



Nu våras det och det är inte längre kolsvart ute när man går upp på morgonen. Julljusen kan packas ned, grannarna har klätt av sin gran som stod på deras veranda. Ja, landet förbereder sig inför våren men håller beredskap inför både vårvinterns snöstormar och isgator.

Fast redan har den underbara tid kommit då man kan drömma och planera för trädgården, båten, semestern. För sommaren aktiviteter. Självt märker jag att jag åter detta år börjar fundera på trädgårdsplaner och planteringar.

Storlaget som alltid fast jag vet att jag senare måste revidera och anpassa efter penningtillgång och krafter.

Som hjälp till alla som inte så där utan vidare vet hur man drömmer och planerar om sommaren har jag denna senvintermånad valt Gunnar Ohrlanders bok *Sjökrogar och krögarrecept*.

Han skriver om vackra seglatser i skönt väder med rätt vind till fina rastplatser i Stockholms skärgård. Han beskriver matställen i olika finhetsgrad och olika standard så risken för svält inte skall stå i kajutdörren. För den som vill vara kvar i båten och laga till maten själv finns goda råd och förslag och en mängd recept. Och vackra bilder därtill.

Det hela mjukt skrivet av en Gunnar Ohrlander som avslöjar sig som äkta seglare och vän av ett tyst glidande över vida vatten.

Ja, denna sköna skrift är som gjord att ha i sängen och drömma med om den kommande sommaren just denna årstid när vårens snålbläst än drar om knutarna där ute.

Kabyssens lerpottasill

”Hemligheten med denna sillrätt är ugnsvärmen, eller om du inte har ugn i båten, det skirade, varma smöret som ger sillen en ny dimension.

Detta behövs

4 matjessillfiléer

50 g smör

2 ägg

1 rödlök

1 knippa dill

Gör så här:

Koka äggen i 10 minuter. Sätt ugnen på 200° och placera en ugnsfast form i ugnen. Hacka rödlöken, finhacka dillen, finhacka äggen och smält eller bryn smöret. Lägg matjesillen i botten på formen. Lägg ägg, dill och rödlök i tre rader ovanpå sillen. Häll sedan smöret över och servera med färsk potatis.”

Recept: Nicky Forbes, Vaxholms hotell

Gunnar Ohrlander
Sjökrogar och krögarrecept.
Bra Böcker 1999.