

# Duka till nyår med återanvänt, naturprodukter och närodlat i säsong.

Vi hinner inte mer än stöka undan julen så är det dags att se fram emot nästa stora fest – nyår! folk o folk har pratat med Catharina Lindeberg Bernhardsson som är expert på dukning. Hon delar med sig av några tips på dukning som kan förgylla nyårsmiddagen.



– Jag tycker att du ska tänka närodlat, återanvändning och i säsong. Jag jobbar mycket med naturen och gjorde det redan 2005, säger Catharina Lindeberg Bernhardsson, som är expert på dukning och har skrivit sex böcker i ämnet varav några har översatts till kinesiska.

Catharina är från början designer – hon har haft sitt eget barnklädesmärke, klätt kungabarnen och fått Svenska Moderådets designpris. Intresset för dukning började under en period när hon var bosatt i Belgien.

– Där fick jag syn på det här med färg och form samt blommor och grönsaker i kombination och jag hoppade på lite kurser för att lära mig hur man kunde sätta ihop sakerna.

## Grand Hôtel blev första uppdraget att duka

Efter hemkomsten från Bryssel öppnade Catharina en blomsterbutik på Lidingö och tog hem en del av det material som hon hittat hos grossisterna i Belgien.

– Mitt första uppdrag där jag skulle duka var ett event i Vinterträdgården på Grand Hôtel i Stockholm. Det blev en väldigt stor start och med facit i hand borde jag kanske ha tagit det långt senare när jag hade blivit lite mer varm i kläderna. Men det gick bra, säger hon och skrattar.

De senaste tre-fyra åren har Catharina haft ett samarbete med Vogue China och åkt fram och tillbaka till Peking och Shanghai för att vara med på event, hålla kurser med mera, och kineserna har besökt henne hemma i ladan i Skåne. Boken "Dukning efter säsong" har översatts till kinesiska och den sjunde boken är på väg till Kina för att ges ut där.



## Återanvändning och närodlat ligger i tiden

– Just nu är trenden återanvändning och det ska vara närodlat för att slippa frakt av blommor och blad. Jag jobbar mycket med naturen och började tidigt med att plocka sådant som är i säsong.

Om det inte är för mycket snö ute går det att hitta en hel del fina saker. Mossa, torra kvistar och blåbärsris – det är en växt som är grön alla årstider och blir vacker som dekoration.

– Klipp ned riset och lägg det på bordet i högar, eller som en mittremsa med en batteridrivna ljusslinga i. Blåbärsris är också fint att spruta med snösprej om du vill ha lite vitt. Blåbärsris är enkelt och det blir snyggt.

När det gäller återanvändning tipsar Catharina om att gå igenom sina skåp och lådor.

– Alla har någon typ av arvegods någonstans. Det gör dukningen mer levande, samtidigt som du använder dig av saker som du redan har. Gamla damastdukar i vitt har alltid varit en trend och är fortfarande väldigt fint.



I en vacker dukning ingår också riktiga servetter.

– Pappersservetter blir för mycket slit och släng. Använd tyg eller handdukar. Du kan göra som man gjorde förr om ni ska äta ihop några dagar – efter måltiden rullar var och en ihop sin servett och sätter ett band runt eller tar en servettring så att ni ser till vem varje servett tillhör. Det går bra om de inte är för nedgagade, vilket de ofta inte är.

Samma sak gäller glas, porslin och silver – leta i gömmorna!

– Många har silverbestick som de inte använder för att de behöver putsas. Jag tycker inte att det är nödvändigt. Lägg fram dem som de är i stället.

Om du har haft en julgran i jul kan du tömma den och lägga kulorna på bordet som en mittlöpa.

– Då kan det bli lite härligt, gnistrigt i olika färger.

Färg är något Catharina tycker att man ska våga använda. Nu är gult, cerise och grönt stort.

– Ett tips är att köpa duk på metervara i stället för färdigsytt. Det gör jag ofta när jag har ett uppdrag för en tidning eller ett event. Då går jag till Ikea eller en tygaffär och får precis den färg som jag vill ha till en lägre kostnad.



## *Ar det något som du inte använder när du dukar?*

– Ja, jord! Jord ska inte vara nära maten. Annars tycker jag att det mesta är möjligt. Det som finns i naturen, gamla saker man har hemma eller hittar på loppis samt frukter och grönsaker. Ibland tycker jag att det är trevligt när man kan äta dukningen, säger Catharina.

Vill du ha mer tips kan du gå in på Catharinas hemsida: [www.catharinadukar.com](http://www.catharinadukar.com) eller följa henne på instagram: @catlindeberg