**Österbottnisk matkultur  
TEXT: HÅKAN EKLUND**  
  
Redan i förordet doftar det nybakat bröd. Kocken och idémakaren Tina Lindell minns hur hon och kompisen steg in i en bondstuga där kompisens mormor bjöd på nygräddat rågbröd. Sådant glömmer man bara inte. Själv har jag motsvarande matminnen från min österbottniska slätt när mamma borstade av ugnsvarmt rågbröd, satte på en smörklick som genast smälte; något godare fanns bara inte.   
  
**BOKEN** Kärleksfulla matminnen är en mysbok med recept och matminnen vackert illustrerad med Martina Uthardts bilder. Förutom att presentera sina egna recept har bokmakarna fått släkt och vänner från Bergö till Vörå att ställa upp med sina favoriter baserat på lokala råvaror.   
Här hittas ett tjugotal recept för olika typer av bröd, svamp-, fisk- och kötträtter samt ett antal läckra efterrätter och kakor. Med bildernas hjälp blir det en matresa i genuina österbottniska miljöer där de medverkande också är avporträtterade.   
  
**EN AV DEM** är unga Elias som sedan fyraårsåldern följt med sin pappa på jakt. I boken presenterar han en riktig jägarsmörgås gjord på ringduvsfileer.   
  
Så här gör Elias:  
- skjuter några ringduvor som han gör 4-6 filéer av  
- duvkött är mörare än and och behöver inte så lång tillagningstid  
- 1 lök skalas och skivas  
- några skogssvampar skärs i bitar   
- sen steker han duvfiléerna i smör med lök och svamp och kryddar med salt och peppar   
- sen steker han några brödskivor i smör   
- när allt är klart skär han duvfiléerna i bitar, sätter dem på brödet och pryder det hela med lökringarna   
= en smaskig jägarsmörgås gjord på lokala råvaror  
  
**Kärleksfulla matminnen**   
Tina Lindell (text), Martina Uthardt (foto)   
Eget förlag  
71 s., inbunden, illustrerad, pris ca 28 e  
ISBN 978-952-93-2550-4  
Boken kan köpas direkt av författaren [tina.lindell@bob.fi](mailto:tina.lindell@bob.fi), eller tfn: 050 368 7669  
I Österbotten hittas boken i olika butiker.