

– BØGER DER GØR DIG LÆKKERSULTEN

KULINARISKE FRISTELSER

EMNELISTE FRA BIBLIOTEKET EMNELISTE FRA BIBLIOTEKET EMNELISTE FRA BIBLIOTEKET

– BØGER DER GØR DIG LÆKKERSULTEN

KULINARISKE FRISTELSER

- BØGER DER GØR DIG LÆKKERSULTEN

At læse en god roman er en nydelse helt på højde med nydelsen af en ny, eksotisk ret eller bare et velkendt og veltillavet måltid. Sanserne vækkes og man glædes ved nuancerne, sluger måske noget for hurtigt og trækker indtagelsen i langdrag på andre tidspunkter.

Inden for de senere år er det blevet populært at – især mandlige kokke skriver bøger om mad. Man kunne måske kalde disse bøger for kokebøger, men jeg synes nu ikke helt, det er et dækkende begreb – de er mere end det. Henrik Boserup var en af de første kokke herhjemme, som gjorde maden – og dermed manden der lavede den – sexet! Siden har kokkefaget været omgivet af en særlig aura, som har gjort det attraktivt at kokkerere både professionelt men også rundt omkring i de hjemlige køkkenregioner! Og hvis man ikke rigtig er til det med den faktiske madlavning, så er det alligevel stadig en nydelse bare at kigge i disse bøger, hvor æstetikken i den grad er i højsædet!

Fælles for de fleste nyere bøger om mad er, at de ikke blot indeholder mere eller mindre nøjagtige opskrifter – de repræsenterer også et særligt syn på mad, hvad enten det er økologisk, mad, der er gavnlig for erotikken eller noget helt tredje. Der er stort set altid tilsat nogle filosofiske tanker om stort og småt.

Her finder du også bøger, der kombinerer glæden ved en god historie med nydelsen ved kulinariske oplevelser.

Velbekomme!



SKØNLITTERATUR

☺ *Averill, Thomas Fox*

Tsil Café – en roman med opskrifter

Centrum, 2002. – 286 sider

Forfatteren Wes Hingler er vokset op omgivet af mad. Moren har et catering-firma med italiensk mad, og faren driver Tsil Café, som serverer mad udelukkende fra det oprindelige latin-amerikanske køkken. Wes vokser op i dette kulinarisk splittede hjem og åbner som voksen sin egen café med fusionskøkken. Handlingen krydres med eksotiske opskrifter.

☺ *Brenøe, Mads*

Bjerget

Samleren, 2001. – 307 sider

15 år efter endt skolegang rejser „Bjerget“, som var klassens tykke og ensomme dreng, rundt i Danmark på en form for dannelsesrejse for at samle sine gamle klassekammerater til en gensyns- og fødselsdagsfest. Alle kapitler indledes med en lækker og ofte fedende opskrift.

☺ *Davidson, Diane Mott*

Drab og delikatesser

Lindhardt og Ringhof, 1998. – 275 sider

Kriminalroman om den fraskilte kok, Goldy, der er ved at oparbejde sin cateringvirksomhed og som tvinges til at

deltage i opklaringen af et mord for at undgå lukning af sin forretning. Som plottet skrider frem, får vi den ene opskrift efter den anden.

☺ *Dinesen, Isak*

Babettes gæstebud

Fremad, 1961. – 62 sider

Babette, der er flygtet fra Frankrig, lever i 1870'erne som husholderske hos to gammeljomfruelige provstedøtre i en lille nordnorsk fjordby. En dag udlever hun sin passion for madlavning og skaber ved hjælp af en lotterigevinst et vidunderligt måltid bestående af franske delikatesser for de indremissionske bysbørn. Filmatiseret.

