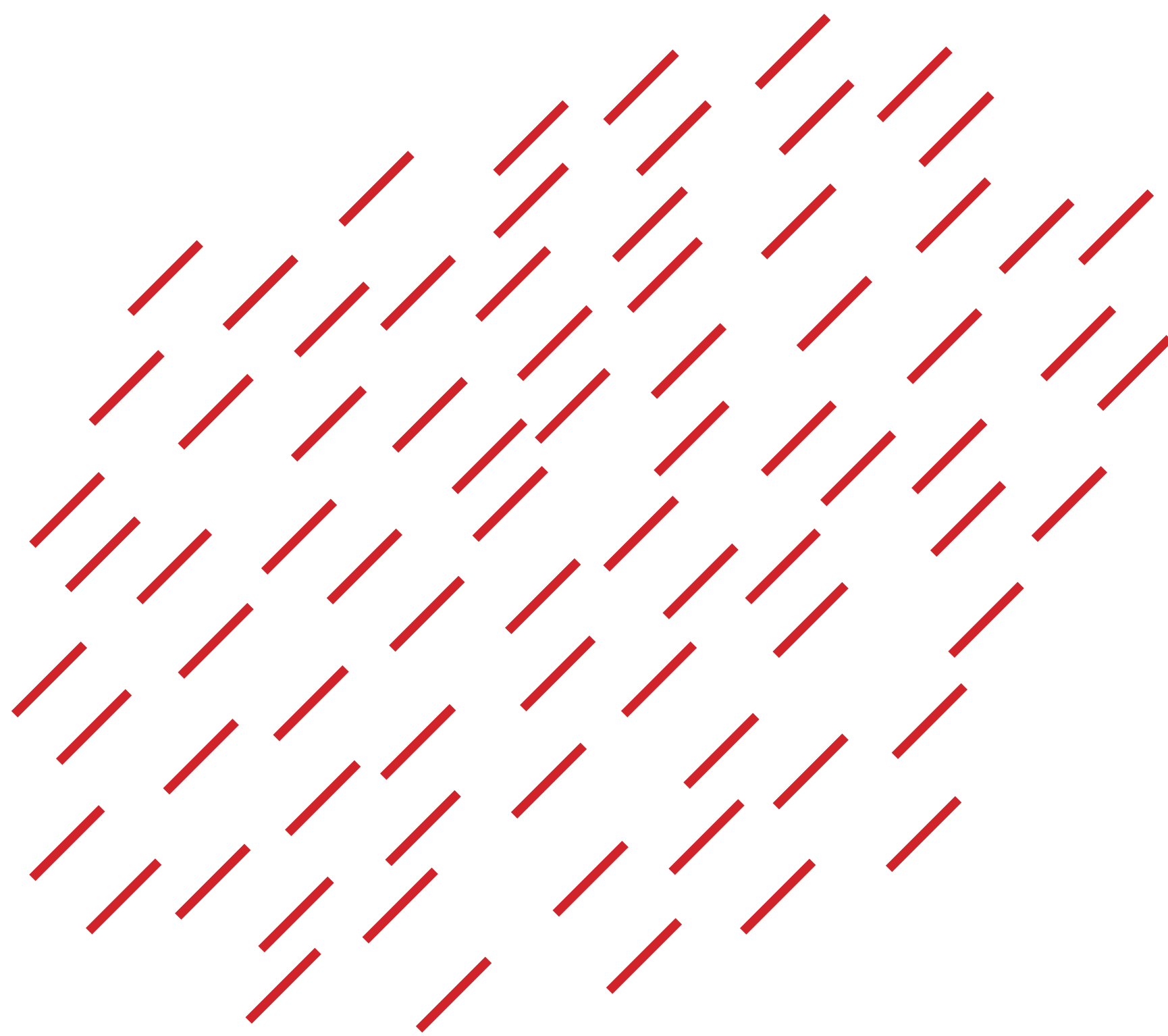
