



Fredag 11 februari 2022

Pris mån-tors 40 kr, fre-sön 47 kr

SEDAN 1884

ÅRETS DAGSTIDNING

SVENSKA DAGBLADET

Elaf Ali: Är förbud mot korta kjolar tecken på hedersnormer? Självklart inte. Eleverna är fria att klä sig hur de vill efter skolan.

■ Kultur | Sid 35



Borasco "När ankbröset dyker upp förlåter vi allt. Grillat till perfektion."

■ Vin&mat | Sid 25-29



Foto: Gestaf Månsson



Ingvar Oldsberg, 1945–2022. Foto: Anders Deros/TT

"Med Oldsberg försvann en bit av gamla Sverige"

■ Sportjournalisten och programledaren Ingvar Oldsberg är död. "Han hade kraften att förena ett folk i upplevelser", skriver SvD:s Dick Harrison som två gånger medverkade och vann i Oldsbergs program "På spåret". Kultur | Sid 30-31

Dödsskjutningen i Fisksätra

Efter skjutningen: "Inte samma stöd här"

På onsdagskvällen sköts en ung man ihjäl på torget vid Fisksätra centrum. När SvD besöker området – som i höstas listades som ett utsatt område av polisen – ger några av de boende en ljus bild av ett område med god samman-

hållning. Andra vill inte prata alls. Oppositionsrådet Alva Dahn (S) säger att Fisksätra inte får samma stöd som andra delar av kommunen.

■ Nyheter | Sid 6-7

4

procent, drygt, krympte västvärldens ekonomier med under pandemins första år. De nordiska länderna har klarat sig långt bättre än övriga delar av Europa – bäst av alla har det gått för Norges ekonomi.

■ Näringsliv | Sid 6-7

Sänkt skolpeng för friskolorna får L-kritik

För att göra skolan mer rättvis och likvärdig föreslår regeringen att friskolor ska kunna få lägre skolpeng än de kommunala. Men Nyamko Sabuni (L) är kritisk, och menar att förslaget om det blir verklighet innebär att friskoleelever straffas.

■ Nyheter | Sid 8

Nya filmer



Foto: Oia Kallgren

■ Skritt och gråt möts i "Comedy queen" | Film | Sid 33



Foto: Nenseng Entertainment

■ "Mass" – upplyftande trots tragedin | Film | Sid 32

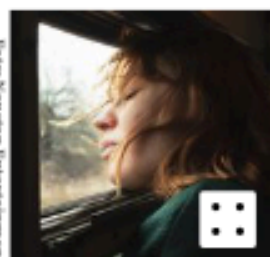


Foto: Fogelström

■ "Kupé nr 6" – oväntad vänskap på tåg | Film | Sid 33

KONTAKTA SvD
www.svd.se

Vi, chefredaktör och ansvarig utgivare Anna Coreborg • Politisk chefredaktör Tove Lifvendahl • Redaktionschef och stf ansvarig utgivare Maria Rimpö och Martin Ahlgvist • Värk 08-43 50 00
E-post: fornamn.efternamn@svd.se • Postadress SvD, 105 17 Stockholm • Besöksadress Västra Järnvägsgatan 21, Stockholm • Ny prenumeration 08-438 02 20, SvD.se/prenumerera • Prenumerations-
lösenord 08-438 02 20, SvD.se/kundservice • ANNONSERA Företag 08-43 50 00 annonsbokning@svd.se • Privatannonser 08-43 02 10 privatannonser@svd.se • Tryck Y-TAB Göteborg och Södertälje © 2022



Kocken Zlatko vid grillen på Borasco. Till våren finns planer på att utöka medelhavskroger med en storställd uteservering. Foto (alla): Gustaf Månsson

Det perfekt grillade ankbröstat serveras – och vi förlåter allting

Snackigt och slamrigt i den livliga bodegan, eller elegant vid vita dukar. Medelhavsinspirede Borasco erbjuder stil efter tillfälle. Men ibland är det svårt att veta vilken värld vi har placerat oss i.

