

Mat och måltid på Öland PDF

Magdalena Ribbing, Karsten Thurfjell



Det här är bara ett utdrag ur Mat och måltid på Öland bok. Du kan hitta hela boken genom att klicka på knappen nedan.



Författare: Magdalena Ribbing, Karsten Thurfjell

ISBN-10: 9789173318617

Språk: Svenska

Filesize: 4875 KB

BESKRIVNING

Maten, måltiderna och livets högtider har alltid varit viktiga. För drygt hundra år sedan användes ungefär hälften av all arbetstid åt att bereda och tillreda familjens matvaror. Förr var det självklart med det närodlade och lokalt uppfödda. Mat och måltid på Öland skildrar hur människan historiskt har ätit och skaffat fram sin föda. Här finns uppgifter om vilken säd man odlade beroende på jordens sammansättning; vilka rotfrukter som gav rikast skörd; vilka fiskar man drog upp ur havet som på alla sidor omslöt ön. De många fåren passade bäst i en trakt medan kalvar och ko fann frodigare föda på annat håll. Jakten av småvilt pågick, om än inte för alla. Det större bytet som hjort och älg var enbart förunnat de kungliga. Vissa fruktsorter trivdes bättre i trädgårdarna än andra, de vilda bären hittade man på särskilda ställen. Oxar eller hästar på gårdarna berodde på ägornas storlek och bördighet. Allt avgjorde vad som sedan tillagades och förtärdes bland välbemedlade och mindre lyckligt lottade. Åldrade rätter får idag nytt liv. Traditionella recept beredes med nyare teknik. På Öland finns den välbekanta kroppkakan, unik på sitt sätt men ingalunda ovanligt på andra håll vare sig inom eller utom landet. "Lufsan" är likaså något speciellt för ön. Ända in på 1950-talet saltades strömmingen och torsken in; flundran och gäddan torkades; annat röktes. I denna myllrande rika framställning serveras läsaren en utförlig inventering av vad öläningarna haft på bordet under hundratals år. Kosten varierade med årstiden liksom med tillfället. När det bjöds till bröllop, dop, jämna födelsedagar och begravning trakterades gästerna rikligt med lämplig dryck, kött, fisk och annat passande. Mat och måltid på Öland är generöst illustrerad med äldre fotografier, något som ytterligare fördjupar denna underbart faktafyllda volym om allt som är värt att veta om öns mat, råvaror, måltider och livets stora tilldragelser. Hans Medelius (1933-2014), själv född och uppvuxen på Öland, etnolog och museiintendent, arbetade i stort sett hela sitt yrkesverksamma liv vid Nordiska museet i Stockholm. Hans livsverk om den öländska maten sysselsatte honom under nästan fyra decennier.

VAD SÄGER GOOGLE OMDEN HÄR BOKEN?

Pris: 269 kr. Inbunden, 2017. Finns i lager. Köp Mat och måltid på Öland av Hans Medelius på Bokus.com.

Den totala Guiden till alla Restauranger på Öland. Information om Laktos- och Glutenfria alternativ och handikappsanpassning. Öland, matens och smakens Ö

Öppettider Öppettider Marsjö Gård 2018 Upplev livet på landet med afrikansk struts och en smaklig en-, två- eller trerätters måltid som serveras ihop med en ...

MAT OCH MÅLTID PÅ ÖLAND

[Fortsätt läsa...](#)