

Vårt nyhetsbrev gästas återkommande av frilansjournalister och skribenter. Annica Kvint är design- och arkitekturjournalist. Hon var tidigare chef-redaktör för tidningen *Form* och skriver i dag bland annat för *Dagens Nyheter*.

Connecting Stockholm

I syfte att försöka binda ihop olika delar av staden, växer just nu ett kollektivt konstverk fram på Arkitekturmuseet i Stockholm. Annica Kvint skriver om projektet där vem som helst kan delta.

Odling intresserar också allt fler arkitekter. Inte minst duon Urban Nouveau, som vill förvandla Stockholm till en självförsörjande stad. I samband med workshopen *Connecting Stockholm* flyttar de in på Arkitekturmuseet under några veckor i september.

”Stockholm är en segregerad stad och vårt mål är att bygga mentala och fysiska broar mellan olika stadsdelar och förorter”, berättar den brasilianske arkitekten Filipe Balestra, som driver Urban Nouveau tillsammans med Sara Göransson och i det här projektet blickar ca 200 år framåt i tiden.

Inspirerade av ideologiskt färgade arkitekter som Buckminster Fuller och Yona Friedman planerar Urban Nouveau att på plats i museet bygga en gigantisk modell av sin Stockholmsvision. Allt medan de intervjuar politiker, arkitekter, lokala och globala medborgare om deras syn på hur man bäst kan binda samman olika delar av staden.

”Delaktighet och diskussion är en förutsättning för bra arkitektur”, menar Sara Göransson och Filipe Balestra, som vill jobba ”med människorna, inte för människorna”. Själva kallar de sin vilja att renovera och bygga till, snarare än att riva och bygga nytt, för ”akupunkturarkitektur”.

Lokala odlingar är också en viktig pusselbit i Urban Nouveaus framtidsvision för Stockholm.

”Men går det verkligen att odla mitt inne i staden?”, frågar jag John Gerhard, projektutvecklare på Eko-

lådans, som är en av dem som kommer att delta under utställningen.

”Det är fullt möjligt att odla i städer, och det har gjorts många intressanta urban garden-projekt i metropoler som London, New York och Chicago”, säger John Gerhard.

”Bilavgaser består mest av tungmetaller, och sådana sjunker snabbt. Skiljer man av odlingsmark med till exempel häckar eller trädplanteringar går det alldeles utmärkt att odla även i tätbefolkade och trafikerade områden. Och fördelarna med urbana odlingar stannar inte vid att de ger lokalodlad mat. De är viktiga också av sociala skäl. Vi mår bra av att ha växter omkring oss.”

”Huruvida Connecting Stockholm är ett realistiskt framtidsscenario eller inte är egentligen av underordnad betydelse”, säger Filipe Balestra. En referens är den brasilianske pedagogen Paulo Freires bok *Daring to dream* och Balestra menar att det finns en poäng i att hela projektet är en stor fråga.

”Kan man koppla ihop en modern skandinavisk stad med hjälp av uråldriga sanningar och naturlagar? Vi vill sätta igång en diskussion och ser projektet som ett kollektivt konstverk. Vi tillhandahåller en duk, som alla deltagare får måla på.”

Annica Kvint FRILANSJOURNALIST

Connecting Stockholm pågår på Arkitekturmuseet i Stockholm 7/9-10/10. Ekolådans John Gerhard intervjuas 17/9 kl 11.00.

Ny portkod? Meddela kundtjänst på info@ekoladan.se.

KOM MED OCH TRÄFFA VÅRA ODLARE

Ett av Ekolådans främsta mål är att föra odlare och konsumenter lite närmare varandra. Då och då gör vi det rent bokstavligt.

Den 25 september går färden till Sveriges största och vår alldeles egen ekologiska fruktodling utanför Hallstahammar där skörden av äpplen snart är i full gång. Pawel Michno berättar om glädjen och mödan med arbetet bland träd och insekter på denna fantastiska odling. Tillfälle ges att handla på plats.

När: Lördag 25/9. Buss från Stockholm city kl 8.30, åter ca kl 17.30 samt från Resecentrum i Linköping kl 8.00, åter ca kl 18.00. **Pris:** Självkostnadspriset 500 kr inkluderar lunch och fika. **Anmälan:** Senast 17/9 på info@ekoladan.se.

Är du äppelkontokund har du via mejl fått en specialinbjudan till odlingen i Hallstahammar söndagen 26/9. Då får du också din del av skörden i form av äpplen.

KOM OCH TRÄFFA OSS

I kalendariet på hemsidan får du tips om var och när du kan träffa oss på Ekolådan. Har du inte möjlighet att följa med på utflykten till fruktodlingen utanför Hallstahammar kan du exempelvis höra Pawel Michno och Ekolådans John Gerhard berätta om arbetet där, på **Rosendals Trädgård** i Stockholm **18 och 19/9** istället. Även äppelsortbestämning, provsmakning och försäljning. Och den **11-12/9** arrangeras **Jordens mat** på Gunnebo Slott i Mölndal. Vi delar ut äpplen och säljer vår kokbok till specialpris.

