

Avinuta

MARMITERNA,
GASTRONOMIN &
MÅLTIDEN

"Prisvinnande
gastronomi!"



Pris 395:-
inkl. moms
& frakt



En unik inspirationsbok för alla som gillar mat och matlagning

Äntligen en riktigt annorlunda bok om mat, dryck, härliga middagar, händelserika mat- och vinresor och inte minst fina krogupplevelser. Marmiterna Helsingkrona är en gastronomisk förening med tjugofem verkligt matlagningskunniga herrar, proffs såväl som amatörer. Med föreningens snart 50-åriga verksamhet som utgångspunkt görs i boken en fördjupning inom två huvudområden; Gastronomi och Måltiden.

Gastronomi med råvarorna, förberedelserna, matlagningen och presentationen. Landningsplatsen måltiden, målet och tiden, med alla dess sociala och sinnliga aspekter.

En inspirationsbok om att NJUTA i kök och vid bord. Berättelser, erfarenheter och upplevelser i essäform, kompletterade med berättelser av flera av Sveriges största matprofiler som Tareq Taylor, Tina Nordström och Niklas Ekstedt om gastronomi och måltiden. Dessutom med välkända gästskribenter från olika delar av den gastronomiska världen. En inspirationsbok, inte en kokbok. Inte heller en lärobok, men en bok med mycket lärdom.

Kort sagt, en intressant bok om riktigt god mat, inspirerande matlagning och glada måltider. Även en förebild för befintliga såväl som nya gastronomiska föreningar.



**VINNARE i
”Årets svenska
måltidslitteratur”
(kategori: livsstils-
litteratur)**



**VINNARE i
”Gourmand
Awards Sweden”
(kategori: food &
drink)**



Lovord om boken: "Årets gastronomiska läsupplevelse"

"Titeln på detta praktverk är så passande. Denna bok tar oss till krogen på ett nytt och väldigt inspirerande sätt. Det är inte en kokbok signerad kända kockar. Det är en fullmatad bok med njutning kopplad till matlagning, dryck och krogupplevelser."

FEMINA



"Den perfekta boken för seriösa hemmakockar. En inspirationsbok som med avstamp i gastroföreningen Marmiterna berättar om matlagning, middagar och resor. Dessutom medverkar ett flertal kända matprofiler, däribland Niklas Ekstedt och Tina Nordström i personliga essäer. "

SVENSKA DAGBLADET



"En antologi med texter om mat, dryck, resor och krogar. Här ryms personliga berättelser av bl.a. Tareq Taylor, Niklas Ekstedt, Tina Nordström och många fler. En högst njutbar bok att bläddra i och läsa där det faller en in. "

ALLT OM VIN



"En bok som slår ett slag för måltiden som den viktiga samlingspunkten, om konsten att njuta god mat med alla sinnen. Här finns inga recept, men inspirationen flödar ändå från boksidorna och det mycket rika bildmaterialet. "

BIBLIOTEKSTJÄNST



"En imponerande manifestation. I denna bok manar Marmiterna till ständigt nya strävanden mot en förståelse av gastronomi och måltiden som en konstnärlig spegling av människan."

KARSTEN THURFJELL, Gastronomiska Akademien



"Inspirerande läsning om matlagning och den kunskap som kommer ur att arbeta i ett kök tillsammans, och att dela gemensamma måltidsupplevelser."

RICKARD TELLSTRÖM, måltidsforskare



"Njuta tillhör en annan kategori böcker, något som passar oss mycket bättre, en kitchen table book. Den är en hyllning till gemenskapen och gastronomin. I många och lagom långa texter, antologier, berättas det om upplevelser inom matlagning, mängder av middagar, restaurangbesök, mat- och vinresor och lite till. En bok att inspireras av, att njuta av helt enkelt."

TASTE MAGAZINE



"En verkligt fin bok för alla som gillar mat och matlagning. Antologiupplägget är mycket intressant. Befriande med en riktig gastronomisk bok som inte fokuserar på recept utan helt på att njuta."

NEWS55



"Här presenteras smakliga vykort från medlemmar med försänkningar i njutningsrelaterade branscher. Med uppslag på kulinariska områden att fördjupa dig inom, liksom tankeföda kring taffeln som kulturell och social företeelse."

