

N°1

DUSTY PINK

These are a few of our favorite things



BLOMMOR | 6

DOFT | 10

KREATIVA RUMMET | 12

ATT UPPSKATTA MAT | 15

RECEPT | 16

SMÖRDEG | 21

BAROQUEIKEBANA | 26

EFTERRÄTT | 29

DRYCK | 38

LEVA MED FÄRG | 42

PLATSER VI GILLAR | 50

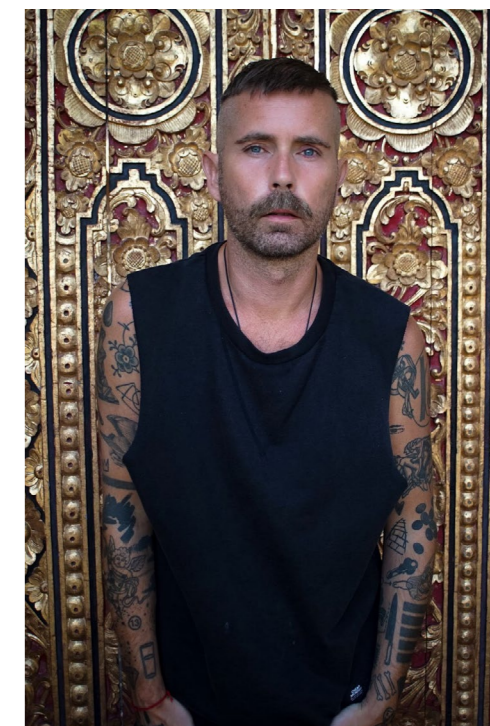
BIDRA | 56



INFORMATION

Instagram: [dustypink.deco](#) /
[#dustypinkdeco](#)

Lucy: [lucy.dk](#)



VÄLKOMMEN

Vi är Teo, Nicklas och Lucy. För ett år sedan flyttade vi från megastaden Shanghai, med 28 miljoner invånare till Haslev, en dansk landsortsby på tolv tusen invånare.

Här experimenterar vi med färg, inredning och blommor. Vi bakar och vi reser runt på alla antikmarknader som finns i området. I denna publikation har vi samlat allt vi uppskattar - hoppas att du hittar någonting som kan inspirera och att du blir sugen på att besöka alla underbara platser som södra Danmark har att erbjuda.

Teo brinner för allt som har med mat att göra. Han skriver ner och tecknar allt gott han äter när vi reser i sitt svarta anteckningsblock.

Detta utgör grunden och inspirationen när han utvecklar egna recept. Han brukar också utgå från befintliga recept, men sedan addera eller subtrahera vissa element för sin egna smakpalett. Upplägg och dekoration är lika viktigt för Teo som själva maten han äter. Han har just påbörjat sitt fjärde block och hoppas att kunna dela ännu mer med er i framtiden.



Nicklas är den grafiska designern som fotar allt, hela tiden. Han ser världen i mönster, reflektioner, form och färg på ett unikt sätt.

Han är i konstant förändring och experimenterar ständigt med olika formspråk. Nicklas har en utgångspunkt i klassisk konsthistoria men låter sig ofta influeras av nya miljöer, internet, musik, film och allt som får hans hjärta att slå lite snabbare än vanligt.

Hans fotoprojekt Baroqueikebana kombinerar minimalistisk klassisk japansk blomsterarrangemang, holländska mästare som Vermeer med dagens konsumtionssamhälle. Här delar han sina tankar om kreativitet, färg och design.

Lucy kom till oss två veckor efter att vi flyttat in i vårt hus. Då var hon 8 veckor gammal. Hon är en Minischnauzer med helsvart pappa och helvit mamma från Jylland.



Teo



Nicklas

SAKER VI LÄRT OSS GENOM ÅREN

- i köket

Ät minst en dessert om dagen. Även om det bara är en liten kaka eller en skiva honungsmelon.

Diska efter varje måltid. En diskar, en torkar. Om du är ensam, diska medans du kollar på din favorit-komediserie på mobilen.

Vispa ner en äggvita i smeten när du gör en chokladtårta. Den gör den perfekt.

Blanda ingredienser försiktigt. Speciellt om du vispar. Martha Stewart säger att det är som åsikter. Ingen orkar med för många på samma gång.

Blanda alltid ner en nypa salt i alla bakverk. Salt förhöjer andra smaker och balanserar bitterhet i till exempel choklad och kaffe.

Ät minst en sallad om dagen som tillhör till maten, även om det bara är skivad gurka med lite salt och olivolja på.

Alla blir lyckliga av guld på en dessert. Äkta 24k guld eller guldfärgat florsocker. Ingen märker skillnad.

Dekorera alltid tårtor med färska blommor. Det är det absolut finaste.

En dålig hantverkare skyller på sina verktyg. Gäller även bakning. Du behöver ingen hushålls-assistent.

Låt alltid tårtan stå framme när gästerna kommer. Om du vill se äkta glädje i folks ögon det vill säga.

Du kan byta ut bakpulver mot bikarbonat. Halvera mängden och ha i lite citron.

Skala granatäpple i ett kärl med vatten så slipper du skvätta ner dina kläder och hela köket. Allt vitt flyter upp och alla kärnor sjunker till botten, bara att hälla av vattnet och njuta.



VÅRA VACKRASTE VÄNNER BLOMMOR

Vi älskar att ha färska blommor hemma – köpta eller plockade ute på hundpromenaden eller på något av alla självplockar-fält i närheten.

Att se en bukett förändras över dagarna man har dem som gäst är underbart. Från små knoppar till tunna porösa blad som inte längre får fäste på stälken. Eller en stjälk som inte längre orkar bära alla kronblad och tvingas släppa taget om dem. Alla stadier är vackra och uppskattade hos oss.

Vi har blommor på så många platser vi kan i hemmet. Vi har dem såklart även på bakverk, det tillför en extra nivå av festlighet och sensualitet. Här följer några av våra bästa blomstervårds-tips.





Ett av våra två skafferier har blivit ett blomster-kylrum. Här hamnar alla blommor som plockas ute på promenader med Lucy, blommor som köps från plocka-själv gårdar och vin. Livets goda helt enkelt.

För att blommor ska leva så länge som möjligt bör de stå kallt, gärna hela tiden. Men man vill ju ha dem framme och njuta av dem också såklart...

Vi låter våra blommor stå i kylrummet på natten och om vi åker på utflykter. Man kan säga att när vi inte är i köket så får de vila i kyla.

BLOMSTERVÅRD

Få dina blommor att hålla längre

VATTENTEMPERATUR TILL OLIKA STJÄLKAR

Mjuk: (t.ex. Blåsippa) Mindre än hälften vattenfylld vas, 20°C

Medium: (t.ex. Tulipan) Till hälften vattenfylld vas, 20°C

Hård: (t.ex. Ros) Mycket vatten, 40° eller varmare

SNITTYTA

Mjuk: (t.ex. Blåsippa) Liten / ø 1cm

Medium: (t.ex. Tulipan) Mellan / ø 2cm

Hård: (t.ex. Ros) Lång / ø 3cm

Hård: (t.ex. Grenar) Krossa/öppna upp för maximal drickyta.

Du kan även skala av yttersta barklagret för att blotta grenen.

- 1 | När du plockar hem blommor, från butik eller trädgård, ta flest av de utslagna blommorna - så fort de kommer in slår de ut i snabbare takt än vad de normalt skulle gjort utomhus. Så om man blandar halvt utslagna blommor och knoppar så kommer din bukett att hålla sig fin länge.
- 2 | När du får hem blommor, gör alltid ett nytt snitt i dem. Alltid. Detta hjälper dem att ta upp vatten och näring bättre.
- 3 | Plocka bort de nedersta bladen från stjälken så att de inte hamnar i vasens vatten. Löv som ligger still i vattnet förkortar livslängden på blommorna.
- 4 | Vasen ska alltid vara ren.
- 5 | Använd rätt temperatur på vattnet.
- 6 | Byt ut vattnet varannan dag - så minskar risken för att vattnet blivit giftigt, och doftar illa. Gör då även nya snitt på blommorna.



Har du inte redan en Kenzan kan du handla det här. Det finns flera olika storlekar och former. Tips är att köpa ett par storlekar större än du tänk - då kan du göra kreaturer med högre volym och stabiliteten är fortfarande intakt.

INFORMATION

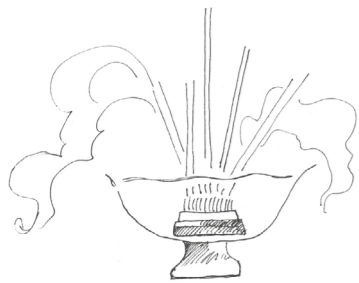
Adress: Fyrstorg 4, Uppsala
Öppet: Mån-fre: 11-18 |
 Lör: 11-16
Instagram: @lilla_japan
Facebook: @lillajapan
Site: lillajapan.se

Kenzan sägs ha uppkommit runt 1910 i Japan. Namnet kenzan betyder bokstavligen *svärdberg*. Det är en anordning som används i den minimalistiska japanska blomsterkonsten Ikebana. Den består av en tung blyplatta med uppställda mässingsnålar där stavar är fixerade. Den används till blomsterarrangemang för att fixera blommorna i olika behållare.

Val av Kenzan avgörs av vilket kärl den ska användas i och vilken typ av arrangemang man tänkt göra. En Kenzan avsedd för grova, hårda stjälkar har glesare och hårdare piggar, medan en Kenzan till mjuka stjälkar har tätare och tunnare piggar.

BYGGA BLOMSTERARRANGEMANG

Sju enkla steg



1 | Enligt klassisk Ikebana ska man alltid låta vattnet täcka sin Kenzan - detta för att det då ser ut som en liten damm man plockat in, ett utsnitt av naturen. Blommorna har också mer vatten att dricka av, men också för att man slipper se alla piggar som sticker upp.

2 | Har du tillgång till en gummiring att plazera din Kenzan i så gör det. Det minskar risken för att den halkar när du gör ditt arrangemang eller alltför eftersom dina blommor åldras och ändrar riktning/tyngdpunkter.

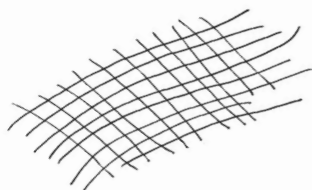


3 | När du skapar ditt arrangemang kommer du förmodligen vilja att vissa blommor lutar snett ut från centrum, klipp då stjälken så att den alltid är vågrätt mot Kenzan. Snittytan blir då större och blomman kan dricka bättre, det blir också en naturlig vinkel för blomman utan att du behöver tvinga stjälken till en viss riktning. Detta kan man ju ibland vilja såklart, då gör man det istället.

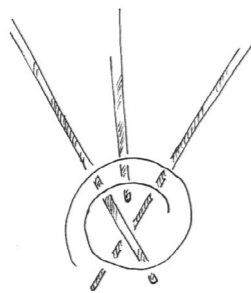


4 | Vill man ha en kraftigt övervikt åt endera hållet, tänk då på att använda Kenzan som motvikt. Lär känna din Kenzan - vilket underlag den står bra på, vilka stjälkar du behöver hjälpa (klippa upp) för att kunna sticka ner. Lek och experimentera.

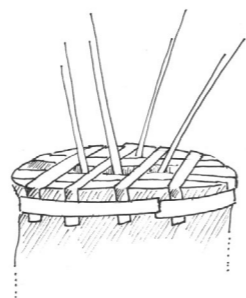




5 | Har du inte tillgång till en Kenzan, eller vill göra en stor kreation där det krävs mer stabilitet och utrymme än vad Kenzan kan ge, använd då hönsnät. Hålrummet bör inte vara för stort, syftet är att skapa ett nätsystem att fästa stjäklarna i.



6 | Gör en "fluffig" boll av hönsnätet – den bör alltså vara oregelbunden och brokig. Syftet är att det översta lagret nät håller den på plats, det undre lagret ser till att vinkeln på blomman är fixerad. Fyll vasen med vatten så att hönsnätet kommer under ytan – då kan man på slutet lägga till blommor som endast vilar i översta lagret nät med korta stjäklar. Så länge alla blommor kan dricka är det ok.



7 | En annan enkel sak är att göra ett rutsystem av vanlig tejp. Låt tejpnen gå ner på sidorna och fixera sedan alla tejpbitar med en lång tejp som löper utmed hela vasens utsida. Detta bör göras när vasen är torr, de flesta tejpbitar fäster inte på våta ytor. Gör man denna tejpgridd får man tänka på att låta saker hänga ner och dölja tejpnen – om man inte vill att det ska synas såklart.



RÖKELSE

ADONIS MODER

Det var under vår resa till Mexiko 2018 vi återupptäckte myrra. Och vilket kärt återseende det visade sig vara. Vart vi än gick stod det vackra små urnor strategisk utplacerade längst med strandstråk och uteserveringar och spred inte bara en doft utan även en känsla. Andaktningsfull och lite lyxig.

Vi har läst att förr var myrra dyrare än guld, och vi är inte det minsta förvånade. Än en gång blir vi påmind om att det finns så mycket omkring oss som är där av en anledning och har varit där i tusentals år.

Vi hade aldrig ägnat myrra någon som helst tanke innan resan. Nu är det en basvara i hemmet. Vi blir lyckliga av att anamma, att låta saker leva vidare och sprida det till fler.

Myrra har en väldigt spännande historia. Enligt grekisk mytologi föddes Adonis ur en Myrra-stam och enligt bibeln benämns kvinnorna som var de första att bevittna Jesu uppståndelse kallade Myrrbärarna.

I Egypten brände man myrra i solgudens Ras ära.

