

**ETEN verbindt. ETEN stimuleert.
BORA wijdt een hele reeks boeken aan het onderwerp**

Als specialist van hoogwaardige inbouwkeukenapparatuur besteedt BORA niet alleen aandacht aan de uitrusting van de keuken, maar bestudeert zij ook al bijna twintig jaar de gebeurtenissen rondom het voedselbereidingsproces. Er gebeurt zoveel in de keuken als leefruimte dat aandacht verdient. Mensen vieren en vinden elkaar, gezinnen worden gecreëerd, kinderen leren en groeien, ideeën worden bedacht en verfijnd. De keuken, het eten – een verbindend element waardoor emoties beleefd kunnen worden. Samen eten brengt mensen over de hele wereld samen. BORA heeft een vijfdelige boekenreeks gemaakt, waarmee een van de meest centrale onderwerpen in ons leven een waardig podium krijgt.



De vijfdelige boekenreeks 'Food' van BORA brengt praktijkvoorbeelden, concrete tips en veel knowhow over een van de meest centrale onderwerpen op tafel. Foto's: BORA

Het onderwerp eten omvat veel meer dan alleen het eten. Het gaat hier om toekomstgerichte planning en een gezonde selectie van 'voedsel' als basis van ons leven. Het gaat om een zorgvuldige bereiding en opslag. En over de aantrekkelijke presentatie van eten en drinken in de Midden-Europese cultuur. De Wereld van de Goede Smaak blijkt veel te uitgebreid voor één enkele gids. Daarom is er een meerdelige boekenreeks over het plezier van koken, plannen en presenteren.

In vijf delen verlicht BORA alle facetten van de centrale woonkeuken. Alleen eten of in een grotere groep, eten in het dagelijks leven of op vakantie. Of het nu gaat om vlees, vis of groenten, water, wijn of cocktails – deze boeken nemen de lezer mee op een heerlijke reis. BORA helpt inkoopvertegenwoordigers, amateurkoks en feestorganisatoren in hun dagelijks leven. Met recepten, praktijkvoorbeelden, concrete tips en veel knowhow bieden de kookboeken volop input voor het verwezenlijken van je eigen culinaire dromen. Sommige onderwerpen worden digitaal gedetailleerder uitgelegd en zo kunnen geïnteresseerde lezers meer inhoud en receptvideo's vinden via de QR-codes op de betreffende pagina's.

BORA publiceert de uitgebreide kennis voor ontspannen momenten aan het fornuis en aan tafel in eigen beheer. De boeken zijn verkrijgbaar in zes talen en zijn vooral bedoeld als communicatieve aanvulling op het keukenadvies van internationale handelspartners en om klanten te inspireren. Voor alle kook- en eetliefhebbers zijn de hoogwaardige boeken met harde kft afzonderlijk en als volledige boekenserie verkrijgbaar bij BORA-partners in de keukendetailhandel, in de BORA onlineshop op shop.bora.com en op Amazon.

De inhoud van de delen in detail

Deel 1: Eten planen (166 pagina's, € 24,95)

Eten plannen – het begin van een culinaire reis

In dit boek vindt u alles wat u nodig hebt om uw maaltijden efficiënt en zonder stress te plannen en voor te bereiden: basiskennis over gezond eten en verschillende voedingsstijlen plus waardevolle tips om deze kennis in het dagelijks leven te integreren. Ontdek hoe een goed doordachte planning van de maaltijden uw leven gemakkelijker kan maken – het maakt niet uit of u nu kookt voor uzelf, uw gezin, voor vrienden of gasten, op een doordeweekse dag of voor speciale gelegenheden.

Met een praktische leidraad voor het maken van weekplanningen en het plannen van feestjes, tips om efficiënt in te kopen en voor het bewaren van voedsel en creatieve manieren om restjes te verwerken begeleidt dit boek u in het dagelijks leven. Verder vindt u hier zeer gevarieerde receptideeën die gemakkelijk zijn aan te passen aan ieders persoonlijke planning. Denk dan eens aan een paddenstoelenrisotto met rundvleesreepjes, kipfilet met couscoussalade of forelfilets met babypinazie.

Voor ontspannen momenten in de keuken en aan tafel.



