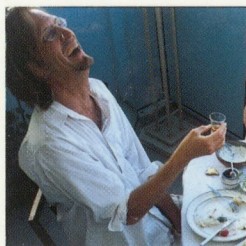
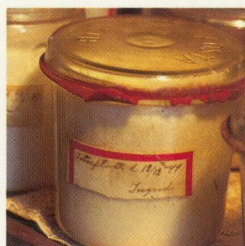
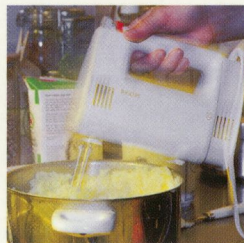
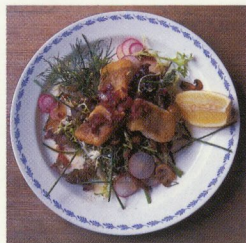
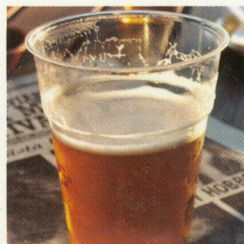
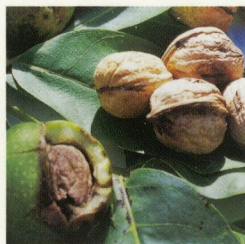
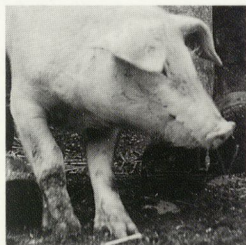


GOTT OM MAT



Nordiska museet

Gott om mat



FATABUREN 2001



Gott om mat

Nordiska museets och Skansens årsbok 2001

Fataburen 2001
Nordiska museets Förlag
Box 27820
115 93 Stockholm
www.nordm.se

© Nordiska museet och respektive författare
Redaktör Christina Westergren
Bildredaktör Birgit Brånvall
Omslag och grafisk form Göran Eklund
Omslagsbilder detaljer av bilder i boken

Tryckt hos Fälth & Hässler, Värnamo 2001
ISSN 0348 971 X
ISBN 91 7108 477 0

Kerstin Bernhard är fotograf.
Matfotografi har varit
ett av hennes viktigaste
verksamhetsfält.

Tårta på tårta

Kerstin Bernhard



Ett torn av tårtbottnar med
maffig vaniljkräm. Foto Kerstin
Bernhard

Tårta på tårta kan man kalla det här tornet av tårtbottnar med maffig vaniljkräm mellan lagren. Den publicerades över fyra sidor i *Damernas Värld* 1964. Färgtrycket hade blivit bättre och bättre och matsidorna i färg fler och fler. Det hade inte varit helt lätt att få en gratäng eller ens en tårta att se spännande ut i svart-vitt. Med något rött i bilden – jordgubbar, rosor eller så blev tår-
tan snabbt ett favoritmotiv. Det kunde till och med hända att Hagaprinssessorna fick stå över för en tårta på veckotidningsom-
slaget.

Det är nog inte bara för att jag har tyckt att det var roligt att fotografera tårtor. Kanske var det som motvikt mot den ordning och reda i bilderna som 50-talets strama design inspirerat till.



Favoritmotiv 1964. Foto Kerstin
Bernhard



Sommartårta för 68:-or. Foto
Kerstin Bernhard



De gamla familjerecepten. Foto
Kerstin Bernhard

Kokboksspråket är ju också väldigt militäriskt: »Det här behöver du, använd dessa verktyg, lägg upp si och servera så.« Visst gjorde vi romantiska och mer eller mindre krystade arrangemang med maträtter redan då. »Värmande grytan« i cottage style på grova plankor, »Mustiga soppan« med brasa i bakgrunden etc. etc. Riktigt ansträngt känns arrangemanget från 1964 med rosor över det hela.

