

# SPIONEN!

Nej, det är inte en spion ni ser på bilden. Det är vår VSF, Jan Mårtenson, som till våren kommer med en bok som heter Spionen.

Få saker lockar till fantasier så mycket som spionhistorier. De flesta har nog en uppfattning om hur en spion är beskaffad och hur han betar sig, men hur många av oss vet? Många har fått sin bild av spionen från filmer och TV, men det är inte säkert att det är den rätta.

Det är inte heller säkert att Johan Kristian Homan har fått rätt bild av spionen, men han hamnar i ett spiondrama i den nya boken. Och som vanligt är det en blandning av slump, finurlighet och hjälp från omvärlden som gör att Johan Kristian tar sig ur de knipor och situationer han hamnar i.

Jan kommer att berätta lite om sin nya bok vid höstmötet. Detta tillsammans med en specialvisning av utställningen SPIONER! På Armémuseum borgar får att det kommer att gå kalla kårar längs ryggraden på oss lyssnare...



# Ledare

## Dags för höstfest!

Hösten är här och det är dags för Homanfest. Den här gången samlas vi i Armemuseum på Riddargatan 13 i Stockholm den 30 november. Vår klubbmästare Claes Lindberger håller, som vanligt, i trådarna och ni kan läsa en detaljerad inbjudan på annat håll i Gazetten. Förutom att vi ska få veta lite om Jan Mårtensons kommande Homandeckare, som handlar just om spioner, så ska vi titta på en specialutställning som finns på museet. Vi får specialguidning innan vi sätter oss till bords på restaurang Druvan i samma byggnad som utställningen. Där väntar Jans högläsning, frågetävling ledd av Nils-Magnus Lobenius, vår skattmästare, samt små överraskningar.

Spioneri sätter onekligen fantasin i rörelse. Antingen man tänker på Cicero, Mata Hari, Stig Wennerström eller James Bond så har det en förmåga att egga fantasin. Varför spionerade man? Hur gick det till? Vad blev följden? En del frågetecken kommer att rätas ut under kvällen.

Tänk på att det här är ett ämne som kan intressera den som inte vanligtvis kanske är en deckarläsare. Ta gärna med gäster till vår höstfest.

Homan rött och Homan vitt kommer att serveras till middagen – förstås. Ni kan köpa vinerna på systemet för "vardagsbruk", men får då beställa dem. Det är inte det minsta krångligt. Fråga bara i närmaste systembutik.

Vi får frågor om var man kan finna gamla Homandeckare. Svaret är på Antikvariat och via internät. En del ges också ut i pocketform. Dessvärre kan inte Homan-Sällskapet syssla med bokförsäljning.

Titta gärna in på vår hemsida där inbjudan till våra aktiviteter läggs ut.

Adresser finner ni under vår redaktions- och styrelseruta i tidningen.

Ni är välkomna med synpunkter och önskemål till oss! I nästa nummer startar vi en spalt som vi kommer att kalla "Fråga om Homan" och redan nu kan ni skicka in frågor till Nils-Magnus Lobenius som kommer att hålla i den spalten. Har ni allmänna frågor så kan ni vända er till vår sekreterare Monika Stenlund. Tips och önskemål om webben sänder ni till Christina Nilsson och när det gäller festtips och frågor är det vår klubbmästare Claes Lindberger ni ska vända er till.

Är ni bara nöjda och belåtna i största allmänhet så kan ni vända er till mig!

**Välkomna till fest den 30 november!**

*Clas Göran Carlsson, ordförande*

HOMAN  GAZETTEN

HomanSällskapets styrelse består under året 2006/2007 av:

