

FEST  
I TRE DELAR  
DEL 1  
ADVENTSFEST, 29/11  
DEL 2  
JULFEST, 13/12  
DEL 3  
NYÅRSFEST, 27/12

*Stylisten*

MALIN LEIJONBERG

Vajande påfågelsfjädrar, skira snittblommor, lindade pärlhalsband och raffinerat tillagade skaldjur. Två Dagers nyårsfirande har inspirerats av det flärdfulla 20-talets estetik och optimism, och bjuder på både framförsikt och längtan efter en stundande vår.

TEXT LINDA THOMSEN HÖGFELDT  
BILD ANNIKA BROMAN  
STYLING MALIN LEIJONBERG  
RECEPT MARIA ZIHAMMOU

# Avsluta flärdfullt



*Blomsterdekoratören*

LINDA ANDRÉE WESTERBERG

## Dekadent tidsepok inspirerar

**FÖR STYLISTEN MALIN** Leijonberg handlar nyår framför allt om att vända blad, och att med framtidstro gå in i något nytt. Nyår är känslan av att allt ordnar sig och att inget är omöjligt. När hon skulle styla Två Dagers nyårsreportage valde hon därför att låta sig inspireras av det glada 1920-talet; en tid som präglades både av omvälvningar och storslagna framtidsdrömmar.

– Det är en rolig tid att hämta inspiration från eftersom estetiken appellerar till vår samtid. Den är enkel och ändå flärdfull, och det vilar något romantiskt och lite dekadent över hela charlestoneran med dess långa halsband och cigarettmunstycken, säger hon.

Malin valde att arbeta med ljusa färger där vitt, silver, guld, pärlmor, grönt och olika nyanser av

rosa harmonier. Överbliven kuddmossa från julfirandet fick vara kvar på bordet, men försågs med pärlor lindade på silvertråd för en festlig och luftig känsla. Till själva dukningen användes tallrikar i tre olika material, och blandningen av papper, plast och mässing är enligt Malin ett tydligt exempel på att det går att skapa en glamorös känsla med enkla medel, bara något extra adderas. Det fick i detta fall bli struts- och påfågelsfjädrar, vackra snittblommor, ljusstakar i olika höjder och glas med guldkant.

– Det blir alltid enklare att planera en fest, hålla nere kostnaden och framför allt skapa en helhet och ett intryck om du bestämt dig för ett tema. Det kan vara vad som helst, från en färg till en tidsepok eller en film. Självt hämtade jag många influenser

till nyårsstylingen från tv-serier som *Downton Abbey* och den gamla långköraren *Huset Elliot*. Att skapa en fantastisk fest till en liten kostnad är fullt möjligt, men det kräver kanske lite mer tid, säger hon.

Även om ens plan inte är att bjuda in till en nyårsfest i 1920-talsstil vill Malin gärna tipsa den inspirationstörstande att koppla av och varva ner med just *Huset Elliot*.

– Det är en gammal men fantastisk serie från 1990-talet som står sig väl även i dagens utbud. Förra året tillbringade jag och några vänner både nyårsdagen och de första dagarna i januari i tv-soffan, där vi kollade på *Huset Elliott* och åt praliner. Det var underbart, säger hon.

### [ MER OM ... ]



**Namn:** Malin Leijonberg.

**Ålder:** 45 år.

**Bor:** Kvarnbyn, Mölndal.

**Gör:** Frilansar som allt från stylist till modist. Aktuell med boken *Selma och Sigge*, om inredning och mat, som utkommer i mars, samt nyöppnade konferens- och uthyrningsfabriken Lilla Götafors i Kvarnbyn.

### ● DUKNINGSTIPS

#### SILVERSLINGA MED PÄRLOR

På bordet ligger kuddmossa från julgrupperna lindad med silverfärgad tråd, som du hittar i de flesta hobby- och järnaffärer. För att ge mossan ett glamoröst skimmer snurrade jag till en läcker slinga med pärlor. Jag brukar slakta gamla halsband från till exempel lågpris-kedjor eller loppis för att komma åt pärlor i lagom prisklass för sådana ändamål. Den färdiga slingan är lika vacker på bordet som i en blomsteruppsättning, eller varför inte i håret som nyårsmycke?

#### SPETSSNURRAD VINFLASKA

Ett enkelt tips för att göra vinflaskan lite mer festlig eller "ge bort-vacker" är att snurra in flaskan i en gammal spetsduk och binda om med flera varv hampasnöre för en vacker kontrast. Vill du pimpa presenten/bordsflaskan lite extra, funkar det utmärkt att sätta fast en fjäder i härligheten.