Andra bullar skulle det bli 1968! Inga frivoliteter, ingen lyx, inte minsta lilla gräddsnutt! Slut med kopiösa tårtor omöjliga att skära. Som min vintertårta! 68:-orna nöjde sig med en liten platt »antitårta«. Men en blygsam bukett vildblommor lyckades jag

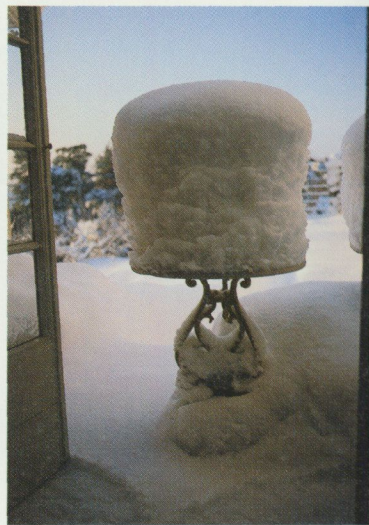


Kronans kaka 1969. Foto
Kerstin Bernhard

ändå smyga in. En annan antitårta från den tiden är Kronans kaka, liten men säker. Uppdraget var att bakgrunden skulle utgöras av ett kronotorp med svenska flaggan hissad. Vi var lyckliga när vi hittade en liten röd stuga med flaggstång i ungefär manshöjd, allt idealiskt som bakgrund till den oansenliga tårtan. Nu i dataåldern är ju sådant lättare att fixa till. Tårtan är också lätt att göra, recept finns i många av de gamla klassiska kokböckerna: Hemmets, Vår kokbok, Prinsessornas, Bonniers.

En bukett rosor ägnar jag min mors handskrivna receptbok. Det är en stor lycka att bläddra i den, man känner doften av barndomens julbak och minns de stora tårtkalasen i fruntimmersveckan. Jag ser för mig min annars jäktade far »långsamt under en halv timme röra 2 äggvitor och 205 gr socker« till Tant Alma Hässlers mandelberg. Måtten är ofta så här besynnerliga – 205 gr, en handfull, en nypa, eller vad sägs om »för tio öre pommeransskal och fem öre nejlikor«!

Många av recepten kommer från min mors gymnastkollegor



Vintertårta 1970. Foto Kerstin
Bernhard

Kringla från Bergen
(norsk kringla)

125 g smör
1 dl strösocker
1 ägg
1 dl mjölk
3 1/2 dl vetemjöl
3 tsk bakpulver
ca 20 mandlar att dekorera
med.

Smörj en plåt eller täck den med bakplåtspapper. Sätt ugnen på 250. Rör ihop margarin och socker kraftigt. Tillsätt ägget och fortsätt att röra en stund så smeten blir lätt och porös. Blanda mjöl och bakpulver och rör ner det omväxlande med mjölken. Smeten ska vara så tjock att den går att klicka ut. Lägg klickarna i form av en kringla på plåten och strö den hela oskållade mandeln över. Grädda ca 10 min. Passa kakan väl så den inte blir för brun. Servera kringlan medan den ännu är ljum, gärna direkt från plåten.



Kringla från Bergen. Foto Kerstin Bernhard

världen över. Tant Maries recept på Anisplätzchen känns lite motigt att ge sig på. Kringlan från Bergen däremot är lätt att göra. Den fick man hos min barndomsbästis mitt över vägen, Sonja Krogh, vars familj kom från Norge.

Av min goda vän Susanne Tucker har jag fått receptet till Apelsintårtan. Det kommer ur hennes handskrivna kokbok från Wien, som har följt henne genom många länder, Kanada, Mexico, Amerika, Sverige. Den är lätt att göra, saftig och kraftig i smaken. Den innehåller inget fett, så man riskerar inte kolesterolchock! Gör den gärna dagen innan den skall ätas.



Susannes Apelsintårta

3 ägg

1 1/2 dl socker

saft och rivet skal av en stor apelsin

1 dl mandel

1 dl ströbröd

utskurna apelsinklyftor.

Sätt ugnen på 200. Skålla och skala mandeln, mal den. Rör äggulor och socker vitt och pösigt. Tillsätt saften och det rivna skalet av apelsinen, därefter mandeln och sist brödet. Vispa vitorna hårt och vänd ner dem försiktigt i smeten. Grädda i smord och bröad form (ca 1 1/2 l) i 45 min., gärna dagen innan den skall ätas. Dekorera med apelsinklyftor.

Susannes Apelsintårta. Foto Kerstin Bernhard. Samtliga bilder i Nordiska museets arkiv

MINNEN OCH RESTER



