

Nu har Måltidsakademien utsett

”Årets bästa måltidslitteratur, alla kategorier”

**... hava äran inbjuda : om bordets konsthantverk från flera sekler
Ewa Kewenter & Gustaf Trolle-Bonde Foto: Ralf Turander
Atlantis Bokförlag**

Motiveringen löd:

En lika sällsamt ambitiös som sällsynt vederhäftig kulturgärning är denna överdådigt gestaltade dokumentation av det dukade bordets skönhetsupplevelser.

Boken tävlade i klassen **Måltidsutensilier**, är formgiven av Christer Strandberg och belönades dessutom med pris för bästa foto, med motiveringen:

I denna vackra och väl genomarbetade bok bjuds vi till bords med bilder som gör det fördolda synligt. Ralf Turander har en suverän förmåga att i sina bilder ta oss bortom tingen, in i fantasins värld.

Bland de 35 böcker som belönades nominerades ytterligare fem kandidater till titeln Bäst alla kategorier:

Hemma hos Melker Andersson : snabblagat, tillagat och vällagat

Melker Andersson, Jan Nilsson Foto: Jenny Grimsgård

Norstedts Förlag

Motivering:

Melker Andersson älskar att laga mat och kan förmedla den sköna konsten. Vi lär känna författaren i hemmaköket, där han sprider matglädje på högsta nivå.

Columella: Tolv böcker om lantbruk

Sten Hedberg (översättning), Lars Ljunggren (red.)

Kungliga Skogs- och Lantbruksakademien

Motivering:

En kulturgärning av sällan skådat format är denna svindlande tvåtusenåriga resa tillbaka till en närbild av det romerska lantbruket, i sällskap av nutidens främsta svenska expertis.

Masala : en resa till Indiens kök

Anna Lind Lewin, Susanne Rolf, Jane Magnusson Foto: Håkan Elofsson

Bilda förlag

Motivering:

En radikal och utmanande blandning är denna skildring av Indien och indisk mat. Vi bjuds på levande bilder, härliga rätter och ett inkännande reportage.

Tryffel : mat för gudar, gutar & svin

Christina Wedén, Norbert Lang Foto: Erika Lidén Formgivning: Lars Lengquist
Infotain & Infobooks AB

Motivering:

En heltäckande tryffelbok med allt från historia till kuriosa, som lyfter denna nyupptäckta delikatess från forskningsrön till praktisk verksamhet i köket - tryffelmör, tryffelvinäggrett, tryffelrisotto, tryffelpasta och tryffelbrie.

Kött : välja, hantera, tillaga

Håkan Fällman Foto: Magnus Skoglöf Formgivning: Katy Kimbell
Natur & Kultur

Motivering:

Detta ytterligt kunniga och lärorika verk samlar allt från smånjurar till hela djur i en fantastisk köttvetarinsats: grundlig, vederhäftig och sporrande.

Kvalitet och konkurrens fortsätter att öka bland kokböckerna när Årets Svenska Måltidslitteratur genomfördes för nionde året i rad. I år finns 320 titlar med i den katalog som Måltidsakademien ger ut över årets produktion, alltså uppemot en bok om dagen, vilket gör att Sverige fortsätter att vara det land som ger ut flest kokböcker per capita.

Prisutdelningen skedde under Måltidens kunskapsdag med Måltidslitteraturens Dag i Grythyttan som lockade en rad författare, förlagsfolk och matintresserade.

Arrangemanget sker också i samarbete med The Gourmand World Cook Book Awards.

Samtliga 37 pristagare finns på separat lista.

Måltidsakademiens biblioteksstiftelses jury har bestått av:

<i>Christina Mattsson</i>	Juryordförande, styresman, Nordiska museet, Stockholm
<i>Birgit Hemberg</i>	Matjournalist och författare, Stockholm
<i>Jens Linder</i>	Journalist, kock, Stockholm
<i>Christina Möller</i>	F.d. provkökschef, COOP, ledamot i Måltidsakademien, Stockholm
<i>Dick Norberg</i>	Grafisk formgivare, Stockholm
<i>Karsten Thurfjell</i>	Kulturjournalist SR, sekreterare i Måltidsakademiens biblioteksstiftelse, Stockholm

Biblioteksstiftelsens *Carl Jan Granqvist*, professor i Måltidskonst och *Barbro Stanley*, 1:e bibliotekarie är adjungerade.

Bilder av böckerna finns på www.bokstaden.org och på förlagens hemsidor!

MÅLTIDSAKADEMIENS BIBLIOTEKSSTIFTELSE



Måltidsakademiens samtliga vinnare i Årets Svenska Måltidslitteratur 2009

1. A la carte:

Författare: Henrik Norström , Jan Sterner

Titel: Mitt nära kök

Förlag: Ekerlids Förlag / Hall & Sterner Bokförlag

Foto: Magnus Skoglöf

Formgivning: Nicke Eriksson

Motivering:

En strålande bok av en kock som hämtar råvarorna ur det svenska skafferiet, i en berättelse om eldsjälproducenter, lantliv och god, god mat.

2. Barn och mat:

Författare: Anna Gardberg, Anna-Maria Stawreberg

Titel: Kalas! : fest för stora och små

Förlag: Bokförlaget Prisma

Foto: Malin Nuhma

Formgivning: Petra Straughan

Illustrationer: Lukas Gardberg

Motivering:

Fantasi, glädje och god mat präglar denna festbok för stora och små. Vardagen bryts både välplanerat och spontant med sjörövarkalas, älvkalas och spökfester.

3.Choklad:

Författare: Lotta Bäckström

Titel: Himlagott med choklad & kladdkakor

Förlag: Bokförlaget Prisma

Foto: Ewa K. Andinsson

Formgivning: Camilla Simonson

Motivering:

En orgie i choklad från apéritifer till kladdkakor, färgstark och inspirerande med lockande bilder - alla med den förföriska chokladen.

4. Desserter:

Författare: Charlotta Malhotra

Titel: Efterlängtrade efterrätter

Förlag: Bonnier fakta

Foto: Wolfgang Kleinschmidt

Formgivning: Cia Otterström

Motivering:

Rolig, snirklig, färgsprakande och lustgivande. När man håller denna personliga dessertbok i sin hand känner man att den var efterlängtd.

5. Doktorsavhandlingar:

Författare: Christina Fjellström (red.)

Titel: Gastronomisk forskning

Förlag: Gastronomiska Akademien

Motivering:

En unik dokumentation av forskningsresultat inom ämnena Gastronomi och utbildning, entreprenörskap, matkultur och hälsa i vardagen. En inspiration för kommande forskare om hur gastronomin griper in i nästan alla delar av vårt konsumtionssamhälle.

6. Dryckeslitteratur:

Författare: Richard Juhlin

Titel: Champagne guide

Förlag: Richard Juhlin Publishing AB

Motivering:

Vår främste champagnekännarens osannolikt omfattande erfarenheter komprimerade till en handbok med ojämförlig densitet.

7. Essäer kring måltiden:

Författare: Steffo Törnqvist

Titel: Passion : en ny bok om små saker som gör livet stort

Förlag: Mediarummet

Foto: Heléne Pe

Motivering:

Passionen lyser igenom denna hämningslöst personliga och journalistiskt gedigna kärleksförklaring till Livets Goda.

8. Etniska kokböcker:

Författare: Byung-Hi Lim

Författare: Byung-Soon Lim

Titel: Koreansk mat : kimchi, bulgogi och bibimbap

Förlag: Natur & Kultur

Foto: Ulrika Pousette

Formgivning: Katy Kimbell

Motivering:

Stor matglädje, de mest kända rätterna och familjen Lims egna favoritrecept från den första koreanska restaurangen i Stockholm.

9. Grundkokböcker:

Författare: Sara Begner (red.)

Titel: Vår kokbok

Förlag: Norstedts Förlag

Foto: Wolfgang Kleinschmidt

Formgivning: Blooms byrå

Motivering:

Att renovera den gamla fina kolossen kan inte ha varit lätt. Det blev en genomgripande ombyggnad i samtidens färger, med den goda grunden kvar – ett resultat värt applåder.

10. Historisk måltidslitteratur:

Författare: Lennart Jarnhammar

Titel: Reserverat & serverat

Förlag: Millhouse Förlag AB

Motivering:

En suveränt initierad och unikt illustrerad skildring av ett omvälvande restauratörsekel. Lennart Jarnhammar gör det igen – denna gång hitom svängdörrarna.

11. Hälsa:

Författare: Klara Desser

Titel: Klaras hälsomat : 5 steg till ett friskare & smalare liv

Förlag: Norstedts Förlag

Foto: Hans Desser

Motivering:

Denna hälsobok är en källa till njutning och glädje som inspirerar till att laga maten själv, vilket gynnar både hälsa och ekonomi.

12. Kantinmåltider:

Författare: Mats Jonson

Titel: Praktisk gastronomi : laga mat i storkök

Förlag: Liber

Foto: Karin Alfredsson

Formgivning: Anna Hild Design

Illustrationer: Henning Lindahl

Motivering:

Att lära ut och inspirera är en särskild och svår konst. Praktisk gastronomi gör det på ett intresseväckande, informativt och koncentrerat vis. Med beröm godkänt.

13. Kokböcker med restauranganknytning:

Författare: Lena Nyblad - Liljedahl, Ola Liljedahl, Stefan Johansson

Titel: En dag på Högbo Brukshotell : mat, människor, möten

Förlag: Högbo Brukshotell

Foto: Stéfan Estassy

Formgivning: Anders Gustafson

Motivering:

Så många arbetande människor, så många råvaror, så extraordinär miljö och så delikat mat. En inträngande och aptitretande vision av livet på Högbo Brukshotell.

