



**09**  
mar 2016

## Pop-up med Esperantos Florencia Abella

Skribent: **Monika Österheim**

Vilken kväll med Florencia Abella! Vilken mat!

Florencia som varit souschef på Esperanto i fyra år är sedan några månader kreativt ansvarig för Esperanto-gruppens fyra restauranger - Esperanto, Råkultur, Shibumi och nya stjärnskottet Imouto. För två dagar sen utsåg White Guide Esperanto till Årets Bästa Mästarklass - Gastronomi med högsta poäng någonsin.



Foto: David Back I mörka tider finns det hopp tack vare människor som gör saker för att hjälpa, oavsett vad, och som sprider mycket ljus och värme. Lisa Förare Winbladh, en av landets bästa matskribenter, är en sådan person som outtröttligt och generöst engagerar sig. Det låter högtravande men det är precis så enkelt? utan medmänsklighet och kärlek finns ingenting.

En kväll i höstas arrangerade Lisa en liten pop-up-middag i sitt hem där pengarna, 15.000 + drinks, oavkortat gick till UNHCR.

Megabegåvade Florencia Abella lagade maten med hjälp av Emelie Johansson. Lisas man Johan Swanljung diskade och diskade och diskade. Lisa som planerat och förberett eventet for runt, passade upp och supervajade det hela.

Till menyn med 10 fantastiska rätter fick vi viner av Jörn Ek på Arvid Nordquist. Han sponsrade evenemanget privat med favoriter ur egen vinkällare. Vilka viner!

Finfina råvaror till Florencias stjärnrätter skänktes från Nordsjöfisk och Grönsakshallen i Sorunda.

Gänget som hade förmånen att vara middagsgäster bara gled in i denna generösa värme, redan lite berusade av hög gastronomisk förväntan. Medan vi gäster droppar in bjuder Lisa på torkade druvor till bubblet. Ja, där kom första kicken, sååå goda, och vi har precis hängt av oss ytterkläderna! Receptet på Lisas rostade druvor med baharat och citronsot hittar du på [Taffel.se](http://Taffel.se).



Väl placerade runt bordet en stund senare pratas det mat oavbrutet med nyfunna vänner. Lisa berättar om vinerna och Florencia presenterar sina rätter. Det är så härligt att äta tillsammans med andra matnördar och hämningslöst ge sig hän. Mitt bordskick kommer i andra hand ? gäller att få upp sista dropparna sås och sky.



Foto: David Back





På bilden nedan ser ni en av Florencias vackra rätter - Blåmusslor med rostad vitkål och blomkål, täckt av ett skum. Foto: David Back



Nästan hela menyn är från havet? räkor, pilgrimsmussla, blåmussla, röding, havskräfta och marulk. Vi får även grillat oxhjärta innan middagen rundas av med ljuvliga desserter. Vi lärde oss att de hotade fiskarna är bifångst från Island. Där får man inte kasta tillbaka fisk och de som fiskar får inget betalt för bifångsten så fullfiske uppmuntras inte.

Ni kan läsa Lisas fina artikel om kvällen och se David Backs vackra bilder på alla rätterna i White Paper No 1 2016 (matmagasin) som precis kommit ut i butik. Lisa skrev också om kvällen på Taffel. Tack David för att jag fick låna några bilder av dig!

Tusen tack för att jag fick vara med denna extraordinära kväll!



Vinlista Bubbels: Domaine J. Laurens, Clos des Demoiselles, Crémant Vitt: Finca de Montepedroso 2014, Rueda Chateaux d'Anglès, Grand Vin Blanc 2013, La Clape (domineras av den antika och sällsynta druvan Bourboulenc) The Mentors Chardonnay 2011, Sydafrika Rött: Laccanto Ruché 2013, Castagnolo de Monferrato (udda med tydlig doft av vilda rosor) Dr Charles Niehaus 2010, Sydafrika Sött: Lenz Moser Trockenbeerenauslese 2012, Österrike