



Lav mad fra oldemors tid

"Danske egnsretter – Snysk, Kjylar og Mikmuskage" indeholder originale opskrifter på mere end 350 hverdags- og festretter fra hele Danmark i perioden 1840 til 1920.

Opskrifterne er fundet frem fra museer, lokalhistoriske arkiver og gennem interview af privatpersoner. Bogen er den første og hidtil eneste egentlige kokebog med egnsretter fra hele Danmark.

I bogen beskrives go' gammeldaws kost fra borgere, bønder og fiskere. Opskrifterne er krydret med mange små anekdoter, fakta og forklaringer. Hvor kommer rødgrød med fløde egentlig fra? Hvorfor hedder det rosinen i pølseenden? - eller en rundtenom?

Alle opskrifter er naturligvis tilpasset nutidens mål og mængder og kan derfor tilberedes i et moderne køkken.

Bogen kan købes i alle landets boghandlere samt udvalgte museer og restauranter eller direkte fra forlaget www.forlagetBIOS.dk

Se også bogens hjemmeside www.egnsretter.dk