Pressmeddelande Stockholm, 26 november 2019

**Pontus Frithiof och Tor Stålhandske släpper nytt modernt referensverk**

**Krögaren och entreprenören Pontus Frithiof släpper nu sin andra bok, *Husmanskost – svenska smaker tolkade av Pontus Frithiof & Tor Stålhandske*. Boken är ett referensverk som tar ett helhetsgrepp om vårt matarv och vår matkultur, från norr till söder med inslag från andra kulturer, som över tid blivit älskade rätter. Verket innehåller personliga berättelser och 185 recept med klassiska smaker och råvaror. Boken säljs från den 2 december för 795 kronor på Pontus samtliga restauranger.**

Pontus Frithiof och Tor Stålhandske har gedigen erfarenhet av matlagning från några av Sveriges mest välrenommerade restauranger. Trots detta är det ändå husmanskosten de faller tillbaka till och som ligger till grund för inspirationen och som utgångspunkt i köket. *Husmanskost – svenska smaker tolkade av Pontus Frithiof & Tor Stålhandske* är en kärleksförklaring, en arbetsbeskrivning, men även en historielektion och nöjesresa. Pontus och Tor delar med sig av sina tips och favoriter och tar med läsaren på en upptäcktsfärd bland genuina smaker och enkla råvaror som förtjänar en mer naturlig plats i de svenska köken.

– *Jag har länge haft planer på ge ut ett referensverk om husmanskost som är en stor del av vårt arv och en kulturell skatt, som ligger mig varmt om hjärtat. Vår ambition är att lägga grunden och återinföra klassiska favoriter att tillaga hemma och inspirera kommande generationer att uppskatta husmanskost, som är en lyx både till vardags och fest,* säger Pontus Frithiof.

I Husmanskost – svenska smaker tolkade av Pontus Frithiof & Tor Stålhandske berättar nyckelpersonerna om sina personliga resor, där den gemensamma kopplingen till köket och husmanskosten sammanflätas med vår nordiska matlagningskonst, omtyckta husmansrätter av fisk, kött, vilt, potatis såväl som desserter och bakverk. Från sydligaste Skåne till Lapplandsfjällen i norr, med inslag av andra kulturer, har husmanskosten alltid funnits i de finaste restaurangköken och blivit krogklassiker samt älskade maträtter i hemmen. Boken rymmer 185 recept för alla smakpreferenser.

Tor ansvarade framgångsrikt för husmanskosten på Operakällaren när Pontus upptäckte honom 2013, och sedan dess är han verksam som kock inom Pontus Group. Tor har tidigare arbetat med att tillaga husmanskost på anrika KB och varit kökschef på Storstad.

– *Jag har alltid inspirerats av svensk matkultur, se hur den utvecklas över tid och hur den ständigt inspireras och tar intryck från nya kulturer. Att få möjligheten att belysa, förmedla samt bevara vårt matarv är viktigt för mig. Därför var det väldigt speciellt för mig att få producera mitt första alster tillsammans med Pontus, som vurmar för vårt kulinariska arv lika mycket som jag,* säger Tor Stålhandske.



2004 gav Pontus ut sin första bok, *Pontus by the Book,* med design och koncept av Frankenstein Studio och fotografier tagna av fotografen Pål Allan. Boken utnämndes till ”Best Designed Cookbook in the World” av Gourmand World Cookbook Awards, samt belöndades med ”Silverägget” i den prestigefulla kommunikationstävlingen ”Guldägget”.

– *Precis som Tore Wretman en gång i tiden tog husmanskosten till finrummet, vill vi med projektet lyfta husmanskost till husmanskonst. Vår förhoppning är att boken ska bli ett modernt referensverk för denna nationalskatt, som i en tid av nyktra diskussioner kring hållbarhet och närodlat känns mer aktuellt än på länge. Enkla råvaror och ordinära maträtter har vi därför valt att gestalta smakfullt och med omsorg för att inspirera och kännas aktuella. Resultatet presenteras i ett ovanligt generöst format, normalt förunnat exklusiva konstböcker, med en vikt som en lagom stor regnbågslax,* säger Pontus Frankenstein, ägare och grundare Frankenstein Studio. årnffffå samtliga verksamheter s två n tillhörande designad förpackning. mber 2019 och finns att köpa på samtliga verksamheter s

**Frankenstein Studio** är en design- och reklambyrå med enastående expertis att bygga och utveckla varumärken inom populärkultur. Studion är baserad i Stockholm och arbetar med ett internationell spektra av uppdragsgivare. Tillsammans med Pontus Frithiof har de skapat flera framgångsrika koncept bland annat Pocket och inte minst restaurang Pontus! på Brunnsgatan i Stockholm.

**Pål Allan** är den välrenommerade fotografen som genom kameralinsen skapat liv i olika material och underlag. Pål är främst känd för stillebenfotografering, där hans fotografier präglas av stark detaljrikedom som visar hans tydliga intresse för material och skapande.

**Husmanskost – svenska smaker tolkade av Pontus Frithiof & Tor Stålhandske** presenteras i ett generöst format och omges av en vackert formgiven box för att betona dess exklusiva karaktär. Tryck och papper är av finaste kvalitet, så som det anstår ett referensverk för svensk husmanskost. *Från den 2 december 2019 och finns boken att köpa på samtliga verksamheter och inom kort via http://pontusfrithiof.com. Pris: 795 kronor.*

**För ytterligare information, högupplösta bilder, recept och intervjuförfrågningar, vänligen kontakta:**

Heléne Airijoki, presskontakt SpoilConcept Communication

e-post: helene.airijoki@spoilconcept.se eller telefon: 073-385 03 19