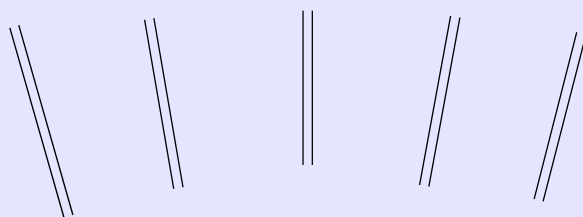


5

LEDTRÅDAR

Andra samlingen



TILL EN...



MATRÄTT

Musik att minnas 

5 LEDTRÅDAR

TILL EN...

MATRÄTT

- 5 Den här maträttens namn är omtvistat. Den kan ha fått sitt namn från en film med Edvin Adolphson. Eller från en operasångare...
- 4 Det handlar i alla fall om en gratäng.
- 3 Huvudingrediens i gratängen är potatis, lök och grädde....men vi måste också lägga till något mer.
- 2 Det saknas förstås en fisk som man köpa i små platta burkar.
- 1 Maträtten passar utmärkt bra till vickning, smörgåsbord och kanske också till julbordet?

JANSSONS FRESTELSE

5 LEDTRÅDAR

TILL EN...

MATRÄTT

- 5 Svensk husmanskost som ofta serveras med stekt ägg och rödbetor.
- 4 Anrättas i en stekpanna.
- 3 Huvudingredienser är lök och potatis.
- 2 Som tillägg kan man tärna i fläsk, korv, köttbullar eller något annat kul som man hittar i kylan.
- 1 Kallas ibland “Hänt i veckan” eller “Veckans återspegling”.

PYTTIPANNA

5 LEDTRÅDAR

TILL EN...

MATRÄTT

- 5 Det äldsta belägget för denna maträtt finns i Kajsa Wargs berömda kokbok 1765.
- 4 Sedan 2010 har maträtten en egen dag som infaller på Karl XII:s dödsdag den 30 november.
- 3 Inkråmet tillagas traditionellt genom att köttfärs blandas med kokt ris, salt och peppar.
- 2 Har man inga vinblad hemma går det lika bra med kålblad.
- 1 Maträtten kan brynas lätt i stekpanna för att sedan efterkoka i en kastrull.

KÅLDOLMAR

5 LEDTRÅDAR

TILL EN...

MATRÄTT

- 5 En traditionell maträtt med djupa rötter i flera länder. Den är ett bra exempel på att tillvarata alla delar av djuret.
- 4 Inte alltid populärt som lunch i skolmatsalarna.
- 3 Serveras ofta med lingonsylt och stekt fläsk.
- 2 Rätten är en blandning av blod, mjöl, spannmål och kryddor som formas till en korv eller pudding och kokas eller steks.
- 1 Den brittiska motsvarigheten kallas för “Black pudding”

BLODPUDDING

5 LEDTRÅDAR

TILL EN...

MATRÄTT

- 5 Anders Olsson tog på 1870-talet upp traditionen att röka kött i sitt slakteri.
- 4 På 1890-talet fick hans korv sitt namn och den är idag den enda namnskyddade charkuteri-produkten i Sverige.
- 3 Korven ska som minst bestå av 45% nöt-, häst- eller fläskkött.
- 2 Korven kan anrättas på många olika sätt och alla har säkert sitt egna favoritrecept.
- 1 Korven har fått en egen dag som firas i en stad med stark anknytning till korvens namn.

FÄLUKORV