

STAUER PUBLISHING

Bøger og kulturarrangementer | Books and cultural events

www.stauer-publishing.dk

stauerpublishing@gmail.com | +45 40592283 (Jens Staubrand)

Juni 2026

Cvr-nr.: 36204060

Bank: 6610 0002540744

IBAN DK8166100002540744

SWIFT JYBADKKK

Pressefoto er på vores [website](http://www.stauer-publishing.dk)

PESSEMEDDELELSE

Når H.C. Andersens eventyr bliver til middag

Ny kogebog forener eventyr, kunst og madglæde i sanselige middagsretter inspireret af H.C. Andersen

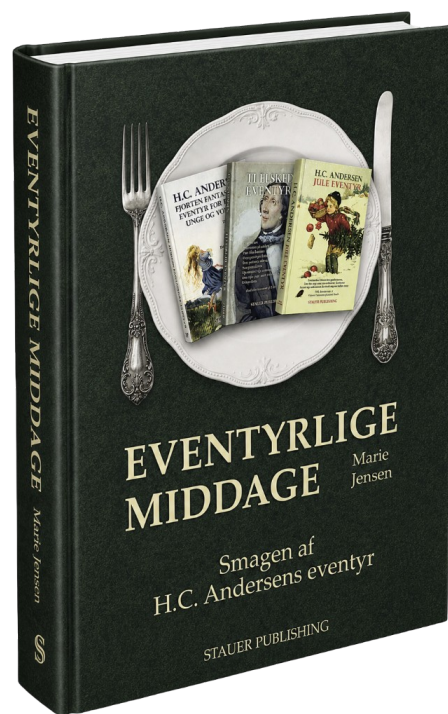
Hvordan smager Fyrtøjet? Hvad serverer man til Den lille Havfrue? Og kan Prinsessen på ærten blive til en elegant middagstallerken?

Det giver kogebogen Eventyrlige middage. Smagen af H.C. Andersens eventyr et fantasifuldt og velsmagende svar på. Bogen præsenterer en række hovedretter inspireret af H.C. Andersens udødelige eventyr – fra “Fyrtøjets Magt” med braiseret okse, røget kartoffelmos og urtesauce til “Den Lille Havfrues Måltid” med stegt havtaske, muslingsauce, tangsalat og ristede kartofler.

Bogen bygger på den charmerende fortælling om en hemmelig skuffe i en gammel kommode, hvor en samling opskrifter af kogekonen Marie Jensen dukker frem. Opskrifterne er dateret i 1964 og bærer præg af både litterær indsigt og kulinarisk fantasi. Hver ret fortolker et eventyr gennem smag, råvarer, farver og stemninger – så læseren ikke blot læser H.C. Andersen, men også får mulighed for at servere ham ved middagsbordet.

Eventyrlige middage er derfor mere end en kogebog. Den er en poetisk rejse ind i H.C. Andersens univers, hvor mad, fantasi og billedkunst smelter sammen. Der er lagt stor vægt på bogens billedside, som i sig selv skal kunne fortælle historier og vække nysgerrighed. Derfor er der udvalgt værker fra både danske og udenlandske kunstnere, hver med deres særlige blik for stemninger, detaljer og fortælling.

Illustrationerne er afstemt efter de eventyr, som de tilhørende retter er inspireret af. De tilfører bogen en dimension, der rækker ud over det rent kulinariske, og giver den en særlig visuel identitet, som både overrasker og inspirerer. Samtidig inviterer



billederne læseren til selv at fortolke eventyrmåltiderne – ikke kun som opskrifter, der kan tilberedes, men som kunstneriske udtryk, man kan gå i dialog med.

På den måde understøtter illustrationerne bogens grundidé: at mad ikke kun er noget, vi spiser, men også noget, vi oplever med sanserne, forestillingsevnen og det æstetiske blik. Bogen åbner for en friere og mere personlig fortolkning af eventyruniverset, hvor man kan lade sig forføre af både smagens og kunstens magi.

Blandt bogens retter finder man blandt andet:

- Fyrtøjets Magt – braiseret okse med røget kartoffelmos og urtesauce
- Tommelises Forårsdrøm – helstegt vagtel med blomstret perlespelt og grønne asparges
- Prinsessens Perfekte Måltid – lammefilet med ærtepuré, knuste kartofler og ærteskud
- Kejserens Måltid – smørstegt kyllingebryst med guldstøv, safransauce og kartoffelfondant
- Den Grimme Ællings Forvandlingsret – andebryst med karamelliserede rødbeder og appelsinsauce

Med bogen får H.C. Andersens eventyr nyt liv i køkkenet. Her bliver litteratur til duft, smag og servering – og middagen til en fortælling.

Fakta om bogen

Titel: Eventyrlige middage.

Undertitel: Smagen af H.C. Andersens eventyr

Forfatter: Marie Jensen

Udgiver: Stauer Publishing

Redaktion: Mag.art. Jens Staubrand

ISBN: 9788792510822

Hardback

Om bogforsiden: Bogforsiden til Eventyrlige Middage – Smagen af H.C. Andersens eventyr er baseret på en original idé af Jean Marie Guttermann. Med en elegant og symbolsk komposition forenes litteratur og gastronomi i ét visuelt udtryk: På en hvid tallerken ligger bøger om H.C. Andersen serveret som en udsøgt ret, omgivet af bestik og placeret på en dybgrøn baggrund. Forsiden understreger bogens centrale idé – at H.C. Andersens eventyr ikke blot kan læses, men også opleves gennem smag, stemning og sanselighed. Det enkle, men stærke design skaber en umiddelbar forbindelse mellem eventyrverdenen og måltidets fællesskab.

Pressefoto er på vores [website](#).

Venlig hilsen

Stauer Publishing / Jens Staubrand