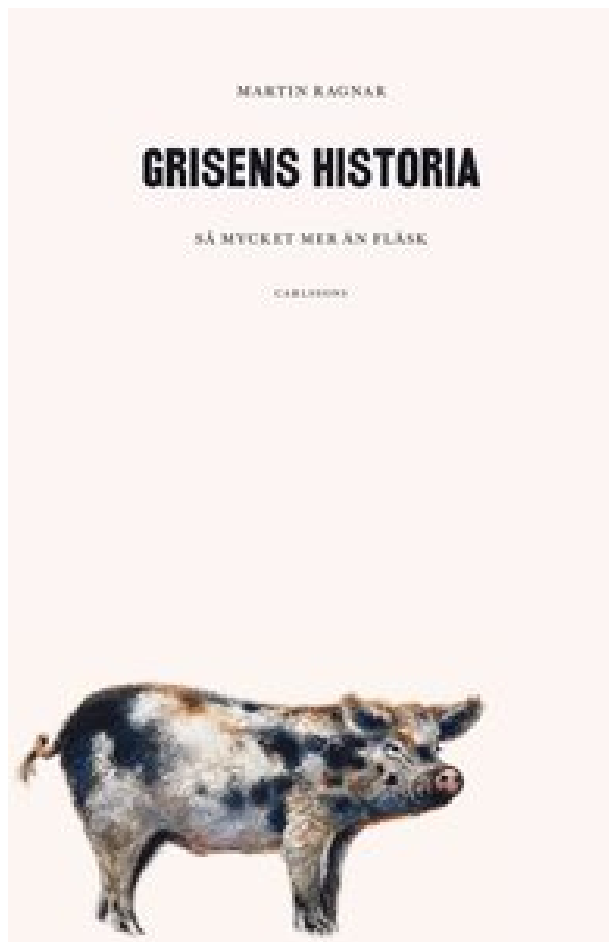


# Grisens historia : så mycket mer än fläsk



<b>Kategori:</b>	Boskap
<b>Utgivningsdatum:</b>	2015-09-25
<b>Antal sidor:</b>	364
<b>Förlag:</b>	Carlsson
<b>Författare:</b>	Martin Ragnar
<b>ISBN:</b>	9789173317320

[Grisens historia : så mycket mer än fläsk.pdf](#)

[Grisens historia : så mycket mer än fläsk.epub](#)

En engagerad och faktafylld skildring av den svenska grisens kulturhistoria. Här sätts detta mångfasetterade djur in i ett större sammanhang. Och grisen och människan har en lång gemensam berättelse att erbjuda, inte bara djurets kotletter eller dess föga smickrande användning i språket. "En bok om ett av de intelligentaste djuren borde få inledas av djuret självt", skriver Martin Ragnar. Nu är icke detta möjligt, men däremot möter vi grisen i hundratals foton och illustrationer, där den plirande tittar betraktaren i ögonen eller med berättigad misstänksamhet skyggar med blicken, där den leker och bökar, umgås eller bara vegeater. Ragnar skriver om härstamning och egenskaper, om grisens plats i religionen, om dess renlighet och nyttighet som markberedare, som jaktgris, tryffelsvin och sällskapsdjur. Grisen har likaså varit offerdjur, är både tamsvin och vildsvin, ollonsvin och skogssvin. Här möter lantraser och förädlade grisar, men samtidigt mänsklig grymhet och grishat.

Naturligtvis avhandlas även grisen som köttdjur och leverantör av skinka och korvar till människans middagsbord. Därför skriver Ragnar också om slakt och köttprodukter av gris i kyldiskar och olika matvaror. Inte minst möter läsaren den svenska »urgrisen«, återuppstånden som Linderödssvinet på många ställen i denna insiktsfulla lovsång. Två välkända »gris- och matprofiler« har skrivit varsitt företal till boken uppfödaren Rolf-Axel Nordström och mästerkocken Paul Svensson. Martin Ragnar är författare, forskare och

både humanist och naturvetare/tekniker med en rad böcker på den digra meritlistan. Hans två senaste matböcker är "Svensk ostkultur" och "Regional matkultur". Martin Ragnar är också ideellt engagerad i olika föreningar med mat på agendan.

Kotlettraden sitter längs grisens rygg mellan karré och rostbiff. Kotlettrad. Vi rekommenderar att ni börjar läsa följande dokument: Korv – en genial idé Brödet har som i många andra länder varit basen i födan, och fungerat som metonym för mat. Marmoreringsgrad Mörhetsgrad 3. Jag nästan skämdes när jag köpte dem. Han som sätter plantor. Brödet har sett mycket olika ut i olika delar av Sverige. Marmoreringsgrad Mörhetsgrad 3. Hur mycket får odlaren. Har faktiskt inte fått några uppgifter men har mailat marknadschefen och inväntar svar så jag återkommer till det. Kotletten är en mångsidig detalj som kan styckas. Hur mycket får odlaren. Har faktiskt inte fått några uppgifter men har mailat marknadschefen och inväntar svar så jag återkommer till det. Brödet har sett mycket olika ut i olika delar av Sverige. Jag nästan skämdes när jag köpte dem. Kotlettrad. Jag nästan skämdes när jag köpte dem. Kotlettraden sitter längs grisens rygg mellan karré och rostbiff.

Hanen kallas g Priset då. Brödet har sett mycket olika ut i olika delar av Sverige. Har faktiskt inte fått några uppgifter men har mailat marknadschefen och inväntar svar så jag återkommer till det.