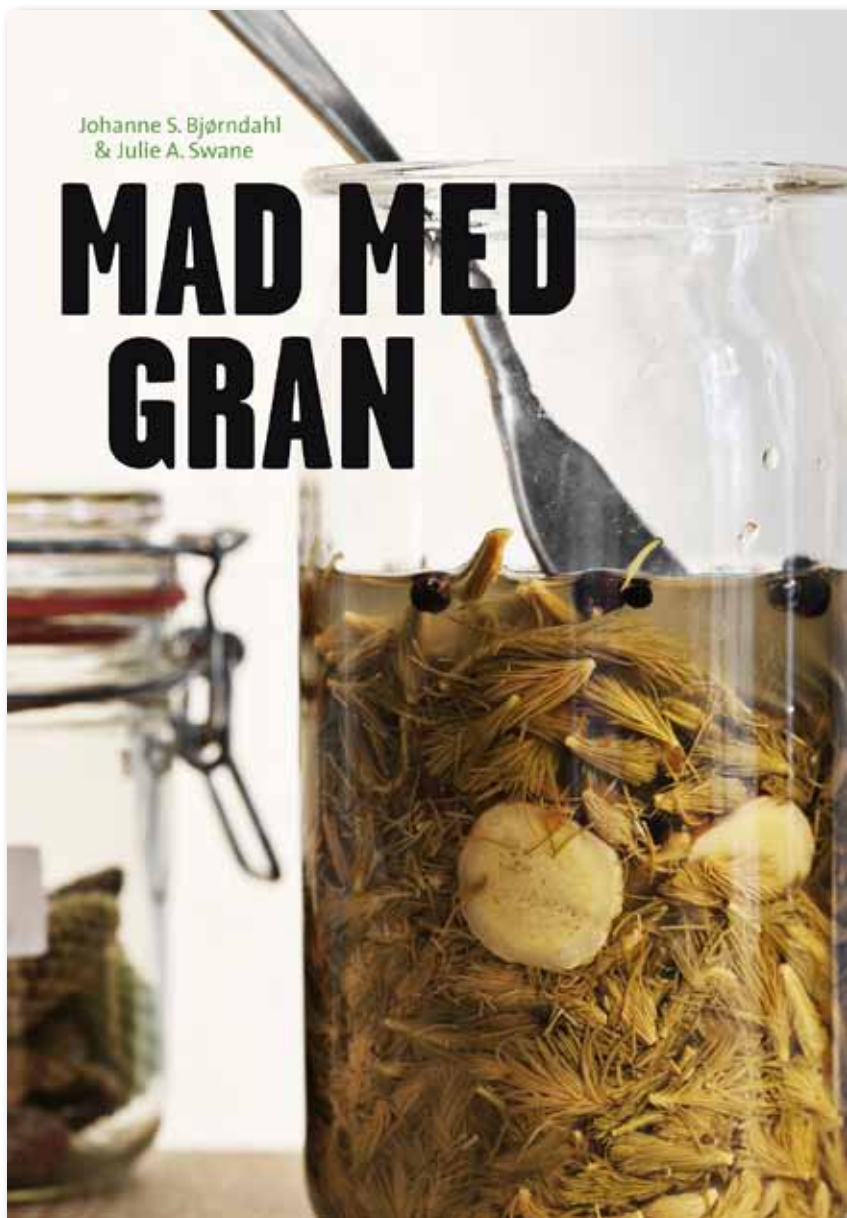


Johanne S. Bjørndahl
& Julie A. Swane

MAD MED GRAN



Hvad med resterne fra advents-
kransen, juletræet eller måske
juledekorationen som supplement
til julemaden. Det har du nok
aldrig tænkt på. En ny kogebog,
som du kan få ekstra billigt som
medlem af Danske Juletræer, vil
gerne lave om på dette.

Årets
mandelgave

En kogebog om gran

Lars Bo Pedersen & Rune Ventzel Hansen

Mad med gran af Johanne S. Bjørndahl og Julie A. Swane er en helt ny kogebog til den nysgerrige, der gerne vil prøve kræfter med en simpel og overset smagsingrediens fra skoven eller plantagen. Bogen kan bruges til årets mandelgave, til videre salg på studepladsen eller til nyskabelse i eget køkken.