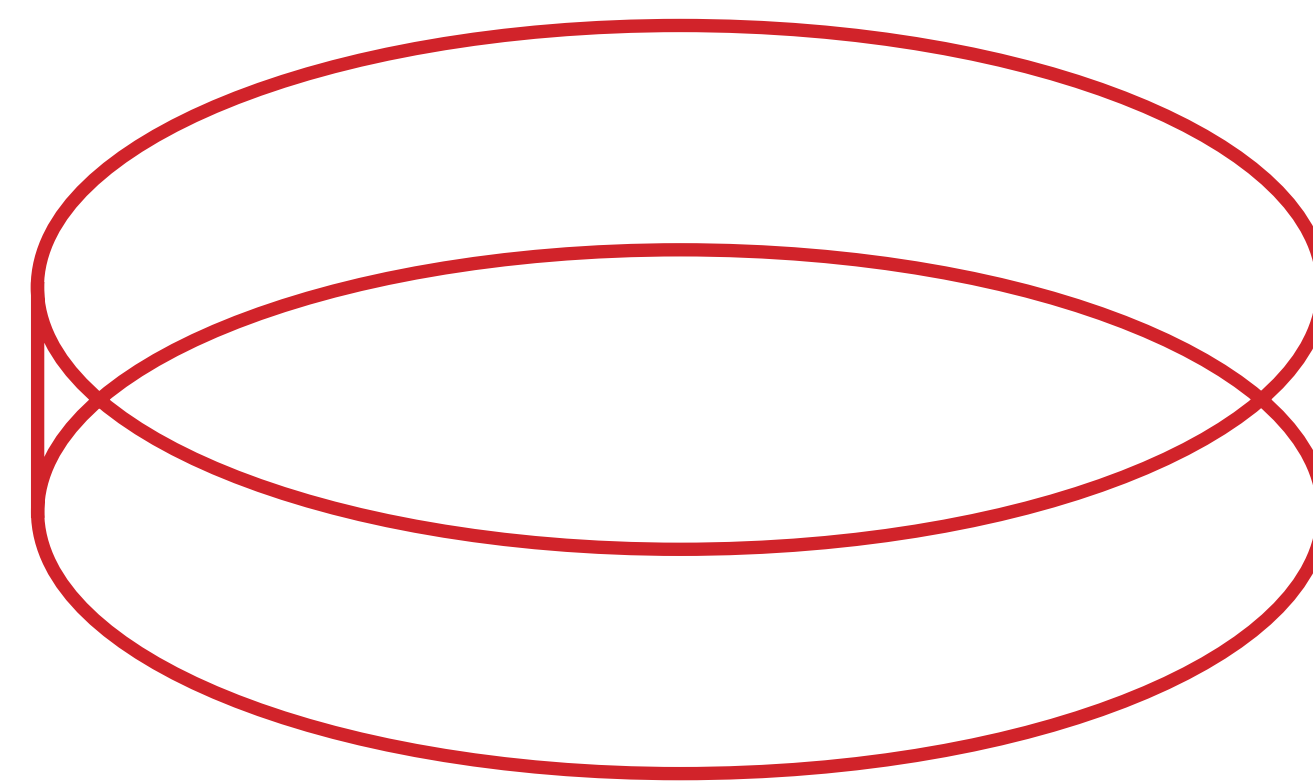


