

KRÖNIKA | Curlingförälder

## ”Jag lagar inte en enda middag till!”

**Jag erkänner:** Jag har varit en curlingförälder av värsta sorten. Ända sedan mina pojkar var små har jag skämt bort dem med det mesta. Jag har skjutsat dem överallt, tvättat deras svettiga tonårskläder, städlat deras rum, men framförallt stuvat över en miljon makaroner och gjort containermängder av oreganodoftande köttfärsås. Ja, och vänta nu för det blir ännu värre. Barnens far lagade inte mat när vi träffades och då gjorde jag det, i typ 17 år. Han kokade knappt ett ägg. Jag lagade och lagade tills jag en dag fick nog, slog näven i bordet

**Nu bjuder min 16-årige son sina kompisar på spenatsoppa och 19-åringen säger att han ska bli expert på italiensk mat.**

och sa: ”Från och med i dag lagar jag inte en enda middag till.”

Samma kväll satte exmaken igång att dela middagsansvaret.

Trots att det gick så enkelt skulle det dröja ytterligare några år innan jag faktiskt kopplade att mina söner förmodligen var på väg att bli ganska ojämliga, trista typer som inte kunde laga mat. Därför bestämde jag och sambon

att nu skulle alla hemmavarande tonårsbarn, sambons dotter också, börja att laga middag, en gång i veckan var. Till min stora förvåning var det ingen som ens knystade i protest, utan alla tre satte igång med liv och lust. Det lagas tomatpasta, sparrisrisotton och tacos, köttfärsbiffar, pannkakor och fläskfilé med kantarellsås.

**Tänk vad jag har** bedragit mig själv i alla dessa år. Vilka björntjänster jag har gjort dem! Tänk om jag hade vågat sätta gränser och kräva delaktighet långt tidigare. Men, det är ingen idé att blicka bakåt i svårsmält bitterhet. I stället glädjs jag åt nyupptäckt lust. Nu bjuder min 16-årige son sina kompisar på spenatsoppa och 19-åringen säger att han ska bli expert på italiensk mat. Det återstår förstås att se med tanke på de tomma kebabkartongerna i hans rum, men vi kan ju alltid hoppas. Och jag behöver väl knappast nämna att exmakens stora intresse i dag är matlagning och att han precis har ägnat sommaren åt att framställa den optimala jordgubbsglassen. Och lyckats!

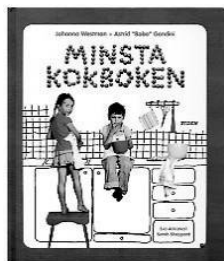
**Så är det nog** ofta i livet, att vi tror att vi gör andra lyckliga genom att inte sätta gränser och ställa krav. Vad vi gör med vår curlingiver är att visa barnen att de är oförmögna att själva ta ansvar. Dessutom missunnar vi dem ett av livets stora glädjeämnen: Matlagning.



**MILENA BERGQUIST**  
milena.bergquist@svd.se

### Mitt tips

Låt barnen jobba i köket så fort de kan stå på benen. I Johanna Westmans och Astrid ”Bobo” Gandini nya kokbok *Minsta kokboken* får man massor av tips.



### Tasteline.com

Allt om mat till barnen från kalas till vardag  
• [www.tasteline.com/barnochfamilj](http://www.tasteline.com/barnochfamilj)



I New York är man alltid på jakt efter nya och ovanliga festlokaler.

# Festernas paradiset

**PARTYPINGLA** Den som vill vara trendig skall hyra en kändis våning till kalaset, servera rött mousserande vin och bjuda på retromat som brödinlindade prinskorvar. Det tycker festfixaren Linnea Johansson som här delar med sig av sina hetaste råd.

**Linnea Johansson är bara 25 år** men har redan etablerat sig som professionell festfixare i New York. Hon är van vid att arrangera fester med en budget på sju miljoner kronor. Inte illa för en skoltrött Göteborgstjej som hoppade av plugget efter nian.

Hennes kreativitet känner inga gränser. Hon har byggt låtsasslott i Central Park, dekorerat ett helt penthouse i vitt för Jennifer Lopez parfym lansering och lagt ut en 75 meter lång gräsmatta på Femte avenyn. En gång dekorerade hon en fotostudio med

20 blommande körsbärsträd för en fest som plåtades av modemagasinet Vogue.

**Till den allra största** och dyraste tillställningen vände hon upp och ner på New Yorks zoo. Den festen tog ett år att planera. Över 4000 gäster käkade sushi i isbjörnsområdet och minglade i pingvinhuset som hade omvandlats till kaviarbar.

– I New York är folk så vana vid stora tillställningar och det ställs större krav på festerna, säger hon. Ingen vill gå till en lokal som de re-

dan festat i hundra gånger. Det vanligaste är att man börjar med en rå festlokal som man sedan designar upp från scratch.

Den skoltrötta tonåringen för som utbytestudent till Vermont och läste in hela high school på ett år. Sedan byggde hon på med en collegeutbildning inom hotell- och restaurangmanagement innan hon flyttade till Manhattan som tjuugoåring och började jobba med ”events”. I dag har hon egen firma och behöver inte springa runt själv med limpistol och häftapparat i högsta hugg.

New York är verkligen rätta



**Linnea Johansson**

### Festfixarens bästa tips

**Ha alltid ett tema,** det gör det lättare att planera och komma på roliga idéer. Ett tema kan vara något så enkelt som en färg och fungera som en röd tråd från inbjudan till festdekorationer, mat och dryck.



**Lägg ner tid på inbjudan,** det blir ju första intrycket av festen. Det finns gratis inbjudningstjänster på nätet. På svenska: • [www.fixafest.nu](http://www.fixafest.nu). På engelska: • [www.evite.com](http://www.evite.com), • [www.sendomatic.com](http://www.sendomatic.com). Men en traditionell pappersinbjudan ger ett lyxigare intryck och skapar större förväntningar.

**Dekorera med starka färger,** sådant som ser förskräckligt ut i

dagsljus ser oftast fantastiskt ut på fest. Så var inte rädd för att ha zebrazonstrade kuddar eller en neonrosa duk.



**Slå på stort.** Lättaste sättet att få effekt med dekoration är att göra allt i större mängder. Om du vill att gästerna skall spana in dina snygga blommor – använd många av samma sort och arrangera i olika höjder och former.

**Bästa festblommorna:** Pioner, det räcker med några få för att ge ett pampigt intryck. Rosor och tulpaner, superklassiker som alltid är rätt. Liljor, dramatiska men varning för sorter med stark doft. Nejlikor, trendiga igen men svåra att

blanda med andra blommor. Kvishtar och löv, kreativt och pompöst, inte minst nu på hösten.

**Ljussätt.** Man kan dekorera hela dagen lång, men om det inte ljussätts rätt så syns det inte i trängseln och mörkret på en fest. Köp billiga spotlights och värmeljus färgad film och punktbelys alla arrangemang. Du kan till exempel lätt göra om en vit vägg med uplights så att den blir rosa. Annars funkare också levande ljus, gärna värmeljus, men tänk på att sätta ihop många ljus för att få maximal effekt.

**Skapa en budget** och lägg alltid på tio procents svängrum. Tyvärr blir det oftast dyrare än vad du har tänkt dig.

**Det är gästerna** som gör festen. Blanda gamla och nya ansikten.