

## EKSTRANDS

## Egen snaps och konfekt – och biff till julmiddag

► Det är ett rejält hus makarna Ekstrand har. Ursprungligen var det tre olika sammanbyggda hus, mitt emot kyrkan. Idag är det ett stort hus, varav halva är i korsvirke.

– Vi köpte först en del och sedan har huset vuxit, säger Ylva Ekstrand under tiden hon visar in i köket tillsammans med maken Bert.

Där står husets hjärta, den gamla vedspisen.

– Fast här har den inte stått så länge. Vi satte in den för ett par år sedan, berättar Ylva Ekstrand samtidigt som hon plockar fram kastrullerna med doppet och blockchokladen.

De sätts på två av plattorna och ett munkjärn tar plats på den tredje. Ett par spisringar lyfts bort.

– Det här är kul att syssla med en kall dag när man kommer in, säger Ylva Ekstrand och fyller munkjärnet med smet.

Efter en stund sprider sig en ljuvlig doft i köket och Bert Ekstrand passar på att berättat hur han fick tag på receptet till julsenapen.

– Jag hörde det på radio i bilen och tänkte att det där är min julsenap, berättar han och förklarar att han fick tag på det genom att skicka mejl till redaktionen.

– Fast jag trodde inte det skulle bli så mycket. Hela burken med senapspulver gick ju åt.

Nu är det hans tur att jobba vid spisen. Det är dags att glödgas julsnapsen.

I den lilla byttan finns limeskal, basilika, socker och brännvin. Spriten värms upp, tänds på och ännu en doft kittlar näsborrarna.

– Det här är en bra genväg till snapsen. Då behöver det inte dra så länge, säger han och far runt i köket för att hitta en melittahållare.

Tills sist får melittafiltret stoppas in i en

vanlig tratt och snapsen kan silas ner i flaskan.

Då har Ylva Ekstrand kommit igång med konfekten. Allt är förberett med färdigrullade mandelmassekulor i en burk, choklad på spisen och de egenplockade valnötterna knäckta och klara att dekorera med.

– Det är femtionde året jag gör den här konfekten. Min far lärde mig att göra den och sedan har jag fortsatt. Jag gör ett helt kilo, fast det mesta ger jag bort till en moster eftersom vi inte hinner göra slut på konfekten innan den blir för gammal, säger hon mellan dopningarna och dekorandet.

Annars blir det inte så mycket mat lagad i det Ekstrandska köket.

– Numera. När barnen var små lagades det kalops och allt möjligt, men nu blir det inte särskilt mycket matlagande.

Utom till jul då.

– Fast jag lagar inte så många rätter. I år har jag till exempel struntat i sillen men konfekten bara måste göras, säger Ylva Ekstrand.

I år blir det i alla fall dopp i grytan, kokt på vedspisen. Säkert blir det en och annan hemlagad munk i juldagarna, även om julaftonens middag ska bestå av tournedos med potatis och säs.

ULF W SUNDBERG

ulf.w.sundberg@sydsvenskan.se

## FAKTA

**Plats:** Hemma hos Ylva och Bert Ekstrand.

**De var där:** Ylva och Bert Ekstrand, plus hunden Buster.

**Julkänsla:** Det luktar spissvärta, doppe och nybakade munkar.



FOTO: EMMA LARSSON

Hemlagade munkar blir det inte bara till jul. Efter en stund utomhus är det skönt att värma sig vid vedspisen samtidigt som man lagar munkar och kokar kaffe.

## VERKSTADEN

## Här görs sista finslipningen av juläpplet

► Peter Wouch, 47 år, tar fram filen för att finslipa på juläpplet av metall för att det ska bli slätt och fint.

– Jag vet inte vems äppelkorg det ska hamna i, min eller någon annans. Mina nära och kära tycker att det börjar bli trångt med smide hemma, säger han och slipar på innan det är dags för julbord på kvällen i Malmö.

Han har åtta-tio timmar kvar att fila och fylla i metall med gassvetsen i svackorna. Två timmars arbete är gjort, då han bland annat klippt ut två rundlar i plåten och därefter bankat ut dem med kulhammare på städet till två "äppelhalvor".

