

(Wolfe Medical Atlases 17). Svært mange av illustrasjonene er de samme, men det er også kommet til mange nye, gode fotografier. I denne delikate, moderne utgaven er det i tillegg til de klassiske tropemedisinske fotografiene flere elektronmikroskopiske bilder, røntgenbilder og CT- og MR-bilder. Det er glimrende tegninger av parasittens livssyklus, oppdaterte utbredelseskart og i alt 26 oversiktstabeller.

Selv om fotografiene er gode, foretrekker jeg fortsatt tegnede illustrasjoner til bruk ved artsbestemmelse av parasitter, derfor vil jeg ikke anbefale dette atlaset alene til tropemedisinsk diagnostikk.

Bildetekstene er naturlig nok kortfattede. De erstatter ikke tropemedisinske lærebøker dersom man vil sette seg grundig inn i stoffet. Jeg må bekjenne at det meste jeg kan om tropemedisin har jeg lært ved å lese denne bokens forløper fra perm til perm, om og om igjen. Tropemedisin er kanskje den mest visuelle del av det medisinske fagområdet, og dette atlaset gir en fin innføring i emnet.

Det følger med en CD som gjør det til en fest å lage lysbildepresentasjoner om tropemedisinske emner.

Gunnar Hasle
Reiseklinikken
Oslo

Mat, sansing og begjær

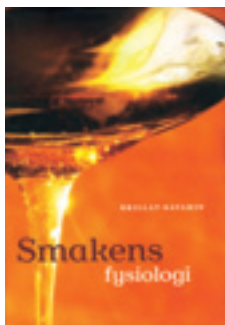
Brillat-Savarin J-A.

Smakens fysiologi

258 s. Oslo: Spartacus forlag, 2007.

Pris NOK 338

ISBN 978-82-430-0370-5



Moderne ernæringsvitenskap kan til tider fortone seg som nærmest parodisk avskåret fra det som for individet ofte er måltidets aller mest sentrale verdi – den sanse- like nytelse. Når nå selve hovedverket innen europeisk

gastronomi endelig foreligger på norsk, blir man igjen minnet på dette. Da boken til den franske forfatteren Jean-Anthelme Brillat-Savarin (1755–1826) kom ut i Paris i 1825, definerte den begrepet «gastronomi». Dette var det første forsøket på å benytte moderne vitenskapelige begreper til å klassifisere og forklare bordets gleder og til å lage en gastronomisk sanselære.

Brillat-Savarin omtaler de seks sansenes betydning for den gastronomiske nytelse. Den sjettede er «kjønnssansen» – for likesom smakssansen har individets opprettholdelse

som mål, har kjønnsansen artens. De 23 «meditasjoner» som utgjør *Smakens fysiologi*, omhandler de grunnleggende prinsipper for smak, fordøyelse, råvarer og deres bearbeidelse, og de gir en samlet teori for nytelse av bordets gleder. Smak er derfor ikke natur, men kultur, og må læres og utvikles både sensorisk og intellektuelt.

Knut Stene-Johansen har utført et imponerende oversettelsesarbeid med utgangspunkt i en forkortet fransk utgave av verket, men også med ytterligere utdrag av originalen. For selv om deler av denne gastronomiske kulturbibel er lysende aktuell for matinteresserte ennå i dag, fremstår andre deler som temmelig pompøse og foreldede. Oversetteren har spart oss for de aller mest selvforherligende av forfatterens språklige utskielser, men har allikevel klart å beholde bokens grunnleggende atmosfære.

Den franske filosof og litteraturteoretiker Roland Barthes' tankevekkende innledning er beholdt i denne oversettelsen og setter Brillat-Savarins verk inn i en filosofisk ramme som gir økt forståelse av både mannen, hans tid og hans teorier. Boken burde være pensum for norske ernæringsfysiologer. Og den burde leses av alle leger som driver ernæringsrådgiving, ikke minst som en påminnelse om det sanselige begjær som er så sentralt i ethvert næringsinntak.

Are Brean
Nevrologisk avdeling
Sykehuset i Vestfold
Tønsberg

God og etterlengtet kokebok for allergikere

Mavrakis AE, Dypvik T, Halvorsen R et al.

Voksentoppens allergikokebok

152 s, ill. Oslo: Damm, 2007. Pris NOK 299

ISBN 978-82-04-12892-8



Selv om markedet flommer over av kokebøker for alle tenkelige anledninger og behov, er tilbudet for allergikere begrenset og kvaliteten varierende. Det er derfor en begivenhet når kjøkkenfaglig og

medisinsk ekspertise ved Voksentoppen senter for astma og allergi, som er en del av Barneklivnikken ved Rikshospitalet, går sammen om å utgi sine velprøvde oppskrifter og nyttige råd og tips for allergikere. De henvender seg til alle som er overfølsomme for viktige matvarer som melk, egg eller hvete/gluten eller lager mat til noen som er det. Andre vanlige allergener,

som soya og nøtter, er også utelatt fra oppskriftene. Forfatterens intensjon er å vise at det er mulig å lage variert, næringsrik og fristende mat selv om vanlige ingredienser må utelates.

Det er til sammen 60–70 oppskrifter innen kategoriene gjærbakst og kaker, middag, desserter, julekask og godteri. Som man forstår er slikkmunnenes behov vel ivaretatt, kanskje litt på bekostning av de sunne hverdagsoppskriftene. Gode basisoppskrifter på barnevennlig mat er imidlertid bokens styrke. Å lage velsmakende lasagne, fiskegrateng, tomatsuppe, pannekaker og iskrem uten å bruke egg, melkeprodukter og glutenholdige melsorter kan synes umulig, men bare inntil man har prøvd oppskriftene fra Voksentoppen.

De er oversiktlig satt opp og enkle å følge. Alle er fri for egg, og man kan i de fleste tilfeller velge om retten skal lages med eller uten melk og hvitemel. Dermed blir oppskriftene svært fleksible og kan tilpasses ulike behov. Det brukes ikke flere spesialingredienser enn høyst nødvendig – først og fremst glutenfritt mel og rismelk – og forfatterne har med et par unntak valgt å bruke produsentnøytrale betegnelser. Dette er positivt, men vi savner en oversikt over egnede produkter og hvor de kan skaffes.

Hver eneste oppskrift er forsynt med lekre fotografier av den ferdige matretten. Diettmat kan virke trist og se litt mislykket ut, men her fremstår maten som hjemmelaget og ærlig. Trendy layout forsterker inntrykket.

Boken innledes og avsluttes med korte kapitler med generell informasjon om matoverfølsomhet, og det er lagt særlig stor vekt på myter knyttet til emnet. Disse kapitlene er gode, men knappe, og de kunne med fordel vært utvidet. De dekker sikkert allmennhetens informasjonsbehov, men neppe pasientenes.

Voksentoppens allergikokebok kan anbefales til alle som lider av matoverfølsomhet, og spesielt til multiallergikerne. Den bør være førstevalget når helseinstitusjoner, skoler etc. skal investere i en allergikokebok.

Gudrun Elise Kahrs
Haukeland Universitetssjukehus