

## ”Matnyttig bok om fisk och skaldjur

... I bokens första del beskriver Arne S. Jacobsson hur fisk och skaldjur har tillagats under olika epoker, från hur stenåldersmän lagade fisk i kokgropar till hur Sverige har blivit ett av de sushirestaurangtätaste länderna i världen.

Man får även läsa om hur vissa fiskar var och är populära i vissa delar av landet och hur fisk tillagats på olika sätt beroende på var i Sverige man befinner sig.” ...

”I bokens andra hälft skriver Ragnhild Solvika om vilka fiskar som har blivit våra vanligaste matfiskar. Här får man en detaljrik faktadel om de olika arterna, var de finns, hur de fångats och fångas idag. Läsarna får även många matnyttiga tips om hur man förbereder de vanligaste fiskarterna, med några populära recept som sotarmästarens regnbåge, piggvar i vin och gäddfärs.”

Ur Elsa Maréchals artikel i VästKustKuriren 29 mars 2010.