



Lottes skafferi

REDAKTÖR: CHARLOTTE KASK
RECEPT: EVA BOSTRÖM MFL
FOTO: KENT JARDHAMMAR MFL
Telefonlista på sid 123

Den här veckan bjuder jag på både äpplen och päron! Nykokt marmelad förgyller garanterat höstfrukosten liksom den färgglada muggen med frukttryck. Extra god och matig blir lasagnen fylld med ratatouille – fransk grönsaksröra gjord på säsongens nyskördade!

Charlotte

Säsong för...

Päron har odlats i många tusen år av bland annat grekerna. I Sverige odlades päron på medeltiden. I dag odlas frukten i alla världsdelar. Conference, Greve Moltke och Gråpäron är sorter som alla odlas i Sverige. Förvara kallt eftersom hållbarheten är kort.

Lättgjord marmelad

1 kg päron
900 g syltsocker
ev grön karamellfärg

1. Skala och ta bort kärnhusen på päronen. Finfördela och blanda frukten i en gryta med sockret.
2. Låt päronblandningen sjuda 2 min (du behöver inte tillsätta vatten, frukten bildar vätska). Tillsätt ev karamellfärg.
3. Häll upp i ren glasburk. Efter en natt i kylen har marmeladen fått rätt konsistens.



ÄPPEL PÄPPEL

Mugg, 39 kr, Lagerhaus.



Äpplena på andra sidan muren är sötast

Ordspråk från England



Fruktfest i Stockholm

"En hyllning till det svenska äpplet" är Appeldagarna som anordnas på Nordiska museet i Stockholm den 22–23 september. Här visas cirka 250 olika sorter, en stor del hämtade från museets egen samling vid Julita gård i Sörmland. Du kan också få hjälp med sortbestämning samt besöksstips från äppelexperter.

nordiskamuseet.se/w



COOL uppföljare

Nu kommer fiffiga matlådan Frozypack i en uppdaterad version. Frozypack No.2 är större, har ett knäppfäste och finns i nya färger. Tekniken är dock densamma; med en kylbevarande gelé i locket som håller maten kylskåpskall i upp till sju timmar i rumstemperatur. Pris ca 169–175 kr hos bland annat Designorget.

Veckans VIN

Beaujolais-Villages 2011, Frankrike

Mjukt rödvin med smak som påminner om hallon och körsbär och med fin fräschör. Servera gärna lite svalt till grillad vit fisk med grillade grönsaker.

Varunr 5003, pris 79 kr

Gunilla Hultgren Karell



Tips!

Fler tex mex-recept hittar du på sid 20-21!