



Sydeuropeisk värme sprider sig i Östermalmsvåningen när keramikern och konstnärinnan Agneta Livijn bjuder hem middagsgäster. Blåmusslorna och den gröna persiljan matchar värdinnans egendesignade porslin som hon har valt ut för kvällen.

TEXT: MARIA SALOMÉ SVENSSON  
FOTO: KARIN FOBERG

## – för konst och keramik

Dofan av Moules frites lockar gästerna till bordet i den rymliga sjourummanen på Östermalm i Stockholm. Keramikern och konstnärinnan Agneta Livijn har bjudit hem vännerna på fest. Hon hälsar dem välkomna och skålar med ungersk Tokaji. Det söta vinet förhöjer smakerna i förrätten.

– Mina vänner är väl förtrogna med mitt porslin och min konst. Däremot tar jag in lite hjälp när jag ska bjuda på en middag, säger Agneta med ett brett leende.

Gustav Pietsch, som är en av kvällens gäster, äger det nystartade ekologiska bageriet Bakery&Spice i Stockholm. Han har hjälpt henne att komponera kvällens meny. Gåslever med rostat bröd & fikonmarmelad till förrätt, Moules frites med citronaioli till varmrätt tillagas i Agnetas kök. Slutligen desserten Crème brûlée har Gustav tagit med sig. Sommelieren och Agnetas grafiske designer Magnus Anderson Gadd har valt ut vinerna för kvällen.

– Det är så här jag jobbar. Vi hjälper varandra och då blir man goda vänner, säger Agneta.

Arkitekten Ulla Kastrup, silverdesignern Carin Livijn, barnmorskan och Agnetas assistent Malla Kulla, Gustav och hans fru Johanna Isacson, intendent på Bukowskis, med ettåriga Stella inväntar varmrätten vid bordet.

### HÄMTAR INSPIRATION FRÅN HELA VÄRLDEN

Gustav och hans fru Johanna hänförs av Agnetas senaste verk som hänger i matsalen. Stora oljemålningar fulla av kontraster och färgspel i cerise och blålila näckrosor förför betraktaren till blomstrande oaser och näckrosdammar.

– När jag reste till Marrakech i Marocko för några år sedan förälskade jag mig i Jardin Majorelle, den franske konstnären Jacques Majorelles frodiga trädgård utanför Marrakechs Medina.

Inspirationen hämtar hon från sina resor. Jag har produktioner i flera länder så jag är lyckligt lottad.

– I Vietri, där en av mina fabriker ligger i Italien, fullkomligt

*Gustav Pietsch, Stella i pappas knä och Johanna Isacson inväntar varmrätten.*



sjuder det av konstnärlighet, en gryta av förtäring av konst, kultur och god mat. Att se nya platser väcker sinnena till liv och jag är öppen för intryck på ett annat sätt när jag reser. Eftersom ljuset är annorlunda i olika delar av världen förändras även mina inre bilder.

#### FANN YRKESSKICKLIGHET I ITALIEN

Intrycken präglar hennes konst och keramik. Agnetas senaste porslin är blåvitt med böljande former. Serien R.O.O.M loves Italy som är exklusivt framtagen för butikskedjan lanserades under våren 08. Skisserna i akvarell ligger utspridda i matsalens fönster. Porslinet produceras i Italien av samma fabrik som samarbetar med Tricia Guild. I den lilla staden på Amalfikusten fann hon den tradition och yrkesskicklighet hon sökte.

– Det klickade direkt, fabriken förstod genast vad jag var ute efter. Personkemin stämde och de var väldigt lyhörda för mina idéer och tankar vilket gör att jag kan förmedla det jag vill uttrycka.

Produktionskedjan med leran, glaseringen och bränningen har hon lärt sig på egen hand. Allt började med en kopp. I en egen ateljé i Gustavsberg formade hon rejäla koppar som skulle passa en caffelatte som var en ny våg i Sverige för cirka tio år sedan och Gustavsbergs Porslinsfabrik fick hjälpa till med produktionen. Därmed var hennes företag i full gång.

