

KNÆK DE KEDELIGE KØKKENVANER

På en idyllisk planteskole uden for London har stjernekokken Skye Gyngell indrettet et spisested, hvor lokale råvarer og simpel, varmhjertet kogekunst er i fokus. Nu udkommer hendes prisbelønnede debutkøgebog på dansk.

Engelske familier smider hvert år for 100 milliarder kroner mad ud. Mere end 80 procent af madaffaldet kunne sagtens have været serveret på middagsbordet.*

Fly- og lastbiltransport af friske bær om vinteren, eksotiske frugter og oksekød fra den anden side af jordkloden er massive syndere i det globale CO₂-regnskab.

Færre end hver femte dansker bruger friske råvarer i madlavningen.**

Den slags hip til den dårlige samvittighed i køkkenet er hverdagskost i medierne. Den australskfødte kok Skye Gyngell har skabt sig et stort navn i England ved at anvise bæredygtige løsninger på de kedelige køkkenvaner. Brugen af lokale råvarer i kombination med enkel, respektfuld madlavning er Skye Gyngells svar på nogle af ovenstående dilemmaer.

Efter at have arbejdet som kok på adskillige fashionable spisesteder i London slog Skye Gyngell sig i 2005 ned som chefkok på London-planteskolen Petersham Nurseries' restaurant. Med det maleriske, gamle havecenter som base og som fast madskribent for Vogue og avisen The Independent on Sunday er Skye Gyngells ry som Englands ny stjernekok vokset med eksplosionskraft. Der er op til en måneds ventetid på et bord i hendes prisbelønnede restaurant, og blandt gæsterne er celebriteter som Madonna, Gwyneth Paltrow og prins Charles.

Skye Gyngells første bog, *Et år i mit køkken*, blev i 2007 kåret som årets køgebog af de engelske madskribenter (The Guild of Food Writers). I bogen leverer forfatteren flere end 100 opskrifter på forretter, hovedretter og desserter, der alle inspirerer til at udnytte de råvarer, som smagsmæssigt er på toppen, mens året runder de forskellige årstider. Hun løfter desuden sløret for en række af de simple, men effektive værktøjer, hun anvender i sit prisbelønnede køkken og giver en lang række tips til servering og tilberedning af friske råvarer.

Skye Gyngell: Et år i mit køkken. Oversat af Elizabeth Djørup og Henrik Ægidius. MM Forlag. Udkommer fredag d. 6. juni. 256 sider. Kr. 269,-

Med venlig hilsen
Kasper Nielsen
Forlaget Bindslev / MM Forlag
Tlf.: 20 24 16 67

* Undersøgelse offentliggjort maj 2008 af Waste & Resources Action Programme (www.wrap.org.uk)

** Undersøgelse foretaget oktober 2007 af Synovate for FoodCulture (www.foodculture.dk)