

GÖRAN SVENSSON

Matchmeny

EN RESA GENOM FOTBOLLSEUROPA



PLANUM



Innehåll

Förord 6

En dansk skalle 8

Arsenal – Tottenham 11

Londonmeny 17

Tack, Ebenezer Morley! 24

Lazio – Roma 27

Rommeny 33

IKEA Screwing United 38

IFK Göteborg – AIK 41

Göteborgsmeny 47

Fotbollens själ 52

Feyenoord – Ajax 55

Rotterdammeny 61

Njutning 66

Bayern München – Dortmund 69

Münchenmeny 75

Håret, tatueringen, redo för match 80

Malmö – Tyresö 83

Malmömeny 89

Spelglädje 94

Panathinaikos – Olympiakos 97

Atenmeny 103

Parking the bus away 108

Manchester City – Manchester United 111

Manchestermeny 117

Vd:n, revisorn, skolchefen och konsulten 122

PSG – Marseille 127

Parismeny 133

Tifotime 138

Galatasaray – Fenerbache 141

Istanbulmeny 147

Fotboll är kultur! 152

Benfica – Porto 155

Lissabonmeny 161

Fotbollsresan – att uppleva fotboll 166

Real Madrid – Barcelona 171

Madridmeny 177

13-rätters matchmeny 185

Efterord 200

Författarpresentation 202

Receptregister 205



Förord

ÄNDA SEDAN JAG och min grannkompis Jan på 60-talet tränade skott mot dörren till deras traktorgarage har fotbollen varit en stor och betydelsefull del av mitt liv. Kalla det ett stort intresse eller en passion på gränsen till det otillåtna. I praktiken räckte min egen fotbollsförmåga inte längre än till spel i gårdsgårdsserierna, men i drömmarna var och är jag fortfarande på de stora arenorna. Efter att i fyrtio år från tv-soffan ha följt den internationella fotbollen känner jag att jag vill dela med mig av mina funderingar och upplevelser.

Matintresset då? Mammans köttbullar är självklart alltid bäst, men med stigande ålder, egen matlagning, resor och otaliga restaurangbesök senare, växer en insikt att det finns så mycket god mat att laga och äta. Maten ska förstås vara vällagad med bra råvaror, men smaken förhöjs avsevärt om sammanhanget (och sällskapet) är det rätta. På väg hem från mitt senaste London-derby åt jag på stående fot en fantastisk hamburgare med nystekt lök från ett gatustånd utanför The Emirates Stadium. Jag känner fortfarande smaken och doften.

Fotboll är ett lagspel och matlagning kan också vara det. Det är enastående trevligt att laga mat tillsammans. Bjud därför in några vänner och gör lördagen till ett tillfälle att kombinera fotbollsintresset med matlagning. Duka lite finare, njut av en god meny och se en fotbollsklassiker med ett gemensamt tipssystem i handen. Delad glädje är dubbel glädje och att vinna tillsammans är faktiskt mycket roligare än att vinna själv.

Med den här boken vill jag introducera begreppet »matchanpassad«, inte minst genom väl uttänkta menyer, för att på så sätt förstärka upplevelsen av de stora tv-drabbningarna. Ett Rom-derby mellan Roma och Lazio avnjuts till exempel bäst med en italiensk meny och ett lokalt producerat öl eller vin.

Det ska vara stil på matlagningen, samtidigt som rätterna i menyerna ska vara förhållandevis enkla att tillaga. Det ska gå att laga maten med råvaror som bör finnas i en välsorterad livsmedelsbutik. Det ska vara möjligt för alla att läsa receptet, följa det och få ett bra resultat.

Nästa steg är att ni för vinstpengarna (eller andra besparingar) tillsammans reser till någon av de stora europeiska matcherna för att själva få uppleva den magiska känslan när 60 000 fans sjunger hemmalagets inmarschlåt.

