

mat-magasin

För sex år sedan – 1966 – bildades Lilla Sällskapet. Sällskapet hade en föregångare vid 1800-talets början, ett sällskap som var aktivt under några årtionden och då höll till i samma lokaler i det Petersenska huset – restaurang Aurora – i Stockholm.

Stafwa Björklund, den kända kokboksförfattarinnan, utspisade det första »Sällskapet», och även vårt Sällskap har sin specielle köksmästare, Staffan Enander.

Att värda och främja kulturen kring bordet, är den första uppgiften i Lilla Sällskaps stadgar. Det är också viktigt, säger

stadgarna, att alla medlemmar är beredda att göra »en aktiv insats för den svenska mattraditionen». Goda kostvanor, hänsyn till råvaran och en harmonisk miljö på och kring bordet är Sällskapets paroll. Antalet medlemmar är maximerat till 21. Män och kvinnor ur olika yrkesgrupper men med intresset för matkulturen gemensamt. Gästmedlemmar brukar man ha. För Femina har det förstås varit intressant och lärorikt att få ta del av så mycket kunskande och så mycket aktivt matintresse. Den här kokboken, som inleder vår nya

satsning på ett Magasin i varje nummer av Femina, tror vi verkligen ska bli till nytta och glädje för alla våra läsare. Vi har delat upp Lilla Sällskapet i fyra grupper, och varje grupp har gripit sig an ett huvudtema. Dessutom har varje grupp kommit med synpunkter och recept till en del favoriträtter.

Agnete Lampe/Stina Norling
Foto: Johan Rönn

Lilla sällskapets kokbok

Fiskvännernas middag

»Fiskglada» finns det många inom Lilla Sällskapet, och att samla medlemmarna till en fiskgrupp var ingen svår uppgift. Sju verkliga entusiaster med imponerande kunskaper och erfarenheter av dessa havets läckheter strålade samman en ljuvlig sommardag ute på Alberget hos Erik Elinder. Vacker miljö, god mat, nöjda gäster allt enligt Lilla Sällskapets strävanden.



Fiskfrälsta: Erik Elinder, Lilla Sällskaps ordförande. Värmlänning av födsel och med den värmländska mattraditionen som stort intresse. Anser att krävande förhandlingar lyckas bäst över en välkomponerad måltid.

Gege Hedqvist, konstnär och konstnärare, chef för Thielska Galleriet i Stockholm. Strömningen har en stor vän i honom. Han kom till vårt möte med en hel bunt gamla, fina recept, är man matroad, vill man gärna dela med sig!

Biörn Ivemark, professor vid Karolinska sjukhuset. Hämtade även han sitt tidiga matintresse i Värmland. Anser själv att hans utbildning till patolog också spelat en roll för hans matkunnande. Bedömningen av råvaror är lättare! Vad som gjort honom till en mästare på fiskrökning lyckades vi inte utröna...

Bengt Risberg, chef för Vin och Spritcentralen, är givetvis Lilla Sällskapets dryckesexpert! Talade varmt för det goda vinet, lärde oss att dyrast visst inte är bäst. Han njöt av den härliga fisken – men

smög över ett läckert har-recept i stället. Ni finner det på sidan 70.

Lars Ulvenstam, författare och TV-debattör med sinne för effekter! Han är västkustbo, sann fiskvän och njuter redan vid minnet av sin barndoms fiskmiddagar. »O gastronomi, o nostalgi!» Ingen kan få en torsk att »låta» så god som han.



Pernilla Tunberger, Dagens Nyheters matskribent, som låter så förledande husmorsvänlig då hon skriver om veckoslutmåten, och som ryter så skönt då affärernas datumstämpling och viktbesked är slarvigt skötta. Semesterskåning är hon och då kommer inte en köttbit på hennes bord.

Ivar Werner, docent vid Akademiska sjukhuset i Uppsala. Sträng näringsfysiolog med synpunkter på kostvanor och med stor glädje inför den »rätta» maten. »Lätt att laga, lätt att äta, gott men inte onödigt dyrt, sunda principer för varje middagsbjudning.»

Alva Myrdal är – till allt annat – mycket road av mat och dryck, och mycket kunnig, betygar hennes vänner inom Lilla Sällskapet. Hon har ofta gäster och lagar oftast maten själv. Svensk mat vill hon gärna bjuda på, men tyvärr hann hon inte vara med i »Svenskt bord-gruppen». Fiskrätter tillhör hennes specialiteter och ett av hennes favoritrecept »Lök på laxen» skickade hon från Genève.



Samling kring fisken

Vi tänkte oss en fiskmiddag mer eller mindre utomhus (värdet tillät oss det), med ett enda vin och ganska självklar start med pinfärsk räkor. Gärna serverade på en tidning så att var och en sen kan gå till soptunnan med sina skal när den delen av kalaset är över. Gott bröd, hembakat grahambröd för vår del, och citronhalvor är allt som behövs till. Det är härligt att klämma lite citron på räkorna allteftersom man fått ett litet berg av de rensade läckerheterna på sin brödbit.

Sen kommer fisken som vi sätter fram direkt i sin långpanna och avnjuter med bara kokt potatis och mera vin. - Vitt är självklart i ett fall som detta eftersom fisken anrättas med vitt vin efter ett fint recept som jag ursprungligen fått av mästarkocken Roucou i Lyon. (Rödvin kan ju i andra sammanhang passa ännu bättre även till fisk. Exempelvis till kokt torsk eller till fisk med mörkröd stark, härlig vinhandlarsås).

