

Paolos vänner grillar

Italienskt på Skinnarviksberget

Vanilj

Efterrätter som doftar



Söta smaker

180 nya recept av systrarna Eisenman

Med gummistövlar

Holmberg och Linder plockar svamp



Illustration © Molly Bartling

Sommarens smaker

ÄNTLIGEN SOMMAR OCH TID ATT NJUTA AV DET GODA LIVET. Bonnier Faktas sommarutgivning handlar mest om mat. Paolo Roberto har samlat ihop sina bästa grillrecept och bjudit in en brokig skara vänner och släktingar på fest. Systrarna Lisa och Monica Eisenman har skapat en läcker sommarkokbok med tårter, småkakor, glass, bär och mycket annat gott. För oss som helst satsar på efterrätten har Charlotta Malhotra gjort den ultimata kokboken och DN-kocken Jens Linder och svampexperten Pelle Holmberg har varit ute i skogen och plockat de allra godaste svamparna. I *Svamplycka* hittar vi deras bästa svamprecept.

Dags att duka upp i bersån!

Charlotta Malhotra Efterlängtade efterrätter



EFTERLÄNGTADE EFTERRÄTTER är en kokbok fylld av nya väldoftande desserter och gamla beprövade favoriter.

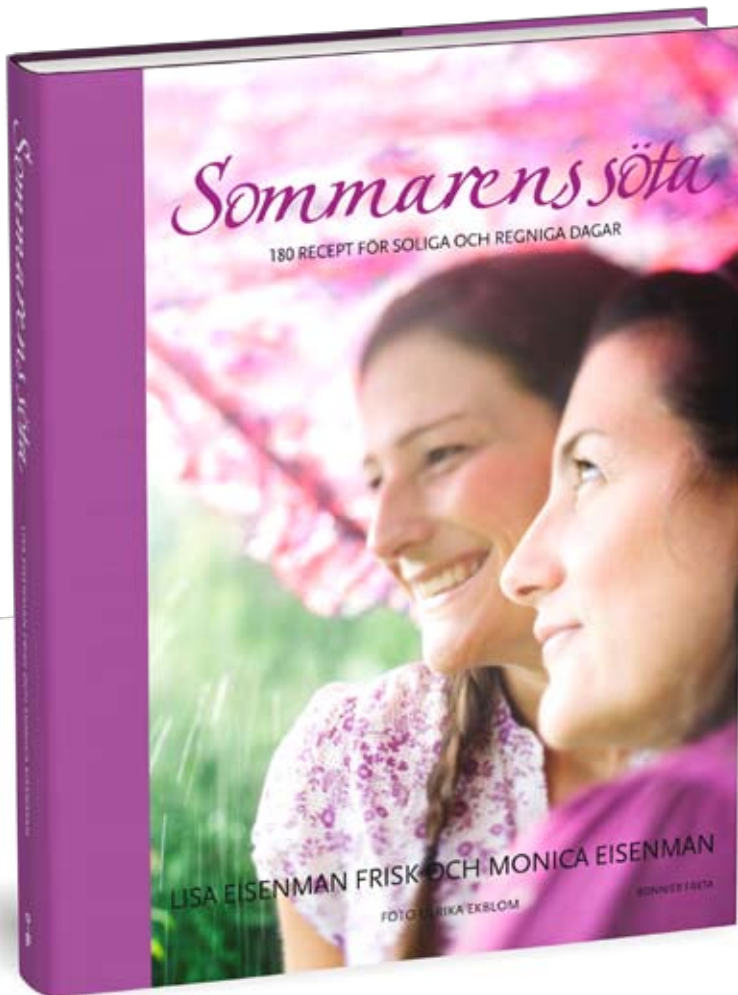
Charlotta Malhotra älskar vanilj och det söta och goda här i livet, och här får vi ta del av hennes bästa efterrättsrecept. För henne är det viktiga att smakerna får utrymme och att de går hem hos alla runt bordet! De fräsande och aptitretande bilderna är tagna av Wolfgang Kleinschmidt. Med sin nya kokbok vill Charlotta uppmana alla att ta vara på de goda stunderna!

