



maden mellem os

Bibliotekerne

BibMedia

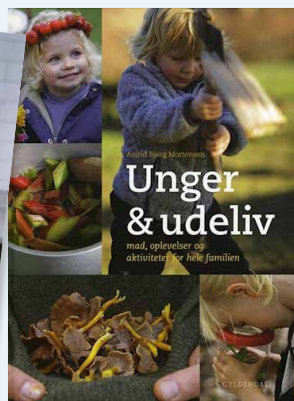
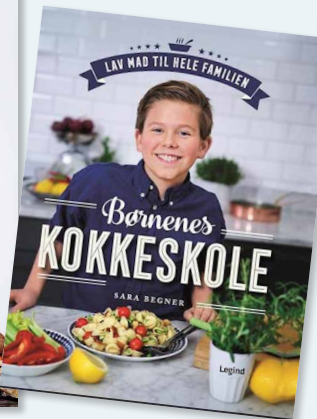
MADEN MELLEM OS

I foråret 2019 går bibliotekerne sammen med Danmarks Radio på opdagelse i maden som kultur-fænomen og som samlingspunkt i kampagnen "Maden mellem os". Temaet har fokus på alt det, der sker omkring måltidet og mellem mennesker, når de deler det. På tværs af kultur, tid, sted og generationer.

Find inspiration om temaet til både børn og voksne i folderen her. Du kan låne materialerne på biblioteket, og har du brug for yderligere inspiration, så tøv ikke med at kontakte din bibliotekar.

Folderen er udarbejdet i samarbejde mellem BibMedia og Bibliotekernes Temasamarbejde.

UDARBEJDERE: ANNE-BIRTHE HANSEN OG DORTHE SVENDSEN, AALBORG BIBLIOTEKERNE
TRYK: NOFOPRINT AS, HELSINGØR
UDGIVER: BIBMEDIA AS, 2019
VARENR. 47991901



LAV MAD SAMMEN

FARS KØKKEN

AF METTE BØGEBJERG JØRGENSEN OG JONAS GERDES VIGKILDE, 2014 – 64.1

Kogebog til fædre og forældre generelt, som gerne vil lave mad sammen med børnene.

SMAG #05 MADMODIGE BØRN

AF PATRICIA DECOSTA, PER MØLLER, MICHAEL BOM FRØST OG ANNEMARIE OLSEN, 2017 – 64.101

Et inspirationskatalog til forældre, der gerne vil støtte deres børn i at udvikle madglæde, spise varieret og prøve ny mad.

BØRNEBØGEN KOKKESKOLE - LAV MAD TIL HELE FAMILIEN

AF SARA BEGNER, 2018 – 64.1

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.

Fra 7 år.

MAD I BØRNEHØJDE : SÅDAN LAYER KØKKENE NEMME RETTER TIL DERES FAMILIER

AF MAJ-BRITT SOLL OG MICHAEL SALLY, 2015 – 64.1

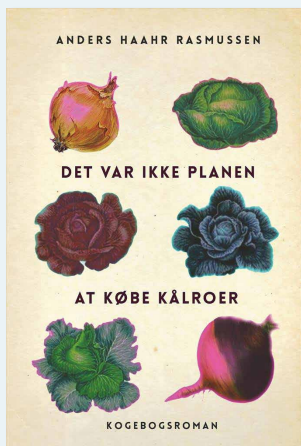
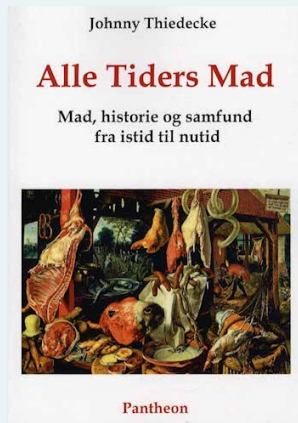
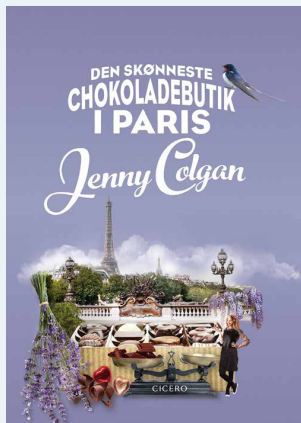
5 kokke inviterer læserne med ind i deres køkkener for at give et bud på nemme hverdagsretter til familier med børn.

