

Fantasilater : eventyrlige blomstersalater

Aiah Noack og Ulla Koustrup (redaktion)

Bog Introduktion til spiselige blomster i salater samt vejledning i dyrkning og smags sammensætning.

Emner: blomsterdyrkning; køkkenhaver; opskrifter; salater; spiselige blomster; spiselige planter

Materiale vurdering

Kort om bogen

Til haveejere, der ønsker at udnytte havens blomster, bladgrønt og urter i madlavningen i form af flotte fantasilater.

Beskrivelse

Forfatteren har arbejdet med spiselige planter i over 30 år og begrebet fantasilat er et registreret varemærke. En fantasilat består af en finthakket grøn basissalat med dressing pyntet med spiselige blomster. I bogens indledende del præsenteres idéen bag fantasilater, samt de spiselige blomster og planter ordnet efter smag. Herefter følger bogens opskrifter, der er opdelt i mini-fantasilater indeholdende opskrifter med færre ingredienser, store fantasilater indeholdende 40-100 forskellige planter og blomster fra haven samt fantasilater med fokus på de forskellige årstider. Efter et kortere kapitel om dyrkning følger et leksikonafsnit, der giver et overblik over spiselige blomster og forskelligt bladgrønt med oplysninger relateret til både køkken og have, fx om dyrkning, høst, smag m.m. Illustreret med farvefotos. Register bagerst i bogen.

Vurdering

Flot farvestrålende og inspirerende bog med opskrifter på at bruge både ukrudt, blomster og andet grønt fra haven i salater, her kaldet fantasilater.

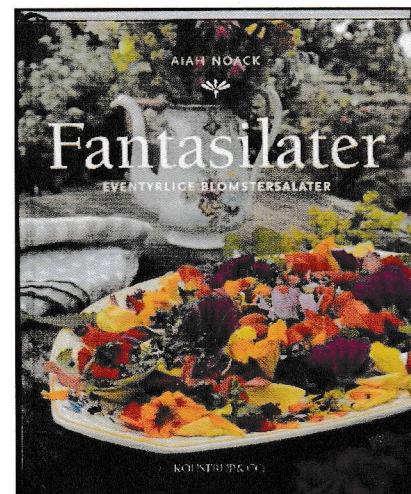
Andre bøger om samme emne

Blomstrende mad fra 2008 af Camilla Plum, og den noget ældre Blomster på menuen handler også om blomster i madlavningen. Denne nye bog har udelukkende fokus på salater og kommer omkring flere aspekter af fx dyrkning og smags sammensætning. Den er mere omfattende end de to ældre bøger.

Til bibliotekaren

Bred anskaffelse anbefales.

Materialet er vurderet af: Dorte Tissot Hansen



Sprog: Dansk

1. udgave, 1. oplag (2017)

Koustrup (2017)

ISBN: 9788793159259

Faustnummer: 53203833

Opstilling: 64.17