Charlotta Malhotra arbetar som matredaktör och matstylist. Ända sedan barnsben har sötsaker varit hennes stora passion. Hon har tidigare gett ut *Härliga helger* och *Mat för stora och små* (tillsammans med Jessica Staël von Holstein).

Foto Wolfgang Kleinschmidt **Formgivning** Cia Otterström **Sidantal** 128 **Format** 195 x 224 **ISBN** 978-91-7424-018-4 **Utkommer** Maj **Binding** Kartonnage

Foto © Wolfgang Kleinschmidt





Lisa Eisenman Frisk & Monica Eisenman Sommarens söta

Systrarna **Lisa Eisenman Frisk** och **Monica Eisenman** drev under flera år The Cookbook Café i Stockholm, en kombinerad kokbokhandel och lunchrestaurang. I dag skriver de kokböcker och frilansar som matskribenter och matkreatörer. Lisa, som tidigare arbetade med marknadsföring, och Monica, som är utbildad grafisk formgivare, har gett ut flera kokböcker tillsammans: *Två systrars söta*, *Soppor, bröd & rörer* och *Vinterns söta*. *Två systrars söta* utnämndes 2005 till Årets dessertbok och fick även pris för Best Cookbook Cover av Gourmand World Cookbook Awards.

I **SOMMARENS SÖTA** bjuder Lisa och Monica på 180 söta recept för soliga dagar på stranden eller regniga dagar inomhus. Här finns allt från småkakor och mjuka kakor till nya och klassiska vetebrödsrecept, och naturligtvis har alla bär en given plats i sommarens pajer och tårtor. Självklart finns det också recept på kalla drycker att dricka till, och med hemlagad sylt, marmelad och saft är det lätt att ta vara på alla sommarminnen. Och vad vore sommaren utan sorbet och glass i stora lass?

I *Sommarens söta* blandas klassiker med nytt och modernt och enkla recept med mer avancerade. Vem kan motstå galet god bananpaj med choklad och hasselnötter, jordgubbstårta med vit chokladkräm, lakritsglass med citronrippel eller lime- och myntadricka?

Foto Ulrika Ekblom Formgivning Monica Eisenman och Yvonne Berggren Sidantal 192 Format 195 x 245 ISBN 978-91-7424-017-7 Utkommer Maj Bindning Kartonnage



VARJE SOMMARLOV reste systrarna Eisenman från Maryland till Häl-singland. Och varje sommar mutade deras mormor dem med en kaka för varje svenskt ord de sa.

Några decennier senare gjorde systrarna en liknande kupp: Med devil's chocolate cake, pudrade aprikosrutor och After Eight-kakor mutade de förlagsfolket på Forum att ge ut *Två systrars söta* – mitt under brinnande sockerdebutt!

Varifrån kommer denna svaghet för sötsaker?

– Från pappa, han älskade sötsaker, han hade en "sweet tooth", hur man nu översätter det, säger Lisa. När vi skrev *Två systrars söta*, 2005, var sockerdebutten som hetast och vi tänkte väl lite tvärtom: Allt kan ju inte bara vara bulgur och quinoa, allt kan inte BARA vara smalmat, det måste finnas njutning i livet också. Och balans. Sött är mer än bara gott, men självklart handlar det om måttfullhet.

I förordet till *Två systrars söta* skriver storebrodern Theodore om barndomshemmet i Maryland och småsystrarnas ständiga vilja att underhålla familjens vänner med diverse sång- och dansuppträdanden, men att det var i köket som de hittade det sanna forumet för sitt artisteri. Med *The Cookbook Café* förverkligade de drömmen om en mötesplats för alla som älskar mat.

Vad har caféet betytt för era böcker?