14. Köksträdgårdslitteratur:

Författare: Sanna Töringe

Titel: Köksträdgården : planering, odling, recept

Förlag: Bokförlaget Semic

Foto: Lina Karna Kippel

Formgivning: Marina Mattsson

Motivering: En föredömligt hanterlig och kunskapsdiger köksträdgårdsbok som varvar väldiga mängder av odlarerfarenheter med aptitretande recept.

15. Livsstilslitteratur:

Författare: Annika Edestrand, Helena Ullstrand

Titel: Bondens marknad : recept och tips direkt från gården

Förlag: Tree Publishing

Foto: Helén Pe

Motivering: En strid ström av grönsaker, djur, örter, fisk och ost finner man på Bondens marknad, en viktig del av nya förnuftiga mattrender. Boken är lika härlig som en marknad: prunkande, överflödande och genuin.

16. Mat och dryck i kombination:

Författare: Jan Groth

Titel: Whisky & mat

Förlag: Grenadine Bokförlag AB

Foto: Arne Adler

Motivering: Med whisky i glaset bryter Groth & Adler ny gastronomisk mark, med överraskande nya smaker, människor och miljöer.

17. Matbröd:

Författare: Heléne Johansson

Titel: Bröd från Brunkebergs bageri

Förlag: Bonnier fakta

Foto: Stefan Wettainen

Formgivning: Mathias Forslund

Motivering: En härlig brödbok för både hemmabagaren och yrkesmannen, av en passionerad författare som tar bröd och bakning på blodigt allvar.

18. Måltidsutensilier:

Författare: Ewa Kewenter, Gustaf Trolle-Bonde

Titel: ... hava äran inbjuda : om bordets konsthantverk från flera sekler

Förlag: Atlantis Bokförlag

Foto: Ralf Turander

Formgivning: Christer Strandberg

Motivering: En lika sällsamt ambitiös som sällsynt vederhäftig kulturgärning är denna överdådigt gestaltade dokumentation av det dukade bordets skönhetsupplevelser.

19. Nordisk måltidslitteratur:

Författare: Ålands kockars förening

Titel: Rotboken : en bok om åländska rötter, nyttiga och goda

Förlag: Ålandstidningen

Motivering: De är inte vackra att se på men smakar mer än det mesta. Närproducerade rotfrukter i säsong är klimatsmart mat som Ålands kockar är mästare på att tillaga.

20. Regional måltidslitteratur:

Författare: Mats Svegfors, Anna-Karin Kindmark

Titel: Matresa i Västmanland

Förlag: Föreningen Kulturmiljö i Västmanland

Foto: Jan Gustafsson

Formgivning: Lisa Fremleson Lång

Motivering: En självklart formgiven, ohämmat matglad och väl avvägd skildring av det som gör Västmanlands matbord och matbodar så specifika.

21. Social kompetens:

Författare: Sofia Larsson

Titel: Moderna etikettboken

Förlag: ICA bokförlag

Form: Lisa Flodin

Illustrationer: Moa Lindqvist Bartling

Motivering: En modern vägvisare med tips om traditionella och nya etikettsregler för mobil, sms, mejl och andra situationer i vår outgrundliga vardag.

22. Speciallitteratur – metod:

Författare: Anna Skipper, Olof Skipper

Titel: Mat med tryck : snabbare, godare, nyttigare

Förlag: DaSkipper förlag

Foto: Johan Elofsson, Olof Skipper

Formgivning: Ulf Ekwall

Motivering: En bok i tiden för de allt färre och färre minuter vi ägnar åt att laga vår mat. Med tryckkokare visar Anna Skipper hur vi lagar god, snabb, näringsriktig, läcker mat, samt sparar energi och skonar miljön.

23. Speciallitteratur – råvara:

Författare: Håkan Fällman

Titel: Kött : välja, hantera, tillaga

Förlag: Natur & Kultur

Foto: Magnus Skoglöf

Formgivning: Katy Kimbell

Motivering:

Detta ytterligt kunniga och lärrika verk samlar allt från smånjurar till hela djur i en fantastisk köttvetarinsats: grundlig, vederhäftig och sporrande.

24. Söta bakverk:

Författare: Lisa Eisenman Frisk

Författare: Monica Eisenman

Titel: Sommarens söta : 180 recept för soliga och regniga dagar

Förlag: Bonnier fakta

Foto: Ulrika Ekblom

Formgivning: Monica Eisenman, Yvonne Berggren

Motivering:

Med osedvanligt stor känsla för estetik och god smak - både vad gäller mat och böcker - fortsätter systrarna Eisenman av briljera, denna gång med en i sanning ljuvlig sommarbakkbok.

25. Undervisningslitteratur:

Författare: Johanna Björklund

Författare: Pär Holmgren

Författare: Susanne Johansson

Titel: Mat & klimat

Förlag: Medströms Bokförlag AB

Formgivning: Mark Evans

Motivering:

Här har vi tre experter som vägleder oss till att köpa, äta och odla rätt mat för att positivt påverka klimatet, djurens välmåga och vår egen hälsa. En bok med rejäla svar på frågorna.

26. Vardagsmåltider:

Författare: Anna Lind Lewin

Författare: Zeke Lind

Titel: Fattiga riddare : och andra kökshjältar : om konsten att ta vara på maten

Förlag: Bilda förlag

Foto: Tina Axelsson

Formgivning: Anna Lind Lewin

Motivering:

En bok som låter maten vara en resurs till vi hinner äta upp den, med många ta-vara-på knep där kärlek, respekt och kunskap för råvaran är ledorden i köket.

27. Vegetarisk måltidslitteratur:

Författare: Pia Hall

Titel: Säsongens vego : 40 smarta rätter på svenska råvaror

Förlag: Kakao Förlag

Foto: Tine Guth - Linse

Formgivning: Helena Åkesson Liedberg

Motivering:

En kulinarisk äventyrsresa i Sverige till de svenska grönsakerna och deras säsonger, med nya favoriter, återupptäckta smaker och trevligt sällskap.

28. Årsböcker, kalendrar, restaurangguider:

Författare: Krister Larsson

Titel: London – en pubguide

Förlag: Grenadine Bokförlag AB

Formgivning: Stevali Production

Motivering:

Kunskapen fyller bägaren med råge i denna osannolikt omfattande guide, som leder oss till de rätta pubarna och låter oss träffa historiens myller av törstiga Londonbor.

29. Bästa formgivning:

Författare: Sara Begner (red.)

Titel: Vår kokbok

Förlag: Norstedts Förlag

Foto: Wolfgang Kleinschmidt

Formgivning: Blooms byrå

Motivering: En gammal goding i ny kostym. Snittet är detsamma; rakt, enkelt och funktionellt, men nu med snygg och fräsch look. Synar man den i sömmarna ser man de nya genomtänkta detaljerna som gör den här kostymen till en vinnare.

30. Bästa foto:

Foto: Ralf Turander

Författare: Ewa Kewenter, Gustaf Trolle-Bonde

Titel: ... hava äran inbjuda : om bordets konsthantverk från flera sekler

Förlag: Atlantis Bokförlag

Formgivning: Christer Strandberg

Motivering:

I denna vackra och väl genomarbetade bok bjuds vi till bords med bilder som gör det fördolda synligt. Ralf Turander har en suverän förmåga att i sina bilder ta oss bortom tingen, in i fantasins värld.

31. Bästa kokboksserie:

Författare: Expressen / Allt om mat

Titel: Smaker från hela världen

Förlag: Bonnier tidskrifter

Motivering:

Ett nyskapande och attraktivt sätt att formge och erbjuda var och en ett bibliotek över all världens kök.

32. Juryns specialpris:

Författare: Inger Grimlund

Titel:

Då! : ung mor berättar : 1958-1961

Nu! : på G med Inger Grimlund : 2006-2009

Förlag: Mammans matstudio

Motivering:

Inger Grimlund är en kunskapsbärare och folkbildare med näsa för nyheter, som med dessa två böcker öser ur sin stora livserfarenhet från matens värld. En stor inspiratör, entreprenör, matlagare och idékälla - måltidens Grand Old Lady.

33. Folkets röst:

Författare: Per Morberg, Inese Morberg

Titel: Morberg : scenen, livet och konsten att laga mat

Förlag: Bonnier fakta

Foto: Martin Löf

Motivering:

En gedigen, inbjudande och välproducerad bok av kocken och skådespelaren som införde anarkin i TV-köket.

1. NOMINERAD TILL : BÄST ALLA KATEGORIER 2009

Författare: Melker Andersson, Jan Nilsson

Titel: Hemma hos Melker Andersson : snabblagat, tillagat och vällagat

Förlag: Norstedts Förlag

Foto: Jenny Grimsgård

Motivering: Melker Andersson älskar att laga mat och kan förmedla den sköna konsten. Vi lär känna författaren i hemmaköket, där han sprider matglädje på högsta nivå.

2. NOMINERAD TILL : BÄST ALLA KATEGORIER 2009

Författare: Sten Hedberg (översättning), Lars Ljunggren (red.)

Titel: Tolv böcker om lantbruk

Förlag: Kungliga Skogs- och Lantbruksakademien

Motivering: En kulturgärning av sällan skådat format är denna svindlande tvåtusenåriga resa tillbaka till en närbild av det romerska lantbruket, i sällskap av nutidens främsta svenska expertis.

