



20

feb 2017

HUSMANSKOST

Skribent: **Vin & Matguiden**

Den här veckan lyfter vi fram husmanskosten som tema, de klassiska rätterna vi gärna äter om och om igen, vårt svenska matkulturarv.

De flesta av oss har dessa fantastiska smakminnen från barndomen. Det sattes fram kåldolmar, köttbullar, kalops och blodpudding i köket som en lång stund lockat med sin förföriska doft. Mammans köttbullar är alltid bäst. Mormors söndagsstek är perfekt och farfar gör den godaste dillstuvade potatisen till isterbanden. Punkt. När vi senare själva vill börja laga rätterna frågar vi våra köksidoler och husmanskosten lever vidare, generation efter generation.

Husmansrätterna lagas och serveras oftast till enkla luncher och middagar i veckorna men med lite extra jobb och pynt kan de med lätthet lyftas till helgernas festmåltider. Moderna köksredskap och nya tillagningsmetoder gör att vi idag kan ta tillvara råvarans både smak och textur ännu bättre. Nya hjälpmedel gör garneringen enklare och tjusigare med lite ansträngning.

De kända maträtterna har genom tiderna kommit till efter tillgången på råvaror så tänket med att laga mat efter säsong är inget nytt, bara tillbaka till rötterna. Vegetarisk kost är hett just nu så vi ser även grön husmanskost på lunchmenyerna, med svenska säsongsråvaror och med smaker och metoder från förr. Vi ser rätterna även på finkrogarna, om än förfinade versioner.

Vin & Matguiden älskar husmanskost och har oändligt många fina rätter i vår receptbank. De flesta finns hos vår profil Per Morberg, kungen av husmanskost, men även hos många av de andra duktiga matlagarna. Sök på husmanskost och njut av skatten!