

# MAD MED MERE

Af Runa Pihlmann. Foto: Betina Hastoft, Colourbox og PR.

## HVIDT OG HOLDBART

De enkle tallerkner, skåle og krus er glaseret med ridsefri glasur, der gør dem ekstra solide. Arctic white-stellet tåler både ovn, mikroovn og fryser og er derfor oplagt til hverdagsbrug. Priser fra 99 kr. (Aida Raw).



## LEMONADE O'CLOCK

Den smukke, lyserøde lemonade er et eksotisk miks af litchi og grapefrugt, der passer perfekt i høje glas til festlige sammenkomster. 70 kr. (Nicolas Vahé).

## SØDE STRIBER

Dæk havebordet med Statement stripe-dækkeservietterne, der fås i et væld af fine farver til 130 kr. (Södahl).



## LYSERØDE BOBLER

En almindelig formkage bliver pludselig meget festligere, når du bager den i en silikoneform med bobler på toppen. 200 kr. (By Ditte Julie).

HVAD ER

## SAUCE GRIBICHE?

Fransk æggedressing, der passer perfekt til bl.a. grønne og hvide asparges.



## FULDKORN I FORKLÆDNING

Vælger du også det mørke brød i den tro, at det er proppet med fuldkorn og fibre? Det kan bestemt være tilfældet, men et lyst brød kan være mindst lige så fuldkornsspækket. Så tjek ingredienslisten, inden du per automatik rækker ud efter det mørke.



## KØKKEN KALENDER

**7. juli:** International chokoladedag. I dag må du smovse i mørk, lys, hvid eller den lyserøde ruby-chokolade. Find opskrifter på de lækreste chokoladekager på spisbedre.dk.

**11. juli:** International kebab-dag. Er du dus med din kebab-pusher nede på hjørnet, eller laver du din kebab selv? Uanset hvad kan du både lave kebab af oksekød, kylling, lam og svampe.

**11. juli:** International pomfrit-dag. Er det ikke nok med en snakket kebab, kan du toppe med en gang fritter i dagens anledning.

**16. juli:** International hot dog-dag. Smid en varm hund på havegrillen, og forkæl den med hjemmelavet ketchup, remo, ristede løg og syltede agurker. Skyl ned med iskold kakaomælk.

**20. juli:** International is-dag. Den perfekte undskyldning for at give den gas med både guf, flødebolle, softice, drys og syltetøj på isen.

**31. Juli:** Næste nummer af SPIS BEDRE er på gaden. Købt det i din bladkiosk, eller find et uimodståeligt abonnementsstilbud på allerservice.dk.



### SKØNNE SNACKS

Gourmetmad behøver ikke at være forbeholdt Michelin-restauranter. Det mener Michelin-kok Brian Pedersen, der står bag kogebogen "Snacks", som indeholder masser af opskrifter på smukke hors d'œuvre, mellemmåltider, forretter og desserter. De ligner en million, men kræver intet specialudstyr. 260 kr. (Dreamlitt).

## I SÆSON

- Fennikel • Sukkerærter
- Blåbær • Hindbær
- Bladselleri • Makrel



### SÅ ER DER SERVERET!

Anret kølige drinks og en lille snack på en fin bakke, og snup den med i haven eller ud på altanen. Taro-bakken er lavet af rattan og fås i et sæt med 3 stk. i forskellige størrelser til 1.065 kr. (Broste Copenhagen).

## KNIVSKARP

Pas godt på dine yndlingsknive ved at hænge dem på en knivmagnet i stedet for at lægge dem i skuffen, hvor de hurtigt bliver sløve. Magneten er lavet af karboniseret ask og måler 40 cm. 400 kr. (Timm Vladimir).

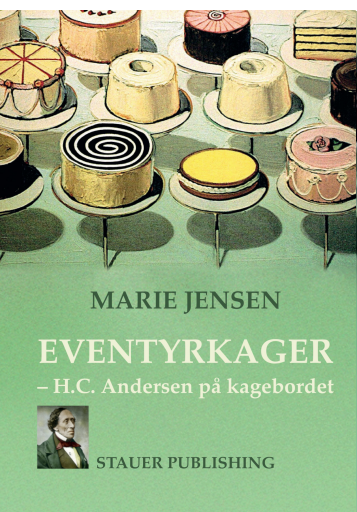


## MUMI PÅ STRANDEN

Familien Mumi er taget på stranden, hvor de hygger sig med at finde smukke sten og nyde lidt hjemmebag. Krusene i fine pastelfarver er perfekte til en kop kaffe, te eller chokolade. 229 kr. (Moomin Arabia).

*Artiskokker er besværlige. Efter alt arbejdet får du omtrent lige så meget rigtig mad som ved at slikke på 40 frimærker. Tag en rejecocktail i stedet.*

*Miss Piggy, karakter fra Muppetshow*



## EVENTYRLIGE KAGER

Tag på en smagsrejse gennem H. C. Andersens eventyr i "Eventyrkager", hvor hver kage er inspireret af f.eks. Den grimme ælling, Kejserens nye klæder eller Ole Lukøje. Marie Jensen er forfatteren bag bogen, der udkommer i anledningen af 150-året for eventyrdigterens død. 300 kr. (Staur Publishing).



## SURDEJ PÅ 15 MINUTTER

Har du også prøvet at slå din surdej ihjel, fordi du har glemt at friske den op? Så er der hjælp at hente i den nye "Bageklar surdej", der blot skal blandes med lunkent vand, før den er klar på et kvarter til dit næste bageprojekt. 22 kr. (Valsemøllen).

## SLYNG SALATEN

Der er ikke meget ved en slatten salat. Men efter en tur i salatslyngen har du sprøde salatblade til sandwichen eller salat-skålen. 470 kr. (Oxo).



## SMART I EN FART

Skal du have din sandwich med på farten, er det praktisk med en fiks madkasse, der holder frokosten frisk længe. 319 kr. (Aya & Ida).



## ET ORDENTLIG BRØD

Hjemmebagte sandwichbrød bliver sprøde og saftige, når de bages i en hulform. I denne er der plads til 4 brød, så du har til madpakken og turen ud i det blå. 150 kr. (Blomsterbergs).



## SOMMER, CITRON OG SALTAKRIDS

Syrlig citron, hvid chokolade og saltlakrids mødes i skøn treenighed i de vanedannende Lemon-lakridser. Priser fra 125 kr. (Bülow).



# 90%

Så meget vand indeholder et jordbær.

Kilde: Fødevaredatabasen

## FINE FADE

Ekstotiske mønstre præger de smukke skåle og fade, der passer perfekt til en lille snack eller en stor salat. Priser fra 70 kr. (H&M Home).



## FÆLLES OM KAGEBORDET

Der skal være plads til alle ved kagebordet – også dem der er intolerante, har allergi over for mælkeprodukter og gluten. Derfor har Nicole Mørck udgivet "Mere end bare kage", der indeholder 32 opskrifter på kager med almindeligt mel, smør og mælk og den samme kage i en gluten- og mælkefri version. Resultatet er næsten ens i både smag og udseende. 180 kr. (Muusmann Forlag).

