







TACK

för era bidrag till boken!

Anna, Annsofi och Sebastian, Britta,

Emma, Eva, Hanna, Inga, Johanna,

Karin W, Karolina, Lena, Pia,

Sahar, Sus, Ulla och Ulrika

Ett extra varmt tack till

Dag Beskow och Monica Knutson

ELSAS LILLA GRÖNA

Bilder och textcitat av Elsa Beskow

Formgivning Lena Thunell

En originalproduktion från

Bonnier Carlsen Bokförlag, Stockholm 2025

Box 3159, 103 63 Stockholm

info@bonniercarlsen.se

www.bonniercarlsen.se



Tryck Livonia Print, Lettland 2025

ISBN 978-91-7979-963-2

Tryckning 1





ELSAS LILLA GRÖNA

The title is decorated with green leaves and small pink flowers. A green vine with leaves and pink flowers is on the left, and a green vine with leaves and pink flowers is on the right, both framing the title.

MED BILDER AV
ELSA BESKÖW

Redaktion:
Karin Nilsson och Lena Thunell

**BONNIER
CARLSEN**

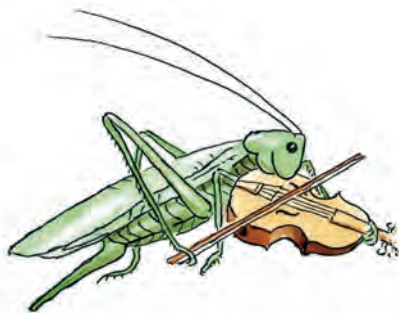
ELSA BESKOW

ELSA BESKOW (1874–1953) är en av våra mest älskade bilderboksskapare. Hennes klassiska sagor, som hon både skrev och illustrerade, läses än idag och en av förklaringarna till det är förstås de fantastiska illustrationerna. Vackra akvareller, detaljrika tuschteckningar, svarta silhuettbilder och generösa utsmyckningar, ofta i form av dekorativa blomslingor. Att avbilda naturen med vilda växter och djur låg henne varmt om hjärtat och det är lätt att se hur hennes eget intresse avspeglas i de naturtrogna och omsorgsfullt tecknade bilderna där hon var noga med detaljerna. Samtidigt blandade hon gärna det exakta med fantasi, som att till exempel ge växter mänskliga skepnader.

När Elsa var 23 år gifte hon sig med sin livskamrat Natanael Beskow. Det var 1897, samma år som hon debuterade med sin första bilderbok, *Sagan om den lilla lilla gumman*. Paret fick sex söner och den stora familjen bodde i Djursholm utanför Stockholm. Runtomkring huset fanns trädgården med perennarabatter, fruktträd, bärbuskar och grönsaksland som var viktig för hushållet – och en inspiration för Elsa. Men kanske ömmade hon allra mest för den vildvuxna ängen med alla blommorna.

I den här boken vill vi lyfta Elsas fina bilder och i avslutning till dem tipsa om enkla saker att tillaga. Samt lite pyssel med anknytning till naturen som passar för både vuxna och barn – att göra tillsammans!

Längst bak i boken finns en lista över Elsas böcker och varifrån illustrationerna har hämtats.





INNEHÅLL

Recept från trädgården.....	9	Rödbetsbiffar	20	Jordgubbstårta	43
Rårakor	10	Nässelsoppa	23	Bärkaka	45
Potatismos	11	Ogräspesto	25	Hallonsås	45
Dillpesto	11	Kirskålspaj.....	25	Bärshots	45
Rostade rädisor	11	Vegetarisk kålpudding.....	27	Ljummen päronsallad	46
Potatisvåfflor	12	Bondbönor med vitlök	28	Pärondricka	46
Rödbetscarpaccio	12	Krusbärskräm	31	Päronpaj	49
Ängamat.....	13	Sötsura vinbärsremmar	32	Flädervinäger	50
Ketchup	14	Äppelpaj	35	Syrensaft	50
Rostade tomater.....	14	Äppelkaka	35	Syrensirap	51
Tomatsoppa.....	15	Äppelmarmelad med rosmarin	36	Krassekapis.....	53
Bruschetta	15	Torkade äpplen	36	Ringblommor	54
Gazpacho	17	Att rengöra burkar	37	Violer och penséer i örtsmör ...	55
Snacks-gurka.....	17	Plommonchutney	39	Rosensaft	57
Saltgurka	17	Plommonmarmelad	39	Rosenmarmelad	59
Asiatiskt picklade grönsaker.....	18	Svartvinbärssylt	40	Elsas fettisdagsbullar	60
Morots- och linssoppa	19	Svartvinbärste	40	Kalastårta.....	63

