

# Vem får Matmagasinets Matglädjepris 2005?

Pris-  
summa:  
**20 000  
kronor!**

”Vem som helst som genom genuin kärlek till maten, till måltiden, till bordets fröjder och med respekt för råvarans kvalitet bidrar till att sann matglädje sprids.”

Detta är definitionen på en värdig kandidat till Matmagasinets Matglädjepris som det formulerades i uppropet i tidningen i våras. Tänk att det finns så många människor i detta avlånga land som motsvarar den beskrivningen! Juryn – bestående av Cathrine Schüeck, Lisa Förare Winbladh och Mat-Niklas Ekstedt, samtliga kända matprofiler, Martin Hansson, vd för Allers förlag, samt jag själv – har haft ett digert jobb med att välja och vraka bland alla förtjänstfulla matmänniskor vars bekantskap vi fått stifta genom brev och anmälningar från nöjda kunder, elever, släktingar och vänner.

Till slut föll vårt val på Roy och Britt i Hunnebostrand, Anders i Helsingborg, Mladen i Malmö och Margareta i Stockholm. Var och en bidrar på ett unikt sätt med kunskap och kreativitet till att sprida sann matglädje. Du får själv lära känna dem i reportagen här intill och sedan är jobbet ditt. För även om juryn har den slutgiltiga utslagsrösten är det Matmagasinets läsare som tydligt och klart ska utse sin favorit bland de fyra värdiga kandidaterna.

Det är tyvärr, som i många andra tävlingar, bara en som kan vinna. Priset är på 20 000 skattefria kronor att användas på det sätt som vinnaren själv finner bäst. Kanske till en matresa, kanske till inköp av något som behövs i verksamheten, kanske till en möjlighet att pröva en ny god idé...

Priset delas ut i Helsingborg den 23 september dit vinnaren inbjuds för en heldag i matglädjens tecken.

Läs alltså och begrunda. Kryssa sedan för din favorit på röstsedeln och skicka in. Portot är betalt!



Ulla Cocke, chefredaktör



Margareta förser stockholmarna med äkta husmanskost.

Foto RICKARD FORSBERG

## Söders okrönta kroppkakedrottning!

I en liten butik på Söder i Stockholm erbjuder Margareta sina förtjusta kunder ett stycke svensk matkulturhistoria, alltifrån kroppkakor till sillbullar med korintsås.



Jag vill rädda den svenska husmanskosten från att gå under!

Orden är Margareta Eriks-son och det hela vore väl inte så märkvärdigt om det inte vore så att Margareta varken är svensk eller kock. För 30 år sedan kom hon som civilekonom från Polen till Sverige och inte var mat det första hon hade i tankarna när hon skulle hitta en plats i det svenska samhället.

Som för så många andra nya invandrare blev Margaretas första svenska arbete att stå i disken på en restaurang. Kocken på stället var lite för glad i flaskan så när kocken var full fick Margareta rycka in och laga maten också. När hon senare arbetade på ett äldreboende upprördes hon över den undermåliga mat de gamla serverades. Och som den sista utlösande faktorn fick hon och hennes svenske man besök av amerikanska vänner som ville äta något riktigt svenskt. Det visade sig vara nästan omöjligt att finna...

– Den svenska maten är fantastisk, säger Margareta. Vi har så fina råvaror och kan variera efter säsong. Och husmanskosten är inte alls så fet som belackarna hävdar, man behöver inte ha vispgräddde i brunsåsen till kändolmarna!

I dag är Margareta hela Stockholms okrönta kroppkakedrottning. I åtta år har Margareta sålt sin egen färdiglagade husmanskost i den lilla butiken på Brännkyrkagatan dit många, inte minst äldre människor, vall-

färdar för att få återuppleva vällagad, genuin svensk husmanskost. Margareta bjuder på rena nostalgitrippen: kroppkakor, både småländska och öländska, kändolmar, laxpudding, kålpudding, sillbullar med korintsås, biff à la Lindström, fläsklägg och rotmos, Janssons och mycket mer. Dessutom säljs specialbeställda charkvaror från leverantörer på bland annat Öland. Under högsommaren tar Margareta en välförtjänt semester men resten av året finns hon i sin butik från arla morgon till sena kväll, vardag som lördag.

– Jag levererar mina matlådor till flera äldreboende här i trakten och det är en fröjd att kunna förgylla gamla människors liv med lite matglädje, säger Margareta. Och det kostar faktiskt inte mer att laga god husmanskost än det skräp som så ofta serveras. Två stora kroppkakor, som ofta är mer än vad en gammal person orkar äta, kostar 10 kronor!

Ofta kommer vuxna barn in i butiken och köper med sig Margaretas matlådor hem till sina gamla föräldrar. Och om barnbarnen dessutom är med och får uppleva gammal god svensk mattradition blir Margareta bara desto gladare.

– Det handlar ju om att mötas över mat och ha det fint tillsammans, säger hon.

Hos Margareta förenas mat, kultur och omsorg om medmänniskorna på ett sätt som gjort henne till en värdig kandidat till Matglädjepriset!

