



ALEXANDRA WEDEL HEDQVIST

är måltidsentreprenör i stort
och smått som inspireras av
begränsningar och hyser en
enorm kärlek till mat och allt
som hör därtill.

I Skafferiet hittar du recept och idéer för vardag och fest tillsammans med matnyttiga tips för kök och täppa. Har du recept, tips eller ett smultronställe du vill dela med dig av? Mejla mig på alexandra@elsasskafferi.se.



The Bread Exchange - Malin Elmlind

"Jag bakar bröd. Vill du ha det så byter jag det mot nästan vad som helst. Men inte mot pengar. Jag byter det mot vad som helst som kan inspirera mig. Mot att du lär mig något. Jag byter det mot något som du kan bättre än jag. Något jag aldrig vetat existerade och aldrig kunnat uppleva om det inte varit för att du velat byta bröd med mig."

Malin Elmlid lanserade The Bread Exchange 2008 då hon arbetade inom modeindustrin. Sedan dess har hon bytt bort mer än 1000 bröd mot saker som inspirerar henne (men aldrig mot pengar).



Som ni säkert redan vet gillar vi entusiaster i Skafferiet. Veckans urval av nya kokböcker är alla skrivna av kvinnor med ett syfte – sökandet efter inspiration, en enklare vardag, ett hälsosammare liv och den godaste maten!

TAREQ TAYLOR
är en annan inspiration. I höst kommer han ut med boken "Helt enkelt" där han delar med sig av de recept han ständigt återkommer till.

HED & MANNERSTRÖM

Jan och Leif delar med sig av recept och minnen från alla sina år i branschen. Det går inte att komma ifrån det gamla ordspråket – gammal är äldst!

JUST NU!

Laddar vi upp inför årets besök på Julmässan på Taxinge Slott. www.taxingesslott.se

ALLA RECEPT

finns att läsa på www.elsasskafferi.blogspot.com.



Veckans favoriter – middag på under 30 minuter, Sara Begner

Med rätt knep och lite planering går det lätt att laga god och variationsrik middag på under en halvtimme. Här hittar du allt som får din vardag att bli enklare – med tydliga och temabaserade kapitel som har lösningarna på de vanligaste vardagsproblemen.



MITT NYA RAW FOOD KÖK - ERIKA PALMCRANTZ AZIZ

Inspiration för dig som vill hitta ett sätt att äta och leva med raw food.

DET GODASTE JAG VET - LISA FÖRARE WINBLADH

Lisa skriver långa recept med många ingredienser. Och ja, de tar tid att laga, men alla som följer Lisa och blivit beroende av hennes recept vet att det är så värt det! Varje recept blir till en liten matlagningslektion.

Kombinationen av de många ingredienserna ger balanserade komplexa smaker som gör matlagaren lycklig. Ingen kan som Lisa förmedla kunskaper om råvaror, tekniker och vad som egentligen händer i kastrullerna.