– Det var förstås ett ypperligt sätt att få inspiration till att skriva och utveckla nya recept. Dessutom experimenterade vi en del och provade på våra gäster, för att se om recepten verkligen funkade. Men det

roliga är att efter att vi stängde caféet i fjol, har vi fortfarande kontakt med våra läsare via mejl och bloggar. På Facebook finns det till och med en grupp som kallar sig *Två systrars söta* – en hyllning till en av Sveriges mest underbara kokböcker, skrattar Lisa förtjust.

Hur går ni tillväga när ni skriver böckerna?

– Vi skriver på varsitt håll och stämmer av med varandra under skrivandets gång, så att recepten inte blir för lika. Samlingen av recept utgör en blandning av våra egna, recept från vänner och familj samt grundrecept med nya variationer. Monica har även formgivit alla böckerna.

Vad tror ni är framgången med just era böcker (i konkurrens med alla stjärnkockars och tevedolers)?

– Av någon anledning gillar folk det här med "systrar", jag vet inte vad det är, säger Monica och Lisa. Men det har med det personliga tilltalet att göra. Recepten är läckra och lite speciella och böckerna är snygga.

Vad är sommarens söta?

– Mycket bär och frukt. Många recept bygger på våra minnen från somrarna i Järvsö, andra har ingenting alls med sommaren att göra men är så goda att vi inte kunde utesluta dem! Och det amerikanska finns där också förstås, vad vore väl en sommar utan home-made ice tea och lemonade?

Text Jeanna Eklund **Foto** Ulrika Ekblom





PAOLO ROBERTO BANGAR ALDRIG för en fight. Och knappt hade han hunnit flytta in i radhuset på Skinnarviksberget i Stockholm förrän han blev utmanad. En oroande röklukt och därefter en granne som stack upp huvudet bakom häcken och ropade "Jag vann". Nu var det bara för Paolo att ta första bästa plan till Maddaloni. Om han inte kunde vinna "Först ut med grillen-tävlingen" så skulle han åtminstone övertrumfa grannskapet med vad han la på grillen. Och vad han skulle lägga på grillen – det visste förstås bara fastrarna.

Så vad sa fastrarna?

– Oj, oj, när jag ställde frågan "Är det någon som har ett bra grillrecept?" så blev det jordens jävla liv. Tanterna började gräla om små detaljer i de olika grillrecepten – jag fattade ingenting – men för fastrarna var det en fråga om heder och ära. När kruutröken äntligen la sig hade jag en hel bunt recept med familjens bästa.

Var vilka grillrecept har du lyckats bräcka grannarna med?

– I Italien grillar man mycket fisk, fyllda med till exempel örter och olivolja. Man grillar också skaldjur och grönsaker med mera. Menyerna i boken består av fyra rätter, varav minst en är en grillrätt. Det är en hel del pasta också.

I förra boken, *Mina fastrars mat*, berättades släkthistorier, den här boken handlar mer om ditt liv, eller hur?

– Ja, och det är inte en slump att det är ett brokigt gäng jag bjudit in. Jag rör mig i många olika miljöer och trivs med det. Några av personerna i boken lever jag nära, som min fru och mina grannar, och andra, som min tränare Leffe till exempel, träffar jag mindre regelbundet, men alla har varit viktiga för mig.

Jag skrattade högt när jag läste om Leffe, varifrån har du fått din berättartalang?

– Fastrarna och Staffan Hildebrand, som också finns med i boken, de har lärt mig allt om god berättarkonst.

Bjuder du ofta på middag till vardags?

– Jag är hopplös med det där, blir mer och mer lik faster Saveria. Om någon, vem som helst, tittar förbi, så sätter jag igång direkt och frågar om jag inte får bjuda på lite mat. När jag får ett nekande svar fortsätter jag bara: Men en liten bit vill du väl ha, det blir jättegott. Vill du verkligen inte ha lite mat? Och till slut sitter den stackarn där och äter. Lena tycker att jag är sååå jobbig.

Upprinnelsen till *Mina gästers mat* var en fight? Har du fått revansch?

– I fjol var jag ute med grillen redan i januari. Once a champ always a champ.