**Clas Göran Carlsson**, ordförande  
*clasgoran.carlsson@telia.com*

**Monika Stenlund**, sekreterare  
*monika.stenlund@moderat.se*

**Nils-Magnus Lobenius**, kassör  
*nml@glocalnet.net*

**Christina Nilsson**, webansvarig  
*christina.nilsson@chello.se*

**Claes Lindberger**, klubbmästare  
*clindberger@hotmail.com*

**Leif Berg**, adjungerad  
*leif.berg.repuls@telia.com*

Redaktör för *HomanGazetten* är  
**Clas Göran Carlsson**

Adress till hemsidan:  
**www.homansallskapet.nu**

och till Gazetten:  
c/o Clas Göran Carlsson  
Hästängsvägen 14  
183 77 TÄBY

e-post: **clasgoran.carlsson@telia.com**  
Vårt postgiro/pluskonto är 4335130-3

**Tryck/original/layout:**  
**tryckpressen.com**

Skajs Antikhandel startades av Filip Skaj, som började som gårdfarihandlare, i början av 1900-talet. Antikhandeln drevs vidare av hans söner Max och Simon, de drev upp firman till den position den har idag. Skajs Antikhandel är en av de äldsta företagen inom den etablerade handeln. Idag drivs den av tredje och fjärde generationen. Mikael Skaj är med i styrelsen för Sveriges Konst- & Antikhandlareföreningen. Specialiserar sig på svenska antikviteter från 1700-talet, möbler och silver. Skajs Antikhandel ställer ut på ett antal mässor varje år som t ex Grand antiques, Stockholmsmässan och Helsingborgsmässan.

Välkommen till Skajs Konst & Antikhandel AB! Skajs Konst & Antikhandel finns på Nybrogatan 3 i Stockholm.

# Ett blodigt smultronställe i Gamla stan.

Jag bor i Gamla stan och jag älskar Gamla stan. Nu är det sagt. Och vem gör inte det? Älskar Gamla stan. Annars har man problem. Hursomhelst så finns det vissa smultronställen, som jag är skärskilt svag för. Ett av dem är Stortorget, Sveriges hjärtpunkt. Där stod pumpen där pigorna skvallrade när de hämtade vatten. Där fanns burspråket på det gamla rådhuset, nu Börshuset, där nya lagar och förordningar ropades ut. Här stod Kopparmatte, skampålen. Torg, mötesplats, centrum på Stockholm, staden på Stadsholmen.

Här togs varorna från kajen i väster, kördes, släpades eller klövjades ner till Hansans koggar vid Skeppsbron. Landet hade grundats upp, man kom inte längre in i Mälaren via Helgeandsholmen och Slussen. Och

Hej!

Jag efterlyser fler frågor till Gazettens spalt "FRÅGA OM HOMAN" (- med svar). Allt för att få igång intresset bland medlemmarna. Monika har bidragit med följande svar:

**Fråga: När fyller Johan Kristian år och hur gammal är han?**

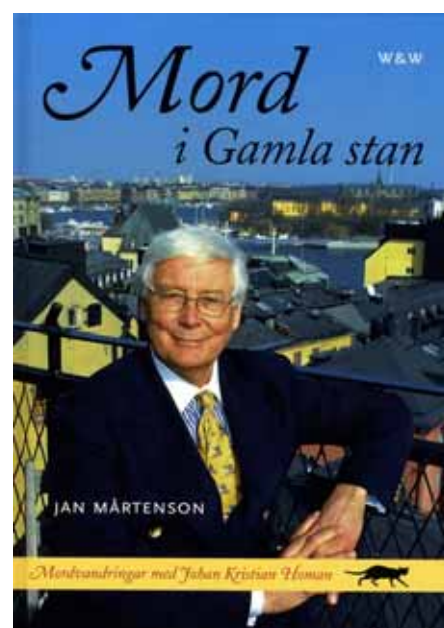
**Svar:** Han har födelsedag 14 februari, men är förtegen om sin ålder.

den gamla transportstigen blev till gata, Stockholms äldsta, Köpmangatan, från 1323. Det är där jag har min antikaffär och vid den gamla stadsporten, som nu är borta, Köpmanporten, bor jag på Köpmantorget tio med min sambo Cléo de Merode. Och på Köpmangatan elva finns Ellen Andersson, mitt allt i allo.

