

hyggelig kokebog

opskrifter

lethed

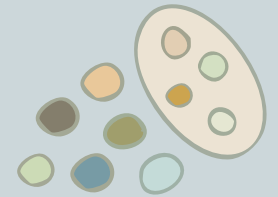
pastel farver

madglæde

Grafik og billedbehandling

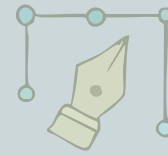


Grafisk design

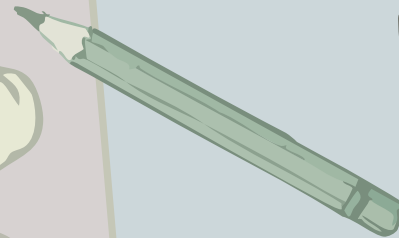


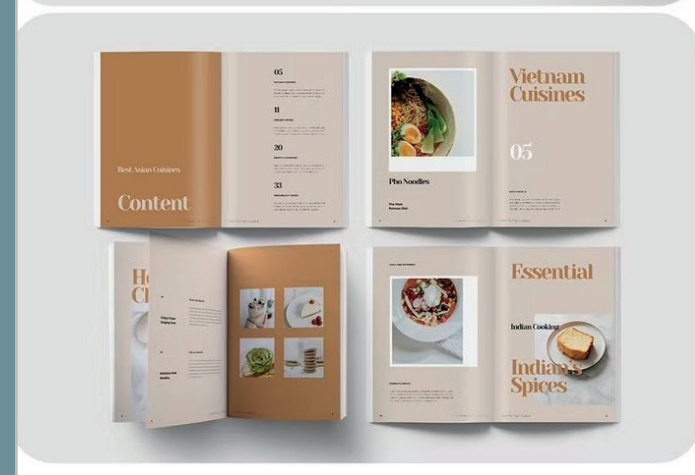
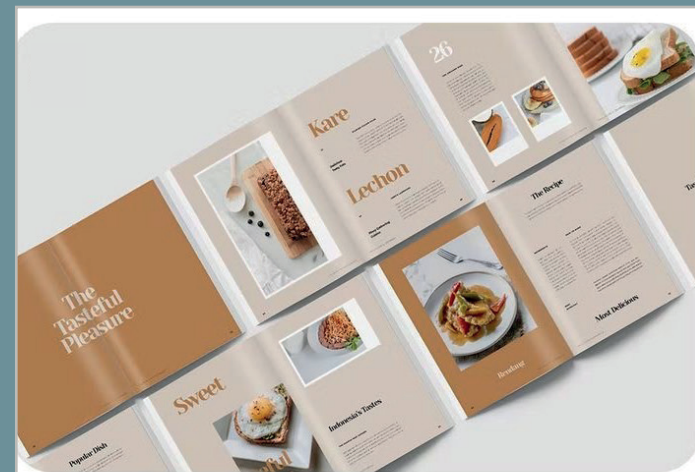
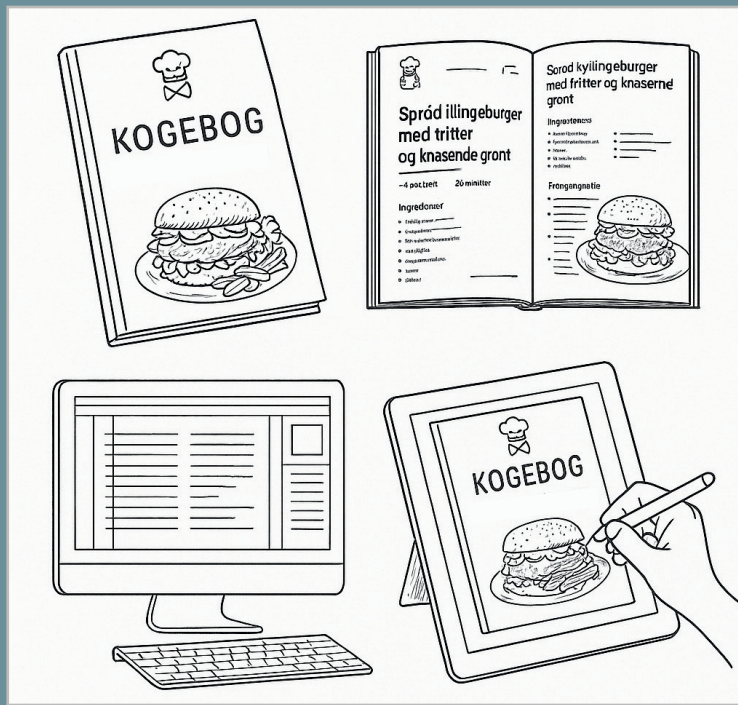
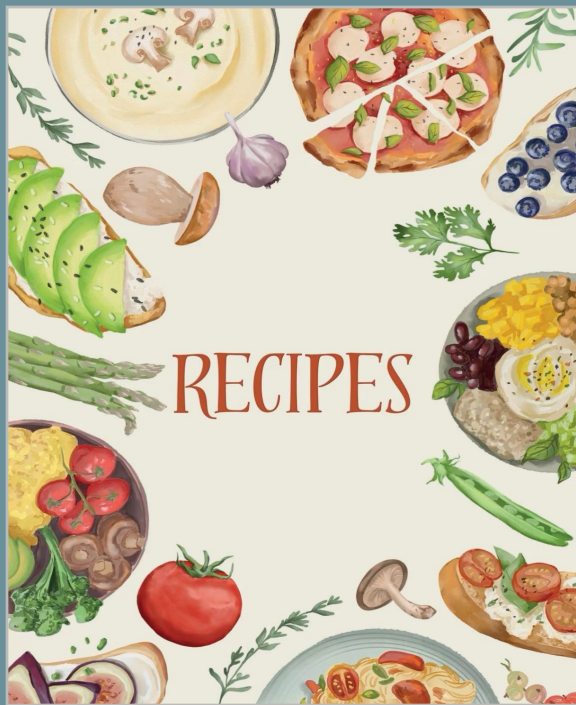
Typografi og omrydning

