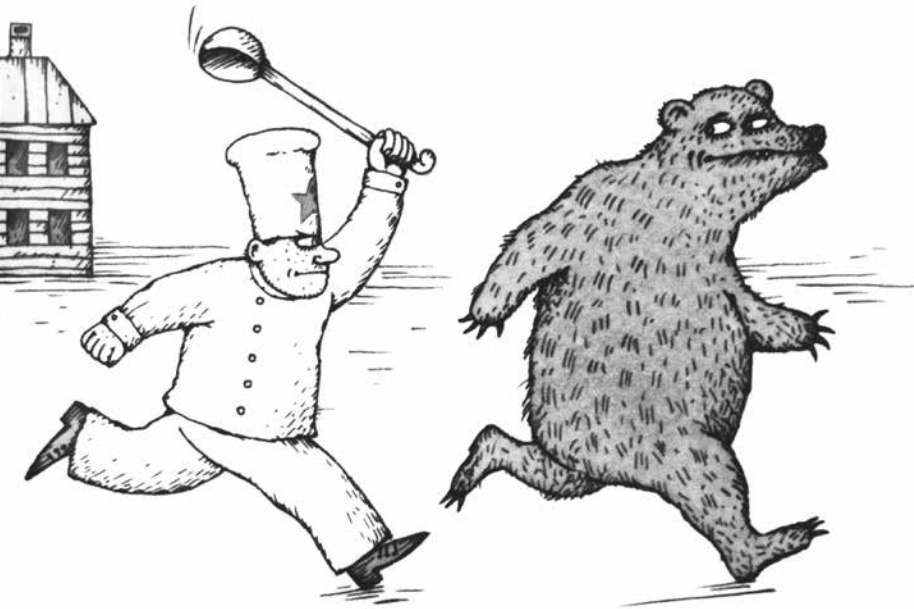


**Det totalitära köket**  
**Socialismens kokbok**



Olga och Vladimir Kaminer  
**Det totalitära köket**  
Socialismens kokbok

*Översättning  
Christine Bredenkamp*

ERSATZ

© Olga & Vladimir Kaminer 2006

© Ersatz, Stockholm 2010

*Originalalets titel* Küche totalitär

*Översättning från tyska* Christine Bredenkamp

*Illustrationer* Vitalij Konstantinov

*Redaktör* Kajsa Öberg Lindsten

*Korrekturläsning* Joakim Sundström

*Omslag, grafisk form & sättning* Ola Wallin

*Tryck* Livonia Print, Lettland 2010

ISBN 978-91-88858-65-8

[www.ersatz.se](http://www.ersatz.se)

## *Innehållsdeklaration*

### **Inledning 7**

### **Armenien 15**

Kottbusserlamm 20

Det armeniska köket 27

### **Vitryssland 33**

Stekt potatis 40

Det vitryska köket 45

### **Georgien 51**

Chartjo 58

Det georgiska köket 64

### **Ukraina 71**

Ukrainska bröllopsspecialiteter 78

Det ukrainska köket 83

### **Azerbajdzjan 89**

Lula-kebab 95

Det azerbajdzjanska köket 101

## Inledning

<b>Sibirien</b> 105
Bär och björnar 114
Det sibiriska köket 120
<b>Uzbekistan</b> 125
Droger från Uzbekistan 132
Det uzbekiska köket 137
<b>Lettland</b> 143
Puddingtransporten 151
Det lettiska köket 157
<b>Tatarstan</b> 163
Den skallige diktaren 171
Det tatariska köket 178
<b>Sydryssland</b> 183
Fem hönor i gräddfil 190
Det sydryska köket 196
<i>Bilaga 1. En äkta ryss tycker inte om kaviar</i> 203
<i>Bilaga 2. Mammans kök</i> 207
<i>Bilaga 3. Vodka</i> 212
<i>Register</i> 221
<i>Tack</i> 224