Att vårt vita vin ska vara torrt är självklart - usch för sötare viner i samband med fisk! Torrt och vitt brukar betyda att

man väljer bourgogne, men jag föreslog - och fick Bengt Risbergs fulla gillande - en vit bordeaux som heter »La D^e Blanche» och kostar under tian. Ett häpnadsväckande bra vin som slår många dyrare och är alldeles torrt.

En salladstallrik vid varje kuvert har vi också tänkt förse oss med - men utan dressing på salladen eftersom allt vad vinäger heter tar loven av gott vin. Men det kan vara skönt knapra på frasiga salladsblad helt naturel medan man sakt avnjuter den bekvämt ugnstekta fiskfilén.

Till efterrätt tar vi en mousse au chocolat - lätt i alla avseenden. Och serverar den samtidigt som middagens starka kaffe. Trevligt med mousse i helt små glas - eller plastbägare - eftersom en eller annan kanske är kaloriräknare och bara vill ha en aning sött medan andra vill frossa och gärna tar både två och tre eller flera.

Pernilla Tunberger

Servera gärna räkorna direkt på tidningspapper med bara lite citron att klämma över och ett gott bröd att äta till - men viktigt att välja rätt glas till vinet, oshpat, ofärgat och rundbottnat vill vi ha!
Glasen från Orrefors heter Kolonn.

Här sitter våra fiskvänner, från vänster: Björn Ivenmark, Bengt Risberg, Ivar Werner, Lars Ulvenstam, Pernilla Tunberger och Erik Elinder.



Vännernas finaste fisk

Till 5-6 personer tar man några rejäla koljafiléer (1-1½ kg fisk) som saltas och peppras helt lätt och läggs flata i en väl smörad långpanna eller ugnssäker form. På fiskfiléerna brer man med kniv en härlig smet av:

- 1 rå äggula
- 1 hg mjukt smör
- 1 rågad msk hackad lök
- 1 rågad msk hackad persilja
- 1½ dl dagsfärskt, vitt bröd
- 1 tsk dragon

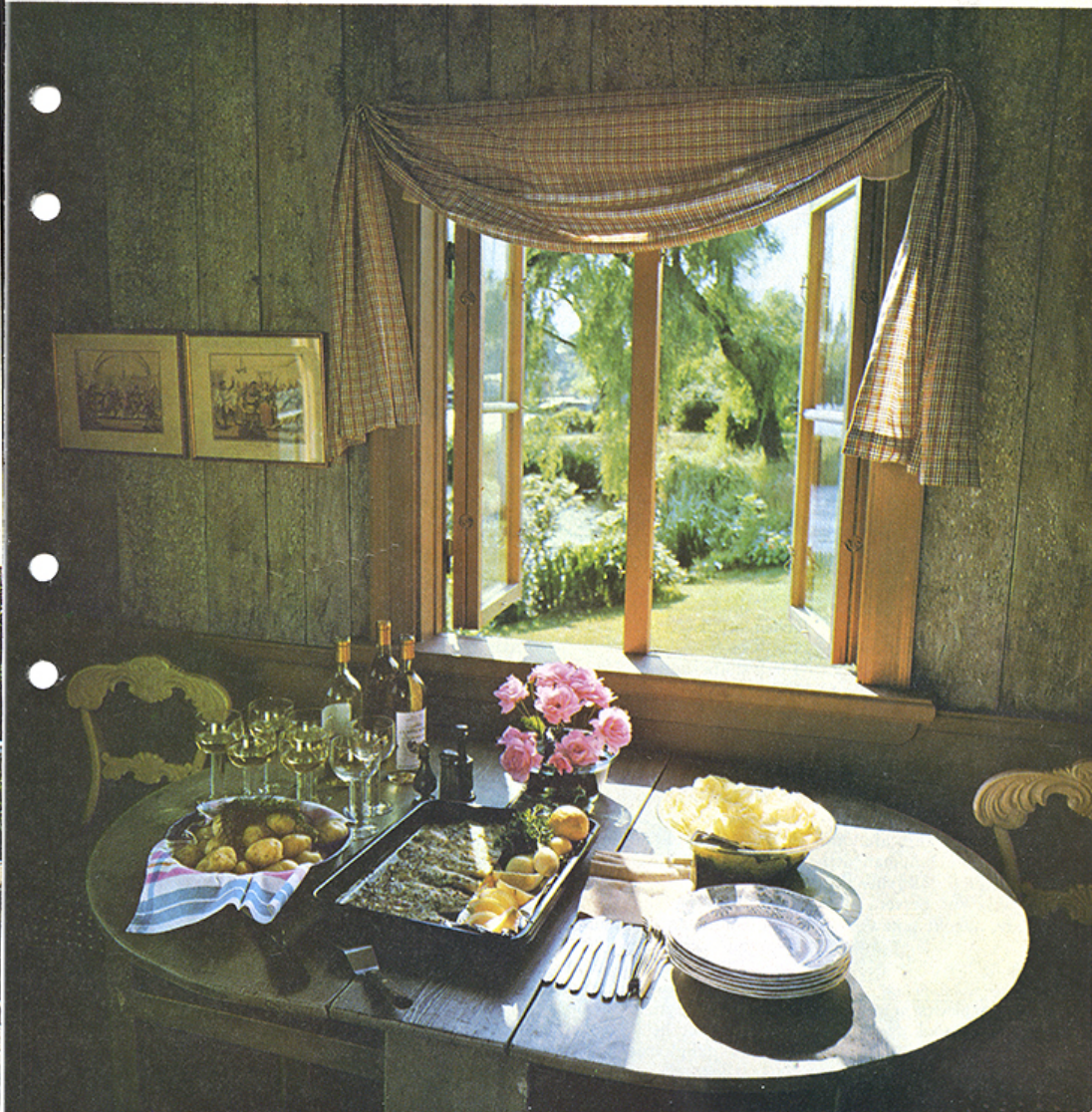


Beredning:

Rör ihop gula och smör så det blir alldeles smidigt. Hacka lök och persilja riktigt, riktigt fint - mästerkockar fuskar inte, har alltid vass hackkniv. Det borde varenna en av oss också kosta på sig! Tillsätt dragon.

