

GASTRONOMISK NAVIGATION

Alla har väl ätit sjömansbiff någon gång. Betydligt färre har varit sjömän, ätit biff ombord och ännu färre lagat till den i en gungande byssa. Du som läsare tillhör troligtvis den lilla kategorin lyckliga som både äter och lagar mat i båt. Denna artikelserie är för dig.

TEXT OCH FOTO MARTIN LEISBORN

Sjön suger, är ett uttryck som använts i min släkt sedan långliga tider, långt innan ordet suger fick en negativ bemärkelse. Säger din tonåring i dag att sjön suger menar han eller hon troligtvis inte det som farfar menade. Farfar var hungrig och menade att de flesta blir hungriga fortare i en båt än på land. De flesta av oss praktiska båtägare håller säkert med farfar, inte tonåringen.

Det finns tre stora skillnader mellan mat på land och mat ombord. För det första blir man hungrigare till sjöss, för det andra smakar maten bättre och till sist är det även svårare att laga mat ombord. Orsakerna till dessa olikheter kan diskuteras länge och väl, men de flesta är nog överens om att vind och väder, samt spänningen och entusiasmen stimulerar kaloriförbrukningen och därmed aptiten. När aptiten är god, humöret på topp och magen tom smakar det naturligtvis bättre. Men att laga maten i ett spartanskt litet pentry med minimala faciliteter och kanske rentav på ett gungande hav är en utmaning.

Inte att undra på att många under båtsemestern hänfaller åt burkmat och pulvermos. Och är det bara en dagstur eller weekend det gäller så går det kanske bra med färdiglagat eller något halvfabrikat. Det är kanske ändå grillningen på kvällen som är huvudmålet. Men om båtvistelsen blir längre än

så, ja då hinner besättningen tröttna på burkmaten och pulverlösningarna. Kroppen behöver näring och riktig, nyttig mat. Den skall dessutom vara god – och lättlagad. Vi är ju fortfarande i båtentryt, inte hemma i det välutrustade villaköket.

För att göra det hela ännu mer komplicerat är själva ätningen också svårare ombord än på land, rent tekniskt. Det gungar och lutar under gång och det finns kanske ingen plats att ställa tallriken och glaset. Det är lätt att spilla, ja faktiskt svårt att undvika. Även när båten ligger ankrad och stilla är kanske det gamla bordet vingligt och kanske för litet. Diskmaskinen är dessutom kvar på land och enbart en balja står till buds när maten är uppäten.

Men maten är viktig för en lyckad semester. En armé vandrar på sin mage, sägs det, och en besättning seglar på det som skickas ut från byssan. Dessutom finns det troligen mer tid att pyssla och fixa till trevlig mat än i den stressiga vardagen. Skulle matfrågan överlåtas åt slumpen blir resultatet antingen att rorsman frestas att svänga förbi varenda pizzeria och restaurang i skärgården, något semesterkassan kanske inte tillåter. Eller att tonåringarna blir sura och insisterar på att havet verkligen suger – i den moderna och önskade bemärkelsen.

Så här kommer PB:s guide till en lyckad båtsommar – med god, nyttig och tillagad mat, serverad på ett praktiskt och trevligt sätt. Bon appetite!

SJÖKOCKARNAS TIPS

Jag knullar ut på bryggan på väg mot en av de båtkockar som skall delta i denna artikel om mat ombord. Arbetskostymen är på, nämligen Praktiskt Båtagandes svarta T-shirt med texten ”Kan själv”. För det mesta har denna kända formulerings stämt hyfsat väl med mina olika tekniska reporteruppdrag under åren. Men denna gång är det annorlunda. Texten

kanske egentligen borde sagt ”Kan inte själv”, eller ”Vill lära sig”. I dag är ämnet nämligen matlagning, ett område som jag är långt ifrån hemma på. Skulle jag vara chef i byssan hade besättningen troligtvis löpt risk att få skörbjugg. Det är med andra ord nödvändigt att förlita sig på de medverkande kockarna. Och det är inte en dålig skara. Tre kunniga och mat-

lagningsintresserade personer med lång erfarenhet av båtliv med familjen ombord har tillfrågats om de vill ta Praktiskt Båtagande med i båten och dela med sig av sina favoriter i pentryt. Receptkriterierna är enkla och självklara: Ingen färdigmat. Inget pizzeriabesök. Ingen grillning, eftersom de flesta redan kan det. Det skall vara riktig, traditionell matlagning – nyttigt, gott och lätt-

lagat ombord i ett relativt enkelt pentry utan tillgång till mikrovågsugn, hushållsassistent, elmixer och andra elektriska verktyg. Däremot tillåts coolbox med frys, samt matvaror som är vanliga och praktiska att ha med ombord. Ingen av kockarna är proffs, men glada och duktiga matentusiaster med bra tips. Här är deras pentryn!

