



Kokebog om lugtetaab og mad

En gratis e-bog om nydelse af mad trods lugtetaab



QR-link til Apple Books
(Virker kun på iPhone/iPad/Mac)

Nedsat eller manglende lugtesans har ofte store konsekvenser for nydelse af mad og evnen til at lave mad. Denne bog giver læseren værktøjerne til at fremhæve de andre sanser i maden og lave god mad trods et lugtetaab. Ved fokus på grundsmage, tekstur og andre sensoriske virkemidler, bliver læseren ført sikkert igennem hvordan maden skal tilberedes og tilsmages.

Opskrifterne i bogen er opbygget således at principperne for madlavning mestres og øjeblikkeligt kan bruges i andre retter. Principperne og opskrifterne er brugt og justeret på vores kokkeskoler for patienter med lugtetaab.

Bogen er et samarbejde mellem kokkene Christian Bøjlund og Rasmus Bredahl samt læge og lektor Alexander Wieck Fjældstad fra Flavour Institute (Aarhus Universitet) og Klinik for Lugte- og Smagsforstyrrelser (Øre Næse Halsafdelingen, Regionshospitalet Gødstrup).

