



KARL FREDRIK

VINTERNS VACKRA OCH GODA

KARL FREDRIK GUSTAFSSON

FOTO: GABRIELLA DAHLMAN • FORM: IDA MAGNTORN

BONNIER FAKTA



INNEHÅLL

FÖRORD 12

ÖSTERLEN LYSER 14

Hösten glöder 16

Pumpa 18

Pumpasoppa 24

VINTERSPARA 26

Sommarens sötma på burk 28

Päron i sockerlag 29

Långputtrad tomatsoppa 30

Kvitten – den gyllene skatten 32

Membrillo 35

PARIS 38

En novemberdröm 40

Croissanter 42

Paris i tre ögonblick 44

LOIREDALEN OCH

JARDINS HAUTE COUTURE 52

Mother nature 62

Krassesoppa 66

Ostronskivlingspasta 68

Flamberad fläskfilé 70

Sticky toffee pudding 72

Cyklamen 76

Amaryllis 88

Vinterns drottning 90

Amaryllis på snitt 98

Torka amaryllis 102

NOVENT 110

Trädgården i novent 112

Hyacinter i järnurna 114

Matsalen 116

Arrangemang i soppterrin 118

Vinterkvist och kotte 122

Kottekrans 124

Vintergrönt 126

Novents yvigaste krans 130

Julstjärnan 132

Från stilren till sammetslen 136

Julros 140

ADVENT 142

Ljusets tid 144

Pysselstunder 148

Karl Fredriks adventsljusstake 152

Lagerbladskrans 156

Apelsinljusstake 158

Botaniska kristyrhången 160

NOBELFEST 164

LUCIA 176

Saffranslängd 178

JULSTÄMNING PÅ EKLAHOLM 180

Magasinets glimt 186

Lillejul 190

Tre sorters sill 192

Julklappar 194

Paketinslagning 196

Julaftonskväll som i sagornas värld 200

Julefrid 202

GOTT NYTT ÅR 206

Hyacintkrans 208

Blomstrande välkomst 212

Ett sprakande farväl och en
gnistrande början 214

Nyårsmeny 220

Kanapéer 222

Svart vintertryffel 224

Skaldjursplatå 228

Anka sous vide 230

Ostservering 232

Dessert 233

Nyårsdagen 236

Brudorkidéernas magiska värld 240

Mimosa, solens blomma 244

TACK 248

VÄXTREGISTER 250

RECEPTREGISTER 251



FÖRORD

Det är något alldeles särskilt med vintern. En tid för stillhet, men också för storslagenhet. Frostrosor på rutorna, sprakande brasor, mustiga grytor och blommor i krispiga kontraster. En årstid då vi får vara lite långsammare – och lite mer närvarande.

När jag tänker på vintern gör jag det med värme. Det är då vi samlas. Dugar vackert. Skålar, pysslar, tänder ljus, planterar hyacinter i gamla karotter och letar efter nyanser i det frostnupna. Och det är mitt i allt detta som denna bok har vuxit fram – min tredje, faktiskt! Och det är tack vare er, kära läsare, som jag får fortsätta. Era ord, hälsningar och berättelser om hur ni dukat, lagat, planterat eller pysslat med boken i knät... ja, det värmer mer än någon fårskinnsfäll i världen.

Vinterns vackra och goda har tillkommit mellan platser, årstider och intryck. Några texter skrev jag i Agatha Christies fotspår på hennes *winter terrace*, där jag satt och lät orden hitta fram. Andra i Central Park i New York, där kontrasten mellan stadens brus och det stilla skrivandet gav energi. Många rader kom till i Trädgårdshuset på Österlen, där kaffet alltid är varmt och utsikten över rabatterna – oavsett säsong – inspirerar till nya tankar. Och en hel del har växt fram på Bonniers förlag, mitt på Sveavägen i Stockholm – där jag ofta suttit med både laptop, papper och penna och längtan efter att få dela allt detta med just er.

Boken bär på två geografiska hjärtan: Österlen – där så mycket av min själ bor – och Frankrike, där kameran fått gå varm bland kalkstensväggar, vinrankor och julrosor i skuggan. Här finns pyssel med lagerblad, dignande dukningar, blomstrande stilleben och snittblomsdrömmar i grönt glas. Här samsas julros, amaryllis 'Magic Green', snöflingor, fjärilstavlor och sprakande ljus i stora mängder.

Min förhoppning är att du som bläddrar ska känna dig inspirerad, överraskad och kanske lite överrumplad av allt det vackra och goda vintern har att erbjuda.



För om hösten är sensuell, så är vintern innerlig. Här finns plats för både elegans och enkelhet – och ett överflöd av kärlek.