Vi brer sen helt enkelt smeten på fiskfiléernas ovansida och siktar på det genom en grov sikt passerade brödet. Klicka över cirka 3 msk smör.

Vid sidan av - inte på fiskens yta - håller man vid pass 3 dl



torrt vitt vin och sätter sen fatet eller formen högst upp i stark ugnsvärme, 250° 15-20 minuter. Späd lite mer om så behövs, men ytan ska fortfarande hållas torr. Fisken blir på detta sätt kokt underifrån och får färg på ytan. Fisken ska inte »simma» i vin!

Mer från fiskvännerna



Mousse au chocolat

eller »moster choklad» som jag i min barndom kallade denna älskade efterrätt. Mager blir man inte av denna ra »moster», men god är hon!

1 hg blockchoklad
1/2 dl riktigt starkt kaffe
1 äggula

3 dl vispad grädd
extrafin gjorde vi moussen med lite valnötsskärnor.
Beredning: Blockchokladen bryts sönder och smälts i en kastrull med 1/2 dl kaffe. När chokladen smält och svalnat rörs äggulan i och till sist den kraftigt vispade grädden. Vi hackade dessutom ned några valnötsskärnor innan vi portionerade upp moussen i små glas. Ställ glasen i kylan så moussen får stelna. Sen en valnötsskärna i varje glas innan ni serverar. Tag en, tag två om bägarna är små! *Lars Ulvenstam*



Stekt abborre

Receptet är enkelt och okomplicerat som husmanskost ska vara: Nyfångade, fladda och fileade abborrar vänds i saltat skorpmjöl och steks knapriga i smör eller margarin. Skuren och välbrynt stor lök toppar anrättningen i så stor mängd att de båda ingredienserna balanserar varandra. Man vet inte om man äter abborre med lök eller lök med abborre. Servera med ängande nykokt potatis.

Erik Elinder

Mormors fiskstuvning

Receptet är plockat ur mormors svarta vaxduksbok. 7-8 hg gös eller gädda eller

annan insjöfisk.

2 msk smör
1 msk stöta skorpor
1 dl kokande grädd
persilja och 1/2 citron för paningen
1 msk mjöl och 1 tsk salt.

Beredning: Man tar den nydragna fisken, fjällar den, rensar och sköljer. Gnid in den med salt och lite citron och dela den i bitar. Lägg bitarna i en väl smord form – helst lerform. Strö över skorpmjöl och klicka på smöret. Låt smör och fisk smälta samman i god ugnsvärme i 10-12 minuter. Häll över den kokande grädden och låt anrättningen sjuda färdigt i ugn. Pröva med sticka att det hela är klart och strö rikligt med persilja

över rätten. Nyklippt gräslök föredrar ni kanske i stället för persilja! *Erik Elinder*

Favoritmakrill

makrill
tomater
fänkål – möjligen fänkålsfrön
vitt vin
smör, salt, vitpeppar, rivebröd
och dill

Beredning: Smörj ett eldfast fat och täck det med rensade, huvudlösa makrillar – eller filéer av större. Salta, strö över nymald vitpeppar och täck med små tärningar av skallade, skalade tomater och – om det finns att få – hackad fänkål eller i brist på det malda fänkålsfrön. Häll lite torrt,

vitt vin vid sidan av, klicka över smör, sätt in i medelvarm ugn. Ösa och pudra slutet av ugnstiden med fint siktat rivebröd. Sluta ösa och låt makrillen ta fin färg. Klipp över dill – en sällsport fin ört till alla makrillrätter. Servera helst med ris.

Lars Ulvenstam

Rökt fisk

När Biörn Ivermark ger sig iväg med sin båt ut i skärgården har han med sin Aburök. Strömning, abborre, rödspätta går fint att röka själv. Den nyfångade fisken rensas (med undantag av strömning, som får vara hel) och gnids med citron. Strax innan rökningen beströs den med salt. Till själva rökningen blandar Biörn Ivermark rökspånet med hackat enris och strör i rökugnen. Fisken läggs på gallret, spritkøket tänds och locket

läggs på. Rök nu fisken i 15-30 minuter beroende på tjocklek. Det går att lyfta på locket efter 15 minuter. När fisken har fått en vacker guldbrun färg är den klar. Till fisken brukar Biörn Ivermark servera Devil Island sås: Blanda lika delar majonnäs och chilisås. (beräkna 2 msk av varje per person). Smaka av med Tabasco – några droppar räcker och lite vitlöksalt. Såsen kan dessutom smaksättas med 1 msk gin, finhackad syltlök och kapris.



Lök på laxen

Receptet är egentligen ett portugalskt kabeljorecept, men jag har prövat det med svensk lax och lyckats fint.

Marinera färska laxskivor i olivolja med hackad schalottenlök, mycket persilja, gräslök och söndersmulat lagerblad. Det ska vara timjan i kryddhacket men personligen föredrar jag dill. Dessutom svarta pepparkorn och salt. Pepparen ska vara grovstött. Laxen får dra i sin marinad minst några timmar, gärna över en dag eller natt i kylskåp. Häll sedan av lite olja innan smörfrästa champinjoner slås över. Jag brukar för enkelhets skull ta hela,



små smörkonserverade. Det hela sätts in i ugnen. Sedan kan jag på färg och doft se och känna när den är färdig. Beräkna 20 minuter i 225 graders ugn. *Ava Myrdal*

Låt såsen gärna stå och dra en timme före servering.