Men just i Mexiko så har det utöver den väldoftande och katolska användningen en väldigt praktisk funktion. Det är det bästa myggmedlet som finns. När man bränner Myrrans harts på lite glödande kol utvecklas doften maximalt och rök bildas som sprids i vinden och håller mygg borta. Harts från Myrra köper vi online och har alltid i trädgården på sommaren. Funkar utmärkt med lite vin och musik.



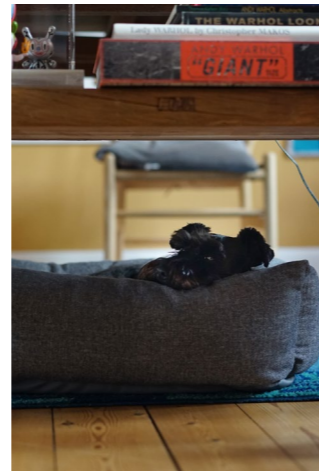


Rökelse är ett perfekt doftkomplement till sena kvällar när man inte vill gå in.

Coqui Coqui, Coba
Mexico







Detta är min och Lucys fristad. Hon ligger i sin säng under skrivbordet och har koll på mig. Hon somnar lyssnandes på när jag tecknar eller knappar på tangentbordet.

KREATIVITET

Ständig förändring

Efter att alltid ha haft datorn som en ful men nödvändig möbel i ett hörn den inte passar i, eller sittandes vid ett höjd-justerbart bord på reklambyrå med pilatesboll som stol så är det en obeskrivlig känsla att äntligen kunna låta alla drömmar om ett kontor kunna löpa fritt.

Rummet är fullt av saker jag uppskattar: klassisk konsthistoria möter hypermodern samtidskonst. Det är saker jag själv gjort, samarbeten och saker jag hittat på promenader runt om på jorden. Jag vill bli påmind om olika känslor jag haft, olika dofter och olika material mina fingrar rört vid.

Självklart tröttnar man på allt man ser och till slut så ser man ingenting för det är för mycket. Så därför byter jag ständigt ut vad som står på olika ytor – fönstret får nya blommor och kringstående objekt. På skrivbordet står det alltid färsk blommor – plockade eller köpta. Inget är beständigt.

För mig är inspiration en organisk upplevelse. Jag kan inte säga att det eller det inspirerar mig, allt och inget. Ibland är det konst, ibland ett höstlöv eller en slängd choklad-folie på gräsmattan.

Ibland önskar jag att jag aldrig sett vissa saker, att mina ögon och hjärna var befriade från trender och "måsten".

Jag försöker vara fri och lyssna på min inre kreativitet. Inte bli påverkad – så gott det går i en värld där man nonstop konsumerar bilder.

När jag gör mina Baroque-kebab-bilder så måste jag göra det i minst två dagar för att kunna komma in i ett fritt kreativt mindset där hjärnan inte blockerar utan bara accepterar det händerna gör.

Det är då det börjar bli intressant, när saker inte analyseras och jämförs. Då skapas nya bilder/objekt som aldrig tidigare funnits.

För mig är det oerhört värdefullt i en värld där allt går på loop.



Ljuset sveper genom huset hela dagen och belyser olika objekt från tidig morgon till solnedgång.

Allting får ständigt nya
platser, nya bordskompisar
att prata med när jag
inte är i rummet.



ATT UPPSKATTA GOD MAT

GOURMAND

Att vara en gourmand är att säga Ja till livet. Hemma hos oss i alla fall, och att äta gott och väl är väldigt enkelt men det finns lite regler. Vi har alla hört uttrycket: *man äter även med ögonen*. Javisst gör man det, men man äter även med näsan och öronen, *vi äter med alla sinnen*.

Smak

Ät det som är i säsong (alternativt sylta, pickla eller gör en likör av det för att njuta även utanför säsong). Och helst närodlat såklart. Att äta efter säsong handlar för oss om kvaliteten på själva smakupplevelsen. Det innebär visserligen att man egentligen bara kan äta vissa saker någon enstaka vecka per år, men vi har funnit tjusningen i det. Att längta efter körsbär. Det första kilot på året är ren och skär lycka.

Hörsel

Tänk dig ett restaurangbesök utan musik i lokalen. Behöver vi säga något mer?

Doft

Ditt kök är egentligen ett förråd av världens bästa aromer, släpp lös det. Vi har alltid torkade örter i våra skafferier och hängandes i fönstret. Addera en bukett färska blommor på bordet och en stor skål med frukt så har du kommit långt.

Känsel

Allt bör inte bli en pyttipanna. Struktur, krisp, motstånd etc. är väldigt viktigt. Ge varje råvara den kärlek som den behöver.

Syn

Att äta med ögonen innebär inte för oss att ta fram pincetten och pipetten. För oss handlar det om att göra det fint, inte fancy. Det handlar om att behandla råvarorna och ditt egna arbete i köket med respekt och kärlek. Och ett par supersnygga förkläden såklart.



SMAKSATT HONUNG

Coqui Coqui, Coba
Mexico



Inspiration till matlagning kommer från många ställen. Individier, minnen, platser, plattformar och kanaler.

Resor har alltid varit en stor och viktig inspirationskälla och just detta recept kommer från ett litet hotell mitt i jungeln i Yucatanhalvön i Mexiko. Hotellet är *Coqui Coqui* i det lilla samhället Coba.

Coqui Coqui har inspirerat oss massor, inte bara när det gäller mat utan även inredning, doft, estetik och hantverk.

I restaurangen jobbar kocken med att hitta tillbaka till de mexikanska rötterna på ett modernt vis. På menyn finns bland annat guacamole med rostade gräshoppor, ceviche med kokos och mycket mer.

Mitt i lobbyn till restaurangen finns ett bord med stora vackra glasklockor som täcker deras egentillverkade choklad.

Chokladen har smaksatts med respekt för råvaran och landets historia. När vi lyfter en glasklocka fylls rummet med doften av choklad och kardemumma och alla sinnen förhöjs maximalt.

Passionen för råvaran är stor, varje råvara betyder något och har en historia. Det är en kraft som fyller hotellet med en genuinitet och dess gäster med en upplevelse utöver det vanliga.

Det är en uppskattad uppgradering av den klassiska ostbrickan och vi älskar våra gästers förtjusning från första tugga och hur de vill testa alla smaker för att sedan hitta sin personliga favorit. ∞

Utöver choklad så finns det även Tisana (Tisane på engelska och franska). Tisana är en form av örte som vackert paketerats i små tygpåsar som fylls med torkade växter, örter, blommor, frukt och andra råvaror som senare ska bli en kanna varmt te. Vi räknar och får till nio olika smakkombinationer. Cederträ och ros är ofta förekommande och har nyligen inspirerat oss att laborera med cederträ i andra sammanhang.

Vi går runt och vi vill smaka, uppleva och ta med oss hem. Att göra egen choklad och tisana är inget vi börjat göra själva, än. Men något som vi faktiskt gör och äter ofta är deras smaksatta honung som vi använder istället för marmelad till våra ostbrickor, pannkakor, fruktsallade, frukostgröt och mycket mer som vi vill dela med er.

Förutom att det är fantastisk gott, så är detta väldigt enkelt att göra själv och många av ingredienserna har man redan hemma. Det är en uppskattad uppgradering av den klassiska ostbrickan och vi älskar våra gästers reaktioner vid första tugga och hur de vill testa alla smaker för att sedan hitta sin personliga favorit.

Man kan såklart laborera och testa en miljon olika smakkombinationer, men vårt basutbud består av kaffe, kardemumma, rosépeppar och svartpeppar.

Det är klassiska mexikanska råvaror som återkommer i hela menyn på Coqui Coqui och nu också hemma hos oss. På många restauranger serveras vi en liten mortel med saltkristaller, hel rosépeppar och kakao-kross som vi ska mortla själva och krydda maten med.

Till denna smaksatta honung använder vi ratio 1 dl honung med 2 tsk krydda.

Låt den gärna marinera ett par dagar innan du äter den. Med tiden blir smaken mer intensiv och prova gärna att behandla råvaran på olika sätt. I min rospépparhonung har vi både hela pepparkorn samt mald rosépeppar.

- 1 | Svartpeppar
- 2 | Kaffe
- 3 | Kardemumma
- 4 | Rosépeppar





Snoopy - våra vänners
hund och Lucys kompis.



VÅRDA DINA MINNEN

Minnen kan vara det vackraste som finns. Men man glömmer vissa så lätt, även om ögonblicket betydde mycket just då. En cykel fullastad med blommor i en gränd i Shanghai. En solnedgång på ett tak i Hong Kong eller ett akvarium med karpar upplyst av neonrör. En doft, ett ljud, en smak... Gamla och nya minnen bevarade för alltid - en minnesbank för framtiden. Man kan aldrig ta för mycket kort.





Vi försöker att alltid se detaljer i de miljöer vi är i. Eftermiddagssolen som smeker en blommig soffa på Hawaii, till morgonsol genom en ros från vår trädgård stående på diskbänken i vårt kök.

Det finns skönhet överallt, man måste bara vara öppen för att se den.

*Manoa Valley Inn, Hawaii.
Detta hotell användes som location i flera avsnitt av serien LOST.*



TACK CLAUDIUS GELE FÖR SMÖRDEGEN

Här kommer en liten hyllning till smördeg. En kanske lite förbisedd hjälte i det moderna hemmaköket. Men med snart 400 år på nacken får inte denna mångsidiga och helt fantastiska kärleksdeg falla i glömska.

Att något så fantastiskt som smördeg kan tillverkas med endast tre ingredienser är för oss helt spektakulärt. Smör, vatten och vetemjöl. That's it.

Addera jäst och ägg så har du wienerdeg. Eller så adderar du lite socker så har du en mördeg.

Smördegen representerar allt som är så magisk med matlagning; enkelt och gott. Få och lättillgängliga ingredienser som med rätt temperatur, ordningsföljd och teknik skapar magi. Helt otroligt.

Det går absolut att laga egen smördeg och det är inte så svårt, men det är lättare att köpa. Vi har alltid smördeg hemma. Det har räddat oss så många gånger, allt från oväntat besök till plötsliga sötsug och illavarslande blodsockerfall.

Våra absolut bästa tips när det kommer till smördeg är helt klart giffjar fyllda med marmelader till frukostdessert, vitlöksbröd till det mesta och Äppelrosorna som är så älskade av alla.





INGREDIENSER

Smördeg
Smör
Vitlök
Persilja
Sesam
Ägg

VITLÖKSBRÖD

Detta är egentligen inte ett recept, det är en metod. En metod för att snabbt och enkelt laga mat som man ibland kanske skulle ha uteslutit eller köpt färdigt.

Vi älskar flexibiliteten med smördeg och hur den låter oss experimentera i köket. Den är förlåtande då den gräddas och expanderar väldigt vackert och med sin höga fetthalt förhöjer den sina kompanjoner fint. En annan viktig aspekt med att laga mer mat är vetskapen om vad man faktiskt äter.

Vilken kvalitet det var på vitlöken, hur mycket smör vi använde etc. Just dessa vitlöksbröd är klassiska. Men byt gärna ut smöret mot fetaost, addera basilika och rulla ihop till en klassisk bullform. The sky is the limit.

DEL 1

Blanda vitlök med smör, persilja, salt och peppar.

DEL 2

Applicera smörblandningen över halva smördegspattan och vik över den osmörade delen.

DEL 3

Skär ca 4 cm breda längder och snurra ihop längderna.

DEL 4

Pensla med ett uppvispat ägg och strösla över sesamfrön och grädda i ugn.

OSTIGA BÖNOR

Detta är ett ganska nytt recept hemma hos oss.

Det har kommit att bli en guilty pleasure-rätt som bara blir mer och mer guilty ju mer vi gör den, läs ostigare.

Detta är ett enkelt och snabbt recept som i princip lagas sig självt. Kräver minimalt jobb och förberedelse och vi verkligen älskar de otaliga varianterna som kan lagas menom att använda olika typ av ostar, och mix av bönor. Vita bondbönor är dock enligt oss i alla fall ett måste då det bör vara din bas. Men gå loss och experimentera.

När du gräddar den i ugnen så är en stor form bättre, du vill ha så få lager som möjligt, bäst är ett lager.

Allt du behöver ha till är gott bröd, tänk baguette eller ciabatta eller varför inte en foccacia och en god sallad med mycket syra.

Du kommer även behöva en god dryck att skölja ner det med. En iskall ljus öl eller ett torrt vitt vin går först i kön.

DEL 1

1 gullök
2-3 msk tomatpasta
Olivolja
4-8 klyftor vitlök

Stek upp lök och vitlök i olivolja tills de blir mjuka och härliga. Ha i din tomatpasta och stek upp nån min tills pastan blir ganska mörk och oljan släpper från pastan. Tar ca 2-3 min.

DEL 2

1 st burk bondbönor
2-3 dl vatten
Salt
Peppar

Häll ner dina bönor och vatten. Salta och peppra rikligt. Smaka av om eventuellt socker behövs. Låt det koka ner tills du får en fin och tjock sås.

DEL 3

Dina godaste ostar.

Häll över allt i en form och riv dina godaste och bästa ostar över bönorna.

In i ugnen på grillfunktionen i ca 200-220 grader.

Ta ut när osten blir lite knaprig och nästan bränd. När du tar ut din form ur ugnen kan man bli lite skrämmd av all olja som osten släppt och fått en fin röd färg av tomaten.

Det är dock olika från gång till gång och beror på hur mycket ost/pleasure du tagit i.

Vår regel är att använda en sked och skopa bort olja så osten inte täcks för mycket, den vill vi ha knaprig för konsistensens skull.

Den ambitiösa strösslar över färsk persilja.