Så tack. Tack för att ni vill läsa, känna, skapa, laga och blomstra tillsammans med mig – även när naturen vilar.

Vinterhälsningar i glittrande förväntan,
Karl Fredrik

A rustic outdoor dining table set for autumn. The table is made of dark wood and is surrounded by black metal chairs. It is decorated with several pumpkins of different colors (orange, green, and white), dried grasses, and small white flowers. Three warm, glowing lanterns are placed on the table, providing a cozy atmosphere. The background features a brick wall and dense green foliage.

ÖSTERLEN LYSER

*När novembermörkret sveper in över det böljande landskapet, och
dimslöjorna dansar över de frostnupna fälten, då väcks något magiskt till liv på Österlen.*

HÖSTEN GLÖDER

Österlen lyser – en ljusets hyllning, en stämningsfull symfoni av fladdrande lågor, glimrande lyktor och sprakande eldar som tänder hopp och värme i själ och hjärta.

Det började som en idé att lysa upp höstmörkret och samla människor kring ljus och gemenskap. Nu, år efter år, sprider sig elden från by till by. Pittoreska gränder glimmar av marschaller, kyrkorna badar i skuggspel, och vid gårdar och kaféer samlas folk för att njuta av värmande drycker, konst och musik.

En vandring genom Österlen under detta evenemang är som att stiga in i en förtrollad värld, där ljuset berättar sagor och mörkret lyssnar andäktigt.

På Eklaholm under Österlen lyser

När skymningen faller över trädgården, och vinden leker i de nakna grenarna, fylls luften av doften av varm äppelmust

med kanel och kryddnejlika. Pumpor i alla former och storlekar lyser upp gårdsplanen, och i det stora pumpatornet flammar ljusen som små solar i natten.

Gäster strosar omkring hos oss med rosiga kinder, njuter av sprakande eldar och låter sig svepas med av den sagolika stämningen.

Vi skapar ljuslyktor av pumpor, en tradition med djupa rötter. Men visste du att det ursprungligen var sockerbetor som användes? Förr, när pumpor ännu inte var vanliga i våra trakter, gröpte man ur betorna och skar vackra mönster i deras tjocka skal. De fladdrande ljusen inuti kastade skuggor som dansade över väggarna – en enkel och effektfull gest av ljus i mörkret.

Och så fortsätter vi att hålla traditionen vid liv. Att tända våra lyktor. Att lysa upp november. Att låta Österlen glöda.



*Pumpor, kungligheter och en bjässe som slog världen med häpnad.
Låt oss dyka ner i pumpans förunderliga värld, där allt från kunglig finess till
rekordbrytande jättar har en plats!*

PUMPA

En pumpa för en prinsessa

Det är ingen slump att Askungen åkte till balen i en förtrollad pumpavagn – pumpan har i århundraden symboliserat förvandling och magi. I kungliga trädgårdar har den odlats för både sin skönhet och sin smak. Det sägs att självaste Marie-Antoinette var så förtjust i pumpor att hon såg till att Versailles köksträdgårdar fylldes med de mest utsökta sorterna. Man kan nästan se henne framför sig, där hon sitter i sin pudrade peruk, och sippar på en len pumpasoppa – kanske med en nypa muskot i?

Världens största pumpa – en koloss av rang

Nu till något riktigt enastående – världens största pumpa! Året var 2023, och en amerikan vid namn Travis Gienger från Minnesota lyckades odla en pumpa på 1 247 kg – en siffra som fick hela trädgårdsvärlden att häpna. Den var så stor att den kunde ha varit en riddarvagn för en hel armé och krävde en specialbyggd lyftkran för att transporteras. Tänk er en sådan bjässe på Eklaholm – herregud, vi hade fått bygga ett eget växthus bara för den.

Pumpen och de gamla legenderna

Traditionen att gröpa ur och göra lyktor av först sockerbetor och sedan pumpor stammar från Irland och Skottland. Historien om Stingy Jack, den lurige smeden som fick Djävulen att lova att aldrig ta hans själ, sägs ligga bakom Jack O'Lantern-traditionen. Stackars Jack fick inte komma in i vare sig himlen eller helvetet, utan fick irra runt i evigheten med en glödande kolbit i en urgröpt rova. Lite ruggigt, men ack så fascinerande.

Pumpans eviga charm

Oavsett om det handlar om kunglig elegans, rekordstora monsterpumpor eller uråldriga sagor, så är pumpen en av höstens verkliga skatter. Den ger oss mat, dekoration och ljus i mörkret – och är kanske, om vi ska tro sagorna, en nyckel till magiska förvandlingar. Kanske är det dags att odla en riktig bjässe nästa år? Man vet aldrig vad en pumpa kan bli.