Mad med gran introducerer en utraditionel og overset råvare, der findes overalt. Både indianerne og samerne har kendt og brugt gran i maden i hundredvis af år. Bogen indledes med en gennemgang af de mest almindelige danske nåletræer og kan fungere som en praktisk guide i skoven, når der samles gran – også af andre end skovfolk. Bogen er illustreret med mange flotte billeder, så man aldrig kan komme i tvivl om hvad man indsamler og fra hvilken gran-art.

Opskrift på granmari-
neret svinemørbrad til
6 personer:

1 svinemørbrad
15 kviste gran/fyr/lærk
1 citron (skal og saft)
3 fed hvidløg
1 dl olivenolie
Salt og peber



Foto: Morten Holtum
/fra Mad med gran/
Forlaget Vingefang.

Man bliver guidet fint igennem
nåletræarterne samt deres
skud og kogler



Med denne bog kan du selv begynde at eksperimentere med gran i madlavningen eller følge en eller flere af de mange spændende og enkle opskrifter. De mange opskrifter giver anvisninger og ideer til hvordan gran kan bruges året rundt i køkkenet. Alle kan være med. Her er ingen højtravende opskrifter og avancerede ingredienser, lige bortset fra gran. Der er bl.a. opskrifter på snaps, eddiker, sirup, te, olie, limonader, brød, salat, julegodter og større retter kogt ned til en fond på 48 sider. Til hovedparten af opskrifterne skal du bruge friske ny udsprungne skud fra maj-juni, men ældre nåle, som er noget rigere på harpiksstoffer, kan man også godt bruge til f.eks. te eller sirup. De kan se et eksempel på en opskrift herunder.

Puds mørbraden. Pil nålene af kvistene. Riv skallen af citronen og hak hvidløg fint. Rør olie, citronsaft og skal, hvidløg og gran-nåle til en marinade og smag til med peber og salt. Smør mørbraden godt ind i marinaden og pak den ind i husholdningsfilm. Lad den trække på køl i mindst 4 timer – gerne længere.

Mørbraden brunes på panden og steges færdig i ovn ved 200o i ca. 30 minutter. Lad kødet hvile lidt, inden du skærer det ud.

Tip: Servér svinemørbraden med granbearnaise og grangelé (afbilledet under svinemørbraden). Den er også lækker sammen med en sauce lavet på stegeskyen og lidt fløde, serveret sammen med en salat af årstidens råvarer.

Vores udgave af bogen er vakuumpakket i plast og er derfor helt vandtæt. Dette gør bogen velegnet til at have liggende ved f.eks. et studepladssalg. Som medlem kan du købe bogen til 60 kr. pr. stk. Prisen for ikke medlemmer er 100 kr./stk. Bogen er den første i en række bøger inden for forlagets nye udgivelsesområde; natur og miljø.

Johanne S. Bjørndahl og Julie A. Swane, 1. udg. 2012, 46 sider, forlaget, forlaget Vingefang 2012



MÜLLER rækkesprøjte i
mange udførelser.

Flere sprøjtesystemer for anvendelse i forskellige kulturer. Håndbårne, håndbetjente med støttehjul, selvkørende og traktormonterede.

Vi importerer / sælger maskiner til:

- › Landbrug,
- › Frugt-, bær- og vinavl
- › Skovbrug
- › Frilandsgartnerier
- › Park- og vejservice



WANNER DC50
liftmonteret
tågesprøjte for
anvendelse i bl.a. jule-
træskulturer. Stor blæser
og kraftig pumpe.

Leveres også som
trailersprøjte.

TR-MASKINER ApS

Bøjdenvejen 52 . Krarup . DK-5750 Ringø

Se mere på vores hjemmeside:
www.tr-maskiner.dk
Eller kontakt os på telefon:
+45 40 17 41 95



HUMUS og RINIERI gren-
knusere i mange størrelser.

Grenklippere for maskin-
klipping af træer, buske,
hegn, hække mm.