Än idag gör hon originalmodellen i lera för att visualisera sin idé. Porslinet är anpassat för vardagsbruk och fest men tål självklart maskindisk, blir inte kantstött och är av högsta kvalitet, påpekar hon. När Agneta skulle lansera sitt porslin för USA visade det sig att de inte var mogna för hennes linje, men då nappade IKEA! Servisen Maräng ligger ute i IKEA varuhuset nu och en Marockoinspirerad linje för Habitat gick ut över Europamarknaden.

#### SJUDER AV ENERGI OCH KREATIVITET

Det blåvita porslinet står i centrum för kvällens bjudning. Även om hon först tänker ut vad hon vill bjuda på för mat så ska det presenteras snyggt och då är det väldigt viktigt vad maten läggs upp på, menar Agneta.

– De blå musslorna passar perfekt till den här serien och det är så enkelt att laga Moules frites. Jag brukar låta mina gäster vara med och laga maten. Bjudningar när allt är fixat och klart när gästerna kommer är inte riktigt min stil.

Hon sprudlar av energi och hennes hem är ett kreativt nav fyllt med konst, keramik och intressanta föremål från hela världen. Stora delar av uppväxten tillbringade hon på Rivieran och har det sydeuropeiska levnadssättet i sig. Agneta startade sin karriär på Beckmans reklamskola och konstaterade att reklam inte passade henne. Snabbt sökte hon sig vidare till San Fransisco Art Institutes konstnärsutbildning med inriktning på måleri.

– Jag lärde mig så otroligt mycket under utbildningen i USA och Frankrike.

Agneta är just nu aktuell med utställningen Waterlilies som pågår fram till och med 14 juli på Ligne roset på Artillerigatan 59 i Stockholm.

De senaste månaderna har kännetecknats av mycket jobb och klivenhet mellan kreativa processer och företagets praktiska bördor.

– Vem har inte fullt upp idag? Det här är ju livet, säger Agneta Livijn och ler. 🍷



*Agneta Livijn med ett av hennes senaste verk i bakgrunden och keramikskålen i fannen är från hennes serie för Habitat.*



*Agneta och hennes gäster skålar för en trevlig kväll.*



# Agneta Livijns middagstips till hemmafesten

RECEPT: AGNETA LIVIJN I SAMARBETE MED GUSTAV PIETSCH FRÅN BAKERYARTIST  
SOMMELIEREN MAGNUS ANDERSSON GADH  
RECEPTEN ÄR BERÄKNADE FÖR FYRA PERSONER

## Gåslever med rostat bröd & fikonmarmelad

1 skiva färskt bröd per person  
1-2 skivor gåslever per person  
1 klick fikonmarmelad  
2 tsk olivolja

*Gör så här:*  
Stryk på lite olivolja på brödskiorna  
och rosta brödet. Lägg på 1 skiva gåslever  
på varje brödskiva och klicka på fikonmarmelad.



Bölljande och blåvitt kännetecknar serien för R.O.O.M.



Näckruvor i cerise och guld ger en härlig färgkombination.

### DRYCKESREKOMMENDATIONER TILL FÖRRÄTTEN

Det mest klassiska valet av vin till gåslever är rocklöst Sauternes, det söta vita vinet från södra Bordeaux i Frankrike. Gåslevers fetta konsistens passar fint till vinets sötna och tacklar snyggt den höga syran. Här väljer man det som plånboken tillåter. Men vill man kombinera en bra matchning med ett bra pris rekommenderas istället det ungerska söta vinet Tokaji Aszú. Här kan man också passa på att servera samma vin till förrätten som till desserten. Det är inte ofta man får den möjligheten - ett kul inslag i måltiden är att känna hur ett vin spelar till olika maträtter! Se Stephan's Crown Tokaji Aszú 5 Puttanyos (nr 22905) 229,- (500 ml)

Har man börjat tillställningen med att bjuda på till exempel Champaigne, kan man gott fortsätta att servera det till förrätten också. En Champaigne med hög syra och gjort på endast Chardonnay passar bra. En enkel förrätt som med fördel kan bytas mot till exempel anklaver som inte alls är lika dyr.

