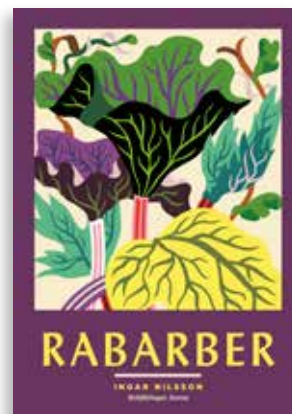


Rabarber – en gammal trotjänare med oändliga användningsområden!

Rabarber

I Rabarber finns allt man kan tänkas vilja veta om stjälken som växer och trivs i våra svenska trädgårdar men egentligen kommer från helt andra delar av världen.

För de flesta är den syrliga rabarbern nog mest känd som en uppskattad ingrediens i desserter av olika slag. Men rabarber kan användas till så mycket mer – till friska drinkar, glace till grillat, till marmelad, saft och inläggningar. I *Rabarber* finns också historien om rabarbern som medicinalväxt; under lång tid var den en begärlig handelsvara som tidvis betingade ett högre pris än opium. Än idag odlas rabarber i Kina för användning inom den kinesiska medicinen.

Utöver recept och den fascinerande berättelsen om hur rabarbern hamnade här innehåller boken även odlingstips och råd för de vanligaste sorterna.

Ingar Nilsson är journalist med mat och trädgård som inriktning. Hon är initiativtagare till de årliga rabarberfestivalerna i Sörmland och Skåne och har varit med och startat grönsaksdistributören Ekolådan.



Rabarber

Text: Ingar Nilsson
128 sidor | 170 x 230 mm
Inbunden | Utgivning: mars 2016
ISBN: 978-91-7843-485-5



Rabarber ingår i en ny presentboksserie om våra populäraste köksväxter. I serien finns även *Kål* och *Hallon*.