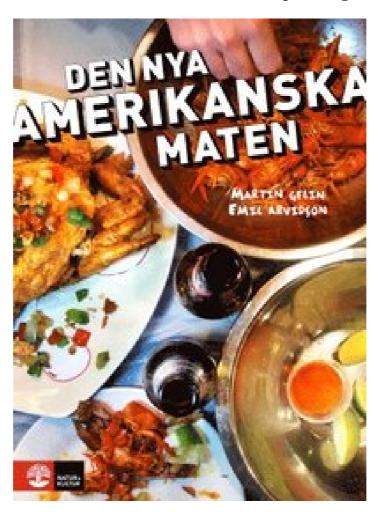
Den nya amerikanska maten PDF Linus Ahlstedt, Mikael Gröndal, Jesper Kling



Det här är bara ett utdrag ur Den nya amerikanska maten bok. Du kan hitta hela boken genom att klicka på knappen nedan.



Författare: Linus Ahlstedt, Mikael Gröndal, Jesper Kling ISBN-10: 9789127138322

Språk: Svenska Filesize: 2059 KB

BESKRIVNING

"Ett enda långt snyggt matreportage."Joanna Drevinger, Svenska Dagbladet"Är det dags för en kulinarisk roadtrip från kust till kust är den helt rätt guide att ha i handskfacket."Margareta Schildt-Landgren, MatMagasinetHur blev USA bäst i världen på mat? Det amerikanska köket brukade vara ett skämt, något som folk närmade sig med dåligt samvete. Idag har USA fler restauranger i världsklass än något annat land. Men den verkliga styrkan ligger i den vardagliga maten, i storstädernas street food, i Söderns uppdaterade husmanskost och villaförorternas Chinatowns. De senaste tio åren har det skett en revolution i den amerikanska matkulturen och den här boken berättar hur det gick till. Journalisterna Martin Gelin och Emil Arvidson reser från kust till kust genom det nya gastronomiska USA. De besöker de mest inflytelserika köken, oavsett om det är stjärnkrogar på Manhattan, food trucks i Austin eller ostronbarer i San Francisco, för att undersöka deras plats i samhället och vad maten de serverar säger om USA. De pratar grönsaker med Alice Waters i Berkeley, får en lektion i den amerikanska Söderns historia av Sean Brock i Syd-Carolina, festar med Southern Foodways Alliance i New Orleans, besöker Lagunitas ölbryggeri i norra Kalifornien, hittar USA:s bästa koreanska restaurang i en avkrok i Seattle och åker till Little Saigon i Texas där en stenad vietnamesisk tonåring serverar USA:s bästa cajunkräftor i en oansenlig förortsgalleria. På vägen försöker de hitta rötterna till den amerikanska matrevolutionen. Martin Gelin är Dagens Nyheters New York-korrespondent och har skrivit två hyllade reportageböcker om amerikansk politik. Han har hunnit besöka 45 delstater sedan han flyttade till USA 2001 och hävdar att det finns åtminstone en bra restaurang i varje amerikansk stad. Emil Arvidson är journalist och skriver om kultur, politik, musik och mat för Sveriges största dagstidningar och magasin. Emil började älska mat när han bodde i USA. Han har tidigare gett ut boken Naturligt vin tillsammans med Emil Broomé."I en ny reportagebok skildras vad som just nu händer med maten i det mångkulturella USA, där olika kök tillsammans blir till en ständrigt pågående integrationsprocess."Amanda Schulin, Dagens ETC"Den innehåller en hel radda klassiker - pork bun, corn bread, tacos och bringa - men allt känns rejält fräscht och uppdaterat. Helhetsgreppet funkar utmärkt, man blir sugen på att laga och provsmaka det mesta."Johan Gunnarsson, Aftonbladet Resa"De bjussar på en riktigt smakfull rundtur och rejält med god läsning om ett land som inte är sig riktigt likt efter en smärre matrevolution." Jens Pettersson, Uppsala Nya Tidning" Detta är int en kokbok på hjul utan en klassisk reportageresa på jakt efter svar. På vägen får vi möta människor från alla delar av det stora landet och vi får veta vad som ligger bakom det som kallas den amerikanska matrevolutionen."Vin & Bar-Journalen"Det är en inspirerande resa och snålvattnet rinner till medan man läser."Umeå Tidning"...en rolig och vacker reportagebok."Pia Hall, Vego

VAD SÄGER GOOGLE OM DEN HÄR BOKEN?

Här är mumsigaste recepten på amerikansk mat. Ät som i USA! ... Mitt kök ger dig nya härliga recept, smarta tips och guider till de absolut bästa köksprylarna.

Oavsett om du letar efter ett klassiskt steakhouse eller en hajpad kvarterskrog med upphottad brunch och kustinfluerad mat ... hämtade från den amerikanska ... Nya ...

Hur blev USA bäst i världen på mat? Det amerikanska köket brukade vara ett skämt, något som folk närmade sig med dåligt samvete. Idag har USA fler ...

DEN NYA AMERIKANSKA MATEN

Fortsätt läsa...