

Gir ut kakebok for glutenallergikere

KOKEBOK: «Glutenfri Eufori» er en vakker og inspirerende bok, og mye mer en bare en kakebok for glutenallergikere.

Trine M. Albrigtsen

trine@hblad.no 75070382

Turid Mattson (57) er født og oppvokst i Akvika på Sundøy, men har siden hun ble voksen reist vidt og bodd på tre forskjellige kontinenter.

Hun har fulgt sin mann som har jobb innenfor FN, og blant annet bodd i Sabia, Malawi, Laos og Thailand.

– Derfor er også kakene grenseløst gode, skriver hun i forordet til boken. Og etter å ha smakt på hennes «Hybelkaker» som kan lages uten oven, skriver vi under på at hun har sine ord i behold.

Kunstnervenner

Nå bor Mattson i Båstad i Sverige hvor hun omgir seg med mange kunstnervenner. Det bærer boken hennes preg av.

Kapitlene er ordnet tematisk i forhold til kaker som Mattson mener passer til de forskjellige kunstnerne, og hun har bakt sine kaker og båret dem til deres atlieer for fotografering. En ide som fungerer meget godt og gir boken et ekstra spenningsmoment.

De fleste fotografiene i boken er tatt av Mattsons sønn, Filip, som tar både gode matbilder og flotte naturfotografier.

Fra Helgeland

Men Mattson har ikke glemt sitt Helgeland. Hun ferierer fortsatt på Sundøy hvert år, og tre av kapitlene i boken, «Øyhopping», «Syv Søstre» og «Påske på Alstenøy» er tilpasset Helgeland med fotografier fra regionen. Omslaget til boken prydes av et vakker bilde, hvor et åreblad dyppes i en fredfull fjord hvor Syv Søstre speiler seg.

Den grafiske designen som er gjort av den unge svenske grafikeren Michael Olsson er et godt stykke arbeid, noe som ikke alltid pleier å være tilfelle når forfattere gir ut bøker på eget forlag. Dette er rett og slett en vakker bok.

Nyttig

For glutenallergikere er boken også meget nyttig. Mattson har



FORFATTER: Turid Mattson.

gått svanger med dette bokprosjektet helt siden hun måtte erkjenne at hun ikke tålte gluten. Hun ville ikke gi opp alle godsakene hun elsket å spise, som brød, boller, vafler og kaker, og har lært seg å bake alle de tingene hun likte å spise med glutenfritt mel.

– Det er ikke bare å bytte ut hvetemel med glutenfritt mel. Det glutenfrie melet har andre bakeegenskaper og derfor må man prøve seg fram, sier Mattson.

Og i boken deler hun oppskriftene hun har erfart seg fram til. Her finnes oppskrift

på det meste du noen gang har sett på et kaffebord, og litt til. Også de gode gamle klassikerne bløtkake, krumkake, tropisk aroma, delfiakake og prinsessekake. For ikke å snakke om lefse, gomme og kamkake, i skjønn forening med pai med brie og kanadisk julekake.

Hybelkaker



HYBELKAKER: Disse godbitene bakes helt uten oven.

350 g peanøttsmør
1 dl dukker
1 ts vanilje
2 dl lys sirup (alternativt i dl honning og 1 dl mørk sirup)
1 l cornflakes 1 dl kokos

Tilberedelse i kasserolle:

1. Kle en form 20x30 cm med bakepapir
2. Bland peanøttsmør, sukker og sirup i en kasserolle. La det nesten koke opp på svak varme. Rør om av og til
3. Knus cornflakesene lett. Ta kasserollen av platen og rør ned de knuste sjokolade sammen med kokosen.
4. Bre dette utover den bakepapirkledde formen.
5. Smelt sjokoladen og bre den utover kaken.
6. La dette kjøle seg helt før du skjærer den i ruter.

Topping:

300 g sjokolade eller
100 g smeltet smør
100 g mørk sjokolade
1 ts vaniljesukker
2 store ss sukker

Avkjøles noe før påsmørningen av kaken

Oppskriften er gjengitt med tillatelse fra Turid Mattson

BEGGE FOTO: TRINE M. ALBRIGTSEN

Boken kan kjøpes hos lokale bokhandlere og finnes både i norsk, svensk og engelsk utgave.