

BESKRIVNING

Varje dag kommer det ut mer än en ny kokbok i Sverige. Utgivningen dignar av sensuella citroner, underbara olivoljor och den senaste hälsometoden. Men vad händer med livsmedlen innan de kommer in i våra kök? Såväl till vardags som till fest sätter vi aningslöst i oss mängder av tillsatser och substitut, lurade av reklamens budskap om hemlagat och hälsosamt. För myndigheterna är det huvudsaken att livsmedlen inte är direkt hälsovådliga. Sedan är det fritt fram att sälja glass som inte är glass och cider som inte är cider. Mats-Eric Nilssons väldokumenterade avslöjanden gäller inte bara skräpmat, utan allt från färskpressad juice och butiksbakat bröd till tryffelolja och balsamvinäger, en vanlig vinäger som sötats och färgats med karamellfärg. Den äkta varan är så dyr att den njuts droppvis med pipett. Med författaren som personlig och engagerad guide berättas samtidigt industrimatens moderna historia. Om de välorganiserade kampanjer som fick motsträviga husmödrar att glömma hur riktig mat lagas och smakar. Boken innehåller även en uppslagsdel med ett 50-tal olika livsmedel. Hur går fusket med dem till och var kan man hitta de oförvanskade alternativen? Här finns en karta med gårdsbutiker samt en säsongskalender över när man ska äta vad. Sist finns en praktisk guide till alla de 320 förvirrande E-numren. Hur framställs dessa kemikalier och kan de vara farliga för hälsan? Och hur manipulerar de våra smaklökar?

VAD SÄGER GOOGLE OM DEN HÄR BOKEN?

Pris: 53 kr. Pocket, 2008. Finns i lager. Köp Den hemlige kocken : det okända fuskets med maten på din tallrik av Mats-Eric Nilsson på Bokus.com. Boken har 18 st ...

Vad är det egentligen vi stoppar i oss? Frågan släpper inte taget om de tiotusentals svenskar som läst Den hemlige kocken - det okända fuskets med maten på din ...

DEN HEMLIGE KOCKEN : DET OKÄNDA FUSKET MED MATEN PÅ DIN TALLRIK

[Fortsätt läsa...](#)