



Foto: Privat

PASTA

4 ägg
400 g mjöl
2 msk olja
Lite salt

Förslag på säs

1/2 huvud vitlök
2 msk smör
1 skvätt vin
1 skvätt grädde

Jag började med att hitta en "pasta making"-spellista för att komma i stämning.

Korkade upp vin och insåg att pastamaskinen var paj. Så kan det gå.

Så här gör du

- Häll ner mjölet i en bunke eller direkt på arbetsbänken.
- Gör ett hål i mitten.
- Knäck ner äggen i mitten.
- Ringla över lite olja och en nypa salt.
- Blanda in mjölet lite i taget i äggen.
- Ta ut degen från bunken och knåda den i 5-10 minuter på bänken tills den känns superskön och elastisk.
- Plasta in och lägg i kylan en timme.
- Använd pastamaskin, eller kavla degen. Då min pastamaskin var paj så fick jag så gott ta fram kaveln.
- Mjöla degen.
- Kavla ganska lite i början, vik dubbel, kavla, cirka tio gånger.
- Kavla sedan till önskad tunnhet, mjöla och vänd degen kontinuerligt.
- Rulla ihop och skär till önskad pastabredd.
- Mjöla och sära på pastan.

Salta pastavattnet och koka pastan i cirka 3 minuter.

Koka under tiden säsen på låg värme (det räcker med smör och vitlök om du inte har vin och grädde hemma).

Lyft över pastan direkt från vattnet till kastrullen med säsen.

Koka ihop, krydda. Riv över en ost du verkligen gillar.

Här kan vi snacka om hållruten-mat!

KONCEPT

...ÄR ETT ORD jag verkligen inte gillar.

För mig betyder koncept ungefär samma sak som cowboyfasad. Ni vet byggnader i westernfilmer som bara innehåller en framsida men ingen egentlig byggnad. En yta med nollprocentigt innehåll, något flyktigt, substanslöst, kanske ball för stunden, men vind för väg bortglömt.

Så när någon berättar att de tycker lanthandeln har ett bra koncept lackar jag givetvis inte ur, ett ord kan betyda olika för oss alla, men för mig är Lanthandeln en slags livsstil. Det är så ändlöst mycket mer än att stå vid spisen. Hur håller sig grönsakerna bäst i jordkällare, hur vårdar jag jordkällaren bäst för att grönsakerna ska hålla bäst? Jag far och träffar producenter, lär mig av dem. Vissa grönsaker är fyllda med jord och har små blämmor som tar skitlång tid att få bort, ibland har Frägsta mejeris bil pajat och jag blir utan smör, burratina och mozzarella. Sommarens torka och ösregn gör att jag blir osäker på om grönsakerna kommer räcka ända till juli.

SÅ KAN DET vara, bara att gilla läget.

De enda kryddor jag köper är salt, peppar och socker. Resten torkar vi och använder helst med en te-sil över vissa rätter. Plötsligt kan jag inte göra ett persiljesmör, en löksoppa eller en gulasch, det finns varken kryddor eller tillräckligt med lök.

Men jag vänder hellre på steken och tänker på hur mycket jag kan göra med väldigt få ingredienser. Något jag säkert skulle kunna snacka hål i huvet på er om. Hur lite svinn jag har, hur meckigt det kan vara, hur belönande det kan kännas, hur fantastiskt det är med järvsöbornas engagemang och support, hur lärorikt det är att ha så få råvaror jag har, hur jäkla mycket uppskattning våra gäster ger oss. Men inget hålsnack i huvet denna gång.

AV NÅGON ANLEDNING har jag spenderat ohälsosamt mycket hjärntid med att tänka på pizzor under de senaste veckorna. Djävulen sitter i detaljerna, visst är det väl ett uttryck?

Jag beundrar gänget bakom pizzeria Lilla Napoli nere i Falkenberg. Här kan vi snacka om att grotta ner sig. Kompromisslöst. De ifrågasätter precis allt, analyserar, gör om, testar, testar, tar reda på fakta och delar med sig av något som till största delen handlar om mjöl, vatten och värme.

I jakten på vad de anser är den perfekta napoletanska pizzan har de tagit fram mer än 1 000 recept.

– Vad blir det för mat ikväll?, frågade barnen vid lunchtid i söndags (min lediga dag).

– Pasta, svarade jag.

JÄKLAR VAD MYCKET pasta jag gjort. Älskar att göra pasta. Alltså själva pastadegen.

Och på tal om deg* är det ju inte långt till det här med marknadsföring som i princip alla tjuatar på oss att göra.

– Ni borde göra samarbeten med

skidbacken så alla däruppe får reda på att ni finns.

– Marknadsför er mot alla bilister som kör genom byn.

– Varför är det ingen skylt uppe vid 83an?

– Varför berättar ni inte att ni gör företagsevent, matlagningskurser?

– Ha livespelningar.

– Matkassar, take away.

– Sälja färsk, lokal, ekologisk kyckling, regnbågslax, rödvinssås med mera. Snark..

Fast ändå inte snark. Det är ju rätt viktiga grejer, att få gäster såklart. Men än så länge har våra fina gäster valt att recensera och berätta om oss, och jag kan ärligt säga att det här med att hålla på och slå sig för bröstet och försöka skryta om ditt och datten inte alls känns vidare kul, även om jag gör små tappra försök till sociala media-inlägg då och då efter visst tjuat från er.

PÅ LANTHANDELN HAR det varit fullsmockat sista tiden. Riktigt kul och det kommer att hända en hel del framåt som jag ska försöka komma ihåg att berätta om.

Just det, det finns ett ord till jag verkligen ogillar.

Mäste.

Här kommer en mening ni aldrig kommer höra mig säga: "Nu måste jag sluta, för jag håller på att utveckla nya smarta koncept."

Många kramar!

Tobias, Järvsö Lanthandel

*Deg kan ju betyda just deg, men är också ett annat ord för pengar.