Biörn Ivermark

Stuvad abborre

Välj jämnstora abborrar, som vägar omkring 3 hg och beräkna 1 abborre per person. Rensa abborrarna, dra bort gälarna men låt huvud och ryggfenor sitta kvar. Fjälla noga och skölj fisken. Smör sedan en gryta – precis så stor att abborrarna får plats när de placeras stående bredvid varandra. Rör ihop 2 msk smör och 2 msk mjöl (till 6 abborrar), tillsätt rikligt med hackad persilja, salta och rör ner omkring 2 dl vatten så blandningen blir som tunn smet. Häll smeten över abborrarna – den bör nått och jämnt täcka, lägg lock på grytan och låt den koka upp. Sjud sedan fisken på svag värme i omkring 15 minuter eller tills ryggfenorna lossnar lätt.

Ivar Werner



Ett gott råd

Att slänga innanmätet, mitt herrskap, är en vanhelgelse och förbrytelse mot vår Herre, alla goda gåvors givare. Gör inte det!

Nu kommer till exempel prima höstmakrill, västkustens fina och feta fiskjuvel. Kom då ihåg att nybrynt makrillrom är en hors d'oeuvre, som ni inte kan få läckrare på kungens slott. Lägg de små rombitarna direkt i hett smör i stekpannan salta och åt helst vid spisen. Drink öl till och tugga en rågkaka på grovt rågmjöl. Gudaföda! *Lars Ulvenstam*

Mammans inkokta strömning

Strömning
dill
socker, salt och kryddpepparkorn

Beredning: Rensa strömningen noga. Allt, huvud, ben och fenor ska bort. Rulla strömningen med skinnsidan upåt och lägg rulladerna i en kastrull. Slå en ättikslag med ganska mycket socker, några kryddpepparkorn och mycket dill över strömningen så lagen precis täcker. Låt sjuda upp. Skumma. Tag av kastrullen efter några minuter och låt strömningen kallna i spadet. Kan avnjutas som rätt med nykokt potatis, men även ätas för sig själv. *Tage Hedqvist*





Av stadgarna för Lilla Sällskapet framgår att »medlemmarna ska vara beredda att göra en aktiv insats för den svenska mattraditionens bevarande». Att samla en grupp kring »Svenskt bord» var alltså en tacksam uppgift. Idéer och uppslag var många, men alla var överens om att de gamla svenska konserveringsmetoderna, dem borde det bli en renässans för. Här komma de svenske:

Berit Erikson, förlagsredaktör hos Forum, har länge intresserat sig för den litterära matkulturen. Hon har varit med och utformat Lilla Sällskapets kokbok, och samlar med förtjusning gamla, svenska recept.

Rolf Luft, professor och forskare, enligt litteraturen världsberömd endokrinolog. Han tillhör Lilla Sällskapets veteraner och är mycket aktivt matintresserad. Restaurangbesök avstår han gärna från, men att samla vänner och yrkeskollegor kring god mat i sitt hem på lördagseftermiddagen är hans specialitet. **Birgitta Sidh** är Sällskapets ordförande och en av initiativtagarna till denna lilla kokbok. För Femina-läsaren är hon redan välkänd som chef för Jordbrukets provkök. Hennes intresse för svenskt jordbruk är ohejdbart.

Karl Sjunnesson, Kalle 7 – kallad, är egentligen romansångare, men han är också journalist, TV-man och mycket, mycket matkunnig. Han är ett fenomen som matlagare betygar hans vänner.

Märta Tallroth, är en sann vapendragare för det Svenska bordet. Hur många tusen gäster som utspisats i familjen Tallroths New-York-hem under deras sju år där i svensk tjänst vet nog bara värdinnan själv. Gravad fisk av olika slag hör till den ursvenska mat hon ofta bjudit på.



Brännvin på renfana

kan göras både på växtens blommor och blad. Jag föredrar att göra en essens på de gula blommorna som skördas då de är väl utslagna. De läggs färska i en burk och överhälls med renat brännvin tills detta täcker blommorna. Efter 4 dagar häller man av brännvinet, filtrerar det och tillsätter brännvin efter behag. Man behöver inte ta mycket av essensen för att få en välsmakande dryck med vacker färg.

Malörtsbrännvin eller Bäska droppar

bör helst »glöggas». Häll renat brännvin i en djup tallrik och tänd försiktigt på. Det går enklast om man först försiktigt ljummar brännvinet. Efter en stund släcker man elden och häller över repade malörtsknoppar – helst den odlade malörten – och låter dessa ligga i och dra. När brännvinet kallnat och smaken dragits ur malörten filtrerar man vätskan som sedan späds med brännvin till önskad styrka.

Berit Eriksson



Det är svenskt:

Rimma, röka, torka, grava. Att sura är också svenskt. Men vi har avstått denna dag från till exempel den surade nationalfiskan för att i stället glädje oss åt dofter som smultron på ett grässtrå, spicken skinka, ugnsvarm böckling, dill och sill och den kvardröjande sommaren...

Är det möjligen så att vi befinner oss mitt i en renässans för de gamla svenska konserveringsmetoderna? Gravad sill, en skiva färbog, kall, kokt, rimmad oxbringa och



En härligt doftande laxpudding förde Rolf Luft med sig som sitt eget bidrag till skänkbordet. Recept på nästa sida.



skalpotatis, som omväxling till de delikatesser vi nu bjuds vid grillarna: stekt koryv med gurkmajonäs och räksallad! Vi har samlat på vårt svenska »ord en del av det vi tycker hör hemma här i landet.