# FÖR DEN GODA SMAKENS SKULL

## FRAMTIDENS BIFF

En försmak på hur kött kan komma att smaka och tillredas i framtiden då vi kan odla fram vårt kött direkt från stamceller. Passar som aptitretare men går även att servera som huvudrätt. Köttet ska helst vara från en odlad innanlårsmuskel, det behöver inte malas då det odlade köttet redan har en "slamsig" karaktär. Knåda den finfördelade köttmassan och tillsätt lite vatten, forma den till små biffar och servera i petriskålar. Till detta kan diverse tillbehör som pepparrot, limejuice, kaviar, sardeller, chili och äggula serveras i petriskålar eller provrör, gärna på ett sätt som får matgästen att föreställa sig en ljus framtid. Serveringspersonalen ska bära vita rockar och gärna munskydd. Som dryck passar ozonerat vatten, serverat i E-kolv.

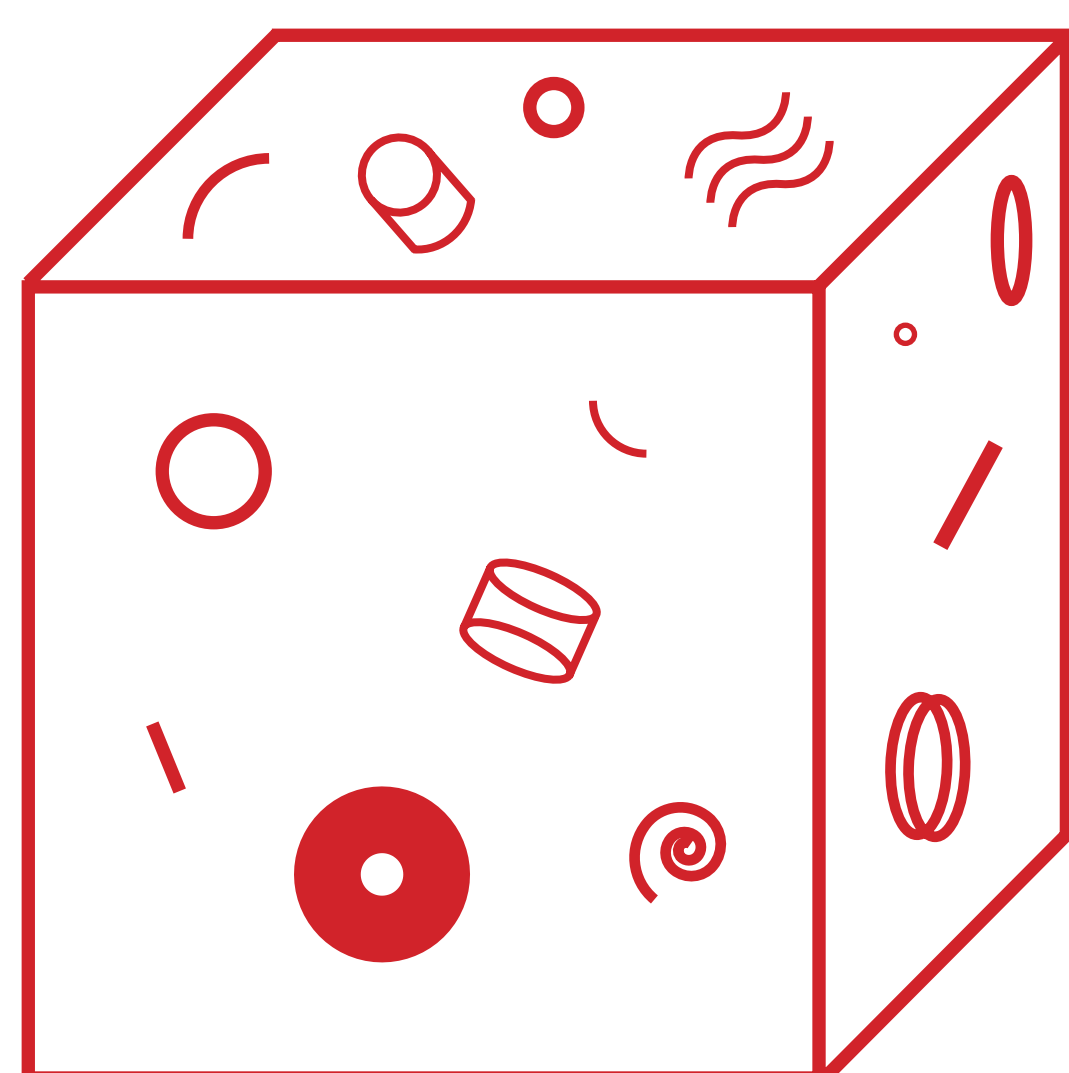
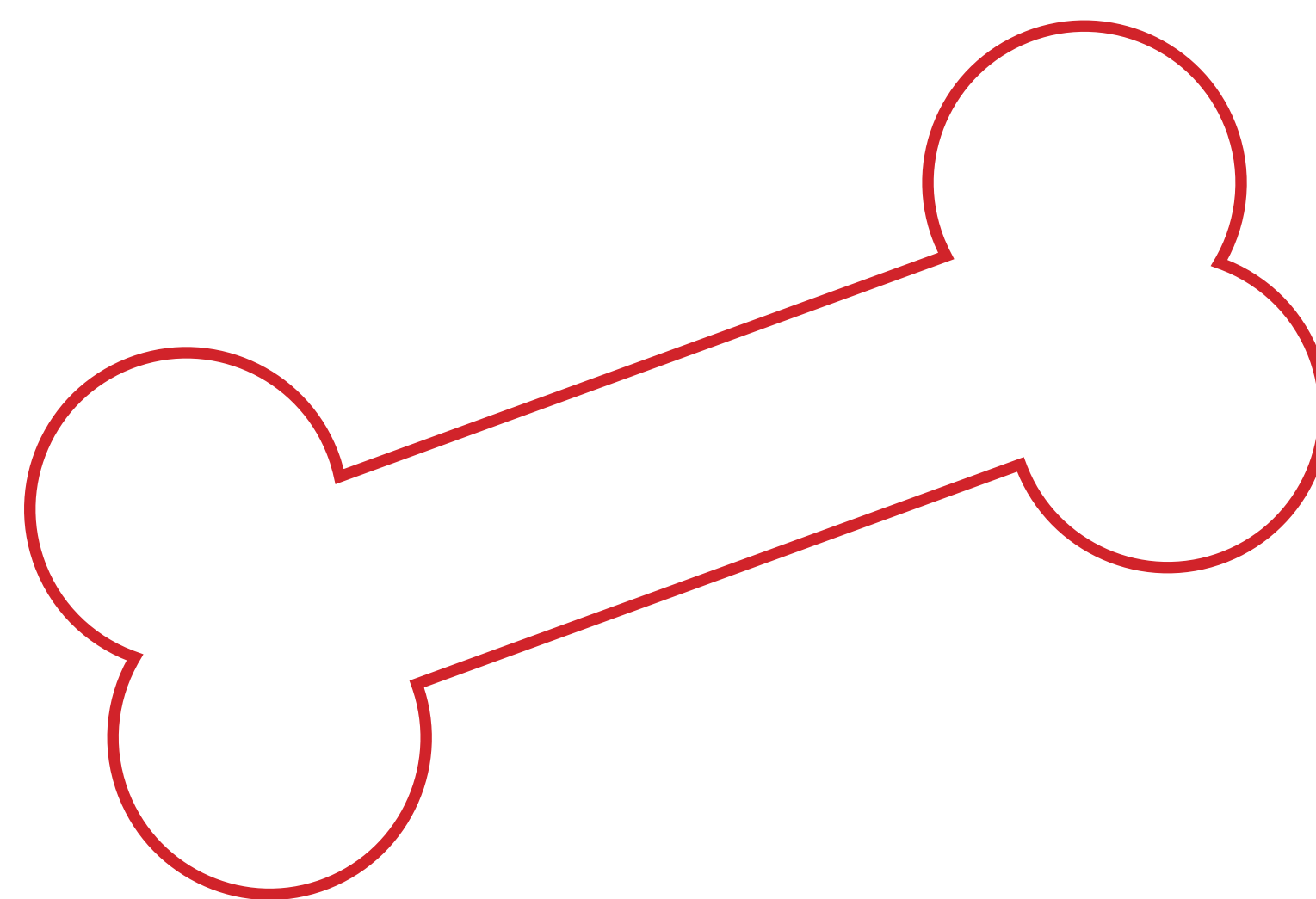