Deel 2: Eten koken (350 pagina's, € 44,95)

Dit is veel meer dan een gewoon kookboek. De kookexperts van BORA hebben een speciaal mix & match-principe ontwikkeld. Dat zorgt niet alleen voor de grootst mogelijke afwisseling van uw menu, maar houdt ook rekening met aspecten zoals smaakcombinaties en restverwerking.

Aan de hand van populaire voedingsmiddelen zoals aardappelen, zeevruchten, rundvlees, bessen of rijst ontdekt u hoeveel verschillende gerechten u kunt maken met dezelfde ingrediënten. Met aardappelen kunt u bijvoorbeeld genieten van een romige aardappelgratin met parmezaan, gnocchi of een klassieke aardappelsoep. Aan het eind van elk recept en in een gedetailleerde lijst aan het einde van het boek vindt u ideeën om de verschillende ingrediënten en receptcomponenten op verschillende manieren steeds opnieuw en anders te combineren. Zo ontstaan er bijzondere gerechten en wordt voedselverspilling voorkomen. Ervaar de veelzijdigheid van uw keuken en hoe gemakkelijk u slim kunt combineren en duurzaam kunt koken.

Het is een praktische gids om gezond en gevarieerd te koken.



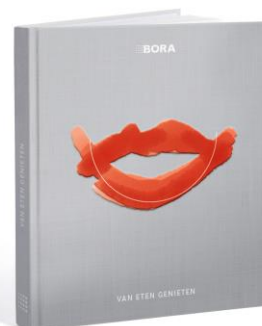
Deel 3: Van eten genieten (126 pagina's, € 19,95)

Van eten genieten – het oog wil ook wat

De kunst van de perfecte presentatie: of het nu een romantisch diner bij kaarslicht of een uitbundig gedecoreerde dis betreft – de sfeer is een van de doorslaggevende factoren voor een onvergetelijke avond. In dit boek leert u hoe u uw gerechten mooi kunt presenteren en een fijne sfeer creëert.

U vindt hier ook gedetailleerde uitleg over de keuze van het juiste servies en bestek, creatieve ideeën voor stijlvolle tafeldecoraties met een thema en tips en trucs voor de optimale verlichting zodat uw gerechten optimaal tot hun recht komen. Daarnaast krijgt u praktische tips om een fijne harmonieuze en uitnodigende sfeer te creëren, of dat nu voor een kleine gezelschap of voor een groot feest is. U komt te weten welke drankjes geschikt zijn voor de gelegenheid en, last but not least, vindt hier veel ideeën om de borden smaakvol op te maken. Natuurlijk krijgt u daar ook de bijbehorende recepten bij, bijvoorbeeld voor parmezaanchips en rozemarijnstengels, gerookte zalmforel met little gems of abrikozenknoedels.

Creëer momenten om nooit te vergeten.



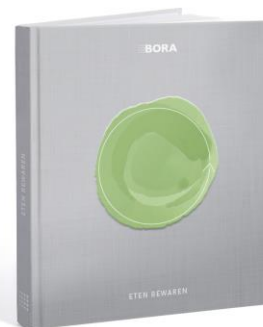
Deel 4: Eten bewaren (142 pagina's, € 19,95)

Eten bewaren – Voedsel houdbaar maken en bewaren

Wat hoort op welke plek in de koelkast, welk voedsel kunt u invriezen en hoe kunt u voedsel veilig inmaken? Met de juiste kennis blijven uw levensmiddelen niet alleen langer vers, maar kunt u ze ook op verschillende manieren verfijnen. Ontdek beproefde methoden uit grootmoeders tijd, zoals inmaken, fermenteren of drogen, en maak kennis met de belangrijkste inzichten over vacumeren, drogen en nog veel meer.

In dit boek vindt u praktische tips voor het optimaal bewaren van verse en gedroogde voedingsmiddelen, een stapsgewijze uitleg voor veilig inmaken en fermenteren, waardevolle informatie over de houdbaarheid en het behoud van voedingsstoffen van verschillende voedingsmiddelen en natuurlijk ook eenvoudige recepten om heerlijke maaltijden te bereiden met uw voorraden: gefermenteerde bessenlimonade, paddenstoelenpoeder of gemarineerde zalmforel zijn heerlijke voorbeelden van een creatieve toepassing van de kennis die u hier hebt opgedaan.