Tagom oss en bäsk – att lägga malört i brännvin räknar vi gärna och, osakligt, till de ursvenska konserveringsmetoderna: hur skulle annars brännvinet hålla sig. En vacker teori ur egen fatatur... Och så sättet att äta, traditionerna, ceremonierna, tvångströjorna. Och den stilla glädjen mitt i den påtvingade högtidligheten som så ofta hör till. Vad var det magister Hagwald sa i sitt tal till gäsen i Grönköping? Något om hur fröjdesamt det är för ett äktsvenskt hjärta, inte sant, »att s.m.s. – såsa ihop och mosa samman – å tallriken medan de blågula dukarna väderspända smålla ikapp å taken». Karl Sjunnesson





Kring ett skänkbord

Spickeskinka, färfiol och fär-bog, glänsande, blank kryddsill, gravad strömming, ny-rökt enrisdoftande böckling och laxpudding. Härliga svenska ostar, västerbotten och kryddost, gott bröd och gott smör, så komponerade vi vårt skänkbord. Det fanns så mycket mera vi skulle vilja ta med, och tala

oss varma för. Det svenska revbensspjället, grislägg, rim-mad nötbringa, kokt kött. Men det är inte överdådet vi söker utan den goda, välkomponerade maten. Skänkbordet har ju gammal tradition, det dukades fram många gånger, som ett permanent smörgåsbord.

De flesta produkter vi valt skulle förstås ensamma kunna utgöra en hel måltid. Gravad strömming med nykokt potatis, den fantastiska spickna skinkan eller den mustiga laxpuddingen. Men vi ville visa flera exempel på de gamla svenska konserveringsmetoderna.

Vår huvudrätt är exotiskt läcker för många men borde inte vara en sällsynthet. Renkalvstek med ljuvlig gräddsås, låter det inte helsenskt? Syl-

tade tomater, rönnbär i kon-jak (recept fanns i Femina 30) och så sallad förstas, en stor bunke grönsallad med en sås gjord av gräddfil smaksatt med salt och vitpeppar och överströdd med hårdkokt, hackat ägg. Efterrätten - ljuvligast av dem alla, svenska, doftande smul-tron.

Drycker, öl förstas och till skänkbordet mumma. I stället för drink före maten valde vi var sin sort brännvin att av-njutas vid skänkbordet.

Birgitta Sidh

Renkalvstek i ugn

Vi bjuder på en verklig deli-katess, kanske ännu mera upp-skattad av utländska gäster än av oss svenskar själva. Sma-ken är underbar hos denna exotiskt nordliga vara. Tyvärr tillhör väl inte renkalven det

vanliga butikssortimentet, men beställ, så går det nog bra. Köp en stek på minst 1 1/2 kg, putsa den och lägg den på ett galler i en långpanna. Gnid in den med salt, lite vitpeppar och några krossade enbär, cirka 8 stycken. Steken får inte bli för besk. Stek sedan i ugn vid 175° i jämn värme utan ösning och spädning tills steken är lätt rosa inuti.

Pröva med en stieka, om kött-saften som rinner ut är lätt rosa är steken färdig. An-vänder man kötermometer ska den visa på 75-77°. Vill man få steken brunare på ytan ökar man värmen mot slutet av stekningen.

Vispa ur långpannan med lite buljong till en stark, god sky och gör sedan en gräddsås av den. Se recept på kalvstek på sidan 70.

Birgitta Sidh



Dukat för fest



Laxpudding

1-2 salta laxöringar
1 kg potatis
4 ägg
1/2 l gräddmjölk
dill
smör

Beredning: Salt laxöring - 5 hg fiskkött - läggs för urlakning i skummjolk och vatten över ett dygn. Rå potatis - 1 kg - skärs i ej för tjocka skivor. En eldfast form med höga kanter smöras. Potatis läggs varvvis med runna laxskivor. Hackad dill strös mellan varven. Understa och översta lagret ska vara potatis.

Gräddmjölk vispas med 4 ägg och hälls i formen. Lägg på några smörklickar. Puddingen gräddas i mättlig ugnsvärme cirka 1 timme. Serveras med skirat smör.

Rolf Luft

Med och dukade svenskt bord var från vänster Märta Tallroth, Karl Sjunnesson, Berit Erikson och Birgitta Sidh.



Kvällssea i skymningen

Kvällen är så vacker, vi vill gärna njuta så länge som möjligt och vi flyttar med ned till bryggan den här varianten på Sjömansbiff

Man gör rätten på malda bif-far, alltså vanliga pannbiffar. Biffarna bryner man helt lätt, de blir genomstekta under gräddningen. Ni behöver

också tunt skivad, rå potatis, tunt skivad och väl brynt gul lök, lite buljong eller öl - eller bägge delarna blandade. Lageröl ger en kraftigare smak, pilsner en mildare. Varva alla ingredienserna i en stor långpanna eller eldfast form. Strö lite stött vitpeppar och några korn grovt salt mellan lagren. Potatis underst och överst,

och håll på litet buljong eller öl - det får inte stå över det översta lagret. Grädda i ugn vid 225° tills potatisen känns mjuk och fått fin färg. 35-45 minuter i ugnen beroende på hur tjocka potatisskivorna är.

