

KRÖNIKA | Matglädje

Köket redan på fredagen

Köket på en fredag i stället för på lördag? Vadan detta kanske ni – alla våra kära köketläsare – undrar. Låt mig förklara.

Att Svenska Dagbladet satsar på mat kan inte ha undgått någon och vi är mäktigt stolta över det vi gör. För oss är det oerhört viktigt att sprida matglädje, inspiration och kunskap. Dessutom vill vi lyfta fram eldsjälar runt om i Sverige och världen som brinner för matkvalitet och vågar gå sin egen väg. Läs om bagarna i Lund på sidan 23 som jobbar tillsammans i stället för att låta religionsskillnader bygga murar.

Varje dag kan vi fresta med tusentals recept, matlagningsklubbar, hälsotips och annat kul på vår matsajt Tasteline. Den som vill duka höstfint kan just nu få udda idéer live av dukningsinspiratören Catharina Lindeberg.

Fyra gånger om året får alla SvD-prenumeranter en egen matbilaga i brevlådan, en liten kokbok som bjuder på recept på det som är i sä-

song. Nästa kommer den femte oktober och redan nu dreglar vi på redaktionen över Liselotte Forslins recept med svamp, kastanjer och nötter.

**Under helger-
na verkar det
som om allt
fler vill sätta
en gryta på
spisen, rulla
kåldolmar
eller helsteka
en gädda. Och
helgen börjar
ju redan på
fredagen.**

Och så har vi Köket, varje vecka i tidningen. Vi har upptäckt, till vår stora glädje, att allt fler verkar laga mat igen. Det syns på den skörd vi får av kort, mejl och brev. Det verkar som om många har tröttnat på fett färdlagat och svårtolkade innehålls-

listor, vill veta vad man stoppar i munnen och hellre satsar på hemlagat. I veckorna ska det gå någorlunda snabbt och enkelt men under helgerna verkar det som om allt fler vill sätta en gryta på spisen, rulla kåldolmar eller helsteka en gädda. Och helgen börjar ju redan på fredagen. Själv går jag gärna ner till Hötorgshallen efter jobbet och köper lite extra god skinka, en bit Primadonna (godaste hårdosten som finns) och kanske några wienerkorvar från Roslagskött till lördagslunchen.

För att kunna ge matinspiration inför hela helgen flyttar vi därför från och med i dag Köket från lördag till fredag. I mitten av oktober är det dessutom premiär för SvD:s nya fredagsbilaga Min helg där våra matsidor har en given plats. I första numret kommer vi att lyfta fram det vi tror är nästa stora mattrend. Vad det är avslöjar jag inte, men det har sting.

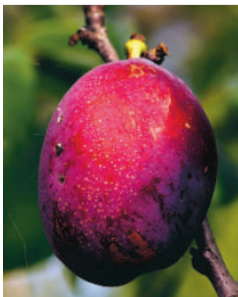
Välkommen till Fredagsköket och fortsätt att höra av er med tips, önskemål och synpunkter.



MILENA BERGQUIST
milena.bergquist@svd.se

☉ Mitt tips

Köp svenska plommon. Lägg i ugnfast form. Strö över råsocker. In i ugnen tills de blir mjuka och servera varma med vaniljglass. Mums.



Ett moget plommon av sorten Jubileum.

FOTO: HASSE HOLMBERG/SCANPIX

DYRBART Lön för mödan åt romarrikets soldater, en dyrbar och nödvändig handelsvara genom århundradena och trendig smakbärare i våra nutidskök. Vad vore livet utan en nypa salt?

TEXT: JOSEPHINE CARR FOTO: JUREK HOLZER

Salta nyheter



Ekologiskt havssalt

Ekologiskt havssalt från den grekiska övärlden. Många salter både gasas och bleks, men detta är helt obehandlat. Perfekt att strö över närodlat sallad och färsk fisk. Pris 89 kronor/250 gram. Säljs på Blueberry Lifestyle.



Smoked sea salt

Kryddföretaget Santa Maria har på salta trenden och har tagit fram ett antal spännande salter. Kocken Marcus Samuelsson har dessutom skapat receptförslag till salterna. Det röka ger en spännande smakbrytning till grillad eller stekt fisk, kött och fågel. Pris från ca 30 kr/120 gram. Säljs i välsorterade livsmedelsbutiker.

L'Himalayen sel rose

Mycket vackert rosaskimrande bergssalt från Himalaya. Anses av somliga vara skonsammare för kroppen än andra salter. Prova att strö en nypa av saltet över en färsk getost. Pris 69 kronor/250 gram. Säljs bland annat på Pelle & Björn Quality Delicatess.



Fleur de sel

Detta havssalt, vars poetiska namn betyder blomma av salt, skördas för hand i franska Camargue. Det är det yttersta saltskiktet som bildas på vattenytan i saltbassängen som världens gourméer sedan gärna smaksätter sin mat med. Superbt med en bit nybakat lantbröd, en god olivolja och ett glas rött. Pris 69 kronor/125 gram. Säljs bland annat på Pelle & Björn Quality Delicatess.