

MED MOR OG FAR I KØKKENET



365 RETTER TIL BØRNEFAMILIEN

AF SABINE LEMIRE, 2014

Glæden ved mad og nysgerrigheden på at smage nyt er drivkraften bag denne bog på, som byder på masser af inspiration til børnefamilien, både store og små, hele året rundt, fra hverdag til fest. Retterne strækker sig lige fra snacks og sjove figurer i madpakken, til overkommelig mad, når små kokke selv skal i gang, samt opskrifter på kager og lignende familien kan samles om, når der skal fejres noget. Flotte farvefotos, den store variation krydret med sjove opfindsomme påhit, gør dette til en rigtig skøn bog for børn og voksne at blade i sammen inden køkkenet indtages.

BLOMSTERBERGS LÆKKERIER - TIL HELE FAMILIEN

AF METTE BLOMSTERBERG, 2011

Når ugens mange gulerødder er spist må man godt synde, og så kan man ligeså godt gøre det ordentligt med gode råvarer og æstetiske lækkerier. Hele Danmarks kagedronning Mette Blomsterberg har fortryllet både børn og voksne med "Det søde liv" på tv. I denne bog har hun også sine to børn med i køkkenet, og fokus er på opskrifter som børn både kan lide og være med til at lave helt ned fra 4-5 år, for både små og store skal kunne nyde glæden ved at lave ting fra bunden og se dem blive til. Der er 45 syndige opskrifter at gå om bord i fra hindbærsmutter til lakridsbolsjer, drømmekage og flødeboller.



FARS GRYDER

AF PER A. RISNES, 2014

Fars gryder er en kogebog for hele familien, selvom det er far, der har taget skeen i hånden, for at trylle i køkkenet sammen med ungerne. Mor kan nyde en vente-cocktail, som der også er opskrifter på, imens børnenes (og fars) fastfood-favoritter laves fra bunden. Saftige burgere, sprøde pizzaer og tacos smager bare bedre og er sunde, når de er hjemmelavede med gode råvarer. En ægte feelgood fastfood kogebog, der pirrer sanserne. "Fars Gryder" vandt prisen for bedste kogebog i Norge 2013.



FARS KØKKEN

AF JONAS GERDES VIGKILDE & METTE BØGEBJERG JØRGENSEN, 2014

I dag er det i ligeså høj grad far, der står bag kødgryderne, som det er mor, og at han også kan stå bag husets madlavning sammen med børnene vil denne bog gerne hylde. Det kommer der selvfølgelig også spas ud af, når retterne skal tildeles kokkehuer og der skal udnævnes "Grønsagspræsidenter." At lave mad sammen er en skøn oplevelse og her inviteres der til at gå om bord i 53 retter, som alle er smagt og godkendt af masser af fædre og børn.

GREEN KITCHEN STORIES

AF DAVID FRENKIEL & LUISE VINDAHL, 2013

Så snart man åbner bogen, får man lyst til at kaste sig over alle opskrifterne, og den bliver ikke mindre charmerende af de små historier som supplerer med, hvordan livet udfolder sig i det lille hjem hos det absolutte power par indenfor vegetarisk kogekunst sammen med deres lille datter Elsa. En bog som kan samle unge og voksne vegetarer eller dem der bare vil leve mere grønt og et hit til alle, også børnefamilier, der elsker en gennemført lækker kogebog.

KARDEMOMME, KIKÆRTER OG COUSCOUS

AF SINE SANDBERG JØRGENSEN, 2013

Skal den stå på retter fra mere eksotiske verdenshjørner er dette et godt sted at starte. Her er ikke alene skønne retter fra Afrika og Mellemøsten, men også små fortællinger om børn fra de enkelte lande. Både børn og voksne kan således få et lille indblik i andre kulturer, mens de sammen laver couscous med grøntsager og lam fra Marokko eller folder Sambusaer, som de gør i Somalia. Der skal bruges mange eksotiske ingredienser, men der er også forslag til alternativer.

