

Liten julberättelse

Jag gillar att som omväxling skriva korta prosastycken. Varje år brukar jag till exempel skicka en liten julberättelse till släkt och vänner och den som här följer är den senaste. Varsågoda:

Bokebackens förlag är ett förlag i tiden som håller reda på åt vilket håll de litterära vindarna blåser. Därför blev 2009 års julbok en kriminalhistoria från 1800-talets Paris och förra året gav vi oss in en annan populär genre nämligen serietidningens. Och nu är det på mångas begäran äntligen dags för en

KOKBOK

Samt handbok i rationellt hushållsarbete och trädgårdslära.

Först kokboken och några grundläggande tips. När man lagar mat behöver man en del utrustning som kastrull, stekpanna...öhh...jo knivar, slevar, korkskruvar och sådana grejer kan också komma till nytta. Vi kanske inte behöver uppehålla oss så mycket vid just dessa detaljer eftersom de flesta kök verkar vara överbelamrade med en massa prylar för olika ändamål. Det är bara att chansa och dra ut lådorna och titta efter så hittar man nästan alltid vad man söker!

Nu till själva matlagningen. Och här följer först några bra recept:

Ägg

1-flera ägg

Kaviar på tub

Ägg pluttas ut baktill av hönor och är märkligt nog ett utmärkt livsmedel. Jag såg att hälsogurun Jonas Colting äter sex, sju ägg om dagen. Ägg kan kokas eller stekas. Här ska jag bara beröra kokningen.

Ta ett eller två ägg eller så många du vill och lägg dem i en kastrull med vatten.

Ställ kastrullen på plattan och sätt på högsta värmen, det brukar vara nummer sex på vredet.

Nu gäller det att ha tungan rätt i mun här för annars kan det koka över!

När vattnet börjar bli riktigt bubblig brukar jag stänga av plattan helt, låta locket sitta på och så tar jag fram en liten klocka som ser ut som en kaffetermos som Britta köpt och så ställer jag den på fem minuter.

När klockan ringer är det dags att hälla av vattnet och kyla ägget (-n) med kallt vatten.

Sedan ställer man ägget (-n) i en (flera) äggkopp (-ar), knackar försiktigt på skalet upptill och skalar av till midjan ungefär. Om allt har gått väl så ska konsistensen vara halvt stelad. Jag gillar inte löskokta ägg, de bara rinner och kletar.

För att piffa upp anrättningen kan man klicka kaviar på ägget efterhand som man äter.

Man kan också skiva ägget (-n), lägga skivorna på en smörgås och sprutta på lite kaviar.

Jättegott!

Havregrynsgröt

Havregrynsgröt

Russin

Lingonsylt (går också bra med annan sylt)

Hör till mina favoriter. Man mättar till lite vatten och havregryn i en kastrull och kokar upp.

Därefter ska gröten sjuda en stund på svag värme så att den geggat till sig bra. Britta kallar detta

stabbgröt. För att piffa till det hela kan man strö i lite russin. Britta har också lärt mig att en sorts

frön som ser ut som fågelfrön kan vara bra att blanda i. Det sätter fart på tröga magar, säger hon.

Så slevar man upp gröten i en tallrik och sätter till mjölk och sylt. Min favoritsylt är lingon.

Jättegott!

Makaroner och falukorv

Makaroner av snabbkokande typ

Falukorv

Ketchup

Senap

Nu är vi inne på verkligen fina saker. De bästa ingredienserna till denna härliga maträtt finns hos Perssons livs i Timmersdala, men man kan få hyfsade råvaror i vilken välsorterad livsmedelsbutik som helst.

Makaronerna ska vara av klassisk typ och hålls ur paketet i lämplig mängd ner i kokande vatten.

Där får de hoppa runt i värmen några minuter bara så tippar man alltihopa ner genom en sil för att skilja makaronerna från vattnet.

Korven skärs i skivor och läggs sedan i en stekpanna. Dra på värmen hårt så att det börjar fräsa fort.

Det är onödigt med margarin eller olja för korven är redan så flottig i sig. När korvskivorna är hyggligt brända på båda sidor är de klara.

Det hela serveras med massor av ketchup och senap. För att göra kostcirkeln mera fullständig kan man skära upp en tomat och lägga på tallriken.

Jättegott!

Vita bönor

En konservburk vita bönor

Bacon (ev.)

