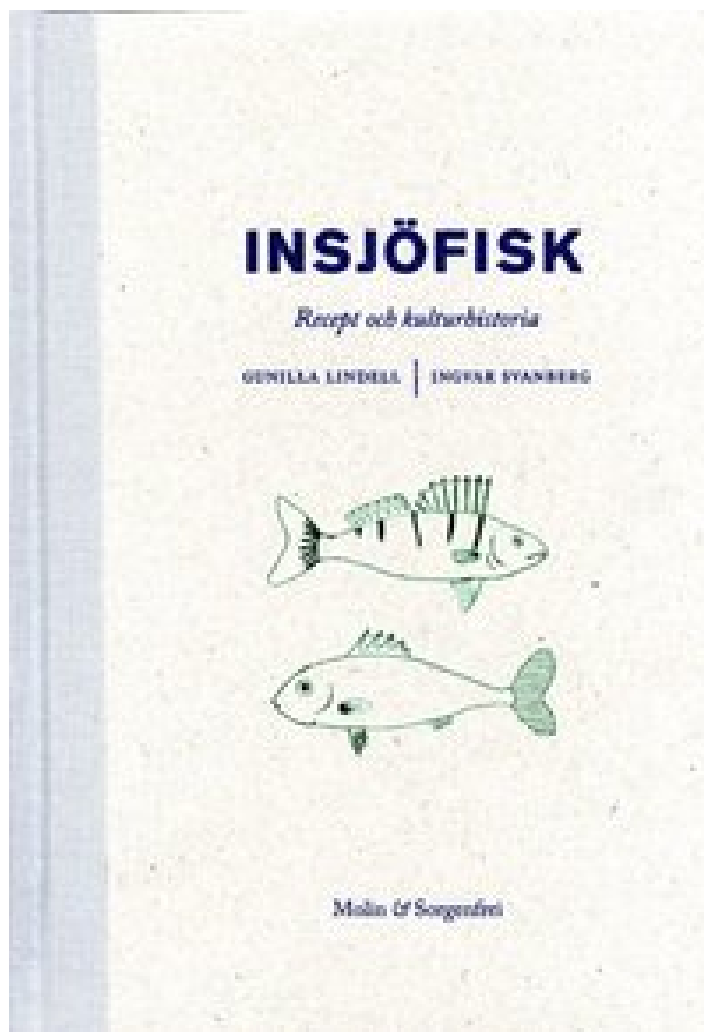


Insjöfisk : recept och kulturhistoria PDF

Sébastien Boudet



Det här är bara ett utdrag ur Insjöfisk : recept och kulturhistoria bok. Du kan hitta hela boken genom att klicka på knappen nedan.



Författare: Sébastien Boudet

ISBN-10: 9789187515095

Språk: Svenska

Filesize: 3604 KB

BESKRIVNING

Vi efterfrågar i allt större utsträckning närproducerad mat, men trots god tillgång på delikata insjöfiskar är det alltför sällan de hamnar på matbordet. Det är dags att återupptäcka dem. Detta är därför en kokbok om en väsentlig del av vårt gastronomiska kulturarv, som många nu förbiser för att istället äta importerad eller inte särskilt miljösmart odlad fisk. Vår kokbok är tänkt att tjäna som vägledning i köket, men vill också bidra med kulturhistoriska fakta om svensk insjöfisk och dess fångst- och tillredningshistoria. Gunilla Lindell är kultur- och matskribent som tidigare varit redaktör och författare till bland annat *Herrgårdsliv* och *matkultur på Värmlands Säby* (2010) och *Till Livs med Linné* (2007). Ingvar Svanberg är etnobiolog och folklivsforskare. Han har författat en lång rad uppskattade böcker om vårt förhållande till natur och kultur. Tillsammans har författarna tidigare gett ut boken *Hjärtegott* (2010).

VAD SÄGER GOOGLE OMDEN HÄR BOKEN?

Det är kul att servera ett litet urval av insjöfisk. Se vad fiskhandlaren kan erbjuda. Ta gärna en gravad, en rökt och en stekt fisk.

Viltfärsbiffar (av insjöfisk) 4 Portioner 600 g fiskfärs av t ex gös och gädda 1 finhackad gul lök smör till stekning 1-2 pressade vitlöksklyftor

När det gäller recept på insjöfisk går det utmärkt att titta på recept för torsk, kolja, sej, vitling med flera och byta havsfisk mot insjöfisk.

INSJÖFISK : RECEPT OCH KULTURHISTORIA

[Fortsätt läsa...](#)