## FROSSAN

*Frossan* hyllar konsumtionssamhället och livsmedelsindustrins landvinningar som skapat ett överskott av mat vilket leder till att svälten i världen ständigt minskar. En *Frossa* passar utmärkt som huvudrätt eller buffé. Allt serveras på ett stort fat eller ett helt bord. En kalkonbroiler bör vara måltidens centrala punkt. Runt om och under broilern kan man fylla på efter humör; ju mer desto bättre. Lägg upp maten med en tanke på nivåer; använd gärna extra uppläggningsfat med fot eller bygg högar med mat. Passande ingredienser är tonfisk, ål, vindruvor, räkor, röda äpplen, hummer, sparris, grisfötter, vaktelägg, ostron, kronärtskockor och strömming. Frukt och grönsaker bör vara fullt mogna på gränsen till övermogna. Fisk och skaldjur ska serveras hela med skinn, fjäll och skal. Tillred råvarorna på ett sätt så att deras inneboende smaker bäst kommer till sin rätt, det som kan serveras rätt bör med fördel göras det. Dekorera med kranium, timglas, violer; tärningar, klockor, blommor och blad. För en traditionell servering, tänd levande ljus och rökelse. En mer modern variant är att äta i full lysrörsbelysning, ju större rum desto bättre.

## DEN LEDSNA KALVEN

Precis som människor kan djur bli mycket nedslagna, till och med deprimerade. Till den här rätten krävs en kalv som varit så ledsen att den inte längre ville fortsätta sitt liv på gården utan istället sett utvägen att bidra till samhället som mat åt organismer högre upp i näringskedjan. Kalvens liv avslutas barmhärtigt och tillredningen av måltiden sker som en hyllning till det självuppoftande kreaturet. Kalvköttet styckas till kotletter och kokas i lenande mjölk. Tänkbara smaksättande kryddor bör vara sura eller bittra för att påminna oss om slutet av kalvens korta liv. Detta gäller även eventuella aptitretare och drycker som serveras till maten. Under ätandet av *Den ledsna kalven* sprayas saltat vatten över måltidsdeltagarna, som en erinran om kalvens tårar.



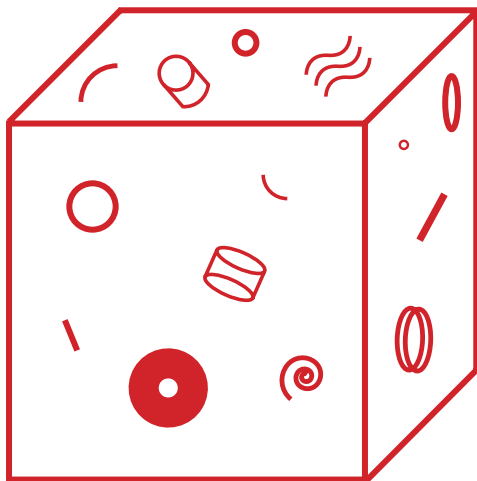
## OSYNLIGT KÖTT

*Osynligt kött* påminner oss om det animaliska protein vi inte kan se men konsumerar dagligen. Använd gelatin och gör en så stor gelekub du har möjlighet till i en passande geometrisk form och fyll den med olika läckerheter; vindruvor, marshmallows, ananasskivor, kumquats, vingummin, stjärnfrukt, geléhallon, skalade mandarin-klyftor, marmeladkolor och dyligt. Efter att rätten presenterats för matgästerna förses de med ögonbindel och uppmanas att äta efterrätten med händerna.