FAKTA

Österlen är en av Sveriges främsta regioner för pumpaodling, tack vare sitt milda kustklimat och bördiga jordar. Varje år odlas flera hundra ton pumpor här, både för dekoration och mathantverk. Många gårdar satsar på specialsorter som alla har sina olika användningsområden, från soppor till pajer och ljuslyktor.

HISTORIA

Pumpan härstammar från Amerika och kom till Europa på 1500-talet. I Sverige har den odlats sedan 1700-talet, men först på 1900-talet blev den riktigt populär. Från att ha varit en raritet är den nu en självklar del av höstens skördebord och traditioner, särskilt i samband med Halloween och höstmarknader.

SÅ ODLAR DU PUMPOR I DIN EGEN TRÄDGÅRD

VÄLJ RÄTT PLATS OCH JORD:

- Pumpor älskar sol och värme – välj en skyddad, solig plats.
- Jorden ska vara näringsrik och väl-dränerad, gärna uppblandad med kompost eller välbrunnen gödsel.

SÅDD OCH PLANTERING:

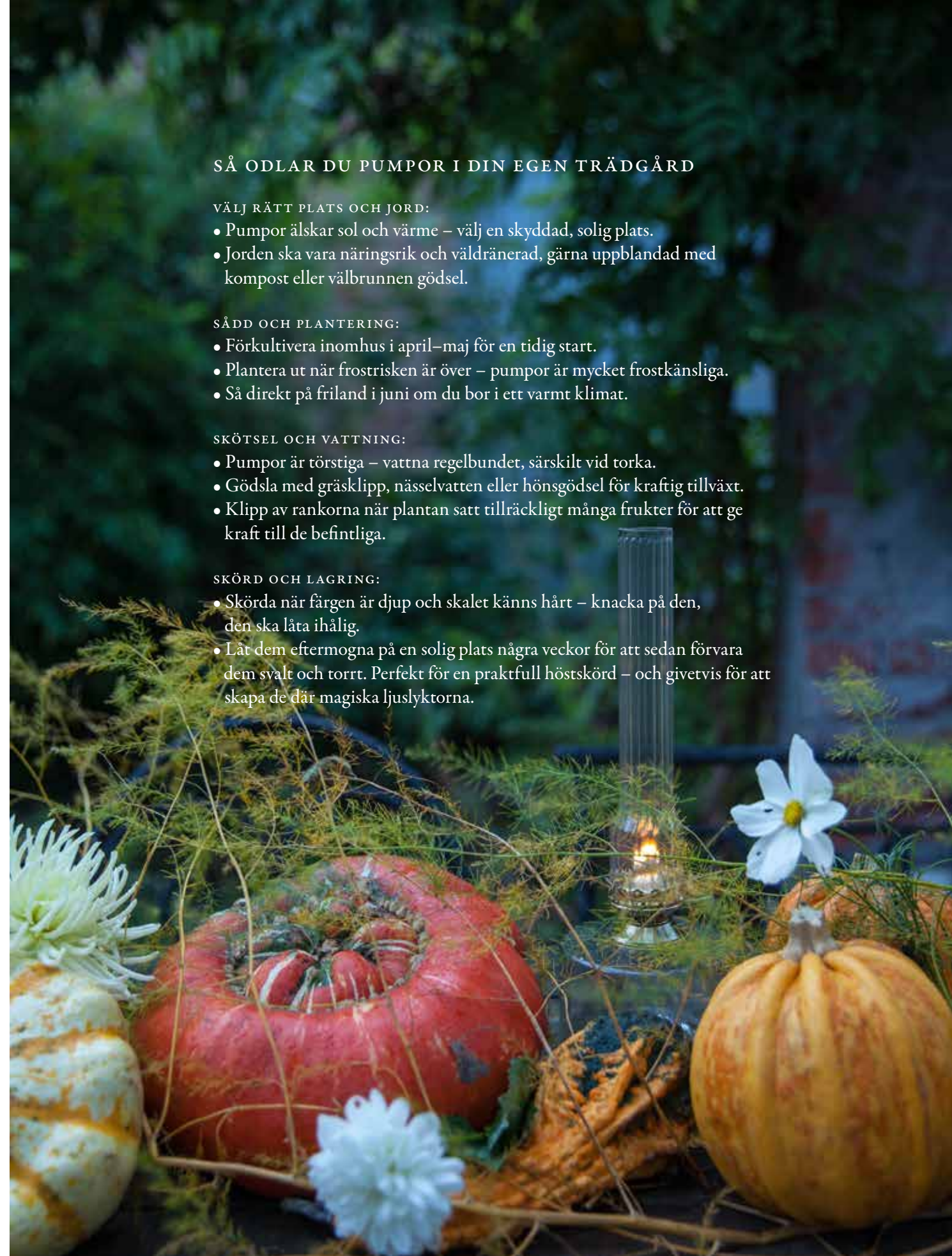
- Förkultivera inomhus i april–maj för en tidig start.
- Plantera ut när frostrisken är över – pumpor är mycket frostkänsliga.
- Så direkt på friland i juni om du bor i ett varmt klimat.