☺ *Esquivel, Laura*

Hjerter i chili

Samleren, 1991. – 233 sider

En sanselig og sørgelig fortælling om kærlighed og kogekunst i 1910'ernes Mexico. Den yngste datter i familien De la Garza, Tita, bruger sine kreative evner i familiens køkken. Titas kogekunst får dog også lidenskaberne i kog, men ifølge familietraditionerne må den yngste datter forblive ugift for at passe sin mor. Filmatiseret.

☺ *Flagg, Fannie*

Stegte grønne tomater

Erlandsen, 2000. – 372 sider

En dejlig og underholdende fortælling om livet i 1930'erne i en lille ameri-

kansk by i Sydstatene. Omkring caféen Whistle Stop udspiller der sig et liv sammensat af forskellige hjertevarme og sørgelige skæbner og med solidaritet på tværs af normer og racer. Nogle hændelser og historier opleves løbende og andre ses der tilbage på af Ninny Threadgoode, som er på plejehjem i 1980'erne. Filmatiseret

☺ *Harris, Joanne*

Appelsinens fem kvarter

Samleren, 2001. – 400 sider

Framboise vender som enke tilbage til sin barndoms landsby i Sydfrankrig. Her åbner hun et crêperie, men holder sin identitet skjult p.g.a. familiehemmeligheder fra besættelsestiden. Der dukker dog snart trusler op om, at nogen vil lukke hendes forretning. Framboise må tage kampen op. Ved hjælp af morens gamle opskrifts- og dagbog genkalder hun sig sin kærlighedsløse og hårde barndom i et forsøg på at finde familiens sandhed.

☺ *Harris, Joanna*

Brombærvin

Samleren, 2000. – 393 sider

Jay flygter fra sit smarte liv i London og bosætter sig i Frankrig, hvor han forsøger sig som vinbonde i en lille landsby, hvor livet er gået i stå. Fortiden kan han dog ikke flygte fra ...

😊 *Harris, Joanne*

Chokolade

Samleren, 1999. – 362 sider

Vianne er alene med sin datter og flytter til en lille by i Sydfrankrig. Her åbner hun en chokoladebutik, som hurtigt bliver populær blandt nogle af indbyggerne, men som også skaber strid i byen. Vianne er kontroversiel og bliver endda anset for at være en heks, som er ude på at forføre indbyggerne med sin lidenskabeligt hjemmelavede chokolade og tiltrækker landsbyens udstødte. Alting kulminerer, da hun planlægger en påskechokoladefestival. Filmatiseret.

😊 *Hendricks, Judith Ryan*

Lykkens café

Lademann, 2001. – 333 sider

Wyn Morrison er blevet smidt ud af sin mand og tager til Seattle for at besøge sin veninde. Her bruger hun megen tid i et lokalt bageri og husker sin besættelse af godt brød. Hun får job som bager og glimtvis genoplever hun et studieår, som hun i sin tid tilbragte i et fransk bageri.

😊 *Lanchester, John*

I gæld til nydelsen

Tiderne Skifter, 1996. – 240 sider

En snobbet, belæst og frankofil englænder skildrer gennem den mad, han spiser, en rejse fra England til sit hus i Provence. Via beretningerne får man indsigts både i madlavningens kunst

samt i et iskoldt menneskes sind, som ikke kender til skruller af nogen art. Romanen indeholder mange opskrifter.

😊 *Mo, Timothy*

Sour Sweet

Fremad, 1989. – 362 sider

En kinesisk indvandrerfamilie, familien Chen, kæmper i 1960'ernes London for at få deres egen restaurant og forsøger at tilpasse sig den meget fremmedartede kultur. Men den kinesiske mafia lurer i baggrunden.

😊 *Wesley, Mary*

Kærlighed og kogekunst

Lindhardt og Ringhof, 1994. – 272 sider

Hebe, enlig mor, klarer med humor og opfindsomhed sin økonomi ved at arbejde som kogekone og prostitueret i det finere borgerskab. Det er dog svært at holde professionerne adskilte, for sladderer flourer.