UNGER & UDELIV : MAD, OPLEVELSER OG AKTIVITETER FOR HELE FAMILIEN

AF ASTRID BJØRG MORTENSEN, 2012 – 79.69

Inspiration til aktiviteter for børn og deres forældre i naturen.

Med forslag til lege, madlavning og ture samt opskrifter, der gør brug af naturens råvarer.



MADKULTUR, -TRADITIONER OG -HISTORIE

ALLE TIDERS MAD - MAD, HISTORIE OG SAMFUND FRA ISTID TIL NUTID

AF JOHNNY THIEDECKE, 2015 – 64.101

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

Vi kommer tæt på overklassens mad- og drikkekultur, men også jævne folks brød og den ensidige ernærings mangelsygdomme er behandlet.

MAD I GAMLE DAGE

AF PERNILLE OBITZ MATHIESSEN, 2016 - 64.101

Bogen begynder med oldtidens jægere og samlere og deres kamp for at få mad på bordet, for så at fortsætte med mad i mid-delalderen på såvel slottet hos kongen med de arabiske krydderier, som hos bonden, der måtte nøjes med sild, kål, æg og byg.

Konservering, mad fra andre lande og kartoflens indtog og betydning er andre af bogens indholdsområder. Ligeledes indeholder bogen afsnit om fx 1800-tallet, 2. verdenskrig, kogekonernes fremkomst og maskinernes betydning for maden.

Fra 9 år.

SMAG

AF SUSANNE HØJLUND, 2016 - 64.101

Smag afhænger ikke kun af, hvordan maden tilberedes.

Forfatteren fortæller, at vores kulturelle baggrund, dufte, udseendet og lyden af maden er afgørende for vores smagsoplevelse. At mad spist med fingrene, og at mad spist i fællesskab smager bedst.

MAD, MENNESKER OG MÅLTIDER - SAMFUNDSVIDENSKABELIGE PERSPEKTIVER

AF LOTTE HOLM OG SØREN TANGE KRISTENSEN (RED.), 2012 - 64.101

Om mad og måltiders rolle for vores sociale fællesskaber og om de normer og symboler, der knytter sig til mad og som forbinder den med vores identitet.

RUNDT OM BORDET - TRÆNGTE MÅLTIDER OG MODERNE LIVSFORMER

AF JOHANNES ANDERSEN, 2014 - 64.101

Om måltidets traditionelle rolle som hjørnesten i det demokratiske samfund og som fælles aktivitet, og om hvordan det undergraves, bl.a. af medier, fødevarerindustrien og moderne livsformer.

DANSKERNES MAD

AF ANNE GLAD, 2017 – 64.101

Om danskernes mad- og indkøbsvaner lige fra slik til frugt og grønt. Indeholder fakta og lejlighedsvis holdninger til indkøbs- og spisevaner, krydret med historiske fortællinger omkring nogle af de store danske mad-virksomheder som fx Mou, Toms og Tulip.

MAD OG REGIONALITET - DANSK MADHISTORIE

AF INGE ADRIANSEN M.FL. (RED.), 2015 – 64.101

Efter en introduktion til temaet fødevarer og regionalitet følger 7 artikler, som fortæller om regionale køkkener og madtraditioner, og om hvordan man udnytter de naturgivne ressourcer og bruger dem i maden.

