



Grande fir

– **Man får en idé** och måste se hur det blir. Man måste vara nyfiken på det nya!

Säger Astrid Abrahamsson och spelar med ögonen.

För 38 år sedan var det just Astrid som var med och skapade den allra första Allt om Mat. Året var 1970 och tidningen blev en sensation. Då fanns det ingen annan tidning som enbart innehöll mat. Och ingen annan som var så modern. En tidning som erbjöd nya alternativ till hushandskosten.

I dag är läget ett annat. Mat har blivit

trend och vi äter lika gärna sushi och indiskt som pizza och falukorv. Årets kock är en gala som sänds i tv. Kokböcker säljer som smör. Mattidningar finns det en hel bunt, både svenska och utländska. Och allt från tv-kockar till matsajter är både konkurrens och stimulans.

Men Astrid är på sätt och vis densamma, lika nyfiken och lika modern. Att det har gått 38 år och att hon nu slutar på Allt om Mat med ålderns rätt känns ofattbart. Hon är vår "grande dame" och vi firar förstås av henne med drottningkrona på

huvudet och sanslöst god mat på faten. Och jag, som bara haft förmånen att vara med en trettioåttondel av de här åren, är förstås nyfiken på hennes historia!

Hur kom det sig att just du hamnade i det här – på den tiden – helt nya yrket?

– Min mamma var hushållslärare och själv utbildade jag mig till hushållstekniker. Det var på den tiden då olika företag startade provkök och det var mycket fokus på de tekniska framstegen i hushållen. Jag var idérik och arbetade en period i provkök, men valde att vidareutbilda



Längst t v: Drottningen av Allt om Mat, Astrid Abrahamsson; provkökets Kristina Valentín; Anne-Charlotte Eriksson på vår systertidning Spis Bedre. Ovan t v: Reportern Malin Eriksson; matskribenten Eta Kroon skålar med Astrid. Nedan t v: festföremålet besjungs av bl a Eta Kroon och chefredaktören Katrin Alström.



ale!

mig när journalisthögskolan startade en konsumentlinje. Då hade tanken på att bli matjournalist vaknat.

När utbildningen var klar gick Astrid upp till det som då hette Specialtidningsförlaget och fick provanställning direkt i den grupp som skulle utveckla nya tidningstitlar för framtiden. Mat var ett av ämnena och Allt om Mat blev resultatet. Den allra första mattidningen, med Astrid som en av landets första matskribenter.

Vad ville ni med den nya tidningen?

– Jag ville då som nu ha lättlagad mat

Med en riktigt vårskön meny med lax, gös och svenska primörer tog vi avsked av Astrid Abrahamsson. Vi tackar för alla roliga och välsmakande år vi haft tillsammans.

AV KATRIN ALSTRÖM RECEPT: ALLT OM MÅLTIDEN MATFOTO: HOLGER EDSTRÖM
REPORTAGEFOTO: ANKI ALMKVIST STYLIST: ETA KROON

som också innehåller överraskningar. Första numret hade en gryta på omslaget. Och i tidningen hade vi en fest för 99 personer; maten kostade 500 kronor och vinet lika mycket.

Astrid fnissar. Det har gått några år sedan dess.

– Det här var också en storhetstid för den industrilagade maten. När våra mammor hade börjat yrkesarbeta innebar det att nästa generation inte hade samma kunnande i matlagning. Djupfryst och bekvämmat blev en lösning i vardagen.

Men när Allt om Mat kom blev läsarna överlyckliga – nu kunde de lära sig laga mat med tidningen.

Som receptmakare var Astrid redan proffs. Nu fick hon också utlopp för sin konstnärliga ådra när maten skulle fotograferas.

– Jag har alltid älskat fotograferingen. Att få se hur vackert det blir på bild är själva belöningen. Och att få jobba ihop med både fotograferna och de riktigt stora kockarna. Alla har varit trevliga och professionella yrkesmän.



Catarina Bennetoft har jobbat i många år på Allt om Mat men arbetar nu på Spis Bedre.