DIGITALT PRODUKT KOGEBOG

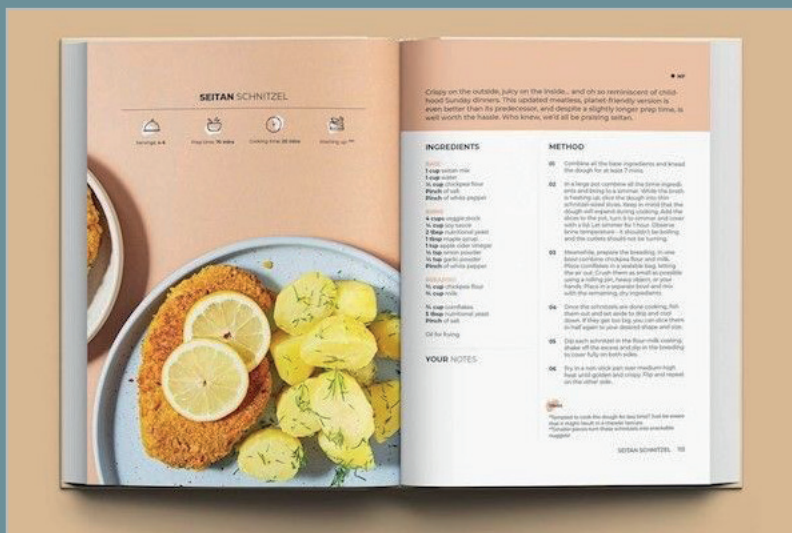


Grafisk produktionsforståelse





MOODBOARD



BESKRIVELSEN

TIL AT STARTE MED

Jeg gik meget op i at starte med en god proces, et ordentligt forarbejde, med masser af skitser, research, ideer og noter.

GRAFISK DESIGN

Jeg har lagt meget fokus på det grafiske design i denne kokebog. Jeg har fokuseret på at skabe et fleksibelt og brugervenligt layout, hvor hver opskrift følger en tydelig, ensartet struktur med ingredienser, fremgangsmåde og små tips, hvilket gør opskrifterne overskuelige at følge.

Farvevalget i kokebogen er varmt og appetitligt, hvilket understøtter bogens budskab om madglæde og gør indholdet visuelt indbydende. Farverne skaber også et tydelig visuelt hierarki, hvor brugeren hurtigt kan afkode indholdet.



r243g194b138



r191g201b103



r246g210b147



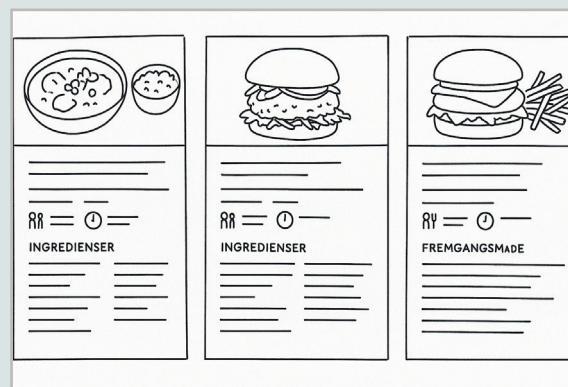
r118g149b158



r139g62b6

Grafiske virkemidler som overskuelige punktopstillinger, tydelige overskrifter og små illustrative ikoner understøtter budskabet om nem madlavning og sikrer, at brugeren hurtigt kan orientere sig i opskriften.