**GRÄDDKOKT SAVOJKÅL
MED SVAMP OCH LINGON**

4 portioner

1/2 savojkålshuvud
2 dl skivad svamp, t ex kantareller
eller champinjoner
1 msk smör
3 dl matlagingsgrädde
1 kvist timjan
1/2 grönsaks- eller hönsbuljongtärning
1 dl skivad purjolök
1 dl råörda lingon
salt och peppar

Plocka bort de yttersta bladen på savojkålshuvudet. Skär bort rotstocken, strimla kålen fint och skölj ordentligt. Koka strimlorna hastigt i lättsaltat vatten. Låt rinna av.

Fräs svamp i smör i en stekpanna ett par minuter. Tillsätt kålen och rör runt. Häll över grädde, tillsätt timjan och smula i buljong. Låt sjuda i ca 10 minuter.

Vänd ner purjolök och lingon. Smaksätt med salt och peppar. Ris är gott till.

**PERSILJEFRÄSTA
ROTFRUKTER MED ÄPPLE**

4 portioner

3 morötter, tärnade
2 palsternackor, tärnade
ca 3 msk olivolja
2 äpplen, urkärnade och klyftade
1/2 purjolök, skivad
1 msk smör
salt och peppar
1/2 dl hackad persilja

Koka morötter och palsternackor i lättsaltat vatten i en kastrull 3–5 minuter. Låt rinna av. Fräs mjuka i olivolja i ca 5 minuter.

Tillsätt äppelklyftor, purjolök och en klick smör. Låt steka tills grönsakerna fått färg.

Salta, peppra och strö över rikligt med persilja.

Gott till exempelvis fläskkött.

**CHILIFRÄSTA MAJSKOLVAR
MED BÖNOR**

4 portioner

2 majscolvar
1 näve bryt- eller vaxbönor, ansade
2–3 msk olivolja
1 vitlöksklyfta, skivad
1 chilifrukt, finhackad
1 lök, tunt skivad
1 burk kokta kidneybönor, avrunna
1 msk smör
salt och peppar
färsk koriander

Skär majscolvarna i ca 3 cm tjocka bitar. Koka dem nått och jämnt mjuka i lättsaltat vatten i en kastrull ca 5 minuter.

Lägg i bryt- eller vaxbönor och låt koka med majscolvarna i ytterligare 2 minuter. Håll av och låt rinna av.

Stek majscolvarna och bryt- eller vaxbönorna i olivolja tillsammans med vitlök och chili tills de fått färg. Tillsätt lök, kidneybönor och en klick smör och låt steka med i ett par minuter. Salta och peppra och strö över koriander.

Gott till exempelvis kryddiga korvar och tortillabröd.

Tips bryt- & vaxbönor: Ansa bönorna och koka dem nått och jämnt mjuka i lättsaltat vatten. Halvera baconskivor på mitten och linda en skiva runt 5–6 bönor. Stek knapriga i stekpanna. Gott till exempelvis färsbiffar och lövbiff.

VALNÖTSVINÄGRETT

1 sats

1/2 dl hackade valnötskärnor
1 äpple, fint tärnat
1 stjälk blekselleri
3 msk balsamvinäger
1 dl olivolja
salt och peppar

Vispa ihop alla ingredienserna och vänd ner i en blandad sallad.

Gott tillsammans med getost.

ÄPPELKOMPOTT

4 portioner

1 vaniljstång
1/2 dl råsocker
1/2 dl vatten
5 äpplen, skalade och urkärnade
saft av 1/2 citron

Skrapa ur vaniljstången och lägg frön och stång i en kastrull. Tillsätt socker och vatten. Koka upp.

Skär äpplena i mindre bitar. Lägg dem i lagen och tillsätt citronsaft. Koka i 10–15 minuter eller till önskad konsistens. Låt svalna. Gott med gräddmjölk till.

Ingela Persson EKOLÅDANS KOCK

VÅRA ODLARE DENNA VECKA:

Majs, Persilja: Solmarka gård, Vassmolösa
Sallad: Solmarka gård, Vassmolösa & Massarabäck, Rättvik

Purjolök: De Eerste, Marknesse, Holland

Morötter: Widegrens gård, Romakloster

Blom-, Kina-, Savoj-, Rödkål, Kålrabbi, Rödbetor & Rödlök: Wålstedts lantbruk, Dala-Floda

Bryt- & Vaxbönor: Åkerby Handelsträdgård, Enköping

Blekselleri: Wålstedts lantbruk, Dala-Floda

Körsbärstomater: Göran Hörberg, Ödeshög & Halner gård, Visby

Zucchini: Wålstedts lantbruk, Dala-Floda, Massarabäck, Rättvik & Niklas Ising, Romakloster

Palsternackor: Tångagård, Falkenberg

Gurka & Tomater: Krist Hamerlinck, Assenede, Belgien

Paprika: F.J.J de Koning, Tinte, Holland

Gul lök: Frans Brozén, Fårösund

Bananer: Horizontes Oragnicos, Azua, Dominikanska Republiken & Appbosa, Peru

Äpplen: "Collina", Boomgaard Ter Linde, Oostkapelle, Holland

Äpplen: "Stina", "Rödluvan", "Piros", Ekofrukt, Hallstahammar

Druvor: "Sultana", Grekland

Päron: "Guyot", Patrice Reynaud, Saint-Rémy-De-Provence, Frankrike

Plommon: "Sun Gold", Emilio Moreno Vaquera, Badajoz, Spanien

Kiwi: "Hayward", Nya Zeeland