Har du någon favorit bland kockarna?

– Werner Vögeli. För hans ödmjukhet inför råvaran och förtjusning inför det klassiskt goda, som han förnyade i takt med tiden.

Hur har maten i Allt om Mat ändrats genom åren?

– Främst är det råvarorna som har ändrats, det har påverkat vår matlagning. Det positiva handlar om frukt och grönsaker, bönor, nötter och flingor. Nu finns all världens rikedomar att fröjda sig åt i Sverige. Och de vegetariska inslagen har gjort maten vacker, färgstark och rolig. Det svåra är förstås begränsningen på fisk-sidan. Men här gäller det att vara solidarisk och inte ge upp!

Allt om Mat har också haft en hel del glädje av din familj. Jag kikar just i ett tidningsklipp från 1985, där du gör julkorv tillsammans med dina döttrar. Vilken mat lagar du annars själv hemma?

– Jag vill att det ska vara skillnad på

vardag och fest. Vi äter enkelt lagad mat i veckorna och mer påkostat i helgerna. Då kommer också ostarna, kakorna och desserterna fram. Jag är nog som de flesta. Hade jag varit mer extrem hade inte Allt om Mat sett ut som den gör.

Vad är viktigast för att skapa riktigt god matkänsla där hemma?

– Mat är gott och matlagning är roligt. Man måste ha självförtroende vid spisen, inte vara rädd. Men viktigare än vad som finns på faten är faktiskt att man sitter ner och äter tillsammans.

Vilka trender tror du på för framtiden?

– Det närodlande och den specialisering som innebär att allt fler livsmedel granskas med tanke på både smak och miljö, som till exempel ursprungsmärkt kaffe. Och ändrade proportioner på tallriken: mer grönsaker, rotsaker, bönor och gryn.

Vad längtar du efter att hinna med att laga själv nu när du slutar på Allt om Mat?

Guidade bussresor i Europa



Italién Runt med Capri

Följ med på Scandoramas unika rundresa som bl a tar dig till Capri där vi övernattar på bekvämt hotell och njuter av sagoöns underbara skönhet. Vi besöker även Italiens mest intressanta städer som Milano, Florens, Rom, Bologna och Venedig. Två härliga veckor då vi verkligen fördjupar oss i Italiens fantastiska kultur – maten, vinerna, konsten, historien och inte minst det italienska folket. Våra duktiga guider kan Italien och får alltid högsta betyg av gästerna.

14 dagar från 10 195:-



Bourgogne – världsberömd vinkultur

Följ med på denna sagolika resa till vinregionen Bourgogne där vi ägnar garna åt goda viner, vackra vyer och spännande historia. Förutom vinstäder som Dijon bjuder resan på centrala övernattningar i champagnestaden Reims och intressanta Strasbourg. Utflykterna bjuder på många gastronomiska upplevelser som t ex besök på en lokal restaurang där vi får lära oss grunderna i den burgundiska matlagningskonsten. Det blir även vinprovningar av Chablis, Pinot noir och Chardonnay.

9 dagar från 5 800:-

– Jag kommer nog att fortsätta laga sådan mat som jag alltid gjort för tidningen – enkel, färgrik med dragning åt det klassiska, och gärna en Fredagsgourmet när det är fredag!

Har du något tips till oss som ska fortsätta göra Sveriges största mattidning?

– Jag har alltid velat att Allt om Mat ska vara modernare än alla andra. Inget är

lättare än att göra en kokbok av tidningen, det svåra är att göra bra journalistik. Att skapa ett lustfyllt innehåll som är aktuellt och ger mer än själva recepten. Min stora tillfredsställelse med Allt om Mat är att det vi har gjort verkligen har betytt något för många. För lusten och matglädjen. Att det är en tidning för avkoppling, men med det sunda på köpet! ☺



Festbordet är dukat! Glas från Scanglas.



Namn: Astrid Abrahamsson.
Yrke: Matjournalist – en av de första i Sverige.

