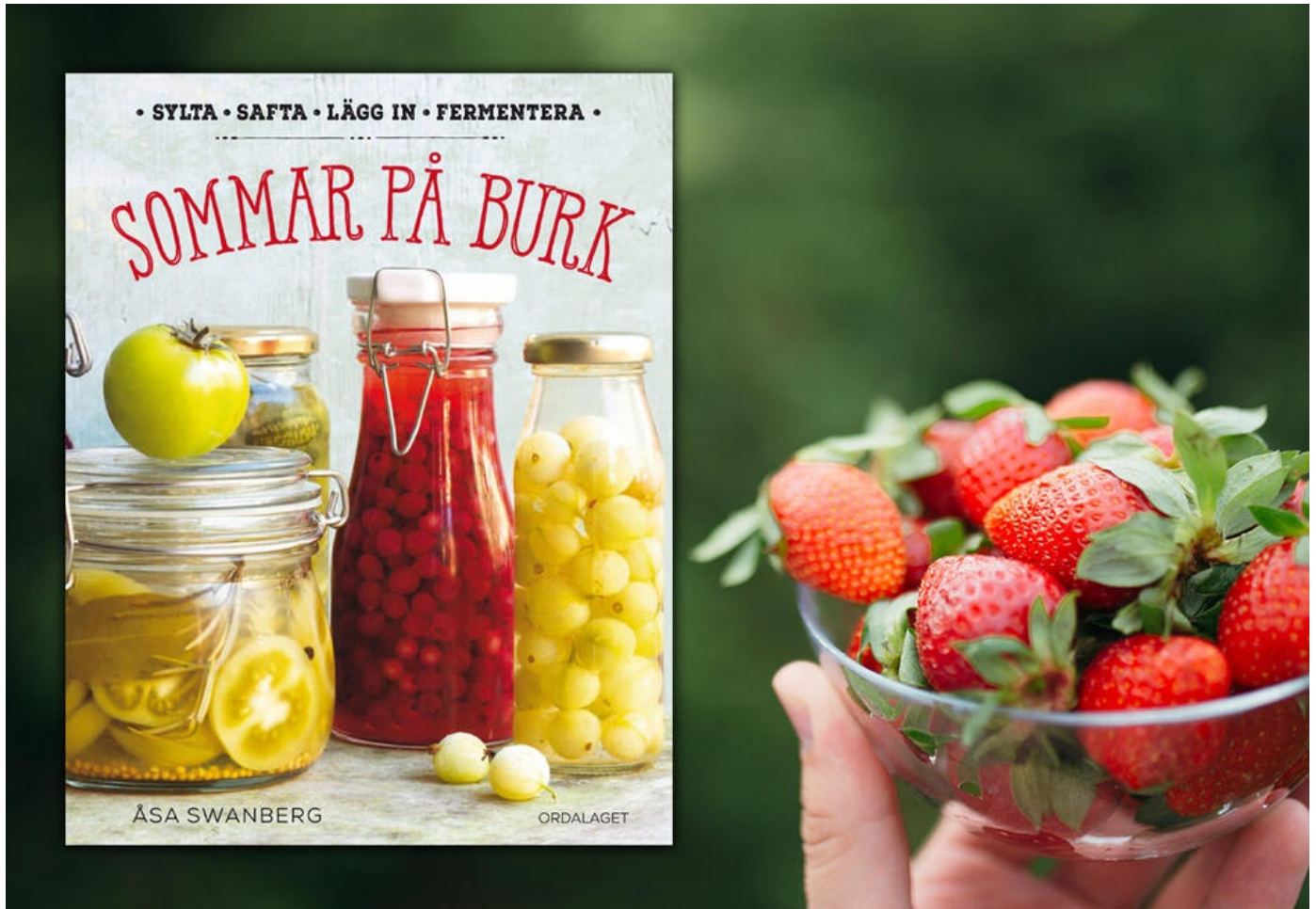


# Tävla om boken "Sommar på burk".

Åsa Swanberg som tidigare har skrivit böcker som *Smaker från Saltå Kvarn* och *Lättagad sommarmat* är aktuell med nya kokboken *Sommar på burk* som släpps genom Ordalaget bokförlag. Boken innehåller närmare 100 recept på olika fermenteringar, sylter, inläggningar, likörer och mycket mer.

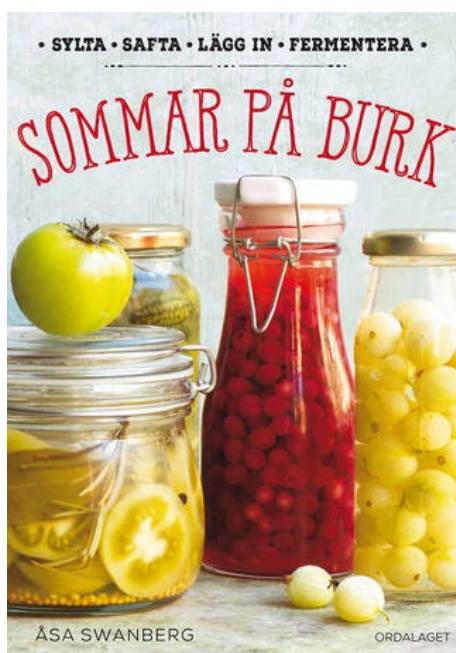
Vi lottar nu ut tre exemplar av boken här, tävla genom att skicka in rätt svar på frågan nedan.



Åsa Swanberg har skrivit den här spännande och användbara kokboken som innehåller recept och tips på hur du lyckas med olika inläggningar, fermenteringar och likörer med sommarens alla smaker. En bok som verkligen inspirerar att ta tillvara på naturens rikedomar.

I boken får du bland annat recept på blåbärsvinäger, olika goda marmelader och chutneys, jordgubbslikör, flera olika somriga safter och mycket mer.

# Vinn ett exemplar av Sommar på burk.



Vi lottar ut tre ex. av Sommar på burk.

## Vad är fermentering?

1. Ett annat ord för att pickla
- x. När man gör egen likör/snaps
2. En kontrollerad jäsning

Tävla genom att svara på frågan och mejla oss svaret på [info@folkofolk.se](mailto:info@folkofolk.se).  
Skriv "Sommar på burk" i ämnesraden och ange svar samt adress dit vi kan skicka boken. Vi vill ha ditt svar senast den **14 juli 2021**.

Vinnarna kommer att meddelas via mejl och presenteras här.

## Se också



### Rabarbersaft med kanel.

Ljuvlig rabarbersaft med kanel som ger saften lite extra sting. Ett underbart sätt att släcka törsten i sommar. Recept från boken "Sommar på burk".

[Läs mer](#)

---



### Jordgubbslikör med citron.

Gör en alldeles egen, smarrig jordgubbslikör i sommar. Här får du hjälp från Åsa Swanberg och hennes kokbok Sommar på burk.

[Läs mer](#)

---



### Spara sommaren på burk - tips från Åsa Swanberg.

Åsa Swanberg har släppt boken "Sommar på burk" med tips och recept så att du kan njuta av sommarens frukter och bär hela året.

[Läs mer](#)

---