



Sommar — det är humlor som surrar, fåglar som sjunger och trollsländor som skimmrar i solljuset. Men tyvärr kommer sommaren också med många mindre trevliga flygfän; med mygg, med getingar och med flugor. Framför allt flugorna är otäcka smittospridare och lock på maten är därför ett absolut krav för sommarskafferiet. Men ett lock skyddar inte endast mot flugor, det bevarar också fuktigheten i maten och hjälper därmed till att hålla den fräsch. Givetvis under förutsättning att man har någotsånär gynnsamma temperaturförhållanden. Visst kan man klara sig genom att placera en tallrik eller assiett över skålar och pytsar men nog är man tacksam för de burkar och skafferilådor som finns i handeln. Många av dem kan staplas på varandra och man kan därför effektivt utnyttja det ofta alltför snålt tilltagna utrymmet i kylskåp och skafferier. Här nedan har vi tecknat några bra typer av skafferilådor och burkar. Priserna är cirkapriser.

Upptill till vänster en hink (4½ l) av plast med tättslutande lock. Bra till lingonsylt och till inläggningar av olika slag, pris 5:—. Där bredvid en skafferilåda av emaljerad plåt med tättslutande lock. Finns i storlekar 0.75–1–1½ l. Den

kostar 4:20—5:30—6:70. Längst ned till vänster och till höger två stora plastburkar som lämpar sig till förvaring av grönsaker och bröd, pris 9:25. Det stora brödskrinet, tillverkat av aluminium, har ett par lufthål vid gångjärnen som ger lagom luftinsläpp samt räfflor i botten, vilket hindrar brödet från att mögla. Pris 19:75. Den låga s k Trippelburken längst ner är egentligen avsedd för kakor, men kan också användas till grönsaker och mycket annat, pris 4:75. Ovanför brödskrinet den välkända Ankarsatsen av plast som är tålig för stötar och som inte tar åt sig lukt eller smak. Burkarna är inte tänkta enbart som förvaringskärl utan också avsedda att ställas fram på bordet. De tre storlekarna kostar 1:75—2:10—3:95. De övriga tre plastburkarna är ur den s k Täta-serien, liksom Ankarsatsen är den av genomskinlig slagtålig plast men här har burkarna tättslutande lock. En fördel om man t ex vid en utflykt vill frakta med sig något som är flytande. Burkarna finns i flera storlekar från 0.25 l, pris 1:45—2:90 l, pris 7:—. Spillkummen med sin plasthuva och mjölkflaskan med sin kapsyl av plast är exempel på två enkla sätt att få lock på maten.

Råd från 



KONSUMS RÅD OCH RECEPT

# sommar skafferiet



Sommarlov — semester — dags att lämna stadsväningen och flyta ut till stugan. Några ljuvliga sommarveckor ligger framför, men vi vet också att de veckorna kommer att föra med sig sina speciella bekymmer. Långt till handelsboden, svårt att få färskvaror och en faml! som sommartid tycks mera maritisk än någonsin. Det gäller att planera ordentligt när man gör inköp för sommarskafferier. Här ger vi en rad tips på sådant som kan vara bra att ha till hands, som ger omväxling i kosten och som sparar arbete.

**Ris och makaroner** är gott som omväxling till potatisen. På torr plats håller de sig hur länge som helst.

**Juvel snabbmakaroner** är utmärkta att ta till då man har bråttom, de kokar på 3 min. Ris blir också fort färdigt — 18 minuter är koktiden.

**Potatismos** gör man snabbt av pota-  
tistflingor och gort är det att servera till stekt strömming, korv, tunga och mycket annat.

**Tormjölök** är nödvändig att ha i sommarskafferiet om man har dåliga förvaringsmöjligheter för den färska mjölken eller om den är svår att få tag på. Famos instant mjölkpulver är utmärkt till matlagning och bakning och god att dricka om den serveras kall.

**Juvel pannkakslagning** är bekväm att ta till. Bara varten behöver tillsattas för att få en god pannkaksmat. Den är bra att ha en reserv och kan användas till mycket; till förtäringspannakor fyllda med en god stuvning och förstås till efterrätt med sylt eller färska mosade bär. Med en klick gräddde på pannkakan passas den utmärkt till kaffet också. Av pannkakslagningen går det dessutom att göra fräsiga väfflor.

**”Snabbkakakor”** och även **veteprod** i paket är idealiskt att ha med sig till sommarstugan. De är hållbara i flera månader, om de förvaras torrt. I veteprodspaketer finns det torrstäst så man behöver inte ha något bekymmer för jästen. På snabbkaspaketen finns flera förslag på hur man kan variera kakorna.

**Rökta varor** som böckling, makrill, sik, skinka och korv är valbekant sommarmat som är hållbar om den förvaras torrt och luftigt.