Men det idylliska torget med marknader och brokigt folkliv var också scenen för ett grymt renässansskådespel, Stockholms blodbad 1520. Genom list och svek hade Kristian II av Danmark, som erövrat Stockholm, församlat den svenska eliten till gästabud. Det var en försoningsfest. Kungen hade lovat amnesti för "brott" som begåtts mot den katolska kyrkan.

Men på tredje dagen var festen över. Då ställdes gästerna inför en domstol som dömde dem för kätteri och för kättare gällde inga löften. Sedan fördes de, ett hundratal, ut på torget och halshöggs. Blodet flöt i rännstenarna, kropparna kördes till närheten av Katatarina kyrka och brändes. Kung Kristian, "Tyrann" i Sverige och "Den gode" i Danmark, ( det fanns spindoctors kring de politiska tronerna också på den tiden), lät även gräva upp Sten Stures och hans sons lik för bränning.

Det var alltså raka rör i politiken



på den tiden. Inget fjuttande med skamstraff för radiolicenser eller om man cyklat utan lyse på torget i Västerås 1985 eller vad nu den grävande journalisteliten kunde hitta längst ner i olika papperskorgar. Nej, raka rör som sagt. Huvudet av! Punkt slut! Det var bättre förr! Fast trots allt betydligt lugnare nu kring Stortorget dit jag gärna kommer, inte minst för att konsumera räksmörgåsarna på serveringen i Grilliska huset. (Det förekommer att jag tar två, men tala inte om det för Francine.)

Med kära  
hälsningar från Johan Kristian  
Homan.

## Styrelsen kallar till Höstmöte

Medlemmar i Homan Sällskapet hälsas välkomna till höstmöte torsdagen den 30 november på Armémuseet, Riddargatan 13 i Stockholm kl. 18.00

Vi kommer att få en guidad visning på museet, där temat är spioneri. Efter visningen serveras en drink innan middagen. Middagen består av förrätt och varmrätt och därefter kaffe. Till detta serveras vatten eller lättöl. Självklart kommer det att finnas Homan vitt eller rött till de som så önskar det till maten. (De som dricker vin eller beställer annat att dricka utöver det som

bjuds till middagen, betalar detta själva.)

En tävling med kluriga frågor kommer att ledas av Nils-Magnus, där fina priser utlovas till de bästa. VSF kommer som vanligt att signera böcker som ni kan köpa till reducerade priser. Vår skattmästare väntar nu på er anmälan som ni gör genom att sätta in 400:-/person på postgiro 433 51 30-3. Ett tydligt namn vill Nils-Magnus gärna ha på talongen. Vill ni så får ni gärna bjuda med er gäster.

För Styrelsen: Claes Lindberger



# Mordvandring i Gamla S



Vid S:t Göran och draken



På börshustrappan



På börshustrappan



VSF och arrangören Leif Berg med utflytskamrater



*Vi har samlats denna soliga lördag nedanför statyn av "Sankt Göran och förväntansfulla medlemmar i HomanSällskapet som står och väntar på Mårtenson i egen hög person, upklädd för dagen i blå/vit randig skjorta och en gulmönstrad slips och mörk kavaj, kommer slåntrande uppför på långgatan. Han håller ett paraply i handen för då blir det inget regn. V*

Här är helig plats för vår huvudperson Johan Kristian Homan. När vi vänder blickarna uppåt takåsarna på huset Köpmantorget 10 skymtar vi den altan där vi kan tänka oss att vår hjälte denna dag sitter och läppjar på sin Dry Martini efter att han stängt sin butik för helgen. Cléo hans vackra siamesiska sambo ligger lojt i en solstol och följer en envis gråsparv med blicken. Hon är en vacker dam med intensiva violblå ögon, kroppen är mildt crémefergad och ben, öron och svans går i gråblått.

Vi börjar nu vår vandring uppför Köpmangatan för att lista ut VAR butiken ligger? VSF säger ingenting, så vi får gissa fritt. Den måste ligga mittemot en annan antikaffär vars ägare är "Vem är det" Eric Gustavsson så valet är ganska lätt eller..? Vi tittar in genom dörrfönstret till Köpmangatan 11 för att se om Ellen Andersson är på väg ut eller kanske sitter och vilar i den underbara trädgården. Här skulle jag också vilja bo om jag fick välja. Vi kommer ut på Stortorget och på Börshusets trappa berättar VSF om Stockholms Blodbad som ägde rum i november 1520.