KAROLINES BØRNEBENS LIVRETTER

AF KAROLINES KØKKEN, 2014

Karolines Køkken har her samlet alle opskrifterne, som er sikre hits hos børn og med opfordring til at børn og voksne går i køkkenet sammen. Fokus er på aftensmad med nemme, sunde og grønne hverdagsretter, fra klassiske til mere moderne, madpakker og alt det sjove, når der skal fejres fødselsdag, Halloween og bages snobrød over bål. Større børn fra ca. 12 år vil også selv kunne gå til flere af retterne.

KØKKEN OG KAOS

AF FELIX SMITH OG MARIE SCHMIDT, 2011

Kogebog med kendis-faktor, når tv-værten Felix Smith præsenterer hverdagen som småbørnsfamilie og alt hvad det indebærer, når livet leves i et 70 kvadratmeter kolonihavehus suppleret af opskrifter, der leveres af hans kokkekæreste. Her skabes ingen illusioner om det perfekte liv, det handler om at tage tingene afslappet, nyde hinanden, maden og gøre godt med det man har. Charmerende bog, som handler ligeså meget om livsstil, som madlavning og med retter, som vil falde i god jord i de fleste småbørnsfamilier.



KØKKENREVOLUTION FOR HELE FAMILIEN

AF OSCAR UMAHRO CADOGAN & TELMA PIL JESPERSEN, 2008

Den kendte ernæringseksperter har i denne bog slået sig sammen med en madglad og kreativ teenager og har sammensat "104 uimodståelige opskrifter på sund mad, børn og voksne vil elske", som der står på forsiden af bogen. Vægten er lagt på masser af krydderier, nul sukker og mad, der gør kroppen glad. Indbydende fotos og gode fif til opskrifterne sammen med sundhedstips, angivelse af holdbarhed og gode kommentarer fra teenageren Telma, gør dette til en oplagt kokebog for familien med lidt større børn.

MEYERS MAD TIL SMÅ OG STORE

AF JONAS WINGE LEISNER OG CLAU MEYER, 2014

Danmarks nok mest kendte kok Claus Meyer har en utrættelig passion for mad, som han gerne deler i Meyers Madhus, som står bag denne bog. Han har tidligere udgivet flere rigtig gode kokebøger for børn i bøgerne med "Meyers Køkkenbørn", men denne gang handler det om at komme kræsenhed til livs og gøre sit barn sultent på nye madoplevelser. Opskrifterne skulle gerne friste børn til at smage på nogle af de råvarer de ellers gerne går udenom som rosenkål, broccoli, sild og linser. Bogen har også ideer til gode madoplevelser for familien i naturen, haven eller ved bålet.



SLYNGLER & STANGLAKRIDS

AF SIF ORELLANA, 2014

Forfatteren er mor til tre og står bag flere populære og storsælgende livsstils- og kokebøger med fokus på det gode familieliv. Det startede med "Krudtugler og kanelnegle" og i dette sidste skud på stammen deler hun igen ud af overskuelige retter og bagværk, der kan stimulere familiens kreativitet. Det skal være sundt, smagfuldt og forkæle familiens smagsløg, samtidig med at der også skal være plads til lidt af det syndige.

SPISETID - GOD MAD TIL STORE OG SMÅ

AF LOUISA LORANG, 2012

Nogle gange kan det være svært at tilfredsstille alle, når familien skal samles om spisebordet. Børn og voksnes smagsløb harmonerer ikke altid og det forsøger forfatteren at tage højde for i denne bog. Bogen er skrevet til de voksne, men det er meningen at børnene skal være med, så madlavningen bliver en hyggelig og fælles aktivitet. Her er både opskrifter til de travle hverdage, til weekender og når der skal hygges ekstra suppleret med flotte fotos.

SUPERHELTEN & PRINSESSEN PÅ ÆRTEN SPISER OGSÅ MADPAKKER

AF ANNE ØRUM ALBRECHTSEN & STINE JUNGE ALBRECHTSEN, 2013

Oftede hader forældrene at smøre den og børnene hader at spise den - madpakken. Med denne bog er frokosten reddet, for her er masser ny inspiration til madpakken med opskrifter, som børn også selv kan gå til. Fokus er på sunde råvarer, ingredienser som der er nemme at få fat i og retter i børnehøjde, når madpakken pludselig har fået et tema som Ninja-, Halloween- eller prinsessemadpakke. Flotte fotos og inspiration, som måske også vil liste sig ned i mors eller fars madpakke.