Tillhör toppnumren i min matlagning. Köp hem en rejäl burk, skär upp den med en konservöppnare och håll innehållet i en kastrull. Värm tills det börjar koka.

Vill man krångla till det för sig så går det bra att steka ett paket bacon till. Kom bara ihåg att befria skivorna från plasten först.

Jättegott!

Risgrynsgröt

Risgrynsgröt på rulle

Spruttsylt

Var länge en av mina standardrätter fast den har fallit något ur modet de senaste åren, jag vet faktiskt inte varför?

Och nu pratar vi om snabb matlagning här. Mitt rekord är två minuter. Så här går det till: Köp hem en inplastad rulle med färdig gröt, skär upp den med ett snabbt snitt av en vass kökskniv och tryck ut innehållet i en djup tallrik. Ställ in tallriken i mikron och värm alltihopa i en minut och 30 sekunder ca. Kläm sedan ut lite sylt, gärna jordgubbssylt, ur en särskild plastflaska som finns att inhandla i de flesta butiker.

Jag brukar kalla den för spruttsylt. Det är ett onomatopoetiskt uttryck som härrör sig från det ljud som uppstår när man klämmer till om flaskan och sylten i panik tränger sig ut.

Jättegott!

Risgrynstårta

En rulle risgrynsgröt

Tårtbottnar (fråga i affären de vet vad det är för något)

Vispgrädde

Sylt

Godis

När vi ändå är inne på kapitlet risgrynsgröt vill jag gärna slå ett slag för den utmärkta men ack så förbisedda risgrynstårten. Man inhandlar även här en rulle risgrynsgröt samt tårtbottnar, vispgrädde, sylt och godis. Tårtbottnarna varvas med risgrynsgröt i jämna lager. Vispa grädden och smeta ut den upptill på tårtan. Dekorera med godis till exempel nonstop eller geléhallon. Är det till en födelsedag baket sker så kan man sätta valfritt antal ljus på tårtan och gärna några svenska flaggor. Det ger ett väldigt trevligt intryck och får snålvattnet att rinna ur gästernas munnar.

Jättegott!

Sill och potatis

Burksill

Potatis

Min pappa Lennart sa alltid att han växte upp på sill och potatis så därför ägnade han sig för det mesta åt annan mat när han senare i livet fick chansen att välja. Men jag gillar denna nationalrätt och enkelt är det att laga till den.

Man köper några burkar sill till exempel senapssill som jag tycker är den godaste och till detta kokar man några potatisar. I hela tjugo minuter ska de ligga i kastrullen och det tycker jag är en oändligt lång tid för att höra hemma i det rationella köket men annars blir potatisarna hårda och oaptitliga.

Några grönsaker tycker jag inte är nödvändiga. Potatisen lär ju innehålla en massa c-vitaminer.

Potatis och vaccin räddade svenskarna under de svåra åren på 1800-talet påstod ju Tegnér.

Jättegott!

Ägg och bacon och stekt potatis

Ägg

Bacon

Potatis

Ketchup

En gammal fin maträtt som dock kräver lite pyssel. Allt steks i stekpanna men jag har för mig att potatisen först ska kokas innan den skärs i bitar och läggs tillsammans med de andra ingredienserna i stekpannan. Servera med ketchup.

Jättegott!

Blodpudding

1/2 kg blodpudding

Blodpuddingen levereras plastinbakad i affärerna. Det enda man behöver göra är att skala av plasten, skära upp blodpuddingen i skivor och steka dem i en stekpanna. Man får kolla så att de blir ordentligt genomstekta då ser de ut som gamla skosulor ungefär.

Till blodpuddingen äter man lämpligen lingonsylt.

Jättegott!

Färdig mat

Färdiga förpackningar av olika slag

Olika förpackningar med färdig mat finns i de flesta välsorterade livsmedelsbutiker. Varför ska man krångla till livet och enklare kan det inte bli. Man stjälper över portionen på en tallrik och så skjuts in i mikron. Ett par minuter brukar räcka. Allra enklast är fjällmaten. Jag fick några förpackningar över efter sommarens vandring i Norge. Det är bara att koka upp vatten som man sedan häller i påsen. Efter några minuter och lite omrörning är maträtten klar att sleva i sig. Har man bråttom äter man direkt ur påsen, men man kan ju kosta på sig att hälla upp innehållet på en tallrik först.

Jättegott!