SKÖTSEL OCH VATTNING:

- Pumpor är törstiga – vattna regelbundet, särskilt vid torka.
- Gödsla med gräsklipp, nässelvatten eller hönsgödsel för kraftig tillväxt.
- Klipp av rankorna när plantan satt tillräckligt många frukter för att ge kraft till de befintliga.

SKÖRD OCH LAGRING:

- Skörda när färgen är djup och skalet känns hårt – knacka på den, den ska låta ihållig.
- Låt dem eftermogna på en solig plats några veckor för att sedan förvara dem svalt och torrt. Perfekt för en praktfull höstskörd – och givetvis för att skapa de där magiska ljuslyktorna.



‘Fockerpumpa’



‘Spaghettipumpa’



‘Crown prince’



‘Striped delicata’



‘Orange minipumpa’



‘Tiger stripe’



‘Kabocha’



‘Grön kabocha’



‘Butternutpumpa’



‘Zorn’



‘Turbanpumpa’



‘Warty goblin’



‘Baby boo’



‘Carnival’



‘Hokkaido’



‘Sweet dumpling’



‘Cinderella’



‘Gooseneck gourd’



PUMPASOPPA

Höstens ljuvligaste pumpasoppa – en smakrik omfamning av hösten. Tänk dig en sametslen soppa där rostad pumpa får sällskap av vitlök, chili och en härlig, nötig crunch, toppad med krispig bacon och rostade pumpafrön. Och som pricken över i, en liten slöja av basilika-doftande olivolja som rundar av smakerna med en elegant touch. Detta, mina vänner, är hösten i en skål!

4 PORTIONER:

1 medelstor pumpa, t ex butternut eller muscat
2 msk olivolja
2 msk smör
1 tsk flingsalt
1 krm nymalen svartpeppar
1 tsk chiliflakes (eller mer om du gillar hetta!)
140 g bacon
50 g hasselnötter
2 vitlöksklyftor, finhackade
5 dl vatten eller grönsaksbuljong
2 dl matlagningsgrädde
2 msk basilikaolja (köp färdig eller mixa olivolja och basilika)

GÖR SÅ HÄR:

1. Rosta pumpan för djupare smak. Sätt ugnen på 200 °C. Dela pumpan på mitten och skrapa ur fröna – men släng dem inte.

2. Lägg pumpahalvorna på en bakplåtspappersklädd plåt, ringla över olja och klicka på smör. Strö över salt, peppar och chiliflakes. Skjutsa in i ugnen och rosta pumpan i ca 40 minuter. Den ska bli mjuk och få en härligt karamelliserad yta.

3. Sänk värmen på ugnen till 175 °C. Skölj pumpafröna och torka dem väl. Lägg dem på en bakplåtspappersklädd plåt, ringla över lite olja och rosta fröna i ugnen i 10–15 minuter, tills de är gyllene och knapriga.

4. Lägg baconskivorna i en torr stekpanna och stek på medelvärme tills de blir knaperstekta och härligt frasiga. Låt rinna av på hällspapper och smula sedan i små bitar. Rosta nötterna i en torr stekpanna på medelvärme tills de får en lätt gyllenbrun färg. Låt svalna och hacka nötterna grovt.

5. Nu till själva soppan. Gröp ur det mjuka pumpaköttet och lägg i en stor kastrull. Tillsätt vitlök och vatten (eller buljong). Koka upp och småkoka i ca 10 minuter.

6. Mixa till en slät soppa med stavmixer – du vill ha den len som sammet. Häll i grädden och sjud i ytterligare någon minut. Smaka av med salt och peppar.

7. Dags att servera – dags för magi! Häll upp den gyllene soppan i djupa skålar. Strösla över smulad bacon, pumpafrön och hackade nötter. Ringla till sist över en liten slöja av basilikaolja – som en sista flirt med smaklökarna.

Servera gärna med ett gott surdegsbröd och ett glas mustigt rödvin eller en kryddig äppelmust. Där har ni den – en värmande, smakrik och höstmysig pumpasoppa att njuta av under en kulen oktoberkväll. Bon appétit!

