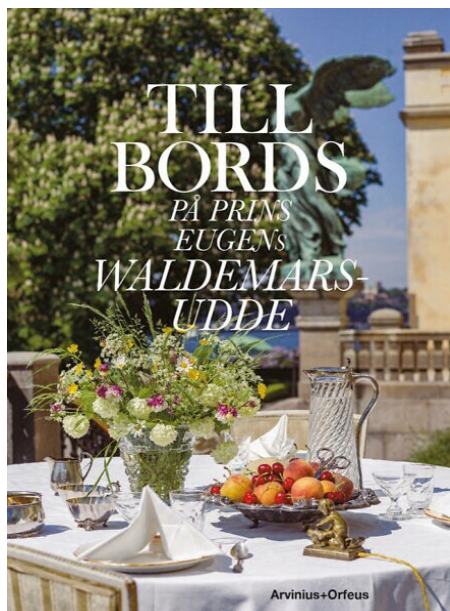


Till bords på Prins Eugens Waldemarsudde



***Till Bords på Prins Eugens Waldemarsudde* är en vacker, rikt illustrerad och kunskapsrik inspirationsbok med inriktning på mat, mathistoria och recept, samt på tillagning av såväl festmenyer som vardagsrätter vid Waldemarsudde nu och då.**

I boken presenteras en kulinarisk resa i tid och rum, från vårens primörer odlade i museets trädgård till julens läckerheter serverade i Prinsens kök. Läsaren får en unik inblick såväl i prins Eugens festmåltider för kungligheter och konstnärer vid det tidiga 1900 talet, som i personalens vardagsmat och olika recept, samt i dagens inspirerande och läckra kök.

Mathållningen vid Waldemarsudde idag och på prinsens tid beskrivs inledningsvis i artiklar författade av Waldemarsuddes museichef Karin Sidén och arkivarie Anna Meister, samt av den kände mathistorikern Richard Tellström. Som ciceroner i tillagningen av såväl de historiska rätterna från prins Eugens tid som av dagsaktuella menyer inspirerade av platsen Waldemarsudde under alla årstider, fungerar museets köksmästare Sebastian Fagerback och kock Jonas Höök.

Boken pryds av vackra fotografier av fotografen Yanan Li, samt av intressanta historiska fotografier från museets egna samlingar.

Fakta

Språk Svenska
Text Karin Sidén, Anna Meister, Richard Tellström
Redaktör Marie Arvinus
Foto Yanan Li
Grafisk Design Malou Holm
Antal sidor 360
Format 195 x 260 mm
Bindning Hårdband
Utgivning/säjtstart januari 2023
ISBN 978-91-89270-35-0

Pressförfrågningar:

Marie Arvinus
marie@arvinus.se
+46 (0) 70-527 70 15



Arvinius+Orfeus Publishing
Olivecronas Väg 4
113 61 Stockholm, Sweden
www.ao-publishing.com



“Till bords på Prins Eugens Waldemarsudde är en unik kokbok där det höga franska köket från prins Eugens tid, serverat till tidens kulturpersonligheter, kungligheter och kändisar, möter dagens spännande mathållning vid Café Ektorpet och i Prinsens kök. Ovanliga rätter från 1900-talets början samsas i vår bok med lättlagad vardagsmat från vår tid för alla som har ett intresse av matlagning, mat- och kulturhistoria och av allkonstverket Prins Eugens Waldemarsudde”, säger museichef Karin Sidén.

Boken publiceras av Arvinus + Orfeus Publishing i samarbete med Prins Eugens Waldemarsudde.

Prins Eugens Waldemarsudde

Prins Eugens Waldemarsudde, som ursprungligen var hem åt prins Eugen (1865-1947), är idag ett av Sveriges mest besökta konstmuseer. Prinsen var en av sin tids främsta landskapsmålare och en betydande konstsamlare med inriktning på främst nordisk konst. Året runt visas ett urval av prinsens egen konst, verk ur samlingarna samt tillfälliga utställningar. I slottsbyggnaden finns även prinsens sällskapsvåning, bevarad som den såg ut på prinsens tid. Museet är omgivet av en vacker blomster- och skulpturprydd park. I parken ligger Café Ektorpet, och restaurang Prinsens kök är beläget i museets slottsbyggnad.



Arvinus+Orfeus Publishing
Olivecronas Väg 4
113 61 Stockholm, Sweden
www.ao-publishing.com