Äkta Italienskt

Första kocken ut är Ingela Claesson, Göteborg, med många års tjänst i byssan på familjens Malö 40H och en Albin Vega innan dess. Medan maken Jörgen sköter det tekniska i båten förgyller Ingela för det mesta tillvaron med matlagning och bakning, något som för henne sitter i blodet. – Pappa är kock och började som lärling redan när han var femton år. Vi har lagat mycket mat i familjen under min uppväxt. Men bakningen har jag mer från mamma, säger Ingela. Ingela har valt att laga till ett äkta italienskt recept. För några

år sedan var hon och maken Jörgen nämligen på matresa i detta gastronomiskt begåvade land och tillbringade flera dagar med boxaren och stjärnkocken Paulo Roberto, där de två fick lära sig hur pasta och diverse annat italienskt egentligen bör tillagas och smaka. Ny kunskap och inspiration togs med hem till Malö 40:s pentry.

– När jag lagar mat i båten har jag tid att experimentera och se vad man kan hitta på med det jag har med. Ingelas valda båtrett är potatis-gnocchi med tomatås, gratinerad i ugn, och är inspirerad av ett av Paulo Robertos egna recept. Den är vegetarisk och lätt att laga till. Ingredienserna är lätta

att få tag på i de flesta matbutiker. Men varför passar just detta ombord? – Det går snabbt att laga till, kan varieras med olika sorters pasta, kräver ingen specialutrustning och är supergott, säger Ingela. Är det lite sjögång känns det dessutom tryggt med aluminiumfolie som ”lock” på formen med gratängen.



Börja med tomatåsen, för den tar cirka 45 minuter att laga till. När den börjar bli klar lagas gnocchin till. Under resten av tiden kan salladen och andra tillbehör förberedas.



Plocka sedan upp och kasta den gula löken och vitlöksklyftorna. Smaka av med salt, peppar och socker.



Häll i tomaterna i en gryta. Skala och halvera den gula löken och skala vitlöksklyftorna. Krossa lökarna lite för att få maximal smak och tillsätt dem tillsammans med basilikan. Låt tomatåsen småputtra under lock på svag värme i cirka 45 minuter.



Koka upp en kastrull med vatten. När vattnet kokar läggs gnocchin i. Om det är färsk gnocchi tar det bara några minuter, annars följ instruktionerna på paketet. När gnocchin flyter upp till ytan är den klar. Häll av vattnet.



Riv parmesan och hacka mozzarellan i bitar. Tänd ugnen och sätt den på ganska hög värme, cirka 200 grader. Täck ugnsfornens botten med ett lager tomatås och varva sedan med gnocchi, mozzarellabitar och parmesan i flera lager. Avsluta med ett lager tomatås och parmesan. Täck formen med folie.

Sätt in formen i ugnen och gratinera i cirka 20 minuter. Ta ut formen, strö ett lager parmesan på och dekorera med till buds stående medel. Servera gärna sallad och bröd till.

Recept 1

Recept för 4 portioner:

Ingredienser:

400 g passerade tomater
400 g krossade tomater
1 st gul lök
4 st hela vitlöksklyftor
10 st strimlade basilikablåd
2 tsk salt
1 tsk svartpeppar
1 nypa socker
3 msk olivolja
Mozzarella- och parmesanost
1 pkt (500g) gnocchi, helst färsk. För variation, byt exempelvis till penne eller tortellini.

Tillbehör:

Bake-offbröd och salladsingredienser, om så önskas

Redskap som behövs

(utöver det allra vanligaste)
Spis med minst en låga
Ugn
Ugnform
Rivjárn
Aluminiumfolie

Direkt från havet



Vår andra båtcock heter Christian Svanberg. Han växte upp med båt-liv, segling och kör numera en Winga 25, en snipa som han till-bringat många somrar på sjön i tillsammans med familjen. Praktiskt Båtagande tittar in i hamnen inte långt från Mar-strand.

Christian har valt sin favori-trätt, smörstekt färsk makrill med äkta potatismos, skirat smör och rårdorda lingon. För att ytterligare få det à la Christian skall det även vara riven pep-parrot till.

