



Livet efter det rostfria

Den engelska kokboks författarinnan och TV-kocken Nigella Lawson visste att det fanns ett liv efter det rostfria. Ett set med sex stycken olika emaljerade redskap togs fram. I setet ingår pastaslev, hålslev, soppaslev, sked och hålsked. Nigella har satt tydlig prägel på sina köksredskap. Varje redskap i Living Kitchen-serien har en tanke. Resultatet har blivit en köksserie som kännetecknas av både innovativ design och praktiskt nytänkande. – Jag är så nöjd med min serie, det är det traditionella baspaketet och hjälpen i köket, men i min egen ergonomiska design! Jag älskar att använda dem i köket med mina barn. Och de ser så älskvärda ut, vita och emaljerade, att du inte vill stoppa tillbaka dem i skåpet. De blir som prydnader i köket, säger hon själv. *Säljs i set om sex stycken olika redskap, längd på redskapen är 33 cm.*



Middagsbord med utsikt

Österlen är ett av de vackraste ställena på jorden. Det är något som till och med Ulf Lundell och Gudrun Schyman är överens om. Och kombinationen av att blicka ut mot havet från Österlens strand samtidigt som man äter en god middag är oslagbar. Särskilt när den intas på den charmiga lilla kurorten i klassisk Newport-stil, Ystad Saltsjöbad. Om vi hade haft en Kennedy-familj i vårt land hade de intagit sina söndagsmiddagar här. Upplevelsen är helande. Och efteråt kan du smälta maten genom att genomgå ett spaprogram eller bara få en renande ansiktsbehandling. Dagen efter rekommenderar vi den trevliga brunchen som intas i Nero utmed vattnet eller i den avskilda delen The Boathouse. Här står en kock och strör pinfärska jordgubbar över dina nylagade pannkakor och eggs benedict. Dina matminnen kommer att förändras för evigt.

Snabbaste kniven i lådan

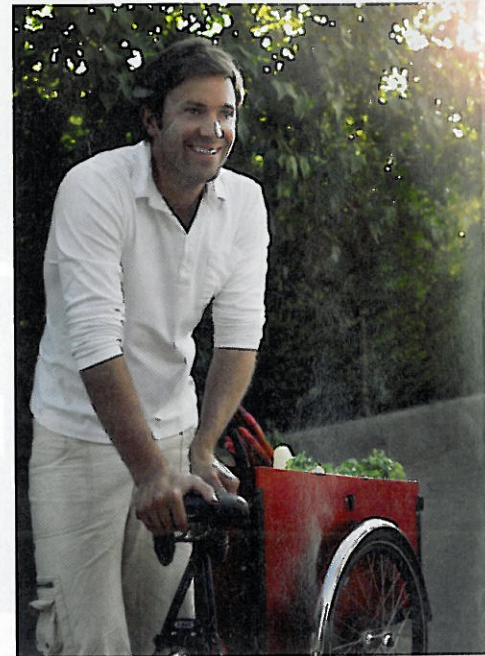
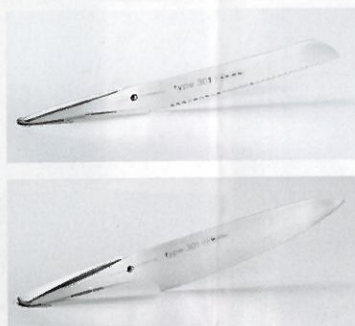
Vi besökte stjärnrestaurangen Per Se i New York nyligen och ville efter maten njuta av en cigarr. Vi hade dock glömt en cigarravsnappare och bad om en vass kniv. Ut från köket kom ägaren Thomas Keller, frågade vad det rörde sig om, tog vår cigarr och skar av den med ett hugg.

– Vad är det för kniv, frågade vi imponerat.

– Det är Porsche, svarade han.

Sedan dess använder vi nästan bara Porsche i köket. Porsches Type 301 är en serie köksknivar vars design saknar motstycke. Det tog F.A. Porsche Design fyra år att utveckla den ergonomiska designen i samarbete med professionella kockar. Bladet och skaftet är integrerade i varandra – metallpärlan på vardera sida av kniven markerar var skaftet slutar och ger dig dessutom ett suveränt tumme-pekfinger-grepp. Det exceptionellt breda skaftet sitter som gjutet mot handflatan.

Porsche-serien finns på NK och Cervera.



Mat-Niklas favoriter

Libanesen i Hötorghallen och **Grand i Mölle** är två av Sveriges bästa krogar. Om stjärnkocken **Niklas Ekstedt** får välja.

Bästa budgetkrogen:

– **Hötorghallen** i Stockholm är gravt underskattat som snabbmatsställe. Här finns en levande mix av svensk husmans-kost och mat från hela världen. Min favorit är **Bosphorus Meze** (bosphorus.se) som har mängder av mezerätter och rörer som serveras i pitabröd. Gott, mätande och billigt.

Bästa finkrogen:

– **Vendel** (Adelgatan 13, vendelrestauranger.se) i Malmö är väldigt bra. De har en närvaro i råvarorna och tar till vara på det bästa från Skånes landsbygd. På våren och sommaren är grödorna ljuvliga. Överhuvudtaget tycker jag att Malmö har blivit en kul stad att gå ut och äta i. **Trio** (Tegelgårdsgatan 5, triorestaurant.se) är en annan spännande krog.

Bästa sommarkrogen:

– Jag är förvånad över hur få bra sommarkrogar vi har i Sverige. De flesta är mediokra. Men i **Mölle** finns **Grand Hotel** (Bökebolsvägen 11, grand-molle.se) som i en fantastisk sommarmiljö lagar nordvästskånsk mat. Här känner man närheten till havet, det är lite kallare och saltare. Dill och spetta är en typisk nordvästskånsk rätt.

Bästa kaffet:

– **Lisa Elmqvist** (Östermalmshallen, lisaelmqvist.se) slår Stockholms alla italienska kaffebarer. Och i Helsingborg finns **Koppi** (Norrar Storgatan 12, koppi.se) som rostar sitt eget kaffe och har höga ambitioner.

Bästa baren:

– Det kanske känns förutsägbart, men jag måste säga **Gondolen** i Stockholm (Stadsgårdshamnen 6, eriks.se). Hit tar jag alltid kompisar från utlandet. Utsikten slår det mesta och drinkarna håller hög klass. Jag gillar särskilt deras korta, spritiga drinkar.