I Västeuropa finns det få ställen som serverar rysk mat. Och ofta lockar de kunderna med originella rätter som »Sill med äpple« eller »Ryska nudlar«. Många turister går på det. Men mig kan de inte lura, för jag är väl förtrogen med det ryska köket. Jag har vuxit upp med det och slevat i mig det i tjugo års tid – på dagis, i skolbespisningen och hemma. Det ryska köket är enkelt och mätande. Det består av fem rätter med variationer som bara tjänar ett syfte: att fylla magen fort. Det sovjetiska köket skämde verkligen bort oss, med totalitarismens alla läckerheter. Under ett halvt århundrade hade det systematiskt slickat i sig de bästa matrecepten från Sovjetunionens femton republiker, för att bunta ihop alla deras kök – det starka kaukasiska, det mjölkstinna ukrainska, det exotiska asiatiska, det hälsosamma baltiska och ett dussin andra därtill – till ett enda.

Denna kokkonst skulle säkert kunna röna stor framgång ute i Europa, om inte ryssarna vore så lata. Men här anses restaurangbranschen vara en komplicerad bransch. Att driva ett bra matställe innebär mycket stress och li-

ten vinning. Mina landsmän föredrar mindre stress och ännu mindre lönsamhet, och öppnar hellre sushibarer med färdiga inredningar från Amerika och fejkjapaner från Burjatien bakom disken. Bara ibland bestämmer de sig för väldigt mycket stress och väldigt stor lönsamhet, men sådana affärsrörelser är för det mesta inte av gastronomisk natur.

I Tyskland, där jag bor, utövas därför den ryska kokkonsten i första hand av tyskar som är Rysslandsfanatiker – en numera oerhört utbredd och trendig avvikelse från västerländsk mainstream. Att någon är Rysslandsfanatiker har oftast en enkel förklaring: personen i fråga har antingen studerat i Ryssland eller varit med om att bygga en järnväg där, eller så har han eller hon gift sig med någon av ryskt ursprung.

Inte sällan är det alla dessa tre faktorer som på en och samma gång påverkar personen i fråga, eftersom Ryssland fortfarande, nu som förr, styrs av den dialektiska materialismens (*diamats*) lagar. Där uppstår ingenting av sig självt, utan det ena utvecklas dialektiskt ur det andra. Om en tysk till exempel påbörjar sin utbildning i Ryssland, så kan man räkna med att järnvägsbygge och giftermål snart står för dörren. Börjar han däremot med järnvägsbygget är en utbildning och giftermål så att säga

förprogrammerade. Oavsett hur det börjar blir resultatet alltid detsamma: man blir Rysslandsfanatiker.

När personen i fråga återvänder hem arrenderar han någon kvarterskrog i sin hemstad, dekorerar den med hundratals ryska matrjosjkor och vodkaflaskor, kallar den »Balalajka«, »Samovar« eller något så originellt som »Perestrojka« och låter hustrun laga mat: borsjtj, frikadeller från Kaliningrad och pelmeni, ryska ravioli, alltsammans ackompanjerat av vodka – det är det ryska köket i Tyskland.

Det äkta ryska köket, med sång och vild kosackdans i stället för frikadeller, förekommer hos oss i Berlin innanför lyckta dörrar, i en undanskymd lokal i ena änden av Kurfürstendamm, bredvid en bensinmack och en bro. När man går förbi det här stället ser man bara en ödlig barack med svärtade, ogenomskinliga skyltfönster. Man kan inte ana sig till det vräkiga innandömet. Oftast har restaurangen stängt, men vissa sena lördagskvällar förvånas förbipasserande över de genomsvettiga ryska männen i stiliga kostymer och de uppiffade damerna i aftonklänningar, som med höga skratt strömmar ut ur lokalens innersta för att ta sig en nypa frisk luft. Har de tagit droger, måne? kan den oinvigde betraktaren undra. Men den erfarne vet att dessa människor har smakat på det

ryska köket, det enda kök i världen där själva maten är oviktig. Ryssarna går nämligen inte på restaurang för att äta eller dricka – det kan de lika gärna göra hemma. De går ut för att fira. Och därför måste allt som de av säkerhetsskäl inte vågar göra hemma vara tillåtet: nu får man sjunga, dansa magdans och gunga i ljuskronor.