Text Jeanna Eklund **Foto** Tina Axelsson och Jonas Hallqvist



Paolo Roberto Mina gästers mat

Paolo Roberto är kanske mest känd för sin långa och hårda karriär inom proffsboxningen där han med sin sluggerstil lyckades erövra två titlar. I dag har han lagt handskarna på hyllan och jobbar bland annat med tv, ofta som programledare eller debattör. Han är också en flitigt anlitad och uppskattad föreläsare i ämnena kost, hälsa och företagande.

FRÅN ÖKÄND UNGDOMSBROTTLING och sedermera proffsboxare till egenföretagare, föreläsare, småbarnspappa, matlagare och författare. En man med tusen järn i elden och en energi och vilja som få. Visst blir man nyfiken? Vem är han, Paolo Roberto? Och vad bjuder han på för god mat denna gång?

I *Mina gästers mat* bjuder Paolo en brokig och för honom betydelsefull samling gäster på härliga grillmiddagar. Vi får exempelvis träffa hans boxningstränare Lefte Carlsson, biskop Anders Arborelius, regissören Staffan Hildebrand, mamma och pappa Roberto samt en skräckinjagande granne. Till varje gäst hör en berättelse, vilka tillsammans bildar en fascinerande karta över Paolos liv, då och nu.

Självklart är fastrarna från hans förra kokbok, *Mina fastrars mat*, med på ett hörn – inte minst genom att det är deras recept som vi får njuta av. Fokus ligger nu på att grilla, och detta är fastrarna helt suveräna på. Med fräscha råvaror som fisk, skaldjur, kött och grönsaker blir smakerna underbart naturliga. Här finns också en mängd recept som inte kräver en grill, t.ex. olika mustiga pastarecept och drömligt goda efterrätter.

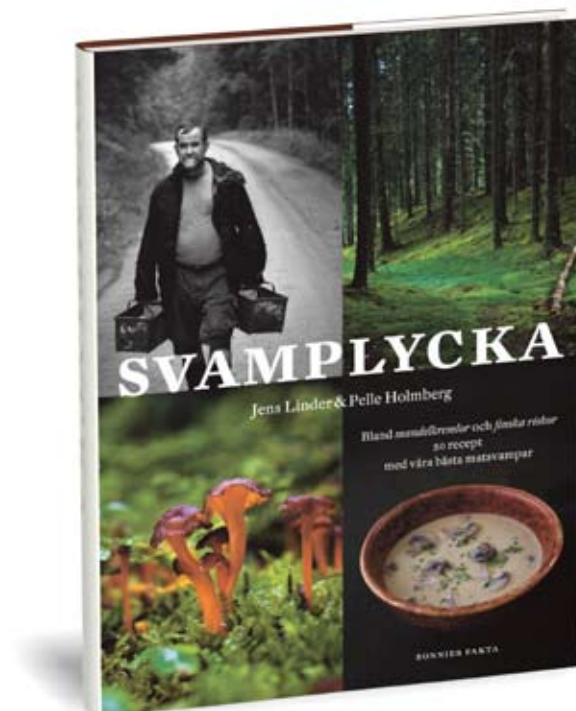
Så tänd grillen och njut av den svårslagna föreningen av svensk sommar och Paolos italienska mat!

Foto Tina Axelsson, Jonas Hallqvist **Formgivning** Lottie Hallqvist
Sidantal 168 **Format** 189 x 246 **ISBN** 978-91-7424-021-4
Utkommer Maj **Bindning** Kartonnage



Pelle Holmberg & Jens Linder Svamplycka

ORDET SVAMPLYCKA är det första man tänker på när Pelle Holmberg, passionerad svampexpert, och Jens Linder, kunnig kock, pratar svamp. Här har två verkliga kännare på området tillsammans skrivit en bok om Sveriges bästa matsvampar och hur man njuter dem i 50 utsökta rätter. I *Svamplycka* porträtteras 25 svampsorter, allt från försommarens vårmusseron och högsommarens strävsoppar till en höstfavorit som stolt fjällskivling och vinterns ostronskivling. Här får du lära dig vilken säsong just din favorit-svamp tillhör, hur du tar hand om och förvarar dina plockade svampar och hur du tillagar varje sort på bästa sätt. Boken är illustrerad med fantastiska bilder på svamp, mat och natur. Så ut i skogen, in i köket och upplev sann svamplycka!