INGREDIENSER

Gullök
Tomatpasta
Olivolja
Vitlök
Bondbönor
Vatten
Salt
Peppar
Ost





INGREDIENSER

Gurka - ½ oskalad
 Olivolja
 Salt
 Vinäger eller citron

DEL 1

Skär upp gurkan.

DEL 2

Häll över en god olja, ca 2 msk.

DEL 3

Häll över passande syra efter smak.

Vi älskar vinäger och kör lika delar olja och vinäger, men börja gärna med att halvera mängden syra och fyll på tills du har en balans som passar dig.

DEL 4

Salta och peppra.

DEL 5

Garnera med örter, chili, torkade blommor eller vitlök. Nötter och frön passar också utmärkt.



GURKSALLAD

Vi äter alltid minst en sallad om dagen som tillbehör. Alltid. Men ibland ekar kylskåpet tomt eller så är vi för trötta, men vi orkar alltid skära upp lite gurka.

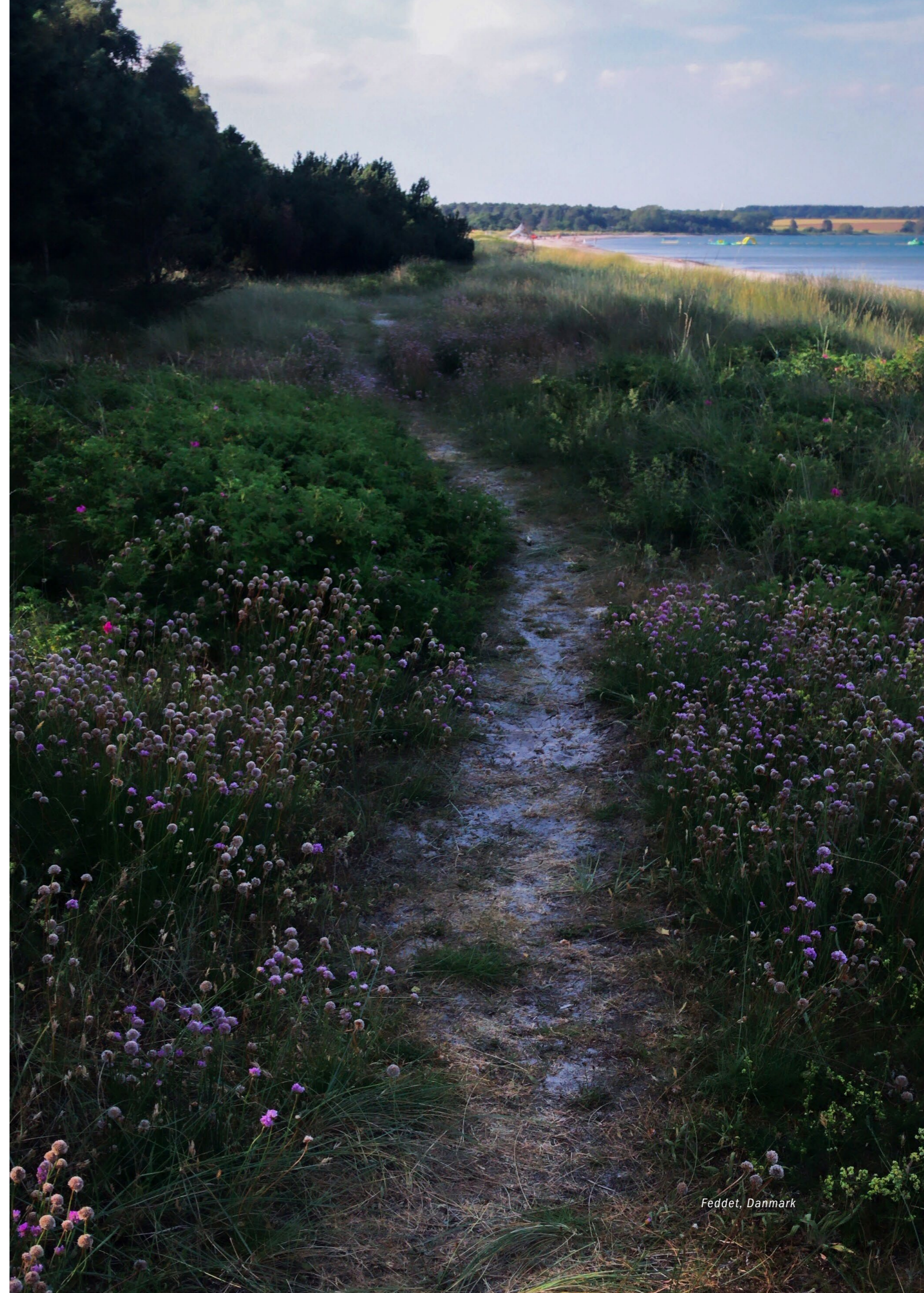
Tricket är att de gurkan lite kärlek. Syran är viktig och är den bästa aptit-öppnaren. Alla sorters vinäger funkar, favoriten hemma hos är vitvinsvinäger men vi föredrar sherryvinäger eller balsamico till tyngre rätter, soya och risvinäger till asiatiskt. Frukt- eller blomvinäger till lättare rätter.

Testa gärna att göra din egna flädervinäger. Plocka en klase fläderblom och täck med vitvinsvinäger, låt stå. Klart.

Det är lätt att hitta
en ostörd strand här
i Danmark. En av våra
favoriter är Feddet.
Det är en oändligt
långgrund sandstrand.
Och går man en bit
blir den helt enskild.

Nr.15 på listan på s50

Vemmetofte strand, Danmark



Feddet, Danmark

MORE-IS-MORE + MINIMALISM

BAROQUEIKEBANA

Detta projektet började när vi bodde i Shanghai och jag såg den enorma konsumtionen av engångsplast och hur en utbredd slit-och-släng mentalitet fanns överallt. När jag sedan flyttade till Danmark och såg att exakt samma mentalitet rådde där blev jag chockad och instinktivt började jag vilja kommentera detta.

Hur ser vi på konsumtion, ser vi emballaget eller ser vi endast produkten inuti förpackningen?

Varför tar vi för givet att oavsett vad vi gör så tar någon annan hand om vårt skräp. Alla spår vi människor lämnar efter oss påverkar naturen och djuren i den.

Hur kommenterar man detta utan att komma med pekpinna? Hur visar man saker de flesta inte ser, på ett vackert sätt?

De holländska målarna har alltid varit en stor inspiration för mig, och det var ett formspråk jag saknat under mina fem år i Shanghai.

Så när jag började bygga upp mina kompositioner så var det med den barocka estetiken i bakhuvudet – en ljuskälla, strukturer och färger.

Levande och dött.

Mamma var florist så blommor har alltid varit närvarande i mitt liv, även i de flesta av mina verk. I Kina lärde jag mig grunderna för Ikebana och det har jag tagit med i detta projektet.

Två tillsynes motstridiga formspråk förenas här – det extravaganta och svulstiga; Barocken, ihop med det japanska minimalistiska och respektfulla användandet av blommor; Ikebana.

Bägge dessa konstformer, Barocken och Ikebana har sina respektive strikta regler som genom konsthistorien gjort dem helt unika.

När jag sammanförde dem skapade jag en väsentlig regel som var nödvändig – vad ett BaroqueIkebana skulle innehålla. Varje bild består av tre element som interagerar med varandra: en växt, någonting du kan äta eller dricka och någonting man-made.

Alla bilder har en fast dagsljus-ljuskälla till vänster. Det gör att alla bilder får en varierande bakgrund då vädret avgör tonen i bilden.

Sedan används en extern lampa för att belysa vissa specifika objekt, strukturer eller händelser. Precis som gamla barockmålningar kunde ha en apelsin eller fjäril i helt fel ljus i förhållande till övrig ljussättning – allt för att visa närvaro och berätta en historia.

Ett BaroqueIkebana består av ett kollage mellan 20 till 70 bilder.

Projektet är gjort för att ses digitalt, därför är Instagram den optimala platformen. Det laddas upp mer än 95 miljoner bilder per dag på Instagram, många av dessa är bilder på en livstil man vill gesken av att ha. Konsumtion och välfärd.

BaroqueIkebana är en flod av bilder, en symbol för allt som dagligen konsumeras.





INFORMATION

Hela projektet postas löpande på **Instagram:** [@nicklas.h](#) / [#baroqueikebana](#)



I november 2019 blev jag kontaktad av Japansk TV för att delta i ett program om japansk kultur som rest utanför Japan och vad den förvandlats till.

Ikebana master, 假屋崎省吾 / Shōgo Kariyazaki, kom från Japan till Haslev i Danmark och vi gjorde tre stycken Baroque-Ikebana tillsammans. Sedan blev jag flugen til Tokyo för att i en TV-studio göra klassisk japansk Ikebana tillsammans med Shōgo.

27 december sändes programmet i 2019 på japansk TV.







VÅR EFTERRÄTTS FILOSOFI

Förrätt, huvudrätt, efterrätt. Rätt gaffel till rätt rätt. Damen till höger om mannen är bordsdam. Det röda vinet serveras i det breda glaset. Listan med regler är oändlig men vi kan inte uppbåda ork eller lust att fortsätta. Och att detta anses vara vett och etikett är egentligen ganska absurt.

Fine dining? Men vad betyder ens det? Är allt annat fult och dåligt? Det är dags att tänka om och tänka nytt, men kompromissa aldrig med folkvett och hyfs. Stor skillnad.

Hemma hos oss är ibland tårtan huvudrätten. Ibland är det brödet. Det har också hänt att likörprovningen innan maten serverats varit höjdpunkten på en middag.

Hos oss är alla välkomna och man får (oftast) sitta vart man vill och bredvid vem man vill. Gäster får drickan serverad i de vackraste glasen, ibland rymmer de endast 4 munnar vin, men det är OK för då får man fylla på oftare och det är ju kul! När man kastar om allt händer det spännande grejer. Testa.

Gör desserter till din egna grej, testa, lek och våga misslyckas men framför allt lyft blicken och upptäck en värld som är större än american cupcakes och prinsesstårter. Upptäck friskheten i mexikansk vanilj, din lokala honung, skillnaden på socker från beta och socker från rör, eller kombinationen Yuzu-hasselnöt. Listan är oändlig och helt fantastisk.



ANNA PAVLOVA

En hyllning till en enastående kvinna

Många känner till marängtårten Pavlova. Men inte så många känner till hur tårten fick sitt namn och vem den hyllar.

Anna, född 1881 i Sankt Peterburg, dotter till menig Matjev och hembiträdet Lyubov. Annas pappa går bort när Anna är 2 år och hon uppfostras av sin mormor. När Anna blir 8 år söker hon sig till Balettakademien som avvisar henne på grund av hennes svaga fysik.

Det tar två år till innan Balettakademien antar henne, men det är jobbiga år för Anna. Hon blir mobbad för sin annorlunda fysik och får öknamnet Kvasten av de andra eleverna. Med mottot att "Gud ger talang, men hårt jobb förvandlar talang till genialitet" tog Anna sig an privatlektioner och sju år efter sin examen (1906) blir hon Prima Ballerina vid Mariinskijbaletten i St Petersburg, även känt som Kirovbaletten med anor från 1700-talet.

Anna ändrar det rådande kroppsidealet för balleriner och var den första ballerinan som turnerade världen runt. Under sina resor utforskade hon lokala danstraditioner och stilar och var i ständigt utveckling.

Under världskrigen höll hon flera välgörenhetsuppträdanden till förmån för ryska barn som mist sina föräldrar. Hon köper ett hus strax utanför Paris och adopterar 15 ryska flickor som hon tar under sina vingar.

Under sin turné till Australien och Nya Zeeland sägs det att tårten Pavlova kom till liv som en hyllning till Anna.

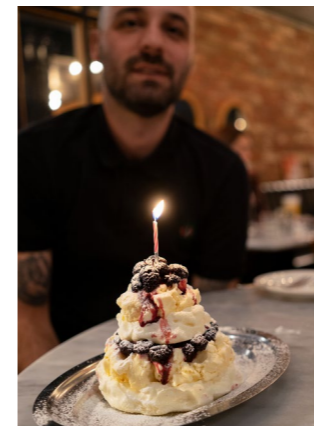
Australien och Nya Zeeland bråkar än i dag om vem som var först. Men forskning visar att tårten i liknande form funnits länge och gått under flera namn, bland annat Spanische Windtorte. Vissa hävdar att Pavlovan i den form som vi känner den idag kommer från tyska immigranter i Amerika.

Prima ballerina Anna Pavlova. Vilken fantastisk kvinna! Såklart hon ska ha en tårta i sin ära. Enligt oss förtjänar hon mer. Vi lagar den i hennes ära och minne och vi gör det ofta.

Hon inspirerar oss oändligt och påminner oss om att inget är omöjligt.

Hon påminner oss om att hjälpa andra, vara öppna för nya kulturer och att jobba hårt med sin passion.

Tack Anna för allt!



Vi har två starka Pavlovaminnen som för alltid kommer finnas med oss.

Det ena är när vi spenderade sex timmar på den magnifika lilla restaurangen "The Melting shop" i Seoul. Det var Teos födelsedag och de överaskade honom med en björnbär och ricotta-pavlova.

Det andra är på restaurangen "Liquid Laundry" i Shanghai.

Hela menyn är en fusion av modern asiatisk mat och amerikansk fastfood.

En av desserterna var en persiko och chantilly-pavlova.

FRANSK MARÄNG

MARÄNGSKOLA

1 | VIKTEN ÄR VIKTIGAST

Du vill ha dubbla mängden socker jämfört med äggvita.

2 | RENA VERKTYG

Din skål och visp måste vara helt fria från fett. Tänk på att äggula innehåller mycket fett och får inte hamna i äggvite-smeten.

För att undvika att sista ägget får med sig lite äggula och förstör hela satsen så brukar jag kläcka ett ägg åt gången i en kaffekopp, innan det går i skålen.