Det är min förhoppning att den här boken ska kunna inspirera er till ett nyfött eller utvecklat intresse för fotboll, resor och matlagning. »Audere est Facere«, så lyder Tottenham Hotspurs devis, vilket betyder »att våga är att göra«. Det är en bra ledstjärna, inte minst i samband med matlagning. Var inte rädda att pröva själva, följ inte recepten slaviskt. Det är när laget eller du gör det oväntade eller oförutsedda som det kan lyckas allra bäst.

Göran Svensson





»Ottlåtet sätt att hindra en motståndare.«



»Akta även motståndarens smalben.«



»Livsfarligt spel.«

EN DANSK SKALLE

»En sägen förtäljer att den första fotboll, som använts, varit huvudet av en stupad dansk. Detta skall hava skett i Chester, sedan de danska inkräkarna där i en drabbning blivit slagna.«

Kan en dansk skalle verkligen ha varit upphovet till dagens fotboll? Det måste väl i så fall vara det första och enda tillfället då en dansk skalle har fått en positiv effekt. Historien berättas i alla fall i *Idrotternas bok, 1 Fotboll* (Björck & Börjesson 1913). I boken beskrivs i målande ordalag fotbollens historia från 1100-talet och framåt. Vi får läsa om fotbollens framväxt från en variant av gatuslagsmål via rugby till den moderna fotbollens födelse, som de flesta daterar till 1863. I medeltidens England spelade man på söndagar fotboll på fälten utanför städerna. »Fotbollspelet hade helt vuxit sig in hos nationen och skalderna strängade sina lyror till dess förhållande. /.../Ja, historien förtäljer om, att i vissa städer alla stridbara skomakare och skraddare ställde upp mot varandra, likaledes de gifta männen mot ungarlarna och slutligen de gifta kvinnorna mot ungmörna, vilka hade större skäl att spara sig till mer ljuva attacker mot det otäcka könet«. Det är tydligt att begrepp som genusperspektiv och feminism var okända för 100 år sedan.

I oktober 1863 grundas FA, Football Association i London och i december samma år skapas det regelverk som till stora delar gäller fortfarande.

I Sverige började fotbollen bli populär på 1870-talet. När boken gavs ut, 1913, var fotbollen redan en av de största sporterna, med cirka 400 föreningar anslutna till Fotbollförbundet. Författaren avslutar sin bedömning av fotbollens framtid med följande rader. »Av allt att döma är dess popularitet befästad, och kommer spelet allt fortfarande att ledas efter samma sunda principer, fritt från allt vad professionalism heter, skall det säkert gå en ljus och löftesrik framtid till mötes.« Han skulle säkert snurra i sin grav om han visste hur utvecklingen senare har blivit.

Resten av boken handlar om hur fotbollspelet går till, lagets sammansättning, vilka uppgifter spelarna i laget har och hur man ska träna.

»Erfarenheten har lärt, att den bästa indelningen är den allmänt nu vedertagna: fem forwards, tre halvbackar och två backar. Så har det icke alltid varit. Till en början använde man sig av sju forwards, två halvbackar och en back, en indelning som kvarstod ända till 1874.«

»En back får ej hålla bollen ett ögonblick längre, än vad som är nödvändigt och aldrig – är det behövt att påminna därom – söka att själv gå fram med bollen, utan alltid giva den ifrån sig ...« Backarna ges också ett mycket viktigt tips om de skulle stå och bli kalla när anfallarna i det egna laget dominerar matchen. »En engelsk professional gav mig en gång rådet att alltid innan jag gick ut på planen kraftigt frotera ljumsktrakterna och rådet var utmärkt; man känner sig varm och livlig samt besvärar aldrig av håll«.