Pelle Holmberg, folkjär biolog och folkbildare, medverkar regelbundet i TV4:s Nyhetsmorgon och har skrivit en lång rad böcker om växter, bär och svampar. Pelle belönades 2003 med en silvermedalj av Gastronomiska Akademiens Vänner »för utomordentliga insatser för svensk matkultur.« Sedan 2006 är han även ledamot i Lilla Sällskapet som har till ändamål att värda och främja den svenska matkulturen.

Jens Linder är kock och journalist som skriver i Dagens Nyheter och Gourmet, och en av grundarna av Taffel.se, Årets nättidskrift 2008. Jens har också skrivit ett flertal egna kokböcker, bland annat *Det glömda köket* och *Långkok*, som fått priser av både Måltidsakademien och Gourmand World Cookbook Awards. År 2006 tilldelades han Tore Wretman-medaljen av Svenska Kockars Förening för »berömvärda insatser och engagemang för svensk matkultur«.

Foto Stefan Wettainen **Formgivning** Nina Ulmaja **Sidantal** 168 **Format** 189 x 246 **ISBN** 978-91-7424-022-1 **Utkommer** Augusti **Bindning** Inbunden



JENS LINDER är kocken som lägger ut texten, så att redan läsningen blir en sinnesupplevelse. I de prisbelönta och uppmärksammade böckerna *Det glömda köket* och *Långkok* uppmuntrar han den långdragna och (!) tidsbesparande matlagningen. I höstas tog han på gummistövlarna och begav sig ut i skogen tillsammans med Pelle Holmberg. Resultatet har blivit *Svamplycka*.

När Jens Linder skrev om kalops för ett antal år sedan i DN, fick han helt oväntat en drös med tackbrev. Man var trött på allt trixande med citrongräs och längtade tillbaka till de svenska maträtterna. Rätter som Jens Linder återvände till i *Det glömda köket*, en bok om gamla metoder att bevara och bereda mat. Den senaste boken, *Långkok*, vill också uppmuntra till en mer långdragen långsam matlagning. En provocerande titel i stresstider, kunde tyckas, men Jens menade att långkoket tvärtom passar den moderna människan perfekt. Medan grytan gör jobbet kan man ägna sig åt annat.

Nu har du gjort en svampkokbok, när vaknade intresset för svamp?

– Det började nog med att mormor tog med mig ut i skogen som barn, svarar Jens i mobilen, på väg mellan jobbet på DN och hemmet.

Ja, din mormor återkommer du ofta till i dina texter, varför var hon så speciell?

– Hon var väl inte så märkvärdig egentligen, en vanlig husmor, men hon hade en kunskap som försvunnit i dag. Vi upplever inte närheten till maten på samma sätt längre. Men så är jag ju en extremt nostalgisk och sentimental person också.

Berätta mer om *Svamplycka*!

– Det har varit ett givande samarbete mellan mig och svampexperten Pelle Holmberg, som har fyrtio års kunnande i bagaget och nästan lika många böcker. Pelle står för all svampfakta i boken och jag för de kulinariska synpunkterna. Vi har delat upp boken i fem svampsäsonger från tidig vår till sen höst. Där finns hela repertoaren från enkla svampmackor till avancerade höstmiddagar. Och det är inte bara smörstekt och gräddstuvat utan jag tar ut svängarna rejält, det finns en stor bredd i recepten.

Vilka sorter har ni med?