Den viktigaste ingrediensen i det ryska köket är kockens humör. Om han har en bra dag kan han trolla fram en stör fylld med kaviar ur ärmen och jonglera med grillspett vid bordet, svälja vodka och spruta eld. Om han har en dålig dag kan det rentav bli ännu äventyrligare. Och vad som än sker måste man alltid äta upp allt, eftersom de ryska kockarna är mycket långsinta.

Till en sådan restaurang bör man helst gå i sällskap med några ryssar. Man bör välja ett bord vid väggen, så att ingen kan smyga på en bakifrån, och helst bör man ha tagit sig en liten snaps på vägen dit, och ha fastat dagen innan. Sedan gäller det att samla mod och helt enkelt kliva in, hälsa vänligt på alla och harkla sig diskret. Bara om man ser fler än tio splittrerna svarta BMW stå parkerade precis utanför lokalen bör man genast hejda sig och byta trottoar, som om man aldrig hade haft för avsikt att besöka detta ställe. Och sedan får man göra ett nytt försök veckan därpå.

Senast jag åt ryskt i Berlin var när min far fyllde sjuttio. Att ordna en mysig familjefest därhemma betraktade han som knussligt. Nej, han ville vräka på och bjöd därför in hela bekantskapskretsen till den just nämnda autentiska restaurangen i utkanten av staden. Stället utgör sedan åratals ett slags hemlig magisk dörr till det förgångna, osynlig för turister och ortsbor. Där lagar ryssar mat åt ryssar och får dem att tro att de aldrig rest ut. Jag hade redan varit där några gånger, för att njuta av denna magiska förbindelse och sedan med en suck av lättnad återvända ut i det nattliga Berlin. Men nu verkade det som om denna magiska dörr hade tekniska problem: Jag ringde dit flera gånger för att ta reda på vilken dag de hade öppet, men det var aldrig någon som svarade. Till slut lyckades jag dock boka in den enda möjliga tiden för vår tidsresa – en lördag.

Kvällen började helt normalt. Förutom oss satt ytterligare ett dussin gäster i restaurangen; vid ett bord firade en pojke vid namn Misja sin tjuugoårsdag tillsammans med vänner, vid ett annat drack två mustaschprydda män vodka, rökte och teg. En festklädd sångerska anträdde scenen och förhörde sig om namnen på de båda närvarande födelsedagsbarnen. Sedan skrev hon in något i sin musikedator och rummet fylldes med musik. Det unga

födelsedagsbarnet hedrades med en rysk schlager som hade refrängen: »Utan dig, Misja, dör jag, Misja, varje natt, Misja, drömmer jag om dig, Misja. . . «

Min far ville också bli besjungen med namn, men fick i stället bara en ylande georgisk hyllning till ålderdomen i present av musikdatorn: »Min gubbe har gjort mig rik, och om jag snart måste gå. . . «

»Men jag känner mig ju fortfarande hur pigg som helst!« ropade min far från sin stol där han satt, men datorn var förprogrammerad, inte ens sångerskan kunde göra något. Hon klev av scenen innan hyllningsylandet var slut. Sången fortsatte av sig själv.

Vi hade knappt hunnit beställa och fylla våra glas förrän sångerskan kom tillbaka.

»Sluta äta allesammans!« hördes hennes röst ur högtalarna. »Res er upp! Nu ska här dansas!«

Hennes dator spottade ur sig rysstechno på så hög volym att man inte längre kunde konversera. Men ingen vill följa hennes uppmaning, alla väntade tålmodigt tills oljudet hade tystnat. Sångerskan dansade ensam en stund och försvann sedan ut i köket.

Min far inspekterade sin tallrik kritiskt, det unga födelsedagsbarnet Misja vid grannbordet talade plötsligt högtyska med en blondin, de mustaschprydda gick i tur och

ordning på toaletten och fortsatte därefter att berusa sig. Sedan blev det plötsligt tyst i rummet. Musikdatorn var trasig, allt den gav ifrån sig var underliga pip ljud, och sångerskan kom för att laga den. Hon slog med handflatan mot lådan, men den ville inte gå igång.

