



BOG

# BØRNEAVISENS NYE KOGEBAGEBOG (/BOEGER/BOERNEAVISENS- NYE-KOGEBAGEBOG)

Af ( 2023 )

LÅN PÅ BIBLIOTEKET ([HTTPS://BIBLIOTEK.DK/DA/SEARCH/WORK/?](https://bibliotek.dk/da/search/work/))

Log ind (</user/login?destination=/boeger/boerneavisens-nye-kogebog>) for at  
anmelde

Børneavisens kogebog formidles, så selv de voksne kan være med! En  
overskuelig og godt formidlet kogebog for alle kulinarisk interesserede børn og  
unge.

## ANMELDELSE



04 dec.23



**Børneavisens kogebog formidles, så selv de voksne kan være med! En overskuelig og godt formidlet kogebog for alle kulinarisk interesserede børn og unge.**

Denne anden kogebog fra Børneavisen er udgivet ud fra et ønske om at lokke flere børn i køkkenet. Børneavisen er et nyhedsmedie med samfundsnyt i børnehøjde, hvor bagsiden altid har en opskrift med. Blandt bogens 82 opskrifter er der bidrag fra deltagere fra Den store bagedyst. Med denne kogebog i hånden kan du roligt sende dine børn i 9-10-års alderen alene i køkkenet.

Bogen starter med det grundlæggende; mål, køkkengrej og hygiejne. Dertil er det godt at have nogle basale færdigheder på plads såsom kogning af ris, pasta og kartofler. Bogen har også fokus på madspild og sæsonoversigt over velkendte frugter og grøntsager. Gør det til en konkurrence om, hvordan I får brugt alle rester.

Måske er det en omgang One pot pasta, Fyldte auberginer eller Kylling med cornflakes på middagsbordet, dine børn vil brillere med til aftensmad. Skal det hellere være vegetarisk, disk bogen op med retter som Risotto, Linselasagne, Fyldte mexipeberfrugter og forskellige vegetarsalater. I dette kapitel er det gået lidt for stærkt, for opskriften på Quesadillas indeholder kylling og i opskriften på grønne vafler foreslås kun fyld, som ikke er vegetarisk. Er børnene vilde med at bage, er der inspiration i både det søde og salte bagekøkken. Lad børnene bage pitabrød, myslibarer, kanelnegle og meget andet.

Bogen har retter til alle dagens måltider: morgenmad, madpakken, snacks til den lille sult, aftensmad og det søde punktum. Bagerst er der mulighed for at notere og tegne egne opskrifter. Udvalget af opskrifter er varieret og nemme at gå til med få ingredienser og fremgangsmåden formidles gennem tegnede trinvis illustrationer og kortfattet tekst.