

Pratglad polska vill rädda svensk husmanskost

Text: ANNA GULLERS
Foto: JOHAN JEPPSSON

STOCKHOLM. En polska som lagar husmanskost så svensk att att Nils-Emils matkonst verkar fransk. Granne med affären för polska delikatesser på Söder lagar Margareta kåldolmar och kroppkakor åt kvarterets gamla ungar. Det ska vara en utlänning till att brinna för svenska maträtter.

– Jag vill inte se den svenska maten försvinna. Det är viktigt att hålla fast vid vår svenska kultur, säger hon engagerat och på bruten svenska.

Margaretas butik är rena nationalparken för utrotningshotade husmansrätter. Kåldolmar, laxpudding och Janssons frestelse ligger sida vid sida i den lilla kyldisken.

Jag ler lite generat eftersom det bara är att konstatera att jag tidigare bara har hört talas om sillbullar med tillhörande korintsås. Några livs levande exemplar har jag aldrig tidigare sett. De småländska kroppkakorna är tack och lov mer bekanta efter en uppväxt i Kalmartrakten. En tugga och jag slungas tillbaka till barnomens smådegiga knyten med sin gömma av kryddat fläsk. Himmelskt, i sin enkelhet.

Behöver inga specialknepp

Det plingar till i dörrklockan.

– Nej men hej Bertil! Mår du bättre i benet nu?, frågar hon glatt.

Mannen som heter Bertil muttrar lite över att kålpuddingen är slut. Jodå, benet är bättre och han låter sig övertalas till att köpa fyra kroppkakor i stället för kålpuddingen. Kroppkakor är Margaretas specialitet. Några specialknepp behövs inte.

dem. Men vi har faktiskt kroppkakor i Polen också, men vi fyller dem med kokt kött.

På ett plan till Sverige för 27 år sedan träffade hon sin blivande man. Och här blev hon kvar och lärde sig att laga mat. Efter tre dagar som diskare på en restaurang fick hon börja rycka in som kock när den ordinarie var för full. Ytterligare sju år senare basade hon över cafeteria i Djurgårdsbrunnsvärdshus.

Många änkemän kommer

I dag förser hon grannskapet med färdigmat. Många änkemän kommer hit, ofta lika mycket för en pratstund som för att köpa dagens mål.

– Jag fyller en social funktion här i området. Folk kommer in och berättar om sina barn eller om sina krämpor.

Terapeut och kroppkakedrottning i ett. Grannskapet invånare kommer in med allehanda förfrågningar på maträtter. Margareta säger sällan nej, utan lagar och ringer upp kunderna när det är klart.

Någon fick nys om att hon var från Polen och frågade efter en rysk schal. Det fixade hon också.

Någon gång i veckan kör hon ut mat till ett äldreboende söder om stan.

– De gamla äter så dåligt, de är viktigt att de åtminstone får mat som de tycker om.

Man kan inte låta bli att gilla den pratglada polskan med de bleksköna kroppkakorna vid sin sida. Och en sak är säker: Det är inte bara mäns hjärtan man når via maten.



Kroppkakor är Margareta Erikssons specialitet – och några specialknepp behövs inte: "Jag har mitt hjärta i dem. Vi har faktiskt kroppkakor i Polen också, men vi fyller dem med kokt kött."



Kroppkakor i långa banor.

SMÅLÄNSKA KROPPKAKOR

- ✓ 1,5 kg potatis, skalad och kokt
- ✓ 2 äggulor
- ✓ 2 tsk salt
- ✓ 3 dl vetemjöl

Fyllning

Stek ihop följande ingredienser och låt svalna:

- ✓ 1 hg rimmat sidfläsk
- ✓ 1 hg rökt sidfläsk
- ✓ 1 gul lök
- ✓ 1 tsk krossad kryddpeppar

Pressa potatisen genom en purépress.

Blanda ned äggulor, salt och vetemjöl.

Rulla den till en längd som delas i 20 bitar.

Fyll bitarna med en klick fyllning och forma till bullar.

Koka i lättsaltat vatten i ca 15 minuter (tills de flyter upp).

SILL FÖR DE FATTIGA

Man skiljer på öländska och småländska kroppkakor, där öländska är gråare till färgen och gjorda på råriven potatis i stället för kokt.

Kroppkakan har rötter så långt bak som 1700-talet. De rika fyllde bullarna med rökt fläsk, de fattiga använde sill.

Källa: Margareta Eriksson



Kassan har räknat in otaliga kroppkakor under åren.

Margareta Eriksson

Ålder: 51 år.

Bor: Sundbyberg.

Familj: Sen 14 år, gift med "en lappjäväl från Kiruna", skattar Margareta.

Aktuell: Alltid aktuell med färsk kroppkakor på Brännkyrkagatan 90.

Godaste husmanskosten:

Kroppkakorna – både öländska och småländska.

Favoritkök: Svenskt, franskt och kinamat.

Bäst med Stockholm: Natu-

ren. Ingen stad i världen har näst intill skog i stan.

Handlar i grannbutiken "Polska delikatesser": Nej. Bara pepparrot. Men vi är jättegod grannar.



CITY



Bitarna proppas fulla med fyllning.



Margareta lagar även till saftiga kåldolmar.