Det kryllar av verktyg överallt på bord, bänkar, stubbar, väggar och golv eftersom han gör allting själv, även specialverktyg. Svarv, tigsvets, fräs, centerpress, pelarborrmaskin, bandslip, gassvets är bara några av maskinerna i den ganska kalla verkstaden. Det mesta av hans beställda



Finslip och finlir. Det är många arbetstimmar kvar med svets och fil för Peter Wouch så att juläpplet av metall blir klart till jul.

verk är redan avhämtade. Kvar i taket hänger en ljuskrona och på bordet står "Kunskapens träd" med två röda äpplen. – Jag gjorde det till en utställning i kyrkan, säger han och låter lite stolt.

Det tog honom fyra timmar per dag samt två helger under två veckor att göra det. Varje litet löv är handklippt och bakom trädet är människans uppkomst.

I ett städ sitter en vacker me-

tallros. Det är bara ytbehandlingen som fattas.

**En julklapp?**

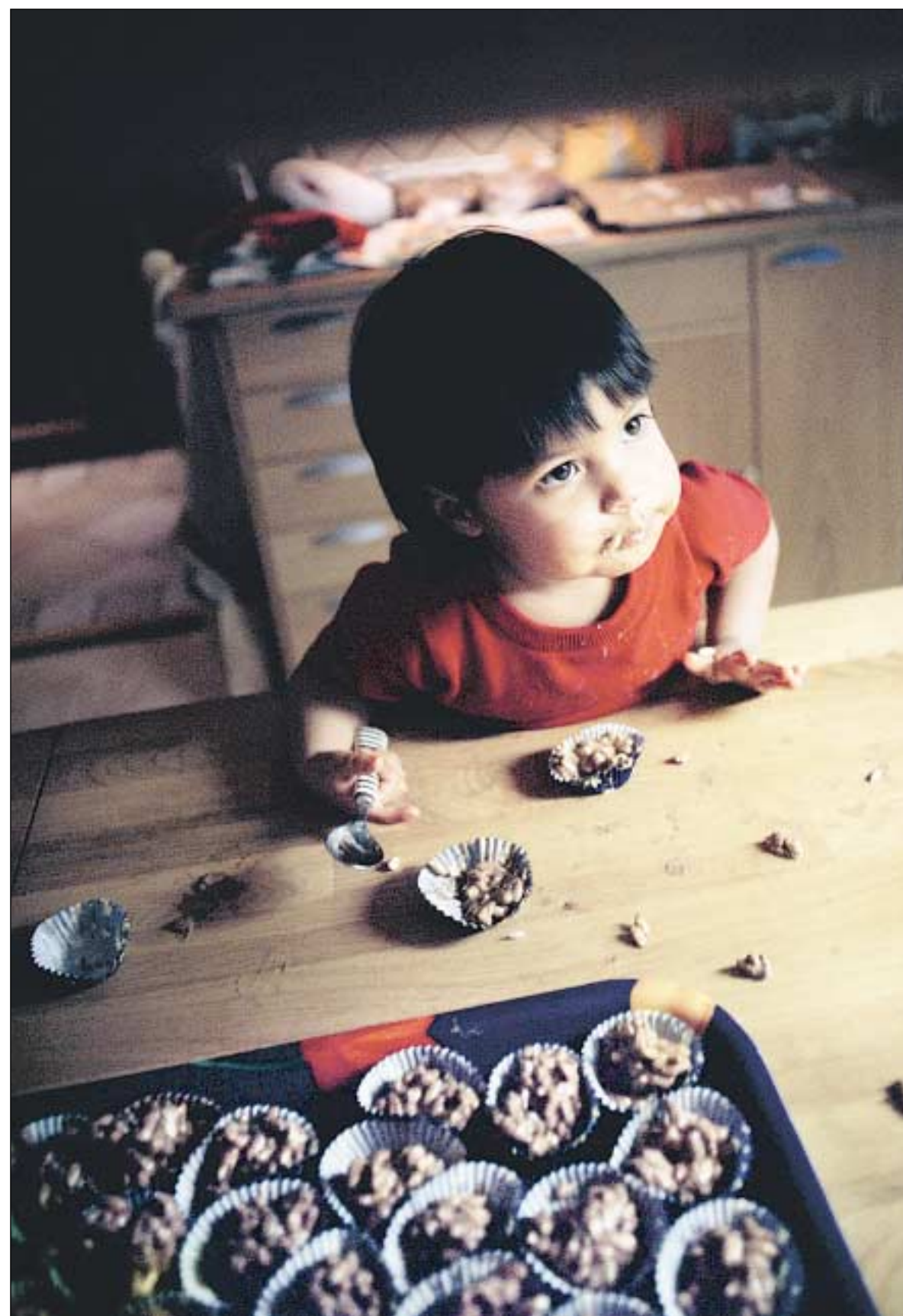
– Kanske är det en speciell människa som ska få den, säger han med liten glimt i ögat.