Familj: Sverker, tidigare chefredaktör för tidningen Hus & Hem, döttrarna Jenny och Fanny.

Älsklingsmat: Lammkotletter med långa ben, potatiskaka, rostade grönsaker, inkokt lax, stekt strömming. Och tårter och kakor, t ex vaniljhorn.

Mest kända egna recept: Curry Bombay som blev en klassiker inte minst på dagisen (köttfärs,

ris och tillbehör i små skålar, bl a kokos, russin, strimlad gurka och jordnötter).

Bra tips i köket: Ha en burk hackad lök i frysen, då kan du enkelt ta även mindre mängder. Samma sak med hackad persilja och lösfrysta bär. Och håll kniven väl slipad.

Drömresa: Till Vietnam, med den spännande blandningen

av franskt och orientaliskt som finns där.

Roligaste matminnena: Det finns många, men tre roliga exempel är matlagningen tillsammans med en husmor i Thailand, den tidiga torgrundan ihop med den franske stjärnkocken Paul Bocuse och den genuina lunchen hemma hos en kinesisk familj i Peking.

Drostdy-Hof. Ett hemtrevligt vin – från Sydafrika.

*Ny design.
Samma smak.*



Drostdy-Hof Shiraz/Pinotage
Alk: 14% Art nr: 82687
Pris: 194,-

Drostdy-Hof Chardonnay Viognier
Alk: 13% Art nr: 15558
Pris: 183,-

Drostdy-Hof Chardonnay Semillon
Alk: 13% Art nr: 15517
Pris: 60,-

Drostdy-Hof Cape Red
Alk: 13% Art nr: 12038
Pris: 59,-

Drostdy-Hof Cape Red
Alk: 13% Art nr: 12038
Pris: 178,-

Drostdy-Hof Steen
Alk: 12,5% Art nr: 2069
Pris: 168,-

Alkoholkonsumtion under graviditeten kan skada barnet.

MENY

Tre drinktilltugg

Färskpotatis med creme fraiche och kalixlöjrom

Petits choux med getost crème och fikonchips

Citrondoftande lammfärsbollar med parmesanost



Förrätt

Sotad lax med körvelbakad vårsparis, knaperstekt bacon och salladsskott



Varmrätt

Rimmad hjälmargös med ansjoviskryddade potatisplättar, primörer och färskostsås med basilika



Dessert

Rabarberkompott, citroncurd toppad med vit chokladmousse och bär samt salta mördegspaltor



GRANDE FINALE

Färskpotatis med vispad creme fraiche och kalixlöjrom

🕒 15 MIN

Låt ev löjrommen rinna av i en sil, för fastare konsistens.

TILL 8 PERS:

16 små kokta färskpotatisar
1 dl creme fraiche
100 g kalixlöjrom
2 msk hackad gräslök

GARNERING:

dillkvistar

GÖR SÅ HÄR:

1. Halvera potatisen och skär eventuellt av en liten platta i botten så att de kan stå stadigt.
2. Vispa creme fraichen fast med elvisp. Spritsa en liten klick creme fraiche på potatisen och toppa med löjrom.
3. Strö över gräslök och garnera med dillkvistar. ●

Petits choux med getost-crème och fikonchips

🕒 3 TIMMAR

Petits chouxerna kan bakas dagen innan de ska ätas, och fyllas strax före servering.

TILL 8 PERS:

1 dl mjölk
1 dl vatten
75 g smör
½ tsk salt
2 ½ dl vetemjöl
3 ägg

CREMÉ:

200 g chèvreost
1 ½ dl vispgrädd

FIKON:

2 färska fikon
1 msk florsocker

GÖR SÅ HÄR:

1. Fikon: Sätt ugnen på 100°. Skär fikonen i ytterst tunna skivor. Lägg dem på en bakpappersklädd plåt. Pudra över florsocker. Torka fikonen mitt i ugnen ca 2 timmar tills

de är riktigt torra och hårda.