3 | VAR SAK HAR SIN PLATS OCH TID

Börja med att vispa upp äggvitan på högt tempo i ett par sekunder för att få vitorna till en sammanhängande smet.

Dra ner hastigheten med ca 25-30%.

Häll i hälften av sockret lite i taget.

När smeten är glansig och blir toppig när du lyfter upp vispen är marängen klar.

Häll i resterande socker och vispa i ca 5 sekunder så sockret blandas ut jämt.

4 | KONSISTENSEN

Om du istället vill ha en marshmallowinsida så ska du addera potatismjöl (ca 1 msk per 100 g ägg-vita).

OM du vill ha en hårdare maräng ska du addera några droppar citron eller vinäger för att få en seg, torr och fluffig maräng.

5 | VÄRMEN

Skippa varmluft. Kör på över- och undervärme i ugnen.

Men då kan du endast göra en plåt åt gången.



PAVLOVA

Mina bästa tips

En äkta Pavlova ska ha en insida som påminner om marshmallow, den ska inte vara torr rakt igenom och receptet ovan ger dig just det. Syftet med en Pavlova är inte att få en estetiskt tilltalande maräng.

Det här sättet att laga maräng på ger dig en lite plattare maräng med sprickor orsakat av temperaturskillnaden.

Men än en gång, det är en smaksak. Om du vill ha en vacker maräng så ha i lite syra i smeten (se även marängskolan för mer detaljer). Hur du än väljer att göra din maräng så lovar jag att den kommer smaka utsökt, och det är det viktigaste.

Vissa hävdar att en äkta Pavlova endast består av maräng, grädde och frukt. Vissa menar att det även ska finnas ett lager lemoncurd mellan maräng och grädde. Personligen tror vi att detta är folks sätt att försöka minska sötman från marängen.

Vi har alla hört "jag gillar inte söta desserter"...

Vi väljer att gå rakt åt motsatt håll genom att ha på lite Dulce de leche också.

Men inte för att göra den sötare, utan för att ge djup åt sötman.

Testa!

DEL 1

100 g äggvitor
100 g socker

Vispa äggvitor och socker till en glansig och styv marängsmet.

DEL 2

100 g socker
1 msk maizena

Rör ner resterande socker och maizena, men endast så det blandas ut jämt i smeten.

DEL 3

Grädda i 1 – 1,5 tim i 100 grader på över- och undervärme.

DEL 4

5 dl grädde
2-4 msk florsocker
Vanilj

Vispa ihop ovan ingredienser till önskad konsistens.

Vi brukar gå åt det lösare hållet än det hårda, men det är en smaksak.

INGREDIENSER

Ägg
Socker
Maizena
Grädde
Florsocker
Vanilj
Dulce de leche
Valfria frukt & bär
110 grader

DEL 5

1-2 msk Dulce de leche

DEL 6

Skär upp dina bästa och godaste frukter och bär.

DEL 7

Komponera din Pavlova. Bred ett tunt lager Dulce de leche på marängen. Sedan är det gräddens tur och avsluta med frukt och bär.

Voilà!



Glöm inte njuta när du lagar mat.



Shanghai
China



ANANAS-BLOMMA

Egentligen föredrar vi att dekorera med färska blommor, men variation är alltid bra.

Dessa fina blommor är busenkla att göra och kräver minimal ansträngning. Allt du behöver är en färsk ananas och eventuellt karamellfärg om du vill ha lite färgnyanser i blomman men det går alldeles utmärkt att köra utan, de blir minst lika fina.

Om man googlar detta så får man oftast ganska komplicerade recept som verkar skapats av en perfektionist med mycket fritid.

De googlade blir såklart perfekta, men med det här receptet får du charmiga blommor.

Att tänka på när man gör dessa blommor är att få till så tunna skivor som möjligt. Då hjälper det med en hård ananas, men vi köper alltid den mognaste ananasen vi kan hitta för att snacksa på medan vi står i köket.

Du kan antingen göra som på fotot, dvs forma dem från start i en muffinsform och låta dem vara kvar där efter gräddning tills de torkar i sin form, eller så börjar du plant på en ugnsplåt eller liknande och låter de torka till sig till sin form genom att placera blommorna på något spetsigt, te.x ett uppochner vänt shotsglas direkt efter gräddning.

INGREDIENSER

1 st ananas
Karamellfärg

DEL 1

Skala din ananas och skär så tunna skivor som möjligt.

DEL 2

Placera i muffinsform eller plant och droppa ner lite karamellfärg i mitten.

DEL 3

In i ugn, ca 100-150 grader i ca en timme. Kolla till dem lite då och då så de inte får för brända kanter.

DEL 4

Låt blommorna stå framme så de får torka till sig så formen håller. Tar ett par timmar.







INGREDIENSER

Grundrecept
Choklad
Frukt/bär
Valfria tillbehör

DEL 1

Gör din maräng enligt grundreceptet ovan.
Till denna skippar jag maizenan och adderar syra då chokladen gör den seg ändå.

DEL 2

Smält 50-100g choklad, låt svalna och swirla ner i din maräng.

DEL 3

Spritsa eller skeda upp din maräng på en plåt och grädda i ugn enligt grundreceptet.

DEL 4

Vispa upp iskall grädde med florsocker och vanilj (lättvispad).

DEL 5

Gör dina choklad-kupor eller pensla dina våffelbägare med choklad. Låt svalna.
100g choklad räcker gott till grundreceptet.

DEL 6

Nu börjar du bygga ihop din bakelse. Fyll din bägare med dina godaste tillbehör, skeda i grädde och toppas med en maräng.
Avsluta med att pudra dina bakelser med florsocker.



CHOCOLATE PAVLOVA

Chokladdrömmen

Detta recept är till dig som är "team chocolate". Grundreceptet är en Pavlova fast i bakelseform. Servera den i en choklad-kupa som du fyller med dina godaste frukter och eller sylt/kräm/kola och toppar med lättvispad grädde och en chokladmaräng.

Helt ärligt, den är helt outstanding. Nicklas utbrast "Slå den ur händerna på mig för jag kan inte sluta!".

Om du inte orkar göra en choklad-kupa så byt ut den mot en våffelbägare som du penslar med choklad. Det blir minst lika gott och mindre jobb.

I just denna hade jag i en klick Dulce de leche och lite granatäpple. Men som sagt, fyll den med dina favoriter. Kanske Nutella och banan?

När du gör din chokladmaräng så ska du tänka på att inte röra om för mycket när du blandar den smälta chokladen med den uppvispade marängen. Det räcker med ett swirl, för när du hanterat marängen antingen om du använder en spritz eller skedar upp den så kommer chokladen blandas ut ändå. Chokladen ska marmorera marängen, inte späda ut den.



36



MEDELHAVSKAKA

Detta är ett skottsäkert recept som alla älskar. En superenkel och god kaka som vi brukar ha ståendes på köksskänken där alla är välkomna att skära sig en bit när de är sugna.

Vi älskar att ha råvaror och viss mat ståendes framme. Frukt, grönsaker, kakor är vackra att se på, man blir lycklig och är den finaste inredningsdetaljen som finns i ett kök.

Vi vill skapa en atmosfär i vårt kök där maten är i centrum. Dofter, intryck och minnen, både nya och gamla ska få ta plats och i just detta passar denna kaka helt perfekt.

Denna kaka håller sig mjuk och saftig länge och citrusen i samspel med olivoljan och yoghurten för tankarna till södra Europa efter första tuggan.

Om du bara ska baka en kaka i år så gör denna.

DEL 1

220 g mjöl
2 tsk bakpulver
1 nypa salt
Vanilj

Blanda de torra ingredienserna i en skål.

DEL 2

200 g socker
Citronzest från 2-3 citroner
180 g grekisk yoghurt
2 ägg
100 g olivolja

Vispa försiktigt ihop ingredienserna i del 2 tills det blir en fin och jämn sats.

Vänd sedan ned del 1 på låg hastighet tills allt blandats ihop till en fin och klumpfri smet.

Grädda kakan i en form som du smort med olivolja.

Grädda i ca 40 min på 175 grader. Det kan ta längre tid, beroende på val av form. Gör sticktestet med jämna mellanrum mot slutet.

DEL 3

200 g florsocker
2 msk citronjuice

Rör ihop florsocker och citron till en fin smet med en gaffel och fäll över kakan för att få en fin glaze.

Tips är att låta kakan svalna helt innan glazen går på, och gärna i 2 omgångar så du får en fin och jämn yta.

Vi brukar alltid även hålla på glazen innan kakan ska flyttas till serveringsfatet för att slippa glaze-överskott på fatet.



INGREDIENSER

Mjöl
Bakpulver
Salt
Vanilj
Socker
Grekisk yoghurt
Ägg
Olivolja
Florsocker
Citron





KOMPONERA DINA EGNA DRYCKER

Som så många andra så har vi också drömmar om att sälja allt och köpa en vingård i Italien. Vi har redan en bild av hur vin-etiketten skulle se ut. Men det behöver inte vara allt eller inget. Innan flyttlasset går så finns det faktiskt massor kul och gott man kan göra i sitt kök här i Norden.

Efter att ha bott i Shanghai i nästan 5 år där vi gick från en lång sommar och ett utbud av färska frukter och bär som kändes oändlig kom vi till det danska klimatet där allt gick lite fortare. Det är carpe diem på fast forward eller vänta tills nästa år. Lösningen heter maceration! Det vill säga att man extraherar smak i sprit. Det finns andra metoder (infusion, perkolerung etc), men maceration är enkelt och förvånansvärt roligt. Med maceration kan du göra fantastiska likörer, egen gin och mycket mer.



DEN PARFYMERADE GINEN

En doft kan få oss att bli transporterade tvärs över världen till en kär plats eller känsla. Den kan få oss att resa i tiden och att minnas människor som fallit i glömska. Vi har en ide om att sudda bort gränserna mellan doft och smak och rida på den vågen som en doft kan skapa i fler sammanhang. Sommaren 2019 började vi experimentera med nya ingredienser. Vi tog flora och frukt som dominerar i våra favoritparfymer och lät dem giftas med vår hemmagjord gin. Resultatet är över förväntan, minst sagt, och i denna ginen får vi inslag av päron och cederträ. Lavendeln skruvas upp och blir lite mer dominerande än vanligt.

INGREDIENSER

Enbär - ½ msk
Kanelstång - ½ st
Kardemumma - 2 st pods
Pepparkorn - 4 st
Apelsin - zest från 1 apelsin
Citron - zest från 1 citron
Lime - zest från 1 lime
Päron - 1 st
Lavendel - 1 msk
Cederträ - 1 ark

DEL 1

Zesta all din citrus alternativt skala dem med en potatisskalare. Undvik att få med det vita från citrusfrukterna.

DEL 2

Stick hål på enbären med en tandpetare eller knivspets.

DEL 3

Dela ditt päron i 2-3 delar.

DEL 4

Samla all ingredienser i en behållare.

DEL 5

Häll över vodka.

DEL 6

Provsbaka efter 24 timmar och addera mer av ovan ingredienser för att förstärka en smak. Låt sedan vila i 24 timmar till så den totala tiden blir 48 timmar och sila sedan bort alla ingredienser. Din gin är nu klar att avnjutas. Tänk dock på att ju längre den får stå desto godare blir den.

INGREDIENSER

Vatten - 7 dl
Kinabark - 30 g
Citronsyra - 60 g
Limezest - 15 g
Citronzest - 15 g
Apelsinzest - 25 g
Lemongrass - 70 g
Svarpepparkorn - 8 st
Kardemummakapslar - 3 st
Salt - 1 nypa

DEL 1

Zesta all din citrus alternativt skala dem med en potatisskalare. Undvik att få med det vita från citrusfrukterna.

DEL 2

Samla all ingredienser i en behållare.

DEL 3

Häll över vattnet och förvara i kylan i 72 timmar. Om du har lite ont om tid så funkar 48 timmar också.

DEL 4

Sila din tonic i en ostduk eller liknande och förvara din koncentrerade tonic i kylan.



Shanghai, Kina
Fruktbutik bredvid
Nicklas kontor

COLD BREW TONIC

Detta receptet är som ni märker helt utan tillsatt socker. Så för att få fram den absolut bästa mixen som du anser är perfekt så föreslår vi att du gör en sockerlag separat och håller i lite i taget i brygden och smakar dig fram.

Vi brukar hamna på mellan 3 och 4 deciliter sockerlag beroende på brygden.

Det bästa med detta är att du får en fantastisk god och plain tonic. Den fungerar som ett koncentrat som du späder ut med kolsyrat vatten när du väl blandar din drink.