Även för anfallsspelet ges intressanta tips:

»En centerforward måste även vara i stånd att snabbt kunna vända sig i vilken riktning som helst och på samma gång dölja sin avsikt för motspelarna. Genom att rusa in åt ena sidan lyckas han ofta narra försvaret ditöver, och sedan kan han genom en hastig vändning skicka bollen till den omarkerade wingen, innan motsatta sidans backar ana hans list.«

Några intressant träningsråd saxar jag också ur boken:

»När man möter bollen bör man alltid lämna marken med båda fötterna innan man vidrör bollen.«

»När man dribblar, skall man sparka bollen med båda fötterna. Det är fördelaktigt att löpa med stora steg och man bör öva sig att taga ut stegens längd«. »När man lärt sig huru man ska föra bollen ökar man farten. Man bör löpa minst 50 meter i sträck allt vad man förmår och alltid avsluta upploppet med en centring eller passning.«

Det finns ett tips i boken som jag tycker att många av dagens fotbollstränare borde tänka på. »Passningarna från halvbacks böra göras så, att den forward, som får passningen, blir i stånd att genast kunna gå fram med bollen, innan motståndarna äro på honom.« Erkänn att dagens fotboll med sitt överdrivna passningsspel och bollhållande ibland kan vara fruktansvärt tråkig. När 80 procent av passningarna går till en felvänd spelare som passar bollen bakåt eller i sidled, undrar jag om fotbollen i längden kommer att fortsätta attrahera publiken.

Det är fantastiskt intressant och underhållande att bläddra i gamla böcker, se hur de tänkte och uttryckte sig då. Sedan kan jag inte låta bli att fundera över hur fotbollen kommer att se ut om hundra år från nu.

Apropå den danska skallens betydelse såg jag i en tidning att Zidanes skallning av Materazzi under VM-finalen 2006 har blivit staty. Tiderna förändras.



»Ett tarvligt sätt att söka skada motspelaren.«



»Ej fel. Angrepp med skuldran.«



»Hopp på motspelaren. Rätt och farligt spel.«



Arsenal – Tottenham



ENGLAND, DEN MODERNA fotbollens hemland. Det faller sig helt naturligt att inleda med England och Premier League. Nästan alla, idag medelålders fotbollsintrasserade män, är uppvuxna på mellanöl och Tipsextra. Men även innan Tipsextra tog greppet om oss, var matcher mellan England och Sverige något extra. Och så än idag. Jag var i London dagarna efter invigningsmatchen av Sveriges nya nationalarena, Friends Arena i Solna, där Zlatan slog England med 4–2 och det var tydligt att det gjorde starka avtryck i den brittiska fotbollssjälen. Ännu en vecka efter analyserades resultatet och speciellt sista målet i detalj och ändå handlade det bara om en vänskapsmatch.

Många svenska fans följer idag sina engelska favoritlag vecka efter vecka. Det gäller inte minst Arsenal och Tottenham som är två av de legendariska Londonklubbarna med stor inbördes rivalitet. Det är en rivalitet med historiska dimensioner, som inte bara har med matcherna på planen att göra. En kul skröna (fast sann) är när de båda lagen i mitten av 1910-talet genomförde en gemensam turné till Sydamerika. Resan gick med båt och det innebar flera veckor ombord med gott om tid att fördriva. Under hemresan ordnades en maskerad och några Tottenhamspelare klädde ut sig till pirater. För att fullända kostymeringen lånade de kaptenens papegoja. Vid hemkomsten skänkte kaptenen fågeln till spelarna. Den framlevde sedan sina dagar på Tottenhams kansli.

Några år senare, 1919, när ligan omformades efter första världskriget skulle den utökas med fem lag. De två sista lagen i division 1 var Chelsea och Tottenham. I division 2 slutade Arsenal på femte plats. Det naturliga och självklara beslutet var att de sista lagen i division 1 skulle vara kvar och att de tre första i division 2 skulle svara för utökningen. Det uppges att Arsenalns ordförande pratade enskilt med alla i FA:s beslutande kommitté och betonade vikten av att deras fruar skulle uppskatta Londonresorna och utlovade besök till teatrarna i West End. Hur det nu än gick till fattade FA ett beslut som innebar att Arsenal tog plats i högsta divisionen, medan



Tottenham degraderades till division 2. Dagen när detta beslut meddelades avled papegojan! Av detta följer att Arsenal ibland fortfarande kallas »parrot-killers« av äldre Tottenhamfans. Arsenal har sedan dess alltid spelat i den högsta serien. Det närmar sig hundra år i obruten följd. En fantastisk bedrift i sig.