Även jag har varit inblandad i detta blodbad. Vid sekelskiftet 1999-2000 spelades detta skådespel upp under ledning av regissören Kent Ekberg som lotsade en 150-personer stor ensemble genom detta historiska stycke. Scenen i tre våningar sträckte sig från Börshuset till Pumpen.

I det ockrafärgade huset Stortorget 20 bor Michael Gråh, djävulen själv i boken "Häxhammaren" och i huset vid Ankargränd 4 utspelar sig slutscenen i boken "Häxan". Mitt emot har vi Grilliska huset som ägs och drivs av Stadsmissionen. Här kan man precis som Johan Kristian Homan njuta av en räk-

smörgås med ett "hav" av färska räkor och ett glas lättöl.

Vi går nu in på Svartmangatan och i nummer 9 hade Carl Michael Bellman sin utkomst i Nummerlotteriet som låg här på 1700-talet. Framme vid Tyska Kyrkan viker vi in på Kindstugatan och där har vi ett intressant hus, nummer 14, där krogen "Fimmelstången" låg. Här blev Lasse Lucidor mördad av löjtnanten Arvid Storm som sedan efter dådet flydde till Norge, där han senare blir anfader till konstnären Edvard Munch.

I huset Kindstugatan 4 tilldrager sig nästa bok. VSF hade under en resa i Mexico hittat ett foto från antropologiska museet i Mexico City som föreställer en hisklig bild av en gammal indiangudd. Detta skall bli omslag till den kommande boken "Demonerna".

En professor i Uppsala ringde upp och var eld och lågor över denna bild som enligt honom föreställer fruktbarhetens gud Frö! Det fanns med andra ord förbindelser mellan Europa och Sydamerika långt före Columbus?

Under den stora kastanjen vid Brända Tomten berättar VSF om boken "Gamens öga" som utspelar sig i huset Själagårdsgatan 13. Där bor Rut Gren, en gammal dam som

*Skuggans och krogens svalka avnjutes*





h draken". Vi är 70  
VSF när han, Jan  
ta med vit krage  
backen från Öster-  
i tror honom!

suttit i koncentrationsläger och plötsligt får syn på en av sina plågoandar här i Gamla Stan! På samma plats i ett hus som nu är rivet hade Gustav Vasa ett tryckeri.

Vi vandrar gatan fram och viker in på Tyska Skolgränd och har då framför oss en gammal bordell som låg på Baggensgatan 23. Den kallades för "Ahlströmska Jungfruburen" och drevs av en dam som kallade Platskan. När grannarna klagade över "trafiken" hotade denna bordellmamma att publicera kundregistret och då blev det tyst för det var både hög och låg som var kund här.

Vi går nu mot Tyska Stallplan och får huset Svartmangatan 20-22 utpekad som bostad och ateljé för David Klöcker Ehrenstrahl. Han var hovmålare hos Karl XI och målade kungen gärna till häst. Han målade även det stora ryttarporträttet av Carl Gustaf Wrangel som hänger på Skokloster Slott. När man som guide på slottet gick runt för att öppna för dagens första visning måste man niga eller bocka för detta porträtt. Vad som hände om man inte gjorde detta vet bara den som låtit bli.

På Svartmangatan 27 hade VSF tidigare sin bostad och här skrev han "Helgeandsmordet". En bok som utspelar sig i hans egen bostad, för som VSF



I Gamla stans historiska gränder med Jan Mårtensson i spetsen

uttrycker det, "så slapp jag gå ut". Vidare gjorde VSF lätt för sig och lät mordet ske på sitt kontorsrum beläget i Gamla Riksdagshuset. Vi blickar ned på Källaren Den Gyllene Freden och här serveras den första Dry Martini som Carl Michael Bellman bjöd anfadern Johan Sebastian Homan på. Han hade fått en flaska enbärsbrännvin av en engelsk kapten och tyckte inte om det utan hällde i lite sekt eller vermouth och la i en liten strimla citronskal som var bra mot skörbjugg. Av detta framgår att Dry Martini inte uppfanns på Waldorf Astoria i New York som vi alla tror utan här på Gyllene Freden och av Carl Michael Bellman. Tro t den som vill!

