

Jonas Cramby om kokböckerna och koreansk grillning.

Jonas Cramby är en matintresserad journalist, bloggare, fotograf och formgivare som har gett ut fem kokböcker och en restaurangguide om Tokyo. Nu är han aktuell med boken "Korean BBQ", som är fylld med massor av härliga rätter samt en beskrivning av hur du äter för att njuta så mycket som möjligt av de goda smakerna.



Foto: Roland Persson

Jonas Cramby är för många känd som bloggare och krönikör i Café samt kokboks författare. Själv ser han sig främst som journalist. Han har arbetat med tidningar sedan han slutade gymnasiet – först som formgivare, men han började så småningom även att skriva och fotografera. De senaste sex, sju åren har det mest handlat om mat.

– Jag gillar helt enkelt att äta – det var så det startade. Och jag har alltid lagat mat. När jag började åka mycket på reportageresor ville jag på hemmaplan återskapa det jag hade käkat.

Jonas första kokbok handlade om texmex. Han hade tillbringat mycket tid i södra USA och upptäckt att den amerikanska varianten skilde sig en hel del från de halvfabrikat vi åt i Sverige.

– Jag hade en blogg där jag först skrev om mina förberedelser inför ett maraton. När loppet var över började den i stället att handla om maten jag lagade, vilket just då var mycket texmex. Folk hakade på och tyckte att det var kul – de flesta är ju uppvuxna med fredagstacos men de har kanske inte gjort den själva.

Förläggaren från bokförlaget Natur & Kultur hade läst bloggen, hörde av sig och undrade om Jonas inte hade lust att göra en kokbok utifrån sina bloggrecept. Texmexboken kom ut 2012, och sedan dess har det fortsatt med nya böcker andra teman.

Journalistisk metod bakom böckerna

När Jonas Cramby gör en kokbok utgår han ifrån journalistiken och bygger den på research. Han googlar, träffar folk, intervjuar och smakar sig fram.

– Mina böcker är inte innovativa på det sättet att jag hittar på egna saker. Jag försöker i stället få tag i hur man tillagar varje grej. Dels autentiskt – hur man gör det där det görs. Det fungerar inte alltid, men jag vill veta hur det går till innan jag börjar att förändra och experimentera för att hitta en metod som jag begriper själv och dessutom kan få andra att förstå. Dels har jag en ambition att hitta vad som är gott i varje rätt.

Den aktuella kokboken hade sitt ursprung i Jonas japanska grillkokbok. I den fanns ett koreanskt avsnitt som förlaget ville bryta ut och skapa en hel bok omkring.

– Det var förbjudet med kött i Japan fram tills i slutet av 1800-talet. När japanerna sedan började äta kött igen visste de inte hur de skulle gå till väga. Men där fanns massor av koreanska invandrare som de kunde hämta inspiration ifrån. Japansk grillning är därför i grunden koreansk. ”Korean barbecue” är ett begrepp som många känner till.

Att Jonas Cramby hade börjat med japansk grillning berodde på att han bodde i en lägenhet med balkong och samtidigt reste mycket i Japan. Det fungerade inte med en stor klotgrill på balkongen, så han köpte med sig små grillar hem från sina resor.

Alla grillar

Den koreanska och japanska grillningen skiljer sig mycket från hur vi gör i Sverige.

– Här hemma handlar det om en snubbe som står i ett hörn med en klotgrill och grillar en stor, fet köttbit. I Korea och Japan använder många i stället små bordsgrillar och alla runt bordet hjälps åt – det finns inte en grillmästare. Man tar små bitar och lägger på grillen och när de är färdiga tar var och en sin egen bit själv.

I Korea lägger man ofta köttet och tillbehören i salladsblad och gör små, munsstora wraps, så kallade ssam, som man dippar i sås eller sesamolja och äter i en enda tugga. Den stora skillnaden ligger alltså framför allt i sättet att äta.

– Det är väldigt socialt, lite likt tacogrejen. I stället för färdiga tallrikar sitter man och snackar länge och plockar mat och dipsåsar från massor av olika skålar och sträcker sig över varandra. Det viktigaste är inte att bli mätt snabbt, utan tvärtom – att låta måltiden få ta tid.

Här kan du tävla om Jonas Crambys nya bok ->

Faktaruta



Foto: Roland Persson

Namn: Jonas Cramby

Ålder: 49 år

Bor: På Södermalm i Stockholm

Familj: Flickvän samt två barn, 7 och 10 år gamla samt två bonusbarn på 9 och 12 år.

Aktuell med: Kokboken "Korean BBQ" som ges ut på bokförlaget Natur & Kultur.

Andra böcker av Jonas Cramby: Texmex från grunden, Texas BBQ, Mackor: 100 klassiska sandwichar från Reuben till Po' boy, ¡Tack loco! Mexikansk gatumat från grunden samt Tokyo för Foodiesar. Den sistnämnda är en restaurangguide.

Nästa projekt: Stockholm för Foodiesar.

Dricker: Naturviner när det handlar om vin. I en bar gärna whisky- och tequila/mescal-baserade cocktails, stora favoriterna är Manhattan och Paloma..

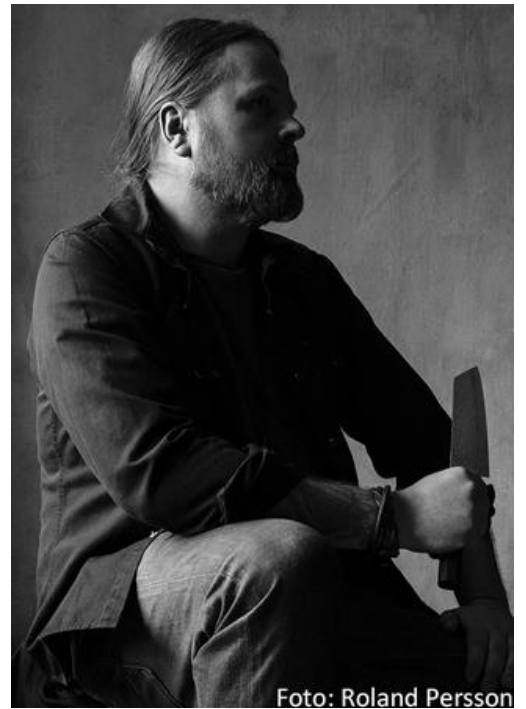


Foto: Roland Persson



Woodford Reserve Bourbon

Systembolagsnummer: 10104

419,00 kr

För att blanda en Manhattan behöver du antingen en rye-whiskey eller en bourbon. Här är en bourbon med stark karaktär och fylliga aromer. Doften är fylld av bourbontypiska toner så som ekfat, vanilj och kokos.

Underbar att avnjutas precis som den är, med is, eller som komponent i t.ex. den klassiska drinken Manhattan.