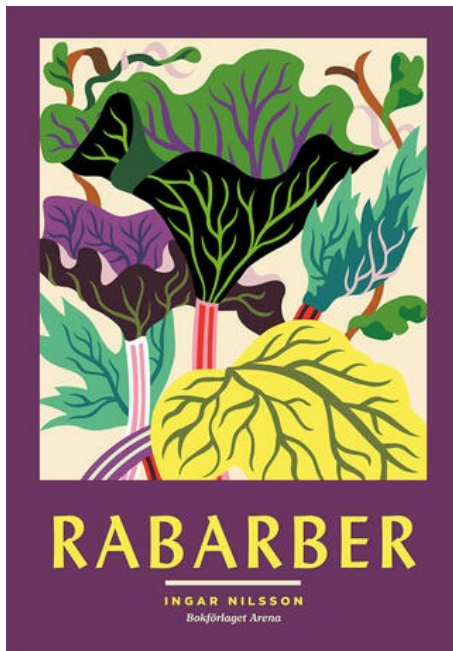


Tävla om boken "Rabarber" av Ingar Nilsson.



I boken "Rabarber" finns allt man kan tänkas vilja veta om stjärken som växer och trivs i våra svenska trädgårdar men egentligen kommer från helt andra breddgrader. För de flesta är nog den syrliga rabarbern mest förknippat med desserter av olika slag. Men rabarber kan användas till så mycket mer - till friska drinkar, glace till grillat, till marmelad, till saft och inläggningar. I "Rabarber" finns också den intressanta historien om rabarbern som medicinalväxt.

Utöver recepten och den fascinerande historien om hur rabarbern hamnade här innehåller boken även odlingstips och råd för de vanligaste sorterna.

Var med och tävla i utlottningen av ett eget ex. av boken!

Allt du behöver göra för att vara med och tävla om en bok är att skicka ditt svar på nedanstående fråga samt din postadress till info@folkofolk.se, skriv "Rabarber" i ämnesraden.

Vi behöver ditt svar senast den **30/3 2021**.

Koskenkorva har det senaste året lanserat flera populära likörer. Det senaste tillskottet är **Koskenkorva Rhubarb**. Vad smakar den mer än rabarber?

1. Jordgubbar
- X. Granatäpple
2. Hallon

[Vinnarna kommer att presenteras här.](#)

Mer rabarber:



Rabarber – en bok med både fakta och smak.

Ingar Nilsson är aktuell med boken Rabarber, som är både en recept- och faktabok där läsaren får veta massor om grönsaken som frodas i våra villaträdgårdar.

Läs mer



Cheesecake med rabarber och ingefära.

Ett härligt och somrigt recept på cheesecake med rabarber och syltad ingefära som passar perfekt för våren och sommarens alla middagar.

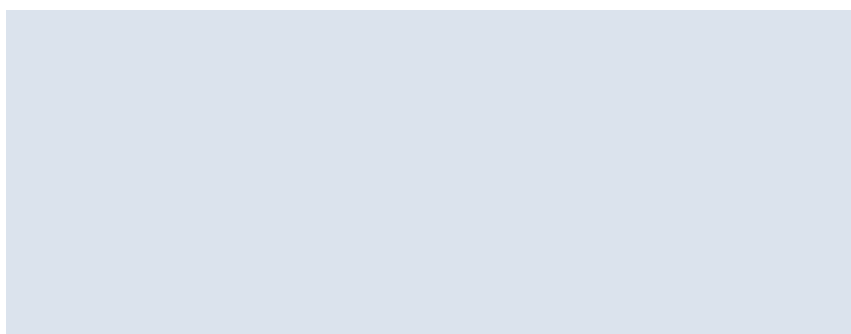
[Läs mer](#)



Koskenkorva Rhubarb med färsk rabarber och granatäpple.

Gjord på färska rabarber och granatäpple - en ljuv rosaskimrande förening mellan sött och syrligt att servera kall som den är eller i uppfriskande drinkar.

[Läs mer](#)





Burning storm.

Burning Storm är en rosaskimrande och elegant drink som görs med Koskenkorva Rhubarb, mörk rom och ginger beer. Toppa med lime.

Läs mer