»Låt oss sjunga tillsammans!« ropade hon i mikrofonen. »Är ni ryssar eller vad?«

Alla satt stilla vid sina bord. Det var något som inte stämde med vår tidsresa. Min far petade med gaffeln på sin tallrik, spetsade en bit kött och betraktade den i stearinljusets sken. »Min son, en sak ska du veta«, började han fundersamt, »att förr, då var allting bättre. . . «

»Det behöver du inte tala om för mig«, avbröt jag honom. »Låt oss dricka i stället!«

På natten stod jag arm i arm med det gamla födelsedagsbarnet på Kurfürstendamm. Han höll sin slips i handen och vinkade med den åt de förbipasserande bilarna. Det unga födelsedagsbarnet Misja stod bredvid oss med en avbruten cigarett i munnen.

»Nu ordnar jag en taxi åt er!« sa han och hoppade ut i körbanan och höll upp bägge händerna. Man hörde bromsar skrika och förare svära, flera bilar blev stående och en av dem var faktiskt en taxi. Min far önskade Misja lycka till och kallade honom »Kolja«.

Nästa morgon mådde han inget vidare och tillbringade dagen till sängs.

Den magiska dörren, den sista hemliga förbindelsen till det förgångna, hade tveklöst stängts. Strax därefter beslöt min fru och jag att nedteckna våra erfarenheter av det ryska köket, så att kommande generationer skulle få ett tillräckligt stort material att experimentera med.

## ARMENIEN





Armenien är ett land av samma storlek som Belgien, men mycket vackrare. Det armeniska folket är känt för sin översvallande gästfrihet, sin tretusen år gamla kultur och sitt traditionsrika kök. Inte för inte var det på berget Ararat som Noak steg ur sin ark efter syndaflo den, och därmed också utkorade Armenien till mänsklighetens vagga. Trots dessa kvaliteter, eller just på grund av dem, överfölls landet från första stund av erövrare av alla kulörer. Romare, perser, turkar och araber dränkte Armenien i våld och fördrev eller terroriserade befolkningen. I dag bor det fler armenier i Amerika och Västeuropa än i Armenien. Men trots landets mörka historia har det armeniska folket bevarat sin livslust. Den armeniska gästfriheten gentemot främlingar har bibehållits: alla är hjärtligt välkomna i Armenien, utom medborgarna i de närmaste grannländerna.

På nittonhundratalet blev Armenien självständigt flera gånger. Efter den tyska arméns nederlag i första världskriget 1918 drog sig turkarna tillbaka från Kaukasien och inbördeskriget bröt ut. Engelsmännen ockuperade

Baku, och innan de åter gav sig iväg såg de till att avrätta de tjugosex legendariska folkkommisarierna där, varav några var armenier. Därefter grundades den självständiga republiken Armenien.

Två år senare blev landet ännu en gång självständigt – som sovjetisk socialistisk republik. Det armeniska köket, ett av världens äldsta, fick en hedersplats i det socialistiska imperiets kokbok. Typiska inslag i den armeniska matkulturen är sallader, gräs och kryddor som anses oätliga i resten av världen, de originellt tillredda köträtterna, de milda efterrätterna och nationaldrycken Araratkonjak.

Denna dryck var min första erfarenhet av alkohol – på en balkong på sextonde våningen i ett nybyggt hus, hemma hos min skolkamrat Arthur, där vi träffats under förevändningen att göra läxorna tillsammans. Hans mor arbetade som servitris på en armenisk restaurang i Moskva. I Sovjetunionen var det tradition att ta med sig småsaker hem från jobbet när man slutade för dagen, som minne från en lyckad arbetsdag. Arthurs mor tog dagligen med sig femårig konjak av märket Ararat hem. Hon hade redan försett sig med ett förråd för resten av livet, och för länge sedan tappat räkningen på antalet flaskor som hon förfogade över. Vi var ännu minderåriga när

jag på Arthurs inbjudan delade en flaska med honom på balkongen.

Araraten smakade så sött att vi barn inte kunde identifiera den som giftig alkohol, och utan att märka hur det gick till blev vi snabbt berusade. Arthur började jonglera med krukväxterna, tills alla hade gått i golvet. Jag kände mig som en fallskärmshoppare, som av en slump råkat landa på fel balkong. Allt snurrade, marken upplöstes under mina fötter och jag kräktes. Avslutningsvis fick vi oss dessutom en rejäl omgång av Arthurs mamma. Det var dock en viktig lärdom. Sedan dess dricker jag aldrig mer armenisk konjak på en balkong på sextonde våningen.

