

INGREDIENSERNES DIRIGENT

Den australske kok Skye Gyngell har fået stjernestatus ved at insistere på friske råvarer og bæredygtig kogekunst. Hendes restaurant er plantet midt i en malerisk London-planteskole og hendes første kogebog blev kåret som årets bedste af de engelske mad-skribenter. Nu udkommer hendes anden bog på dansk.

Opskrifterne er hovedsagen i de fleste kogebøger, men for Skye Gyngell er de først og fremmest illustrationer, der tjener til at anskueliggøre hendes prisbelønnede mad-filosofi. Når celebriteter som Madonna og prins Charles roser Skye Gyngells kogekunst til skyerne, er det nemlig ikke kun fordi hendes mad smager vidunderligt – det kan enhver forvise sig om ved at besøge hendes restaurant i London-forstaden Richmond og huske at bestille bord en måneds tid i forvejen – men også fordi hun har sin helt egen tilbageholdende og ukrukkede tilgang til madlavning.

”Jeg lader ikke retten dominere, men fremhæver i stedet de enkelte ingrediensers smag,” siger Skye Gyngell, der først og fremmest betragter madlavning som ”kunsten at dele bordets glæder.” Det er således ikke overfladisk ekvilibrisme eller smartness, der har gjort Skye Gyngell til Englands nye stjernekok, men en dybtfølt kærlighed til naturens frembringelser og deres utallige kombinationer. Hendes motto er ”tilbage til køkkenhaven” og hun anbefaler alle der har muligheden, at dyrke deres egne ingredienser og tilberede dem til hverdag og fest året rundt.

Hvor årstidernes råvarer var omdrejningspunktet i Skye Gyngells første bog, ”Et år i mit køkken”, er hendes favoritingredienser hovedpersonerne i den anden. Med flere end 100 alsidige, let tilgængelige middagsretter, forretter, tilbehør og desserter viser Skye Gyngell hvordan friske råvarer og respekt for naturen kan føre til perfekt afbalancerede retter på tallerkenen. Sammen med opskrifterne giver forfatteren nyttige og ofte overraskende tips til at udvælge og anvende de forskellige ingredienser i andre sammenhænge, så de spiller harmonisk sammen uden at overdøve hinanden.

Skye Gyngell: Mine bedste ingredienser. Oversat af Elizabeth Djørup og Henrik Ægidius. MM Forlag. Udkommer fredag d. 5. juni. 256 sider. Kr. 269,-

For billeder og opskrifter fra bogen – kontakt forlaget.

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

mmforlag
forlagsgruppenbindselev
veddammen9
3480fredensborg
telefon20241667
mail@mmforlag.dk
www.mmforlag.dk