Recept från skogen.....	65
Kantarellpizza	67
Svampmacka	68
Svampsås till pasta	68
Svamparna.....	70
Gransirap	72
Stekta granskott	72
Picklade granskott	72
Blåbärspaj.....	75
Blåbärsglass	75
Blåbärssoppa	75
Rårörda lingon	77
Lingonsylt.....	77
Mjuk lingonpepparkaka.....	79
Honungslingon	79
Lingonketchup.....	79
Smultron.....	80
Rensa bär.....	82
Rensa svamp	82

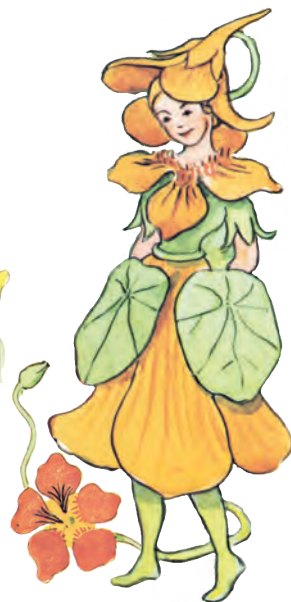
Pyssla och plantera	83
Naturpyssel	84
Hängande mobil.....	85
Kottar som braständare	85
Fira våren med en båt!	87
Kastanjepyssel	88
Krona av lönnlöv	90
Konservera höstlöv	90
Pressa blommor	92
Torka blommor	92
Maskrosgirlander	93
Rönnbärspynt	94
Gör en fågelskrämma!	96
Gör ett gräsligt ägghuvud!	99
Plantera citronträd	101
Myrten	102
Plantera en pelargon	103
Saga: Det lilla skottet.....	104
Så tomater!	106

Sätt potatis!	107
Rädda blomsterängarna!	109
Artkunskap:	
Gissa ängsblommorna!	110
Gissa växterna från skogen!	112
Växter från insjön och den sanka ängen	114
Mina egna recept.....	115
Bildlista	123
Bilderböcker av Elsa Beskow.....	125



Solen bränner spenat och persilja,
bladen slokar på vallmo och lilja,
jorden krasar så torr i rabatten,
alla blommor ropar på vatten.

”Juli” ur Årets saga



* RECEPT FRÅN TRÄDGÅRDEN *





RÅRAKOR

(4 personer)

DU BEHÖVER:

8 fasta potatisar (ca 800 g)

1 tsk salt

smör och rapsolja

(till stekning)

Gör så här:

1. Tvätta potatisen och skala den om det behövs.
2. Riv den grovt på ett rivjärn och pressa ur vätskan. Tillsätt salt.
3. Smält matfettet i en stekpanna. Klicka ut och platta till potatisrivet i den storlek du önskar.
4. Stek rårakorna tills de är gyllenbruna på båda sidor.
5. Servera med lingon (se s. 77).

POTATISMOS



GRUNDRECEPT

(4 personer)

DU BEHÖVER:

1 kg potatis (helst mjölig)

ca 2 dl mjölk

50 g smör

$\frac{3}{4}$ tsk salt

2 krm vitpeppar

Gör så här:

1. Skala och skär potatisen i mindre bitar.
2. Koka dem i saltat vatten tills de är mjuka.
Häll av vattnet och ånga av potatisen.
3. Mosa potatisen i kastrullen med potatissöt eller elvisp.
4. Värm mjölken och tillsätt den tillsammans med smöret. Krydda med salt och peppar och rör om till ett poröst mos.

DILLPESTO



DU BEHÖVER:

1 knippe dill

1 dl solros- eller rapsolja

ca $\frac{1}{2}$ dl pumpakärnor alt. pinjenötter

ca 100 g lagrad ost

1 vitlöksklyfta

$\frac{1}{2}$ tsk salt

1 krm svartpeppar

Gör så här:

1. Mixa dillen med lite av oljan.
2. Tillsätt resterande olja, vitlök, pumpakärnor och ost. Mixa till en röra.
3. Smaka av med salt och peppar.

