

Whisky & Mat : malt och mat från Skottland, Irland, USA och Sverige



Forlag:	Grenadine Bokförlag AB
Antall sider:	158
Sprak:	Svensk
ISBN/EAN:	9789186287221
Originaltitel:	Whisky & Mat
Utgivelsesar:	2012
Kategori:	Mat og drikke
Forfatter:	Jan Groth

[Whisky & Mat : malt och mat från Skottland, Irland, USA och Sverige.pdf](#)

[Whisky & Mat : malt och mat från Skottland, Irland, USA och Sverige.epub](#)

Vinnare i Årets Svenska Måltidslitteratur 2013, Kategori:Mat och dryck i kombination.

Motivering:

"Jan Groth tar ytterligare ett steg för att visa fram whiskyns överraskande mattycke, nu med stöd av ett sällsynt kvalificerat och maltlystet kockgäng."

Här är uppföljaren till Grenadines populära Whisky & mat, med helt nya recept och smakkombinationer, nu också med bourbon och vår svenska stolthet, Mackmyra. Den första boken från samma författare har sålt mer än 5000 exemplar bara i Sverige, vunnit priser både nationellt och internationellt, i Grythyttan och på World Cookbook Awards. Den har hittills getts ut på både svenska, danska och engelska. I boken Whisky & mat - mat och malt från Skottland, Irland, USA och Sverige berättar Jan Groth om sina och andras whiskyfavoriter. Boken är en förtäckt kokbok, där mat och smakupplevelser på ett delikat sätt lindas in i anekdoter och reseskildringar. Till det kommer mycket användbara resonemang kring samspelet mellan mat och whisky. Whisky & mat - mat och malt från Skottland, Irland, USA och Sverige är en kokbok som tar sitt avstamp i whiskyns mustiga mylla. Boken lyfter fram potentialen att kombinera smaker och aromer hos en rad whiskysorter med snillrikt skapade maträtter. Här finns kopplingar mellan ingefära, tjära, apelsin och pepprighet som knyter samman whiskyn med råvaror och kryddningar. Whiskyn har sitt stolta ursprung på Irland och i Skottland, men spred sig ganska snart över världen där den utvecklades av uppfinningsrika och

törstiga själar. Mat har å sin sida hållit sig på till de lokala grytorna och gästgiverierna.

Måltider och råvaror har länge varit bundna till regionala och kulturella förutsättningar.

Den här boken sammanför njutningarna hos whiskyn och maten. Här finns kockarnas förmågor att måla med mat tillsammans med whiskyns hela smakpalett som krydda och tillbehör.

Geniala matkreatörer som Andreas Nylén, Tommy Myllymäki och Anders Levén ger prov på skicklighet och finess när det gäller det svåra att lyfta fram det som förenar whisky och maten.

Exempel på en halsbrytande whiskyutmaning som finns i boken, är att Mackmyra Svensk Whisky på restaurang Lux i Stockholm har utmanat några av landets skickligaste kockar. Det ger inspiration. Ett annat recept i boken ställer bourbon och mat på sin spets. Bourbon brukar inte få alltför stort utrymme i kulinariska publikationer på denna sida Atlanten, men Roger Hjälms använde bekanta råvaror och vips stod Kentuckys godsaker omgivna av gös såväl som sill. En oanad kombination värd att nämna är slutligen det italienska köket kryddat med malt. Maten i sig är nog ett av de allra mest erkända och uppskattade, därför är det extra intressant att se huruvida whisky kan hitta nya vägar genom Italiens matlandskap. Så - skål och välkommen till bords!

Whisky Consulting AS har den store gleden av å ønske dere alle hjertelig velkommen til Oslo Whiskyfestival, Trondheim Whiskyfestival og. Hell alt unntatt marachinobæret i en shaker fylt med is. Rist godt sil alt over i et sour/flute glass, pynt med marashino bær. Enkelte ønsker denne drinken i et. Gold Bar - rating in Whisky Magazine world overview. The bar is the only one i Norway and the Nordic countries with gold- rating. We consider this to be the highest. Lensmann´s Lille Bok. FOR. Nybegynnere. OM. Hjemmebrent. Forord. Her vil du kunne lese om de grunnleggende regler for å lage ditt eget brennevin samt en. Underbar har den høyeste tettheten av whisky på Aker Brygge. Se whiskymenyen. Over 550 sorter har funnet veien til våre hyller, og stadig nye strømmer på. Vestlandets største regionavis med alltid oppdaterte nyheter innenfor innenriks, utenriks, sport og kultur. For de litt mer raffinerte kan Dr. Jekylls by på et av Oslos beste whiskyutvalg. Her er det whisky for enhver gane. Ønsker man å lære mer om whisky arrangerer vi. 2017. 20. - 27.

mai.

orknØyene. bli med på en spennende vÅrtur i vesterled med tema: kultur, kunst og handverk, natur og historie og. ikke minst, et møte med folket. Vinkurs - Lær å smake vin. Velg mellom rød- eller hvitvinskurs! I løpet av ettermiddagen vil du forstå mer av egen smak. Hva slags type viner liker du, og hvorfor? Utleie/Selskap. Horgan´s passer utmerket til å arrangere bursdag, overraskelsesfest, vennefest, julebord, kickoff/firmafest eller lignende. Kontakt oss for et tilbud.