

# Ingers tankar



## Tack Anna för alla fina recept!



**G**od mat är verkligen något som kan förgylla tillvaron. Sedan länge har Sverige varit ett land med många matskribenter som utmärkt sig. Utgivningen av kokböcker pågår ständigt. Från Cajsa Warg som gav ut en av de mest inflytelserika kokböckerna på 1700-talet, Hjelpreda I Hushållningen för Unga Fruentimber (1755) och Charles Emil Hagdahl, med sin kokbok från 1879, Kokkonsten som vetenskap och konst, till våra dagar kan kokböcker fylla ett större bibliotek. Till exempel finns en stor del av Tore Wretmans samling av kokböcker på institutionen Restaurang- och hotellhögskolan, Måltidens Hus i Grythyttan. Min favorit bland kokboks författare är Anna Bergenström. Hennes mormor var Märta Zetterström som var matskribent i veckotidningarna Idun och Veckojournalen. Annas mor var Pernilla Tunberger, journalist och i många år även känd matskribent i Dagens Nyheter. Annas dotter, Fanny Bergenström skriver också om mat. Dessutom är hon fotograf och har tillsammans med sin mor gett ut flera av kokböckerna. Således fyra generationer kvinnor som alla skrivit om mat.

**Det blev en lång ingress** för att komma till mitt ämne för dagen, att uttrycka min tacksamhet för alla

goda recept jag hittat i Anna Bergenströms böcker. Hennes bok Annas Mat finns både i mitt torpkök och i mitt hemmakök liksom i min dotters kök. Tillsammans har vi det mesta av Bergenströms andra kokböcker också. En av dem, Vinterns goda ting från 1995, har vi haft stor glädje av när det är dags för julstök.

**Häromveckan gjorde min dotter** sina goda bönburgare med en massa tillbehör. Då sa hon "Egentligen borde man skriva och tacka för receptet till chipotlesåsen, den är pricken över i till de här vegetariska burgarna". Den är också perfekt som dipsås till chipsen och kan användas till så mycket mera.

**Ska vi laga till lax** blir det oftast Halldins lax, enkelt, snabblagat och gott. Snart är det dags att göra svartavinbärssylt. Receptet till den hittades i Annas kokbok. Egentligen blir allt gott som man lagar efter Annas recept.

**Äta bör man – annars dör man**, men då ska maten vara god! Det blir den om man följer Annas recept. Här är några av Annas kokböcker, vissa i samarbete med dottern Fanny:

- Annas Mat, stora kokboken (har utkommit i flera upplagor sedan 1991)
- Annas örtagård (1993)
- Vinterns goda ting (1995)
- Annas pajer (1998)
- Annas medelhavsmat (1999)
- Annas kakkbok (2000)
- Kärlek, oliver och timjan (2001)
- Under valnötsträdet (2006)
- Sött, sweet, dulce (2009)
- Det goda enkla (2014)
- Bergenströms bästa: Billigt och hur gott som helst (2017)
- Bergenströms bästa: Smårätter och plock (2017)



### Chipotlesås

- 1 dl majonäs
- 2 dlgräddfil
- 1 riven vitlöksklyfta
- 1 – 2 krm torkad, stött chipotle  
(Chipotle = rökt torkad jalapeno)
- Salt efter smak