

YOGA SOM VERKTYG - ENKEL VEGOMAT - PIROGER - LAGA MED SVAMP - VEGO.S VECKOMENY - KLIMATSMART

# VEGO

SVERIGES FÖRSTA OCH STÖRSTA VEGETARISKA MATTIDNING

98 000 läsare!

50  
GRÖNA  
RECEPT!

INDISKT  
PÅ SVENSKA

KULFI OCH  
RISPUDDING

AYURVEDA  
INDISK MEDICIN

INDISKA MAMMOR  
ÄR HEMLIGHETEN

SVAMP  
PÅ NYTT SÄTT

## INDISK VEGOMAT

SÅ FÅR DU TILL DE  
AUTENTISKA SMAKERNÄ



ISSN 2002-3814 SEPTEMBER - OKTOBER  
VEGO.S



MODE & SKÖNHET - INDISKA RESTAURANGER - GRÖNA TRENDER - SÖT BAKNING - NYTT I VEGOVÄRLDEN

# TREND-SPANING



## WTF BOOKS

Receptsamlingar. Var ska man ha dem? Och när ska man hinna laga mormors avancerade paj? WTF Books gör böcker för dina recept, som denna. Eller varför inte "Grocery lists and plans for world domination". Roligt. Pappret i anteckningsböckerna är FSC-märkt. Kostar 148 kr på [wtfnotebooks.co.uk](http://wtfnotebooks.co.uk).



## PITÉU

Pitéu är portugisiska och betyder "god mat" eller "delikatess". Skålen finns hos Vicara, ett företag som har tagit på sig att samla den bästa, lokala och unika formgivningen i liten skala från Portugal. I sortimentet finns glas som har formats av träd, lampor i återvunnet material med mera. Massor av fin portugisisk design. En "pitéu"-skål kostar ca 348 kr på t ex [ekohunters.com](http://ekohunters.com).



**Stefan Nilsson** är en av Sveriges främsta trendexperter! I varje nummer plockar han fram det snyggaste inom inredning och design, med betoning på grönt, eko och hållbarhet.

**HÖSTEN ÄR HÄR**, men visst blev det ändå en ganska bra sommar? För mig blev det fokus på hemester, staycation eller vad man nu ska kalla det. Att stanna och upptäcka det lokala är ett riktigt bra alternativ. Man kan få en fantastisk badupplevelse vid Vättern eller i Siljan. Och man måste inte köpa ett stormkök, även om det blev årets julklapp förra året. Det fungerar alldeles utmärkt att besöka en lokal restaurang med lokala ingredienser i stället.

Det lokala blir viktigare och viktigare. Man kan nästan säga att vi i större utsträckning frågar efter lokalproducerat i stället för hållbart just nu.

I mars 2021 rapporterade brittiska The Guardian om

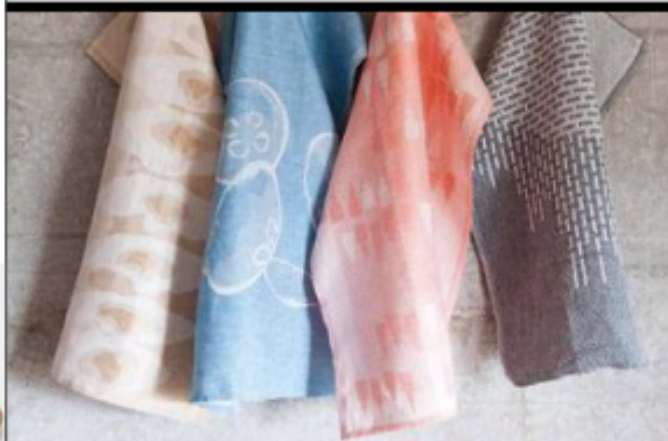
förändrade beteenden på grund av pandemin. Fler än nio av tio personer handlar lokalt och hävdar att de kommer att fortsätta med det, enligt en undersökning från Barclaycard. Nästan två tredjedelar av de brittiska konsumenterna säger att de hellre köper produkter närmre hemmet. Och det har lett till att vi lägger mer pengar på lokala produkter och grönsaker – upp till 63 procent mer än förra året.

Jag tycker att det här är otroligt spännande och just nu surrar min trendvärld av resonemang kring varför det är så. Det kan ha att göra med olyckan i Suezkanalen, att det känns tryggare att handla av människor man kan träffa, och

så klart om ett hållbart alternativ. Men egentligen finns det inte ett tydligt svar på varför det lokala susar upp som ett viktigt ämne. Vi kan bara konstatera att så sker.

En tanke om lokal konsumtion handlar om att man också vill stödja det lokala näringslivet.

Men under mina resor i Sverige tycker jag ändå att det är rätt skralt med lokalt märkta produkter. Inte ens våra statliga museer köper in lokal design utan det är samma brickor och vaser som finns överallt. Mer lokalt. Våga. Det finns ett sug. Själv köpte jag lokala sticklingar i Botaniska trädgården i Göteborg, en kruka från Nittsjö i Dalarna och lokalt producerat öl i Halmstad.



## KLÄSSBOLS VISAR VÄGEN

Lokalt och unikt är verkligen på tapeten. Eller handduken. Sveriges främsta linneväveri är ju Klässbols och de gjorde ett unikt samarbete i våras. Man lät avgångseleverna från Handarbetets Vänner utbildning göra handdukar som bara såldes på Skansen. Superspännande, superlokalt och supersnyggt. [www.klassbols.se](http://www.klassbols.se)

## FINSK KÄRLEK TILL TRÄ

Ett nytt finskt varumärke har dykt upp – Vaarni. Man arbetar helt och hållet med lokalt trä, och specifikt med furu och ask. Sen har man bjudit in några av världens mest intressanta formgivare att göra coola, nya produkter för hemmet. Och allt i

hållbart lokalt odlat trä. Den mindre skålen på bilden kostar 2 550 kr på [vaarni.com](http://vaarni.com).



## RESTAURANG OXENSTIERNAN

Lokalt och unikt. I Stockholm har silversmeden Sebastian Schildt öppnat restaurang Oxenstiernan. Bakom Historiska museet på en lummig bakgård har man gjort om en 1700-talsgård till en matdestination. Förutom mat har man tagit in några av de bästa svenska formgivarna att göra unika produkter som man också säljer. Allt lokalt. Till exempel glasskålen av Monica Förster på bilden, som kostar 499 kronor. Förrätt ingår inte... [oxenstiernan.se](http://oxenstiernan.se)