Vi viker nu upp på Prästgatan och stannar vid nummer 78 där vår store målare Carl Larsson föddes och bodde innan familjen vräktes och fick sin bostad bland tjuvar och löst folk på Gärdet. Det var kanske därför han målade sina härliga ungar i den underbara miljö som finns i Sundborn än i dag. Men detta hus var även känt på 1500-talet när det ägdes av Erik Jönsson Tegel som var son till Göran Persson, Erik XIV:s rådgivare och "roten till allt ont". Här stannar vi och får ställa frågor om Homan och VSF berättar ur sin nya bok "Spionen".

Han är dock mycket sparsam med informationen om den nya boken, men kommer på vårt nästa medlemsmöte den 30 november på Armemuseet att berätta mera. En del vill att Homan skall gifta sig och få barn och kanske lite problem med barnpassning och blöjbyte, men jag tror att han kommer att vara allas vår Johan Kristian Homan singel och ogift!

Vi tackar för en fin upplevelse tillsammans med VSF Jan Mårtensson och går och intar middag på Stortorgkällaren.



Illdåds kvarter



VSF med intresserade åhörare



Inte buskis, utan mordiskt



# Vinkällaren Grappes Vinimport AB grundades i april 2001.

Ägare i bolaget är Mr Carl Jan Granqvist, gästgivare emeritus, filosofie doktor i måltidskunskap och professor i matkunst i Norge. Mr Granqvist är en välkänd person i Sverige med ett mångfacetterat nätverk inom näringsliv, utbildning, politik och media. Mr Granqvists insatser för måltidens utveckling är väsentlig och på hans initiativ grundades bland annat Restauranghögskolan i Grythyttan 1992, den första postgymnasiala utbildningen för restaurangbranschen i Sverige, samt Måltidsakademien år 2000. Carl Jan Granqvist äger Vinkällaren Grappe i Stockholm, skandinaviens största vinlag-ringskällare, grundad 1986.

Vinkällaren Grappe är ett välkänt företag i Sverige och förknippas med kunskap om vin. Vinkällaren Grappe är primärt en lagringskällare för vin och sekundärt en plats för utbildning och samvaro kring vin. För närvarande räknas antalet medlemmar till 960.

Vinkällaren Grappes Vinimport AB är nära knuten till Vinkällaren Grappe där dess kunder och nätverk utgör en initial försäljning av kvalitetsvin.

Vinkällaren Grappes Vinimport importerar Homanvinerna från Schröder & Schyler och saluför sina viner till privatkonsumenten genom Systembolaget och till restauranger genom grossister och direktförsäljning.

Schröder & Schyler har varit över 260 år i vinhandlarbranschen. De två Hansaköpmännen Jean-Henry

Schyler (1708-1776) och Jacques Schröder (1691-1755) grundade firman 1739 och skaffade lokaler på kajen i Bordeaux, Quai des Chartrons. Syftet var att exportera viner från Bordeaux och kryddor från Västindien till Skandinavien och länderna kring Östersjön. Det välskötta handels-företaget överlevde den franska revolutionen med diplomati och Jean-Henri Schyler, sonson till grundaren, medlem av parlamentet i Bordeaux i det andra kejsar-dömet, kunde expandera affärerna över hela världen.

1925 köper familjen slottet Kirwan, ett 3:e cru i appellationen Margaux. Idag driver Yann Schyler vinhandelshuset och tillika egendomen, och har tagit över ansvaret efter sin far Jean-Henri Schyler, och är liksom sin far, dansk konsul i Bordeaux.

