

## MATSOUVENIRER



En favoritaffär för inköp av matsouvenirer i Buenos Aires, Argentina, ligger i korsningen Billinghurst och Lavalle i stadsdelen Abasto.

Försäljaren Gustavo Converso säljer allt från ägg till sylt av fin kvalitet.

FOTO: ÅSA WALLIN



Kryddor i alla varianter i Marocko.

FOTO: HUSSEIN EL-ALAWI



På matmarknaden i Santiago, Chile, mäts kryddor upp för hand.

FOTO: KINGA SANDÉN



Peruanska delikatesser på matmarknaden i Santiago, Chile.

FOTO: KINGA SANDÉN

## PACKA NER SMAKERNNA

Resan räcker så mycket längre när **smakerna från den hänger med hem** till ditt eget kök. Genom att bjuda vänner hemma på dina **nya favoriter** eller ge bort dem i present kan du också **dela med dig av upplevelsen.**

■ Att äta upp minnena du tar med hem från resan är bara en liten del av nöjet. Det bästa med matsouvenirer är att skaffa dem.

Det absolut viktigaste vid inköpet av matsouvenirer: Aldrig på flygplatsen. Där hittar du sämre och dyrare varor i fulare förpackningar än någon annanstans. Dessutom missar du en upplevelse.

Spana i stället efter var vanligt folk handlar, och där försäljarna verkar bry sig om sina produkter.

Kan ni inte kommunicera? Haffa en förbi-passande. Använd teckenspråk. Eller handla i blindo.

**Vilka de bästa matsouvenirerna** är beror förstås på vad du eller den du köper presenter åt gillar, hur mycket du är beredd att släpa på och hur mycket pengar du vill lägga.

Kryddor ger störst smakeffekt per kilo och krona. Smakar alltid tusen gånger godare färska, inköpta nära där de vuxit. Som den chilenska rökta chilin merkén, söt torkad paprika från Ungern, spiskummin och gröna kardemummakapslar från Indien och syrlig sumak från var som helst i Mellanöstern.

**Sumak har jag köpt flera** gånger genom åren från samma butik i gamla stan i Jerusalem, där kryddorna är vackert arrangerade i halvmetr höga berg. Den ingår i kryddblandningen zaatar, som används tillsammans med olivolja att doppa bröd i. Färsk slår den alla andra pålägg.

I Jerusalem säljs också fikon halvtorkade och lätt sockrade från filtar på marken av palestinska bondkvinnor på vintern. De brukar också ha maramiyeh, en vild, tjockbladig ökensalvia

**"När jag frågar svensk-argentina vänner vad jag ska ta med åt dem från Argentina där jag sedan en tid tillbaka bor är den vanligaste beställningen alfajores, dubbla kakor fyllda med dulce de leche eller choklad."**

som man gör te på. En gång släpade jag tio buntar, halva min packning, genom Europa hem till Sverige.

På alla sidor om Medelhavet hittar du örter, russin och oliver av hög kvalitet med lokala variationer. I Grekland har jag köpt överblommad, mörkt höfärgad oregano med vass smak, och i Turkiet en lätt, ljusgrön variant. När de används tillsammans, exempelvis i lammrätter, uppstår en internationell oreganofestival i munnen.

**I Italien och Tunisien** har jag stulit hela grenar med lagerblad från parkhäckar. Mandlar, valnötter och pinjenötter som man köper färska där de växer kan inte jämföras med dem man får tag på i Sverige, varken till pris eller kvalitet.

Allra bäst nötter finns i Iran. Olika rostningar  
Fortsättning på nästa uppslag

## MATSOUVENIRER

7  
TIPS

## På matpresenter från Sverige

- 1 Svenskt blandgodis är exotiskt på de flesta håll. Också lätt att packa.
- 2 Torkat renkött.
- 3 Pepparkakor.
- 4 Kombinationen av salt, surt och sött är rätt speciell för svensk mat. En burk inlagd sill är ett bra smakprov.
- 5 Hårdostar som Västerbotten klarar lätt en Atlantfärd. Du måste ha osten i kabinen eftersom den riskerar att bli djupfryst i lastutrymmet.
- 6 Messmör på tub.
- 7 Lättrökt brisling i tomatås. Brukar göra succé kanske mest tack vare den exotiska kungliga förpackningen.

■ För några år sedan tog jag in en bit parmaskinka i Israel åt en måttligt fromm judisk vän. Jag ringde och frågade i förväg och det var inga problem. Men många länder förbjuder införsel av kött och mejerivaror, vissa växter eller något helt annat. Kolla införselreglerna med landets tullmyndighet. En bra global översikt på engelska: <http://www.visahq.com/customs>.