MUNSKÄNKEN



"Njuta är ingen kokbok utan fylld av fina essäer om matens historia och utveckling. Författarna har lyckats hitta en röd tråd där filosofiska tankar, smakminnen och personliga upplevelser bakas ihop till en bok att helt enkelt njuta av."

GOURMET



Innehåll

14 MARMITERNA

- 16 Marmiternas värld
- 18 Ordföranden har ordet
- 20 En gastronomisk förening är född
- 22 Från då till nu
- 24 Premiärmåltid 1982
- 26 Köksmästare för en kväll
- 30 Första intrycket
- 32 Att utvecklas med Marmiterna
- 34 Debut i Valpolicella
- 36 På resa med Marmiterna
- 38 Med kärlek till köket
- 40 Gastro och köken vi arbetat i
- 42 Massor av matlagning
- 44 Fun dining i Stockholm
- 46 Sommarlunch med respektive
- 48 Gastronomiska resor

50 GASTRONOMIN

- 52 Vad är gastronomi?
- 58 Tareq Taylor om gastronomi
- 60 Niklas Ekstedt om gastronomi
- 62 Tina Nordström om gastronomi
- 64 Frantzén – gastronomisk historia
- 66 Bland stjärnor och tapas
- 68 Möte med en världsmästare
- 72 I El Bullis fotspår
- 74 Väl värt en resa
- 76 En kväll på La Tour d'Argent
- 78 Det brittiska köket
- 80 Sätt asiatisk krydda på tillvaron
- 82 En resa i spansk gastronomi
- 84 Från gurkskivor till granskott
- 86 Konsten att misslyckas i köket
- 88 Angus, Wagyu och Charolais
- 90 Havets rikedom och dess årstider
- 92 Naturens energi, växtrikets magi
- 94 Det råa – stort i det enkla
- 96 Att prova kaviar
- 98 Världens dyraste rödvinssås
- 100 Matlagning som tv-underhållning
- 102 Mise en place – att förbereda matlagning
- 104 Desserter med spännande smaker
- 108 Långlunch på Frantzén
- 110 Alchemist
- 112 Desserter – gastronomins konstverk

114 MÅLTIDEN

- 116 Måltiden och människan
- 122 Tareq Taylor om måltiden
- 124 Niklas Ekstedt om måltiden
- 126 Tina Nordström om måltiden
- 128 Långlunchen – den perfekta måltiden
- 130 Minnen från Nonnas kök
- 132 Hyllning till familjemåltiden
- 134 Gastronomi i tjänsten
- 136 En souvenir från Provence
- 138 Från jord till bord
- 140 Måltiden börjar med dukningen
- 142 Serveringens viktiga tumregler
- 144 Att bedöma en krog
- 146 En julklapp från Singapore
- 148 Mat och vin i symbios
- 152 Vinet och tillsatserna
- 154 Med spännande smaker i glaset
- 156 Te från tre berg
- 158 La Grappa!
- 162 Måltid med alla sinnen
- 166 Dukningen
- 168 Tack, Daniel Berlin!
- 172 *Efterord*
- 174 *Maten och livet*
- 176 *Tack*



Fakta om boken

Titel: NJUTA – Marmiterna,
gastronomin och måltiden
Redaktör och projektledare: Ulf Strömqvist
Arbetsgrupp: David Back, Maria Strömqvist,
Daniel Back och Karin Öberg.
Förlag: Millhouse Förlag AB /
Utvecklingbolaget Metamorfosen AB
Utgivning: 15 januari 2021
ISBN: 978-91-85759-11-8

Format: 320 x 240 x 18 mm
Sidor: 176 sidor, hårdband
Vikt: 1436 gram
Pris: 395 kr inkl. moms & frakt
Kategori: Mat och dryck
Rikt illustrerad med ca 150 härliga
mat- och miljöbilder.
Mer information kan hämtas på Millhouse
förlags hemsida.



Så här beställer du NJUTA-boken

Skicka ett mejl till: ulf.stromqvist@metamorfosen.se

Ange hur många böcker du vill beställa samt komplett leveransadress
och eventuell separat faktureringsadress.

Pris: 395 kr inkl. moms & frakt
Betalningsvillkor: 30 dagar netto
Vid större kvantiteter: begär offert

Boken kan även köpas på Bokus, Adlibris m.fl. samt i övrig svensk bokhandel.