Trots all den tid som förflutit sedan företaget grundades 1739 har familjen Schyler lyckats behålla kontrollen över företaget, nu i över åtta generationer. Vad är hemligheten bakom detta långvariga ägarskap där man lyckats hålla tillgångarna inom familjen? Enligt dem själva är det önskan om ständig kvalitet i alla led som är förklaringen.

Första gången Vinkällaren Grappes Vinimport kom i kontakt med Maison Schröder & Schyler var i början på 1990-talet då Carl Jan Granqvist tillsammans med danske vinjournalisten och läkaren Peter Winding gjorde ett program

*Text: Nils-Magnus Lobenius*

om skandinaviska vinslottsägare och människor i vinbranschen i Bordeaux. Jean-Henri Schyler intervjuades och band knöts som nu resulterat i en affärsmässig relation.

Yann Schyler, företagets nuvarande VD, arbetade också i Stockholm under två års tid i slutet av 1980-talet på Franska Handelsbyrån på Storgatan 11 i Stockholm, ett stenkast från Vinkällaren Grappes lokaler på nedre Grevgatan.

Maison Schröder & Schyler köper och säljer idag inte bara med viner från Bordeaux utan också med viner från sydfrankrike, för Vinkällaren Grappes Vinimports del samarbetar de med Homan-etiketterna, vilka är viner sprungna från Languedoc-distriktet.

Homan Vitt och Rött är klassade som regionviner (Vin de Pays d'Oc).

Familjen tar gärna emot besök på slottet Kirwan i Margaux. Egendomen är ytterligt välskött och man kan få personliga visningar av vinkällaren och produktionsanläggningen. Eller om man är en större grupp. Slottet har också utvecklat ett koncept där man kan arrangera sittande middagar och dricka egendomens viner, för större sällskap.

*Ch. Kirwan, 33 400 Cantenac, Frankrike*

*Marielle Didry, 0033-557 88 71 00*

## **HOMAN VITT:**

Framställt av enbart Chardonnay-druvan erbjuder vinet en bred palett av smaker och aromer: blomighet, fruktighet, en viss smörighet och kryddighet där både fräschör och elegans, finess och rondör samspelar i harmoni. Det har en djupt gul mogen färg och en öppen doft. Den generösa smaken är åt det saftiga hållet, rund och mjuk.

Man dricker Homan Vitt som aperitif, till förrätter och fiskrätter

med sås liksom vitt kött, fågel och lätta ostar.

**Allt om Vin**, (Karsten Thurfjell) - 13,5 poäng Mer än prisvärt!

Mycket frisk, lite nötig och tuttifruktig chardonnayfrukt dominerad av päron. Frisk, fruktig, rätt neutral smak med en gnutta ek och viss eldighet i slutet. Helt okay standardchardonnay

**Dina Viner** (Per Bill) - 84 poäng (++)  
Fynd!

Ett smakrikt, generöst vin med bra balans och inslag av päron, persikor, gula äpplen och mineral.

Vinet är signerat Maison Schröder & Schyler, vinhandlare och vinodlare i Bordeaux sedan 1739. Druvorna odlas i VdP Languedoc och en flaska kostar 83:- (nr 85988-01)

## **HOMAN RÖTT:**

Vinet, framställt enbart av Merlot-druvan, framtaget för sin rika färg och sin rika smak, för sin uttalade



# Jan har inte bara Homan på sin lyra..

Jan Mårtenson har även skrivit dikter och här får vi ett smakprov. Den skicklige och välkände trubaduren Ove Engström har tonsatt den. Jan är ordförande i Nils Ferlin-Sällskapet som ni kan titta närmare på om ni funderar på att bli medlem, eller bara är intresserade av Nils Ferlin i största allmänhet, genom att på Google skriva "Nils Ferlin-sällskapet". Då hamnar ni i en intressant värld där alltså VSF är ordförande



## Dina händer om kvällen

(Jan Mårtenson)

Ove Engström

♩ = 60

F#m Hm E7 A F#m D

Nat - ten tar på sig si - na svar - ta hand - skar och går ut i

4 C#7 F#m Hm E7 A F#m Hm6 C#7

skymm - ning - en där björ - kar - na re - ser sitt vi - ta staket runt - om kväl -