Fontene er sans serif-skrifttype Roboto og den er valgt på baggrund af dens høje læsbarhed både digitalt og på tryk. Roboto er en moderne grotesk font, der kombinerer et mekanisk formsprog med åbne former og et venligt, menneskeligt præg - hvilket matcher bogens tema: madglæde på den nemme måde.



PRODUKT

Digitalt

KUNDE

Familier der har en travl hverdag

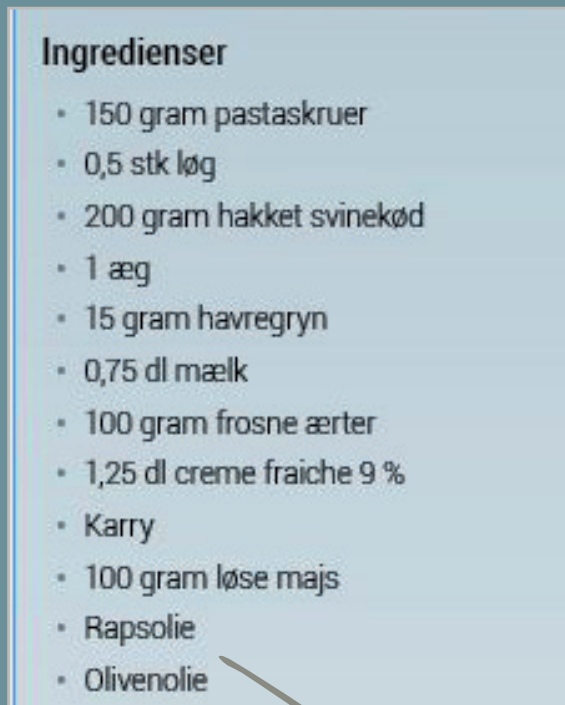
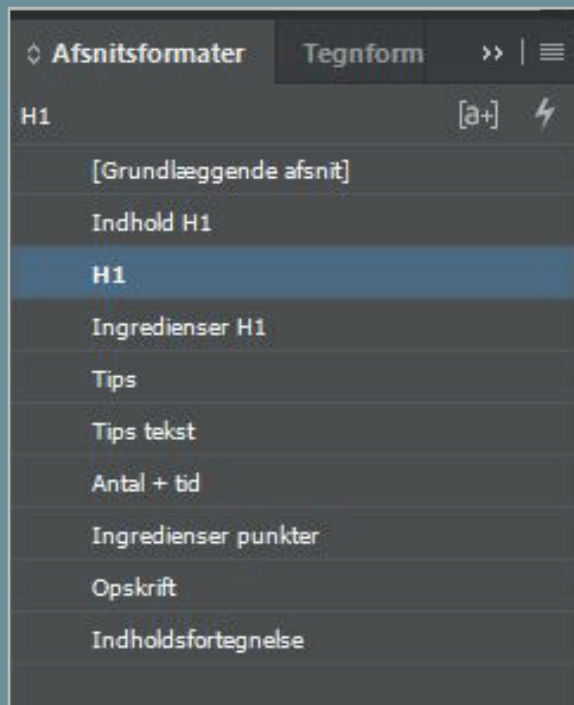
FORMÅL

Formålet med kokebogen er at inspirere brugeren til nem, overskuelig og lækker madlavning i en travl hverdag.

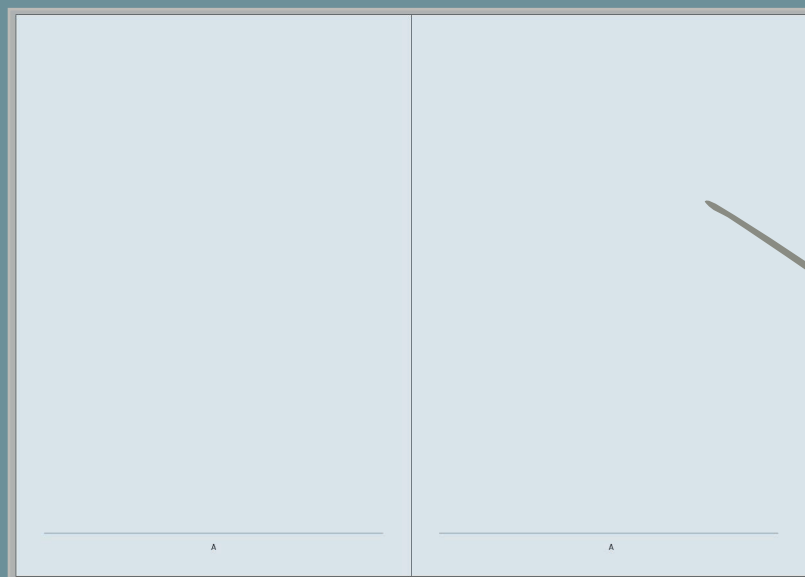
Produktet er målrettet familier og individer, som ønsker at tilgå opskrifter let og hurtigt.