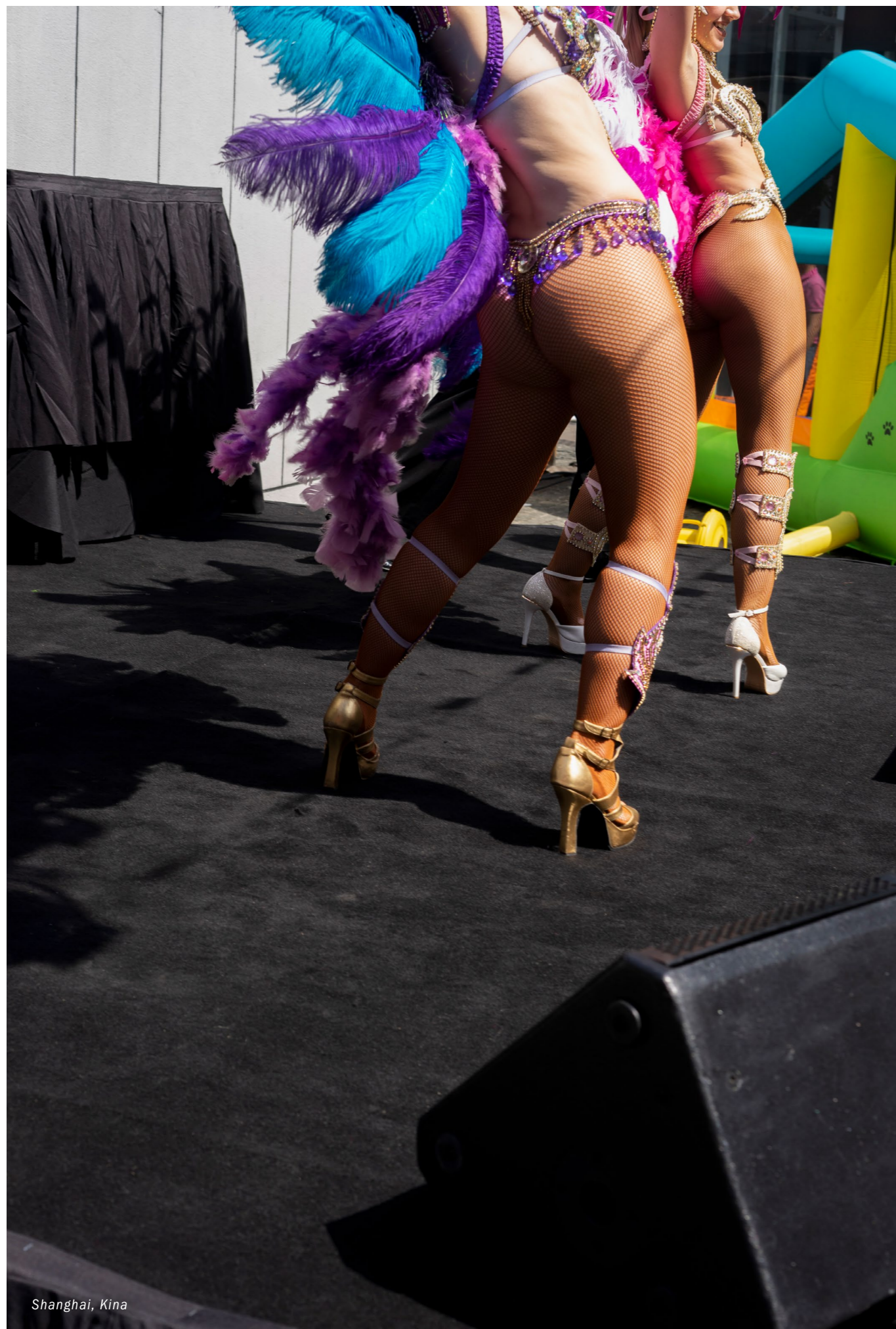
Ett tips är att dela upp din tonic i fler småflaskor och börjar experimentera med att smaksätta din tonic, men själva föredrar vi att addera en ny smak direkt i glaset som det ska serveras i.

Hemma hos oss föredrar vi små glas som fylls på ofta, men en fin kombination brukar hamna på 2-4 cl tonic, 4-6 cl gin och toppa upp med kolsyrat vatten för en standard, eller så passar du på att förhöja din drink.



Grekland





Shanghai, Kina

MORE IS MORE LESS IS BORE

Shanghai är en fantastisk stad, kanske till och med världen mest fantastiska stad. Likt många andra delar av världen så boomar restaurangbranschen där också. Med sina starka internationella influenser och otroliga mångfald möts öst och väst på ett spektakulärt sätt. Våra resor till Korea och Indonesien indikerar att de följer i samma fotspår som Shanghai.

Vi har haft våra bästa drinkar, måltider och restaurangupplevelser i Asien.

Vi hade inte tur, det är en revolution som sker, en gastronomisk revolution. Det är otroligt att se dessa länder utvecklas trots sitt enorma kulturarv. När vi flyttade till Shanghai 2014 var det svårt, nästintill omöjligt att hitta ett café som serverade kaffe, 2017 öppnade Starbucks sin flagship store där med eget inhouse rosteri. Det var då världens största kafferosteri. Från noll till hundra.

Kafferesan är jämförbar med juice, mat, dryck, mode, musik, mikro-bryggerier och allt du kan tänka dig.

Ofta säger man: "Varför ändra ett vinnande recept". Testa nedan så förstår du. En GT kommer aldrig bli det samma igen. Här kommer några härliga smakkombinationer som vi samlat på oss under åren:

Hibiskus

Mynta & Ros

Rosmarin & Oliv

Bubbel & Fläder

Whiskey & Persika

Gurka & Svartpeppar

Citron & Plommon

Grapefrukt & Mynta

Yuzu & Kanel

Ingefära & Basilika

Charred Rosmarin & Cocktailtomat

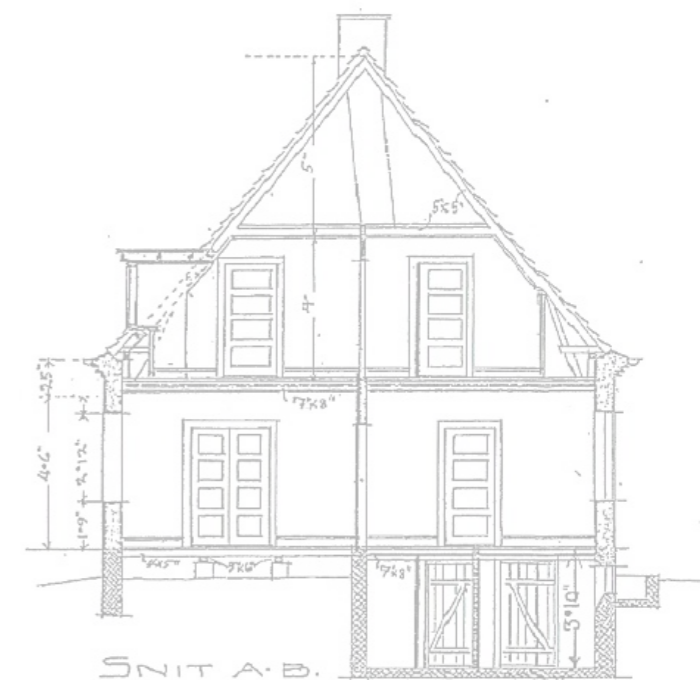
LEVA MED FÄRG

Allt förändras ständigt, vi försöker vara öppna för alla intryck, och låta oss påverkas av dem. Alla skuggor vi passerat, allt vi smakat, alla dofter vi känt, alla ljud vi hört. Alla brokiga färger som möts – i stad och natur, höst, vinter, vår och sommar.

Vi säger aldrig: "Jag orkar inte!", för vi orkar alltid lite till. Vi upplever allt i färg, vi drömmer i färg. Ett liv i svartvitt eller gråskala skulle kännas som om någon stulit färgen. Vi behöver färg.

Här följer några av våra vackraste färgminnen, och hur de inspirerat oss när det kommer till färgsättning i vårt hus.





VÅRA FÄRGVAL

Resorna blev vårt moodboard

När vi gick på första visning i vad som nu är vårt första hus så blev vi helt uppslukade och tänkte: "Här behöver vi ju inte göra någonting!". Tio minuter efter att vi lämnat visningen så hade ingen av oss tydliga minnen av hur någonting såg ut, vi visste bara att vi älskade huset. Det hade talade till oss, vi hade hittat hem.

När inflyttningsdagen kom och vi fick nyckeln gick vi varv efter varv, kunde inte förstå att detta stora tomma hus nu var vårt. Vi behövde inte fråga någon om lov att måla om, ta bort träd eller väggar. Vårt eget att rå om.

En halvtimme senare kom våra magasinerade saker från Göteborg – de sakerna hade vi inte sett på fem år. Dagen efter kom nästa container, från 5 års resande över hela asien.

Nya färger, mönster, konst, porslin samsades nu med ett tidigare liv.

Vi packade upp, placerade ut och flyttade runt. Om och om igen. Vi började få en vision om vilka rum som skulle användas till vad och vilka färger vi vill ha på dem.

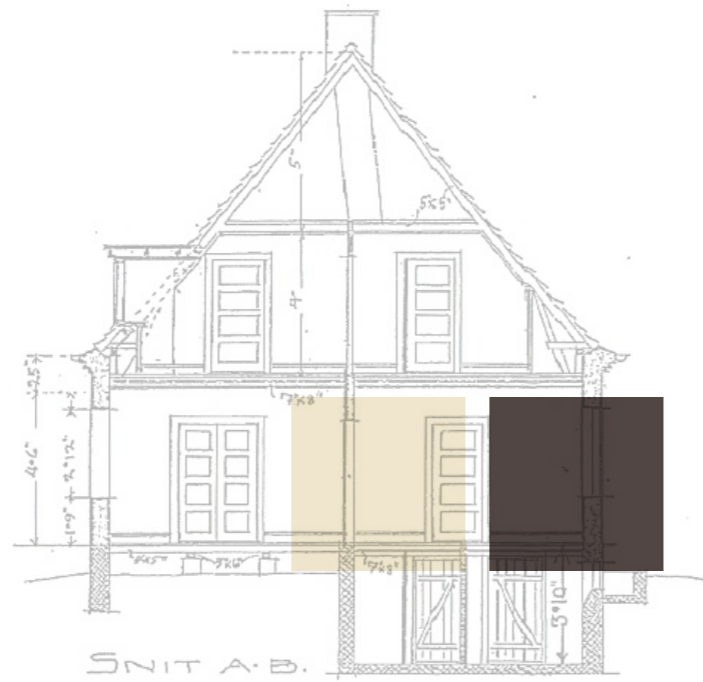
Ingen färg eller möblering behöver vara för alltid, det är bara att måla om och byta möbler. Vi var inte låsta till någonting. Det enda vi visste var att det var viktigt att bära med oss alla minnen och färger, aldrig glömma dem.

Vi besökte olika färgaffärer, tittade på hundratals färgnyanser och olika kombinationer. Tog prover, tejpede upp på väggarna.

Vi ville ha mycket färg, men samtidigt platser av harmoni och lugn.

Så vi bestämde oss för att låta hall och trapphus, som går som en ryggrad upp genom huset, ha en neutral ljusare ton. Utifrån den faller sedan de olika rummen ut, och de fick ha färg, mycket färg.

Inspirationen har varit alla platser vi besökt och en bild på en död Lotusblomma. Detta i kombination med hur man färgsätter danska konstmuseum för att få konst att "poppa".



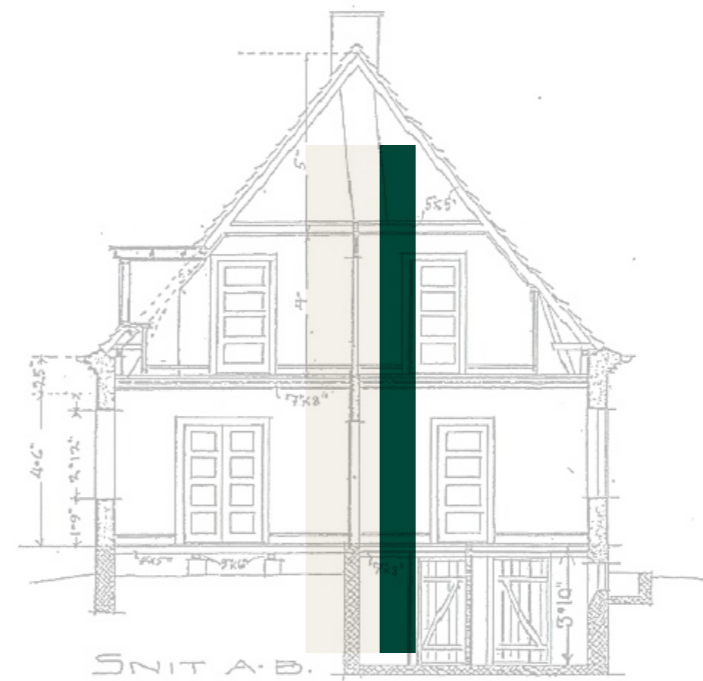
Våning 1 / Kök
Matchstick / Mahogany



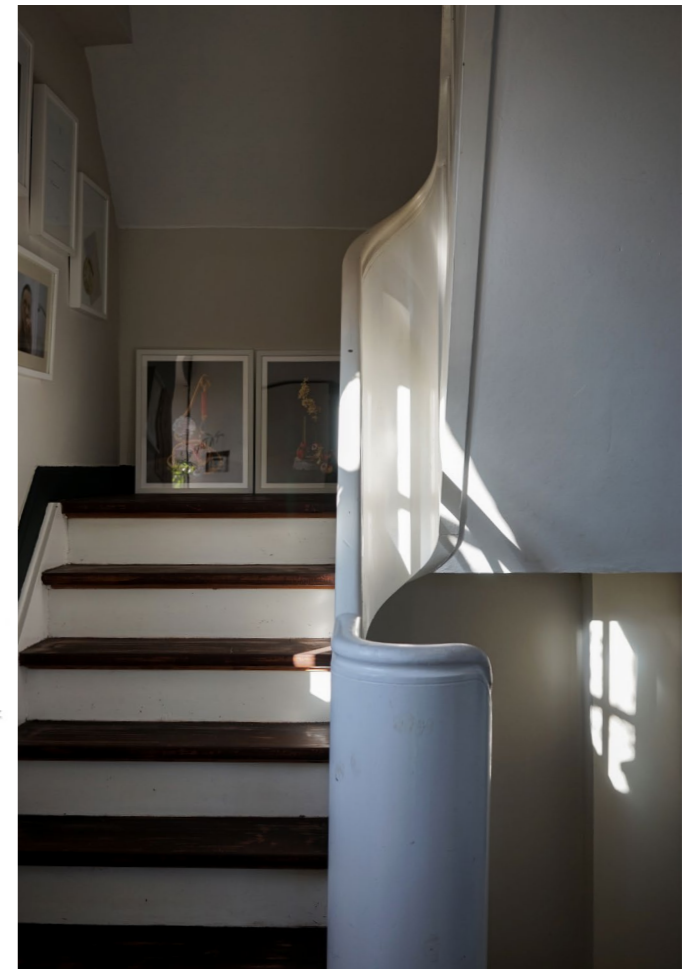
Våning 1 / Kontor
India Yellow



Våning 2 / Badrum
Inchyra Blue



Trapphus
School House / Studio Green





FÄRG
India Yellow
Farrow&Ball



Mahogany
Farrow&Ball



Våning 1

KÖK

Vi visste från början att köket skulle vara hjärtat och en plats man alltid skulle, och ville, vara i. En brokig plats med allt ett kök kan innehålla, vi ville inte stänga in någonting i skåp. Livet är för kort för att omge sig av saker man inte älskar. Så allt är på display.

