

# Ingers tankar



## Vårens och försommarens primörer

**V**alborg är knappt två veckor bort när den här texten publiceras. Men när den skrivs är det fortfarande vinter på flera ställen i vårt avlånga land. Det har varit ett nytt trafik kaos på de sydliga vägarna. Optimisterna som la på sommardäcken tidigt fick bittert ångra sig.

Vad man längtar efter vårens primörer och att solen ska värma på riktigt. Fast nu för tiden behöver man inte längta efter något årstidsbundet,

ALLT finns att tillgå året om bara man kan betala. På så sätt tycker jag att våra liv har utarmats. Blasé och uttråkade försöker vi konsumera oss till lycka. Vi behöver inte längta efter något alls.

**Till försommarens glädjämnen** för mig hör den tyska, vita, tumtjocka sparrisen att festa på med en god hollandaise. Den är för tyskarna vad färskpotatisen är för oss.

Ett tidigt matminne för mej är då ingenjörsfirman jag arbetade på bjöd hela personalen på vårlunch i restaurangen som fanns i stadsparken i Västerås. Till varmrätt fick vi kalvfilé Oscar.

Jag var ännu i tonåren och fast jag inte haft så många tillfällen till restaurangbesök insåg jag att det var en extra festlig anrättning som låg på tallriken. Numer brukar den rätten fuskas bort med halvfabrikat och diverse substitut. Så icke på den tiden.

En perfekt stekt medaljong av kalvfilé med choronsås, mjäll sparris och en hummerklo ovanpå, serverad med stekt kulpotatis och ett gott rosévin till. Klart att det stannade i minnet.

**Förr i världen, innan de stora** kycklinfabrikerna fanns, hörde kyckling till det som gärna serverades på våren och ansågs lite fint. Då var inte kycklingarna lika stora som nu och en halv

# Ingers tankar



kyckling kunde serveras per portion. I mitten på sextiotalet, när jag fått min första egna lägenhet, bjöd jag ofta på kyckling, ibland i en sallad.

Varma smörgåsar var **inne** på den tiden och det fanns otaliga varianter. Gratinerade kycklingsmörgåsar med champinjoner och tomat blev som en liten middag tillsammans med en sallad.

**Till det som räknas som vårprimör** hör nässelsoppa, men den tror jag inte många lagar nu. I stället kan man göra en spenatsoppa och servera med kokt eller pocherat ägg.

För svenskar är färskpotatisen nästan helig. Tillsammans med matjessill, gräslök och gräddfil är den en klassiker hela sommaren. En knäckemacka med ost och rädisor, en kall öl och kanske en snaps fullbordar det hela.

Jag brukar använda matjessillen till sherrysill eller lertallrikasill på skånskt vis eller som **nubbesallad** med tärnad kokt potatis, finskuren röd och gul lök och ägg i en sås av majonäs, gräddfil, kaviar och dill. Brukar uppskattas.

**Den tidiga rabarbern kan användas** till mycket gott. Men godast är den nog i en enkel smulpaj med lättvispad grädde. Kan man lägga till lite jordgubbar blir pajen ännu godare. Nu för tiden finns jordgubbar redan i februari.

Eftersom jag gillar jordgubbar unnar jag mej sådana i frukostfilen så ofta jag kan. Då delar jag dem i bitar och låter dem ligga och dra en stund i lite citronsaft och strösocker innan jag lägger dem i filen. På det viset kommer jordgubbssmaken mer till sin rätt i de annars lite tama utländska jordgubbarna.

**I dessa tider med allt elände** runt om i världen kan lite god mat vara till tröst. Även om kalvfilé och gödkyckling inte precis kan finnas på alla bord så går det att äta gott om man tar sig lite tid vid spisen. Med omtanke och fantasi kan enkla basvaror förvandlas till någonting njutningsfyllt.



Inger Klintberg Danielsson 24-04-17