Kvällen före årets första derby läser jag i en tidning om »The derby that always delivers«. Med siffror och statistiska beräkningar visas att Arsenal – Tottenham är det mest målrika stora derbyt i England och i övriga Europa.

Emirates Stadium är en av de finaste arenor jag besökt, bara 200 meter från gamla, ärorika Highbury (som numera är ombyggd till bostäder). Stor kapacitet, men tät, välplanerad, ingen trängsel i trappor, bra möjligheter att köpa mat, snacks och dryck. Och inte minst, bra toa-kapacitet. Tunnelbanan (stationen heter Arsenal) finns dessutom direkt utanför stadion.

Det är tryggt att gå på fotboll i England. Idag finns både äldre damer, barn och ungdomar i publiken. Läktarvåld, knallskott eller bengaler är borta. Om något önskat är på väg att hända finns det matchvärdar som agerar direkt. Vänligt, med ett »sir« och ett »please«, hanterar de situationen. Respekt utan uniform.

London i övrigt kräver inte så mycket presentation. Det är ett perfekt och enkelt resmål för svenskar. Nära, direkt, mycket att se och smaka. Oändliga shoppingmöjligheter på Oxford och Regent Street, men missa





inte marknaderna, till exempel Petticoat Lane Market, Greenwich Market och för er som sett filmen *Notting Hill* med Hugh Grant och Julia Roberts, Portobello Market.

Pubarna är självklara. Här finns det bästa av det mesta. Inte bara de traditionella; lagern, alen och bittern från de stora bryggerierna. Många ställen tar idag in spännande sorter från olika mikrobryggerier. På några pubar jag besökt har det till och med gått att beställa in öl från svenska mikrobryggerier. Maten är inte bara fish and chips eller bangers and mash. Trots att ryktet säger det motsatta finns det mycket bra engelsk mat. En vällagad köttpaj eller en »lambshank« är inte alls dumma alternativ. Pubkulturen är under förändring. Gastropubar med ny meny växer hela tiden fram som alternativ. Ett drygt tiotal pubar i England har en stjärna i Guide Michelin. Som en följd av stora skattehöjningar kämpar pubägarna med ekonomin. Över 8 000 pubar sägs ha lagts ner. Det finns ändå många kvar.

London är också de stora parkerna. Spontanfotboll spelas 50 meter bakom Parlamentet. Big Ben börjar bli trött och sägs luta. Kan det vara för att bättre se hur det går i matchen i parken? Ta gärna med joggingskorna, för ett kul sätt att se staden är att jogga eller promenera längs Themsens strandpromenad, från Parlamentet till Tower Castle. Då kan du på en timme uppleva utvecklingen under de tusen år som gått från det att Tower började byggas och hela epoken från Shakespeares tid, det brittiska imperiets glansdagar till de extrema arkitektoniska skapelserna i nutid.



Londonmeny



KRABBKAKOR

INDISK LAMMGRYTA

NAANBRÖD

PLOMMONTRIFLE MED HAVRECRUMBLE



»IN THIS PART OF THE WORLD« säger engelsmännen när de menar i den här delen av landet. Det är en rest från det Brittiska imperiets glansdagar, då britererna hade kolonier över i stort sett alla kontinenter. London är därför än idag en av de mest internationella städerna i världen och det präglar förstas matkulturen. Vårt menyförslag har hämtat inspiration från det indiska, amerikanska och det mer traditionellt brittiska köket.

