

Inspirationsliste til Mad

5-10 ÅR

Bo får hyben (Bog)

Af Kirsten Ahlburg

Bo elsker hybensuppe og hybenmarmelade. Det er også ret sjovt at plukke hyben, men kan det virkelig passe, at frøene virker som kløpulver?

Noma er kok (Bog)

Af Anne-Marie Donslund, Lars Samsøe

Noma vil lave mad. Hun vil gerne være en dygtig kok. Hun laver fin mad til mor og far. De bliver glade, men der er meget rodet i køkkenet. Hvem skal rydde op?

De små madquizzer: for 5-7-årige (Fagbog DK5 64.101)

Af Kirsten Ahlburg

Spørgsmål om mad og drikke til fester, i køkkenet, i sange og eventyr, i naturen og meget mere.

Mas med mosen

Film fra filmstriben.dk

Det hjælper måske lidt på appetitten, hvis maden pludselig begynder at opføre sig anderledes.

Børneretter fra hele verden (Børnefagbog DK5 64.1)

Børnekogebog med retter fra forskellige steder i verden og oplysninger om, hvor råvarerne kommer fra.

10-15 ÅR

Alle tiders mad: mad, historie og samfund fra istid til nutid (Fagbog DK5 64.101)

Af Johnny Thiedecke

I tekst, billeder og opskrifter fortælles madens historie og madens betydning gennem tiderne.

De professionelle - professionel madkunstner (Bog)

Af MAC

Quenton er genial i et køkken og drømmer om en dag at have sin egen restaurant. Da drømmen ser ud til at gå i opfyldelse, opdager han, at lette og hurtige løsninger ofte har en højere pris, især hvis man er kommet i kløerne på superskurken Mr. Who.

Tro det eller ej - der er gift i marcipan!: og anden helt utrolig viden om det vi spiser

(Fagbog DK5 64.101) Af Richard Platt

Sære, sjove og lærerige oplysninger om underlige spiser til alle tider. Fra Ötzis sidste måltid for 4000 år siden og til vore dages sære slankekure.

Kokkekaos (Bog)

Af Maja Lunde, Tegnehanne, Anne Krogh Hørning

Verdens cooleste klike er ikke bange for noget, og da tv-superkokken Keld-Charlie kommer til byen med sin kokkeskole skal de være med i konkurrencen. Det bliver vildt. Serie: Verdens cooleste klike, 2.

5 stjerner til Lola (Bog)

Af Isabel Abedi

Lola har en krise, en identitetskrise! Heldigvis kommer hun ud af krisen som en berømt brasiliansk stjernekok, da hun melder sig til projektet "Den perfekte dinner" i skolen. Men virkeligheden er ikke som i Lolas fantasifulde drømme.

Serie: Serien om Lola, bind 8.

Børnenes kokkeskole: lav mad til hele familien (Fagbog DK5 64.1)

Af Sara Begner

50 opskrifter på retter med fisk, kylling og kød, vegetarretter, forslag til mellemmåltider samt bagværk. Opskrifterne præsenteres med små billeder med trin-for-trin-anvisninger på den ene side og et stort billede af den færdige ret på den anden side.

Maddag: masser af mad, du selv kan lave (Fagbog DK5 64.1)

Af Christine Erritzøe

Kogebog som hjælper dig i gang med at have en maddag. Med børnevenlige og klassiske opskrifter.

Rositas & Franciskas bistro: om køkkenskills for teens og andre unge som elsker mad og fester (Fagbog DK5 64.1)

Af Franciska, Rosita, og Nicoline Olsen

Opskrifter på festlig, smart og lækker mad.

Før jeg forsvinder helt (Bog)

Af Louise Roholte

Selma skal altid hjælpe sin hjerneskadede storesøster og deres forældre har aldrig tid til at være sammen med hende. Der er ingen, der opdager, at Selma har det svært og stopper med at spise.