8 F#m F#m Hm E7 A F#m D H

len och i dunk - let blän - ker - kon - val - jer - na i drop - par av kvar - glömt

12 C# Hm F#m

ljus och tras - ten - trär sin tråd i en - sam - he - tens ble - ka nål ö - ver

15 Hm6 C#7 F#m Hm F#m

star - tens grå vad - mals - pro - ces - sion och smul - tron - hul - tens kvälls - skug - gor re - ser sig i

19 Hm6 G#7 C# Hm F#m

grind - hä - lens la - vi - ga tom - rum där gran - sus - ning - en sti - ger och fal - ler i

23 Hm C# F#m Hm E7 A F#m D H C#

dov - grö - na li - e - tag och me - dan kväl - len fal - ler - sön - der i blek - blå ljus

28 F#7 Hm F#m C#7 F#m F#7 Hm D F#m

stäng - er di - na hän - der u - te - da - gens ö - ro

*rit* *a tempo* *fine*

### Dina händer om kvällen

Ur "32 om kärlek" 1970

Text: Jan Mårtenson Musik: Ove Engström

Natten tar på sig sina svarta handskar  
och går ut i skymningen  
där björkarna reser sitt vita staket  
runtom kvällen  
och i dunklet blänker konvaljerna  
i droppar av kvarglött ljus ---

och trasten trär sin tråd i ensamhetens bleka nål  
över starrens grå vadmalsprocession

och smultronhultens kvällsskuggor reser sig  
i grindhärens laviga tomrum  
där gransusningen stiger och faller  
i dovgröna lietag ---

och medan kvällen faller sänder  
i blekblå rök  
stänger dina händer ute  
dagens oro

18

fruktighet och sina kryddiga aromer. Det är både mjuk och försiktigt samtidigt som det är starkt och muskulöst. Tanninerna är mjuka och välintegrerade.

Vinet är traditionellt producerat med varm jäsnings tillsammans med skalen. Under den ganska långa jäsningsperioden pumpas vinet åter och åter över skalen för maximal extrahering av färg och frukt. Ingen ekfatlagring präglar vinet utan det är ett uttryck helt för sin frukt.

Doften präglas av sitt fina

samspel mellan mörk saftig bärighet och kryddighet

Medelfyllig Smaken är medelfyllig med mjuk rondör men ändå med kraft samt välintegrerade tanniner

Serveras till alla typer av kött och stark ost. Går att laga upp till 10 år tack vare sin syra.

**Allt om Vin**, (Karsten Thurfjell) - 13 poäng Vål prisvärt!

Trevlig, modern lätt cassistonad doft med viss kryddighet. Fruktig, lättkryddad smak med björn-

bärsfrukt och bra uppbyggd, lagom sträv struktur. Gott vardagsvin.

**Dina Viner** i mars 2003 (Per Bill) - 83 poäng (++) Fynd!

Ett aromatiskt, smakrikt vin med bra balans och inslag av svarta vinbär, plommon, örter och mineraler.

Vinet är signerat Maison Schröder & Schyler, Druvorna odlas i VdP Languedoc och en flaska kostar 83:- (nr 85987-01)

# Nu är det dags för Höstfest

*Visst är det härligt med kalas! God mat, gott att dricka och goda vänner. Men tyvärr blir det allt för sällan. Kanske för att vi har så höga krav att allt ska vara så perfekt. Det är de spontana stunderna tillsammans med vännerna som är de roligaste.*

Här ett förslag till en 3-rätters middag i höstmörkret.

## Karljohanpizza

2/3 paket jäst	2 msk smör
1 tsk salt	2 förpackningar mozzarella
1 tsk socker	600 g färsk spenat
4 dl fingervarmt vatten	ev lite riven parmesanost
2 msk olivolja	gourmetsalt och nymalen svartpeppar
9 dl vetemjöl	600 g svamp

Sätt ugnen på 225 grader. Smula jästen i en bunke och strö över salt och socker. Häll på vatten och olivolja och rör om tills jästen har löst sig. Tillsätt mjölet och blanda väl. Knåda till en fast deg och låt jäsa på varm plats till dubbel storlek. Skär degen i 12 delar och kavla ut till små portionspizzor. Pensla med olivolja och grädda i ca 10 minuter eller tills de fått lite färg.