## Kottbusserlamm

»Det slutade illa, slaget i Teutoburgskogen. Om barbarerna inte hade spöat romarna den gången, skulle en hel del ha sett annorlunda ut i Tyskland och den tyska maten skulle ha smakat klasser bättre«, sa min vän Alik. »Framför allt skulle vi ha haft ett mycket finare kök här: gott rött vin och risotto i stället för frikadeller. Det skulle ha funnits optimistisk folkmusik, och alla nyhetsuppläsare skulle ha varit blondiner med lockar och stora bröst! Men de skulle ju tvunget jaga bort romarna från sin fantastiska skog, och vad fick de ut av det? Döner kebab!« sa Alik och höjde pekfingret.

Egentligen hade min vän inte helt orätt, men någon måste också försvara barbarernas ståndpunkt i den här diskussionen. De kämpade ju i alla fall för sitt oberoende mot en främmande ockupation.

»Jag tycker om frikadeller!« sa jag därför. »Och du vet ju nästan ingenting om det tyska köket. Pinkelkory, spenatlåda, grytor, gröt... Och optimistisk folkmusik finns det ju gott om i Tyskland – den bara väller fram, ur Marianne och Michael och allt vad de nu heter. Själ

skulle du säkert ha varit den förste att springa till skogs, för att undkomma den musiken. Så du ska vara tacksam, och hålla fingrarna borta från den tyska kulturen, som är så försynt!«

Vår kulinariska diskussion bröt ut under förberedelserna till ett internationellt grillparty. De tyska kollegerna var ansvariga för tekniken, de skulle ordna med grillbriketter och montera grillanläggningen. Vi hade tänkt imponera på våra vänner med hemmagjorda lammspett. Och Alik hade genast utgett sig för att vara den siste sanna lammspetsaren på vår planet. Min hjälp tog den store mästaren ändå gärna i anspråk för att inte tråka ut sig under arbetet.

Nu satt vi fast i en bilkö på väg till Kreuzberg och jag lyssnade på hans föreläsning om lammspettets roll i världshistorien.

»Många olika kulturer har försökt sig på denna maträtt och samtliga har misslyckats. Det räcker inte med att kunna receptet, erfarenheten är långt viktigare. Bara armenier uppvuxna i Baku vet hur man ska bära sig åt, eftersom deras dagar både börjar och slutar vid spettet.«

Jag trodde genast på Alik, för han var ju faktiskt själv armenier, och kom dessutom från Baku, så han borde ju veta vad han talade om.

»Det viktigaste är ingredienserna«, upplyste han mig.  
»Vi behöver det rätta lammet. Och av historiska skäl hittar man det bara vid grönsaksstånden på Kottbusser Damm.«

Hos oss i öst är det huvudsakligen vietnameserna som ansvarar för grönsakshandeln. De är flitiga, artiga och diskreta. Man kan inte föreställa sig en enda vietnames som skriker i okända förbipasserandes öron »fem kilo bananer en euro!« De vietnamesiska försäljarna sitter lugnt på sina fällstolar bredvid grönsakerna, som i princip säljer sig själva. När det blir mörkt faller de ihop sina stolar och går hem för att titta på TV-Hanoi i stället för att vråla »billigt, billigt, nästan gratis!« i mörkret. Tomaterna i deras butiker är ofta bättre än någon annanstans, men lammkött, det finns det bara på Kottbusser Damm.

Den turkiske försäljaren tittade skeptiskt på oss när Alik uttalade sin önskan. »Tre övre delar av bakfoten?« upprepade han på felfri tyska. »Skämtar du, eller? Varifrån kommer ni egentligen, era sluga rackare?«

Med sin vassa mustasch och tjocka guldkedja runt halsen såg försäljaren ut som en lammköttsprofessor. Men min vän gick inte heller av för hackor. Alik hade mustasch över hela kroppen, och dessutom ståtade han med

två fingertjocka guldkedjor och en guldklocka stor som en tekopp.