2. Petits chouxer: Koka upp mjölk, vatten och smör. Tillsätt mjölet under vispning. Rör tills smeten släpper från kastrullens kant. Ta kastrullen åt sidan och låt svalna. Tillsätt äggen, ett i taget, under kraftig vispning. Låt smeten kallna.

3. Sätt ugnen på 200. Spritsa ut smeten på en bakpappersklädd plåt till små toppar. Grädda mitt i ugnen 20–25 min. Låt kallna på galler.

4. Smula sönder osten i en bunke. Koka upp grädden och häll den över. Mixa till en slät smet. Låt kallna.

5. Fyll petits chouxerna med getostcrème och garnera med torkade fikon. ●

Citrondoftande lammfärsbollar med parmesanost

🕒 30 MIN

Lammfärsbollarna förbereds och värms strax före servering.

TILL 8 PERS:

300 g lammfärs
1 gul lök
1 vitlöksklyfta
¼ dl hackad persilja
½ citron, rivet skal och saft (2 msk)

1 dl riven parmesanost
1 tsk salt

1 krm nymald svartpeppar

PANERING:

1 dl vetemjöl
2 ägg
3 dl panko eller ströbröd

STEKNING:

2 msk rapsolja
1 msk smör

GÖR SÅ HÄR:

1. Skala och finhacka lök och vitlök. Blanda färsen med lök, persilja, citronskal och citronsaft, ost, salt och peppar.
2. Forma färsen till små bullar. Vänd bullarna först i mjöl, sedan i uppvispat ägg och sist i panko.
3. Stek köttbullarna runt om i olja och smör ca 5 min. Låt kallna. ●

ALLT OM MÅLTIDEN

Kvällens meny är komponerad och tillagad av Erik Olofsson och Claus Jarding, kockduon bakom Allt om Måltiden. De driver catering och håller vinprovningar och matkurser på Ångsbacken i Vrena, mellan Nyköping och Katrineholm, i hjärtat av Sörmland. Prioritet nummer ett är närodlat och lokalproducerat.



Sotad lax med körvel- bakad vårsparris, knaperstekt bacon och salladsskott

🕒 CA 7 TIMMAR + 2 DYGN I FRYSEN

Den sotade laxen blev hela redaktionens favorit. Den smakade salt, lite sött och rökt på samma gång. Laxen ska frysas efter gravning och sotning.

TILL 8 PERS:

600 g laxfilé utan skinn och ben,
1 dl strösocker
1 dl salt
16 körsbärstomater
2 tsk olivolja
2 krm salt
1 krm nymald svartpeppar
SPARRIS:
24 gröna eller vita sparrisar
ca 1 liter vatten
1 msk salt

1 msk strösocker
150 g smör
2 krukor färsk körvel
1 citron, rivet skal och saft
(ca ¾ dl)
2 krm salt
1 krm nymald svartpeppar
1 pkt bacon (140g)

GARNERING:

50 g blandade skott och örter, t ex
mangold, ärtskott, dill, körvel
50 g lantchips

GÖR SÅ HÄR:

1. Lax: Gnid in laxen med socker och salt. Låt den ligga i kylskåpet ca 4 timmar.
2. Skölj av laxen med kallt vatten och torka den med hushållspapper. Hetta upp en väl rengjord stekpanna tills den är riktigt het. Lägga laxen i pannan och "sota" den ca 2 min per sida. Låt laxen kallna. Frys in den ca 2 dygn.



3. Tomater: Sätt ugnen på 100°. Lägg tomaterna i en ugnssäker form. Ringla över olja och krydda med salt och peppar. Tillaga tomaterna mitt i ugnen ca 2 timmar. Låt kallna. Ta fram laxen och låt den ligga i rumstemperatur ca 2 timmar.

4. Sparris: Skala sparrisen. Koka upp vattnet med salt och socker. Koka sparrisen tills den är nätt och jämt mjuk, 5–10 min.

Doppa sparrisen i kallt vatten så att kokningen avstannar och låt rinna av. Lägg den i en ugnssäker form.

