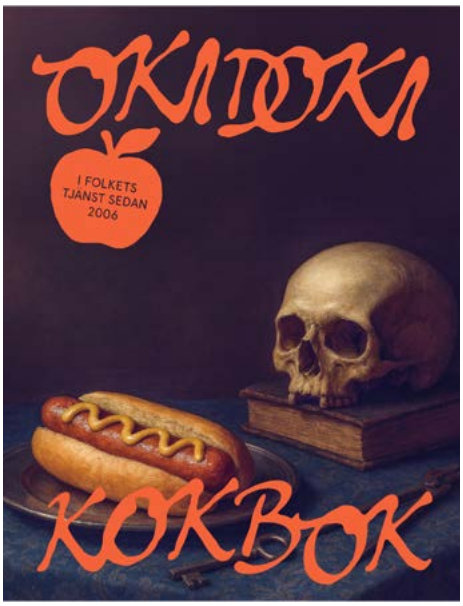
OKIDOKI – KOKBOK



Ännu en välpolerad arkitekturmonografi – eller kanske en kokbok? I denna bok låter OKIDOKI arkitektur, recept och porträtt smälta samman till något helt annat.

Under mer än två decennier har OKIDOKI format en arkitekturpraktik som spänner över arkitekturens hela skala, men som lika mycket kretsar kring samarbeten, debatter och kvällar på krogen. Här möter vi människorna och platserna som präglar kontoret.

Okidoki Kokbok innehåller projekt inom bland annat bostäder, stadsutveckling, utbildning, hotell och restaurang. De varvas med intervjuer, porträtt och recept från människor som Okidoki har arbetat med eller inspirerats av genom åren. Medverkar gör bland andra kocken Niklas Ekstedt, författaren Göran Greider, stadsodlaren Sara Bäckmo, IFK Göteborg-profilen Håkan Mild, politikern Muharrem Demirok och konstnären Peter Apelgren. Författaren Stefan Lindberg har skrivit bokens introduktion.

Boken ger också en inblick i en arkitektursyn där generositet, skönhet och rikedom i upplevelser alltid kommer först. Med ena foten i hantverkets formtraditioner och den andra i samtiden har OKIDOKI utvecklat ett eget sätt att tänka kring arkitektur: mer lager, fler berättelser, större möjligheter. More is more.

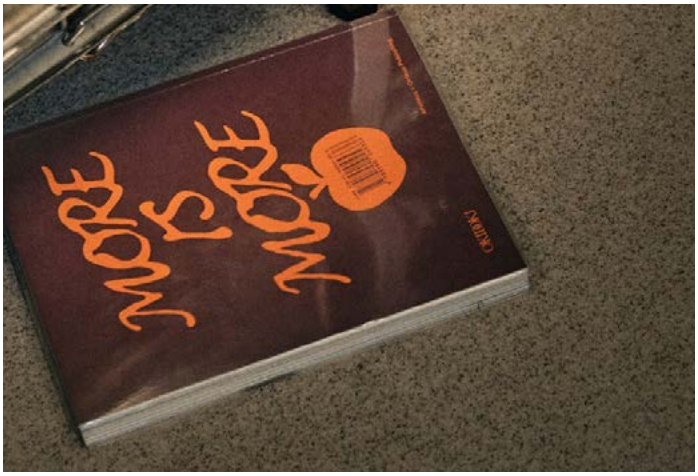
FAKTA

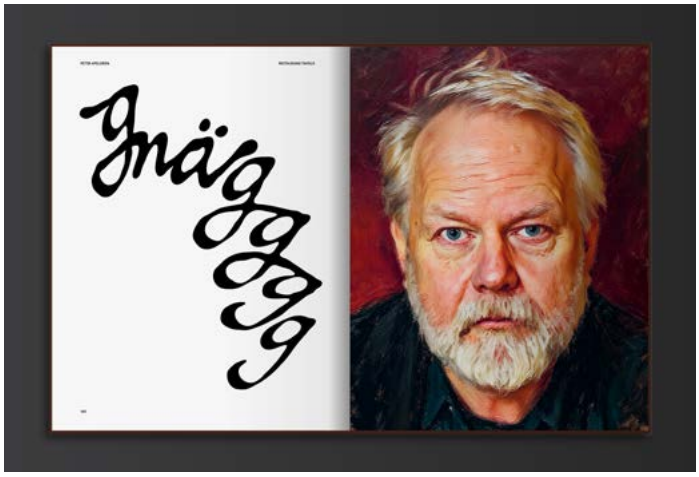
Språk Svenska
Texter Helena Skoog, Ellinor Thunberg
Formgivare Atelier Okidoki
Antal sidor 224
Format 205 x 260 mm
Bindning Mjukband
Publicering September 2026
ISBN 978-91-90045-33-6

Pressförfrågningar
Marie Arvinius
marie@arvinius.se
+ 46 (0) 70 527 70 15

Arvinius + Orfeus Publishing
Olivecronas väg 4
113 61 Stockholm, Sweden
Tel: +46 70 527 70 15
www.ao-publishing.com

Bokinfo


MORE
MORE
MORE


gnägg

Chokladjord 1/9
Flapos
OKIDOKI KOKBOK – I FOLKETS TJÄNST SEDAN 2006
Fried Rosmarin
310g
Fried Gudie

"När elden brinner och ugnen
närmar sig 400 grader får pizzan
sin perfekta karaktär, tunn, krispig
och med en rökig doft som bara
vedeldad värme kan ge."

"Det är roligt att få kontakt
med den som gjort maten.
Vi ville att det skulle vara för
öppen ridå. För de som står
och jobbar är det en stolthet
att visa vad de kan."