Emilie og Esteban (Bog)

Af Astrid Heise-Fjeldgren

Sille er på slankekur med hjælp fra Emilie. Hun opdager at Emilie sulter sig og planlægger sammen med Ginny og Sophia at konfrontere Emilie. Men det går ikke så godt og Emilie rejser over til sin mormor. Veninderne vil gerne hjælpe Emilie. Men hvad skal der til?

Serie: Kys og kanel, 6.



VOKSEN

Husmor i en rationeringstid: køkkenliv under besættelsen (Fagbog DK5 64.109)

Af Dorthe Chakravarty

Om madlavning, hus og have i et Danmark under under besættelsen, hvor der stadig skulle mad på bordet hver dag trods rationering og knaphed. Om kvindeliv og familieliv, om husholdning, opskrifter og opfindsomhed i en krisetid.

Det var ikke planen at købe kålroer: kogebooks-roman (Bog)

Af Anders Haahr Rasmussen

Amanda drikker lidt for meget, arbejder for lidt på sin afhandling og bekymrer sig lidt for ofte om, hvad andre tænker om hende. Hun laver uden diskussion for meget mad, løber absolut for meget og taler helt utvivlsomt for længe med sig selv.

Chokolade (Bog)

Af Joanne Harris

Som ny populær ejer af chokolade-butikken i en fransk landsby gør Vianne præsten nervøs, især fordi hun tilsyneladende kan heksekunster og tiltrækker landsbyens udstødte. Alting kulminerer, da hun planlægger en påskechokoladefestival.

Spis, bed, elsk (Bog)

Af Elizabeth Gilbert, Ellen Mygind Kristensen

Forfatteren rejser efter sin skilsmisse ud i verden: Italien, Indien og Indonesien. Hun genfinder sig selv i den italienske mad, den indiske meditation og den nye kærlighed i Indonesien.

Sådan smager børn: den videnskabelige forklaring på, hvad dit barn vælger at spise og hvorfor (Fagbog DK5 61.38)

Af Mikael Schneider

Om smagssansens grundlæggende aspekter og om hvordan smag opleves med sanserne. Det giver anledning til forklaring af børns kræsenhed, smag og præferencer, samt tips til at udvide børns smagshorisont og forslag til øvelser, der udforsker smag, duft og konsistens.

Velkommen til Floras sommerkøkken (Bog og Ebog)

Af Jenny Colgan, Ulla Oxvig

Modvilligt forlader Flora London og rejser til barndomshjemmet på øen Mure pga. en arbejdsopgave. Opholdet på Mure giver hende mulighed for at forson sig med fortiden, genverveje fremtiden og måske glemme den håbløse forelskelse i sin chef Joel.

John Saturnalls gæstebud (Bog)

Af Lawrence Norfolk, Thomas Harder

Historisk roman fra 1700-tallets England. John Saturnall bliver som barn forvist fra sin landsby sammen med sin mor. Han kommer til den nærmeste herregård, hvor han lærer at lave mad og bl.a. oplever den engelske borgerkrig.

Sanke: det gastronomiske måltid med omtanke (Fagbog DK5 64.17)

Af Githa Bennorth

Kogebogen indledes med information om hvad, hvor og hvornår man kan sanke. Derefter kommer opskrifter på bl.a. saucer, salater, brød, hovedretter og desserter.

FILM

Fast Food Nation

Filmstriben.dk

Don Anderson arbejder for fast food-kæden Miceys. Han har hidtil troet på sit firmas påstande om madens høje kvalitet. Men da han bliver sendt sydpå for at undersøge årsagen til nogle for høje bakterietal i bøfferne, bliver han frataget ganske mange illusioner. Filmen bygger på en bog af Eric Schlosser.

Mesterkokken

Filmstriben.dk

I 1960'ernes England forsøger den unge Nigel at vinde sin fars accept ved at duellere med sin nye stedmor i kulinariske færdigheder. Færdigheder, som snart vil føre ham til noget meget større ... Filmen er baseret på den engelske forfatter Nigel Slaters selvbiografiske bestseller.

LÆS ET MAGASIN PÅ RBDIGITAL.COM

- Grow to Eat
- Food Network Magazine