Och varför passar det här bra ombord?

– Därför att där vi befinner oss är det väldigt naturligt att fiska makrill, det är nåt som hör till båtlivet. Det är väldigt gott, hyfsat lätt att fixa i båten och

passar bra med miljön och fun-kar bra att laga.

Färsk fisk låter avancerat för mig som är mer van vid fyrkan-tiga fiskblock från affärens frys-disk.

– Eftersom jag klarar av det är det inte svårt, säger Christian. Det enda som kan vara svårt är kanske att fånga makrillen, och sedan att tajma fisken och mo-set så att de blir färdiga samti-digt. För det skall serveras varmt.

För de som inte har tillgång till makrill i vattnet eller fiskaf-fären förklarar Christian att det går bra med nästan vilket annat slags fisk som helst.

– Rödspätta är också väldigt bra och en favorit här på väst-kusten. Men fisk överhuvudta-get, panera den och stek den. Jättegott!



Christian Svanberg kör en Winga 25.

Recept 2

Ingredienser:

10–12 potatisar av "mjölig" sort, exempelvis King Ed-ward
En eller två rensade men hela makrillar
1 pkt färska eller frysta ling-on
Smör
Vispgrädde
1 st citron
Pepparrot
Ströbröd
Salt, socker och peppar

Tillbehör:

Salladsingredienser, om så önskas

Redskap som behövs

(utöver det allra vanligaste)
Spis med två lågor
En stor och en liten kastrull
Potatisstöt och visp
Stekpanna och stekspade
Skärbräda och bra kniv
Potatisskalare
Ev. kött-termometer

GÖR SÅ HÄR



Börja med att fånga en fin firre. Eller två!



Koka upp cirka en liter vatten i den stora kastrullen och tillsätt 1 tsk salt.
Skala och klyfta potatisen. Lägg den i vattnet och låt koka i cirka 20 minuter.
Tillaga makrillen under tiden.



Potatisen är klar när klyftorna är genomjuka. Då hälls det mesta, men inte allt, vatten ur.
Lägg i en klick smör, cirka 25 g, och mosa potatisen i kastrullen tills den blivit så klumpfri som möjligt.



Rensa makril-len. Ta bort huvud, fenor och skrapa bort yttersta lagret på skinnet.

Ströa fisken med lite salt runt om och vänd den sedan i ströbröd.



Lägg en rejäl klick, cirka 25 g, smör i stekpannan. Hetta upp pannan ordentligt för att få fin stekyta. När smöret slutar spraka, men innan det blir gyllenbrunt, lägg snabbt fisken i pannan och minska sedan värmen. Vänd fisken regelbundet så att den blir jämnstekt på alla sidorna, även inuti.

Lingonen



Håll lingonen i en skål.
Tillsätt socker efter smak och rör om. Christian rekommenderar cirka 1 dl socker till 2 dl lingon. Låt stå medan resten av maten lagas.



Tillsätt några matskedar grädde och vispa moset så att det blir slätt och luftigt. Smaka av och tillsätt salt och peppar enligt smak.
Sätt den lilla kastrullen på lågan och smält ner cirka 50 gram smör.



Kontrollera efter några minuter hur fisken blivit inuti. Temperaturen bör vara cirka 57–58 grader för makrill, vilket är något mer än för många andra sorters fisk. När fiskköttet blivit vitt och börjar lossna från benen är den klar. Stek inte för hårt eftersom den då blir torr.



Riv pepparrot, eller ta fram pep-parrotstuben. Servera med smält (skirat) smör på moset, samt ett par skedar av lingonen. Garnera med dill, citron och färsk basilika och servera gärna grönsallad till. Och något gott att dricka.

Sjögungad lax

Vår tredje och sista kock heter Jeanette Leisborn från Göteborg. Hon har alltid tyckt om att laga mat och gick i sin ungdom restauranglinjen på gymnasiet. Segelse-mestrarna tillsammans med fa-

miljen i deras Albin Ballad brukar bli långa och seglatserna allt längre, vilket skapar många tillfällen att laga båtmat.

Sommaren 2015 seglade familjen från Göteborg till Södertälje och sedan tillbaka runt södra Sverige vilket innebar många långa dagar till havs. Jeanette, som lätt blir sjösjuk inombords vid pentryt under gång, provade sig under resan fram till olika maträtter som fungerar att laga ombord.

