


**From:** Professional Secrets info@professionalsecrets.com  
**Subject:** Allt du ville veta om bacon  
**Date:** 30 juni 2016 10:07  
**To:** Jalapenjojesus john@hennius.se

PS



30 juni 2016

gilla oss → 

## Andra nyheter

### VIN TILL GRILLAT KÖTT

Daniel och Krister är vinnördar. När de inte jobbar heltid på Vinoteket så sprider de vinkunskap på PS med bloggen Vintipset. Läs om [vin till grillat kött](#).

### HAVETS GRÖNSAKER I SÄSONG

Så här års kan du själv vada ut i rena kustvatten och skörda alger och sjögräs. Ett bra tillfälle att lära dig mer om den här råvaran. Grunderna om [alger och sjögräs](#).

### PS GRILLPAKET

Vi har satt ihop ett paket med PS stora kockkniv, skärbräda, grillpincett, släng i 100% bomull och massor med kunskap. Kampanjpris för hela paketet: 1995 kr! [Köp i butiken](#).

### SALTA MED SJÖKORALL

Den här örten (inte korallen) trivs intill salta hav och är även känd som glasört, havsfänkål, samphire och salicorne. Och den är god nu. Mer om [sjökorall](#).

### PS KLASSISKA RECEPT

Hur ska du veta vilket av alla tusentals recept på internet som

## Allt du ville veta om bacon



Vetenskapliga studier visar på att doften av stekt bacon är oemotståndlig. Aromerna klickar igång aptiten genom att sätta fart på luktreceptorer och nervcentra i den mänskliga hjärnan. Det hjälper inte om du är vegetarian, vegan eller raw foodian – de mänskliga sinnen säger helt enkelt **ja!** till bacon.

Man kan inte veta för mycket om den här råvaran. En hel del av proffsens kunskaper och tricks har vi samlat här: [Allt om bacon](#)

## Vassaste presenten till sommarstugan



är bra? I PS receptdatabas hittar du bland annat "PS klassiker" som du vet håller måttet. [PS Klassiker](#)

### Mmmm SOM I MAILLARD

Vad är det egentligen som händer – och som är så gott – när du grillar grönsaker, steker bacon, rostar bröd eller sotar en strömming? Läs mer om [Maillardeffekten](#).

### FÖLJ PS PÅ INSTA

Du hittar oss på [@professionalsecrets](#) och vi tycker verkligen du ska bidra med en bild på mat du är stolt över...

### SKICKA VIDARE

Känner du andra som uppskattar matlagningskunskap direkt från proffsen? [Vidarebefordra](#) gärna det här mejlet till dem.



Det finns en svensk tradition som borde avskaffas: Den med att köket i sommarstugan endast kan frambringa en låda med slöa, otillräckliga köksknivar.

Hela sommaren är en mathögtid. Man har massor med tid att stå i köket och tillgång till råvaror när de är som bäst, varför förstöra det genom att jobba med undermåliga köksredskap?

Handla [PS kockknivar](#) i [vår butik](#) så får du dem levererade direkt hem till sommarstugan. Ta gärna en titt på [PS Skärbräda](#) när du ändå är i farten.

[Handla i PS butik](#)

## Direkt från grönsakslandet



**Anna Andersson** är lika hemma i köket som hon är i det egna grönsakslandet. Annas bästa tid är nu. Om du vill läsa och låta dig inspireras i hängmattan i sommar så ska du inte missa hennes blogg. Dessutom tar hon väldigt fina bilder. Läs mer på [Direkt från grönsakslandet](#).

Du får detta nyhetsbrev eftersom du anmält dig via vår hemsida ([www.professionalsecrets.com](http://www.professionalsecrets.com)).  
Har du problem att läsa detta mail? [Läs via din webbläsare](#). Inte intresserad längre? [Avprenumerera](#).