I de två skafferierna syns allt på nakna hyllor, i köket ser man tallrikar och bestick. Alla brokiga glas står framme i ett finskåp som om de vore värdefulla klenoder. Det är de ju också, för oss.

Vi ville ha en ganska mjuk, varm men ändå neutral färg för att få ett fint samspel med alla objekt som är på display. Vi landade i en klassisk beige färg på väggarna, mörkt bruna lister som ramar in rummet och mörkt trä på möbler.

Vi har tagit in inslag av grönt och rött på textilier för att skapa djup och liv.



BILDINFORMATION

- V1:** Entreén på Coqui Coqui, Valladolid, Mexiko
- V2:** Helgonbutik, Valladolid, Mexiko
- V3:** Uteservering Ibiza, Spanien
- V4:** Fasad till Coqui Coqui, Valladolid, Mexiko
- H1:** Coqui Coqui Barbershop, Valladolid, Mexiko



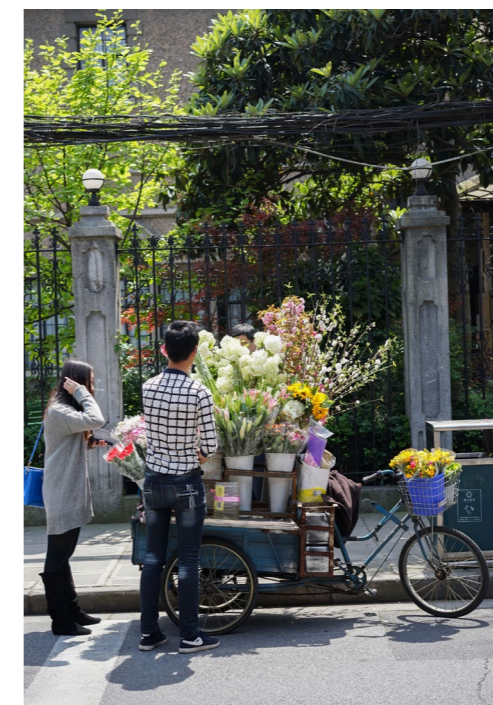
FÄRG
India Yellow
Farrow&Ball

Våning 1 **KONTORET**

Det brokigaste rummet av dem alla. Här trängs konst från hela världen, egna projekt och samarbeten. Klenoder, vackra snören, stenar etc. allt som inspirerar. En kreativ fristad. Allt byter ständig plats, rummet är en levande organism.

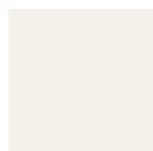
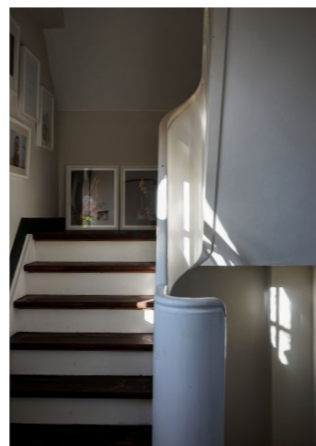
India yellow är en fantastisk färg som skiftar nyanser under dagen beroende på hur ljuset faller. Den är varm och stark utan att ta över. Även här jobbar vi med mörkt trä för att skapa ett flow med det angränsade köket. Vi knöt även samman rummen med att hålla oss till en varm och gul nyans.

Kontoret är lekfullt och ska tillåta stilbrott och färgkrockar. Vi har rosa gardiner, blå matta och mycket konst på väggarna. Genom att vara konsekvent i regelbrotten knyts hela rummet ihop på ett fantastiskt sätt.



BILDINFORMATION

- V1:** Utsikt från Mori Art Museum, Tokyo, Japan
- H1:** Blomsterbutik, Shanghai, Kina
- H2:** Glyptoteket, Köpenhamn, Danmark
- H3:** Caojiadu Flower Market, Shanghai, Kina
- H4:** Kvartersbutik, Shanghai, Kina



FÄRG
School House
Farrow&Ball



Studio Green
Farrow&Ball

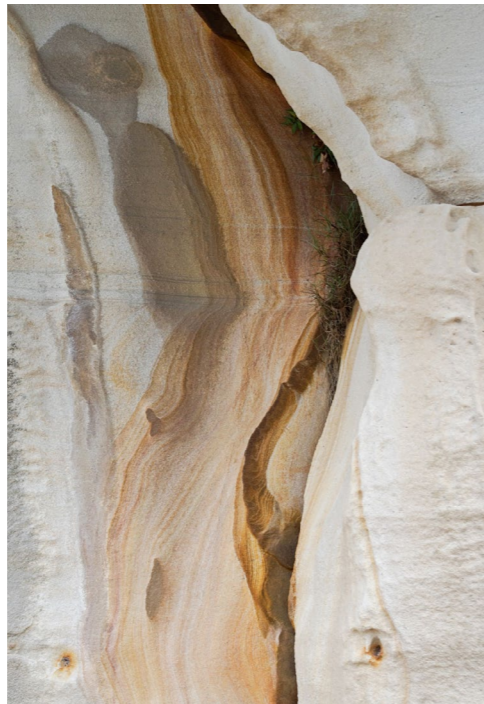
TRAPPHUS

Trapphuset går som en lång ryggrad upp genom hela huset, från källare och ända upp till loftet. Det är mycket yta och många trappor.

Trapphuset var kanske det svåraste rummet att färgsätta i planeringsstadiet men vi valde en neutral färg och att skapa balans mot de angränsande rummen, som fick starka färger.

Valet landade på School House White som man enklast kan beskriva som den ljuaste nyansen av beige/grå och i viss belysning ser man lite nyanser av grönt. För att plocka upp den gröna färgen valde vi att måla listerna i Studio Green, en djup och mörk grön färg som flörtar med blått och svart.

Glyptoteket har alltid inspirerat oss mycket. Hur de jobbar med färg och display av sin konst.



BILDINFORMATION

- V1:** Park i Manilla, Filippinerna
- V2:** Glyptoteket, Köpenhamn, Danmark
- V3:** Nomade, Tulum, Mexico
- V4:** Bondi Beach, Sydney
- H1:** Glyptoteket, Köpenhamn, Danmark





FÄRG

Inchyra Blue
Farrow&Ball

Våning 2

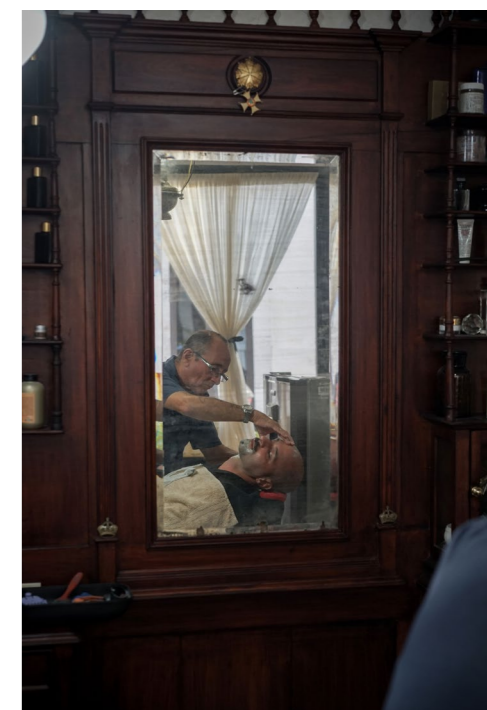
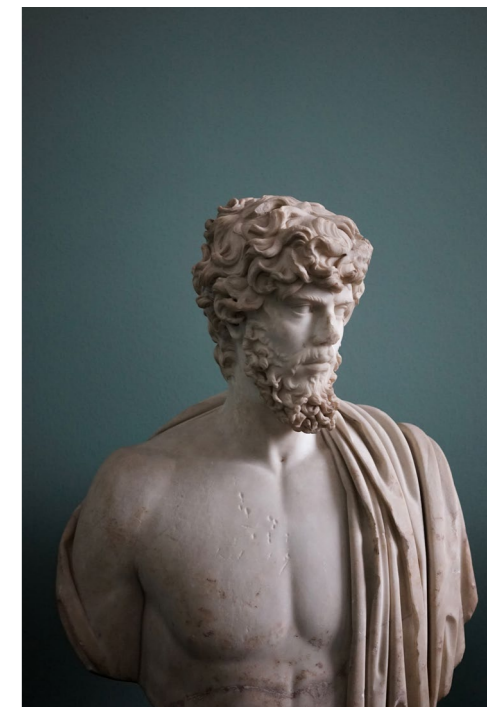
BADRUM

I badrummet har vi valt en dov men intensiv grönblå ton. Inspirerad av den skottska himlen blev Inchyra Blue vår bakgrund i badrummet.

När vi började renovera så sa vi att alla rum skulle vara så trevliga att man ville sitta och ta ett glas vin i dem, och det gäller även badrummet.

För att nå det valde vi att inreda badrummet som vilket annat rum som helst och inte begränsa oss till traditionella badrumsmöbler som fokuserar på funktion.

Att inkludera en möbel med en sittplats var viktigt för att skapa en miljö man kan och vill vara i under en längre tid och samtidigt vara bekväm. För att få till den sociala känslan har vi adderat musik, växter, fina textilier, vaser och två spegelstationer som tillsammans skapar ett rum man vill dricka vin i.



BILDINFORMATION

V1: Coqui Coqui, Coba, Mexiko

H1: Morgonvy från Alila Hotel Ubud, Bali

H2: Glyptoteket, Köpenhamn, Danmark

H3: Glyptoteket, Köpenhamn, Danmark

H4: Coqui Coqui Barbershop, Valladolid, Mexiko

DET FINNS INGA RÄTT OCH FEL

Omge dig själv med objekt som du tycker är vackra, det är viktigare än regler och trender. Gillar du två olika stilar?, varför välja, kör på bägge. Gillar du och din partner olika, varför kompromissa? - kör på bägge. Allt blir trevligare om man omges av saker man tycker om.



NYA FAVORIT- PLATSER

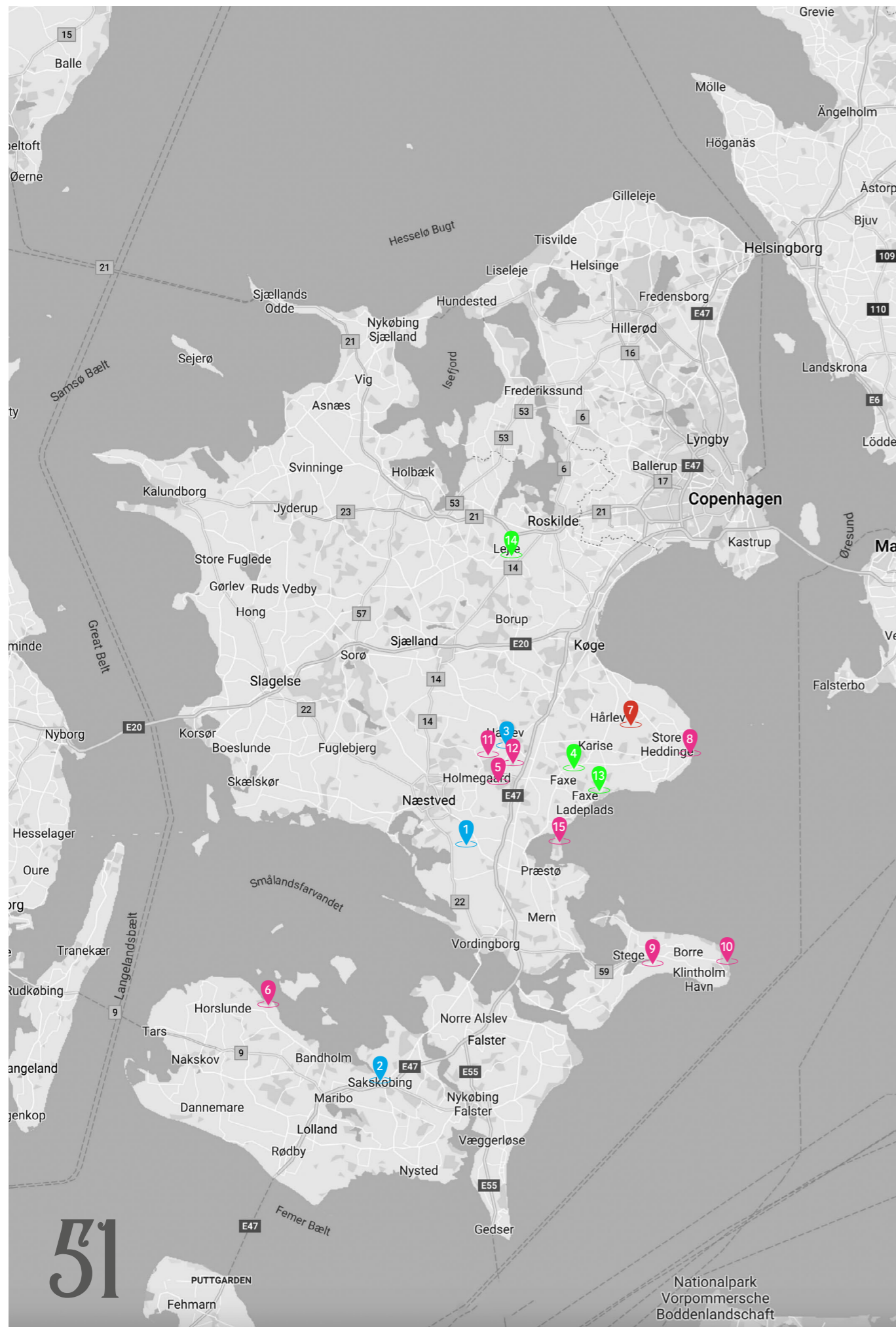
När vi bestämt oss för att flytta till Danmark så visste vi inte i vilken del vi skulle hamna. Vi var sugna på att testa någonting helt nytt, landsbygd. Så vi började leta hus i en radie runt Köpenhamn med pendlingsavstånd till flygplatsen. När vi hittade vårt hus var det omedelbar kärlek.

