

MORMORMAD ER BLEVET MODERNE IGEN!

Der sker noget i folks ansigter, når man siger: *citronfromage!* Eller *stegt flæsk med persillesovs* og *forloren hare*. Alle disse skønne, gamle retter kan få os til at smile længselsfuldt, og de vækker gode minder fra barndommen og fra hyggelige besøg hos bedsteforældrene. I **Moderne mormormad** inviterer forfatterne Ditte Ingemann og Héléne Wagn os på en kulinarisk rejse gennem fire årtier, tilbage til dengang mormor stod ved komfuret i 50'erne, 60'erne, 70'erne og 80'erne.

»Jamen, vi spiser da stadig frikadeller og medisterpølse,« tænker du måske. Ja, det er rigtigt, en del af mormorretterne lever i bedste velgående her i 2016. Men det er nok de færreste af os, der har smagt gule ærter, benløse fugle eller vaniljebudding. Det er retter med en sjov historie, der fortæller noget om vores spisevaner, familiestruktur og tilgang til råvarer. Når den ældre generation er væk, risikerer vi således at miste en vigtig bid af vores kulturarv. Heldigvis er de unge i dag i fuld gang med at vende blikket tilbage og finde inspiration i tidligere årtiers mad-highlights. Umoderne mad er gået hen og blevet moderne igen.

Moderne mormormad er en hyldest til det klassiske danske køkken og indeholder 65 opskrifter fra de fire årtier. Ditte Ingemann laver mormormad, der er nutidig med mindre fedt, flere grøntsager og med fokus på de gode råvarer. I samarbejde med Héléne Wagn har hun udvalgt de bedste opskrifter, bundet sammen af sjove fortællinger og reklamer fra 'dengang mormor stod i køkkenet'.

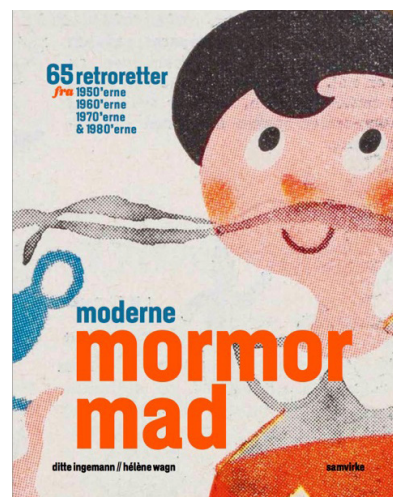
Jeg er vokset op i et hjem med fokus på god, hjemmelavet mad – mange af de retter jeg laver i mit køkken idag, er gået i arv fra min mormor. Jeg gør meget ud af at bibeholde den autentiske smag i retterne, og opskrifterne i bogen har jeg udviklet på en mere nutidig og grøn måde, så de passer ind i 2016, men stadig så hver en bid fremkalder nostalgiske minder. Alle retterne er for mig ægte mormormad, der ikke må gå i glemmebogen, og netop derfor har jeg valgt at videregive mit arvestykke – dog med et twist, siger Ditte Ingemann.

Om forfatterne

Ditte Ingemann er bachelor i ernæring og sundhed og madfotograf. Ditte har fotograferet og skrevet opskrifterne til **Moderne mormormad**, der er hendes sjette kogebog. **Héléne Wagn** er journalist og har tidligere udgivet tre kogebøger. I **Moderne mormormad** fortæller hun om fire årtiers dansk køkkenkrønike.

Yderligere information og kontakt til forfatterne

Kontakt venligst PR-ansvarlig Mette Wibeck på mette@strandberg-publishing.dk eller telefon 4075 3476.



FAKTA

Titel: Moderne mormormad

Forfattere: Ditte Ingemann & Héléne Wagn

Fotos: Ditte Ingemann

Omfang: 192 sider, fotos af alle opskrifter

Pris: 199,95 kr.

Forlag: Samvirke

Udkommer: 17. marts 2016

Bogen udgives i forbindelse med fejringen af Brugsens 150 års jubilæum i 2016.