5. Mixa smöret med körvel, citronskal och citronsaft, salt och peppar. Klicka smöret på sparrisen. Höj ugnsvärmen till 225°. Strimla baconet och stek det knaprigt. Låt rinna av på hushållspapper. **Hit går bra att förbereda.**

6. Tillaga sparrisen mitt i ugnen ca 6 min. Skär laxen i ca ½ cm tjocka skivor.

7. Fördela sparrisen på tallrikar och lägg på laxen. Toppa med bacon och salladsskott och garnera med tomat och chips. ●

ATT DRICKA TILL

Mousserande med tilltugg
Nicolas Feuillatte Blanc de Blancs (7592), Frankrike, 295 kr.

En fruktig medelfyllig champagne med inslag av gröna äpplen, jäst och smörkola.

Sotad lax med sparris
Sancerre Les Pierris (2259), 129 kr. En fräsch fransk sauvignon blanc med aromatiska inslag av fläder, gröna äpplen och citrus, eller **Trimbach Riesling** (2639), 109 kr, Frankrike. En blomrig riesling med toner av mineral, aprikos och melon.

Rimmad gös med potatiskaka
Bourgogne Les Sétilles (5657), Frankrike, 129 kr. Ett fylligt ekfatslagrat vitt vin med inslag av gula äpplen, mineral och smör.

Rabarberkompott med kräm
 Välj ett sött vin med hög syra och toner av torkade aprikoser och honung, **PMC Beerenauslese Cuvée** (2917), Österrike, 80 kr, eller **Tokaji Aszú Blue Label 5 Puttonyos** (12966), Ungern, 113 kr.



Rimrad hjälmargös med ansjoviskryddade potatisplättar, primörer och färskostsås med basilika

🕒 8 TIMMAR

Gösen får sin fina runda form då den viras in i plast- och aluminiumfolie innan den bakas i ugn.

TILL 8 PERS:

1,2 kilo gösfilé utan skinn
2 liter vatten
1 dl salt
4 msk strösocker
2 krm nymald vitpeppar
2 msk smör

POTATISPLÄTTAR:

800 g mandelpotatis
1 liten gul lök
½ purjolök
1 knippa gräslök
1 liten burk ansjovisfiléer (55 g)
8 äggulor
3 dl vetemjöl
1 tsk salt
1 krm nymald svartpeppar
3 msk smör

PRIMÖRER:

8 vita sparrisar
8 gröna sparrisar
24 minimorötter
8 salladslökar
ca 1 liter vatten
1 msk salt
1 msk strösocker
2 msk olivolja
1 msk pressad citron
1 tsk salt
1 krm nymald svartpeppar

SÅS:

3 dl vatten
1 ½ msk koncentrerad fiskfond
300 g naturell färskost
1 stor krukbasilika

GARNERING:

1 knippa gräslök
dillkvistar

GÖR SÅ HÄR:

1. Gös: Sätt ugnen på 100°. Blanda vatten, salt och socker. Lägg i gösfiléerna och låt stå kallt ca 2 timmar.
2. Ta upp filéerna och torka av dem med hushållspapper.

"Byxa" fisken, d v s skär bort benen i mitten på filéerna. Krydda med vitpeppar. Lägg ihop filéerna 2–3 stycken (beroende på tjocklek) på stora ark plastfolie. Tvinna ihop hårt till tjocka rullar, ca 6 cm i diameter. Linda in rullarna i aluminiumfolie. Lägg dem i en ugnssäker form.
3. Tillaga mitt i ugnen till 50° innertemperatur, ca 1 timme och 10 min. Kyl rullarna och lägg dem sedan i frysen. Ta fram och låt dem tina i rumstemperatur ca 3 timmar före servering.
4. Potatisplättar: Skala potatisen och koka den mjuk. Låt potatisen rinna av. Pressa den genom en potatispress. Skala och finhacka löken. Ansa och finhacka purjo- och gräslök. Låt ansjovisen rinna av och hacka den. Blanda ner lök, ansjovis, äggulor, vetemjöl, salt och peppar i potatisen.
5. Primörer: Skala sparris och morötter. Ansa salladslöken. Koka grönsakerna i omgångar

i vatten med salt och socker. Spola av dem med kallt vatten så att kokningen avstannar. Låt rinna av.