Varje helg reser vi runt i området och upptäcker nya saker, precis som vi gjort de senaste fem åren i Kina.

Och södra Danmark gorde oss inte besvikna. Tvärtom, vi älskar det! Här finns massvis av parker, stränder, antikmarknader och lokalproducerade råvaor.

Här kommer en lista på några av de saker vi uppskattar mest i området. Det finns såklart väldigt mycket mer. Detta är ett smakprov med förhoppning om att ni ska bli sugna på att upptäcka denna del av Danmark.





- Marknader 
- Lokala råvaror 
- Aktivitet 
- Boende 

PLATSER

These are a few of our favourite things



1 | Antikmarknad

Namn: Kildevang Antik

Om: En plats man aldrig blir färdig med. Man får gå varv efter varv och varje gång ser man nya saker. En av de bättre (och lite dyrare) antikmarknader i Danmark. Vart man än tittar så är det en vacker samling utsökta objekt. Allt från dansk keramik, porslin, glas, uppstoppade djur, lampor, möbler... Missa inte ovanvåningen med ingång från gården.

Adress: Hammervej 52a, Næstved

Öppet: Fre-Sön: 10-16

Instagram: [kildevangantik](#) / [#kildevangantik](#)

Facebook: [kildevangantik](#)

Site: [kildevang-antik.dk](#)

Hund: Ja – men tänk på att det är trångt.



2 | Antikmarknad

Namn: Lampemanden

Om: Butiken drivs av Ole, han har ett brinnande intresse för lampor. Här hittar du de vackraste tak-, golv- och bordslampor du kan tänka dig. Alla restaurerande med nya fatningar och sladdar. Bara att plugga in och använda. Det finns ett rum med endast glaskupor – så har du en lampa där en kupa spruckit, så är det HÄR du hittar ersättaren. Det finns även porslin och glas och lite möbler. Hör av er innan via FB så har han varmt kaffe redo.

Adress: Torvet 11, Saksøbing

Öppet: Fre: 12-17 / Lör: 10-13 + efter avtal

Facebook: [lampemanden](#)

Site: [lampemanden.dk](#)

Hund: Ja



3 | Antik- & Loppmarknad

Namn: Det Blå Marked

Om: 10.000 kvm av högt och lågt. Här kan man verkligen hitta fina saker till bra pris. Självklart är det ett varierat sortiment, så man vet ju aldrig vad man får :) Privatpersoner har egna små "butiker" under samma tak. Det finns ett eget hus med porslin och keramik. Specialevent kan förekomma, t.ex Garage sales.

Det finns två platser att äta på. Inget avancerat – smörbröd och annat danskt.

Adress: Lysholm Allé 86, Haslev

Öppet: Lör & Sön: 10-17

Facebook: [DBMHaslev](#)

Site: [detblaamarked.dk](#)

Hund: Ja



4 | Lokala råvaror

Namn: Fruervagns Blomstermark

Om: En av de bästa självplocksfälten i området. Det finns massor av blommor alla beroende på säsong. Alla blommor är styckpris och man betalar cash eller via MobilPay.

Adress: Korsningen Køgevej och Værløsevej

Öppet: Dygnet runt under sesong

Instagram: [blomstermarkfaxe](#)

Facebook: [Fruervagnsblomstermark](#)

Hund: Ja



5 | Aktivitet

Namn: Camp Adventure ("Trädtornet")

Om: Nominerat av TIMES Magazine 2019 till en av världens "Greatest Places". En helt unik naturupplevelse där man är i naturen utan att vidröra den. Man vandrar bland stammar och långt upp ovanför trädkronorna. Vill man vara mer aktiv så finns det flera olika ziplines och klättringsbanor. För de flesta åldrar.

Adress: Skovtårnsvej 1, Rønnede

Öppet: Mån-Fre: 10-15 Lör-Sön: 10-16

Instagram: [campadventuredk](#) / [#campadventuredk](#)

Facebook: [campadventuredk](#)

Site: [campadventure.dk](#)

Hund: Ja



6 | Aktivitet

Namn: Dodekalitten

Om: Detta är en väldigt pampig skulptural upplevelse! 12 sten monoliter reser sig upp på slätten med utsikt över vattnet. Varje monoliter står i en cirkel och har ansikten som blickar in i cirkelns mitt. Framför varje skulptur är ett stenblock att sitta på, denna sten är ljudsatt... En otroligt vacker och mäktigt upplevelse.

Omgivningen omkring kallas "Danmarks Alperna" då landskapet består av så mycket kullar – ovanligt i ett i övrigt platt land.

P-plats: Kragenæs Havn Havn

Adress: Kragenæsvej 62 Havn, Torrig

Öppet: Alltid

Instagram: [dodekalitten](#) / [#dodekalitten](#)

Facebook: [Dodekalitten](#) (grupp)

Site: [dodekalit.dk](#)

Hund: Ja



7 | Boutique Bed & Breakfast

Namn: The Normans

Om: Detta är våra vänner som driver ett supersmysigt B&B inte långt från oss. Det ligger nära många fina naturupplevelser och antikmarknader. Stället startades av Anna och Lars och det är suuupermysigt. 100% feelgood.

Adress: Bækkemosevej 14, Klippinge

Öppet: Alltid (skicka ett DM på Instagram för att vara säker)

Instagram: [thenormans](#) / [#thenormans](#)

Facebook: [thenormans](#)

Site: [thenormans.com](#)

Hund: Ja



8 | Aktivitet

Namn: Stevns Klint

Om: Detta är en magnifik plats! Stevns Klint är del av UNESCO World Heritage. Vita kritklippor som går rakt ner i havet. Uppe på kanten står en kyrka som ser ut att rasa ner i havet vilket ögonblick som helst. Det finns flexibla öppettider i kyrkan. Man kan promenera både nere vid stranden och uppe vid krönet.

Adress: Højerup Bygade 39, Store Heddinge

Öppet: Alltid, årent runt

Instagram: [stevnsklint](#) / [#stevnsklint](#) / [visitstevns](#) / [#visitstevns](#)

Facebook: [StevnsKlintVerdensarv](#)

Site: [stevnsklint.com](#)

Hund: Ja



9 | Aktivitet

Namn: Hyllested Keramik

Om: Detta är keramikverkstan som Nicklas morfar grundade. Den drivs nu av en av sönerna, Leif. Stället är en före detta skola. Utställningshallarna är den gamla gymnastiksalen och lärosalen. Väldigt unik miljö. Verkstan är också i en gammal lärosal, griffeltavla m.m. finns kvar och används till glasyr-recept m.m.

Adress: Slotshøjvej 19, Stege

Öppet: Tis-Sön: 10-17 (flexibelt)

Betalning: Endast kontant

Instagram: [hyllestedkeramik](#)

Hund: Nej (buren om den är liten)



15



7



6



4



10 | Aktivitet

Namn: Møns Klint & GeoCenter

Om: Møns Klint är en av Danmarks mest spektakulära naturupplevelser. Vårt att åka till Møn bara får att få uppleva. I anslutning ligger GeoCenter – en informativ och spännande upplevelse för alla åldrar. Museet har ett kaffe och på gården finns sittplatser och glasskiosk.

Adress: Møns Klint, Borre

Öppet: Stranden: på dagtid och på kvällar i guidade turer. GeoCenter: titta på site för att få exakta tider

Instagram: [#monsklint](#) / [campmoensklint](#)
[geocentermoensklint](#) / [#geocentermoensklint](#)

Facebook: [campmoensklint](#)

Site: [campmoensklint.dk](#) / [moensklint.dk](#)

Hund: Stranden; Ja (men tänk på att det kan vara jobbigt för små hundar, det är måååånga trappsteg). GeoCenter; Nej



11 | Aktivitet

Namn: Hesede Hovedgård

Om: Denna hergård är en samlingsplats för flera butiker. Kaffe Laug: ett kafferosteri, med mindre butik. Du kan även handla kaffe-to-go här. Veras Verden: en livsstils butik med handplockade objekt, allt med miljö i åtanke. Ett mindre konsthantverksgalleri med lokala förmågor. Akaleje: en butik med sportkläder. Bakom huvudhuset finns en stor trädgård man kan strosa i - här finns en unik samling träd som inte härstammar från den danska floran. Det finns även ett B&B här.

Adress: Hesede Hovedgård, Haslev

Öppet: Lör-Sön 11-16

Instagram: [veras_verden](#) / [#verasverden](#) / [kaffelaug](#) / [#kaffelaug](#)

Facebook: [verasverdendk](#) / [KaffeLaug](#)

Site: [verasverden.dk](#) / [kaffelaug.dk](#)

Hund: Ja



12 | Aktivitet

Namn: Paradehuset & Gisselfeldt Kloster

Om: Här kan man strosa runt i den vackra trädgården och titta på den uika samlingen träd som vackert arrangerats. När man är klar med det kan man gå till Paradehuset och ta en kaffe och kaka. Det finns även en liten shop där man kan handla lokal keramik och diverse trädgårdsaker. Krukor, redskap, tvålar, block... allt möjligt som kan boosta trädgårds inspirationen. Man kan även handla vissa växter i växthuset, fråga för inga prislappar är utsatta.

Adress: Gisselfeldtvej 3, Haslev

Öppet: Se site för öppettider

Instagram: [paradehuset](#) / [#gisselfeldtkloster](#)

Facebook: [paradehuset](#)

Site: [paradehuset.dk](#) / [gisselfeld-kloster.dk](#)

Hund: Ja



13 | Lokala råvaror

Namn: Farmeren & Skytten

Om: En liten ut-med-vägen-butik med råvaror skördade från gården. Potatis, jordgubbar, pumpor, purjolök, betor, sparris, blommor. Här finns också ootroligt bra ägg - står i ett kylskåp vid hundgården.

Adress: Vemmetoftevej 15, Faxe

Öppet: Dygnet runt vid skördetid

Facebook: [Farmeren & Skytten](#)

Hund: Ja



14 | Lokala råvaror

Namn: Hegnsholt

Om: Ekologiskt lantbruk där alla djur (höns, lam och gris) bor i flyttbara hus på gårdens stora marker/ängar. I butiken säljs gårdens kött, korv och ägg. Även lokalproducerad glass, godis, öl, mjöl, sylt och kaffe.

Adress: Lejrevej 52, Lejre

Öppet: Självbetjäning alla dagar 9-18

Instagram: [hegnsholt](#)

Facebook: [hegnsholtoenseri](#)

Site: [hegnsholt.net](#)



15 | Aktivitet

Namn: Feddet Strand Camping & Holiday Park

Om: Här kan man campa om man vill. Vi brukar använda parkeringen (40kr för en hel dag) och sedan promenera en bit bort så får man typ stranden för sig själv. Perfekt för långa stranddagar. Oändligt långgrund.

Adress: Feddet 12, vtFaxe

Öppet: Se site för öppettider

Instagram: [feddetstrandresort](#) /

[#feddetstrand](#)

Facebook: [feddetcampingdenmark](#)

Site: [feddetcamping.dk](#)



16 | Aktivitet

Namn: Sydkyst Danmark

Om: Detta är en samlingsplats för vad som finns i området. Våldigt informativ site om: parker, aktiviteter, vandrings- & cykel-leder.

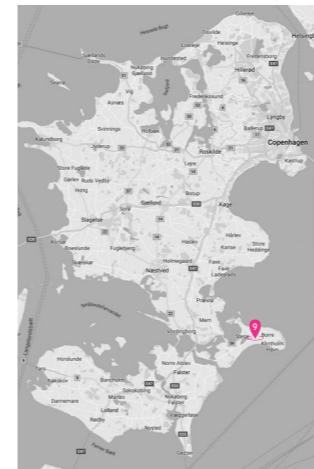
Öppet: Alltid, det är online...

Instagram: [sydkystdanmark](#) /

[#thesouthcoastofdenmark](#) / [#sydkystdanmark](#)

Facebook: [Sydkystdanmark](#)

Site: [southcoastofdenmark.com](#)



INFORMATION

Adress: Slotshøjvej 9, Stege, Møn
Öppet: Tis-Lör: 10-17 (flexibelt)
Instagram: [#hyllestedkeramik](#)
Hund: Nej - små hundar kan bli burna om man frågar snällt.
Betalning: Endast kontant



HYLLESTED KERAMIK

Dansk brukskonst

En av många anledningar till att vi uppskattar Møn är för att Nicklas mamma kommer därifrån. Nicklas spenderade större delen av sin barndoms semestrar hos mormor och morfar på Møn.