– Det måste gå snabbt och vara lätt att servera även när det gungar, är Jeanettes slutsats.

Jeanette har valt att dela med sig av en egenuppfunnen rätt som hon kallar Oaxen-laxen.

– Jag råkade komma på det här när vi seglade förbi en ö som heter Oaxen, så vi kallade det Oaxen-laxen! berättar Jeanette. Det blåste friskt vid tillfället, gungade och rätten serverades vid rodret i all enkelhet. Men maken och sonen älskade det och bad att få samma igen, många fler gånger under semestern.

Varför passar detta att laga till i båten under gång?

– För att det går väldigt snabbt, bara 15 minuter, och kräver bara en låga och en kastrull. Men det är riktig mat, smakar bra och är nyttigt. Tack vare konsistensen rinner eller rullar

den inte ur tallriken, som många andra rätter gör, när det är vingligt ombord. Och bara en kastrull att diska är ett stort plus!

Recept 3

Recept för 3–4 portioner:

Ingredienser:

4 dl snabbris, 3-minuters (ej minutrís)

3–4 bitar fryst lax, eller annan frusen eller färsk fisk.

1 st tärning grönsaksbuljong

½ burk Crème Fraiche,

smaksatt eller naturell

Ca 5 dl vatten

Salt, peppar och kryddor kan tillsättas efter smak men

är inte nödvändigt då buljongen ger god smak. Jeanette brukar dock själv ta i

lite Sambal Oelek i sin egen portion.

Tillbehör:

Behövs ej då tanken med rätten är att den skall vara så enkel som möjligt. Men tomat eller någon annan grönsak passar bra om båt-förhållandena tillåter.

Redskap som behövs

(utöver det allra vanligaste)

Spis med en låga

Kastrull med lock

Slev eller sked



Pentry36: Jeanette i Balladpentryt. När det gungar gäller det att ta spjörn. Men Oaxen-laxen går snabbt att laga!



Med få ingredienser och enkel tillagning är Oaxen-laxen den perfekta seglarlunchen under gång.



3–4 bitar lax är lagom i en normalstor kastrull.



Lägg laxbitarna i kastrullen och tillsätt vatten så att det täcker fisken.



Sätt kastrullen på lågan och tillsätt en buljongtärning. Koka upp.



När laxen efter cirka 10 minuter är genomkokt tillsätts en halv burk Crème Fraiche som rörs ut. Koka upp igen.



När det kokar igen, rör ner minuteriset och ta av kastrullen från spisen. Låt stå i cirka 3 minuter med lock på.



Klart att servera! Nu kan den antingen serveras direkt eller stå och svalna en stund tills det blir läge att äta.



PROVIANTERA

Mataffärerna i Sverige är numera mer välfyllda och väl-sorterade än någonsin. Skafferiet, kryddhyllan, kylskåpet och frysen hemma återspeglar samma sak. Aldrig någonsin har det svenska folket ätit så bra och variationsrikt. Men i båten är det värre. Så här kommer några tips om hur det kan förbättras.

TEXT OCH FOTO MARTIN LEISBORN

Ingenting är fel. Nej, även burkmat och pulversoppa har sin plats i skafferiet under dinettesoffan, om inte annat som nödproviant. Men det finns mycket annat som också är trevligt att ha med. Det gäller bara att tänka på de speciella, trånga och lite primitiva lagringsmöjligheterna som står till buds.

Låt oss börja med två viktiga principer, enkelhet och hållbarhet. Enkelhet är viktigt. Mat skall kunna lagas med bara ett eller två kokkärl, på max två gasol- eller spritlågor. Mikrovågsugn finns inte och inte heller obegränsat utrymme i kyl och fryr.

Hållbarhet är också viktigt, då kylan är liten eller inte finns alls, och då vädret kan slå om och familjen bli inblåst i någon naturhamn i flera dagar utan tillgång till shopping. Provianten bör därför inkludera hållbara grönsaker, bra konserver och annat som håller några dagar.

Hållbara matvaror

- Smör håller sig inte länge i sommartemperatur, men olivolja gör det. Den funkar mycket väl som matfett både vid stekning, marinad, dressingar och annat.
- Syrad mjölk som fil och yoghurt håller längre än vanlig. Crème Fraiche och gräddfil likaså och är dessutom perfekt till sillen och räkorna.
- Ultrapastöriserad mjölk, kallas ofta ”Long Life Milk”, håller i månadsvis och är nästan lika nyttigt som vanlig mjölk.