FÖR DEN GODA SMAKENS SKULL  
*Liten kokbok för slakthusområdet*



© Noak Lönn, 2012  
Illustration av Ebba Forslind



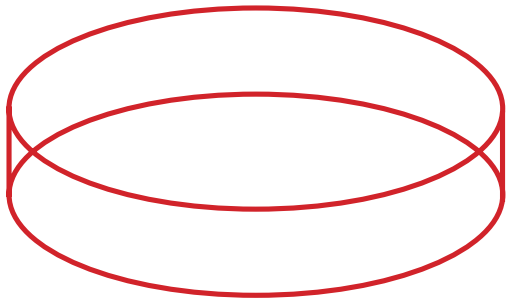
## FROSSAN

*Frossan* hyllar konsumtionssamhället och livsmedelsindustrins landvinningar som skapat ett överskott av mat vilket leder till att svälten i världen ständigt minskar. En *Frossa* passar utmärkt som huvudrätt eller buffé. Allt serveras på ett stort fat eller ett helt bord. En kalkonbroiler bör vara måltidens centrala punkt. Runt om och under broilern kan man fylla på efter humör; ju mer desto bättre. Lägg upp maten med en tanke på nivåer; använd gärna extra uppläggningsfat med fot eller bygg högar med mat. Passande ingredienser är tonfisk, ål, vindruvor; räkor; röda äpplen, hummer, sparris, gräsfötter, vaktelägg, ostron, kronärtskockor och strömming. Frukter och grönsaker bör vara fullt mogna på gränsen till övermogna. Fisk och skaldjur ska serveras hela med skinn, fjäll och skal. Tillred råvarorna på ett sätt så att deras inneboende smaker bäst kommer till sin rätt, det som kan serveras rätt bör med fördel göras det. Dekorera med kranium, timglas, fioler; tämningar; klockor; blommor och blad. För en traditionell servering, tänd levande ljus och rökelse. En mer modern variant är att äta i full lysrörsbelysning, ju större rum desto bättre.



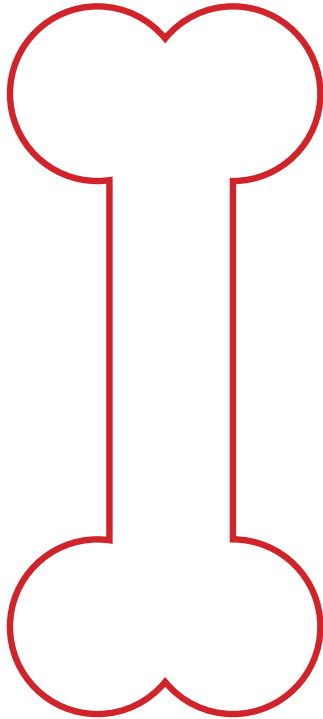
## FRAMTIDENS BIFF

En försmak på hur kött kan komma att smaka och tillredas i framtiden då vi kan odla fram vårt kött direkt från stamceller. Passar som aptitretare men går även att servera som huvudrätt. Köttet ska helst vara från en odlad innanlårsmuskel, det behöver inte malas då det odlade köttet redan har en "slamsig" karaktär. Knåda den finfördelade köttmassan och tillsätt lite vatten, forma den till små biffar och servera i petriskålar. Till detta kan diverse tillbehör som pepparrot, lime, kaviar, sardeller, chili och äggula serveras i petriskålar eller provrör; gärna på ett sätt som får matgästen att föreställa sig en ljus framtid. Serveringspersonalen ska bära vita rockar och gärna munskydd. Som dryck passar ozonerat vatten, serverat i E-kolv.



## DEN LEDDNA KALVEN

Precis som människor kan djur bli mycket nedslagna, till och med deprimerade. Till den här rätten krävs en kalv som varit så ledsen att den inte längre ville fortsätta sitt liv på gården utan istället sett utvägen att bidra till samhället som mat åt organismer högre upp i näringskedjan. Kalvens liv avslutas barmhärtigt och tillredningen av måltiden sker som en hyllning till det självuppförande kreaturet. Kalvköttet styckas till kotletter och kokas i lenande mjölk. Tänkbara smaksättande kryddor bör vara sura eller bittra för att påminna oss om slutet av kalvens korta liv. Detta gäller även eventuella apitretare och drycker som serveras till maten. Under ätandet av *Den ledsna kalven* sprayas saltat vatten över måltidsdeltagarna, som en erinran om kalvens tårar.



## OSYNLIGT KÖTT

*Osynligt kött* påminner oss om det animaliska protein vi inte kan se men konsumerar dagligen. Använd gelatin och gör en så stor gelekub du har möjlighet till i en passande geometrisk form och fyll den med olika läckerheter; vindruvor; marshmallows, ananasskivor, kumquats, vingummin, stjärnfrukt, geléhallon, skalade mandarinklyftor, marmeladkolor och dylikt. Efter att rätten presenterats för matgästerna förses de med ögonbindel och uppmanas att äta efterrätten med händerna.

