

Invitation

I anledning af udgivelsen af den nye bog forfattet af

Ole G. Mouritsen & Klavs Styrbæk



vil det glæde os at se dig til reception hos

STYRBÆKS
Slettenvej 223
5270 Odense N

Mandag den 4. juni 2018 kl. 14.30-16.00

Ved receptionen vil forfatterne fortælle om deres fascination af blæksprutter, og hvordan man kan tilberede dem til spændende og velsmagende mad. Fortællingen vil være ledsaget af små smagsprøver.

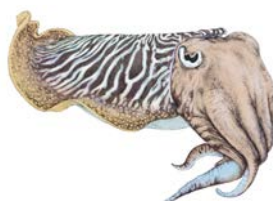
Med venlig hilsen

GYLDENDAL*

Klavs Styrbæk
klavs@styrbaeks.dk

Ole G. Mouritsen
ole.mouritsen@food.ku.dk

*Henvendelse vedr. presse: Thomas Brunstrøm, MATB@gyldendal.dk





en bog af
Ole G. Mouritsen & Klavs Styrbæk

Blæksprutter har altid fascineret mennesker overalt på jorden. De har en ældgammel oprindelse, og de er beslægtet med bløddyr som muslinger og snegle. De kan blive kæmpestore med øjne som fodbolde, men alligevel lever de kun et par år. De parrer sig kun en enkelt gang i løbet af livet og dør kort tid efter elskovsakten. De har blå blod og tre hjerter, og de kan udspy kulsort blæk. De har en hjerne og udviser muligvis intelligens, men sært nok sidder det meste af hjernen i armene. Deres hud kan med lynets hast skifte farve og mønstre, men alligevel er de farveblinde. De kan smage med armene, og de er mestre i at forklæde sig. De kan svømme lynhurtigt med egen jetmotor og skyde en arm ud for at fange et bytte så hurtigt som et jettfly.

Samtidig har blæksprutter gennem årtusinder og i mange kulturer fundet vej ind i køkkenet. De er næringsrige og velsmagende. De kan blive en vigtig proteinkilde for os til at erstatte kød fra landdyr. Vi har masser af blæksprutter i vandene omkring Danmark, men vi spiser dem ikke. Behøver det at være sådan?

I modsætning til mange fiskebestande er alle blæksprutte-populationer i global vækst. — *Hvad med at spise dem?*



Blæksprutterne kommer – spis dem!

Ole G. Mouritsen & Klavs Styrbæk
Gyldendal A/S

ISBN 978-87-02-25717-5
ISBN 978-87-02-25953-7 (e-bog)

Vejl. kr. 299,95, inkl. moms
232 sider, indbundet

Ole G. Mouritsen er professor i gastrofysik og kulinarisk fødevareinnovation ved Københavns Universitet, præsident for Det Danske Gastronomiske Akademi og leder af Smag for Livet.

Klavs Styrbæk er kok og driver det gastronomiske projekt STYRBÆKS med gourmetrestaurant, kokkeskole og produktudvikling.