Bewaar voedsel als een professional.



Deel 5: Eten en alles daaromheen (142 pagina's, € 19,95)

Eten en alles daaromheen – de kroon op een culinaire reis

Een sprankelende mocktail bij een voorgerecht, een lichte witte wijn bij forel – als spijs en drank goed bij elkaar passen, wordt een goede maaltijd een onvergetelijke belevenis. Laat u meenemen op een reis door de wereld van de drankjes voor erbij en ontdek hoe u uw menu kunt verfijnen met de juiste keuze en combinatie van drankjes.

In dit boek vindt u gefundeerde informatie over de basisprincipes van alles wat er bij een menu komt kijken en praktische tips voor het combineren van dranken met verschillende gerechten, of het nu gaat om wijn, bier, alcoholvrije dranken, het juiste water of de perfecte warme drank. Laat u inspireren door de receptideeën. Wees creatief met drank en kook er ook mee. Mooie voorbeelden zijn de gebraden hertenrug met een koffiekorst, een smoothie van passievrucht en selderij of een gemaakte siroop van lielevrouwebedstro.

Ontdek de wijde wereld van de dranken.



Deel 1-5 als gidsreeks (€ 69,95)

Ontdek de leefkeuken met de exclusieve reeks "Eten" van BORA en word een pro in de keuken en aan tafel – of het nu voor doordeweekse of feestelijke gelegenheden is, om alleen of in groter gezelschap te eten, voor vlees, vis of groenten, voor water, wijn of cocktails. Laat u meenemen op een heerlijke reis waarbij alle facetten van het plannen, koken, bewaren en opmaken van eten en drinken aan bod komen. Met praktische voorbeelden, concrete tips en veel knowhow biedt de boekenreeks "Eten" veel inspiratie om uw culinaire dromen waar te maken. Dompel uzelf onder in een wereld van goede smaak en geniet van het plezier van het koken, plannen en presenteren – en dat elke dag opnieuw.



Over ons bedrijf

BORA ontwikkelt en produceert innovatieve premium keukeninbouwapparatuur met een topdesign. De Duits-Oostenrijkse bedrijvengroep positioneert zichzelf in de internationale markt met de claim 'More than cooking'. Willi Bruckbauer heeft BORA in 2007 opgericht en het bedrijf heeft sindsdien de ambitie gehad het bekende in twijfel te trekken. Onze missie: 'Wij brengen een revolutie teweeg in de leefkeuken. Dankzij buitengewone producten voor buitengewone ervaringen.'

Het begon allemaal met de innovatieve kookveldafzuigsystemen, die dankzij intelligente technologie de kookdampen naar beneden afvoeren en voortdurend verder worden ontwikkeld dankzij BORA's eigen streven naar perfectie. Het productassortiment is uitgebreid met de X BO, een professionele stoomoven voor thuis, en de bijpassende multilade, gevolgd door koel- en vriessystemen en verlichting. We werken voortdurend aan het productassortiment en onze Live Experiences, zodat we BORA fans en klanten ook in de toekomst de beste kookervaring kunnen bieden. Producten van BORA staan bekend om hun topprestaties, eenvoudige reiniging en eenvoudige bediening. Dankzij het tijdloze ontwerp passen ze perfect in iedere keuken en zorgen ze voor schone lucht en een vrij, onbelemmerd zicht in de leefkeuken.

BORA heeft wereldwijd meer dan 650 mensen in dienst, met name op de locaties in Raubling, Niederndorf en Sydney, en in de flagshipstores in München en Herford. BORA producten worden inmiddels in meer dan 40 landen verkocht.

De BORA bedrijvengroep is een meermaals bekroonde, aantrekkelijke werkgever en de producten hebben talrijke belangrijke internationale designprijzen gewonnen.

Meer info op bora.com

Perscontact

Hanny Kremers
hanny@homecomfortpress.nl

Home Comfort Press B.V.
Brabantplein 30, 5401 GS Uden
Noord – Brabant, Nederland

bora.com