SMAGEN AF DANMARK - MAD I NORDEN

AF CLAUS MEYER, 2008 – 64.1

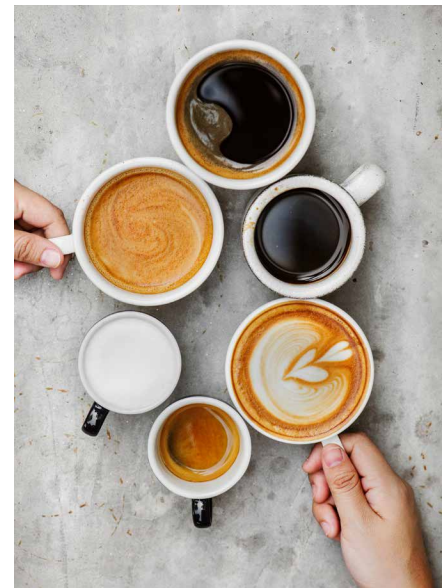
Bygger på DR1's nordiske mad- og rejseprogram: "Smag på Danmark - med Meyer".

KALLE OG PALLE, SÅ ER DER MAD! - EN HÅNDBOG TIL ALLE DEM, DER ENGANG HAR SPIST, SPISER LIGE NU ELLER HAR PLANER OM AT SPISE

AF AINO HAVUKAINEN OG SAMI TOIVONEN, 2016 - 64.101

De to brødre Kalle og Palle fra Særlinge viser, hvordan man spiser, hvad man kan spise, samt hvordan man får næring, og der er tests i emnerne.

Fra 5 år.



SPIS SAMMEN

HOLD DA HELT MADFEST! - EN GUIDE TIL AT SAMLE MANGE MEN- NESKER OM AT LAVE OG SPISE GOD HVERDAGSMAD

AF FORBRUGERRÅDET TÆNK, 2015 – 64.101

Forbrugerrådet Tænk har i tre forskellige boligområder samlet en stor gruppe mennesker til en dag, hvor hovedformålet var at lave mad og fællesspisning for at styrke bl.a. sammenholdet. Samtidig kunne beboerne få inspiration til anderledes og sund mad. Bogen er en drejebog med alt, hvad der skal overvejes inden festen, hvordan man samler frivillige og byder andre som gæster.

SAMMENSKUDSGILDET

AF GRY WINDELEV, 2015 – 64.1

Enkelte og smagfulde opskrifter er nøgleordet for denne kogebog, hvor otte kokke hylder fællesmåltidet.

DE GODE MADOPLEVELSER

AF SOCIAL FOODCLUB, 2018 – 64.1

Gamle danske opskrifter fra især 1950'erne til 1980'erne. Byder på klassikere som forenede, tarteletter og vaniljekranse. Hertil retter som saftbudding, potkål og kakao suppe.

BORDETS GLÆDER

AF MICHAEL BLÆDEL (RED.), 2016 – 64.101

Omgangsformer, spisevaner, takt og tone og bordskik behandles i denne bog fra Modersmål-Selskabet, lige fra middelalderen over H.C. Andersen, Gustav Wied og Emma Gad til vore dage.

GODE HISTORIER FOR VOKSNE

BABETTES GÆSTEBUD

AF KAREN BLIXEN, 2007 (3. UDG.)

Babette, flygtning fra Frankrig, lever i 14 år som husholderske hos to aldrende provstedøtre i en lille norsk fjordby.

En dag skaber hun ved hjælp af en lotteri- gevinst et vidunderligt måltid for menigheden.

BARE SAMMEN

AF ANNA GAVALDA, 2004

En halvsenil gammel dame, en lømmel af en kok, en aristokrat med sociale hævninger og en anorektisk pige finder sammen i et fællesskab, hvor de både støtter og udvikler hinanden.

EN DELIKATESSE

AF MURIEL BARBERY, 2011

En rig og magtfuld madanmelder ligger på sit dødsleje og tænker tilbage på de mange måltider, han har konsumeret, mens han længes efter en helt bestemt smag.

Men hvad er det nu, det er?

DET VAR IKKE PLANEN AT KØBE KÅL- ROER - KOGEBOGSROMAN

AF ANDERS HAARH RASMUSSEN, 2018

Amanda drikker lidt for meget, arbejder lidt 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 alt for længe med sig selv.