Dryck

En god måltid bör ju också innehålla något drickbart. Här kan man ju välja efter tycke och smak mellan vatten, öl eller lingondricka till exempel men förnämast är ju vinet. Här finns två sorter att välja på, rött eller vitt. Till sillen kan man lämpligen dricka brännvin.

Jättegott!

Så där ja jag tror att jag fick med det viktigaste. Därför går vi nu över till nästa avsnitt i julboken nämligen några enkla tips för

Hushållsarbetet

Dammsugning

När man en längre tid observerat hur dammet liksom korvar till sig i hörnen då är det dags att ta

fram dammsugaren. Det är en rätt fiffig apparat som innehåller en fläkt som drar till sig det eventuella skräpet via en slang och samlar upp det i en påse. Längst ner på slangen sitter ett munstycke som man sätter an mot en yta som ska göras rent och sedan drar fram och tillbaka. Enda nackdelen med dammsugningen är att jag kan få lite ont i ryggen av den och att det är en rätt tråkig sysselsättning. Fast jag känner mig duktig efteråt.

Här om dagen upptäckte Britta pinsamt nog att påsen var så full att dammsugaren nästan inte fungerade alls. Allt ska man då tänka på!

Disk

Nu är vi inne på mitt specialområde. Jag har lagt ner mycket tid genom åren just på disken eftersom det är en sorts kompensation för Brittans matlagning. För trots de många fina recepten ovan så är nog Britta i alla fall ett snäpp bättre än jag på det sistnämnda!

Jag brukar gå tillväga på följande vis: Först slänger jag och sköljer av alla matrester ordentligt. Sedan lägger jag i alla bestick i diskhon, duttar i lite diskmedel och varmvatten och sätter igång. Sedan tar jag glasen, tallrikarna och större föremål i nämnd ordning. Sköljer gör jag i en plastbalja. Är det mycket disk så torkar jag med en kökshandduk mellan varven.

Jag vill alltid göra undan disken fort men Britta har instruerat mig att inte börja förrän den siste gästen har gått så jag får snällt hålla mig. Hon är rätt strängt uppfostrad min fru, i hennes barndomshem fick man till exempel inte gå från bordet förrän den långsammaste middagsgästen ätit upp den allra sista smulan, och knappt då.

Vattna blommor

Det låter väl rätt enkelt att hälla på lite vatten på blommorna men egentligen är det en svår konst. De små liven ska nämligen inte ha för lite vatten men heller inte för mycket. Britta har lärt mig att stoppa ner fingrarna i jorden för att bedöma fukthalten men om ni kan bevara en hemlighet så brukar jag fuska med det.

Vissa blommor ska knappt ha något vatten alls. Britta brukar sätta små röda märken på dessa till min vägledning. Det är ingen idé att hon säger att forsythian ska du inte vattna denna vecka för jag kommer aldrig att lära mig vad en forsythia är för något. Nu kanske någon invänder att forsythian ska ha vatten en gång i timmen eller något liknande expertuttalande men jag högg bara till med den som ett exempel.

Tvätt

För några år sedan tillbringade Britta ett par veckor i Toscana tillsammans med goda vännen Eva och jag fick leva ungarliv hemma. Efter några dagar upptäckte jag att de rena kalsongerna tagit

slut. Nu var goda råd dyra så jag sms:ade till Britta och frågade hur jag skulle göra. Hon föreslog då att jag skulle vända ut och in på kalsongerna.

Skämt åsido, jag plockade förstås ihop tvätten och tog hissen ner till tvättstugan. Det är rätt rofyllt därnere. Man pysslar lite med maskinerna och plaggen och småvisslar för sig själv. Svårigheten ligger i att dela upp kläderna i två högar, en för vittvätt och en för kulörttvätt. Det är gränsfallen som ställer till problem och jag har misslyckats några gånger, vita skjortor blir röda o.s.v.

Min mor som var praktiskt lagd brukade tvätta allt som kulörttvätt i 40 grader så slapp hon problemen.

Rent praktiskt är det lätt att lära sig att tvätta, det är bara några enkla reglage som ska ställas av och på. Sedan ska tvätten hängas i torkrummet ett tag. Det hela är rätt avkopplande faktiskt samtidigt som man känner sig duktig.