Birgitta Sidh

Enrisdoftande böckling

Om det blir över böckling

från skänkbordet eller om ni som de flesta av oss måste köpa färdigrökt strömming är detta ett gott tips. Tag upp strömmingen ur lädan, skrapa bort gammalt salt, lägg hackat enris i botten och vid sidorna. Sätt in lädan i ugnen tills strömmingen känns varm. Strö över lite nytt grovt salt innan ni serverar.

Min barndoms söndagsmiddag



O ljuva minnen av pannkakor med sylt, knaperstekt kött och härliga dofter. Fasansfulla minnen av vit sås och skålvaude aladäber. De sköna minnena tar överhand och barndomens söndagsmiddag fann många glada supporters inom Lilla Sällskapet. Även de som tillhör våra andra grupper refererade ofta just till kulinariska upplevelser i barndomen. Det ska höjas i tid. . .

Medlemmar med barnasinne:

Folke Hildestrand, VD i Sara och dessutom matleverantör till »hela världen» via SAS Catering. På »hans» restaurang Aurora har Lilla Sällskapet sin mötesplats, och där avnjutes de menyer medlemmarna komponerat. Alltid öppen för nya idéer, säger vännerna, mycket kunnig om svenska mattraditioner. Léonie Geisendorf, arkitekt och lärare i arkitektur. Var enda delegatan från Internationella Arkitektunionen vid årets miljö-

vårdskonferens. Säger själv att hennes huvudsats för matkulturen är att hon skapat restauranger. Uppskattar långa »snacknätter» med god och enkel mat. Naturvaror ska det vara. Gunnar Lund, VD i Slakterförbundet och mannen som vet *allt* om den söndagsstek vi köper eller åtminstone om den vi borde köpa. Är givetvis mycket noggrann med råvaran då han ska utöva sin matlagingskonst. Utan bra råvara blir resultatet klen, här finns inga genvägar.

Bengt Risberg sällade sig till fiskvännerna, men ett har-recept fick vi.

Elisabeth Söderström vår operasångerska, ständigt på resor. Hon hyr ogärna hotellrum utan tillgång till eget kök. Själv håller hon sig till ett gammalt Kristina Nilsson recept de dagar då hon ska sjunga, men hon förnöjer gärna familj och vänner med spännande och vällagad mat.



Många av oss har kulinariska upplevelser i barndomen som en grund för sitt senare matintresse. Man minns sina smaksfavoriter, och de framstår ofta i ett inte alltid verkligt skimmer. Ljuva smaker och dofter hörde samman med vad de flesta minns från barndomens söndagsmiddag. Barnens favoriträtter serverades i många hem denna veckodag. Ja, i vår grupp fanns ett undantag – Elisabeth Söderström – som varje söndag under sin

barndom led vid blotta tanken på den blanc-mangé som skulle serveras till efterrätt! Eftersom det hör till Lilla Sällskapets ambitioner att värna om svensk mattradition, tyckte vi det var roligt att välja en nästan klassisk och tyvärr lite bortglömd måltid. Benig kalvstek med gräddsås och nykokt potatis! En huvudrätt vi hade lätt att ena oss om. Till det ville vi ha inlagd gurka och gärna vinbärsgelé. Till efterrätt – änglamat! Vi vuxna dricker ett

Här njuter barndomsvännerna på Skansen, från vänster Gunnar Lundh, Elisabeth Söderström, Folke Hildestrand, Leone Geisendorf och några barn.



gott rödvin till maten – här tappad Beaujolais, medan barnen får saft eller mjölk. Efter maten en stilla konversation på »punschverandam» över en kopp starkt kaffe, en cigarr och ett glas konjak.

För att riktigt frossa nostalgier intog vi vår måltid på Laxbrogården på Skansen.

Folke Hildestrand

Benig kalvstek

Först måste man söka den sällsyna, vitskära gödkalven och välja en vacker bit av den beniga bringan. Be att få benen men ej köttet sågade i 5-6 cm långa bitar.

Steken gnides med salt och nymalen vitpeppar och stekes i långpanna i ugn (225 grader) i helt lite smör. När den är

och är lagom ljusbrunt tillsättes stekskyn och tjock gräddetillsåsen får den ljusbruna, blankt smidiga konsistensen som hör samman med vår traditionella söndagsmiddag.

Folke Hildestrand

Pressad gurka

Gurkan sköljes och kan om så önskas skalas. Den skivas eller hyvlas i mycket tunna skivor som läggs mellan två tallriker och pressas. Lägg en tyngd på den övre tallriken. Den utpressade saften hälls bort. Gurkan varvas nu ned i sin omsorgsfullt avsmakade lag av socker, vatten och ättika tillsammans med rikliga mängder hackad persilja.

Godaste lagen till inlagd gurka
Blanda 1/2 dl ättika med cirka 1 1/2 dl vatten, lagen får inte bli för sur. Rör ned 2-3 msk socker och litet nymald vitpeppar. Salta mellan lagen på gurkan och håll sedan lagen över. Strö till sist över rikligt med persilja.

Stekt hare

I hare salt, peppar
Använd en stor klick smör

1/2 l gräddetill spädning
Beredning: Flå haren och stycka den i 5 delar (framlår, baklår, och sadel). Putsa bort alla tunna sidor, som får koka till buljong, om man vill ha mycket säs.

Gnid alla delar med salt och peppar. Använd en stor järngryta med tättslutande lock och bryn köttet väl.

Späd sedan med grädden lite i sänder. Ös köttet ofta (var tionde minut). Beräkna stektiden till mellan 1-1 1/2 timme. Haren ska vara väl stekt. Tag upp haren och håll den varm, gör såsen som en vanlig fin gräddsås, använd buljongen om ni kokt den, smaksätt med en liten klick svart vinbärgsgelé. Serveras med kokt potatis, vinbärgsgelé eller lingon.