– Cirka 25–30 olika sorter, allt från kantarell, karljohan och champinjon till sotvaxing, vinternagelskivling och vårmusseron. Men jag rekommenderar inte att man tar med sig boken ut i skogen, det behövs en mer traditionell svampbok för att identifiera svamparna.



Vilken är din favoriträtt?

– Elmers soppa med gulaschsmak, den är jag särskilt stolt över!

Vad gör du när du inte skriver kokböcker och mattexter för DN och tidningen Gourmet?

– I höstas medverkade jag med ett stort antal recept i Sjön suger på Kanal 9 med Johan Ulveson och Lennart Jähkel, det var kul. Och vad gör jag mer... nu är jag på väg till USA, jag har skrivit en artikel om svamp i Norden för en liten udda tidskrift där och ska laga mat på releasen.

En sista fråga, varför är du så bra på att skriva?

– Jag har varken kock- eller journalistutbildning, men jag har pluggat en massa skrivgrejer, skapande svenska, litteraturvetenskap och estetik. Och så är pappa journalist. Kanske därför, säger Jens Linder i mobilen och flåsar vidare upp för en backe.

– Det är då fan, vilken dålig kondis man har.

Text Jeanna Eklund Foto Stefan Wettainen

ARBETE PÅGÅR



VINTAGE FÖR TIDEN

Second hand, retro, vintage – kärt barn har många namn, men gemensamt är att det handlar om gamla, älskade kläder; alltifrån pärlbeströdda 20-talsblåsor till neonfärgade 80-talskreationer med överdimensionerade axelvaddar. Intresset för vintagemode har exploderat de senaste åren och varenda fashionista med lite värdighet äger minst ett par förföriska plagg från gångna tider. Nu för tiden kan man finna vintage i olika prisklasser, från det allra exklusivaste på Bukowskis till enklare plagg i specialavdelningar på Top Shop, PUB och H&M.

Och varför en bok om vintage?

– Modemedvetenheten hos människor har ökat. Man vill veta var kläderna har sitt ursprung, man är intresserad av historia och hur allt hör ihop. Dessutom har det blivit allt viktigare med individualitet i modesammanhang. I vintagevärlden finns det bara ett original och det är värdefullt, säger författaren Marie Birde, känd från kulturtidningen Darling och P1:s modeprogram Stil. ♦



Reseförlaget

Under hösten 2009 fortsätter Reseförlaget att ge ut nya titlar om spännande resmål från både när och fjärran. Här finns böcker både för långresenären och för den som föredrar att hålla sig inom Europa och Östersjöområdet.

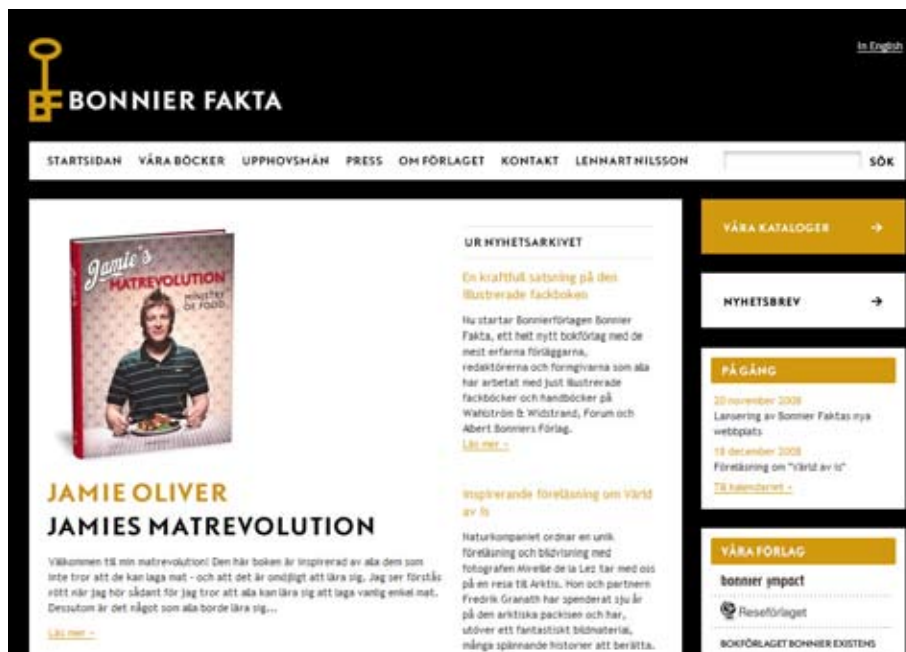
Nyheter från Berlitz är Dubai, Egyptiska rödahavskusten, Turkiska kusten och Fortsättningskurs i engelska. I Topp 10-serien kommer de nya titlarna Bangkok, Marrakech, Milano och Normandie.