#### SNAPSGLAS MED BLOMMA

Jag tycker det är viktigt att alla gäster känner sig välkomna. I nyårsdukningen använde jag därför snapsglas som jag funnit på loppis och satte en liten kvist begonia i ett glas vid varje kuvert. Har du bordsplacering är det trevligt att sätta ett litet meddelande i varje blomsterglas, med önskan om ett gott nytt år.



### ● INKÖPSSTÄLLEN

Erikshjälpen: erikshjalpen.se  
Rice: rice.dk  
Grönbergs Interiör: gronbergs.com  
Returum: returum.wordpress.com  
Stadsmissionen: stadsmissionen.org  
Ica Maxi: icamaxi.se  
Lisbeth Dahl: lisbethdahl.com



## Vackra prylar i harmoni

**1. Glas- och kristallljusstakar** från Erikshjälpen, 30 kr/st. **2. Plasttallrik** från Rice, finns bland annat på Sally Bazar, 99 kr. **3. Plymer** från 40 kr/st. Finns bland annat hos Grönbergs Interiör och i väl sorterade blomsteraffärer. **4. Mässingstallrikar** från Returum, 10 kr/st. **5. Stol** från Stadsmissionen, 150 kr. **6. Glasflaskor** från Returum, 69 resp 98 kr/st. **7. Fyrkantig papperstallrik** i guld från Ica Maxi, säljs i 6-pack för 69 kr. **8. Silverljusstakar** från Lisbeth Dahl. Två olika storlekar, 50 resp 79 kr/st. Finns bland annat på Fanny Michel.



**BILDTEXT.** Um, sectaspelet quiberumeni qui qui dolo et dolorem ius nullabo. Et voluptam quasped mo vendant ionserum et, vent reperiore siminus simuscipsunt est, totas eicabor ehenduciis sum ius ut quae voloreris dolupta tiaspic temquae perfero que nestibusciat latur?

## Julblommor får nytt liv

**BLOMSTERDEKORATÖREN LINDA ANDRÉE** Westberg liknar nyår vid en slags inre rening. Hon menar att firandet är viktigt för oss människor eftersom det både markerar en form av avslut och en ny början, men hon har däremot en ganska pragmatisk syn på hur det perfekta nyåret ska firas. För Linda kan det lika gärna handla om en stilla middag med familj och vänner som att gå på en fantastisk fest, helt beroende på vad som känns rätt just där och då.

– Fast ett av mina bästa nyårsminnen hade faktiskt ett tydligt 20-talstema. Min man överraskade mig med en flygresa till London där vi bodde på fint hotell, åt en fantastisk nyårssupé och dansade charleston hela natten till storbandsorkester, säger hon.

**NÄR LINDA VALDE** blomster till Två Dagers nyårsfirande ville hon att blommorna både skulle inge en otvungen känsla inför firandet och knyta an till festens tematik. Ett annat mål var att visa hur vackert det kan bli att göra om de julblommor som stått sig under mellandagarna till snittblommor. På bordet och i fönstren syns därför klassiska julblommor som amaryllis, julstjärna, julbegonia, cyklamen, hyacint och anemon som solitärer och i buketter. Här och där har Linda även kompletterat med franska, långstjälkade tulpaner. Det är den enda blomman utan direkt anknytning till julen, och som i stället ska skapa längtan efter en stundande vår.

– Jag har också arbetat med lite högre höjder på blommorna än vad som är vanligt vid sittande bord och skapat luckor där gästerna kan skymta varandra. Det inger en lite mystisk stämning som jag tycker passar för en dekadent 20-talsfest med sotade ögon och långklänning, säger hon.



**BILDTEXT.** Um, sectaspelet quiberumeni qui qui dolo et dolorem ius nullabo. Et voluptam quasped mo vendant

### [ MER OM ... ]



**Namn:** Linda André Westberg.  
**Ålder:** 39 år.  
**Bor:** Askim.  
**Gör:** Blomsterdekoratör, driver Blomrum och Bunches by Blomrum.

### ● BLOMSTERTIPS

#### **JULGRUPPER SOM SNITTBLOMMOR**

En tydlig trend är att de klassiska julgrupperna är på väg att försvinna, eftersom folk i stället beställer snittblommor och fina buketter inför jul. En sak som är lätt att glömma bort är dock att de flesta klassiska julblomster även går att omvandla till vackra snittblommor som kan återanvändas till nyårsfirandet. Ett exempel är julstjärnan, som blir extra fin om du tar bort de gröna bladen. Ett tips när du skurit av stjälken är att doppa den i 50–60-gradigt vatten så att den slutar "blöda", och därefter sätta blomman i kallt vatten. Då kan den stå sig riktigt länge.