3. NOMINERAD TILL : BÄST ALLA KATEGORIER 2009

Författare: Anna Lind Lewin, Susanne Rolf, Jane Magnusson

Titel: Masala : en resa till Indiens kök

Förlag: Bilda förlag

Foto: Håkan Elofsson

Formgivning: Anna Lind Lewin

Motivering: En radikal och utmanande blandning är denna skildring av Indien och indisk mat. Vi bjuds på levande bilder, härliga rätter och ett inläggande reportage.

4. NOMINERAD TILL : BÄST ALLA KATEGORIER 2009

Författare: Christina Wedén, Norbert Lang

Titel: Tryffel : mat för gudar, gutar & svin

Förlag: Infotain & Infobooks AB

Foto: Erika Lidén

Formgivning: Lars Lengquist

Motivering: En heltäckande tryffelbok med allt från historia till kurios, som lyfter denna nyupptäckta delikatess från forskningsrön till praktisk verksamhet i köket - tryffelsmör, tryffelvinäggret, tryffelrisotto, tryffelpasta och tryffelbrie.

5. NOMINERAD TILL : BÄST ALLA KATEGORIER 2009

Författare: Håkan Fällman

Titel: Kött : välja, hantera, tillaga

Förlag: Natur & Kultur

Foto: Magnus Skoglöf

Formgivning: Katy Kimbell

Motivering: Detta ytterligt kunniga och lärorika verk samlar allt från smånjurar till hela djur i en fantastisk köttvetarinsats: grundlig, vederhäftig och sporrande.

6. NOMINERAD TILL : BÄST ALLA KATEGORIER 2009

Författare: Ewa Kewenter, Gustaf Trolle-Bonde

Titel: ... hava äran inbjuda : om bordets konsthantverk från flera sekler

Förlag: Atlantis Bokförlag

Foto: Ralf Turander

Formgivning: Christer Strandberg

Motivering:

En lika sällsamt ambitiös som sällsynt vederhäftig kulturgärning är denna överdådigt gestaltade dokumentation av det dukade bordets skönhetsupplevelser.

BÄST ALLA KATEGORIER 2009

Författare: Ewa Kewenter, Gustaf Trolle-Bonde

Titel: ... hava äran inbjuda : om bordets konsthantverk från flera sekler

Förlag: Atlantis Bokförlag

Foto: Ralf Turander

Formgivning: Christer Strandberg

Motivering:

En lika sällsamt ambitiös som sällsynt vederhäftig kulturgärning är denna överdådigt gestaltade dokumentation av det dukade bordets skönhetsupplevelser.

I denna vackra och väl genomarbetade bok bjuds vi till bords med bilder som gör det fördolda synligt. Ralf Turander har en suverän förmåga att i sina bilder ta oss bortom tingen, in i fantasins värld.

Bilder av böckerna finns på www.bokstaden.org och på förlagens hemsidor!

MÅLTIDSAKADEMIENS BIBLIOTEKSSTIFTELSE



PRESSRELEASE 18 OKT 2008

Nu har Måltidsakademien utsett "Årets bästa måltidslitteratur, alla kategorier"

AFRICA ON MY MIND - smaker, recept och intryck från hela kontinenten

Marcus Samuelsson, Albert Bonniers Förlag

Motiveringen löd:

Med denna hyllning till sin födelsekontinent har Marcus Samuelsson rest runt, vaskat fram en mångfald av specialiteter och skapat egna rätter som i passionerad presentation sprider glädje och samhörighet kring en fortfarande oupptäckt matkultur.

Boken tävlade i klassen Etniska kokböcker..

Bland de 29 böcker som belönades nominerades ytterligare fem kandidater till titeln Bäst alla kategorier:

Klassen Dryckeslitteratur:

GRAPPA

Ove Boudin

PianoForte Förlag

Motivering:

Med en imponerande detaljrik kunskapsdel och inträngande resereportage från Grappans puttrande rike svingar sig Ove Boudins pionjärbete upp på internationell nivå.

Historisk måltidslitteratur:

SMAK AV SVUNNEN TID

Magnus Hagberg

Förlag. Hallwylska palatset

Motivering:

Med hjälp av föremålen och arbetet i det Hallwylska palatshushållet och med stor entusiasm och kunskap levandegörs en epok som med rätta kan kallas en svunnen tid.

Livsstilslitteratur:

SKOGENS MAT

Gert Klötzke, Karsten Thurfjell

Foto: Lars Paulsson

Förlag: Albert Bonniers Förlag

Motivering:

Skogens gastronomi och litteratur växer samman i detta vackra och vältaliga verk. Förnämliga författarröster blandas med mäktiga maträtter i en episk kokbok som rör i sig i svenskarnas mest mytiska och dunkla biotop.

Mat och dryck i kombination:

HÅKAN LARSSONS VIN OCH FEST

Håkan Larsson

Albert Bonniers Förlag

Med sedvanlig esprit, entusiasm och eldfängd elegans guidar Håkan Larsson bland nya upptäckter i de festliga kombinationernas alltmer förföriska landskap.

Speciallitteratur – råvara:

SKALDJUR

Leif Mannerström, Jesper Lindberg

Förlag: Prisma

Motivering:

En omfattande, vacker, inspirerande och kunskapspäckad invigning i konsten att anrätta rakor, ostron, humrar och krabbor, utförd av vår kanske störste skaldjurskock.

Kvalitet och konkurrens fortsätter att öka bland kokböckerna när Årets Svenska Måltidslitteratur genomfördes för sjunde året i rad. I år finns 338 titlar med i den katalog som Måltidsakademien ger ut över årets produktion, alltså uppemot en bok om dagen, vilket gör att Sverige fortsätter att vara det land som ger ut flest kokböcker per capita.

Prisutdelningen skedde under Kokbokens Dag i Måltidens Hus, Grythyttan. Arrangemanget lockade en rad författare, förlagsfolk och matintresserade till de olika arrangemangen.

De böcker som vunnit kommer att gå vidare till världsfinalen, The Gourmand World Cook Book Awards.

Övriga vinnare och kategorier i årets tävling finns på separat lista nedan.

Måltidsakademiens biblioteksstiftelses jury har bestått av:

Christina Mattsson Juryordförande, styresman,
Nordiska museet, Stockholm

Birgit Hemberg Matjournalist och författare, Stockholm

Jens Linder Journalist, kock, Stockholm

Christina Möller F.d. provkökschef, COOP, ledamot i Måltidsakademien, Stockholm

Dick Norberg Grafisk formgivare, Stockholm

Karsten Thurfjell Kulturjournalist SR, sekreterare i Måltidsakademiens biblioteksstiftelse, Stockholm

Biblioteksstiftelsens Carl Jan Granqvist, professor i Måltidskonst och Barbro Stanley, 1:e bibliotekarie är adjungerade.

Bilder av böckerna finns på www.bokstaden.org och på förlagens hemsidor!

MÅLTIDSAKADEMIENS BIBLIOTEKSSTIFTELSE

Här är årets vinnare fördelat på olika kategorier.

Kategori:

À la carte – "Best Chef Books"

Författare:

Karin Fransson

Boktitel:

Karin Franssons gröna smaker: om konsten att krydda med färska örter

Förlag:

Bokförlaget Prisma

Motivering:

Med färska örter från sin egen köksträdgård leder Karin Fransson vägen från rabatt till gryta - rikligt illustrerat med bilder det doftar om.

Kategori:

Barn och mat

Författare:

Anne-Marie Hovstadius, Anna Lind Lewin

Boktitel:

Barnens bästa köttbullar, Barnens bästa pannkakor och Barnens bästa potatismos

Förlag:

Tiden

Motivering:

Tre stilsäkra och roliga matböcker, där barn i massor skapat, lagat, smakat och tävlat om bästa mos, bästa pannkaka och bästa köttbullar - en inspiration till många utmattad hemmamattlagare.

Kategori:

Ceremoniella måltider

Författare:

Pia Hall

Boktitel:

Festen kan börja!

Förlag:

Bilda Förlag

Motivering:

En kul inspirationsbok ur självupplevd festfabur för alla som vill ställa till kalas: roliga, annorlunda - och möjliga att genomföra.

Kategori:

Choklad

Författare:

Maja Berthas

Boktitel:

Svensk chokladbok

Förlag:

Grenadine Bokförlag AB

Motivering:

Med sprudlande berättarglädje, metodisk utförlighet och närgången passion skildrar Maja Berthas kakaobönans färd från plantagens mödosamma beredning till den svenska marknad hon bidragit till att utveckla.

Kategori:

Desserter

Författare:

Jan Hedh

Boktitel:

Glasspassion

Foto:

Klas Andersson

Förlag:

Bokförlaget Prisma

Motivering:

Det mesta kan bli glass i detta digra verk som vidgar vyerna inom ett älskat kulinariskt område - bara att slicka i sig.

Kategori:

Essäer kring måltiden

Författare:

Arne Jernelöv

Boktitel:

Ibland blir det helt fel : men god mat tröstar

Förlag:

MBM Förlag

Motivering:

En respektfull och intresseväckande berättelse om stolta människor och god mat i skuggan av miljökatastrofer, misär, olyckor och orättvisor, känsligt illustrerat av Stina Wirsén.

Kategori:

Etniska kokböcker

Författare:

Dominika Peczynski

Boktitel:
Östeuropas kulinariska hemligheter

Foto: Emma Walte

Förlag:
Hydra Förlag AB

Motivering:
En frimodig och charmig berättelse om det förbisedda östeuropeiska köket, så nära och så långt borta, med ett kraftfullt matfoto och tydliga recept som bjuder in till en östlig matfest av sällan skådat slag.

