

Smag på Sønderjylland PDF

Inge Adriansen



Dette er kun et uddrag fra bogen. Den fulde bog kan downloades fra nedenstående link.



DOWNLOAD PDF

Forfatter: Inge Adriansen
ISBN-10: 9788702129748
Sprog: Dansk
Filstørrelse: 1469 KB

BESKRIVELSE

Inge Adriansens "Smag på Sønderjylland" er en kulturhistorisk kogebog, der vil skildre såvel kosttraditioner som nutidens gastronomi i hele grænselandet, dvs. Sønderjylland-Schleswig. I modsætning til almindelige kogebøger vil denne bog indeholde en række fortællinger om landsdelens særlige historie sammenkædet med 60 opskrifter på sønderjyske og slesvigske retter, bagværk og gode drikke. Kulturmødet mellem tysk og dansk har gennem århundreder sat et markant præg på Sønderjylland-Schleswig, også på det smagsmæssige område. Her mødes dansk, nørrejysk, holstensk og frisisk kostkulturer og indgår en symbiose, der også er tilsat påvirkninger udefra. Det er denne sammensmeltning af mange kosttraditioner, der er særegen for grænselandet og har skabt en grænseoverskridende kostkultur, som fortsat er levende – og har fået styrket livskraft i det sidste årti takket være en voksende interesse for gode, regionalt fremstillede råvarer. Der findes en lang række retter, kager og drikkevarer, som opfattes som typisk sønderjyske-slesvigske. De fremstilles af råvarer, der dyrkes i området, og de afspejler både traditioner og nye trends. Det er blandt andet røget skinke, pølser af mange forskellige slags og andre charcuteriprodukter samt retter som torsk i fad, østers og lam fra Vadehavet og mange variationer over hvidkål og grønkål. Området syd for grænsen bidrager med en række frisiske og holstenske retter som Birnen, Bohnen und Speck og surkål med svineskank og ærtepuré. De sønderjyske slagtere er det erhverv, der fremfor nogen været med til at give et sønderjysk madmæssigt særpræg. De sønderjyske pølser er et karakteristisk resultat af forbindelsen sydpå. Mange tyske slagtere flyttede hertil i slutningen af 1800-tallet medbringende gode traditioner for fremstilling af pølser og røgvarer. Også andre indvandrere har sat spor i madkulturen. Det gælder blandt andet herrnhuterne, der i 1772 grundlagde Brødremenigheden i Christiansfeld. De kom fra Midtjylland og medbragte opskrifter på honningkager, som fortsat er meget populære. Siden begyndelsen af 1990'erne er der sket en mærkbar forbedring i udbuddet af gode råvarer i vores region. Den forøgede interesse for kvalitetsprodukter har muliggjort, at der er oprettet en række nye virksomheder, der satser på kvalitet, fx Gråsten Fjerkræ og Skærtøft Gårdmølleri, Naturmælk, Marsklam og Sødum kyllinger. Velmeriterede ældre virksomheder har fulgt op på denne trend og lanceret nye kvalitetsprodukter, fx Bryggeriet Fuglsang, Sønderjysk Kål og det genåbnede honningkagebageri i Christiansfeld. Denne positive udvikling vil jeg gerne understøtte med dette bogprojekt, der vil skildre kosttraditioner frem til nutiden og - vel at mærke - medtage den tilsvarende udvikling syd for grænsen.

HVAD SIGER GOOGLE OM DENNE BOG?

"Smag på Sønderjylland, og prøv gerne noget ukendt og nyt " er også budskabet denne uge fra Nikka Friis Jørgensen, koordinator i fødevarenetværket, ...

smag på sønderjylland. madkultur uden grænser, inge adriansen. foto af mikkelt adsbøl, emne: mad og vin, 17x25 cm. 223 sider. indbundet. ill. i s-h og farve.

Køb Smag på Sønderjylland. Inge Adriansens "Smag på Sønderjylland" er en kulturhistorisk kokebog, der vil skildre såvel kosttraditioner som nutidens gastronomi ...

SMAG PÅ SØNDERJYLLAND

[Læs mere ...](#)