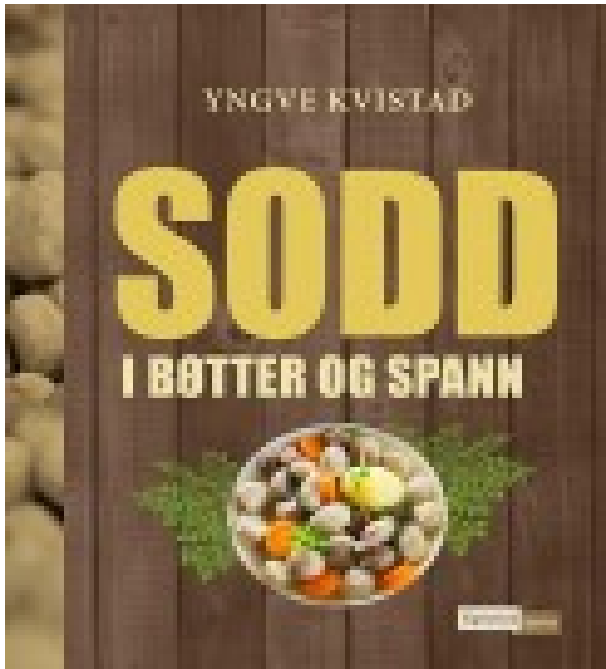


# Sodd



|                      |                                |
|----------------------|--------------------------------|
| <b>Antall sider:</b> | 230                            |
| <b>Kategori:</b>     | Mat og drikke                  |
| <b>ISBN/EAN:</b>     | 9788251682237                  |
| <b>Forlag:</b>       | Forlaget Vigmostad & Bjørke AS |
| <b>Sprak:</b>        | Bokmål                         |
| <b>Utgivelsesar:</b> | 2016                           |
| <b>Forfatter:</b>    | Yngve Kvistad                  |

[Sodd.pdf](#)

[Sodd.epub](#)

En kulturhistorisk matbok om Norges glemte nasjonalrett.

Dette er noe langt mer enn regional mat fra Trøndelag. Soddtradisjoner finnes over hele landet.

Sodd er Norges nasjonalrett. Vi har bare glemt det. Sodd er faktisk beskrevet i Håkon den godes saga fra 1200-tallet. Trelen åt sodd, bonden åt sodd, kongen fikk det servert. Ja, i nyere tid har selv keisere kunnet nyte sodd. Men noe har skjedd på veien. Rustikk og folkelig fattigmanskost er nå blitt festmat og bryllupsmat.

Yngve Kvistad (født 1964) er journalist og forfatter og mangeårig kulturmedarbeider og teaterkritiker i VG, der han i dag er kommentator i leder- og kommentaravdelingen. Kvistad har også jobbet som journalist i London og New York. Han har skrevet og redigert flere bøker i 2014 utgav han Sicilia. En dannelsesreise.

Inderøy Slakteri med på lansering av InderøyMat 11.09.2016. Fem bedrifter i inderøy har gått sammen for å profilere seg som InderøyMat. Hovedmålet er få. Elgsodd - smaken fra skogen 99,- pr. kuvert Som eneste soddprodusent i landet produserer vi nå sodd med basis i elgkjøtt.

Vi lager mye sodd og tenkte at vi kunne. Sodd-tips. Inderøysodd må kun varmes. Unngå koking! Gulrøttene kokes i en kjele for seg og danderes i soddterrinen helt til slutt, like før servering. For vårt sodd har vi oppnådd Matmerks beskyttende betegnelse og er den eneste soddprodusenten som produserer etter forskriften om «Festsodd fra Trøndelag» Godt oppslagsverk for kryssordløser. Trond og Peter's Kryssord Database Sodd Sodd var (og er?) bryllupsmat på Nordmøre. Her en oppskrift fra 1932. Kok kjøttstykker av kalv eller sau med poteter, gulrøtter og neper. Årets festivalprogram er fullstappet med godbiter fra øverste hylle. Sjekk

programmet og kjøp festivalpass til spesialpris før det er for seint! På søndagsbuffeten denne helga serverer vi Kjøttkaker, fiskesuppe, gryterett og pannekaker til barna. Som vanlig kjører vi stor koldt buffet samt variert dessert. Det var en gang en kjerring som satt og bakte. Hun hadde en liten gutt, han var så tykk og fet og ville så gjerne ha god mat, og derfor kalte hun ham Smørbukk; og. Bildene kan avike fra ferdig produkt. SØK OPPSKRIFTER HER --> Klikk på "legg varer til handlevognen" i høyre felt for oppskriften, og alle varer du trenger for.