#### **PLACERINGSKRANSAR AV MOSSA**

Placeringskransar är fina att använda i nyårsdukningen och enkla att göra. Jag valde att använda renlav från julblommor och julgrupper som jag lindade runt en stälställning och band fast med silvrig myrtenråd. Resultatet blev små, vita mosskransar som vi sedan lade bordsplaceringkortet på.

#### **REGENSRÖR FÖR HÖGRE HÖJD**

Julblommor kan få korta stjälkar när de omvandlas till snittblommor. Då är regensrör toppen att använda. De ser ut som provrör och tack vare dem får du upp vattnet så att även en blomma med kort stjälek kommer upp i avsedd höjd.

#### **ADDERA NÅGOT NYTT**

Jag har nästan uteslutande använt traditionella julblommor. Men för att bryta av och få in något nytt plockade jag också in några franska tulpaner med extra lång stjälek.

## [ MER OM ... ]



**Namn:** Maria Zihammou.  
**Ålder:** 49 år.  
**Bor:** Kungsladugård.  
**Gör:** Matskribent, matstylist och kokboksförfattare. Kom nyligen hem från USA där hennes bok *Fransk Bistro* släppts på engelska.

## Enkel och lyxig meny

**FÖR TVÅ DAGARS** matskribent Maria Zihammou finns det tre saker som speciellt hör ett nyårsfirande till: bubbel, fyrverkerier och skaldjur. Själv firar hon och hennes familj ofta genom att äta en god nyårsmiddag hemma med gäster, för att sedan bege sig till Masthuggskyrkan och njuta av fyrverkerierna och den fina utsikten över Göteborg.

– På nyår tycker jag det är trevligt att man hjälps åt med matlagningen om man är några stycken. Att man tar ett glas vin eller bubbel och hänger i köket både före och under måltiden. Det är alltid tråkigt om värden eller värdinnan får stå där själv hela kvällen, och speciellt på nyår. Då är det bättre med en mer informell bjudning där både matlagningen och ätandet blir en naturlig del av umgänget, säger hon.

**NÄR MARIA KOMPONERADE** nyårsmenyn utgick hon från sådant hon själv älskar att äta och som känns lyxigt samtidigt som det är relativt enkelt att tillaga. En förrätt bestående av ugnsgatinerade havskräftor följdes av ankbröst med madeirasås och exotisk tiramisu med cointreau. Fast Maria hade kunnat tänka sig att gå på ett maritimt tema med fisk och skaldjur både som förrätt och varmrätt, och vill gärna uppmana folk att äta skaldjur även på vintern.

– Vi som bor på västkusten är bortskämda med skaldjur, men vi förknippar dem mest med sommar och höst. Trots det är det nu på vintern när vattnet är riktigt kallt som de smakar som bäst! Så skaldjur är den perfekta nyårsmaten, säger hon.

### ● MATTIPS

#### GOTT DRINKTILLTUGG

Även om en tre-rättersmiddag väntar är det trevligt med ett tilltugg till drinken, som svenska Grebbestadsstron med en liten vinägrett på rödvinvinäger, svartpeppar och fint hackad schalottenlök. Tänk på att skydda handen med en ostronhandske så att du inte skär dig. Gillar du inte ostron är det alltid gott att fräsa nötter med lite kryddor och bara ställa fram. Om du inte tänkt ha ostbricka före desserten funkar det även att servera lite charcuterier med ost eller bröd.

#### RÅA HAVSKRÄFTOR

Jag vill gärna slå ett slag för att tillaga råa havskräftor, något som blir jättegott! Ett tips är att först lägga in dem i frysen så de blir lättare att dela. Fördelen är att du kan förvara dem ett tag i frysen och sedan bara ta fram, dela och gratinera dem. På så sätt får du en raffinerad rätt som ändå är enkel och snabb att tillaga. Viktigt att tänka på är att förrättsreceptet inte fungerar med kokta kräftor; det måste vara råa för det är då de släpper ifrån sig de goda safterna och gifter sig med såsen.

#### BARNVÄNLIG EFTERRÄTT

Den exotiska tiramisun med cointreau blir enkelt barnvänlig om du byter ut cointreau mot samma mängd nypressad saft från clementin eller apelsin.

#### UGNSGRATINERADE HAVSKRÄFTOR.



### Ugnsgatinerade havskräftor

Om man bor på västkusten kan en nyårsmeny knappast starta bättre än med ugnsgatinerade havskräftor till förrätt. Använd råa havskräftor som finns att få tag på i väl sorterade fiskbutiker.