Sist men inte minst pågår arbetet med en ny titel i serien Första Klass Reseguider om våra grannländer på andra sidan Östersjön: Estland, Lettland och Litauen. ♦



BONNIERFAKTA.SE

Den 20 november lanserades Bonnier Faktas nya hemsida. Här kan du läsa mer om vår utgivning och våra författare, få information om utgivningsdagar och beställa recensionsexemplar. I anslutning till varje bokpresentation kan du även bläddra i en digital version av boken, läsa recensioner och titta närmare på ett urval av de foton och illustrationer som ingår. Där varje enskild författare presenteras kan du ladda hem pressfoton och se var och när författaren är aktuell för ett offentligt framträdande. Du hittar också enkelt de nyheter i vårt arkiv som har anknytning till författaren. ♦



GUINNESS WORLD RECORDS 2010

VISSTE DU ATT ...

Sir Hugh Beaver 1951 fick idén till Guinness World Records efter en dispyt om huruvida ljungpiparen var Europas snabbaste fågel.

Boken hittills har sålt i över 100 miljoner exemplar världen över.

Guinness World Records översätts till fler än 25 språk och säljs i över 3 miljoner exemplar årligen.

Den allra första utgåvan 1955 blev den julens bäst säljande titel i Storbritannien.

Just nu pågår arbetet med Guinness World Records 2010. Gamla rekord uppdateras och en mängd nya tillkommer.

RECEPT.NU

På www.recept.nu finns ett smakrikt urval av Bonnier Faktas kokböcker, kockar och matskribenter. Inspiration och recept för allt från vardagsmat till festmåltider, för olika smaker och årstider. Men vem använder egentligen nätet när det är dags att ställa sig vid grytorna?

– Väldigt många skulle jag säga, men de flitigaste besökarna på recept.nu är kvinnor mellan 25 och 45 år, berättar Hanna-Sofia Johansson, produktchef för recept.nu. Vi har även en stor andel män som besöker

sajten jämfört med våra konkurrenter, vilket nog till stor del beror på våra härliga profiler Per Morberg och Paolo Roberto som med charm och galenskap inspirerar i köket. recept.nu har ungefär 140 000 besökare i veckan, och de söker på allt från lasagne och oxfilé till kladdkaka och crème brûlée.

Blir man sugen på att köpa kokboken när man provlagat recepten, finns det möjlighet att göra det på ett snabbt och enkelt sätt direkt på sajten. AdLibris ligger bara ett klick bort. ♦

