

riverside
agency

Man Prac Vida Aut. Conservación de alimentos y productos artesanales

Autor: John, Seymour

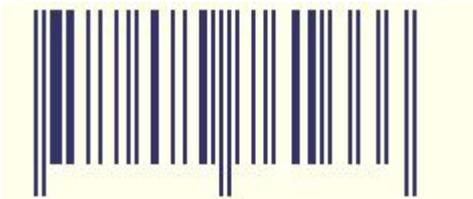
Manual práctico de la vida autosuficiente

HISTORIA NATURAL

Blume

ISBN: 978-84-8076-166-6 / Rústica / 192pp | 120 x 180 cm

Precio: \$ 15.700,00



John, Seymour

(Londres, 12 de junio, de 1914 - 14 de septiembre, de 2004, Condado de Wexford, Irlanda) fue una influyente figura del movimiento de autosuficiencia. Su descripción exacta es difícil: era escritor, locutor, ecologista, minifundista y activista; un rebelde contra: el consumismo, la industrialización, organismos genéticamente modificados, ciudades, coches; y un defensor de: la independencia, responsabilidad personal, autosuficiencia, jovialidad (alimento, bebida, bailando y cantando), horticultura, cuidado de la Tierra y el suelo.

A través de esta obra, de la serie 'Manual Práctico de la vida autosuficiente', John Seymour, uno de los grandes precursores del autoabastecimiento, nos ofrece información práctica sobre: almacenamiento y conserva de los productos del huerto; elaboración de cerveza, vino, sidra y vinagre; planificación y fabricación de mantequilla y queso; productos artesanales: cestería, hilatura de lana y algodón, tintes y tejidos, fabricación de ladrillos y tejas, trabajos en madera y mucho más.

Actualmente, la alimentación es cada vez más cara, y se observa un renacer del huerto como autoabastecimiento. La gente se da cuenta de que de ese modo puede ahorrar una parte importante de sus ingresos, que sus comidas saben y sientan mejor y que sus hijos crecen más sanos. Y una de las sensaciones más satisfactorias que hay es contribuir a que la naturaleza dé alimentos atractivos y nutritivos a partir de muy poca cosa. Allí donde hace unos años había, en toda Europa, miles de parcelas sin cultivar, existe ahora una larga lista de espera para poder adquirirlas. La horticultura está perdiendo en todas partes su imagen de entretenimiento para jubilados; los jóvenes se interesan por su aprendizaje y se buscan nuevas técnicas.

Ofrece información práctica sobre: almacenamiento y conserva de los productos del huerto; elaboración de cerveza, vino, sidra y vinagre; planificación y fabricación de mantequilla y queso; productos artesanales: cestería, hilatura de lana y algodón, tinte