Kategori:
Gastronomiska ordböcker och lexikon

Författare:
Gunnar Persson

Boktitel:
Ord till bords

Förlag:
Bokförlaget Gustava AB

Motivering:
En gastronomisk ordbok på fyra språk, oundgänglig för alla som arbetar i livsmedelskedjan – gastronomer, livsmedelsarbetare och all matintresserad allmänhet.

Kategori:
Historisk måltidslitteratur

Författare:
Lennart Johansson

Boktitel:
Staten, supen och systemet

Förlag:
Brutus Östlings Bokförlag Symposion

Motivering:
Med denna sällsynt noggranna genomlysning av den svenska alkoholpolitikens dramatiska historia har Lennart Johansson skapat ett omistligt referensverk för alla som tänker yttra sig i frågan.

Kategori:
Hälsa

Författare:
Åsa Swanberg

Boktitel:
Smaker från Saltå kvarn : maten, brödet, kakorna

Förlag:
Ordalaget Bokförlag AB

Motivering:

En härlig bok med goda och utvecklande recept som lär oss hur vi ska hantera bönor, frön, gryn och korn för att av det nyttigaste också göra det godaste.

Kategori:

Juryns val

Författare:

Ulf Lundkvist, Nisse Larsson

Boktitel:

Assars kokbok : mat utan krusiduller

Förlag:

Bokförlaget Prisma

Motivering:

Årets mest originella kokbok flödar av hemvävda och fullt användbara recept som den flitige korven Assar hämtat ur Nollbergas ymniga matkultur.

Kategori:

Kantinmåltider

Författare:

Leif Eriksson (red.), Jonas Eriksson (red.), Linda Martinsson (red.)

Boktitel:

Smaker man minns

Förlag:

Tre stiftelser / Bokbolaget AB

Motivering:

En inspirerande bekräftelse på att ett vackert dukat bord, trevligt sällskap och omsorgsfullt lagad mat bevisligen höjer livskvalitén, inte bara för äldre matgäster utan för oss alla.

Kategori:

Årets kulturgärning

Författare:

Tony Wallin (red.)

Boktitel:

Hela Sveriges Husman

Förlag:

OTW Publishing

Motivering:

En historisk kartläggning av husmanskostbegreppet i vår tid, där 10 000 recept ur svenska folkets djup granskats, testats och sammanställts, utan att göra avkall på den viktiga smaken.

Kategori:

Köksträdgårdslitteratur

Författare:

Paula Ahlsén Söder, Stefan Söder

Boktitel:
Drömmen om ett orangeri

Foto: Susanne Hallman

Förlag:
Infotain & Infobooks AB

Motivering:
Med praktiskt handlag, säker blick och näsa för livets goda stunder visar paret Söder att ett glasrikt bygge med söderläge kan främja odling, vardag och fest.

Kategori:
Livsstilslitteratur

Författare:
Stefan Edman, Bo Thunberg

Boktitel:
Matsmart: på spaning efter nya goda trender

Foto: Jan Töve

Förlag:

Gullers Förlag
Motivering:

En spännande resa till nya producenter i full färd med att skapa Sveriges nya matlandskap - inspirerande, vasst och visionärt.

Kategori:
Mat och dryck i kombination

Författare:
Bengt-Göran Kronstam

Boktitel:
Smakens magi

Foto: Claes Löfgren, Björn Lindberg

Förlag:

Bokförlaget Max Ström

Motivering:
Med kunskapsdiger packning fortsätter Bengt-Göran Kronstam sin kulinariska rundresa, denna gång för en sällsynt gedigen genomlysning av vinvärldens smaktyper.

Kategori:
Måltidsutensilier

Författare:
Magdalena Ribbing

Boktitel:
Det dukade bordet: måltidens glädje, traditioner och etikett

Förlag:
Bokförlaget Forum AB

Motivering:
En omfattande och kunnigt skriven måltidshistoria för alla som undrar om dukningar, bordsskick, placering, skålande och när talet ska hållas.

Kategori:
Nordisk måltidslitteratur

Författare:
Vivi-Ann Sjögren

Boktitel:
Vivi-Anns kök

Förlag:
Schildts Förlags AB

Motivering:
En fullmatad kokbok med läckra rätter och poetiska kommentarer från en berest och passionerad matskribent, skådespelare och lyriker.

Kategori:
Regional måltidslitteratur

Författare:
Anna Faxälv, Björn Olofsson, Bo Oscarsson

Boktitel:
Öl och dricka : dryckestillverkning i Jämtland

Förlag:
Eldrimner

Motivering:
Med denna förebildliga finkamning av bryggandets lokala historia visar Eldrimner hur regional matkultur kan utvecklas i både rekonstruktiv och innovativ anda.

Kategori:
Speciallitteratur – råvara

Författare:
Gert Klötzke, Torsten Mörner

Boktitel:
Fågeljägarrens kokbok

Foto: Lars Paulsson

Förlag:
Bokförlaget Prisma

Motivering:
Ett nödvändigt uppslagsverk för den lycklige fågelskytt som vill lära sig hur man flår, plockar, sveder, styckar, binder och tillagar det mesta som flyger – inklusive kanadagäss.

Kategori:
Söta bakverk

Författare:
Leila Lindholm

Boktitel:
A Piece of Cake : Leilas favoritbröd och bakverk

Förlag:
Natur & Kultur

Motivering:
Folklig, frestande och med bakverken i centrum når Leila Lindholm långt i konsten att entusiasmera och lära ut allt från bullskorpor till briohepizzor.

Kategori:
Undervisningslitteratur

Författare:
Mats Jonson, Miriam Bagner-Jensmar

Boktitel:
Praktisk gastronomi: servera på restaurang

Förlag:
Liber

Motivering:
En kunskapsfylld bok som tar fasta på matsalen som arbetsplats och som med fokus på gästen och helheten kommer att öka värdet av restaurangupplevelsen.

Kategori:
Vardagsmåltider

Författare:
Anna Förster (red.)

Boktitel:
Köp hem 5: ur Allt om Mat: laga god vardagsmat med bara 5 ingredienser

Förlag:
Bokförlaget Prisma

Motivering:
Den perfekta boken för att på väg hem från jobbet, med blott fem ingredienser snabbt laga till något riktigt gott till den hungriga familjen.

Kategori:
Årsböcker, kalendrar, restaurang-, hotell- och museiguider/-kataloger

Författare:
Mats Ottosson, Åsa Ottosson

Boktitel:
Upplev Sverige : en guide till upplevelser i hela landet

Förlag:
Wahlström & Widstrand

Motivering:

En resebibel med tusentals täta upplysningar om upptäckter och upplevelser som lockar till rundturer över hela vårt land. Den digraste guiden i sitt slag.

Kategori:

Bästa översatta

Författare:

Thomas Rode Andersen

Översättare: Tove Janson Borglund

Boktitel:

34 trestjärniga krogar i Europa

Förlag:

Albert Bonniers Förlag

Motivering:

En sybaritisk upplevelsebok från toppkrogarnas trestjärniga himmel som lockar till egna gastronautfärder – i fantasin och i verkligheten.

Kategori

Folkets röst

Skaldjur

Leif Mannerström

Motivering: se ovan

Pressbilder Måltidens Kunskapsdag och Måltidslitteraturens Dag

17-18.10 2008 finns på

www.atasteofmedia.se/pressbilder

Vid publicering av bild skall fotografens namn och webbadress visas under bild.

Nu har Måltidsakademien utsett

”Årets bästa måltidslitteratur, alla kategorier”

PA & Co : mer än en kokbok Christina & Claes Britton m.fl., Stockholm New Publishing AB

Måltidsakademiens biblioteksstiftelses jury utsåg boken *PA & Co : mer än en kokbok* till Årets bästa svenska måltidslitteratur, alla kategorier.

Motiveringen löd: *Efter att i 20 år ha byggt sin popularitet på kontinuitet, är PA & Co en krogklassiker som finslipat sitt speciella kök av kraftiga smaker, schwung och elegans. I denna vackra bok sammanfattas lokalens kulturella drivhusmiljö och kökets frejdiga blandning av svensk husmanskost, medelhav och asiastiskt på det otvungna och omedelbara sätt som blivit PA:s signum.*

Boken tävlade i klassen À la carte-litteratur. Formgivningen är av Stefan Andersson och fotografierna av Pelle Bergström (mat) och Mikael Jansson (miljöer). Tyler Brulé, Stig Larsson, Mauro Scocco och Klas Östergren har bidragit med texter, och för maten står Håkan Ericson, Niklas Ericson, Oskar Esselius, Lukas Häggblom, Filip Jansson, Camilla Johansson, Yun Källgren, Staffan Lindgren och Stefan Robertsson.