ØNSKER TIL KOKEBOG

- Overskueligt
- Tiltrækkende billeder
- Ensartet
- Struktureret



Linjeafstand på indkøbslisten er på 15 pkt.



Masterpages styrer sidetal og baggrundsfarve
Alle sidetal henviser tilbage til indholdsfortegnelsen

TYPOGRAFI OG OMBRYDNING

Roboto er valgt, fordi den sikrer optimal læsbarhed, også når brugeren står i køkkenet og skal orientere sig hurtigt. Alle tekstelementer styres af afsnitsformater (paragraph styles), hvilket sikrer ensartet font, skriftstørrelse og linjeafstand.

Denne teknik gør det let at opdatere teksten konsekvent på tværs af hele dokumentet.

Indholdsfortegnelsen er også præcist styret af afsnitsformater, hvilket sikrer en korrekt afstand mellem linjerne.

Det sikrer en rød tråd og et ensartet, professionelt udtryk.

Roboto er anvendt i fire varianter:

- **Roboto Bold**
Bruges til overskrifter for at skabe tydelig hierarki og blikfang. Den fede vægt giver opskrifternes titler autoritet og gør dem nemme at skimme.
- **Roboto Regular**
Brugt til sekundær information som tilberedningstid og portionsangivelse – her fungerer den lette vægt som en kontrast til resten af teksten.
- **Roboto Light**
Anvendes til brødtekst, da den har god læsbarhed og balancerer godt på skærm og i print.
- **Roboto Condensed**
Er blevet brugt til ingredienser og fremgangsmåde. Den smalle bredde sikrer luft og overskuelighed uden at gå på kompromi med læsbarheden.

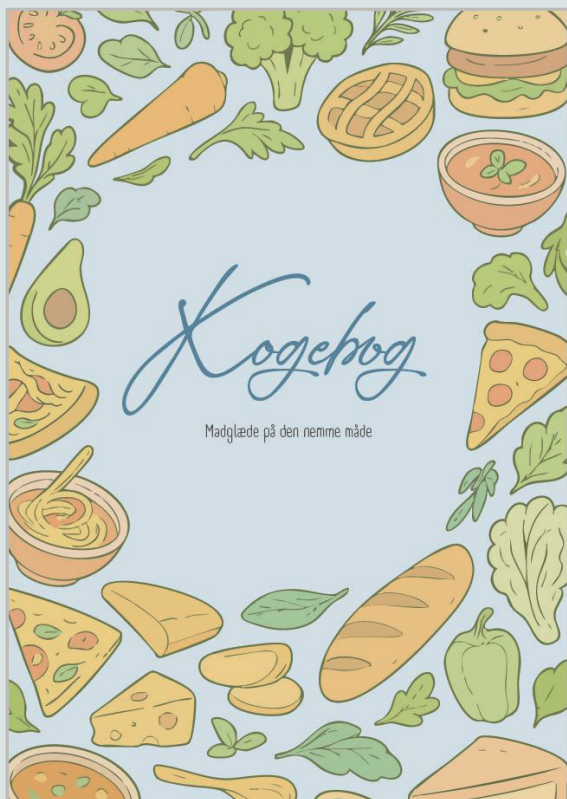


GRAFIK OG BILLEDBEHANDLING

Dette har spillet en væsentlig rolle i kokebogens visuelle udtryk. Alle billeder af retterne er AI-genererede (JPG-filer). Hvor hver ret blev nøje beskrevet med detaljerede prompts for at sikre et ensartet og professionelt visuelt udtryk.

Udover madbillederne har jeg inkluderet et lille vektorgrafisk ikon med et forklæde og en kokkehue. Ikonet er oprindeligt hentet fra Colourbox, bearbejdet i Illustrator og derefter implementeret i InDesign som en fast skabelon.

Derudover brugte jeg en del tid på forsiden. Alle de små illustrationer, opsætning, font og hierarki.