Pickles i praktiska vakumförpackningar på matmarknad i Kyoto, Japan. Bäst: att man får provsmaka allt. Sämst: att man inte kan ta med sig allt. FOTO: KINGA SANDÉN

”En man på fiskmarknaden gav mig en påse med en **prydlig bunt inlagda beska blad**. Jag minns inte att jag någonsin kom på vad jag skulle göra med dem, men **jag minns hans blick** när han räckte över dem.”

## Fortsättning från föregående uppslag

och blandningar med torkad frukt förädlar dem ytterligare. Den rosenvattendoftande och söta nougaten gaz brukar gå hem i alla läger och är dessutom ofta vackert förpackad.

Iransk mat är lätt att få tag på i större svenska städer, men jag skulle helt ovetenskapligt tippa att det är det land varifrån det privatimporteras mest. De resenärer som själva inte är besatta av mat får utrymmet ockuperat av vänner och familj.

När jag frågar svensk-argentiniska vänner vad jag ska ta med åt dem från Argentina där jag sedan en tid tillbaka bor är den vanligaste beställningen alfajores, dubbla kakor fyllda med dulce de leche eller choklad.

Till andra vänner har jag en gång köpt handgjord dulce de membrillo, kvittenmarmelad som man äter i skivor till ost, och rökt chimichurri, en oljebaserad kryddsås till kött.

**I ett fåfängt försök** att sträcka ut en tidigare Argentina-vistelse släpade jag en gång med mig ett dussin medialunas, croissant-liknande småbröd, till Malmö. När det stod klart att de skulle ända till Europa fick de bästa tänkbara förpackning av bageriet. Kartongen var rätt otymplig,

särskilt det extra dygn som jag fastnade i Madrid på hemvägen.

Ärligt talat var de inte särskilt spännande när jag och en vän åt upp dem, 48 timmar gamla. Erfarenheten kan tjäna som exempel på matsouvenir-hybris: en kombination av överskattat hemsläpsvärde och underskattat krangel.

**En annan variant** av samma problem är att underskatta miljöns betydelse. Många matsouvenirer blir stående därför att de helt enkelt inte passar in i ens vanliga liv. Dit hör en skrämmande stor del av matberget jag tog hem från Japan: många sorters alger, inlagda grönsaker, torkade skivade bläckfiskarmar och små hela kanderade krabbor. Det som gick att snacka rakt av gick snabbt åt, medan 250-gramspåsen med torkade hjärtmusslor ligger kvar i botten av kylan, liksom de tre varianterna av fiskflagor.

Fast det gör inget. Jag fick ju vara med om de där mötorna när försäljarna förstår att man är intresserad på riktigt, när man försöker och försöker att förklara på teckenspråk, och smakar och smakar, och ler hemliga leenden när man förstår varandra.

## FAKTA

## Transportera smart

- **Kylväska.** De mjuka är sämre men väger mindre.
- **Har du något frysbart,** frys ner det och använd som kylklampor mellan övriga varor. Linda in i påsar, sedan i kläder om du inte har kylväska.
- **Minst tredubbla plastpåsar runt allt.** Lita inte på någon förpackning. Läckt olivolja är en tragedi inte bara för förlusten utan också för att dina kläder aldrig blir sig lika igen.
- **För vin-nördar** finns vadderade vinresväskor som kan checkas in.

En man på fiskmarknaden gav mig en påse med en prydlig bunt inlagda beska blad. Jag minns inte att jag någonsin kom på vad jag skulle göra med dem, men jag minns hans blick när han räckte över dem.

**Det är enklare** att göra av med förädlade produkter, jag har bland annat käntat hem halvlitersburkar med ungersk surkörsbärssylt och indisk mango chutney portionsförpackad i vakumplast. Och färskvaror förstås, fast de kan vara förbjudna att föra in (se faktaruta). Dock inte om man reser inom EU.

Förutom massor av torkad svamp har jag alltid med mig så mycket korvar och rökta köttsorter jag orkar bära från Polen. En gång glömde jag en full kasse på planet. När jag kom rusande tillbaka mötte jag den polska kabinpersonalen i gången. De var, liksom de flesta andra är, matpatrioter och blev mangrant upplivade av min korvimport. Omedelbart var de redo att gå tillbaka och öppna flygplanet.