6. Sås: Koka upp vatten och fiskfond. Vispa i osten. Hit kan förberedas.

7. Sätt ugnen på 100°. Skär bort ändarna på fisken och skär rullarna i ca 5 cm breda bitar. Stek dem runt om i smör. Lägg fisken i en ugnssäker form och tillaga mitt i ugnen ca 12 min.

8. Klicka ut potatissmeten till plättar i en stekpanna med smör och stek ca 3 min per sida. Värm primörerna i olja och smaksätt med citronsaft, salt och peppar. Tillsätt basilikan i såsen och mixa den slät med mixerstav.

9. Fördela potatisplättarna på tallrikar. Lägg på primörer och fisk. Klicka lite av såsen runt om och servera resten vid sidan om. Garnera med hackad gräslök och örter. ●

GRANDE FINALE

Rabarberkompott och citroncurd toppad med vit chokladmousse och bär samt salta mördegspaltor

🕒 2 TIMMAR

Den vita chokladmoussens konsistens är som en dröm – len, fluffig och vansinnigt god. Tillsammans med rabarber, bär och mördegskakor är det en dessert värd att minnas.

TILL 8 PERS:

200 g rabarber
1 vaniljstång
2 dl strösocker

CITRONCURD:

1 gelatinblad
3 äggulor
2 dl strösocker
1 citron, rivet skal och saft (ca ¼ dl)
100 g osaltat smör

CHOKLADMOUSSE:

½ gelatinblad
2 ½ dl vispgrädde
100 g vit choklad
2 msk Cointreau eller apelsinlikör

MÖRDEGSPLATTOR (CA 50 ST):

2 ¼ dl vetemjöl
2 ½ msk strösocker
1 ½ krm salt
100 g smör
1 liten äggula

GARNERING:

färska bär, t ex hallon, blåbär, jordgubbar, björnbär, röda vinbär

GÖR SÅ HÄR:

1. Ansa och skär rabarberna i små tärningar. Skåra vaniljstången och skrapa ur fröna. Lägg rabarber, vaniljstång, vaniljfrön och socker i en kastrull. Låt puttra ca 5 min. Låt kallna och lyft upp och släng bort vaniljstången.

2. Citroncurd: Lägg gelatinbladet i kallt vatten. Vispa äggulor och 1 dl socker pösigt. Koka upp resten av sockret med citronsaft, citronskal och smör. Häll blandningen över äggpöset. Häll tillbaka i kastrullen och sjud

under omrörning tills krämen tjocknat. Ta upp gelatinbladet och smält det i krämen. Låt kallna.

3. Chokladmousse: Lägg gelatinbladet i kallt vatten ca 5 min. Koka upp 1 ½ dl grädde. Hacka chokladen. Häll den heta grädden över chokladen och rör tills den smält. Tillsätt gelatinbladet och låt det smälta. Häll i den kalla grädden och likör och ställ kallt.

4. Mördegspaltor: Hacka

samman mjöl, socker, salt och smör, skuret i mindre bitar, i matberedare. Tillsätt äggulan och arbeta snabbt ihop till en deg. Låt degen vila kallt ca 1 timme.

5. Sätt ugnen på 200°. Kavla ut degen tunt mellan två ark bakplåtspapper. Grädda mitt i ugnen 8–10 min. Stansa ut små runda kakor ca 3 cm i diameter medan kakan fortfarande är varm. Låt dem kallna. **Hit går bra att förbereda.**

6. Vispa chokladmoussens fluffig med elvisp. Fördela rabarberna i glas. Fyll på med citroncurd och chokladmousse. Garnera med mördegspaltor och bär. ●

Tips: Kanterna som blir kvar när kakorna stansats ut är goda att smula över glass eller fruktsallad.

