

Markens grøde



Forfatter:	Tove Diesen
Forlag:	Forlaget Vigmostad & Bjørke AS
Sprak:	Bokmål
Antall sider:	208
ISBN/EAN:	9788252933567
Kategori:	Mat og drikke
Utgivelsesar:	2011

[Markens grøde.pdf](#)

[Markens grøde.epub](#)

På Bondens marked finner du det beste av Østlandet. Produkter med smak av snaufjell og preg av frodige dalstrøk, som er fanget i innsjøene, har beitet i dype skoger og grodd i åpne landskap helt til havs rundt Oslofjorden. På markedet får du kjøpe dem direkte fra produsentene selv - fra dyktige håndverkere som vet å ta vare på markens grøde. I Markens grøde serverer de prisbelønte kokkene fra Gamle Raadhus Restaurant og Brimi Sæter 80 fristende oppskrifter på hvordan du kan tilberede sesongens beste råvarer. Jørn Lie, Eirik Strøm Lillebø, Hans Brimi og Ola Tangvik Brimi. Tove Diesen er kokebokforfatter og tidligere matjournalist i Aftenposten. I 1998 fikk hun Årets Ernæringspris, og i 2008 fikk hun Ingrid Espelid Hovig Matkulturpris for sitt arbeid med å formidle norsk matkultur og matglede.

Kjerringøy gård og vår kafe Markens Grøde er blitt Kjerringøys severdighet i matveien. Det skyldes den hjemmelagede maten med økologiske og lokale råvarer som. Markens grøde (1917) er Hamsuns store jordbruksepos. Romanen forteller om hvordan gården Sellanraa utvikles fra en enkel jordgamme til et gårdsbruk. Finn og kjøp billetter: konserter, sport, teater & show, familie og festivaler på ticketmaster.no