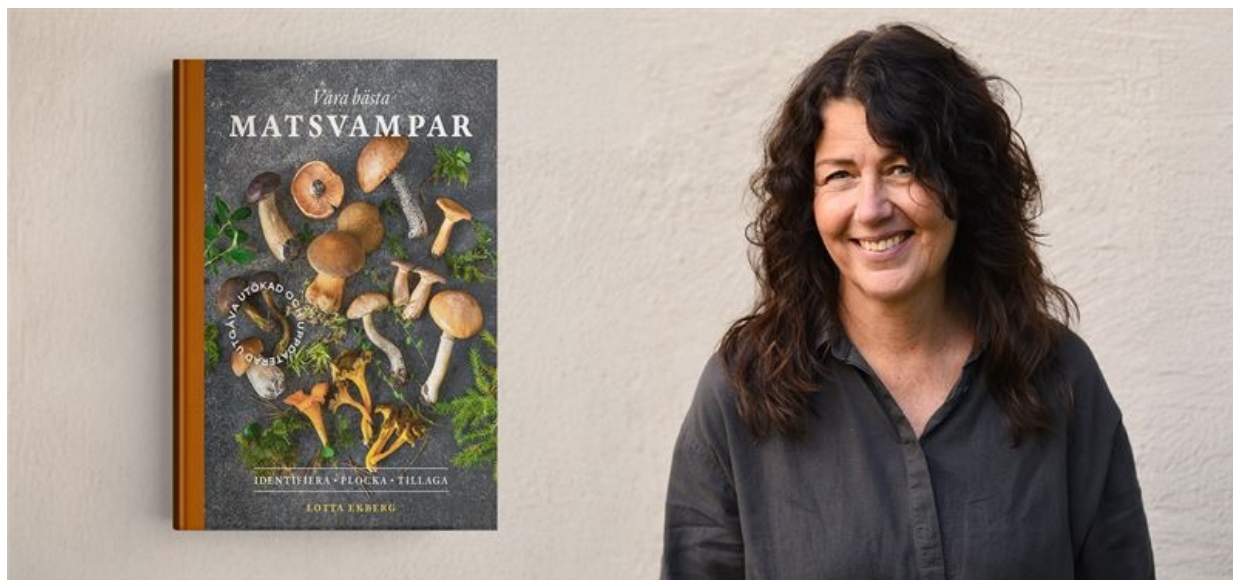


Lotta Ekberg utökar sin älskade svampguide – nu med fler arter och recept

Plockar du annat än kantareller? Det gör många som läste Lotta Ekbergs första svampbok. Nu släpper hon den utökade nyutgåvan *Våra bästa matsvampar – identifiera, plocka, tillaga*, med fler svamparter och recept för skogens skafferi.



Fotograf: Karolina Olson Haglund

Lotta Ekbergs bok *Våra bästa matsvampar – identifiera, plocka, tillaga* är en praktisk följeslagare för både nybörjare och erfarna svampplockare som vill fördjupa sina kunskaper och smaker. I boken presenterar Lotta nästan fyrtio ätliga svampar, där varje art beskrivs med tydliga kännetecken och tips för att undvika förväxling med giftiga svampar. Bland nyheterna finns ett matavsnitt där Lotta bjuder på recept som utnyttjar skogens skafferi, med rätter som bao buns med ostronmussling och ugnsbakad pumpa med krispiga kremlor.

– För att inspirera ännu fler att lära sig, plocka och äta olika matsvampar kommer nu min utökade version av boken med fler svamparter och utvalda svamprecept. Förstagångsläsaren får en inspirerande och pedagogisk svampbok som ger mer än den förra. De som läser den här också, får både igenkänning och en hel del nytt. Helt enkelt, lite mer och ännu bättre, säger Lotta Ekberg.

Boken är uppdaterad med fem nya arter: färticka, rimskivling, skogsriska, sotvaxskivling och vårmusseron. Nu totalt 38 matsvampar med artbeskrivningar (tillkommer giftsvampar och övriga omnämnda arter). I det nya matavsnittet finns även en smaktabell för bokens olika svampar.

Om författaren:

Lotta Ekberg är utbildad svampkonsulent och copywriter med passion för naturen och skogens skafferi. Lottas svampmarker finns i Mälardalen och på Öland där hon bland annat leder svampvandringar, håller svampkurser och praktiserar svampsök med hunden Ester. Via Svampkonsulenternas Riksförbund är hon med och utbildar nya svampkonsulenter, samt medverkar som lärare på SLU (Sveriges Lantbruksuniversitet). Nyligen har hon även inlett ett

samarbete med Restaurangakademien för att öka svampkunskapen i restaurangbranschen. Lotta har tidigare skrivit *Våra bästa matsvampar – hitta, identifiera, plocka* samt den prisbelönta boken *Rapsolja med smak från svenska gårdar*.

För recensionsexemplar, bildpublicering eller intervjuförfrågningar, kontakta:
press@bonnierforlagen.se

Bokförlaget Semic grundades 1950. Vi ger ut cirka 50 titlar per år inom kategorier som mat & dryck, handarbete, hobby & inredning, hem & trädgård, djur & natur, samhälle & fakta samt böcker för barn & unga vuxna. Semics redaktion har nyligen flyttat till Sveavägen 56 i hjärtat av Stockholm, där vi nu sitter tillsammans med övriga förlag inom Bonnierförlagen AB.