Bland de 29 böcker som belönades nominerades ytterligare fem kandidater till titeln Bäst alla kategorier:

Klassen Dryckeslitteratur:

Te - från Sencha till Lapsang av Petter Bjerke och Vernon Mauris, Natur & Kultur

Klassen Etniska kokböcker:

Mina fastrars mat av Paolo Roberto, Albert Bonniers Förlag

Klassen Historisk måltidslitteratur:

Märta Stures Hushållsbok i två delar, bearbetad av Kersti Wikström, Nordiska Museets Förlag

Klassen Livsstilslitteratur:

Pink – den rosa kokboken av Peter Norman, Bokförlaget Prisma

Klassen Vardagsmåltider:

En god sommar av Malin Landqvist, Bokförlaget Max Ström

Kvalitet och konkurrens fortsätter att öka bland kokböckerna när Årets Svenska Måltidslitteratur genomfördes för sjunde året i rad. I år finns 333 titlar med i den katalog som Måltidsakademien ger ut över årets produktion, alltså uppemot en bok om dagen, vilket gör att Sverige fortsätter att vara det land som ger ut flest kokböcker per capita. Prisutdelningen skedde under Kokbokens Dag i Måltidens Hus, Grythyttan. Arrangemanget lockade en rad författare, förlagsfolk och matintresserade till de olika arrangemangen.

De böcker som vunnit kommer att gå vidare till världsfinalen, The Gourmand World Cook Book Awards.

Samtliga 29 priser finns på separat lista.

Måltidsakademiens biblioteksstiftelses jury har bestått av:

Christina Mattsson

Juryordförande, styresman, Nordiska museet, Stockholm

Birgit Hemberg

Matjournalist och författare, Stockholm

Jens Linder

Journalist, kok, Stockholm

Christina Möller

F.d. provkökschef, COOP, ledamot i Måltidsakademien, Stockholm

Dick Norberg

Grafisk formgivare, Stockholm

Karsten Thurfjell

Kulturjournalist SR, sekreterare i Måltidsakademiens biblioteksstiftelse, Stockholm

Biblioteksstiftelsens *Carl Jan Granqvist*, professor i Måltidskonst och *Barbro Stanley*, 1:e bibliotekarie är *adjungerade*.

Bilder av böckerna finns på www.bokstaden.org och på förlagens hemsidor!

MÅLTIDSAKADEMIENS BIBLIOTEKSSTIFTELSE



Måltidsakademiens samtliga vinnare i Årets Svenska Måltidslitteratur 2007

1.

À la carte

Vinnare: Danyel Couets Paris : från Chèvre chaud till couscous merguez

Författare: Danyel Couet

Förlag: Natur & Kultur

Motivering:

Denna initierade och högst samtida uppdatering av det parisiska kökets mångfald pekar ut en ny schablonfri ätriktning för både frankofila traditionalister och nyfikna trendsökare.

2.

Barn och mat

Vinnare: Smakstart! : om småbarn, föräldrar och mat

Författare: Lena Jordebo m.fl.

Förlag: Alfabeta bokförlag

Motivering:

En redig och uppiggande bok om den familjemat som sysselsätter många i dessa babyboomstider. Texten är pedagogisk, resonerande och befriande oförnumstig. Ett verk med hög användbarhet.

3.

Desserter

Vinnare: Lakrits, mint & choklad

Författare: Elisabeth Johansson

Recept och text: Elisabeth Johansson

Foto: Pepe Nilsson

Förlag: Natur & Kultur

Motivering:

Smakerna lakrits, mint och choklad har kombinerats i lyxiga desserter, bakverk och drinkar jämte informativa texter om de tre smakernas uppbyggnad. Svårighetsgraden är rikt varierad och rätterna osedvanligt vackert fotograferade.

4.

Doktorsavhandlingar

Vinnare: Genus på krogen

Författare: Marianne Pipping Ekström, Inger M. Jonsson, Tobias Nygren,
Helena Lundqvist

Förlag: Örebro universitetsbibliotek

Motivering:

Ett angeläget forskningsområde som nu fått sin första studie. Denna genusstudie ligger i tiden och kommer att utveckla branschen kvalitativt.

5.

Dryckeslitteratur:

Vinnare: Svensk spritbok och Svensk whiskybok

Författare: Örjan Westerlund

Förlag: Grenadine Bokförlag AB

Motivering:

Med dessa bild- och berättarglada exposéer tar Örjan Westerlund pulsen på det Sprit-Sverige som hastigt utvecklats från brännvinsträsk till kvalificerat kännarland.

6.

Dryckeslitteratur, ej alkoholhaltiga drycker

Vinnare: Den magiska bönan : om kaffe och kaffedrickande genom tiderna

Författare: Bo Eriksson

Förlag: Bilda förlag

Motivering:

En kompakt men bred exposé över kaffedrickandets historia som lyckas famna över allt från rostandets ursprung, plantagernas framväxt, kaféliv, baristatävlingar och nutida kaffedrinkar.

7.

Essäer kring måltiden

Vinnare: Tyst hav

Författare: Isabella Lövin

Förlag: Ordfront förlag

Motivering:

Årets viktigaste debattbok som handlar om utfiskningen av våra hav och hur detta håller på att ändra havets hela ekosystem. En klok, modig och stridslysten bok.

8.

Etniska kokböcker

Vinnare: Ditt nya skafferi

Författare: Lisa Förare Winblad

Förlag: Damm Förlag AB

Motivering:

Med lärdom, respektlöshet och humor vägleder författaren läsaren över hela jordklotets skafferi: karob, jujube, ras-el-hanout, wolfberries och vidare till spännande rätter, både autentiska och egenkomponerade. Ett viktigt pionjärarbete för ökad insikt i utrikiska mattraditioner.

9.

Finlandssvensk litteratur:

Vinnare: Team Kitchen

Författare: Janna Wahlberg m.fl.

Förlag: Team Kitchen ab

Motivering:

En praktisk, inspirerande och sinnrik kokbok som underlättar inköp med sina inplastade sidor som kan rivas loss och sättas tillbaka efter inköpet. Boken löser dessutom hanteringsproblemet vid matlagning genom att hållas upprätt av sig själv.

10.

Gastronomiska ordböcker och lexikon:

Vinnare: Matlexikonet

Författare: Birgit Hemberg

Förlag: Bokförlaget Forum AB

Motivering:

Genom idogt och skickligt arbete har Birgit Hemberg sammanställt en balanserad mängd väl avvägda artiklar, till hjälp i det sammelsurium av råvaror och rätter som numera vimlar omkring oss, från chilisorter till anrik gastronomi. Ett verk som lär bli uppskattat och tummat i många kök.

11.

Geografiskt inriktad litteratur

Vinnare: Saltstänkt : mat och människor i gamla tiders Bohuslän

Författare: Kenneth Gustafson

Teckningar: Birgitta Arkenback

Förlag: YC Bokförlag

Motivering:

En spännande historia om forna tiders saltstänkta ätande längs bohuskusten, med klonkemjolk, surdeg, krogliv på skären, skäddor på tork i flaggstången och Styrman Glads överraskning – ett av många roliga recept.

12.

Historisk måltidslitteratur

Vinnare: Nostalgiboken om godis & glass

Författare: Annica Triborg, Eva Kallhed

Förlag: Grenadine Bokförlag AB

Motivering:

En rolig bok som väcker många barndomsminnen och bara handlar om onyttigheter. En bildrik resa från 50-talets sparsmakade utbud till 80-talets överflöd som bjuder på många aha-upplevelser

13.

Hälsa, ”functional food”

Vinnare: Ormen i Paradiset

Författare: Miki Agerberg

Förlag: Bokförlaget Prisma

Motivering:

En lika lättläst som skrämmande bok som belyser fetmans olika fasetter på ett lättläst men ändå vetenskapligt väl underbyggt sätt.

14.

Köksträdgårdslitteratur

Vinnare: Rabarber

Författare: Ingar Nilsson

Foto: Ingvar Eriksson

Förlag: Natur & Kultur

Motivering:

I denna välmatade bok grävs djupa tag i rabarberodlandets historiemylla, från tillvaron som medicinalväxt i Kina till fyllningsfavorit i pajernas England. Receptdelen lär ut många innovativa sätt att behandla denna syrliga primör.

15.

Livsstils litteratur

Vinnare: Pink – den rosa kokboken

Författare: Peter Norman

Förlag: Bokförlaget Prisma

Motivering:

En njutningslysten odysseé till favoritkök, krogar och gaymiljöer världen över, där attraktiva recept varvas med närgångna och färgstarka mat- och mansbilder – allt med en oförställd livsglädje.

16.

Måltidsutensilier:

Vinnare: Rörstrand 280 år : med fajans, flintgods, porslin & stengods

Författare: Bengt Nyström och Jan Brunius

Förlag: ICA bokförlag

Motivering:

I denna omfattande och kunniga skildring av Rörstrands fabrik ger författarna en ingående beskrivning av porslinsproduktionen från äldsta tid fram till idag. Mönster- dekor- och modellförteckningar förhöjer ytterligare bokens värde. En bok att glädjas åt.

17.

Populärvetenskapliga publikationer

Vinnare: Den hemlige kokken

Författare: Mats-Eric Nilsson

Förlag: Ordfront förlag

Motivering:

En bok som avslöjar det okända fusket med maten på din tallrik. Ett angeläget ämne i ett samhälle där matintresset är mycket större än kunskapen om vad den industritillverkade maten innehåller.

18.

Speciallitteratur

Vinnare: Svenska ostar

Författare: Mia Öhrn och Henrik Francke

Förlag: Bokförlaget Parasoll AB

Motivering:

Med sitt vackra smörpappersliknande omslagspapper och sobra design matchar formen denna avslappnade resa bland svenska ostar, från jämtländsk vitmögelseost och sörmländsk granbarksost till långlagrade hårdostar i Västergötland. Ett lågmält mästerverk av Sveriges mesta och bästa kokboksduo.

19.

