

PÅ TAPETEN



JIN LAVESSON

berättar om aktuella glädjeämnen och händelser att längta till. Har du något du vill tipsa om, mejla till jin@alskadehem.se.

MÅNADENS BLOGG

www.fiffigasysterar.blogspot.com

De husliga systerarna Elin och Emelie delar med sig av allt från finurliga pyssel och söt inredningsinspiration till smaskiga recept som frestar.

Vad är ert bästa pysseltips?

– Med bara lite garner och fina papper kan man i princip göra hur mycket fint som helst. Att virka är t ex en riktigt bra sysselsättning för rastlösa händer, och vad gäller papperspyssel är möjligheterna oändliga.



TIDENS TECKEN – BATIKENS ÅTERKOMST

Det är med blandade känslor som jag konstaterar att batiken är på väg tillbaka, och med såväl nostalgi som skepticism tar jag emot denna nya trend. Säkert är dock att vi framöver kommer att få se mycket mer av denna återupplivade textilkonst, om än i en något nedtonad tappning. Kudde från Bloomingville, 369 kr.



17
MAJ

LOPPISGLÄDJE

Håll i mig vad glad jag är att loppissäsongen är i gång! Som jag har längtat! En av mina personliga favoriter är bakluckeloppisen på Täby Galopp som sparkar i gång den 25 maj. Enormt utbud och lysande fyndutsikter! Andra guldkorn att ha i åtanke är Stora Loppisdagen i Borås den 17 maj, och loppisen längs Södra Esplanaden i Lund som poppar upp varje lördag från det att vädret tillåter.



3 FRÅGOR TILL
**METTE RODE
SUNDSTRÖM**
på Lauritz.com.



Vilka saker går särskilt bra på andra hands-marknaden just nu?

– När det gäller möbler är det de stora designklassikerna som är de mest efterfrågade, verk av t ex Carl Malmsten, Bruno Mattsson och Arne Jacobsen. Även porslin och keramik i retrostil kan gå för höga priser.

Vilka produkter är inte lika lättsålda?

– Orientaliska mattor, antika moraklockor och gammalt husgeråd som koppar- och mässingskannor. Dvs saker som inte är så användarvänliga, och som inte heller matchar rådande trender.

Vad bör man tänka på när man shoppar begagnat?

– Köper man från auktionssajter bör man läsa produktbeskrivningen noga. Hos Lauritz.com får man 14 dagars ångerrätt, och vi intygar att sakerna man köper stämmer överens med beskrivningen. Sedan rekommenderar vi alltid att man ska köpa med hjärtat. Då kommer fynden skapa glädje i hemmet varje dag!

INTERVJU: TINA NORDSTRÖM

”Våga göra fel i köket!”

Snabblagat vardagskök eller spännande festmat. I nya boken *Tina – Hur du enkelt lagar min allra godaste mat* (Bonnier Fakta) har Tina Nordström samlat recept för alla tillfällen, och bjuder på en matresa från Skåne till Polynesien.

Berätta om den nya boken!

– Det är en riktig tjockis på 384 sidor, fullproppad av mina favoritrecept från hela världen, samt massor av tips som jag hoppas ska inspirera och få människor att våga mer i köket. Tanken är att det ska vara en bok som man verkligen använder, som man betar av från början till slut, och spiller och kladdar i.

Vilket är ditt personliga favoritrecept i boken?

– Min potatisgratäng är ju en favorit och att inte ta med den vore helgerån.

Vilken maträtt minner mest om din barndom?

– Skånsk äggkakaka med stekt fläsk. Det gjorde min farmor ofta och är alltid gott. Det receptet finns dock inte i boken, det håller jag för mig själv. Vilket är ditt bästa tips för att göra vardagsmat roligare?

– Kryddor! Man behöver inte upptäcka nya recept hela tiden, enligt mig räcker det att göra de klassiska rätterna men med annorlunda smaksättningar för att få variation. Jag älskar vardagsproblematiken i köket just för att den är så lätt att lösa, och det bästa är att bara tagga ner och sluta ställa så höga krav på sig själv. På vilka sätt fuskar du i köket?

– Var går egentligen gränsen för fusk? I boken har jag t ex ett helt kapitel om hur man kan använda sig av burksoppor, och om det är att fuska, ja då fuskar jag! Och det ska man inte skämmas över, det är ju resultatet som är viktigt. Vilket är ditt bästa tips för att lyckas som hemmakock?

– Att vara nyfiken och att våga göra fel. Låt det bli lite rälligt någon gång, det är inte hela världen om man får kaka mackor till kvällsmat för att maten blev oätlig.

Vem eller vad är din största inspirationskälla när det gäller matlagning?

– Taxichaufförer är faktiskt toppen när det gäller att få nya tips. Jag brukar alltid fråga om deras favoritmat, och ibland har det till och med hänt att de har ringt upp frugan för att få recept. Vad är det godaste du någonsin ätit?

– Det är omöjligt att svara på eftersom jag äter så otroligt mycket mat. Men för ett tag sedan var jag i Los Angeles och åt pulled pork med asiatiska pannkakor, det var så in i vassen gott! Annars tycker jag det handlar mycket om situationen. En äcklig rätt kan smaka helt okej om sällskapet och stämningen är fantastisk. ●

