



## Henric Åkesson

Mousseerande torrt vin med ung fruktig smak med ton av citrus.

Passar till både aperitif och till hela middagen.

Art nr 7790,  
75 cl 65,-,  
20 cl 25,-

## Henric Åkesson Medium Dry

Mousseerande halvtorrt vin med fruktig smak och med inslag av päron och citrus.

Passar till aperitif och till skaldjursrätter.

Art nr 7700,  
65,-



## Anders

Mousseerande torrt vin med ung, mycket frisk smak och med ton av grapefrukt och grönt äpple.

Passar till fisk- och skaldjursrätter eller lättare kötträtter.

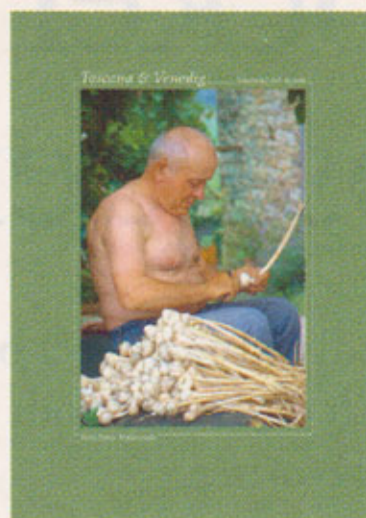
Art nr 7792,  
125,-



# ÅKESSON

Telefon 0414 - 719 16

GODA BÖCKER forts

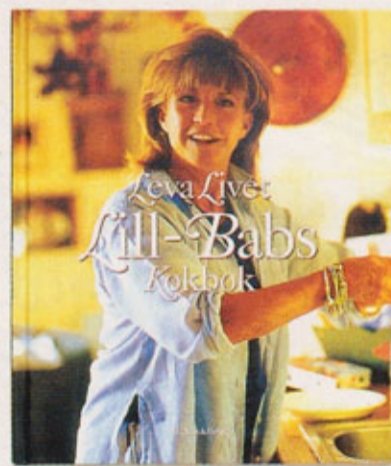


## KALENDER MED MATGLÄDJE

● Fotografen *Peter Malmstedt* har sammanställt en kalender för 2004 som är litet utöver det vanliga. *Toscana & Venedig* heter den, med underrubriken "Livsmedel och livsstil". Den är rakt igenom ett härligt reportage från dessa italienska trakter, med tonvikt på gården Fagiolari i den toskanska byn Panzano, där matmamman *Giuletta* huserar. På kalenderbladens baksidor finns recepten på hennes goda mat.

Kalendern säljs i Wettergrens boklådor i Göteborg och även via deras hemsida ([www.wettergrens.se](http://www.wettergrens.se) ca 169 kr)

Guy Jamais



## FOTOALBUM TILL FANSEN

● Gammal kärlek rostar aldrig och den charmiga sångerskan *Lill-Babs* har en gång för alla tagit plats i svenska hjärtan. Därför är man som bokförläggare nog ganska säker på fina försäljningsciffror med *Leva livet: Lill-Babs Kokbok*. Boken som innehåller goda, enkla recept

som Barbro, hennes familj och nära vänner snappat upp, små matminnen och massor av bilder på henne själv. (ICA bokförlag ca 259 kr) *Astrid Abrahamsson*



## Bon Lloc

## FÖR DE MATTRENDIGA

● Varje framgångsrik krog och köksmästare har numera sin egen kokbok och *Mathias Dahlgren* på *Bon Lloc* är inne på nr två. Efter guldsegern i *Bocuse d'Or* äger han en särskild pondus och det märks både på hans stjärnmärkta restaurang *Bon Lloc* och nu i den över 300 sidor tjocka boken med samma namn.

Här yttrar sig en tungviktare som vet vad han gör och varför. Den mycket matnyfikne som vill hänga med i trenderna får sitt lystmäte i överraskningar. (Prisma ca 538 kr)

*Astrid Abrahamsson*



## SMAKRIKA SÅSER

● *Sås & dip med mycket smak* håller vad den lovar. Ett drygt 30-tal recept på smakrika klassiska såser och röror från alla världens hörn. Men ugnsbaka paprikan i stället för att rosta den i torr stekpanna, som rekommenderas på sidan 17. (ICA bokförlag ca 149 kr)

*Eta Kroon* forts