Mjölk med lång hållbarhet passar bra ombord.



Frukt är gott och nyttigt, men håller sig inte så länge i sommarvärmen.

- Ägg håller länge i rumstemperatur så länge de är okokta.
- Många frukter och grönsaker förfärs ganska snabbt i rumstemperatur eller den värme som kan bli i båten under soliga dagar. Men rotfrukter, potatis, morötter, kål, lök, vitlök, och andra hårda grönsaker håller länge. Färska tomater håller också hyfsat bra, faktiskt bättre i rumstemperatur än i kyla.
- Grovt bröd håller längre än ljust bröd. Knäckebröd och riskakor likaså. Halvfabrikat som bake-off bröd är alldeles utmärkta ombord. De finns i varje butik och håller i flera veckor i rumstemperatur. Det enda som behövs för att baka klart dem är en ugn.
- Marmelad och sylt håller länge.

Torrvaror, konserver och vacuum-förpackat

Färsk mat i all sin ära och glans, men torrvaror och burkmat är inte heller så dumt. Även om vi gärna slipper att äta färdig mat på burk och pulversoppa så behövs konserverna ofta för att komplettera matlagningen. Krossade eller passerade tomater på burk, ketchup, kaviar, mjukost och andra pålägg i tub använder vi ju även hemma, så varför inte i båten?

Andra förslag på burk som kan nämnas är tonfisk, makrillfiléer, sardiner, sill, koncentrerad juice, ärtor, majs, oliver, och färdiga soppor, till exempel ärtsoppa och gulasch-



Pasta och andra torrvaror skall förvaras torrt. Då håller de länge.



Krossade tomater håller länge och passar till mycket.

soppa. Kokosmjölk som helkonserv – underbart.

Torrvaror som är bra ombord, men som verkligen måste förvaras torrt: Ris, pasta, linser, frukostflingor, havregryn, soltorkade tomater, såser, kryddor och kryddblandningar är superbra. Dessutom är det inte fel att röra ihop en pulversoppa någon gång heller som mellanmål med en knäckemacka till. Det ”värmer gott i kistan”, bara det inte blir för ofta. Glöm inte heller kaffe och té.

Vissa matvaror finns även vacuumförpackade, exempelvis bröd, majsolkvar och annat. De håller länge när de är öppnade och är därför praktiska att ha med.

Laga hemma och frys in!

Om båtsemestern inte är så lång kan egenlagad fryst mat vara en bara idé. Om båtturen blir längre kan det ändå ge en bra och lätt-sam start på tillvaron. Flera av mina båtbestämda använder den metoden varje sommar och lagar ett flertal rätter som de djupfrysar hemma. När det är dags för avfärd läggs rätterna i en stor kylbox tillsammans med fryst mjölk, fryst vatten som alla under tiden tjänar som kylklampar. En full kylbox med djupfrysta varor kan hålla sig frusen i flera dagar om det vill sig väl.

Speciellt bra håller sig frysta soppor, såser, grytor och stuvningar eftersom de blir ganska massiva isblock, till skillnad från mer luftiga rätter. Matvaror som ost, korv och kött bör packas kompakt för att hålla

RÄTT



Burkmat är praktiskt, men det finns så mycket mer som är bra att ha med ombord.



Strandsnäckor, vissa kallar dem kuping, är ätliga och räknas av somliga som en delikatess.

kylan länge. Kött som skall grillas kan marineras hemma och frysas i sin marinad. Det är naturligtvis även bra att ha en planering på vad som skall användas först och lägga det längst upp, så inte allt behöver lyftas ur för att kunna nå något längst ner, då det skulle pumpa in varmluft bland kylvarorna.

Skafferiet under kölen

”Ge den fattige en fisk och han har mat för en dag. Ge honom lina och krok så har han mat för resten av livet.” Så lyder ett populärt talesätt som även kan tillämpas på oss båtfolk. Varför köpa fisk i fiskaffären när det simmar hundratals godbitar under kölen?

Så ett bra matvarutips är att lära sig fiska. Beroende på vilka vatten du navigerar i kanske det behövs tillstånd, men i havet är det fritt fram. Så ta med spöt, metreven eller dörjen och förgyll matlagningen med nyfångade läckerheter. Att laga till dem är inte så svårt, som framkom i föregående ar-

tikel. De kan stekas, kokas, halstras eller grillas. Även strandkrabbor går bra att äta, om du lyckas fånga några större exemplar.