ROSTADE RÄDISOR

DU BEHÖVER:

1 knippe rädisor

1 msk olivolja

salt och svartpeppar

persilja

citron

Gör så här:

1. Skölj rädisorna och skär dem i halvor.
2. Lägg dem i en ugnform och ringla över olivolja, salt och peppar.
3. Rosta dem i ugnen på ca 200 grader i 10-12 minuter. När kanterna börjar bli gyllenbruna är de klara.
4. Toppa med örter, till exempel persilja, och droppa lite citron över.





POTATISVÅFFLOR



(ca 10 stycken)

DU BEHÖVER:

2-3 kokta kalla potatisar

150 g smör

4 dl vetemjöl

2 dl mjölk

2 dl vatten

1 ägg

1 tsk bakpulver

1 tsk salt

Gör så här:

1. Smält smöret och låt det svalna lite.
2. Riv potatisen grovt.
3. Häll ner mjölk, vatten, mjöl, ägg, salt och bakpulver i en bunke och vispa till en slät smet. Tillsätt sedan potatisen och sist smöret.
4. Grädda våfflorna i smort våffeljärn.



RÖDBETSCARPACCIO

(4 personer)

DU BEHÖVER:

8 rödbetor

1 påse pinjenötskärnor

1 dl balsamvinäger

2 tsk honung, flytande

parmesanost

olivolja

salt och svartpeppar

rucola

Gör så här:

1. Skölj rödbetorna och koka dem tills de är färdiga. Testa med provsticka. Häll av vattnet och låt dem svalna.
2. Skala rödbetorna och skiva dem riktigt tunt, helst i mandolin.
3. Rosta pinjekärnorna i en stekpanna.
4. Koka ner balsamvinäger och honung till ungefär en tredjedel. Låt svalna.
5. Lägg ut rödbetorna på fat och toppa med rucola, hyvlat parmesan och pinjekärnor. Ringla över balsamvinägern och olivoljan. Salta och peppra.



ÄNGAMAT

(4 personer)

DU BEHÖVER:

7 ½ dl vatten

2 grönsaksbuljongtärningar

2 potatisar

2 morötter

1 palsternacka

½ blomkålshuvud

1 bit purjolök

1 dl gröna ärter, djupfrysta

2 dl vispgrädd

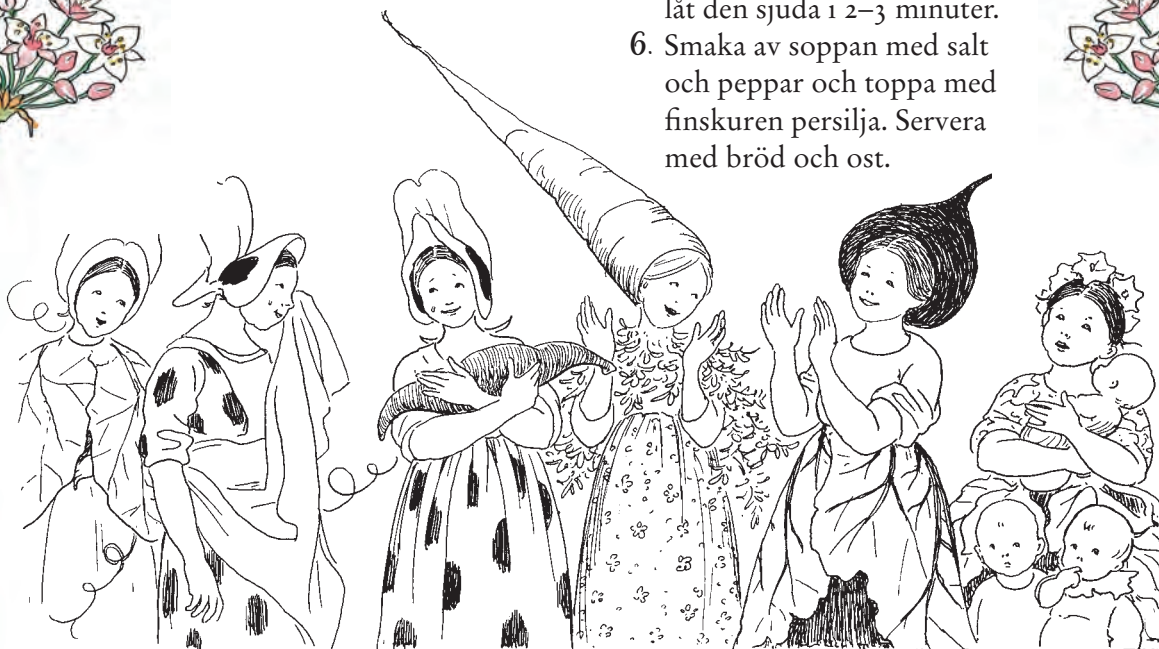
1 msk Maizena

salt och vitpeppar

bladpersilja

Gör så här:

1. Koka upp vattnet med buljongtärningarna.
2. Skala och skär potatis, morötter och palsternacka i tärningar och håll dem i buljongen. Låt koka under lock i cirka 5 minuter.
3. Skär blomkålen i små buketter. Lägg dem i soppan och koka i ytterligare några minuter.
4. Skölj och strimla purjolöken fint och tillsätt tillsammans med ärtorna i soppan. Rör ner grädden.
5. Rör ut majsstärkelsen i lite kallt vatten och red av soppan. Koka upp och låt den sjuda i 2–3 minuter.
6. Smaka av soppan med salt och peppar och toppa med finskuren persilja. Servera med bröd och ost.



KETCHUP

DU BEHÖVER:

ca 500 g tomater
1 gul lök, finhackad
2 vitlöksklyftor, hackade
1 ½ msk vitvinsvinäger
3 msk tomatpuré

1 msk farinsocker
½ msk balsamico
½ msk soja
1 tsk salt
1 krm svartpeppar

Gör så här:

1. Ta bort "roten" på tomaterna och skär ett kryss i andra änden.
2. Lägg tomaterna i kokande vatten cirka 2 minuter. Häll sedan av och skölj dem kallt. Dra av skinnet.
3. Skär tomaterna i bitar.
4. Lägg tomat, lök, vitlök, vinäger, tomatpuré, farinsocker, balsamico, soja, salt och peppar i en kastrull. Koka upp och låt sjuda i cirka 20 minuter.
5. Mixa ketchupen slät. Låt kallna.
6. Häll sedan upp i en ren glasburk (se s. 37) med lock och förvara i kylan.



RÖSTADE TOMATER

DU BEHÖVER:

cocktailtomater eller liknande
olivolja
(balsamvinäger)
salt och svartpeppar

Gör så här:

1. Sätt ugnen på 200 grader.
2. Lägg tomaterna i en ugnform eller långpanna och ringla lite olja och eventuellt balsamvinäger över. Salta och peppra.
3. Låt tomaterna rosta i ungefär 20 minuter eller tills de är mjuka. Perfekt tillbehör till det mesta!



TOMATSOPPA

(4 personer)

DU BEHÖVER:

2 förpackningar krossade tomater

1 gul lök

smör

timjan, torkad

några matskedar idealmjöl

½ – 1 liter vatten

1–2 vegetabiliska buljongtärningar

några msk tomatpuré

1–1 ½ dl vispgrädd

honung eller strösocker

Gör så här:

1. Hacka löken och fräs den i smör med en rejäl nypa timjan och tillsätt lite idealmjöl.
2. Häll i de krossade tomaterna, vattnet och tomatpurén.
3. Låt soppan koka i en kvart och red av med grädd.
4. Runda av med ett par matskedar honung eller socker. Smaka av och servera!



BRUSCHETTA

(4 personer)

DU BEHÖVER:

4 tomater

½ kruka basilika

ca ½ dl olivolja

2 vitlöksklyftor, finhackade

salt och svartpeppar

4 skivor lantbröd eller liknande

Gör så här:

1. Sätt ugnen på 225 grader och lägg ut bakplåtspapper på en plåt.
2. Hacka tomaterna och blanda med strimlade basilikablad. Salta och peppra.
3. Häll olivoljan på en tallrik och blanda med den hackade vitlöken.
4. Placera brödsnivorna i vitlöksoljan så att ena sidan täcks av olja. Lägg sedan skivorna på plåten och rosta i ugnen i cirka 5 minuter, eller tills de blivit gyllenbruna.
5. Fördela tomat- och basilikablandningen på brödsnivorna och servera som förrätt!





”Snart kan festen börja.

Se där kommer ju självaste herr Gurka med sin fina fru,
fröknarna Persilja, Sallat och Spenat och familjen Morot
med sin vän Tomat, lilla fröken Ärta, alltid klädd i vitt,
och fru Böna med det minsta barnet sitt.”

Ur Vill du läsa? Andra skolåret