Vardagsmåltider

Vinnare: Under valnötsträdet

Författare: Anna och Fanny Bergenström

Förlag: Trio förlag

Motivering:

Med sitt sedvanliga tonfall har vår mest folkära kokboksförfattare lyckats göra ännu en vacker, högst tillämplig och allt som oftast poetisk matbok. Text, bilder och form arbetar tillsammans och skapar sällsynt samklang.

20.

Vegetarisk måltidslitteratur

Vinnare: Peace, love and food

Författare: Renée Voltaire

Förlag: Renée Voltaire AB

Motivering:

Passionen och kärleken till råvaran - speciellt den ekologiska - genomsyrar denna vegetariska kokbok med så enkla, vackra, goda och hälsosamma måltider att själen får lust att bo i den.

21.

Årsböcker, kalendrar, restaurangguider

Vinnare: Café Gotland

Författare: Eva Månsson

Vinnare: Café Stockholm

Författare: Erik Olofson och Charlotte Gawell

Förlag: Isaberg Förlag

Motivering:

En utomordentligt komponerad guideserie med överskådlig uppslagsindelning, kvalificerade texter, lockande bilder, läckra recept och noggranna orienteringskartor - oundgänglig för att alltid kunna fika rätt.

22.

Juryns Specialpris:

Kulturgärning:

Vinnare: Stångkorv & Bordeaux : gastronomiska utflykter i sällskap med Alf Henrikson

Författare: Alf Henrikson

Förlag: Alf Henrikson-sällskapet

Motivering:

En kulturbärare som Alf Henrikson hade naturligtvis nya perspektiv på mat, dryck, råvaror och måltider. I en vacker volym med vinets färg har Lars Weck samlat en ansevärd mängd av sin fars dagsverser och andra hittills opublicerade texter med ett starkt, levande engagemang för gastronomi i alla former.

23.

Juryns Gröna Specialpris:

Vinnare: Med mycket grönt

Författare: Markus Aujalay

Förlag: Natur & Kultur

Motivering:

En vacker och inspirerande kokbok om hur grönsaker skall ätas för att de är goda och skänker matglädje och inte bara för sin nytthet. Boken innehåller spännande och lättlagade rätter med goda grönsakstillbehör och gör vardag till fest.

24.

Bäst översatta – Mat:

Vinnare: Hett

Författare: Bill Buford

Översättare: Mattias Göthe

Förlag: Albert Bonniers Förlag

Motivering:

En fettfräsande skildring av kökshets, slaktarromantik och råvarufetischism, där författaren försöker överleva som amatörkock i ett professionellt restaurangkök. Den hittills svettigaste och mest närgångna matpornografi som världen skådat.

Folkets röst:

Vinnare: Solens smak : nya matresor till Italien

Författare: Bo Hagström

Foto: Peter Anders Rudelius

Förlag: Damm Förlag AB

Kandidater till titeln ”Bäst alla kategorier”:

1)

À la carte

Titel: PA & Co : Mer än en kokbok

Författare: Christina Britton, Claes Britton m.fl.

Förlag: Stockholm New Publishing AB

Motivering:

Efter att i 20 år ha byggt sin popularitet på kontinuitet, är PA & Co en krogklassiker som finlipat sitt speciella kök av kraftiga smaker, schwung och elegans. I denna vackra bok sammanfattas lokalens kulturella drivhusmiljö och kökets frejdiga blandning av svensk husmanskost, medelhav och asiastiskt på det otvungna och omedelbara sätt som blivit PA:s signum.

2)

Dryckeslitteratur

Titel: Te : från Sencha till Lapsang

Författare: Petter Bjerke och Vernon Mauris

Förlag: Natur & Kultur

Motivering:

Ett pionjärverk för svenska tedrickare är denna kunskapsdiga bok som serverar läsning genom historia, bakgrund och bryggningstekniker och samlar världens tesorter i en bläddringsvänlig uppslagsdel.

3)

Etniska kokböcker

Titel: Mina fastrars mat

Författare: Paolo Roberto

Förlag: Albert Bonniers Förlag

Motivering:

I hård konkurrens framstår denna expressiva och vitala kokbok som årets italienare. Den lyckas helt enkelt fördjupa vår syn på regional italiensk kokkonst. Genom att utgå från sin släkts matlagning och sätta den i sitt sammanhang ger Paolo Roberto oss läsare en personlig och god gåva.

4)

Historisk måltidslitteratur

Titel: Märta Stures Hushållsbok i två delar

Författare: bearbetad av Kersti Wikström

Förlag: Nordiska Museets Förlag

Motivering:

Denna dubbelvolym tar oss rakt in i ett kök av år 1739, ända in till handstilen i faksimilutgåvans 368 inknåpade recept, uttolkade i en föredömligt lättillgänglig kommentardel. En önskebok för Måltidsakademien.

5)

Livsstils litteratur

Titel: Pink – den rosa kokboken

Författare: Peter Norman

Förlag: Bokförlaget Prisma

Motivering:

En njutningslysten odysseé till favoritkök, krogar och gaymiljöer världen över, där attraktiva recept varvas med närgångna och färgstarka mat- och mansbilder – allt med en oförställd livsglädje.

6)

Vardagsmåltider

Titel: En god sommar

Författare och recept: Malin Landqvist

Foto: Ulf Svensson

Förlag: Bokförlaget Max Ström

Motivering:

Med solmättade, närodlade grönsaker, goda sallader, rätter tillagade vid grillen, härliga bakverk och lockande desserter står sommaren fram med all sin matglädje i denna vackra och användarvänliga bok.

BÄST ALLA KATEGORIER:

Á la carte

Vinnare: PA & Co : Mer än en kokbok

Författare: Christina Britton, Claes Britton m.fl.

Förlag: Stockholm New Publishing AB

Motivering:

Efter att i 20 år ha byggt sin popularitet på kontinuitet är PA & Co en krogklassiker som finlipat sitt speciella kök av kraftiga smaker, schwung och elegans. I denna vackra bok sammanfattas lokalens kulturella drivhusmiljö och kökets frejdiga blandning av svensk husmanskost, medelhav och asiastiskt på det otvungna och omedelbara sätt som blivit PA:s signum.

Välkommen till PRESSIDAN för Kokbokens dag och Måltidslitteraturens Dag 2006

För högupplösta bilder kontakta: press@destinationgrythyttan.se alt info@destinationgrythyttan.se



Vinnarna i Årets Måltidslitteratur 2006

1. Klicka för högupplöst bild
2. Högerklicka och välj Spara bild som... i fönstret som öppnas
3. Spara på din dator.

[Pressrelease 2006 hela listan >>](#)



BÄST ALLA KATEGORIER:

Vinets magi : en kulinarisk resa runt jorden
Förlag: Bokförlaget Max Ström
Författare: Kronstam, Bengt-Göran
Medförfattare: Löfgren, Claes
Foto/Illustratör: foto: Lindberg, Björn ; Löfgren, Claes

[Pressrelease Årets Måltidslitteratur 2006 >>](#)



Vinnare i kategorin Historisk måltidslitteratur

Järnspisar, hackekorv & tabberas : mat, smak & tradition
i Astrid Lindgrens värld
Förlag: Ersatz
Författare: Lager, Göran
Foto/Illustratör: ill.: Jurander, Claes



Vinnare i kategorin Desserter

Två systrars söta : 170 frestelser från The Cookbook Cafe
Förlag: Bokförlaget Forum AB
Författare: Eisenman, Lisa
Medförfattare: Eisenman, Monica
Foto/Illustratör: foto: Pe, Helen



Pettson och Findus tar med barnen på en pannkaksresa i den Gastronomiska teatern.





En outstanding matupplevelse omringad av Tore Wretman, Kajsa Warg och Guide Michelin i vårt unika kokboks-museum.



Grythyttans lokala aktörer presenterade och sålde sina produkter på Kalastorget.



Här finns fler bilder från Kokbokens Dag och Måltidslitteraturens Dag 2006 >>

Fotograf: Aulis Syväjärvi
aulis@multimediafabriken.se

Senast uppdaterad 2006-10-23

Nu har Måltidsakademien utsett

”Årets bästa måltidslitteratur, alla kategorier”

Kampen bakom svängdörrarna – historien om Hotell och Restaurang Facket, Lennart Jarnhammar, HRF

Måltidsakademiens biblioteksstiftelses jury utsåg boken *Kampen bakom svängdörrarna – historien om Hotell och Restaurang Facket* till Årets bästa svenska måltidslitteratur, alla kategorier. Motiveringen löd: *Med denna omfattande, både skrämmande och svindlande skildring av köksregionens bistra verklighet stiger Lennart Jarnhammar fram som vår främste restauranghistoriker.*

Under 1970-talet steg kocken ut i matsalen. Gick man på innekrog i Paris eller Göteborg blev det allt vanligare att kökschefen gick runt i matsalen med sin bländvita kockjacka, hälsade på gästerna och förklarade vad han hade på menyn just denna dag. På 1980-talet etablerade sig servitöryrket som ett innejobb, och idag exploderar restaurang- och dryckesutbildningarna.

Men ännu på 1960-talet hade restauranganställda svårt att få hyra rum eller presenteras för presumtiva svärföräldrar. Man skämdes för att jobba på krog, och yrkeskåren levde i ett slags kvardröjande statarsamhälle. För hundra år sedan var de i stort sett livegna och helt i händerna på sina arbetsgivare.

Det är sannerligen på sin plats att påminna om hur lång och mödosam kampen bakom svängdörrarna varit, och Lennart Jarnhammar har målande beskrivit hur det gick till i köksregionerna, denna ”köttkvarn som åt människor” – medan gästen i matsalen inget ville veta.