»Vi kommer från Ryssland«, sa han, »eller rättare sagt, från Sovjetunionen.«

»Hallå där, skämtar du igen, eller?« frågade slaktaren mistroget. »Jag vet mycket väl hurdana ryssar är, det bor många av dem här omkring. Ryssar ser helt annorlunda ut. Ärligt talat – erkänn att ni är albaner!«

»Skojar du, eller?« kontrade Alik. »Vi är inga albaner! Förr var Ryssland stort!« Alik visade med händerna hur stort Ryssland var förr. Några burkar med bulgarisk fetaost och oliver trillade i golvet. »Ett mycket stort land, många olika människor med olika språk...«, sa Alik och visade samtidigt med händerna en fingerkombination som skulle beskriva vårt gamla hemlands komplicerade geopolitiska läge, men som snarare påminde om ett dubbelt *fuck you*-tecken.

Slaktaren betraktade figuren och blev fundersam. Men uppenbarligen lyckades min vän vinna hans acceptans. Vi gick tillsammans utmed köttdisken. Alik lovordade kollegans föredömliga kötthantering, och slaktaren började skrävla:

»I går kom det en med tre lamm till mig«, berättade han, »jag skickade hem alla tre. Jag tar bara emot djur

som ser ut som kött, men sådana ser man allt mindre av. De där tre lammen i går såg ut som... « Slaktaren sökte efter det rätta ordet och tog hjälp av sina händer: »Som ett barnzoo!«

»Åh nej! Det är inte sant!« ropade Alik och skakade på huvudet. Han tog slaktarens bekymmer på mycket stort allvar.

Vi köpte de rätta överdelarna, och som tillbehör massor av lök, egyptisk peppar och färsk mynta, trots att försäljaren inte kunde förstå våra avsikter. »Du behöver ingen mynta, det är bara att steka och äta!« rådde han.

»Var och en har sitt eget recept«, svarade Alik diplomatiskt. Avslutningsvis talade de båda en liten stund om den korrekta styckningen, varvid multikulturella avgrunder öppnade sig. »Så och inte så«, hörde man från disken.

»Inte så!«

»Nej så!«

»Så och så!«

Slaktaren propagerade envetet för sin metod; han gestikulerade samtidigt så vilt med yxan att min vän vilken sekund som helst riskerade att bli ett huvud kortare, men han gav ändå inte upp. Slaktaren ville göra som han alltid gjort, medan Alik däremot ville ha det gjort som i en

armenisk köttaffär i Baku 1979 – och han fick till slut som han ville.

Jag lade tre korrekt styckade bakben – alltså allt vårt färska lammkött från Kottbusser Damm – i en stor tygkasse med en bild av tre olycksdrabbade indiska kosmonauter, som log ytterst optimistiskt, trots att de störtat. Ovanpå köttet stoppade jag ned övriga inköp, och sedan slängde jag in alltihop i framsätet på en taxi. Alik och jag satte oss där bak.

»Vad är det som luktar så gott?« sa taxichauffören.

»Mynta«, sa vi.

»Åh, denna underbara doft påminner mig om mitt hemland!« sa han. »Jag kommer från en by i Östanatolien, i vår by fanns sådana blad överallt! De gjorde luften söt, och andades man in deras doft för länge blev man alldeles yr.«

»Låter väldigt romantiskt«, påpekade vi.

»Det var det också«, nickade taxichauffören.

Vi satt ännu en gång i en bilkö, i närheten av Kottbusser Damm, och tuggade på myntablada alla tre. Snubbar med rakade skallar hoppade ut ur bilen framför och började springa efter varandra. De skrek högt, den ene klättrade upp på en BMW och ramlade ned, därefter avlossade en annan ett skott.

»Civilsnutar, polisrazzia«, förklarade taxichauffören för oss. »Och ni är alltså albaner? Hur luktade det i ert hemland då? Lika gott, eller?«

»Ja, ungefär likadant«, ljög vi, och tuggade på myntan och såg ut genom fönstret, och funderade på hur det egentligen hade luktat hos oss.

