

GÅ SELV I KØKKENET

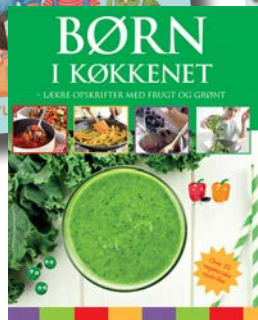


BAG MED DE MINDSTE

AF METTE OXENBØLL NONBO, 2015

Her er bogen til dig, der måske skal prøve at bage selv for allerførste gang. Og hvor du selv kan følge alle opskrifterne, måske med lidt hjælp fra en voksen. Her er alle opskrifterne nemlig fyldt med fine små tegninger af alt det, som skal bruges og gøres undervejs i bagningen. Retterne er klassikere, som du kender som snobrød, kagemand/kone og marengskys, men der er også herlige muffinsfrøer og mariehøns.

6-8 ÅR MED EN VOKSEN - 8-10 ÅR PRØV SELV



BØRN I KØKKENET

- LÆKRE OPSKRIFTER MED FRUGT OG GRØNT

OVERSAT AF DORTE HOLST, 2016

Grønt er langtfra kedeligt med denne bog, som får både din sundhed og dit humør helt i top. Farvestrålende fotos og sjove tegninger af grøntsager gør det til en leg at lave de sunde retter, som er delt op i afsnit i forhold til madens farver. Gå ombord i de orange og lav en sød kartoffelomelet eller vælg de lilla og kast dig over et aubergine og tomatfad. Gode trin-for-trin billeder viser dig, hvordan du laver retterne. Som bonus får du også masser af viden, om alt det gode de grønne sager indeholder, og hvorfor de er gode for dig og din krop.

6-9 ÅR MED EN VOKSEN - 10-12 ÅR PRØV SELV

BØRNEBAGEBOG

AF KATRINE KLINKEN, 2015

Dette er en opdateret udgave af bestselleren "Børnenes bagebog" tilført en masse nye lækre opskrifter, alle angivet med sværhedsgrad, og med en god indføring i bagningens kunst, som hvad du skal bruge af udstyr og hvordan du f.eks. ælter en gærdej. Her er alt hvad et bageherte har lyst til af bagels til citronmåne, flødeostekage og franske macarons. Forfatteren står også bag den populære kagebogsklassiker til børn og unge "Børnenes køkken", nok den mest omfattende grundbog for alle unge kokke.

6-9 ÅR MED EN VOKSEN - 10-13 ÅR PRØV SELV



BØRNEBOKKEN - LAV MAD TIL HELE FAMILIEN

AF SARA BEGNER, 2018

Forfatteren er fortaler for at bruge madvarer, der har fokus på dyrevelfærd, miljø og økologi - og at det også handler om at eksperimentere i køkkenet, da det er sådan man lærer at lave mad. Retterne er inddelt i overskuelige afsnit som "Fisk", "Vegetar" og "Mellemmåltid", du får inspiration til selv at kunne stable en weekendbrunch på benene og alle opskrifter vises med tekst og fotos af børn, der selv kokkerer. Derudover får du også gode kokketips, som hvordan du hakker et løg, piller en reje eller koger pasta.

7-12 ÅR

DEN STORE MAD FOR BEGYNDERE

AF LINN GRUBBSTRÖM OG JACOB DAMGAARD, 2017

Forfatteren står også bag madbloggen "Frk. Kræsen", som hun startede i 2011, som en udfordring til sig selv, fordi hun ikke kunne lave mad. Bogen her er en samlet udgave af forfatterens tidligere bøger "Mad for begyndere - 52 enkle opskrifter trin for trin" og "Mad for begyndere - mere grønt" tilsat helt nye opskrifter og altså et perfekt sted at starte, for dig der er ung nybegynder i et køkken. Du bliver guidet billede for billede gennem retter, som dækker alskens situationer, hvor sulten skal stilles - om det skal gå hurtigt, er efter træningen eller når du vil imponere lidt.

FOR UNGE

KAGETID! - ET KREATIVT UNIVERS

AF LIV MARTINE HANSEN OG SIMONE THORUP ERIKSEN, 2017

Hvis du er en af dem, der har siddet klistret til skærmen, når "Den store bagedyst" har kørt over skærmen kender du sikkert Liv, som vandt i 2015. Dette er hendes første kagebog - et kreativt univers, hvor lækre fotos og opskrifterne på de mange søde sager er tilføjet de fineste illustrationer, - som alt sammen straks giver dig lyst til at svinge kagerullen selv. Oveni får du også vejledninger til at lave fint tilbehør til, som f.eks. fine kageposer at have dine kager i eller en lille cupcakekurv.

12-16 ÅR

LAV MAD MED RASMUS KLUMP

AF LOUISA LORANG, JONAS SONNE OG HENRIK REHR, 2017

Ligesom Rasmus Klump elsker du sikkert pandekager, men vidste du, at han også har andre livretter? F.eks. havregrød med æble og kanel til morgenmad. Og hvor hyggeligt er det ikke lige at lave dine favoritter som frikadeller eller æggekage med purløg med selskab af Rasmus og Klump og hans venner. Her er hele 13 lækre retter og selvfølgelig får du også en god opskrift på pandekager!