TEXT: KINGA SANDÉN  
resor@sydsvenskan.se

## Läsarnas bästa matsouvenirer

På matbloggen **pre-tequila** ([matmani.wordpress.com](http://matmani.wordpress.com)) frågade jag läsarna vilka deras bästa matsouvenirer är. Här är några (förkortade) svar.

■ **Henrik:** Ca 2 kg gåslever från Budapest, infrys i frysfacket i lägenheten vi hyrde. Den packades in i tröjor och handdukar och hade inte tinat alls när vi kom hem.

■ **Effie:** Nermaltd torkad sticky rice i påse från Thailand för att kunna göra en äkta Lab Gai här hemma.

■ **Sara:** Jag hade med mig sex kilo kaffe från Costa Rica 2006, blev stoppad i tullen och fick skamset stå där och prata om mitt missbruk. Biltong och Old Gold tomato sauce finns alltid i väskan när jag kommer från Sydafrika, Kurbis kernöl (pumpakärnolja) från Österrike, sallads-dressing från New York, salt från Australien.

■ **Maggie:** Vissa saker funkar inte alls utanför sin miljö. Den stora burken dulce de leche från Argentina, inte så god i januarimalmö. Rillettes och cornichons lika goda i Malmö som i Frankrike.

■ **Lasse:** Jag och Lo bilade i Massive central i södra Frankrike. När vi kom hem med alla ostar i en kylväska var de tvungna att ätas nu så vi bjöd alla grannar i bostadsföreningen på spontan ostfrossa.

■ **Leila:** Inlagda citroner tar jag alltid med hem från Marocko. Jag brukar frysa dem. 1 kg räcker i ett år och sätter guldkant på taginer och kycklinggrytor. En annan favorit är smen, ett slags härsket smör som är fantastiskt som krydda. Fast det stinker så man måste packa noggrant. Jag brukar frysa det också. Dadlar och mandel från släktens träd. En gång efter eid flög jag Paris-Stockholm med 1/4 lamm i en kylväska som handbagage.

■ **Eskil Fagerström:** Knölig, mild, nästan krämig cacciatore-salami från Umbrien. Brukar köpa någon meter sammanlagt. Också ostar förstås, caciotta och pecorino inpackade i hemgjorda ispåsar. Eftersom det var 35 grader varmt smälte påsarna gradvis, det skvalpade bak i bilen och vi fick stanna och hålla ut vatten emellanåt.

■ **Pernilla Severson:** Starka säser med bush-frukter från Australien. Smaka bara på ord som kakadu plum.

■ **Anja:** Alltid hårdostar från Spanien. Och färdig vacuumförpackad tortilla, perfekt att ha ett litet lager. En gång när jag skulle hem från Brasilien i december fyllde jag en frysväska med färska frukter som handbagage. Honung och ukrainsk champagne från Ukraina, fetaost med tranbär från Sydafrika, instant udon-nudelsoppa från Japan, sherry från Spanien och portvin från Portugal.

■ **Carro:** Färskpressad calamansjuice från Filipinerna. Min mamma brukar frysa ner den i istärningspåsar.

■ **Anna:** Tydligt ska indiskt kaffe vara dåligt, men icke, i södern i alla fall. Så himla gott, smakade som kaffegodis, bränt och sött. På Sicilien hittade vi olika nötkrämer. Åh sån med pistagenötter. Sjukt gott.

■ **Eva:** Jag räknar den kimchifyllda choklad jag köpte i Seoul som en av höjdarna i mitt matsamlade. Minns fortfarande ett mullbärste från Laos som var underbart gott.

■ **Sara:** 3 kg torkade Don Frijoles-bönor från Costa Rica. Det blir inte bättre bönsoppa än så.



Konserv av älg, björn och kanin på Saluhallen i Helsingfors, Finland. Ett ganska turisttillväntat ställe, vilket bland annat märks på skyltarna på ryska och de höga priserna. Ändå värt för de fina burkarnas skull. FOTO: KINGA SANDÉN

## FAKTA

## Det får du ta in i Sverige för privat bruk

- Från EU, Andorra, Liechtenstein, Norge, San Marino och Schweiz: inga begränsningar.
- Övriga länder: ej kött eller mjölkprodukter. Högst 20 kilo fisk och två kilo ägg och honung.
- Undantag och mer detaljerad information finns på jordbruksverket.se: <http://bit.ly/rwVGMr>.

**”Inlagda citroner tar jag alltid med hem från Marocko. Jag brukar frysa dem. 1 kg räcker i ett år och sätter guldkant på taginer och kycklinggrytor.”**

Signaturen Leila.