## Det armeniska köket

### FÖRRÄTT Nässelsallad

#### INGREDIENSER

800 g unga nässelblad, 1 knippe gräslök, 1 knippe persilja, 200 g valnötter, 1 tsk vitvinsvinäger, salt.

#### TILLREDNING

Skölj och rensa nässelbladen. Lägg de fina bladen i kokande saltvatten i fem minuter. Låt nässlorna rinna av i ett durkslag och tag vara på spadet. Gör en dressing genom att hacka valnötterna och röra ner dem och vinägern i spadet. Skölj och hacka gräslöken och persiljan. Lägg nässelbladen i en salladsskål, häll över den färdiga dressingen, strö över gräslök och persilja och servera.

## SOPPA Bosbasj sisiani

### INGREDIENSER

250 g lammfilé, 1,2 l vatten, 2 potatisar, 1 tsk vetemjöl, 1 lök, 2 msk margarin, 1 msk tomatpuré, 6 mirabellplommon, 1 knippe persilja, 1 knippe dill, salt och peppar efter smak.

### TILLREDNING

Tvätta lammköttet och skär det i tre centimeter tjocka tärningar. Lägg köttet i en gryta med kallt vatten. Låt koka under lock i trettio minuter. Skumma buljongen noggrant. Skala löken, skär den i ringar, och stek dessa ihop med margarin, tomatpuré och mjöl i en stekpanna. Tag upp köttet ur buljongen och stek det tillsammans med löken, tills det är genomstekt. Lägg tillbaka alltihop i grytan och tillsätt den skalade och tärnade potatisen, de urkärnade mirabellplommonen, salt, peppar och de finhackade örterna. Låt sjuda under lock i trettio minuter.

## HUVUDRÄTT Ktjutjfish

### INGREDIENSER

1 kg vit fiskfilé, 5 lökar, 100 g smör, 4 tomater, 4 paprikor, 1 dl vitt vin, cirka 20 hela svartpepparkorn, ¼ tsk malen svartpeppar, 2 msk hackad dragon, salt.

### TILLREDNING

Skär löken i halvringar och paprikan i smala strimlor. Dela tomaterna i fyra delar. Smörj en ugnsfast form med smör. Varva lök, paprika och tomater, salta och peppra. Lägg sedan den grovt skurna fiskfilén ovanpå och täck alltihop med ännu ett lager grönsaker, strö över örterna, krydda och salta. Tillsätt vinet och täck över formen. Grädda ktjutjen i 180 grader i trettio till fyrtio minuter.

## HUVUDRÄTT Kololak asjtarakskij

### INGREDIENSER

1 ½ kg nötkött, 1 kyckling, 3 ägg, 4 msk smör, 2 msk konjak, ½ knippe persilja, ½ knippe dragon, malen svartpeppar, salt.

#### TILLREDNING

Bulta nötköttet tills det blivit till en degig massa, salta och peppra och fortsätt att bulta tills massan antar en vitaktig färg. Lägg sedan köttet i en vid form, håll över konjaken och fortsätt att bulta tills alltihop övergår i en lös smet. Tillsätt ett vispat ägg och blanda alltsammans ordentligt. Koka en kyckling i tre liter vatten. Hårdkoka ett ägg, skala det, avlägsna gulan och lägg en lyckolapp i dess ställe (till exempel en med Francis Bacons bevingade ord: »Livet är för kort för upprepningar!«). Placera ägget i den kokta kycklingens mage. Bred ut köttmassan jämnt på en fuktig kökshandduk och lägg kycklingen ovanpå. Vik ihop köttmassans kanter med hjälp av kökshandduken. Bind ihop handduken försiktigt med en tråd, lägg kololaken i hönsbuljongen och låt koka i fyrtio minuter. Veckla upp den färdiga kololaken ur handduken, dekorera med persilja och servera.

## EFTERRÄTT Valnötter med hallon

#### INGREDIENSER

400 g valnötter, 200 g pudersocker, 400 g hallon, 3 dl solrosolja.

#### TILLREDNING

Lägg valnötterna i blöt i hett vatten i tio till femton minuter och skala dem. Doppa nötterna i hett vatten, låt droppa av, pudra med pudersocker, fritera och låt sedan svalna. Blanda försiktigt med hallonen före servering.