Nicolas Feuillatte Blanc de Blancs (nr 2592) 295,- (750 ml)

## Moules frites med citronaioli

2 kg blåmusslor, färskas i nät  
2 msk olivolja  
1 st gul lök  
3 st vitlöksklyftor  
3 kvistar persilja  
4 dl vitt vin, torrt  
2 dl fiskbuljong  
flingsalt

### POMMES FRITES I UGNEN

4 st bakpotatisar  
3 msk olivolja  
flingsalt

### CITRONAIOLI

2 st äggulor  
2 tsk fransk senap  
0,5 msk pressad citron  
2 dl rapsolja  
1 st vitlöksklyftor  
salt  
vitpeppar

*Gör så här:*

1. Börja med citronaiolin. Mixa äggulor, senap och pressad citron. Häll oljan först droppvis och sedan i en tunn stråle under fortsatt mixning tills den tjocknar. Riv vitlöksklyftan fint och tillsätt citronsaften. Blanda väl. Smaka av med salt och peppar.

2. Pommes frites: Sätt ugnen på 225°. Skär potatisen i långa stänger. Lägg på en plåt och blanda runt med oljan. Ställ in i ugnen i cirka 15-20 minuter. Salta lätt med flingsalt.

3. Skölj och borsta musslorna. Släng alla trasiga och öppna musslor.

4. Hacka lök och vitlök. Fräs lätt i olja till gyllenbrun färg, i en stor gryta. Lägg i persiljekvistarna, häll i vin, vatten och fonden och låt det koka upp.

5. Lägg i musslorna och lägg på lock. Låt det koka i ett par minuter tills musslorna öppnat sig. De som inte öppnat sig slängs. Ös upp med hätslev och salta lätt.



### DRYCKESREKOMMENDATIONER TILL VARMRÄTTEN

Eftersom det är ett torrt vitt vin i maten är det en god idé att servera det i glaset också. Välj ett vin med hög syra och tydliga mineraltoner. Dels plockar det upp smakerna från koket och dels ger mineraltonerna en trevlig förnimmelse av hav och musselskal. Ett givet val skulle vara en Chablis eller kanske en ung Cbampagne, men testa gärna en riktig musselkompis från Galicien i nordvästra Spanien.

Aguiruncho Albariño 2006 (nr 82241) 115,- (750 ml)  
Eller välj kanske ett mer elegant och balanserat vin från västra Loire i Frankrike.

Muscadet Sèvre et Maine sur lie (nr 2275) 77,- (750 ml)

## Crème brûlée

4 dl vispgräddde  
2 dl mjölk  
1 vaniljstäng  
3 dl socker  
6 st äggulor  
råsocker  
färska hallon

*Gör så här:*

*Koka upp grädden med mjölken och de delade vaniljstängerna. Vispa 3 dl socker och ägg. Sila ner gräddmjölken i äggblandningen och rör under tiden. Håll blandningen i portionsformarna. Baka i vattenbad i 150° cirka 20 minuter. Tag ut formarna och låt dem svalna. Pudra över lite råsocker och bränn av med en brännare. Servera med färska hallon.*

### DRYCKESREKOMMENDATIONER TILL DESSERTEN

*Här passar det, lustigt nog, perfekt med den Tokaji som rekommenderades till gäselevern. Den har en lite knäckig ton som rymmar fint med brända sockret. Ett annat mycket passande vin, som har den brända karaktären men saknar den distinkta syran, är det portugisiska Moscatel de Setúbal. Moscatel de Setúbal 2001 (nr 8011) 98,- (750 ml)*