Bengt Risberg

Värmländska vattenlångan

Erik Elinder kan tala länge

och lyriskt om en av sina verkligt stora passioner här i livet, vattenlångan. Så här gör man dem: Man tar en flaska, helst med vid öppning så det går lättare att få ut bären, man fyller den med de största och bästa lingon man finner. Fyll sedan flaskan med kallt, kokt vatten och korka den. En stor matsked socker överst på bären tycker många om. – Vattenlångan är en frisk, välsmakande och dekorativ dessert som passar utmärkt efter en kraftig måltid. I tussentals värmländska hem i min barndom var det den klassiska efterrätten alla helgafnarna då man av tradition dopade i grytan. Jag kan tänka mig en bättre final på ett stort läckert julbord än ett stort fat med friska vattenlångan med lite strösocker på toppen och rätt rikligt av saften till bären. Det friskar upp lite trötta smaklökar och återställer på ett ögonblick den kulinariska balansen.

Erik Elinder

Änglamat

Vispa gräddetill och blanda större delen med hemgjord lingonsylt. Fukta sockerskorpor och litet av eventuella rester av småkakor med kall mjölk. I en glasskål varvas sedan skorpor, lingongrädde och gräddetill. På toppen spritsas ett rutmönster av ren vispgräddetill och rutorna fylls med lingon.

»Fyllekaka»

Tankarna flackar fram och tillbaka när jag ska försöka beskriva min barndoms söndagsmiddag. Det var ju inte bara rätterna utan också atmosfären som betydde så mycket.

Det som speciellt karakteriserade vår söndagsmiddag, åtminstone nu efteråt – var att

vi ofta (vi var fyra syskon) fick vår älsklingsrätt pannbiffar och att vi fick speciellt god efterrätt.

Efterrätten varierade givetvis efter årstiden, men under höst och vinter serverades »Fyllekaka med vispgräddetill».

Vad är då fyllekaka? Jo, en vanlig hederlig savarin med fruktkompott smaksatt med

något lämpligt starkvin såsom madeira eller portvin. I stället för kompotten kan man förstås ta färska eller rårörda bär och frukter. Enkelt men fortfarande på min favoritlista.

Familjens födelsedagar firades alltid med marängsuisse – en efterrätt man verkligen inte får glömma bort!

Gunnar Lund



Kalvstek och änglamat



vackert brun på alla sidor börjar man spåda med kokande vatten eller buljong och öser och vårdar omsorgsfullt. Stek-skyn ska gång på gång koka bort och då gäller det att inte bränna köttextraktet som finns i pannan utan just i rätta ögonblicket spåda igen med en halv kaffekopp vätska. I detta läge avgörs den blivande grädd-såsens kvalitet och smak. Fort-sätt ösa och spåda tills benen lossnar från köttet. Prova genom att vrida bestämt i benen. Stektiden bör vara 1-1 1/2 timme beroende på köttstyckets storlek och kvalitet.

Såsen

Såsen tillreds av stekskyn, som nu bör bestå av ungefär hälften fett och hälften starkt koncentrerad steksky. Skumma bort fettet men tag lite av det att bryna lite vetemjöl i helt sakta under 5-10 minuter. När det doftar läckert av nötter

Urhöstens skafferi



Att njuta kostelig spis på bryggkanten är naturligtvis en lycka, men kan den jämföras med att samlas vid ett vackert bord i det förföriska höstluset kring skogens och åkerns läckerheter! Naturens eget höstskafferi har många förespråkare inom Lilla Sällskapet. Man talar lyriskt om ren och vilt, om svampar och bär.

Våra höstväänner är: Ivar Edström, chef för Farmec och alltså mån om att lära oss hur viktigt gott kött är. Han stammar från Jämtland, och den norrländska matkulturen har i honom en varm förespråkare. Den gamla fina husmanskosten som ofta var rimmad och rökt vill han värna om. Karin Fallenius, aktiv yrkeskvinna och bland annat ordförande

i Alliance Française i Stockholm. För henne är samlingen kring den goda maten och det vackra bordet viktigt. Mat är kultur och umgängesform, inte bara något man måste! Torbjörn Olsson är arkitekt och den som med stor skicklighet gett Aurora - Lilla Sällskapet's hemvist - sin nuvarande utformning. Hans främsta matspecialitet är svamp. En primitiv känsla, hävdar han. Men resultatet är ytterst raffinerat, vågar vi påstå.

Astrid Sampe, vår kända designer och textilskapare. För henne betyder förstas miljön kring maten extra mycket. Och själv kan hon verkligen konsten att skapa den rätta atmosfären, använda de rätta ting. Då hon bjuder till bords mättas först ögat och sedan magen.

Att fylla höstens skafferi kan ta lite tid, men det kompenseras väl av den kulinariska glädjen då det är dags att plocka i förråden. Matlagare är från vänster Ivar Edström, Astrid Sampe och Torbjörn Olsson. På bilden nedan förbereder Karin Fallenius den läckra efterrätten »Persikor i Strega och sherry».

Den blommiga duken och assietterna kommer från Linneladan i Penningby. Glasen av Erik Höglund från NK liksom servetter och järgryta.



»... att värda och främja kulturen kring bordet», står i Lilla Sällskapet's stadgar. Det finns helt visst en vid och mång-fasetterad mening i dessa kloka ord, men vi har valt att ta fasta på den konkreta och bokstavliga »bordskulturen».

Vi bestämde oss för en vacker och traditionsladdad miljö, dukade vårt bord med moderna och funktionella ting. Och vi komponerade - med varor ur vårt fina höstskafferi - en välsmakande måltid, huvudsakligen baserad på svenska naturprodukter.