5-8 ÅR MED EN VOKSEN - 9-10 ÅR PRØV SELV

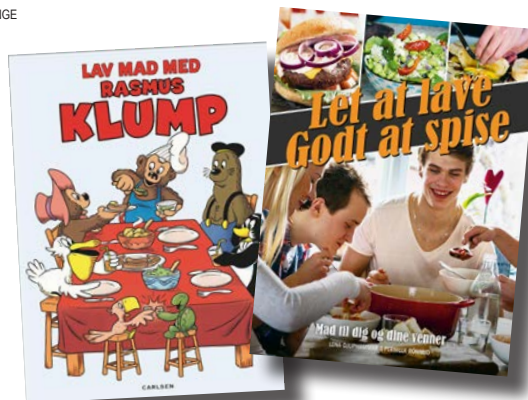
LET AT LAVES - GODT AT SPISE.

MAD TIL DIG OG DINE VENNER

AF LENA DJUPHAMMAR OG PERNILLA RÖNNLID, 2016

Kan du godt lide at lave mad selv, men kniber det med tiden mellem skole, træning og vennerne? Her er superemme og hurtige opskrifter, og fotos så indbydende, så du får lyst til at gå i gang med retterne lige med det samme. Inddelt i afsnit som "Wrap it up!" (superlækre wraps), "Mad med vennerne" og "Hej Søde!" (fristende desserter). Du får nyttig viden om at ramme den rigtige stegetemperatur, gode dressinger og at få det bedste ud af dine rester. En gennemført lækker kagebog til unge!

FOR UNGE



MADDAG - MASSER AF MAD DU SELV KAN LAVE

AF CHRISTINE ERRITZØE, 2017

Forfatteren underviser til dagligt elever i 6. og 7. klasse i madlavning og det er ud fra deres efterspørgsel på overskuelige nemme retter, bogen er blevet til. Retterne er velkendte favoritter blandt mange børn som tomatuppe og pizza, og når du har lidt mere øvelse kan du kaste dig over sushiruller eller en hel weekend brunch. Hver opskrift viser med flotte fotos og præcise beskrivelser, hvad du skal gøre, ligesom du også bliver guidet til god hygiejne, sikkerhed i køkkenet og gode kostråd.

12-15 ÅR

MICKIS KAGER - NÅR DET SKAL VÆRE RIGTIG HYGGELIGT

AF MICKI CHENG, 2017

Du kender måske Micki Cheng fra både "Den store bagedyst" og "Ultras sorte kageshow." Fra muffins og små tærter til roulader og donuts eller overdådige festkager, - det hele er med her, hvor der både er opskrifter til dig, der er nybegynder og dig der gerne vil udfordres maks med flotte kagemesterværker. Mickis filosofi er at det først og fremmest skal være hyggeligt og nemt at bage. Pyt med at køkkenet roder, det handler om nydelse af de gode sager i godt selskab.

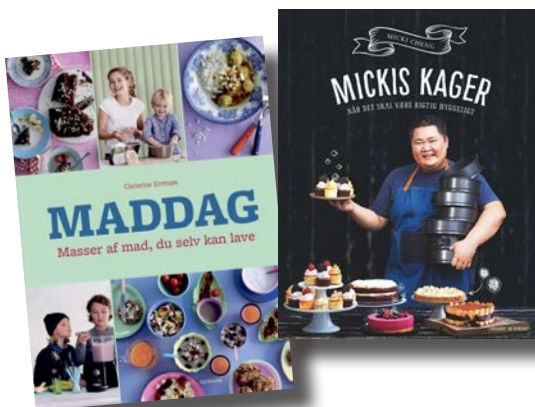
FOR UNGE

MIN EGEN KOGEBOG - HVAD OG HVORDAN I KØKKENET

OVERSAT AF LARS SERRITSLV, 2014

Hvilke slags ris findes der, hvordan høster man hvede til mel, hvad indeholder et æg og hvordan gror en kartoffel? Det får du svaret på her - efterfulgt af nemme retter, du selv kan lave. F.eks. kartoffelfiskefrikadeller, kyllingerisotto, tomatsovs og chokoladedip. Der er fine fotos af alt det, du skal bruge til hver opskrift og billeder, der trin for trin viser, hvordan du laver maden.

6-9 ÅR MED EN VOKSEN - 10-12 ÅR PRØV SELV



ROSITAS & FRANCISKAS BISTRO - OM KØKKENSKILLS FOR TEENS OG ANDRE UNGE SOM ELSKER MAD OG FESTER

AF ROSITA OG FRANCISKA OLSEN, 2016

Vil du være cool bag gryderne og kunne servere hjemmelavede nuggets, en klassisk bearnaise eller imponere med en omgang Moules for dine venner og familie? Så kom i køkkenet med de to søstre, som er vokset op i et hjem med stor fokus på mad og nu selv viser vejen til alt det magiske, der kan opstå i et køkken, når blot du er nysgerrig og tør eksperimentere lidt. Duften står næsten ud af de mange flotte fotos af mad, der tilberedes nydes og spises, også i selskab med venner, her er skønne madfortællinger fra rejser og gode køkkentips. En bog du har lyst til at kigge i og nyde - også når du ikke skal lave mad!

FOR UNGE

VENINDEKOGEBOGEN - EN KÆRLIGHEDSERKLÆRING TIL DINE VENINDER OG DERES MADLAVNING

AF PATRICK BACHMANN OG LINE ØSTERGAARD, 2016

Her får du gode opskrifter til, når det står på film eller spa-aften, pyjamas-party, eller I er en flok veninder, der gerne vil invitere drenge, I kan lide på en "kærlighedsmenu". Bogen er krydret med tøsesjov, som "venindespil", test af hvilken slags kok, du er og skønhedstips med mad.

FOR UNGE