Skafferiet i naturen

Något annat som är lätt att glömma är att det ofta finns fina matvaror på öarna vi lägger till vid. Bär och svamp naturligtvis, men även mer okända växter. Strandkål är ätlig och god i början av säsongen, blombladen av styvmorsviol passar fint i sallad, och har-syrablad och stensötarötter är naturens eget godis. Kråkbär med socker är väldigt populärt bland danskar men relativt oupp-täckt för svenskar, kanske kan vi lära oss att äta det?

Vid strand och klippkanter finns de goda skotten av blåstång och knöltång som kan hackas och stekas. Kuping (de små strandsnäckorna med sniglar i) blir en fin kupingsoppa. Musslor och ostron är välkända delikatesser som är bra, såvida det inte råder algblooming i trakten.

Det finns säkerligen mycket mer att äta i vildmarken ute på öarna. Men för att inte få i dig något dumt så läs helst på lite mer först. Skaffa en bok eller rådfråga de som vet mer! Det gör båtlivet ännu mer intressant.

Snabba kolhydrater

Till sist, nåväl, det är kanske inte så hälsosamt, men det är ändå semester. Och när sjön suger, vinden ökar på och det fortfarande är tio distansminuter kvar till lugnt vat-



När blodsockret blir lågt är det bra att ha något snabbt till hands att erbjuda besättningen.

ten då kan det var viktigt att höja blodsockret lite, och därmed humöret. Så lite godis kan också vara bra att ha med. Kanske inte kemikaliskt framställda surisar, vingummin och annat som inte tillför något till kroppen, men mer naturliga saker som russin, choklad och jordnötter! De kan i vissa fall utgöra räddaren i nöden.

Digestivekex funkar också bra. Har du en riktigt bra kybox med frysack kanske du till och med kan ha med några isglassar att överraska barnen med när havet suger i den moderna bemärkelsen – de kommer att älska både båtlivet och sina föräldrar!

Vatten

Allra sist, men inte minst, glöm inte dricksvatten. Även om du har obegränsat med vatten under kölen kanske det inte är sött eller rent nog. Så fyll upp dricksvattentankarna innan avfärd. Det går att leva länge utan mat, men inte utan vatten!

OM BORD I BÅTEN

Att ha bra ingredienser och bra recept är en sak. Men maten ska även lagas till och serveras. Då behövs både spis och bord anpassade för båtliv.

TEXT OCH FOTO **MARTIN LEISBORN**

Vårt resonemang förutsätter att det gäller en vanlig fritidsbåt modell lagom eller mindre. För i de riktigt stora finns ofta spisar och utrustning som är i klass med villan hemma i stan. Men för den vanlige medelsvensson så är det ett mindre pentry som gäller för matlagning och en salong eller sittbrunn på maximalt en och en halv kvadratmeter att äta i. Det ställer krav på bra utrustning.

Ett lutande kök

Vi börjar med spisen. Det som framförallt skiljer köket hemma från pentryt i båten är att båten gungar medan huset i de flesta fall står helt still. Segelbåtar lutar dessutom. Därför behöver spisen i båten ha balansupphängning, som gör att den alltid är i upprätt läge även när båten. Vissa har även upphängning i längsled som gör att köket klarar båtens rörelser framåt och bakåt. Självklart behövs inte flexibla upphängningar när båten är förtöjd i hamn, men ute till havs är det vik-

Ett stabilt
bordstativ.

FOTO: SEASEA

tigt, annars kommer kastrullerna att falla ner på durken. De flesta kök som säljs för användning i båt har detta men inte alla. Båtspisar kommer i olika utföranden och märken. En del finns i inbyggnadsutförande eller med glaskeramik runt toppbrännarna, och några har inbyggd ugn, andra inte. Om ditt kök inte har ugn finns den så kallade Omnia Miniugnen att köpa för några hundralappar, som med rätt användning kan baka och gratinera allehanda rätter.

Det som skiljer spisarna åt är huvudsakligen vad de drivs av, gasol eller sprit. Båda drivmedlen har för- och nackdelar. Gasol är lättvindigt och rent, men kräver rigorös installation och regelbundet underhåll av slangar och kopplingar. Läckande gasol kan nämligen orsaka en mycket kraftig explosion. Sprit är också relativt lättanvända och mycket säkra, men kräver återkommande påfyllning av sprit. Det är då lätt att spilla utanför vilket kan vara en brandrisk.

