

# store koge- bøger til gavestakken

**Kogebøger.** Årets høst af kogebøger byder på både nyskabelser, kreative fortolkninger og en længe ventet udbedring af forsømmelser

Årets kogebøger er som tidligere en blandet fornøjelse. Masser af helsefiksede udgivelser til bestsellerlisten, masser af ligegyldigt genoptryk og kommercielt bras, som kun er sendt i produktion af en eneste årsag. Men der er også perler imellem. I år måske endda lidt flere end de foregående, måske fordi flere af de store kokke igen er på spil.

I modsætning til tidligere år forbigår jeg de ligegyldige for at overlade pladsen til de interessante, som man med god samvittighed kan lægge til gavestakken under juletræet. Bøgerne er vurderet på en skala fra ét til seks. Priserne er fundet på nettet.

Af **Morten Guldborg**, [mortenguldborg@jfmедier.dk](mailto:mortenguldborg@jfmедier.dk)

## Klogt at simre med Meyer

Claus Meyer er årets ubestridte, kulinariske føreskikkelse. Efter at have solgt sit livsværk i Danmark, har han nu opbygget et nyt på Grand Central Station i New York og har på imponerende vis høstet en Michelinstjerne allerede i første forsøg. Den gæve falstring har også haft tid til at føje endnu en kogebog til samlingen, "Simremad", med slowfood-opskrifter af både traditionel og moderne tilsnit.

Egentlig lidt pudsig, at Meyer først kaster sig over emnet specifikt nu, for han repræsenterer om nogen det bløde køkken baseret på sæsonvarer og tålmodig tilberedning. Skidt med det: Bogen er en fin grundbog med masser af tip og baggrundsviden om ingrediensernes indbyrdes kemiske reaktioner og meget mere.

Kun en enkelt anmærkning i den forbindelse: Thomas Keller, USA's måske bedste kok gennem tiderne, bemærker i sin store kogebog i et afsnit om marinader, at alkohol i vin og øl altid bør dampes af før marinering, fordi alkoholen "brænder" kødet uden at bidrage positivt. Den fidus er forbigået Meyer i hans ellers grundige analyser, men ellers er det svært at udsætte noget på bogen, hvor opskrifterne praktisk er rangeret efter årstider. Claus Christensen udgav en fremragende bog om simremad i 2007, og har man den, kan man godt undvære Meyers. Ellers bliver den et obligatorisk supplement til samlingen.

Claus Meyer: "Simremad", 350 sider, Lindhardt og Ringhof, 250 kr.



## All American i dansk fortolkning

Åh nej, ikke en ny amerikansk kogebog! Jo såmænd, og denne her, "Mine amerikanske køkkennoter", bør der være plads til i markedet, for dels er den forfattet af en dansker, dels er den tro mod det amerikanske ophav - og så er den bare fuld af opskrifter, som er nemme at gå til på en no-nonsense regulær facon.

Birgitte Kampmann har arbejdet som kok i USA i et kvart århundrede og trækker også på erfaring fra sin tid som kok på den amerikanske ambassade i Danmark, så hun har sin faglige ballast funderet på solid grund.

Hun formår at tilføje sine opskrifter - hvoraf mange er enkle klassikere som reuben sandwich, eggs benedict og oyster rockefeller - et personligt twist, som ikke gør opskrifterne mere komplicerede, snarere tværtimod. Forfatteren kommer rundt i både New Yorks jødiske kvarterer, New Jerseys italienske enklaver og såvel sydstatskøkkenet som det californiske, og rundreisen foregår i afslappet tempo, hvor Birgitte Kampmann får listet småaneddoter og tip ind undervejs. Intet kokkesnobberi, men en sympatisk forkærlighed for rigelige mængder tomatsovs, som amerikanerne foretrækker det - fire til seks dåser flåede tomater til en portion bruger hun.

Måske er det bedste ved bogen de små, nemme opskrifter på amerikanske ingredienser, som ikke er til at få herhjemme - som corned beef og refried beans, og så er der et fint afsnit om amerikansk bagværk med blandt andet en fin opskrift på english muffins.

Afhængigt af, hvor mange amerikanske kogebøger husstanden disponerer over i forvejen, er Birgitte Kampmanns værk ikke et dårligt udgangspunkt for videre eksperimenter udi kogekunsten over there.

Birgitte Kampmann: "Mine amerikanske køkkennoter", 250 sider, Fadls forlag, 330 kr.

★★★★☆

## Gastronomi-videnskab, som vi alle kan forstå

Årets kogebog - intet mindre kan beskrive "Neurogastronomi - hemmeligheden bag det perfekte måltid", som er skrevet af kokken Rasmus Bredahl og den journalistuddannede amatørkok Nikolaj Buchardt. Til sammen har de sat sig for at afmystificere og popularisere de seneste årtiers videnskabelige arbejde med mad, så mange af de forbløffende, indlysende opdagelser, som man har gjort i det molekylære køkken, kan forstås og udnyttes af menigmand.

Ingen nem opgave, men det lykkes mægtigt godt, fordi forfatterne er i øjenhøjde med læserne, som hverken bliver talt op eller ned til. Der kommer hele tiden bøger om molekylær gastronomi, men ingen med så letforståeligt sprog som denne.

I bund og grund handler bogen om at forstå sansernes indvirkning på vore spisevaner. Hvorfor det giver mening at tænke alle fem smagssanser ind i samme måltid, fordi det giver optimal tilfredsstillelse og mæthedsfølelse, og det behøver ikke foregå med pipette og opskummede legeringer, men kan også praktiseres med en omgang boller i karry eller pasta med kødsovs.

Den teoretiske, første halvdel af bogen tager også læseren med på en rejse rundt i et fascinerende sanseunivers, hvor vi finder ud af, hvor mange af vore vaner som styres af følelser og fornemmelser snarere end faktisk appetit. For eksempel vejer personer, som har morgenmadsprodukter og snackprodukter stående synligt fremme i køkkenet, næsten 10 kilo mere end personer, der gemmer begge dele bag skabslåger. Og man spiser 20-30 procent mere ved buffeterne, når man har udsigt til maden og sidder tæt på, ligesom størrelsen af bestik og salatskeer også er afgørende for, hvor meget vi skovler op.

Her er så megen sund fornuft, gode råd og indlysende metodik foruden enkle, geniale opskrifter, at bogen fortjener at ligge i enhver kogebogssamling. Spring den over på eget ansvar, for din nabo får tricks, som du får svært ved at hamle op med.

Rasmus Bredahl og Nicolaj Buchardt: "Neurogastronomi", 260 sider, Fadl's Forlag, 320 kr.

★★★★★