Denna hunsade yrkeskårs historia dokumenteras inte minst genom ett fantastiskt bildmaterial, något av en specialitet för arkivsökaren Lennart Jarnhammar. Tidigare har han uppmärksammats för sina innehållsrika böcker om bl. a. Grand Hotel och Berns Salonger i Stockholm.

Kvalitet och konkurrens fortsätter att öka bland kokböckerna när Årets Svenska Måltidslitteratur genomförs för femte året i rad. I år finns 364 titlar med i den katalog som Måltidsakademien ger ut över årets produktion, alltså ganska exakt en bok om dagen, vilket gör att Sverige fortsätter att vara det land som ger ut flest kokböcker per capita.

Prisutdelningen skedde under Kokbokens Dag i Måltidens Hus, Grythyttan. Arrangemanget lockade en rad författare, förlagsfolk och matintresserade till de olika arrangemangen.

Samtliga böcker som vunnit sin kategori kommer att gå vidare till världsfinalen, The Gourmand World Cook Book Awards i Kuala Lumpur, Malaysia 17-21 maj 2006. Som bekant arrangerade Örebro och Grythyttan 2005 års världsfinal i vintras.

Samtliga 29 priser finns på separat lista.

Måltidsakademiens biblioteksstiftelses jury har bestått av:

<i>Christina Mattsson</i>	Juryordförande, styresman, Nordiska museet, Stockholm
<i>Anita Ankarcrona</i>	Fil. Dr., bokhistoriker, Stockholm
<i>Jens Linder</i>	Journalist, kock, Stockholm
<i>Christina Möller</i>	F.d. provkökschef, COOP, ledamot i Måltidsakademien, Stockholm
<i>Dick Norberg</i>	Grafisk formgivare, Stockholm
<i>Karsten Thurffjell</i>	Kulturjournalist SR, sekreterare i Måltidsakademiens biblioteksstiftelse, Stockholm

Biblioteksstiftelsens *Carl Jan Granqvist*, professor i Måltidskonst och *Barbro Stanley*, 1:e bibliotekarie är *adjungerade*.

Bilder av böckerna finns på www.bokstaden.org och på förlagens hemsidor!

MÅLTIDSAKADEMIENS BIBLIOTEKSSTIFTELSE



1 À la carte – ”Best Chef Books”

Kokböcker skrivna av kockar har fått en renässans. Kockarna har försökt att anpassa sina recept till icke professionella matlagare.

I köket med Pelle

Författare: Johansson, Pelle

Medförfattare: Dahlin, Kim ; Söderström, Lena

Receptansvarig: Johansson, Pelle

Förlag: 4 Vision / TV4 AB

Motivering:

Chosefri, avslappnad och konkret utövar Pelle Johansson i denna bok, liksom i Teverutan, sin matlagning – modern, lækker och ändå inte utan rötter bakåt. En bok med hög användbarhet.

Barn och mat

Ingen bok uppfyllde kriterierna!

2 Bröd och andra bakverk

Böcker med recept på matbröd, skorpor, småbröd, vetebröd m.m.

Brödälskare : en inspirationsbok för hemmabagare

Författare: Francke, Henrik

Foto/illustratör: Francke, Henrik

Förlag: B. Wahlströms Bokförlag AB

Motivering

Henrik Francke låter en ovanlig samling av brödengagerade yrkesmänniskor komma till tals med åsikter, råd och recept. En sällsynt sympatisk form att sjunga bakningens lov.

3 Ceremoniella måltider

Böcker som beskriver tankar och idéer samt recept rörande agapemåltider, event-måltider/upplevelsemåltider och festmåltider.

Förför : mat för två

Författare: Stenmark, Claes

Foto/illustratör: Brooijmans, Evelyne

Förlag: Grenadine Bokförlag AB

Motivering:

Claes Stenmark har skapat en ogenerat och hejdlöst flörtig bok om kulinarisk förförelse, med stora doser humor och en egenartad rättframhet, allt gjort i en frimodig ton som skulle kunna kallas lördagsrealism.

4 Choklad – Ny kategori!

Choklad är extraherat ur Desserter, eftersom det är en Chokladtrend i år!

Chokladfabriken : riktigt goda råd, recept och ett par provningar

Författare: Edestrand, Annika

Foto/illustratör: foto: Pe, Helén

Medförfattare: Annerén Ullstrand, Helena

Förlag: Bokförlaget Forum AB

Motivering:

En sinnlig, inspirerande och vacker bok som beskriver livet i en chokladfabrik. Boken ger goda råd och recept om chokladtillverkning och provning utifrån stor, Daglig praktisk erfarenhet.

Dansk litteratur:

Måltidslitteratur, som är utgiven i Sverige, på svenska språket av danska förlag.

Ingen bok uppfyllde kriterierna!

5 Desserter

Idéer kring samt recept på choklad, efterrätter, konfekt, mjuka kakor, tårter Och andra söta bakverk.

Fluffins

Författare: Gray, Jacob

Foto/illustratör: Nilsson, Pepe

Förlag: B. Wahlströms Bokförlag AB

Motivering:

I Jacob Grays bok är varje muffins en liten skapelse i sig. Fantasin flödar över till fluffins, en muffins i lyxutförande. Bilderna beskriver allt. Man kan känna hur bakverken smakar innan man hunnit baka.

6 Dryckeslitteratur

Litteratur som avhandlar kaffe, kakao, sprit, te, utensilier kring drycker, vatten, vin, vintillverkning, vinlagring, öl m.m.

En ölbok

Författare: Engström, Håkan

Förlag: Grenadine Bokförlag AB

Motivering:

En fullskalig ölbok. Stor informationsmängd för nyfrälsta och den erfarnes väl Avvägda fokus på ölälskarnas trätoämnen. Allt iscensatt med god pubkänsla.

7 Mat & dryck i kombination

Michels vin & mat – en resa i dofter och smaker

Författare: Jamais, Michel

Förlag: Grenadine Bokförlag AB

Motivering:

En både lekfull och välstrukturerad handbok med aptitretande läs- och bruksvärde, skriven av en av våra stora auktoriteter i ämnet.

8 Essäer kring måltiden

Bland matsedlar och menyer

Författare: Nordén, Gösta

Förlag: Carlssons Bokförlag

Motivering:

En sällsynt lyckad kombination av självbiografi och handledning i matsedelstolkning – ett viktigt föregångsdocument inför vidare måltidsforskning.

9 Etniska kokböcker

Böcker vilka beskriver olika religioner och kulturer i världen och som exempelvis tar upp jul- och nyårsfirande.

Ett kök i Languedoc

Författare: Besèr, Nathalie

Medförfattare: Henriksson, Ola

Foto/illustratör: matfoto: Nilsson, Pepe ; miljöbilder: Besèr, Nathalie

Förlag: B. Wahlströms Bokförlag AB

Motivering:

En rättfram och generös miljögestaltning som går direkt på det väsentliga och låter landskapet tala genom maten, med text och bild i intimt samarbete.

10 Geografiskt inriktad litteratur

Böcker som tar upp svenska landskapstraditioner – ofta med recept.

Sjökrogar : skärgårdsfolk och krögarrecept

Författare: Ohrlander, Gunnar

Redaktör: Starfalk Produktion

Förlag: Ordupplaget / Läsförlaget AB

Motivering:

Skärgårdsmaten har fått sin definitiva kulturhistoria, där kobbar, krogar och skär Skildras med stilsäker entusiasm av en skicklig navigatör.

Grundkokböcker

Övergripande kokböcker med detaljerad information om matlagning.

Ingen bok uppfyllde kriterierna!

11 Historisk måltidslitteratur

Litteratur som behandlar etnologi, folklore, kosthåll, restauranghistoria samt utställningskataloger, mestadels från Sverige men även från andra delar av världen.

Kampen bakom svängdörrarna : historien om Hotell och Restaurang Facket

Författare: Jarnhammar, Lennart

Förlag: Hotell och Restaurang Facket HRF

Motivering:

Med denna omfattande, väldokumenterade, både skrämmande och svindlande skildring av köksregionens bistra verklighet stiger Lennart Jarnhammar fram som vår främste restauranghistoriker.

12 Hälsa, ”Functional food”

Litteratur omfattande allmänna kostråd, dietmat, specialmat m.m.

Hjärt- och kärlsjukdomar : Må bra och ät gott

Författare: Brinck, Lotta

Medförfattare: Schenck-Gustafsson, Karin

Förlag: Bokförlaget Prisma

Motivering:

Denna färgstarka hälsobok visar hur man med ganska små förändringar av matvanorna kan må bra och äta gott. Här får speciellt kvinnor goda råd om enkel, snabb och hälsosam mat som passar vardagen, allt för att förebygga de stora folksjukdomarna i hjärta och kärl.

13 Livsstilslitteratur

Litteratur som behandlar måltidsideologier, exempelvis; veganmat, ”fast food”, ”slow food”, ”street food”.

Manna – en medveten kokbok

Författare: Magnusson, Carola

Förlag: Bokförlaget Langenskiöld / MOW

Motivering:

Carola Magnusson har skapat en kokbok utöver det vanliga, med ett grepp över hela vår livsstil. Glädjen att laga modern mat med ekologiska råvaror, nyfikenheten och respektlösheten kombineras med råvaror som blir till vackra och goda måltider. Allt gör Carola med öppet sinne.

14 Måltidslitteratur distribuerad i annan form

Exempelvis: CD-Rom, spel, videor, webbsiter m.m.