Skiva och stek under tiden svampen i smöret. Fräs spenaten hastigt i lite olivolja. Tag ut pizzabottenarna och lägg lite spenat på varje, sedan en rejäl hög med svamp och överst lite smulad mozzarellaost. Toppa eventuellt med lite nyriven parmesan. Salta och peppra.

## Parmakykling med grönsakscouscous

4 kycklingfiléer	3 msk saltorkade tomater
4 skivor parmaskinka	200 g färsk svamp
4 stavar Västerbottenost	100 g gröna bönor
8 msk röd pesto	100 g gul squash i halvmånar
2 msk smör	1 hackad rödlök
250 g couscous	salt och peppar
3 msk olivolja	pinjenötter och basilikablåd
2 hackade vitlöksklyftor	

Sätt ugnen på 225 grader. Bred 2 msk pesto i varje snitt på filéerna. Lägg i en oststav och linda en skiva parmaskinka runt. Fäst med en tandpetare. Lägg i en smord form och laga i ugnen cirka 25 minuter tills de är helt klara. Tillred under tiden couscousen och stek grönsakerna i olivolja. Salta och peppra. Blanda med couscousen och servera till kycklingen toppad med pinjenötter och basilika.

## Ångkokade bananpaket med kokoskräm

4 dl rismjöl
1 dl socker
5,5 dl kokosmjölk
1 tsk salt
4 st bananbladsark klippta i 20 x 15 cm stora rektanglar
2 stora bananer i 1 cm skivor

Blanda rismjöl och socker i en kastrull. Tillsätt kokosmjölk och salt. Koka sakta upp under ständigt vispande från botten. Låt sjuda till en tjock smet, fortfarande under vispande. Låt svalna lite. Lägg en sked av kokosmeten i mitten på ett bananblad. Placera skivade bananer ovanpå och lite mer kokosmet. Slå in som paket och förslut med tandpetare. Ångkoka paketen i en ångkokare cirka 20 minuter. Låt svalna och öppna paketen och avsluta middagen med denna dessert.

# Spioner

Lojalitet eller svek? Hjärte eller förrädare? Enkla knep eller högteknologi? Få svaren i utställningen SPIONER!

Följ med in i spioneriets fascinerande värld som i Armémuseums tappning spänner från det gamla Egypten fram till våra dagar. Lär dig om vem som blir spion, hur spioner rekryteras och utbildas, kända spioner i verklighet och på film, under rättelseorganisationer i Sverige och utomlands och massor av annat på temat spioneri! "The collection of secret information from foreign countries by illegal means". Detta är den kände engelske spionen Kim Philbys definition av spioneri och han var väl insatt i ämnet efter att ha varit både sovjetisk spion och chef inom brittiska MI6. Under rättelseuppdrag och rekognoseringar är underlaget för all militär planläggning, vad fienden gör påverkar planeringen i krig och fred. Underrättelsetjänst går ut på att på alla nivåer inhämta, bearbeta och delge information som kan bilda underlag för beslut. Underrättelserna omfattar militära, politiska, industriella och ekonomiska faktorer men också om etniska, kulturella och religiösa förhållanden.

I utställningen finns en hemlig tunnel att krypa i och ett uppbyggt hotellrum med dolda kameror samt många spännande spionföremål (samtliga autentiska), bl a Stig Wennerströms radiomottagare, sovjetiska agentsändare och olika typer av krypteringsmaskiner.

Utställningen har producerats av Armémuseum i samarbete med FRA (Försvarets radioanstalt), SÄPO (Säkerhetspolisen) och MUST (Militära underrättelse- och säkerhetstjänsten).

Utställningen SPIONER! pågår till 2 april 2007.

*Smaklig spis önskar Claes Lindberger*