

# Weekly TWITTERRECIPES



"Weekly Twitterrecipes" = #wtr, är resultatet av mina twitterkompisars stora matintresse! Jag gör detta veckobrev enkom för alla som följer mig och hoppas att jag på detta vis kan sprida glädje och en del erfarenheter inom mitt skrå.

Rikard Nilsson



## Twitterare därute, viktigt om #WTR !

Av Rikard Nilsson

Ni kan absolut inte förvänta er några stordåd i rent journalistiska banor, inte heller någon språkspecialist, det kommer bli massor av stavgoof 's, syftningsfel, särskrivnings\_problem...;-) Och annat i språket, helt Oops lixom. Det får ni leva med.

Jag är bra på mat och närliggande område, älskar musik, teknik, vin, och är socialt normalbegåvad. Ni kan förvänta er några recept och sen får vi se vad mer det kan komma.

Detta dokument är ingen officiell handling utan en högst "privat angelägenhet från mig till er" och de som blir mina vänner i denna helt fantastiska miljö, som jag känner att vi bara nosat på. Vilka möjligheter!

Jag kommer skriva personligt vilket innebär att ni mycket väl kan hamna i texten på ett snällt och trevligt sätt, under samma förutsättning tillbaka:-)

Tänker på det @jocke skrev: <http://jardenberg.se/b/anonyma-kommentarerfor-eller-emet/> är jätte viktig! Face me, I do!

Om jag någonsin skriver i gåtor! Fråga! Ställer man inga frågor får man inga svar, fick jag lära mig. Nyfiken är ett skitbra ord som jag har haft mycket nytta av, ja förvisso finns det ett "gäng" andra bra ord också :-)

Det skrivna ordet kan som vi alla vet tolkas på olika sätt, jag skall försöka att nyansera det så att alla är med på noterna.

Välkomna!  
Hallåj vänner! Är på resande fot även denna veckan också, vilket innebär lite mindre tid till #wtr men förhoppningsvis intressant. Alla gillar väl att grilla!? På Cypern är det helt speciellt med grillning. Inga recept denna veckan, men och andra sidan lite inspiration:)

Håll till godo!  
Med vänlig hälsning  
@rickmacone

## Nilsson förnärvarande! Små betraktelser i veckan.

Av Rikard Nilsson

För någon vecka sedan skrev jag lite om Halloumitillverkning och GrekCypriotisk kultur, jag tänker fortsätta denna veckan med lite mer om Cypern som är en alldeles underbar ö. Jag har varit flera gånger på Cypern och till en början tyckte jag att det var ganska fattigt med allt som hade med mat och göra men jag har verkligen ändrat min inställning allteftersom. Jag kommer ihåg för många år sedan då jag och "grabbkompisarna" åkte iväg till Cypern på semesterresa som egentligen bara handlade om sol och dricka och lite annat på den tiden, eftersom man var igång med matlagningen då så kommer jag så väl ihåg just hur trött jag var på den lokala maten. Sallad, tomat, moussaka, tzatziki var och var annan dag. Inget skoj tyckte jag då.

Men som jag började resa hit oftare så har jag haft möjligheten att komma djupare ner i deras matkultur och deras kultur också för den delen. Genom åren har jag fått många goda vänner både på Cypern men även i övriga Grekland. Detta har verkligen gjort att jag fick vara med om saker som man annars inte har någon som helst koll på,



tillexempel de här med bröllop. På sommartid så går man på bröllop nästan varje helg på Cypern! Och jag tyckte att vi var många på vårt bröllop 170 personer, men här vore det nästan konstig och udda att bara vara 170 personer på ett bröllop. Här börjar ett normalt bröllop på minst 2500 personer och normalt är väl att man är 3500 personer och sedan finns det vissa bröllop som kommer upp till 4000-5000 gäster. Wow! tänkte jag första gången jag fick höra det! Hur i hela världen funkar det och varför så många!? Och hur fixar dom maten och vem betalar maten? Ja frågetecknen blev väldigt många.

Senare blev jag och min kollega Claes inbjuden på ett bröllop i en by som hette Athienou, och vi fick höra att det skulle komma ungefär 3500 gäster. Jaha! Hur finansieras mat och dryck lokal för 3000 gäster? Hur fixar man mat till 3000 gäster på ett enkelt och gott och ekonomiskt sätt? Hur bjuder man in 3000 gäster och var skall man vara!?

Tydligt så finns det speciella platser både utomhus och inomhus där det alltid arrangeras bröllop, och dessa ställen är utrustade med ENORMA Souvla grillar och ett gäng stora lerugnar som kan laddas med massor av Kleftiko, som lagas i



Lerugn modell väldigt enkel.

