



Godt gang i det nye år!

Januar er en god anledning til at tillægge sig nye gode vaner så vel i livet som i køkkenet.

AF ANNE-SOPHIE LAHME, MADSPOTTER, ANNESOPHIE@LAHME.DK

STÅLSAT

Med en ordentlig kniv er det så meget sjovere at lave mad. Globalkniven runder netop nu et skarpt 35-årsjubileum og er et godt bud på en køkkenkniv, der holder til det hele. Priser fra 800 kr. i isenkrambutikker og stormagasiner.



SKIFT DE GAMLE KLUDE UD

Drop de gamle engangsklude, og skift til nye holdbare, f.eks. Imercos lækre strikkede af slagsen til 100 kr. for 3 styk.

FILTERFRI

Sig godmorgen med en kop velbrygget mokka, brygget uden filter og uden dyre maskiner. I den smukke Arca X-tract Brew af Carl Henkel Brewers kommer du selv kaffebønnerne ned i filteret. Kanden koster fra 400 kr. på spinchy.dk.



FERMENTÉR LIDT MERE

Aarstidernes Søren Eilersen har begået sin tredje fermenteringsbog, denne gang i selskab med kokken Christine Bille Nielsen. Bogen er en fin anledning til at skrue op for sundheden med masser af hjemmelavede lækkerier. "Det fermenterede køkken", 250 kr.



VÆLG SELV-MADKASSEN

Det tyske måltidskassekoncept Marley Spoon er landet i Danmark, og de gør det lidt anderledes end de andre. Her kan du selv sammensætte din menu ud fra 20 nye opskrifter hver uge og bestemme, hvad der skal være på menuen hjemme hos jer. Priser fra 40 kr. pr. måltid, se mere på marleyspoon.dk.



BAG SOM EN PROFESSIONEL

Grams nye ovne og komfurer med det patenterede BakingPro-system gør, at ovnen kan komme op på 180 grader på fire minutter. Så kan du lynhurtigt få maden på bordet, ligesom du kan udnytte tiden til at lave mad til flere dage. Priser fra 3.799 kr. Se mere på gram.dk.