



## OM GÄSTERNA FRÅGAR....



**”DET ÄR INTE SVÅRT ATT LAGA MAT  
NÄR MAN VET HUR DET SKA SMAKA”**

Som alltid på Lilla Hyttån så ock i köket, influenser utifrån blandas med det ursprungligt svenska. Franska vanor i fråga om grönsaker i läckra oljor. Italiensk pasta, risotto och pizza för familjebruk och för Carls italienska medarbetare. Och så förstås svensk husmanskost. Råvaror från egna drivbänkar, egna tomatodlingar, tidigt plockade maskrosblad. Kött, potatis, spannmål från egna gården Spadarvet.

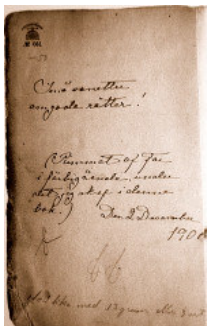
Sparris lådvis från mamma Hilda med ursprung i Hallsberg eller en saluhall i Stockholm. Vin och olivolja från Frankrike.

Karins franska grönsakssoppa i buljong var inte bara god. Blev matlaget större än beräknat – vilket lätt händer i gästfria familjer – sätt till lite mer buljong.



### KARINS RECEPT

Karin samlade sina recept i en anteckningsbok med svarta vaxdukspärmar. Den rymmer inte bara god mat och läckra kakrecept. Den är också släkthistoria. Recepten är ofta i titeln knutna till olika personer. Här är *Mormor Sablqvists goda pepparkakor*, *Ellen Friebergs goda Julmandelbakelser*, *Edlas kaka* och *Malins fisksås (Holländsk)* för att nämna några



Under vistelsen Frankrike i början av 1880-talet lärde sig Karin att uppskatta grönsaker i olika former. Först som pensionatsgäst i Grez sur Loing. Sen som husmor i det lilla Larssonska hushållet. I Sundborn hölls sig Karin i med egna tomater och andra grönsaker. Tomatodling torde ha varit mycket ovanligt i Sverige vid den tiden.

(När Karins franska soppa bjöds på Karinutställningen i Malmö serverades ett matigt bröd med en röra av filadelfiaost och spickekorv)

*Små sonetter  
om läckra rätter  
Rimmat af Far i förbigående  
när jag skref i denna bok*

2 December 1906  
Försättsblad i Karins  
receptbok

### ***Karins franska soppa***

4 tomater  
4 purjolökar  
4 potatisar  
Tärna potatisen, skiva purjolök och tomater  
Koka i 1 liter buljong tills potatisen blir mjuk  
Smaka av med peppar med peppar

## SPAGETTI, RISOTTO OCH PIZZA

Lika ovanligt i Sverige var vid den här tiden spaghetti, risotto och pizza. Men de fanns på Karins menyer. Som tonårig skolflicka i Stockholm mötte Karin det italienska köket hos den italienska familjen Draghi.



Kring 1896 lär Karin känna det italienska köket på allvar. Då anlätade Carl en grupp italienare med stukatören Antonio Bellio i spetsen för att förbereda väggarna för hans fresker i Nationalmuseum. Fru Bellio invigde Karin i det italienska kökets finesser.

Karin skriver om nymodigheten spaghetti till mamma Hilda: *Jag skulle sätta mig ned och tala om att jag kokar mackaronerna så långa de äro (för ner dem så småningom) i ganska mycket kokande och saltat vatten heller över dem någon mustig oredd sås och äter dem till det stekta köttet (bäst tupp) Rifven ost serveras särskildt. Peppar!*

Detta blev omsatt i en lunchmeny som bjöds prins Eugen 1902

*Smörgåsbord*

*Makaroni, kall kyckling med grön sallad*

*Varm fruktpudding med kokta fikon*

*Ost*

## EDLAS KAKA

Edla Nordeman var kokerska hos Bergöös. Vi ser henne avmålade på Carl Larssons väggmålning från 1889. Då var Edla 35 år. Karin har skrivit ner receptet i sin receptbok



### **Edlas kaka**

6 ägg

2 hg socker

1 hg potatismjöl

gulor och socker röres

hvitorna till hårt skumm.

Kakan skäres mitt itu, äppelmos eller sylt lägges emellan.

Gräddvisp hålles öfver

*Varianter av Edlas kaka*



Tips! Rör gulor och socker, vitorna vispas hårt och tillsätts försiktigt. Slå smeten i smord, bröad rund form. Grädda i 175 grader ca 50 min.

**Ett annat sätt:** Slå smeten i bakpappersklädd långpanna och grädda i 250 grader mitt i ugnen ca 7-8 min. Dela kakan, äppelmos mellan, grädde över.