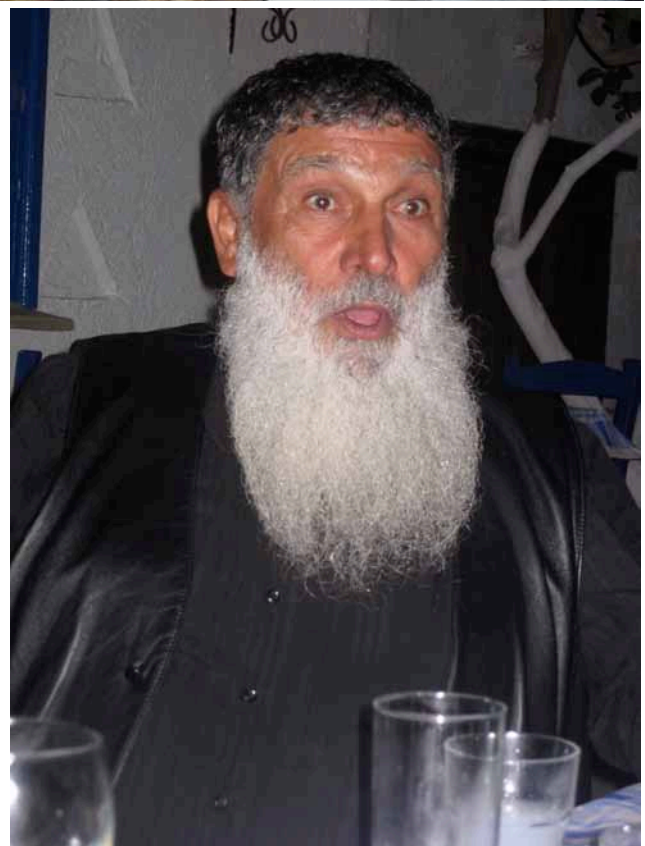
flera timmar och allt eftersom stoppar man in potatis och grönsaker som får vara med i slutet.

Aldrig i hela mitt liv har jag sett en Souvla (liggande rotisserie) den var ca 10 meter lång och 1 m bred, det var säkert 50 souvlaspet fulla med lamm, kyckling, fläsk ungefär såhär <http://yfrog.us/izogvz>. Konditorn i byn var alltid glad han gjorde ungefär 15-20000 inpackade små lyckokakor i månaden som skulle delas ut till alla bröllopsgäster. Detta sättet att fira bröllop eller fest är ju helt fantastiskt, alla ger lite och är ofta på fest, har säkert lika roligt alltid.

### Finansieringen!

Ja det är ganska intressant hur man löser kostnaderna, alla gäster gratulerar brudparet med ett litet kuvert med X antal Euro i. På så sätt så får man dels möjligheten att betala för festen men även en bra start i äktenskapet. Börjar man räkna lite så inser man att det blir ganska bra i slutändan. Låt oss säga att var och en betalar 50 Euro, vissa betalar ju mer men vips så har man grundplåten till ett fint hus också. Dom är inte så dumma dom där GrekCypriotererna:)





## "6000 bröllopsgäster, vad sägs om det?"

För egen del hade jag gärna haft en fest för 3000 pers, undrar om vi någonsin kommer ur vårt introverta sätt att tänka på!?! Kanske skall börja göra om sin födelsedagsfest till ett partaj av oanade mått mätt, låt oss säga att man bjuder in hela ens egen kommun på partaj en gång om året då hade hade man haft skoj en lång tid framöver:) Ja helt enkelt till ens nästa födelsedag:) Frågan är om man inte skall hyra istadion i sommar och göra årets händelse med band och mat och party i två dagar, bjuder man in 35000 kanske det kommer 3000?;) Aja, det är ingen dum idé, det gäller väl bara att vara lite kreativ, låt oss se var det landar.

Som jag började med så har min syn på den Cypriotiska maten helt förändrats till det positiva. Jag har fått uppleva en hel del olika fantastiska Tavernor med massor av lokala specialiteter, kött som jag inte ens trodde fanns. Bästa grillade kalven, bästa grillade lammet. Vid dessa tillfällen har man nästan hört änglarna sjunga! När den enkla tillagningen och de fantastiska råvarorna verkligen möts och under uppstår!

Cypern är något speciellt, folket är oerhört vänliga och de gillar verkligen att få visa upp sin kultur. Här är lite bilder från olika tillfällen då jag fått smaka på Cypern

Just i detta ögonblick sitter jag på ett fantastiskt ställe som heter Blue Village Nausicaa Beach, som serverar både det lokala och massor av annan god mat också. Mitt huvudbry är just nu hur jag skall få med mig min Souvlagrill med tillhörande motor. Souvla är de stora spetten ca 1 m långa med bara massa olika sorters kött, Souvlaki är det mindre spettet med annat än bara kött det kan vara grönsaker och lite av varje på det.

Denna gången så kom vi strax efter Påsken och som alla vet är den högtiden nog den största och längsta på ön, den varar i en vecka och det är bara Souvla som gäller! Det hade varit kul att se ett satellitfoto av Cypern på Påskafton, då skulle man sett en "rykande" ö i själva verket en Souvlagrill på varje tomt hos varje familj.

Japp det var detta, för nu! Hem och Souvlagrilla:)

Vi ses igen:)