I restaurang Auroras magnifika källarvalv ordnade vi vårt skafferi.

Och här, i dessa källarvalv dukade vi också fram vårt inbjudande höstbord i vänliga, bruna färgtoner.

Vi valde att börja vår höstfest med bakad potatis, sikrom och finhackad lök och fortsatte med en mustig stek på harygg. Till den en fräsch sallad och tranbärsgelé. Efter denna hel-



svenska del fann vi det frestande med en italiensk efterrätt, persikor i Strega och sherry. Att dricka: väljer man snaps till sikrommen får ett gott öl följa måltiden, föredrar man vin så välj ett fylligt, rött och servera gärna även mineralvatten till var och en.

Astrid Sampe

Potatiskroketter, serveras till haren.

Beräkna för 6 personer:
15 potatisar, kokta med skal
125 gram smör
1/2 l mjölk
5 ägg



2 msk gräddesalt

Beredning: Smöret röres vitt. Blanda ned den kalla, rivna potatisen, mjöl och ägg. Salta efter smak. Forma smeten till kulor (pingpongballs storlek)

och koka dem i vatten cirka 5 minuter. Nästa dag steks de i smör. Serveras varma.



Välfyllda hyllor



Marinerad har-rygg

1 hare
 några små lökar
 2 dl tjock grädd
 1 hg späck och buljong
 till marinad: inläggningsättika,
 rödvin, vatten, 1-2 lagerblad,
 krossad svartpeppar.

Beredning: Endast rygg och lår ska användas (av de övriga bitarna kan ni laga en mustig ragu). Hud och senor skärs bort. Skär loss köttet från ryggbenet. Blända marinaden och lägg i köttet, marinaden ska just täcka köttet. Efter tio timmer tar ni upp köttet och torkar av det väl. Strimla späcket, späcka köttet och salta. Skala de hela lökarna. Bryn kött och lökar i smör. Ös sedan först med smöret och sedan med buljong. Helst buljong som kokt på de från-skurna ryggbenen och de tunna buksidorna.

Sås: Såsen görs på skyn och lite av marinaden, tjock grädd och lökpulver – om ni vill förstärka löksmaken. Låt såsen koka samman, smaka av och krydda.



Till ragu

Resterna av haren, köttet, hjärta och njure, läggs i marinad. Dessa delar kan dra 15-20 timmar i marinaden. Ta upp och torka. Bryn allt i en gryta tillsammans med grönsaker, champinjoner och lite rödvin. Späd gärna med tjock grädd. Kryddas med salt och svartpeppar.

Persikor i lag

Skala färska persikor så tunt som möjligt med en vass kniv. Halvera dem, tag ut kärnan

Svärmors marinerade svamp

All sorts sopp- och stubb-svamp (honungsskivling). Svampen rensas och skäres i bitar. Förväll den och låt den sedan kallna.

Till lag:

1 l inläggningsättika (1 del spritättika, 1 1/2 del vatten)
 3 dl socker
 1 dsk salt
 1 dsk vitpeppar
 1 dsk kryddpeppar

1 dsk nejlikor
 1 dsk muskotblomma
 2 lagerblad

Beredning: Lagen kokas med kryddorna. När lagen kokat upp låt den då bara sakta sjuda till den tagit smak. Låt lagen kallna och sila sedan från kryddorna. Slå den över den kalla svampen. Slå upp på glasburkar och smaka av efter ett par veckor. Läcker till kött och på smörgäsbord.

Konservationsburkar i glas har vi framför allt lånat hos NK, liksom bomullspetsen som vi använt till hyllbård.



och klyfta upp frukten i ganska tunna klyftor. Gör en lag av 1 glas god sherry (helst torr) och 1/2 glas Strega. Vänd försiktigt persikoklyftorna i lagen så de blir genomdränkta, rulla dem sedan i socker och lägg upp dem i portionsglas. Eventuellt kan man klicka över hårt vispad grädd smaksatt med sherry.

Astrids sallad

Salladsskål och bestick ska vara av trä. Trä åldras så vackert! Salladsskålen gnids in med en vitlöksklyfta. Vitlöksmotståndare får egen salladsportion.

Efter vitlöken täcks botten med till hälften sallad och till hälften finskuren selleri. Sedan börjar »kröningen» av salladen. Jag använder nästan alltid »gurka på längden», som läggs i cirkel mot mitten. Ytterkanten kring gurkan kan vara tomatklyftor, röd paprika eller rådisrand. Där alla gurkstängerna möts fyller jag gärna hålet med en »smaksensation»: finskuren, rå svamp, svarta, kärnfria oliver

eller något annat för säsongen aktuellt. Färsk oregano, finklippt persilja och dill pudras över, men beroende på huvudrätten kanske inte allt passar. **Till dressing används:** Spice Island Red Wine Vinegar, vitlök och Saatvital solrosfröolja, salt och peppar.

Gör gärna salladen ett timmar före måltiden. Tack den med folie och låt den stå i kylan.

Astrid Sampe

Tranbärsgelé

Till varje kg bär 4-4 1/2 dl vatten. Låt bären koka 8-10 minuter. Massan hälls upp i silduk och får självrinna. Till varje liter saft rör man i 6-7 hg socker. När sockret är löst får saften koka 8-20 minuter – eller tills geléprov visar att geléet är färdigt.

Skumma och ös upp geléet i varma glas. Sedan geléet kallnat paraffineras på vanligt sätt. Plockar man bären före frossten måste man lägga dem ett par dygn i fryboxen före kokning.

Ivar Edström