**Böckling** eller **annan rökt fisk**, t ex **makrill** och **sik** kan serveras kall med olika tillbehör, t ex ägggröra, spenat, grönsaker. Men man kan också värma fisken dels genom att sätta in den i ugnen i 225° ca 10 minuter, dels genom att lägga in den i aluminiumfolie och upphetta den i askglöden på ett grillgaller, i en torr stekpanna eller i ugnen. Rökt fisk är också god art marinera och en utmärkt ingrediens i mycket annat, t ex i en sallad, omelett eller lada.

**Rökt skinka** är inte precis billigt men den är dryg. I många rätter behöver man ändå en stark smak av det röka. Rökt skinka är god att äta kall med potatis, spenat eller sallad eller någon majonnäs. En god entré är rökt skinka och färsk melon. Bräckt skinka med stekt ägg och spenat är en bra söndagslunch. Rökt skinka kan också användas i t ex risotto, skinklådor, omelett.

**Rökt sidfläsk och bacon** kan i de flesta fall ersätta den röka skinkan och är dessutom billigare. Det finns också **bacon på burk** utmärkt att ha med sig.

En stycke rökt **medvurst** och **salamiser** (italiensk typ med vitlöks) är goda och hållbara i sommarhushåll. De kan inte bara användas till pålägg utan är också goda att bräckas i tjuokare skivor och servera stekta ägg eller ägggröra till.

**Konserver — mat på burk** av olika slag är stöttepelare i sommarskafferier. De finns tillhands när man inte har lust att laga mat eller när allt ”färskt” tagit slut och det är lång väg till butiken. De är också pålitliga som campingmat.

**Pick-nick-skinka** är egentligen inte skinka utan rimmad magert bogfläsk, som kokats in på burk. Den kan serveras på många sätt, t ex med färsk lök, kaviar eller curry och nykokt potatis och olika sorters grönsaker, färska eller konserverade. En sås gjord på gräddfil, gärna blandad med liter majonnäs och smaksatt med t ex pepparrot, gurka eller kryddgrönt, dvs hackad dill, persilja och gräslök är alltid gott att servera till.

**Dillkött, köttbullar och kalops** är andra bra köttkonserver som inte behöver någon närmare presentation.

**Corned beef** är kokt rent nötkött. Denna konserver kan ätas kall, skuren i skivor eller också upstekt med potatis och sallad. Den är också god till pytt i panna.

**Pölsa** är en bra och billig konserver. Den blir ännu godare om man hackar inlagda rödbetor serveras till.

**Korv** på burk är särskilt för ungarna den verkligt betydelsefulla konserven. Den passar inte bara att äta kokt och grillad utan är också utmärkt i sallader, lador och omeletter, t ex bondomelett.

**Soppa på burk** blir en snabblagad och utmärkt måltid. Utan spädning kan sopporna också användas som sås eller stuvning. En snabblagad fiskgratäng får man genom att slå en burk t ex tomater eller champinjonsoppa över fisken och gratinera den.

Några olika grönsakskonserver är också på sin plats. Ta därför med t ex några **burkar ärtor, morötter och hela tomater**, kanske **majs, svamp** och **sparris**.

Några **fiskkonserver** i sommarskafferiet är bra att ha till omväxling. **Godasillen**, en inkokt sill i bitar med dill. Den kan serveras som den är, helst rikligt kall med potatis. En sås av gräddfil smaksatt med dill eller riven pepparrot är gott till.

**Fiskbullar** är godare och användbarare än många tror, serverade med en vit sås smaksatt med t ex dill, gräslök, kaviar eller curry och nykokt potatis. De kan också fräsas upp i smör eller margarin tillsammans med riven pepparrot och serveras med stuvad spenat.

Eller skaras i skivor, läggas på eld i vattenbad ovanpå spisen. Serveras varm med en grönsallad till eller kall som smörgångspålägg.

**Inkokt lax och tonfisk** är två matiga konserver. De är goda naturligt med grönsallad, ärtor eller sparris och smaker med en sås gjord på majonnäs och gräddfil och ev. smaksatt med tomaterhug.

**Krabba, räkor, musslor** är sådana konserver som är underbara att ha till hands när man vill göra en sallad, piffa upp en maträtt och överraska med något.

**Sillkonserver** och **kaviar** är också bra att ha i sommarskafferiet. Efter som dessa konserver är halvkonserver bör de förvaras kallt i kallare eller kylskåp.

**Mattessill** är ju idealisk mat att äta kall med nykokt potatis, sur gräddde och gräslök. Den är också god överhållad med varmt skirat smör, hackat ägg och mycket dill.

Några andra sillinläggningar, t ex **Duga- och Vingasill** och några tubber **Winner kaviar** bör också finnas med.