KOKKEN DER HOLDT OP MED AT RØDME

AF MARTIN KONGSTAD, 2018

I skyggen af sin dominerende far åbner gourmetkokken Magne vegetarrestauranten Oldenberg. Men kan de høje ambitioner om michelinstjernerne kombineres med kærligheden?

MÆND & FÅR: ROMAN

AF DAVIDE ENIA, 2016

Indholdet af en kurers dagbog fra 2. verdenskrig viderefremmes til læseren, og trådene til gamle madtraditioner samt deres betydning for mennesker udgør en central del af bogen.

Historien fortælles af kurerens barnebarn og sammenkobler fortiden og nutiden.

DEN SKØNNESTE CHOKOLADEBUTIK I PARIS

AF JENNY COLGAN, 2019

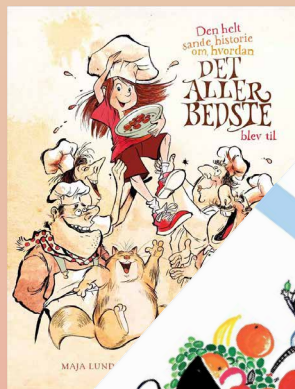
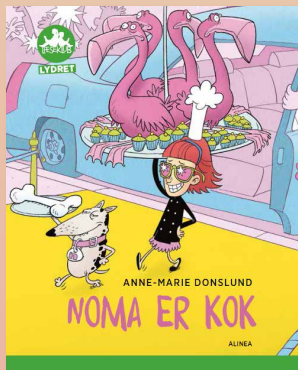
Arbejdsløse Anna Trent rejser fra sit middelklasseliv i England til et lille værksted i Paris, hvor den koleriske Thierry fremstiller den fineste gourmet chokolade.

Her lærer hun om kærlighed til både mad og mennesker.

VEGETAREN

AF HAN KANG, 2017

Syd-koreansk roman om det indre i mennesket og dets friktion mod samfundets normer.



GODE HISTORIER FOR BØRN

DEN HELT SANDE HISTORIE OM, HVORDAN DET ALLERBEDSTE BLEV TIL

AF MAJA LUNDE, 2017

Historien om, hvordan pandekager, pizza, pommesteges frites, spaghetti, creme caramel, gelato og chokolade blev til.

Et magisk møde mellem sure kokke og en fantasifuld pige, med billeder malet med ægte chokolade.

Billedbog, 3-7 år.

HULDAS HELT EGEN HEKSESUPPE

AF JUTTA LANGREUTER, 2018

Den lille heks Hulda er inviteret hen til den store troldmand, Hokuspokus. Hulda laver en suppe, som hun serverer for Hokuspokus.

Den smager helt forfærdeligt, men til gengæld kurerer den troldmandens rygsmerter.

Billedbog, 3-6 år.

KOKKEKAOS

AF MAJA LUNDE, 2017

Verdens coolste 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.

Fra 9 år.

MUFFINMYSTERIET

AF KATE PANKHURST, 2014

Mysteriepigene Viola skal deltage i en stor bagedyst, men mærkelige ting sker, og det er nu en sag for mysteriepigene. Kan de mon opklare, hvem der forsøger at ødelægge konkurrencen?

9-11 år (Marie Mystik efterforsker; 2).

NOMA ER KOK

AF ANNE-MARIE DONSLUND, 2017

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?

Letlæsning, fra 6 år.

VALDEMARS ÆRTER

AF MARIA JÖNSSON, 2017

Valdemar og lillesøster spiser aftensmad, men Valdemar spiser ikke sine ærter. Valdemar hader ærter, men han elsker is.

Men ærterne skal først ligge i hans mave, før han kan få is. Heldigvis får Valdemar en god ide.

Billedbog, 3-5 år.

VÆRSGO OG SPIS, HR. STRUGANOFF - EN BOG OM FARVER

AF KIM FUPZ AAKESON, 2017

Hr. Struganoff kan ikke knappe sine bukser. Måske fordi han har spist rigeligt.

Nu må han spise noget sundt, og han laver sig en frugtsalat i mange farver.

Billedbog, 3-6 år.