

Åbergs bok är tilltalande för både mage och ögon

Ny bok

Anna-Stina Åberg: Mitt i maten. Recept dygnet runt
Österbergs och Sörmlandstryck, Nyköping

Jag borde ha skrivit om denna Anna-Stina Åbergs senaste bok, *Mitt i maten. Recept dygnet runt*, för länge sedan men allt sker som bekant inte i tid. Vill för övrigt någon lära mer om silver- och guldsmeden, formgivaren och författarinnan Åberg får jag hänvisa till ett kapitel i min senaste bok, *Sörmländska konstnärer. Ny följd*.

Åbergs bok är estetiskt balanserat formgiven och med texter varvade med engelska översättningar skildrar den först den framväxt mot konstnärsskapet som Åbergs liv be-

skrivit och inte bara hur hon gått sin egen inte alltid gillade väg och blivit vad hon är utan också hur hon börjat skriva om sina ideal i böcker om kökskonst, silver, livskvalitet och annat och alltså nu i *Mitt i maten. Recept dygnet runt*.

Lockar till efterföljd

Denna blandade formgivar- och matlagningsbok börjar som sig bör med en frukost och från och med nu skildrar den vänstra sidan i svart och vitt vad som kan behövas till det som sker på den högra. På lättsmält svenska (varför de engelska översättningarna i denna på eget förlag utgivna bok behövs kan diskuteras) och här lär vi oss både att starta med filbunke och handskas med croissanter och hur allt skall handhas med bestick och

kärl. De eleganta sidorna lockar till efterföljd. Vi lär oss hur man fyller äggskal med ägg-röra respektive gör engelsk marmelad och detta med rätt redskap. Så vankas förmiddagskaffe och har man tid att göra en wienerkaka gör man en eller rent av bråttombullar eller bröd eller hönökakor eller franskbrön.

Följer dagens ätrytm

Nu är klockan så dags att vi bör tänka på kraftfullare saker och efter en återblick på läroåren kommer nya kakor och bröd innan barnen skall ha sitt, allt från korv till lövbiff, en tacorätt, köttbullar och muffins. Så får julen sitt med både riktig skinka och vegetarisk, hur nu en sådan kan smaka.

Vad gör man när det måste ätas men kylskåpet är tomt? Ja,

först finner man att det alls inte är tomt och så gör man vad man kan av det vilket inte behöver betyda kapitulation. Korvrätter följer, en gryta och pannkakor och blinier och när det nu ännu är vinter kan kanske en herrlunch med punsch behövas. En ny återblick till det förgångna kommer nu och nya kakor till eftermiddagskaffet och tårter och/eller te och scones.

Åberg skuttar litet hit och dit fast hon ju följer dagens ätrytm och nu lär vi oss att göra en ostbuffé, chutney på äpplen och plommon, potkäs några såser och en hel del överraskningar står i rad och allt är ganska kräset och lockande och gudskelov kommer en del fiskrecept och snart efterrätter.

Diverse nattmat avslutar och de många receptinspiratörerna

Anna-Stina Åberg Silver mitt i Maten

Recept dygnet runt



Served with Silver

Recept dygnet runt

Matnyttig bok. Anna-Stina Åbergs bok om mat och formgivning och författarinnan själv.

paraderar. Nog är denna bok tilltalande för både mage och ögon.

05.07.18 OLLE BERGQUIST