4 PERSONER

🕒 30 MINUTER

1 kg råa havskräftor  
 ½ dl mousserande vin, torrt  
 ½ dl grädde  
 2 vitlöksklyftor, finhackade  
 1 msk citronsaft  
 1 tsk finrivet citronskal  
 2 msk smör  
 1 nypa havssalt

Sätt ugnen på maxvärme och grill. Börja med att dela havskräftorna. Det gör man lättast om de är frysta. Använd en vass kniv och stick in den på mitten och dela stjärten i två delar. Vänd på kräftan och fortsätt med att dela ut mot huvudet i två delar. Gröp ur maginnehållet och kasta det. Det sitter i huvudet strax innanför ögonen. Blanda mousserande vin med grädde och vitlök

i en kastrull. Låt blandningen få ett uppkok och sjud i någon minut. Rör ner citronsaft, skal och smör. Smaksätt med salt. Lägg kräftorna i en ugnform och håll över såsen. Gratiner kräftorna i 3–5 minuter högt upp i ugnen tills de fått fin färg. Låt inte kräftorna gå för länge, då blir de bara sega och tråkiga. Servera med baguette att doppa i den goda såsen.

## Ankbröst med madeirasås

För mig är ett rosastekt ankbröst med potatis friterad i ankfett något av det godaste som finns. Stek ankbröset lätt rosarött och servera tillsammans med en sås på madeira och rött vin.

4 PERSONER  
🕒 45 MINUTER

4 ankbröst  
1 msk smör  
salt och nymald svartpeppar  
1 nypa mald kryddnejlika

1 kg delikatess potatis,  
till exempel amandine  
2–3 msk ankfett eller  
olivolja

MADEIRASÅS  
1 schalottenlök  
2 msk smör  
2 dl madeira  
1 dl rödvin  
3 msk kalvfond

1 dl grädde  
salt och nymald svartpeppar

1 ask salladsskott

DRESSING  
3 msk god olivolja  
2 msk balsamvinäger  
salt och nymald svartpeppar

Sätt ugnen på 150°. Snitta ankbröset i fett i ett rutmönster med en vass kniv. Hetta upp smöret i en panna och krydda på bägge sidor med salt, svartpeppar och kryddnejlika. Bryn på bägge sidor i några minuter tills köttet fått fin färg. Lägg över ankbrösten på en plåt och ställ in i mitten av ugnen. Stek klart i 15–20 minuter till en innetemperatur på 65°.

Tvätta och dela potatisen i mindre bitar och råstek den frasig i en panna med ankfett. Skala och finhacka schalottenlöken. Hetta upp smör i en kastrull. Bryn löken utan att den tar färg. Tillsätt madeira, rödvin och kalvfond. Koka utan lock i ungefär 10 minuter tills vätskan har reducerats till ungefär hälften.

Häll ner grädden och koka samman till en krämig sås. Smaka av med salt och nymald svartpeppar.

Skiva upp ankbrösten och lägg upp på tallrik tillsammans med den goda potatisen. Häll över såsen på köttet och fördela ut salladsskotten. Blanda olja med vinäger och smaka av med salt och peppar.

Ringla över dressingen på salladen och servera genast.



ANKBRÖST MED  
MADEIRASÅS.



EXOTISK TIRAMISU  
MED COINTREAU.



## Exotisk tiramisu med cointreau

Frisk och len dessert där jag bytt ut kaffet mot citruspiggt cointreau. Kexen varvas med passionsfrukt och ananas. Desserten går bra att göra dagen innan och förvara i kylan men dekorera klart den strax innan den ska serveras.

4 PERSONER  
🕒 30 MINUTER

8 savoiardikex  
4 cl cointreau  
4 ägg  
1 dl socker  
1 vaniljstång  
400 g mascarponeost  
1 lime

TILL GARNERING  
½ färsk ananas  
2 passionsfrukter  
ev 2 msk cointreau  
2 msk hyvlad vit choklad

Lägg två kex i botten på vardera fyra portionsglas. Om glaset är mindre i botten, dela kexen i två delar och lägg ut. Häll cointreau jämt fördelat över kexen.

Separera äggen och vispa äggulor och socker vitt och pösigt. Dela vaniljstången på mitten och skrapa ner fröna och blanda. Vispa vitorna fluffiga. Blanda de vispade äggulorna med mascarpone och rör till en len och krämig konsistens. Vänd ner vitorna lite i taget.

Tvätta limen noga och riv ner skalet. Blanda krämen.

Skär bort skalet på ananasen och skär även bort rotstocken som är trög i konsistensen och sitter i mitten. Dela på längden i fyra delar och skiva tunt. Lägg i en bunke.

Dela passionsfrukten på mitten och skrapa ner fruktköttet. Tillsätt eventuellt cointreau och blanda.

Varva frukt med kräm över kexen i lager på lager och avsluta med ett lager frukt.

Dekorera med hyvlad vit choklad.