Peter Wouch är konsthantverkare på fritiden. När han är klar med jobbet i Malmö åker han hem till sin verkstad och fortsätter arbetet med plåt och järn. Eller mekar med bilar och motorcyklar. Den risiga gamla Mercan vid infarten ska bli av med motorn, som i sin tur ska sättas in i den gamla risiga lastbilen från 1959 som står utanför hans hus. Den gamla A-Forden i verkstaden verkar vara ett evighetsarbete.

Sin yrkeskarriär vill Peter Wouch avsluta med att bli konsthantverkare på heltid. – Så fort som möjligt! Det är mitt mål, säger han och filar vidare.

CHRISTINA KALLUM

christina.kallum@sydsvenskan.se



Snart tvååriga Rebecca passar på att gegga runt innan godsakerna försvinner utom räckhåll.

FOTO: EMMA LARSSON

## NILSRO

## Helgen börjar med kalas

► Med matskeden i högsta hugg och större delen av ansiktet nersmetat med choklad tar Rebecca, snart två år gammal, sig an bricken med nygjorda rischoklad. Mamma Anneli försöker rädda undan de ännu inte stelnade godsakerna samtidigt som hon tålmodigt förklarar för Rebecca varför godiset försvinner ur hennes åsyn.

– Viska ha födelsedagskalas och då ska vi äta godiset, säger hon. 25 vuxna och barn samt två "smättingar" ska under lördagen (det vill säga igår) invadera huset. Tidigare i veckan fyllde nämligen storasyster Filippa fyra år. Julstök kombinerat med födelsedagsfest alltså.

Att Anneli Fyhr Malmquist och Lena Sjöstrand befinner sig i samma kök är inte ovanligt. De

två år svägerskor och säger sig ha kontakt med varandra minst en handfull gånger varje dag. Familjerna har bott i Alstad nästan lika länge.

– När vi letade hus för tolv år sedan bodde Anneli och min bror redan här och höll utkik. En dag ringde de och sa att de hittat ett hus till oss, och det blev så att vi köpte och flyttade hit, berättar Lena, som för tillfället har massor med tid för julförberedelser eftersom hon är mammaledig.

Julafton firar de så klart ihop men inte i Fru Alstad utan hemma hos Lenas föräldrar, det vill säga Annelis svärföräldrar. Som tradition går familjerna till kyrkan för att vara med vid andakt följande lördag.

förande i byahuset, det projekt vars syfte är att renovera och gemensamt använda det röda tegelhuset invid kyrkan i byn. Henrik Westerdahl är ordförande i byalaget som fixar arrangemang, trots att han och hans familj med sina fem år i byn nästan är att betrakta som nykomlingar. Det som skulle fungera som ett fritidshus för honom och hans familj har blivit permanent bostad och när det är dags för julafton får deras släkter komma till Fru Alstad för att fira.

– Sen vi fick Wiktor stannar vi helst hemma och firar, det är enklast och vårt hus blev så fint efter utbyggnaden att vi gärna är hemma, säger Henrik Westerdahl som just påbörjat jullov eftersom han jobbar som lärare i Ystad.

Anneli Fyhr Malmquist stannar upp ett slag i godissmeten. Ser sig runt i sitt rymliga kök, skrattar till och utbrister:

– En sän här dag skulle man kunna tro att vi lever världens lugnaste liv, med massor av tid för att julstöka och baka. Så här lugnt är det nästan aldrig.

Säger hon. Och som på givna signaler bryter kaoset ut: de fem barnen ska tvättas av och kläs på inför gruppfotoograferingen till Sydsvenskan. Någon behöver gå på toa, en blöja ska bytas och Rebeccas overall har lämnat jordens yta.

På bänken i köket står bricker med lockande julgodis och kristyränglar till julgranen.

KATIA WAGNER

katia.wagner@sydsvenskan.se