FAGLITTERATUR

64.17

😊 *Allende, Isabel*

Afrodite – opskrifter, fortællinger og andre afrodisitiske midler

Gyldendal, 1998. – 326 sider

Isabel Allende, som bl.a. har skrevet romanen „Åndernes Hus“, har skrevet denne bog, der er en hyldelse til san-

serne, og som handler om alt fra forbudte frugter, over afrodisiske retter og elskovsdrikke til blomstersprog. Bogen er rigt illustreret med malerier og krydret med citater fra litteraturens verden samt forfatterens betragtninger om mad, kunst og lidenskab.

www.isabelallende.com

64.1

😊 *Bang, Simon og Helen Deden (redaktør)*

Erotisk kogebog

Multivers, 2001. – 141 sider

Let og delikat mad, som kan indtages, hvor man har lyst, det er formålet med denne bog, som er illustreret med billeder af maden, men også med erotiske tuschtegninger. Endvidere er den fyldt med digte og tekster fra bl.a. Ovid, Boccaccio og Henry Miller. En meget forførende og sansevækkende bog.

64.1

😊 *Boesen, Michael*

Køkkenkaj – gastronomisk herretur

Gyldendal, 1997. – 159 sider

Forfatteren fortæller om Køkkenkaj – også kendt som Overkaj, medlem af mandegruppen 5xKaj – med vægt på Kajs yndlingsemner: Mad og vin. Her fortælles om Kajs forskellige personligheder f.eks. Bøfkaj, Scorekaj, Pornokaj, Græsenkekaj, Kaloriekaj, Vinkaj og deres særkender. Historierne er krydrede med opskrifter på ordentlig „Mandemad“!

99.4

😊 Bourdain, Anthony:

Kitchen Confidential – en køkkenchefs bekendelser

Gyldendal, 2002. – 298 sider

Denne bog blev meget overraskende en verdensomspændende bestseller. Det er en selvbiografisk bog af kokken Anthony Bourdain om restaurationsbranchens underverden i New York, fyldt med ulækre afsløringer og interessant sladder. Den indeholder ikke deciderede opskrifter, men læser man bogen igennem, tilegner man sig efterhånden en del tips, der kan bruges i ens eget køkken.

64.1

😊 Boserup, Henrik

Boserup's kærlighed – en kogebog

PianoForte, 1994. – 145 sider

Bogen blev til, da Henrik Boserup havde restauranten „Boserups Kærlighed“. Det er en æstetisk meget flot bog, som er fyldt med kokkeslang (og tilhørende „Boserupsk-dansk“-ordbog), små anekdoter, beskrivelser af „værktøj“ og opskrifter, hvor nøjagtige mål ikke er angivet. Maden spænder fra „Ørnen fra Herning“, over kalvehjerter i flødesovs til Bov i wok.

www.boserup.dk

64.102

😊 Doky, Christian Minh

Jazz Kitchen – en musikers kogebog

Høst, 2001. – 129 sider

Jazzbassisten Chris Minh Doky's bedste opskrifter fra hele verden, serveret med anekdoter fra hans liv som musiker, minder fra barndommen og tilværelsen i New York. Til hver opskrift anbefales et stykke musik, der swinger godt med maden.

64.1

😊 Enna, Kille

Mit solskinskøkken

NovaVision, 1998. – 208 sider

Killes mad er anderledes end mange er vant til. Hun er meget „kosmopolitisk“ i sit køkken og bruger masser af krydderurter, nødder, olier, svampe osv. De beskrives i et omfattende afsnit med Facts om ingredienser, og der er hele afsnit spredt omkring i bogen om forskellige råvarer. Opskrifterne er mere eller mindre avancerede og indbyder til kreativitet.

64.1

😊 Jørstian, Tina

Spa køkkenet – Skodsborg kurhotel & spa

Aschehoug, 2003. – 145 sider

En flot og indbydende bog om det fedtfattige „spa køkken“, som tager udgangspunkt i den gode smag og friske råvarer. Bogen indeholder mange op-

skrifter, men handler ikke kun om mad. Sundhed, velvære og nydelse for krop og sind er det gennemgående tema!

