

Ny sæsonkokebog om sommerens råvarer af Camilla Plum

Camilla Plum: Sommer

Gå på jagt i naturen efter spiselige rødder, urter og blomster.

Sommer er en bog om sommerens overflod af spiselige råvarer. Den handler om at finde guld i naturen, i haven og hos grønthandleren, og om hvordan man samler, plukker, tilbereder og spiser det enkle, men helt særligt dejlige.

Kokebogsforfatter Camilla Plum løfter sløret for gamle velkendte råvarer, der pludselig opfører sig på nye, ukendte måder, og råvarer, man simpelthen ikke anede kunne spises.

”Selv efter at have lavet mad i mange herrens år er der stadig vidunderlige, enkle glæder, nye råvarer, genopdagede urter, friskfangede fisk, knolde, rødder og ikke mindst blomster, man kan spise med fornøjelse – og det kan få mig op af sofaen og ud i det blå. Jeg har skrevet bogen med mine børn, vi har sanket og samlet, kogt og brasat, fisket, spist, dyrket og vasket op hen over hele sommeren, og jeg har sjældent moret mig så godt.”

Camilla Plum (f. 1956) er selvlært kogekone, foredragsholder, kokebogsforfatter og madskribent. Hun er indehaver af det økologiske landbrug Fuglebjerggaard, som byder på et væld af aktiviteter, kurser og foredrag samt gårdbutik.

Camilla Plum

Sommer - Mors mad

Fotograf: Anne-Li Engström

300 sider

Forlagets pris: 299,95 kr.

Udkommer: 30. maj 2017