Upsala Nya Tidning

CF

MAT & DRYCK

Matlagning nära naturen

Publicerad 8 oktober 2009, kl 07.00

Dela



Christina Jansson lagar mat i sitt kök hemma i Luthagen. Foto: Patrik Lundin

Christina Jansson brinner för mat som det bara är att gå ut och hämta i skog och mark, som svamp, äpplen och alla sorters bär. Det ger dessutom en förhållandevis låg matkostnad.

Text
Anna Lindgren

Den nylagade rönnbärsgelén står där i burken och glänser med sin läckra färg. Christina Jansson, student och boende i Uppsala, har kokat gelén och beskriver smaken som besk, men en god beska. Hon tillagade den mest för att hon tyckte att det var roligt att klättra upp i träden och plocka rönnbären, säger hon.

Härom dagen var det dags

för nyponskörd och i morse var hon ute i skogen och letade svamp. Men Christina Jansson liknar inte utflykterna vid att gå en runda i matbutiken och handla. Nej, de här plockrundorna är mer av lustfylld karaktär - för att det är härligt att gå på promenad helt enkelt. Eller klättra i träd.
Christina Jansson är mycket intresserad av mat och driver sedan ett par år en blogg som handlar om den stora passionen.
- Bara för att jag har bloggen, så tror folk att jag är jätteduktig på att laga mat. Men jag vet ingen som är så bra som jag på att bränna saker i ugnen. Eller så dålig på att steka ägg, säger hon.

Hon tycker att det är roligt

att ta tillvara på det som finns i naturen, är alldeles gratis och går att laga något gott av. Det är också trevligt att på så sätt kunna hålla nere matkostnaderna en smula. För ett par år sedan räknade hon och hennes sambo ut att de inte gjorde av med mer än en tusenlapp på mat för två varje månad.
Christina Jansson sätter fart på stekpannan med välkryddade kikärtor i. Doften av curry lägger sig som en slöja i köket, som har rött kakel och en obestämbar gråaktig färg på väggarna. Skärbrädan, troligen en bit av en gammal köksbänk, är enorm. Ett vitkålshuvud blir skuret till flisor som ska ner i stekpannan.
- Så här års är vitkålen i princip gratis. Jag tänker ofta i säsong och då brukar man få billiga råvaror på köpet.

Det blir vegetariska biffar

till salladen. Sådana kan vara lite svåra att steka, säger hon, för antingen blir de inte färdiga eller så blir de brända. Eller både och.
- Vi brukar köra dem i ugnen mot slutet för att undvika det.
Det är sällan som Christina Jansson ställer sig och läser direkt ur receptboken när hon lagar mat. Däremot läser hon massor om mat

mellan matlagningstillfällena, i bloggar och i tidningar.
- Sedan förvarar jag en massa inspiration i mitt huvud. De flesta middagar kommer till genom att jag först tittar i kylen och ser vad som finns, och sedan får jag komponera något utifrån det.
Hon öppnar kylskåpet, tittar och konstaterar: till i kväll finns det ingenting kvar.

Vi granskar makthavare, rapporterar om det som händer nära dig och bidrar till ett starkt lokalsamhälle. Vår journalistik är saklig, tydlig och oberoende. Så här jobbar vi med nyheter.

Läs mer om Mat & dryck Uppsala

Om cookies **Om personuppgiftspolicy** **Om dataskydd** **Cookieinställningar**

Upsala Nya Tidning är Upplands ledande mediehus. Koncernen ägs till 50% av de Johanssonska stiftelserna genom ett helägt förvaltningsbolag samt till 50% av mediekoncernen NTM. Läs mer om NTM.

© Upsala Nya Tidning. Allt material på unt.se är skyddat enligt upphovsrättslagen.

Till toppen