Bord ombord

Båtagare är uppfinningsrika och många olika modeller av matbord och upphängningsanordningar har tänkts ut för måltider i en trång båt. Vissa bord har golvpelare medan andra har sitt fäste i ett skott. Några sitter på masten och kan hissas upp i taket när de behöver vara ur vägen, och hissas ner och bildar en King Size koj när det är sovdags, för att åter hissas upp i åtläget till frukosten. Smart!

Båtar från 70- och 80-talet kom ofta med en färdig, fabriksgjord lösning. I min gamla



Bilder:
Bord01: Bord ombord – självklart!

Ballad var det ett relativt stort matbord med två fällbara sidor och två ben av aluminiumrör som passade in i två hål i durken. Hela paketet kunde flyttas ut i sittbrunnen där två andra durkhål fanns förberedda. Anordningen var tung men relativt stabil och fungerade fram till i fjol då ett durkfäste i salongen gav upp. Ett nytt bordsarrangemang fick därför inköpas och monteras till årets säsong. Vad finns det då för praktiska alternativ?

Båttillbehörsbutikerna har ett urval av smidiga lösningar. Det finns till exempel



Ett svängbart underrede från Lagun.

bordsskivor i olika storlekar och material. Teak är tungt men snyggt, vädertåligt och dyrt. Teak behöver inte nödvändigtvis oljas in, men för att undvika fläckar från spill är det bra att göra, kanske med en vaxolja. I handeln finns även tygfodral till vissa bordsskivor, för att skydda mot väder och måsar. Perstorpsplatta finns i träimitation och är lätt, hyfsat tåligt och säljs för ett lägre pris. Vissa bord har fällbara sidor, andra inte.

Stativ och upphängningsanordningarna som säljs är många, smidiga och flexibla.



Hopfällbart däcksbord.

Det finns däcksbord i plast med utfällbara ben, typ campingbord som även kan tas med upp på land, och andra med de klassiska aluminiumrörbenen som passar i durkens befintliga hål. Har båten inte rätt hål finns även de att köpa. Andra stativ är så kallade konsoler som kan monteras på ett skott och fällas ner och upp efter behag. Dessutom finns kraftiga och rejäla durkstativ med skruvfäste och reglerbar höjd, vissa har till och med gasreglering.

Ett av de populäraste stativen är Lagunserien från svenska NOA. Dessa bordsunderreden kommer med en kraftig aluminiumplatta som bultas fast i ett skott eller sittbrunnssidan. Med i paketet kommer en pelare och en svängbar arm som sätts fast i fästet, och en vridbar bordsinfästning. Till paketet kan nästan vilken typ av bordsskiva som helst väljas. Resultatet blir en modulär och flexibel bordsupphängning som tål ganska många kilo serverad mat, dock inte att luta sig på.

Det finns följaktligen både spisar och bordslösningar för alla typer av båtar och budgetar. Välj en som passar dig och dina preferenser – och njut av den goda maten.



Ett trelådigt gasolkök
med ugn och balansupphängning – nästan som hemma.

Ugn ombord

Med en ugn kan den hågne glädja besättningen med nybakat bröd, gratinerade rätter och mycket annat. Ingela Claesson berättar att hon använder sin ugn oerhört mycket under båtsemestrarna och bakar både bröd, kakor och lagar mat i den.



BESTICKFÖRNING TILL BORDS

Provianten är med och maten tillagad. De dyra krabbklorna och kräftorna ligger på bordet. Men går inte att få upp utan hammare. Frågan är nu hur vi ska få i oss dem och och hur resten ska serveras. Och hur får vi upp korken?

TEXT OCH FOTO MARTIN LEISBORN

Vi är återigen i båten. Mysdags med familjen eller vännerna. God mat är tillagad och vi rör oss frenetiskt mellan byssan och matbordet. Hur skall vi servera maten? Vad skall den ätas med? Det gäller glas, tallrikar och bestick. Glas eller plast? Engångs eller inte? Praktiskt Båtagande tittar närmare på hur maten serveras med stil.

Servering med stil

Ett besök på vilken båtutrustningsbutik som helst avslöjar att de flesta av oss inte vill äta med händerna i båten. Ok, det är trångt och primitivt ombord men porslinet är ändå viktigt. Inte att det skall vara just porslin men det bör kanske åtminstone påminna om det. Därför har butikerna välsignat oss med ett brett urval tallrikar, glas och bestick – en del i äkta porslin, annat i porslinsliknande plast (till exempel melamin) som väger betydligt mindre och tål att tappas, och ytterligare andra i engångsplast eller papper.