Hans morfar, *Holger Jensen*, var keramikern och hade en keramikverkstad som han alltid jobbade i, Hyllested Keramik.

Vart han än gick hade han sin följeslagare Pedersen, en liten mini-taxi, vid sin sida.

På vintern låg Pedersen i en korg under de stora keramikugnarna bland torkande keramik och blommor och hyggde sig.

Holger gjorde stora vackra människoskulpturer men blev pga. att han och hans familj var medlemmar i Jehovas Vittnen tillsagd att det var olämpligt. Därför började han att skulptera djur istället, detta blev hans signum. Han specialicerade sig på djur från Grönland, där är han nu väldigt känd. Kreativitet finner alltid en väg.



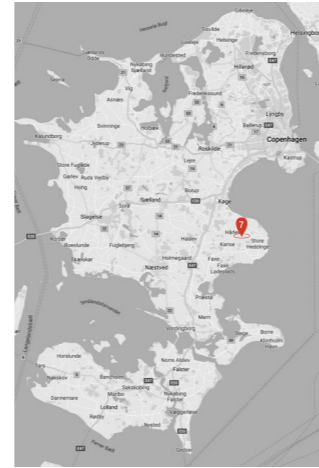
Holger uppmuntrade Nicklas att jobba kreativt, och det var han som lärde honom grunderna i att måla - han gav honom ofta sina akvarellfärger och lät honom välja olika blommor i sin trädgård, sedan lärde han honom allt om vilken ordning färg ska användas, ljus, mellanrumsformer osv.

En vinter gav han Nicklas en klump lera som Nicklas formade till en parafra av Keith Harings klassiska hund, det blev en kubistisk Scottie.

När Nicklas kom på besök nästa gång så hade Holger gjort en parafra av Nicklas hund. Den finns än i dag i produktion.

Hyllested Keramik är en harmonisk och vacker oas på Møn. Öppettiderna är sporadiska då hela stället nu drivs av en av Holgers söner Leif. Frågar man snällt kan man få se verkstaden där Holger skapade alla objekt. Mycket står kvar än i dag även om Holger inte längre finns kvar.

Man kan hitta flera av Holgers verk på bättre antikmarknader runt om i Danmark. De har alla en stämpel i botten.

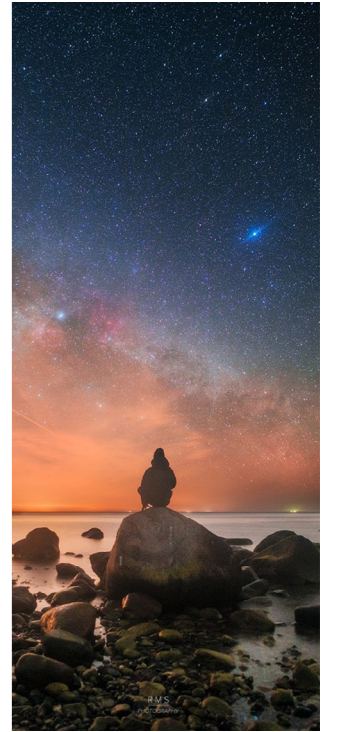
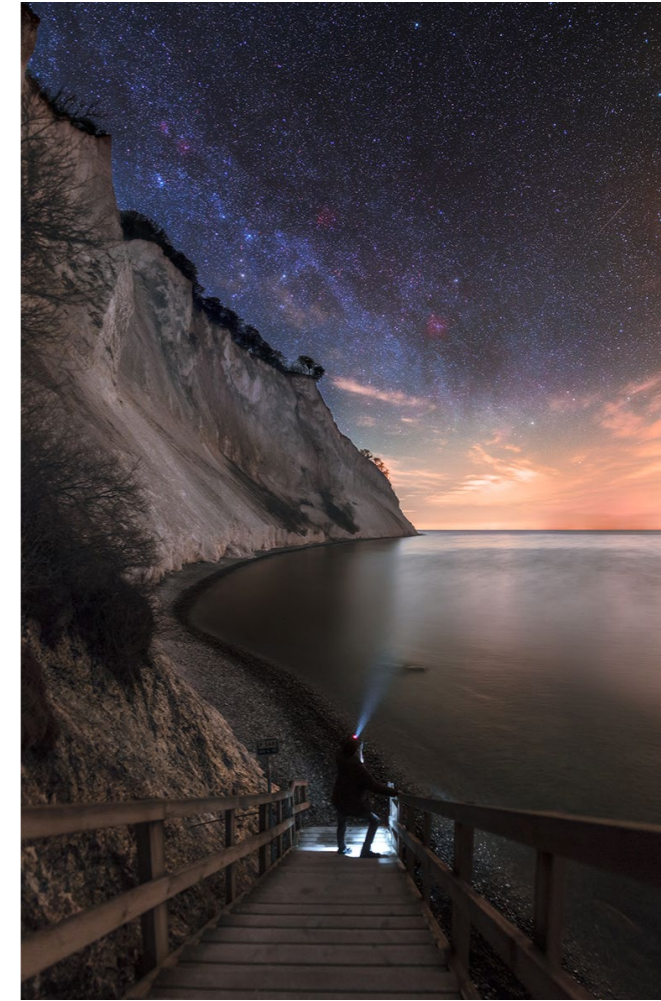


INFORMATION

Adress: Bækkemosevej 14, Klippinge
Öppet: Alltid (se site)
Instagram: [thenormans](#) / [#thenormans](#)
Facebook: [thenormans](#)
Site: [thenormans.com](#)
Hund: Ja

DARK SKY PLATSER

- 1: Aborreberget**
Aborreberget är Møns högsta punkt (143m), och med 360° vy är detta den absolut bästa platsen att se natthimlen.
- 2: Nyord fugletårn**
Här kan du höra nattfåglar och se hela Vintergatans båge med fri 360° utsikt.
- 3: Liselund Slotspark**
Att betrakta himlen innefrån denna romantiska trädgård är magiskt. Helt fritt från blåst och ljusförorening. Glöm inte ta med en filt att ligga på.
- 4: Hyldevang**
I detta naturreservat kan du tälta under miljontals av stjärnor. Det finns också tre shelters med bål och lekplatser.
- 5: Kongsbjerg**
Detta är Møns näst högsta punkt. För att komma hit parkerar man vid Busenvej och promenerar i ca 10 min.
- 6: Hunosøen**
Här kan man uppleva hur himlen möter jorden och se hur stjärntecken speglas i den svarta stilla sjön. Man kan promenera runt sjön, men glöm inte ficklampa.



THE NORRMANS

Boutique Bed & Breakfast



Innan vi flyttade till den danska landsbygden kände vi inte till The Norrmans. Vi hade missat hela "Husdrömmar" prylen - sändes inte i Kina... Vi träffades ute på diverse antikmarknader, sedan klickade både vi och våra hundar så efter det var det pure love.

The Norrmans ligger 6 mil söder om Köpenhamn. De har två ställen nära varandra; "Countryside" (12 rum) är den första de öppnade i området. Det ligger bredvid en åker med makalöst dag- och kvällsljus. Restaurangen drivs av en kock som bland annat jobbat på Michelin-restauranger. Sommaren 2020 kom huset "By the Sea" (13 bäddar), det ligger i ett litet pitoreskt samhälle vid havet.

Bägge ligger nära många av de aktiviteter vi uppskattar att göra. Ett perfekt ställe att ha som utgångspunkt om man ska besöka denna delen av Danmark.

100% feelgood på exakt alla sätt.

Bilder:
Hängmatta, fika (föregående sida) och interiör: Mikkel Adsbøl
Mat: Emma, Plåtverket



Bilder tillhör [Ruslan Merzlyakov](#)

DARK SKY

Møns natthimmel

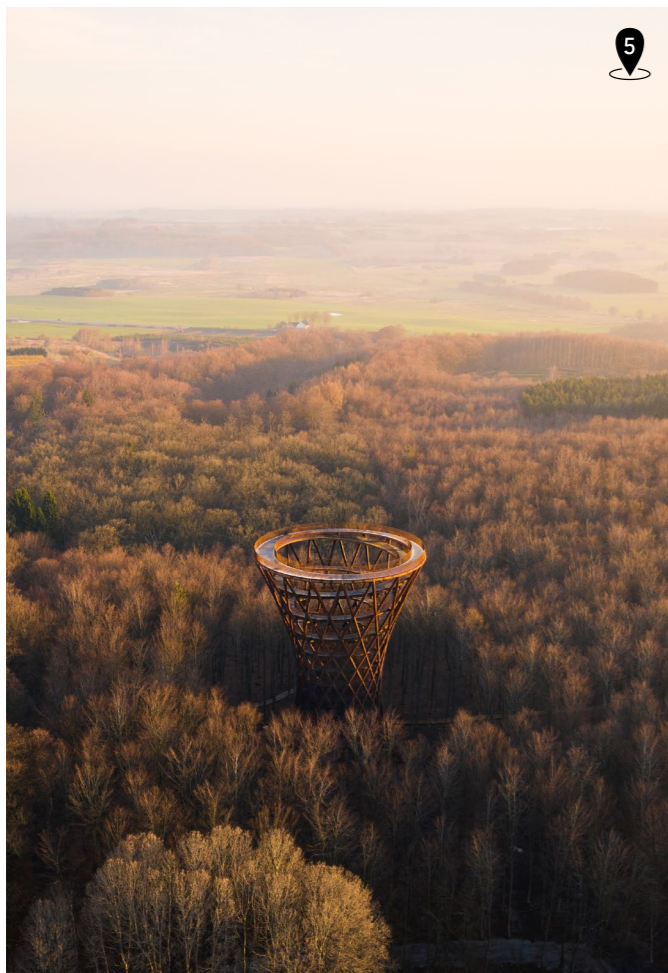
Att gå utomhus när mörkret faller är en vacker och spännande upplevelse. Se hur naturen förändras, siluetter framträder, himlen ändrar färg. Djur vaknar och börjar kommunicera. Temperaturen faller och när man står där under en gigantisk natthimmel så känner man både vördnad för naturen och hur liten man är i det stora kosmos. Man vill bevara och värda det vackra vi befinner oss i.

Møn har blivit utnämnd av IDA (*International Dark-sky Association*) till Nordens första "Dark Sky" plats. Møn är omgiven av det Baltiska Havet och det finns inga större städer i närheten, invånarna på Møn har också aktivt valt att ha mindre utomhusljus – detta innebär att man kan se natthimlen ostört från omkringliggande ljusföroreningar.

Det finns 44 platser på jorden som utnämns till "Dark Sky"-platser, nio av dem är i Europa. Møn är så bra Dark Sky plats att det fått *Gold Tier status*.

Man kan uppleva detta själv i princip var som helst på Møn, men det anordnas också "Mörkervandringar" med guide. Här kan man se mer info om det, (datum, tid och pris) [visitmoen.dk](#)

Glöm inte varma kläder och rejäla skor.



TACK FÖR FOTO
V1: SydkystDanmark
V2: SydkystDanmark
V3: SydkystDanmark
V4: DustyPink
H4: SydkystDanmark



**HUMANE SOCIETY
INTERNATIONAL**

INFORMATION

Site: hsi.org

Instagram: [hsiglobal/](https://www.instagram.com/hsiglobal/)

#humanesocietyinternational

Facebook: [hsiglobal](https://www.facebook.com/hsiglobal/)

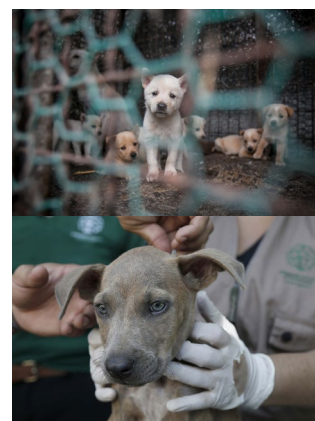


Foto: Jean Chung/HSI

DENNA BOK ÄR GRATIS – ARBETET MED ATT HJÄLPA DJUR I NÖD ÄR INTE DET

Vi älskar djur, oändligt mycket. Dessa magiska varelser som alltid får oss att må bra, aldrig har något ont uppsåt och hjälper oss på så många olika sätt.

I Shanghai var Nicklas volontär på ett rescue- och adoptionscenter och oavsett hur mycket man gör så kan man såklart alltid göra mer. Men även det lilla man gör är en stor insats.

All hjälp är viktig och uppskattad.

Den här boken är gratis, du kan ladda ner och sprida den hur många gånger du vill.

Vill du visa din uppskattning för boken så uppmanar vi till att du skänker en frivillig gåva till **Humane Society International**.

Det är en ideell global organisation, verksam i över 50 länder, som hjälper djur i nöd. Allt från hantering av vilddjursmarknader och tjuvskytte till gårdsdjur. Alla djur förtjänar att ha ett bra liv.

Följ gärna deras sociala kanaler för att få löpande uppdateringar om deras arbete.

Till höger hittar du en länk där du kan lägga ditt bidrag. *Tack!*

Tillsammans gör vi skillnad.
mvh. *DustyPink* & alla djuren



TACK

Vi vill från djupet av våra hjärtan säga tack för att du ville ta del av vår bok. Vi hoppas att vi kunnat hjälpa djuren via Humane Society International med denna bok och gett dig som läsare en inblick i vårt liv på danska landsbygden.

Vi vill även säga tack till alla fantastiska personer som inspirerat oss genom åren. Vi tackar Vermeer för den klassiska konsten. Vi tackar vänner och familj för uppmuntran och support. Och vi tackar alla fantastiska människor på internet, bakom disken på barer och teamen i köken på restaurangerna vi besökt.

Denna bok är en hyllning till er och den danska landsbygden.

Nicklas & Teo