

來交換麵包吧：橫越歐美亞非，1,300條麵包的心靈之旅



[來交換麵包吧：橫越歐美亞非，1,300條麵包的心靈之旅_下载链接1](#)

著者:莫琳·艾姆莉德 Malin Elmlid

出版者:朱雀

出版时间:2015-8-5

装帧:平装

isbn:9789866029936

作者介绍:

曾經是時尚銷售經理的莫琳·艾姆莉德 (Malin Elmlid)

因為想尋找世界上好吃的麵包，而踏入酸麵包（天然酵母麵包）的手作之路，從培養酸麵種、製作麵團到烘焙麵包，經過無數次的失敗與經驗汲取，終於完成她心目中最棒的好麵包。

2008年，她在網路上成立了「麵包交換計畫」社群，從此展開了麵包交換人生。

她的麵包用錢買不到，但歡迎你用任何可以產生靈感與感動的故事、

好點子、家傳的食譜與她交換手作麵包。

到目前為止，她已經換了1,300條麵包，完成了來自世界各地、各種形式的交換：

柏林愛樂演奏會的票、一堂品酒課程、羊乳酪自製體驗、有機枸杞樹苗種子、薩丁尼亞鹽壁上的岩鹽、本書p.12~13的地圖插畫、旅程中的住宿、參觀農產品地下黑市，

還有獲得舊金山知名的塔汀麵包店（Tartine Bakery）的主廚查德·羅柏遜（Chad Robertson）、政治記者安妮·阿普爾鮑姆（Anne Applebaum），以及網友們提供的家傳食譜；同時更獲得了真摯的情誼。

這是世界上旅遊經驗最豐富的酸麵包的故事。旅遊烘焙師與「麵包交換計畫」創辦者莫琳·艾姆莉德（Malin

Elmlid）藉由自製手工酸麵包以物易物，與網路世界中的陌生人交換對方家族流傳的食譜、深具意義的體驗或物品。本書跟隨她的旅程，從安特衛普到喀布爾，華沙到紐約市，斯德哥爾摩到柏林，還有更多地方。她引領我們一起騎在馬背上探索西奈沙漠，透過層層關卡進入加州的地下食品交易市場，歡慶北歐的傳統仲夏夜之夢，以及在二次世界大戰的堡壘中開藝術派對。當然還有訴說烘焙麵包的故事。

在一次次的麵包交換旅程中，她帶著大家深刻體驗異國風情、感受到人的真摯情誼，即便是首次見面的陌生人；讓大家瞭解以物易物學到新事物、經驗與手工分享的難能可貴，是用金錢無法衡量的。她交換了1,300條酸麵包，一個個動人的故事，令人迫不及待想跟著她的腳步，展開一場心靈飽滿的酸麵包之旅。

目录: 前言

來交換麵包吧

交換

●好食麵包●

簡易酸麵包

香烤核桃麵包

交換麵包計畫招牌酸麵包

迷迭香枸杞麵包

芬蘭式家常麵包

●西奈●

故事的源頭：西奈沙漠．埃及

方塊千層乳酪酥

●柏林●

麵包交換計畫的晚餐聚會：德國．柏林

醃漬無花果

扁豆與鮮蔬

●斯德哥爾摩●

淡水螯蝦餐會：斯德哥爾摩．瑞典

達拉勒島的開放式三明治

CRAIL TAIL調酒

斯莫蘭的淡水螯蝦

瓦思特波頓乳酪鹹派

●巴伐利亞●

早午餐：巴伐利亞．德國

凱蒂的老屋子接骨木莓果醬

迷迭香血橙抹醬

洋梨生薑果醬

什錦果麥穀片

朵爾家族家傳麵包抹醬

德式炸甜麵團圈

●華沙●

冬季酸湯品：華沙．波蘭

酪奶湯佐山葵馬鈴薯泥

發酵裸麥酸麵包湯（酸麵包湯、白羅宋湯）

波蘭式酸黃瓜湯佐蒔蘿

●紐約市●

屋頂上的午後：布魯克林．紐約

洛神花薑汁調酒

鮮葡萄汽泡酒

酸醃鮮魚

最完美的漢堡

楓糖香烤南瓜沙拉

●仲夏節●

仲夏夜仙境

蘿拉的魔法仲夏蛋糕

仲夏檸檬魚肉末醬

紅胡椒醃製鮭魚

●喀布爾●

與大師的課程：喀布爾．阿富汗

阿富汗韭蔥餃

馬鈴薯韭菜蔥餅配波斯酸奶奶飲料

炸茄子蕃茄佐優格醬

●安特衛普●

尋根：安特衛普．比利時

比利時列日鬆餅

榛果巧克力醬

肉桂薑餅抹醬

獻給莫琳的貽貝

●加州●

公路旅行：加州．美國

酸麵早餐熱煎餅

純素食香蕉麵包

Spinster姊妹的羽衣甘藍菜沙拉

羊乳酪

●舊金山●

原味天然酵母酸麵包起源地：舊金山．美國

塔汀招牌丹麥式裸麥麵包

早餐乳酪烘蛋

西西里燉菜

●致謝名單●

特別感謝

．．．．． [\(收起\)](#)

[來交換麵包吧：橫越歐美亞非，1,300條麵包的心靈之旅_下载链接1](#)

标签

面包

美食

烘焙

旅行

评论

既有欧包食谱还有各种特色菜肴食谱，等待实践中…

[來交換麵包吧：橫越歐美亞非，1,300條麵包的心靈之旅_下载链接1](#)

书评

[來交換麵包吧：橫越歐美亞非，1,300條麵包的心靈之旅_下载链接1](#)