



BOG

# FORFATTERNES KØKKEN - OPSKRIFTER FRA DET LITTERÆRE FOLKEKØKKEN (/BOEGER/FORFATTERNES-KOKKEN-OPSKRIFTER-FRA-DET-LITTERAERE-FOLKEKOKKEN)

Af Gitte Rannes (/forfattere/gitte-rannes) ( 2016 )

LÅN PÅ BIBLIOTEKET (HTTPS://BIBLIOTEK.DK/DA/SEARCH/WORK/?FRAGMENT=CONTENT&SEARCH\_BLOCK\_FORM=870970-BASIS%63A29716668)

Log ind (/user/login?destination=/boeger/forfatterens-kokken-opskrifter-fra-det-litteraere-folkekokken) for at anmelde

Facebook ([http://www.facebook.com/share.php?](http://www.facebook.com/share.php?u=https://litteratursiden.dk/boeger/forfatterens-kokken-opskrifter-fra-det-litteraere-folkekokken&title=Forfatterens)

Tweet ([https://twitter.com/intent/tweet?](https://twitter.com/intent/tweet?url=https://litteratursiden.dk/boeger/forfatterens-kokken-opskrifter-fra-det-litteraere-folkekokken&status=Forfatterens)

[u=https://litteratursiden.dk/boeger/forfatterens-kokken-](https://litteratursiden.dk/boeger/forfatterens-kokken-opskrifter-fra-det-litteraere-folkekokken&title=Forfatterens)

[url=https://litteratursiden.dk/boeger/forfatterens-kokken-opskrifter-fra-det-](https://litteratursiden.dk/boeger/forfatterens-kokken-opskrifter-fra-det-litteraere-folkekokken&status=Forfatterens)

[opskrifter-fra-det-litteraere-folkekokken&title=Forfatterens](https://litteratursiden.dk/boeger/forfatterens-kokken-opskrifter-fra-det-litteraere-folkekokken&title=Forfatterens)

[litteraere-folkekokken&status=Forfatterens](https://litteratursiden.dk/boeger/forfatterens-kokken-opskrifter-fra-det-litteraere-folkekokken&status=Forfatterens)

køkken - opskrifter fra det litterære folkekøkken) I perioden 2003-2011 afholdtes en lang række litterære folkekøkkener på Det Danske Forfatter- og Oversættercenter på Hald Hovedgaard, og i 2012 samledes opskrifter fra 23 folkekøkkener, samt andre opskrifter på andre gode retter fra Hald i en kokebog. Det blev en anderledes kokebog, med knap 100 opskrifter fra danske forfattere, som har haft skriveophold på stedet, fx "Asparges, som Jussi laver dem", "Lene Kaaberbøls festlige snack" og "Ida Jessens hofdessert", dertil nogle små anekdoter om de enkelte forfatters forhold til retterne.

TAGS: **FORFATTERE (/TAXONOMY/TERM/13763)**

## ANMELDELSE



(/users/lida-wengel)

Af Lida Wengel (/users/lida-wengel)

Skribent  
08 aug.17

**Denne ydmyge kokebog giver meget mere end en photoshoppet, trendy opskriftssamling. Dine tænder løber i vand, og du får inspiration til læsning og en god historie med på vejen.**

Der udkommer rigtig mange kokebøger i Danmark. Hvis du har det som jeg, bliver du helt forpustet, når du bladrer i nogle af dem. Aldrig vil jeg kunne lave noget af maden, der tilnærmelsesvist ligner det på de smukke fotos i bøgerne. Jeg bliver træt ved tanken om at prøve, hvilket har givet mig et ret anstrengt

forhold til kogebøger, men kombineret med forfattere og Hald Hovedgård ville jeg give denne en chance. Og det er jeg glad for. Det eneste foto er af en dåse sardiner, mens bogen er fuld af anekdoter og små humoristiske kommentarer fra forfatteren, der er kogekone på Hald.

I forordet skrevet af Niels Brunse står der bla. *"Hvad har litteratur og mad med hinanden at gøre? Mere end man lige skulle tro. Skriften optages gennem hjernen og føden gennem maven, men begge dele varmer hjertet, hvis de er gode."*

På Hald Hovedgård kan etablerede danske forfattere, oversættere og illustratører søge om gratis arbejdsophold. Cirka 200 tager imod det årligt. Det naturlige mødested for dem, der opholder sig der, er det gamle herregårdskøkken. Der afholdes også kurser, Store Bogdag og litterære folkekøkkener, så mange mennesker kommer gennem køkkenet hvert år.

I bogen får vi opskrifter på bl.a. Jussi Adler-Olsens Asparges med æggekaperscreme, Mads Nygaards Cocktailpølser i baconsvøb og kaviarmousse, en forret fra Ida Jessens barndom. Det generer mig ikke det fjerneste, at jeg skal se retterne for mig – det rækker min fantasi så rigeligt til.

Der er mange gode opskrifter og de fleste er lige til at gå i gang med. Der er rigtig mange småretter og historier om, hvilken forfatter der lavede retten og i forbindelse med hvilken bog, de var på Hald.

## BOGDETALJER



## Relaterede bøger