



Sesongkokeboka kommer til høsten – bestill nå!

Hvordan kan vi leve sunnere, spise mer grønn og kortreist mat og samtidig gjøre landet vårt mer selvforsynt? Og hva kan vi lage av alt det gode og delvis uvante som dyrkes av grønnsaker? «Sesongkokeboka» er ei nyttig kokebok med enkle, varierte og spennende hverdagsretter fra hele verden, laget med norske, kortreiste grønnsaker i sesong. Den erfarne gartner-gastronomen Elisabeth Fagerland viser hvordan enkel kunnskap om grunnsmakene, tekstur og farger kan gjøre deg tryggere på kjøkkenet.

Oppskriftene i boka er sortert etter sesong og grønnsak, og er tilpasset slik at den fungerer om du bor langt i nord eller sør i landet. Rettene er grønnsakssentrerte, men Fagerland har også tatt med et knippe oppskrifter med kjøtt og fisk. Elisabeth har en bachelorgrad i gastronomi fra University of Gastronomic Sciences i Italia. Til daglig driver hun markedshagen Grønt fra Grindal og jobber med kommunikasjon i Norsk gardsost. Hun brenner for formidlingsfaget og har siden 2018 også vært frilansskribent for matmagasinet Ren Mat.

Boka utgis av Skald forlag og utformes av Rune Døli, Norges mest prisvinnende bokdesigner. Den blir vakker, inspirerende og en «må ha»-bok i norske kjøkken.

Praktisk informasjon

Boka er klar for levering ca. 12. september og lanseres under arrangementer i Økouka. Forhåndsbestilling via skjemaet under fram til 5. september. Etter dette sendes bestillinger på e-post til simone@skald.no

Kokeboka vil også bli distribuert til norske bokhandlere (bestillingsvare), men det hadde vært veldig kjekt om dere også vil bidra med å kjøpe inn for å selge videre til kundene deres. I tillegg er vi sikre på at dere vil få enda mer fornøyde og matglade kunder/medlemmer.

Ved bestilling av over 5 bøker får du gratis frakt. Når boka videreselges er utsalgsprisen ventet å bli kr 549,-. Forhandlerrabatten er på 40%, så det er en pen fortjeneste på å selge boka.

[Lenke til bestillingsskjema](#)