

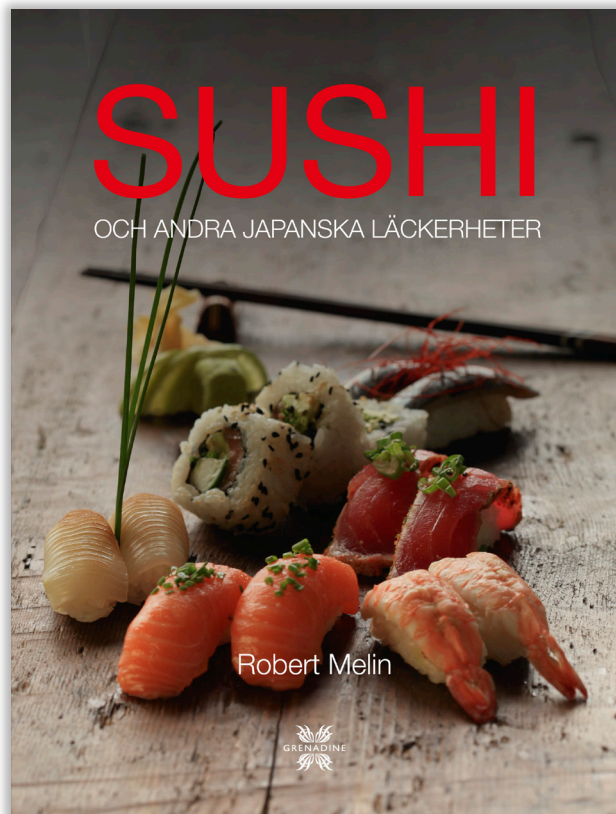
BLI DIN EGEN SUSHIMÄSTARE!

Nu kan du på ett enkelt sätt vidga dina kulinariska vyer hemma i ditt eget kök! Sushi och andra japanska läckerheter är uppföljaren till Robert Melins tidigare storsäljare *En handbok sushi*. I den får du fördjupade kunskaper om det japanska köket. Fokus ligger på sushi men boken innehåller även recept på andra läckra japanska varmrätter som vi kanske inte har lika stor koll på. "Sakemannen" Åke Nordgren bidrar även denna gång med ett kapitel om Japans ädla drycker.

Det var under mitten av 1990-talet som sushibarerna började skjuta upp som svampar runt om i Sverige. Många avfärdade det som en fluga och modenyck, men idag, 15 år senare, kan nog ingen förneka att sushin är här för att stanna. Det kan vara lätt att avskräckas av sushikockarnas proffsiga tillagning och tro att det här är en mycket svår konst. Men så behöver det inte alls vara. Det är dags att sushin börjar sprida sig in i de svenska hemmen på andra sätt än genom hämtmatsförpackningar.

I den här boken lockas läsaren till att fatta mod i köket och bli kökssamuraj på egen hand! Du får lära dig att behärska sushikonsten med hjälp av tydlig vägledning och lättöverskådliga recept tillsammans med mängder av vackra foton. Att bli bjuden på middag där hemlagad sushi serveras, är något som skulle imponera på de flesta.

I Robert Melins bok får du dessutom veta hur den japanska maten har utvecklats genom historien och slutligen nått ända hit till oss. Visste du till exempel att kejsare Meiji på nyårsdagen 1871 hävde köttförbudet – ett förbud som japanerna hade levat med över 1000 år? Robert Melin tar dessutom kål på en hel del fördomar och berättare intressanta anekdoter om sin egen tid som sushikock. Så vässa knivarna och förbered dig på en gourmetmåltid av sällan skådat slag!



För högupplösta bilder, intervjuförfrågningar eller andra pressrelaterade frågor, vänligen kontakta:

Eliq Maranik
GRENADINE BOKFÖRLAG
Tel: 076 242 88 88
eliq@grenadine.se