



prisma

Tryckerigatan 4
Box 2052
103 12 Stockholm
Växel 08 769 89 00
Fax 08 769 89 04
www.prismabok.se

Älg är gott

– Den nya kokboken med de nya smakerna

”Det är villebrådet som sätter kronan på våra bordsnöjen” skrev gourmet-filosofen Brillat Savarin. Det kan en kvarts miljon svenska jägare skriva under på! Det skjuts ca 100 000 älgar varje år i Sverige, och med den här inspirerande boken till hands kan det blir mer än tjälknöl och älggryta på bordet!

Norrlandsambassadören Staffan Ling skriver inledande om vår älskade älg, om älgen i historien och udda kunskap om skogens konung. Från Karl den XI:s misslyckade försök med älgkavalleri till den luxuösa och kostbara älgosten.

I Sverige har älgkött traditionellt tillagats med enbart salt och peppar som smaksättning. Recepten i boken vill inspirera till nytänkande runt älgen som råvara och ger nya tips om smaksättning, olika styckningsdelar, trender och servering. Älg lagas tillsammans med svenska råvaror och med influenser från andra matkulturer – till exempel Thailand, Italien och Indien. Här finns nya smaker och ett stänk av crossover i lingonmarkerna.

Här finns allt från förrätter, varmrätter, soppor och bufféretter med älgkött och för att göra måltiden komplett finns även desserter med smak från skogen. Till varje rätt finns förslag på passande dryck.

Staffan Ling har sitt säte i Umeå och har kommit i närkontakt med älg på flera



Älg
Från grangravad till tjälknöl
Susanne Jonsson,
Anna Reidemar och
Staffan Ling
Omslag: Anja Sundberg
250 x 225 mm
Rikt ill. i färg
120 sidor
Inb.
ISBN 91-518-4241-6

olika sätt, om vilket han skriver i sitt kåseri. Han är mycket matintresserad och har lett matprogram i TV.

Susanne Jonsson är kock och fil. Mag i Gastronomi. Arbetar som projektledare för Gastro Botnia. Har arbetat som restaurangchef, kock, konditor och kallskänka från norra Sverige till södra Frankrike.

Anna Reidemar har journalistutbildning, är kock och fil. Mag i Gastronomi. Arbetar som lärare på Hotell-och Restaurangprogrammet. Har arbetat som kock och kallskänka i Sverige samt på ön St. Barthélemy i Västindien. Anna och Susanne har studerat på Gastronomiprogrammet vid Umeå universitet och där är det grundläggande arbetet med boken gjort, i samarbete med Uminova Innovation AB.

Beställningskupong

Vi beställer ex. av JONSSON, REIDEMAR, LING: ÄLG

Volymprislista: 1–3 ex. 255:-/st, 4–9 ex. 230:-/st, 10–24 ex. 215:-/st, 25–49 ex. 200:-/st, 50–99 ex. 175:-/st, 100–499 ex. 165:-/st, 500 ex. > 140:-/st.

Vi levererar mot faktura med betalning inom 20 dagar.

Namn _____

Adress _____

Postnr _____

Ort _____

Skicka, eller maila in din beställning till : Susanne Jonsson, Vittervägen 276, 907 51 Umeå

E-mail: info@foodie.se