Sybarit-spelet : Ett spel som utmanar dina kunskaper om mat, dryck, vett & etikett

Redaktör: Olsson, Stefan

Förlag: City Marketing Group i Täby

Motivering:

Ett stilsäkert spel som i rättan tid matchar det ökande matintresset, där både besserwissrar och nyfrälsta sybariter ställs på oväntade prov.

15 Måltidsutensilier

Litteratur om matsalens utensilier och utsmyckning samt kökets verktyg
Och inredning.

Catharina dukar

Författare: Lindeberg-Bernhardsson, Catharina

Medförfattare: El-Sherif Wollheim, Leila

Foto/illustratör: Soost, Tedd

Förlag: Lindeberg & Bernhardsson

Motivering:

En djärvt anlagd, helt igenom estetiskt utformad bok som färgsätter, rytmiserar och klarlägger bordsdukandets ädla konst – och oändliga möjligheter.

16 Social kompetens

Böcker som behandlar interkulturell kommunikation, oftast beskrivet med orden ”Vett och etikett”.

Nya stora etikettboken : raka råd och enkla regler till vardag och fest

Författare: Ribbing, Magdalena

Förlag: Bokförlaget DN

Motivering:

I sin utökade form är denna definitiva etikettbok så komplett att livets alla tänkbara situationer fått sin uppförandekod. Magdalena Ribbings råd utgör också en sedeskildring som bör muras in på lämplig plats åt framtida antropologer.

17 Speciallitteratur

Böcker som handlar om kött och charkuterier, fisk och skaldjur, grillning, wokning, frysning, konservering, saftning, syltning, torkning, såser m.m.

Sill & strömming

Författare: Mannerström, Leif

Medförfattare: Melander, Tord

Receptansvarig: Mannerström, Leif

Foto/illustratör: mat: Yeh, Tomas ; miljö: Nestorson, Lisa

Förlag: Bokförlaget Prisma

Motivering:

Med sin väldiga erfarenhet ger Leif Mannerström vår mesta fiske en rejäl förnyelse av sällsynt läckra rätter – traditionsmedvetna och självsvåldiga.

18 Undervisningslitteratur

Didaktiska kokböcker – faktaböcker

Matlagning : en handbok

Författare: Hallberg, Jan-Erik

Medförfattare: Hjelmberg, Anders

Foto/illustratör: fiskteckningar: Smedberg, Rolf ; teckningar:

Dunthorne, Susanne ; Hallberg, Jan-Erik

Förlag: Studentlitteratur

Motivering:

En pålitlig, grundlig och envist noggrann lärobok som utgör ett välgörande och inspirerande stöd för nya ivriga yrkesutövare av kokkonsten.

19 Vardagsmåltider

Litteratur om enklare, gärna näringsrika och lustfyllda måltider i vardagen – även tematiska kokböcker.

Allt i ett : gott, lätt, hett i gryta, wok, panna

Författare: Borssén, Jonas

Foto/illustratör: Lindberg, Björn

Förlag: Bokförlaget Prisma

Motivering:

De heta smakernas mästare skapar högst användbar grytdramatik i kampen mot vardagsmatens främsta fiende – disken.

20 Vegetarisk måltidslitteratur

Litteratur som behandlar vegetariska måltider samt bön- och salladsböcker.

Vegetariskt : mat från Trädgårdscaféet Slottsträdgården

Ulriksdal

Författare: Nordgren, Katarina

Foto/illustratör: Södergren, Tomas

Förlag: Albert Bonniers Förlag

Motivering:

När en köksträdgårds alla färger hamnar på tallriken kan det bli så här bra. En glädjespridare som inspirerar med atmosfärrika presentationer och sansade recept.

21 Årsböcker, kalendrar, restaurang- och museiguider / kataloger

Periodiska eller enstaka publikationer inom måltidsområdet, även hotell- och turistguider m.m. ingår.

White guide : en vitbok om Sveriges bästa restauranger. 2005

Förlag: Millhouse Förlag AB

Motivering:

Med förenade krafter har landets två bästa restaurangguider blivit en och därmed nått tungviktsklassen – fullt jämförbar med alla internationella konkurrenter.

22 Grafisk form – Ny kategori, där bra design lyftes fram!

Lisens soppor

Författare: Forslin, Liselott

Foto/illustratör: Bogren, Martin

Förlag: Kakao Förlag

Motivering:

Formmässigt är det här en välkomponerad soppa – utan klimp. Bokens ingredienser, layout, typografi, material och foto harmonierar med varandra och ger en angenäm eftersmak. Dessutom fungerar omslagets blindprägling som den lilla extra smakförhöjande kryddan.

23 Årets matkulturhistoriska gärning – Ny kategori

Det glömda köket

Författare: Jens Linder

Foto/illustratör: Peterson, Nisse

Förlag: Albert Bonniers Förlag

Motivering:

Att söka sina maträtter blir idag allt intressantare. I Jens Linders bok öppnas en kunskapsbank i tiden – en länk till kommande generationers matlagning och en renässans för tillvaratagandets rikhaltiga smakpalett.

24 Årets pionjärarybete – Ny kategori

Vildsvinskokbok

Författare: Levén, Anders

Foto/illustratör: Persson, Per Magnus

Förlag: B. Wahlströms Bokförlag AB

Motivering:

Med sedvanlig auktoritet och skicklighet vägleder Anders Levén läsaren genom Vildsvinets beredning och tillagning. En välbehövlig och genomarbetad kokbok om denna nygamla råvara av stort intresse.

25 Årets debut

Möten med Chablis

Författare: Levander, Anders

Foto: Bergström, Ulf

Förlag: Carlssons Bokförlag

Motivering:

Med smittsam berättarglädje tar Anders Levander oss med till varje sluttning, skrymsle och vrå av betydelse i detta klassiska vindistrikt. Chablis får sin välförtjänta återupptäckt, och vinintresserade får en ny ciceron att följa.

26 Hedersomnämningen – Ny

Största cocktailboken

Författare: Häggqvist, Arne

Foto/illustratör: foto: Brådhe, Urban ;

teckningar: Larsson, K. A. G.

Förlag: Kartago Förlag i samarbete med Ars Förlag

Motivering:

Med sin stilmedvetna återutgivning av denna unikt häggqvistska klassiker Räddar Kartago & Ars den svenska cocktailtraditionens historiska förankring.

27 Sju sorters kakor

Författare: IVA Provkök

Förlag: ICA Bokförlag

Motivering:

Med sin svårslagna popularitet är Sju sorters kakor en kulturhistorisk referens som visar var svenska folket har sitt hjärta

Översättningar – dryck

Ingen bok uppfyller kraven!

28 Översättningar – mat

Serien från:

- grillen
- fisk och skaldjur
- kalla rätter
- veggomat

Fisk och skaldjur

Översättare: Svensson, Bodil

Förlag: B. Wahlströms Bokförlag AB

Från grillen

Översättare: Medin, Sandra

Foto/illustratör: Alan Benson, Ian Hofstetter

Förlag: B. Wahlströms Bokförlag AB

Kalla rätter

Översättare: Eriksson, Lottie

Foto/illustratör: Ian Hofstetter

Förlag: B. Wahlströms Bokförlag AB

Veggomat

Översättare: Eriksson, Lottie

Förlag: B. Wahlströms Bokförlag AB

Motivering:

En gedigen, tillgänglig och snyggt utformad serie för den som snabbt och enkelt vill skaffa sig ett eget köksbibliotek.

29 Årets bästa bok alla kategorier – ”Best of the year”
Sex kandidater presenteras – ingen rangordning.

Kandidat 1:

Det glömda köket

Författare: Jens Linder

Foto/illustratör: Peterson, Nisse

Förlag: Albert Bonniers Förlag

Motivering:

Kandidat 2:

**Chokladfabriken : riktigt goda råd,
recept och ett par provningar**

Författare: Edestrand, Annika

Medförfattare: Annerén Ullstrand, Helena

Foto/illustratör: foto: Pe, Helén

Förlag: Bokförlaget Forum AB

Motivering:

Kandidat 3:

Ett kök i Languedoc

Författare: Besèr, Nathalie

Medförfattare: Henriksson, Ola

Foto/illustratör: matfoto: Nilsson, Pepe ; miljöbilder: Besèr, Nathalie

Förlag: B. Wahlströms Bokförlag AB

Motivering:

Kandidat 4:

Sjökrogar : skärgårdsfolk och krögarrecept

Författare: Ohrlander, Gunnar

Redaktör: Starfalk Produktion

Förlag: Ordupplaget / Läsförlaget AB

Motivering:

Kandidat 5:

**Kampen bakom svängdörrarna : historien om Hotell och
Restaurang Facket**

Författare: Jarnhammar, Lennart

Förlag: Hotell och Restaurang Facket HRF

Motivering:

Kandidat 6:

Catharina dukar

Författare: Lindeberg-Bernhardsson, Catharina

Medförfattare: El-Sherif Wollheim, Leila

Foto/illustratör: Soost, Tedd

Förlag: Lindeberg & Bernhardsson

Motivering:

Årets bästa bok alla kategorier – ”Best of the year”

Kampen bakom svängdörrarna : historien om Hotell och Restaurang Facket

Författare: Jarnhammar, Lennart

Förlag: Hotell och Restaurang Facket HRF

Motivering:

Med denna omfattande, väldokumenterade, både skrämmande och svindlande skildring av köksregionens bistra verklighet stiger Lennart Jarnhammar fram som vår främste restauranghistoriker.