GRAFISK PRODUKTIONSFORSTÅELSE

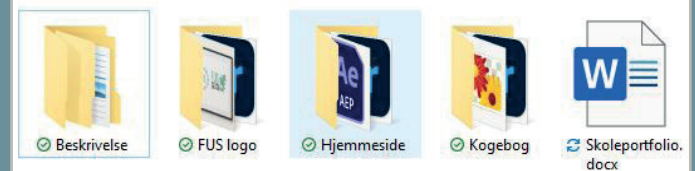
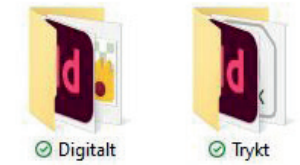
Det digitale produkt er struktureret i en klar og logisk mappestruktur opdelt efter billeder, dokumenter og opskrifter.

Produktet er optimeret til brug i browser og fungerer effektivt som en interaktiv PDF med klikbare links.

Indholdsfortegnelsen henviser til hver enkel opskrift og det enkelte sidetal henviser tilbage til indholdsfortegnelsen.

Kogebogen præsenteres digitalt via platformen "HeyZine", som muliggør en elegant, magasinlignende bladrer oplevelse.

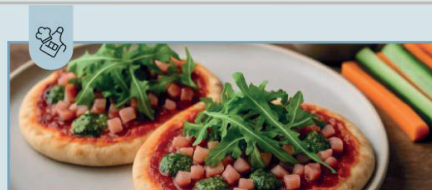
Gennem hele processen har jeg løbende overvåget dokumentet for at sikre, at der ikke ville opstå fejl, overskydende tekst eller andre mangler, hvilket sikrer produktets professionelle kvalitet.



Indhold

Sprød kyllingeburger med fritter og knasende grønt	4
Fyldte pitabrød med kylling, sprød bacon og cremet guacamole	5
Kyllingefrikadeller med bulgarsalat	6
Kyllingefrikadellesandwich med rødkål	7
Biksemad med spejlæg og rødbeder	8
One pot pasta med bacon og hakket kylling	9
Fyldt kartoffel med kylling og dertil grønt	10
Tortillas med kylling, karry, bacon og grønt	11
Frikadeller med cremet pastasalat	12
Kylling i karry med topping	13
Pitapizza med kylling, pesto og rucola	14
Fiskefileter med kartofler	15
Søde eller salte pandekager	16
Nudelsalat	17
Medister med kartofler, brun sovs og rødkål	18
Arme riddere med kanel	19
Lækre, luftige boller	20
Svensk pøseret	21
Mumset madbrød	22
Pasta alá Mone	23

Henvielse til opskrift



Pitapizza med kylling, pesto og rucola

2 personer 25 minutter

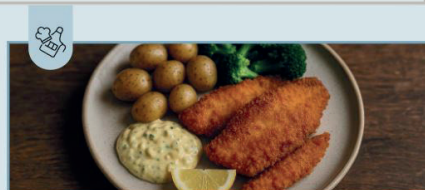
Ingredienser

- 5 stk cherrytomater
- Pitabrød
- 125 gram mascarpone
- 75 gram kylling i tern
- 75 gram revet mozzarella
- 150 gram gulerodder
- 40 gram rucola
- 65 gram grøn pesto
- Bagepapir

Fremgangsmåde

1. Tænd ovnen på 220 grader varmluft.
2. Skær pitabrøden over på midten og læg dem på en bageplade med bagepapir.
3. Smør tomatsovej på, og fordel kyllingetern og revet mozzarella ovenpå.
4. Bag i 10-15 minutter, til ovnen er gylden og let sprød.
5. Skræl gulerodderne og skær dem i stave.
6. Skyl tomatene og kom dem i en skål.
7. Top de færdigbagte pita-pizzaer med rucola og lidt pesto.
8. Server med gulerodsstave og cherrytomater som sprødt tilbehør.

14



Fiskefileter med kartofler

2 personer 25 minutter

Ingredienser

- 325 gram små kartofler
- 200 gram frosne broccolibuketter
- 100 gram frosne ærter
- 200 gram fiskefars
- Remolade
- Rapsolie
- Salt

Fremgangsmåde

1. Skyl og skrub kartoflerne - skær dem gerne i mindre stykker, hvis de er store.
2. Kog dem i letsaltet vand, og tilsæt broccoli og ærter de sidste 2 minutter af kogetiden.
3. Varm en pande op med lidt rapsolie, og form fiskefrikadeller med en ske.
4. Steg delerne på begge sider, indtil de er gyldne og sprøde.
5. Server de lune fiskefrikadeller sammen med kartofler, grøntsager og en god remolade.

15



VEND TILBAGE TIL HJEMMESIDEN HER