64.1

😊 Kirk, Nikolaj

Kys maden – dage i Nikolaj Kirks køkken

Lindhardt & Ringhof, 2002. – 149 sider

Flot madbog skrevet med stor entusiasme af unge Nikolaj, som mange kender fra MorgenTV. Opskrifterne er komplicerede, men vejledninger og forklaringer er gode, så man er godt hjulpet. Undervejs fortæller han om sine holdninger til mad og kvalitet og bl.a. om sin oplevelse med at dræbe et svin!

64.1

😊 Knudsen, Anne

Rolig nu – i køkkenet med Anne Knudsen

Gyldendal, 2001. – 147 sider

En samling af Anne Knudsens madklummer fra Weekendavisen, hvor hun gennem årene har delt ud af opskrifter på mad til hele familien, krydret med holdninger til danskernes madvaner, fødevarerpolitik og kvalitet. Hun synes, det er vigtigt, at man hver dag forkæler sin familie med et godt måltid.

64.12 og 64.1

😊 Lawson, Nigella

Køkkenets gudinde – himmelske kager, desserter og tærter

Aschehoug, 2001. – 372 sider

Mad med Nigella

Aschehoug, 2002. – 241 sider

Nigella kender man også fra TV. Hun er gudesmuk, laver mad så englens synger og sparer sandelig ikke på kalorierne. Bøgerne er en nydelse at kigge i, og Nigella selv inspireres af at bladere i gamle samlinger af opskrifter, hun har arvet. En del af opskrifterne er derfor meget engelske. Nigella gør ikke madlavning til et stort altoverskyggende projekt, tværtimod lægger hun hele tiden op til, at det skal være så nemt som muligt!

www.nigella.com

64.1

😊 Oliver, Jamie

Det er bar´ mad

PP forlag, 2000. – 249 sider

Det er mere bar´ mad

PP forlag, 2001. – 285 sider

Det er bare glade dage

PP forlag 2002. – 317 sider

Jamie – The Naked Chef – Oliver, som mange har set på TV, behøver ikke nærmere introduktion. Han gør det at lave mad til en god oplevelse med sine forholdsvis nemme idéer, sin smittende begejstring for gode råvarer og sin entusiasme omkring det at lave god mad

til sig selv og sine venner. Han har helt bestemt været medvirkende til at mange unge mennesker har fået interesse for madlavning.

www.jamieoliver.net

64.1

😊 Plum, Camilla

Mors mad året rundt

Politiken, 2001. – 472 sider

Camilla Plum er en god dansk „køgekone“ med holdninger til den mad, hun laver. Hun har skrevet flere dejlige bøger om bl.a at lave mad til/ med børn og om desserter. Denne bog er opdelt efter månederne, og den er dermed lagt an på, at man anvender de råvarer, der hører årstiden til.

www.camillaplum.dk

64.1

😊 Simonsen, Nanna

Nannas mad – Opskrifter fra en landhusholdning på 4. sal

Information, 1999. – 182 sider

Nanna Simonsen har udvalgt nogle af sine madklummer om appetit, sanselighed og madglæde fra dagbladet Information og samlet dem i denne bog og supplerer med opskrifter. Bogen er indelt efter årstiderne og skrevet meget poetisk. Man kan endda blive inspireret til at lave hareragout, når man læser, hvor hovent et dyr, haren er!

Flere madlinks:

😊 www.appetit.dk

😊 www.madogvin.sol.dk/

😊 www.net-opskrifter.dk/

😊 www.madkanalen.dk



Kulinariske fristelser DK 01.6641

Udarbejder: Metteline Lykke Rasmussen,

Bibliotekar

Udgiver og © DBC medier as, 2003

Omslag og design: Jannie Andersen, Toolboxdesign

Tryk: A-Print, Esbjergårde

Varenr.: 47110309