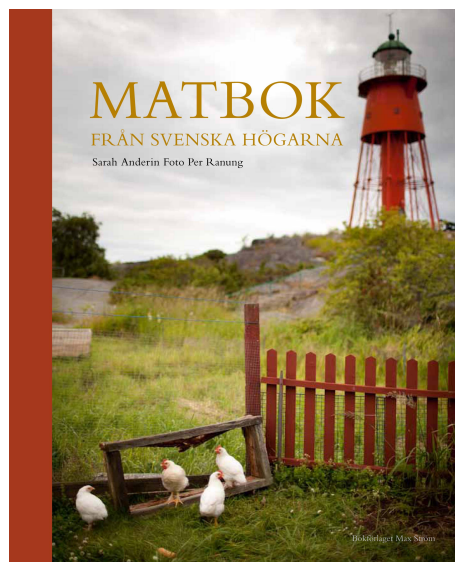


PRESSMEDDELANDE

Matbok från Svenska Högarna

Författare Sarah Anderin
Fotograf Per Ranung



Detta är både en kokbok och en spännande skildring av livet på en av Sveriges mest isolerade ögrupper. Kocken Sarah Anderin bor med sin familj på Svenska Högarna, längst ut i Stockholms skärgård. Med en fyr som enda granne och med många sjömil till närmaste matbutik har Sarah blivit en mästare på att planera matinköp, improvisera menyn och ta vara på allt som växer i trädgårdslandet. Hennes recept följer årstidens rytm och präglas av skärgårdens råvaror och möjligheter. Vårens ankomst firas med ramlökssnurror till drinken rabarbertini. Den grillade abborren och färskpotatisspetten är som gjorda för att avnjutas på sommarvarma klippor. I höstrusket bjuds vännerna på kryddig lammstek med chèvregratinerade rödbetor. Och till adventsmyset serveras chokladkolapaj med julnötter.

Det är på samma gång en loggbok med recept från Sarahs inspirerande kök och en berättelse om livet på en unik plats. Boken är rikt illustrerad med Per Ranungs stämningsfulla bilder.

Sarah Anderin har tidigare arbetat som kock på olika restauranger, bland annat fisk- och skaldjursrestaurangen Lisa Elmquist i Stockholm. Hon arbetar till vardags som tillsynsman för Skärgårdsstiftelsen och medverkar också regelbundet som matskribent i Stiftelsens tidning Stångmärket.

Per Ranung fotograferar mat, inredning och trädgård för en rad internationella tidskrifter. Han har tagit fotografierna till en lång rad böcker, bland annat *I kökslandet* och *Långtans mat*.

Matbok från Svenska högarna är 2012 års vänbok för medlemmar i Skärgårdsstiftelsen. För mer information om boken och bilderna eller Skärgårdsstiftelsen och dess verksamhet kontakta förlaget respektive stiftelsen.

Bokförlaget Max Ström
Simon Hohn
Mail: simon.hohn@maxstrom.se
Tele: +46 (0)8-545 043 10

Skärgårdsstiftelsen
Ulrika Palmblad
Mail: palmblad@skargardsstiftelsen.se
Tele: +46 (0)8-440 56 09

Formgivning	Victoria K Bergmark
Omfång	160 sidor
Antal bilder	80
Format	20 x 24 cm
Utförande	Inbunden med halvklot
ISBN	978-91-7126-241-7
Första recensionsdag	28 februari
Rekommenderat cirkapris	299 kr