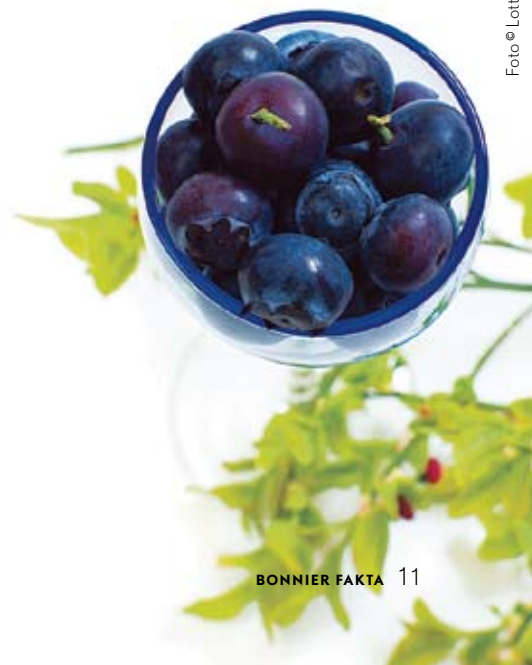


Foto © Lottie Hallqvist

BONNIER FAKTA

Box 3159
103 63 Stockholm
Besöksadress Sveavägen 56
tel 08-696 80 00
fax 08-696 83 61
info@bonnierfakta.se
www.bonnierfakta.se

Rickard Ekström

VD/FÖRLAGSCHEF
rickard.ekstrom@bonnierfakta.se

Jonas Byström

BITRÄDANDE FÖRLAGSCHEF
jonas.bystrom@bonnierfakta.se

Sara Nyström

LITTERÄR CHEF
sara.nystrom@bonnierfakta.se

Per Wivall

LITTERÄR CHEF
per.wivall@bonnierfakta.se

FÖRSÄLJNING

Catarina Berg

STORKUNDSANSVARIG INTERNET
tel 08-696 86 60, mobil 070-733 20 14
catarina.berg@bonnierforlagen.se

Thomas Gollert

SÄLJARE NORRA SVERIGE
tel 08-696 84 86, mobil 070-375 03 73
thomas.gollert@bonnierforlagen.se

Bernt Meissner

FÖRSÄLJNINGSCHEF
tel 08-696 84 94, mobil 070-547 56 77
bernt.meissner@bonnierforlagen.se

Marcus Rehn

SÄLJARE SÖDRA SVERIGE
mobil 070-593 52 64
marcus.rehn@bonnierforlagen.se

Lennart Rudolfsson

STORKUNDSANSVARIG VARUHUS
tel 08-696 86 42, mobil 070-565 66 43
lennart.rudolfsson@bonnierforlagen.se

Anders Toll

STORKUNDSANSVARIG VARUHUS
tel 08-696 87 09, mobil 070-810 05 30
anders.toll@bonnierforlagen.se

MARKNAD

Magdalena Byléhn

MARKNADSFÖRARE
tel 08-696 83 87, mobil 070-586 66 55
magdalena.bylehn@bonnierforlagen.se

Håkan Rudels

MARKNADSDIREKTÖR
tel 08-696 80 55, mobil 073-773 80 55
hakan.rudels@bonnierforlagen.se

Göran Wiberg

MARKNADSANSVARIG
tel 08-696 80 33, mobil 070-546 06 16
goran.wiberg@bonnierforlagen.se

PR OCH INFORMATION

Bodil Forsberg

KOMMUNIKATIONSCHEF
tel 08-696 89 48, mobil 070-548 55 30
bodil.forsberg@bonnierforlagen.se

Marie Jungsand

INFORMATIONSSASSISTENT
tel 08-696 84 73
marie.jungsand@bonnierforlagen.se

Lina Junstrand

PR/INFORMATIONANSVARIG
tel 08-696 86 27, mobil 070-777 19 59
lina.junstrand@bonnierforlagen.se

Tove Kullenberg

INFORMATÖR
tel 08-696 81 89, mobil 0765-26 11 89
tove.kullenberg@bonnierforlagen.se

WEBB

Per Widell

WEBBANSVARIG
Tel 08-696 80 22, mobil 073-773 80 22
per.widell@bonnierforlagen.se

BONNIERFÖRLAGENS KUNDSERVICE

kundservice@bonnierforlagen.se

tel 08-696 84 10
fax 08-696 83 58
www.bokrondellen.se
www.samdistribution.se

MER INFORMATION

Nyheter, utförligare texter och kalendarium finns på www.bonnierfakta.se.
Utgivningsdatum, författarfoton, bokomslag och bilder ur böcker finns under fliken »Press«.
Recensionsexemplar kan beställas på <http://recex.bonnierfakta.se>