I handeln finns även flera varianter av dricksglas – av riktigt glas, tjock okrossbar polykarbonatplast, tunn engångsplast och pappersmuggar. I hamnarnas finare båtar med snygg glasveranda är det troligtvis äkta porslin och kristallglas som gäller då toasten och årgångschampagne skall serveras. Men då har de båtarna säkerligen även

ett specialdesignat vitrinskåp med fack för servicens olika delar, ett mycket bra sätt att förvara dem under gång.

Men i de flesta andra båtar finns allt från de tunna engångsglasen och papperstallrikar, till picknickmuggar i tjockplast från matbutiken och finare specialgjorda plastserviser för båt från båtbutiken. De senare ser väldigt fina ut och är lätta att förvara och diska. Ta en titt hos din båthandlare och få inspiration.

När det gäller bestick är det vanligaste att använda vanliga knivar och gafflar av rostfritt stål, samma som hemma. De tål havets salta miljö, knäcks inte så lätt och är lätta att sköta om. Det finns i min mening ingen anledning att ha något annat när det gäller bestick.

En bra idé kan vara att använda gummerade tallriksunderlägg, så att inte services glider av bordet när båten gungar.

Diskning utan diskmaskin

Maten är uppäten och alla är glada – utom kanske den som har turen att diska. På något sätt känns det som att återvända till 1800-talet. Men det finns sätt att lätta upp det på. Verktygen är a och o.

Att ha en bra diskbalja är viktigt, såvida pentryt inte har en bra diskbänk med dubbla hoar, det finns baljor i alla storlekar på marknaden, till och med hopfällbara. Se även till att du har ett bra diskmedel som orkar med gårdagens ingrodda potatissallad och grillfett, och en bra diskborste, Scotch-Brite och stålull. Även starkare rengöringsmedel är bra att ha med för att rengöra spis och ugn, och även durken, från spillda matvaror. Diskar du med havsvatten finns även diskmedel för saltvatten.

När tallrikarna och besticken genomgått sin skrubbing och sköljning är det bra att ha ett diskställ att ställa dem i för avrinning. Beroende på hur utrymmet ser ut i ditt pentry finns fler bra modeller att ha med, de flesta även hopfällbara. Sedan kommer



Ett bra diskställ med avrinningsskydd underlättar ordningen i pentryt.

torkningen, om inte det är självtorkning som gäller. Men om disken skall torkas bör ett par bra torkhanddukar också var med ombord.

Ett tips för att göra diskningen trevligare: Sätt på lite trevlig musik i radion, och dela uppgifterna. En kan diska medan de andra torkar och ställer bort disken. Då går det fortare och teamwork leder ofta till bra familjeanda. Passa på att hjälpas åt och bonda medan ni utför de mindre roliga hushållsuppgifterna!

För de som absolut inte vill diska i båten finns engångsalternativen. Vissa av dem kan vara riktigt, inte snygga kanske, men hyfsat fina. Men respektera då naturen och kasta inte skräpet var som helst. Ta med dig soporna till de soptunnor, sopmajor eller återvinningsstationer som finns, och lämna öarna i samma skick som du hittade dem i.

Smarta prylar på sjön

För att gå ett steg tillbaka rent kronologiskt, så finns det många smarta prylar att ha med för att underlätta mathanteringen ombord. Exempel som är värda att nämnas är shoppingbagar med hjul, typ "dramaten", hopfällbara picknickkorgar, diskställ med avrinningslåda, picknickfiltar, konservöppnare, korköppnare, krabbklokrossare, böjbara gaständare och mycket annat.

Mugghållare, burkhållare och termoshållare för pulpit och mantåg!

Likaså kan vissa verktyg underlätta oerhört för matlagningen. Bra och skarpa knivar, bra skärbräda, visp, stekpanna med avtagbart handtag, stapelbara kastruller, brödrost för öppen låga, visselkanna, 12V kaffebergare, ugnform, potatisstöt,

Båtbutikerna har allt det där och mycket mer. Dessutom är det inte ovanligt att stöta på loppisar i skärgården där det går att göra fynd.



En klassikers återvändande. Visselkannen är tillbaks och ljuder när vattnet kokar.



Även om det är det behöver det inte se spartanskt ut. Specialdesignade serviser i marina teman och lätt och tålig melaminplast finns i handeln.