Krabbkakor är en rätt som tidigt utvecklades av engelska bosättare på den amerikanska Atlantkusten. Att märka är att flera av dagens stater på den amerikanska östkusten då var delar i det Brittiska imperiet. Även Indien som britererna successivt koloniserade från 1700-talet, ingick i imperiet fram till frigörelsen 1947. Den som besöker London kan tydligt se att de indiska influenserna fortfarande är stora. Den avslutande desserten, en trifle, är en brittisk efterrätt som enligt historikerna har rötter ända från slutet av 1500-talet.



Krabbkakor

4 PORTIONER

200 g färskt krabbkött
(ca en krabba)
2 ägg
1 dl pankosmulor (kan bytas
mot ströbröd)
1 chili
2 msk frysta majskorn
1 msk finhackad koriander
2 msk finhackad salladslök
2 cm färsk ingefära
2 vitlösklyftor
saften från ½ lime
1 tsk salt

naturell yoghurt
lime i klyftor
färsk koriander

1. Pilla ur köttet från krabban och se till att du inte får med något skal.
2. Blanda äggen med pankosmulorna och låt svälla en stund.
3. Blanda sedan i krabbköttet och de övriga ingredienserna.
4. Forma till kakor i valfri storlek och vänd dem i rikligt med pankosmulor.
5. Friter i stekpanna tills de får fin färg, 2–3 minuter på varje sida.

Servera med yoghurt, limeklyftor och färsk koriander.



Indisk lammgryta

1. Skiva lök, vitlök och chili. Fräs försiktigt i olja cirka 10 minuter.
2. Tillsätt kryddor och rör om lite innan du lägger i grytbitarna och låt fräsa en stund.
3. Häll sedan i krossade tomater, vatten och ingefära och låt koka under lock tills köttet blivit mörkt, cirka 2 timmar.
4. Rör ner matyoghurt. Salta och peppra efter behag.
5. Koka riset med lite gurkmeja och kummin.

Servera med naanbröd, chutney och yoghurt.

4 PORTIONER

4 gula lökar
4 vitlösklyftor
1 chili
3 msk olja
2 tsk malen kardemumma
2 tsk malen koriander
2 tsk malen spiskummin
2 tsk malen kanel
2 tsk malen gurkmeja
2 tsk stötta dillfrön
1 krm malda nejlikor
1 kg lammgrytbitar
500 g krossade tomater
10 cm färsk riven ingefära
4 dl vatten
2 dl matyoghurt
salt och peppar

basmatiris, gurkmeja
hel kummin

Swas rabarberchutney

500 g rabarber
1 ½ msk ättikssprit 12%
1 msk curry
¾ dl vatten

2 gula lökar
2 röda chili
6 torkade aprikoser
1 tsk ingefära
2 tsk salt
5 dl socker

1. Skala och hacka rabarbern. Koka med ättika, curry och vatten i 10 minuter.
2. Finhacka löken, chilin och aprikoserna. Blanda ner i det i koket och lägg till de andra ingredienserna.
3. Koka på svag värme i 30–40 minuter. Rör om då och då.

Chutneyn håller ett par veckor i kylan.

Naanbröd

4 ST
25 g jäst
1 ½ dl fingervarmt vatten
½ tsk salt
1 msk olja
1 ½ tsk honung
4 dl vetemjöl
lite smält smör

1. Smula jästen och rör ut den i vattnet. Tillsätt salt, olja, honung och nästan allt mjölet.
2. Knåda till en smidig deg och låt jäsa övertäckt till dubbel storlek.
3. Stjälp upp degen på mjölat bakbord och dela den i fyra delar. Knåda varje del och tryck eller kavla ut till ca 0,5 cm tjocka rundlar.
4. Stek brödet på hög värme i stekpanna med lite smör. När brödet fått luftbubblor och lite färg är det dags att vända. Varmhåll i ugnen under tiden du gräddar de andra bröden.
5. Pensla med smör precis före servering.



Plommontrifle med havrecrumble

CITRONKRÄM

1. Knäck äggen i en kastrull och tillsätt socker, vaniljsocker och citronsaft. Vispa krämen över vattenbad tills den tjocknar.
2. Skär smöret i små bitar och rör ner dem i krämen. Låt den svalna. Förvara i kylan tills den ska serveras.

