

De startade egna länder

Den här historien har aldrig tidigare skildrats i en bok. Den handlar om mikronationer som har startats av privatpersoner.

Författaren Johan Joelsson, som har skrivit flera reportage i denna tidning, kallar länderna

för en sorts uppkäftiga projektstater. Utmärkande för dem är att de har sin egen valuta, flagga och nationalsång. Den kanske mest kända mikronationen är furstendömet Sealand som består av ett ockuperat havsfort utanför Storbritanniens kust. I Sverige finns skulpturparken Ladonien i Kullaberg, med sina 19 000 medborgare.

I boken får du följa med in i denna parallellvärld, som annars är rätt slutet, och möta dess invånare. **LEL**

MIKRONATIONER PÅ BESÖK I HEMGJORDA LÄNDER



VINNI!

JOHAN JOELSSON & JONATAN JACOBSSON
GOLDMUS FÖRLAG

Uppkäftiga projektstater.

NÄSTAN ALLT KAN BLI SAFT

Blå blomblad, immiga färgglada flaskor, ett saftglas där man nästan hör isen klirra och en rödrosadropande saftsil full av bär.

De fina bilderna i boken *Saft-hushållning* gör att man vill sätta igång direkt att göra saft, och med

över 80 saftrecept känns det som om alla borde kunna hitta något att börja med. Författaren går igenom både vilda och odlade växter, hur man känner igen dem, hur man gör saft av dem och även hur man tar vara på resterna. Det känns både inspirerande och vetenskapligt, när till exempel hemicellulosa och vakuoler dyker upp redan i bokens inledning.

Författaren Petter Bergström är landskapsarkitekt och vill ta vara på bär och frukt som annars går till spillo. Han har själv experimenterat fram recepten i boken. Redaktionen är redan på väg hem till saftsilen, för, som det konstateras i boken: "Frukträd och bärbuskar lägger omkring hälften av sin energi på att fylla frukterna och bären med socker, syror, näringsämnen och aromämnen – allt för att de ska vara precis som vi vill ha dem". **AN**

SAFTHUSHÅLLNING

från violsaft och fläderdrika till krusbärssaft och lingonlög



VINNI!

Petter Bergström

Fyll fina flaskor.

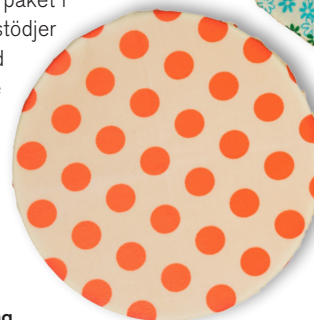
Slå in maten i vax

Letar du efter alternativ till plast- och aluminiumfolie för att förvara mat? Redaktionen har spanat in en möjlighet i form av omslag med en yta av bivax, Superbee wax wraps. De är tillverkade av bomull, bivax, kokosolja och kåda.

Enligt tillverkaren går det att slå in och förvara i stort sett allt utom kött och ägg i produkten. Detta eftersom det behövs höga temperaturer för rengöring efter detta och vaxet smälter när det blir varmare än 60°C. I övrigt ska produkten gå att diska och återanvända i upp till ett år.

På köpet får man fint mönstrade paket i kylan och stödjer arbete med förbättrade arbetsvillkor på orten där produkterna tillverkas. **AN**

Fin förvaring.



GRATTIS!

Vinnare i förra numret

Paula Lenninger vinner *Vilda växter till mat, krydda och bättre hälsa.*

Sara Nordén vinner *Matsvampar i skog och mark.*

Vasiliki Karagianni vinner *Bara bra mat.*

Minda Jonsson vinner *Kryddade resor, Sydostasien.*