Biltvätt

Biltvätten hör till sådant som jag undviker så länge som möjligt. Jag har nämligen en teori här och det är att ju mindre vatten som träffar bilen desto mindre rost. Men ibland tröttnar jag på smutsen och då kör till en biltvätt eller någon gång tvättar bilen själv. Det är rätt snabbt gjort. Man spolar av den med slang och tvättar den sedan med en svamp som man doppar i en blandning av vatten och diskmedel. En tioliters hink räcker gott och väl. Sedan spolar man av bilen igen. Vill man vara riktigt noga kan man dammsuga bilen inuti.

Jättefint!

Sopor

Med sopor och annat skräp är vi mycket noga i vårt hushåll. Kompost för sig, brännbart för sig, förpackningar för sig, elektronik för sig, kemikalier för sig o.s.v.

Jag tycker att det är roligt att sortera. Jag vet att mänsklighetens resursslöseri leder oss till undergången ändå men kan inte låta bli. Kanske har det med mitt ordningssinne att göra?

Ett litet tips är att inte vänta för länge med att gå till återvinningen. Det blir så tungt att bära då.

En dag kom jag på att människans nuvarande vistelse på planeten kan beskrivas så att vi i ena änden i rask takt gräver upp naturtillgångarna och i den andra slänger vi resterna på soptipparna.

Däremellan sker all annan aktivitet i det så kallade konsumtionssamhället.

Det ni!

Trädgårdslära

Och nu till det allra svåraste, nämligen trädgården. Det kan därför vara lämpligt att jag ger er några

tips i trädgårdsskötsel grundat på mångårig erfarenhet.

En välklippt gräsmatta är en prydnad för vilken trädgård som helst så därför lägger jag ner ganska mycket energi på just detta. Bidragande orsak är det omgivande trycket från grannarna. Själv bryr jag mig inte så mycket om sådan social press men i Lerdala där den aktuella gräsmattan finns så får man lov att följa traditionen. Det innebär också att gräsklippning på söndagarna är förbjudet, fast det bryter jag ändå mot ibland.

Till fördelarna hör att köra motorgräsklippare. Jag är bra på att underhålla dylika tingestar och att starta dem när de trilskas. Det är en kunskap som jag skaffade mig i min ungdom då jag umgicks mycket med engelska motorcyklar, vilka man måste behandla med den allra största vördnad om man ska hålla dem på gott humör.

När gräsmattan ligger där nyklippt och fin ser jag mig om och konstaterar att resten är i allra bästa ordning. Det växer och frodas så det står härliga till.

Se där resa Dahliorna sina stänglar trotsigt mot skyn! Och titta här, här spirar Spirean! Och se där kryper ju den frodiga Kärsen liksom omkring i landet! Och där borta vajar de vackra Anemonerna så skönt för vinden! Och där breda de stolta Azaleorna ut sig! Och här kråmar sig solrosen. Den har redan förgätit den kalla vintern. Och där tissla och tassla persiljan med gräslöken! Så roligt de ha! Och se huru kärvänligt äppelträdet trasslar in sig i häcken!

Ja det är i sanning en underbar syn och fjärran vore det mig att bruka våld på en sådan idyll, ett sådant jordiskt paradiset.

Britta har en annan verklighetsuppfattning. Hon ser massor av saker som hon säger måste göras.

Just när jag tycker att vi ska ta en cykeltur eller åka till badet eller göra något annat avslappnande så bestämmer Britta att vi ska tillbringa ett par timmar i trädgården.

Jag ser därvid mycket frågande ut och ber om instruktioner. Sådana kommer. Jag följer dem. Britta blir glad igen.

Jag vet följaktligen inte om det är så stor mening med att jag själv berättar om trädgårdsarbetet.

Utan om det är någon läsare som vill veta något om hur sådant går till så är det ju mycket enklare att hänvisa direkt till henne. Hon har telefonnummer 0706-289744. Be att få tala med trädgårdsjouren.

Och med dessa enkla rader önskar personalen på Bokebackens förlag sina läsare en riktigt god jul!

Det förvånar mig inte alls att seriösa bokförlag avstår från Torkel Ivarssons usla texter.
(Dagens Nyheter)

År ut och år in plågar Torkel Ivarsson en krympande skara läsare med sina pekoral.
(Aftonbladet)

Kan ingen stoppa utgivningen av dessa julberättelser? De saknar all relevans.
(Borås Tidning)

Bokebackens förlag 2011

TORKEL IVARSSON