SOCKERKAKA

1. Sätt ugnen på 200 grader.
2. Smöra och mjöla en form.
3. Vispa ägg och socker poröst.
4. Blanda de torra ingredienserna och rör ner dem i äggsmeten.
5. Grädda i nedre delen av ugnen i ca 20–25 min.

HAVRECRUMBLE

1. Sätt ugnen på 200 grader.
2. Nyp ihop ingredienserna med fingertopparna.
3. Sprid ut det på en plåt och grädda ganska högt upp i ugnen tills det får färg.

PLOMMONKOMPOTT

1. Kärna ur plommonen och dra av skalet (skalet kan ge en besk smak).
2. Dela vaniljstången på längden och skrapa ur kärnorna.
3. Lägg alla ingredienserna i en kastrull och koka på svag värme i ca 30 minuter. Låt svalna.

Bottna med sockerkakan. Var noga med att fylla ut bottenlagret ordentligt så att de övre lagren inte rinner ner i skarven. Droppa Marsalavin på kakan. Lägg på ett lager plommonkompott och ett med citronkräm. Toppa med havrecrumble.

4 PORTIONER

CITRONKRÄM

3 ägg
1 dl socker
1 tsk vaniljsocker
saften från 1 citron
15 g smör

SOCKERKAKA

2 ägg
2 dl socker
1 ½ dl vetemjöl
2 tsk bakpulver
1 msk vaniljsocker
1 dl hett vatten

HAVRECRUMBLE

½ dl havregryn
½ dl mjöl
½ dl farinsocker
25 g smör

PLOMMONKOMPOTT

500 g plommon
1 vaniljstång
1 dl florsocker

Marsalavin



Matchanpassade tillbehör

MUSIK

- 1. Dry Your Eyes – The Streets**
Rappare från London med flera hits. Väldigt brittisk.
- 2. Rolling In The Deep – Adele**
Adele är född i Tottenham och tydligen ett stort Tottenham-fan.
- 3. London Calling – The Clash**
Säger sig självt kanske.
- 4. Under The Bridge – All Saints**
Tjejgrupp som hade några hits i slutet av 90-talet. Namnet »All Saints« är taget från gatan i London där de träffades och startade gruppen.
- 5. Life on Mars – David Bowie**
Förmodligen en av de mest inflytelserika brittiska artisterna genom tiderna (I alla fall som går att hitta på Spotify) och naturligtvis född i Brixton, London.
- 6. Hard Knock Life (The Ghetto Anthem) – Jay Z**
Den enda på listan som inte är från England, men den amerikanske rapparen Jay Z är uttalat ett stort Arsenal-fan.
- 7. Little Lion Man – Mumford & Sons**
Londonbaserat band som växt i popularitet de senaste åren.
- 8. Duel Of The Fates (Starwars, episode 1) – John Williams**
Ingångsmarsch till Tottenham Hotspurs hemmamatcher.
- 9. Try a little tenderness – Florence + the machine**
Londonfödda Florence, här lika soft som gräset på The Emirates stadium.
- 10. Streets of London – Fade 2 Black**
Klassiker som bara inte går att hoppa över på listan.

DRYCK

- 1. Samuel Smith's Organic Cider**
Den rena smaken av äpplen framträder klart utan att vara alltför söt.
- 2. Bishops Finger Kentish Strong Ale**
Ett finsmakaröl för stora matcher.
- 3. Blackout**
Efter vissa matcher krävs faktiskt ett något kraftfullare öl.
- 4. Marksman Blanc de Blancs**
Mousserande vin från södra England. Krita behövs till linjerna på planen, men ger också perfekt jordmån för bubblande drycker.
- 5. London Hill Gin**
Njurproblem, gallsten och gikt botades med Gin på 1600-talet. Idag kan man ta lite Gin även utan sjukdomsproblem och gärna tillsammans med tonic.