■ Några flammor slår upp från grillen. Det luktar lite rök, men på ett hemtrevligt sätt.

När vi kliver in på Borasco möts vi av en enorm vinkyl.

Därefter skulle vi kunna ta västanter, för att hamna i bodegan. Där är borden i trä, samtalsstenen hög och längst in, bakom en glasvägg, har bergväggen lämnats blottad och synlig bakom raderna av viner i vinkällaren.

Vi svänger istället höger efter entrén och möts av ett svagt sorl och vita dukar.

Borascos skapare, trion med krogar som Bar Central, Carousel och DeVille i bagaget, har lyckats fånga två världar i en. Och båda är rätt långt ifrån de grillbus som i över 20 år legat på adressen vid Tjärhovsplan på Södermalm.

Menyn drar åt spanskt, lite franskt och ibland en rätt oortodox mix av båda (och några andra) nationaliteter. Smårätter, mellanrätter, större rätter och kombinerade rätter samsas på samma lista – men den vänliga personalen förklarar tålmodigt upplägget och tipsar om matchande viner.

Det knepiga med menyer som inte följer den konventionella ordningen för-, huvud-, och efterrätt är att veta storleken och i vilken ordning de bör ätas – och om vi och köket har samma uppfattning om detta.

Kikärtsgröten med gambas och bläckfisk är salt och rustik, varken mer eller mindre – den skulle passa bättre med ett bordsvin i den intilliggande bodegan. Kålsalladen som dyker upp samtidigt (som vi planerat äta till följande anka – vem äter kikärter med kålsallad?) är förvisso fräsch med granatäpple, men kommer utan den på meny utlovade fårygghurten.

När ankbröstat dyker upp förlåter vi emellertid allt. Grillat till perfektion, ackompanjerat av en len palsternackspuré med rostad vitlök och ljuvligt sotad savoykål, får det nästan våra ögon att tåras.

Även den mallorkinska grönsaksgratängen Tumbet är en fullpoängare. Köket har fått fram grönsakernas mustighet i en rätt som faktiskt är exceleste – trots sin enkelhet. Vi är också nöjda med hjärtmusslorna i en spännande buljong med spansk skinka, saffran och sherry – för att sedan bli besvikna igen när de så kallade Raf-tomaterna dyker upp. De smakar nästan ingenting, vilket skapar en smakobalans till de salta sardellerna.

Om menyn visat sig vara något ojämn, är faktiskt varje vin som vi rekommenderas en smakupplevelse. Då håller vi oss dessutom till det dryga tioalet som erbjuds på glas – på flaska har Borasco en minst sagt imponerande vinlista.

Men när vi närmar oss desserten händer något. Personalen är stressad, hinner knappt längre svara på några frågor och våra glas står tomma länge. Och när vi väl lyckats fånga uppmärksamheten och beställa dessert får vi stressa för att hinna äta den, innan nästa sällskap behöver vårt bord.

Spaniens nationaldessert flan smakar som sig bör, och har hos Borasco en fräsch ton av apelsin. Ostallriken är generös med fyra olika spanska ostar, alla med mycket fin karaktär – men helt utan tillbehör.

Det är med blandade känslor vi lämnar Borasco – lite synd, för både ambitionerna och potentialen finns där. Men framemot våren ser vi fram emot att se hur det gått med planerna på en storställd uteservering.

Krogguiden
krogguiden@svd.se

Fakta | Borasco

- **Kategori:** Mellan
- **Adress:** Tjärhovsplan 33
- **Tel:** 08-6440666
- **Öppet:** Tis–lör, 17–23.
- **Pris:** 95 kr (kålsallad, mellanrätt) – 895 kr (chuleton med salsa verde, huvudrätt för två).
- **Profil:** Sydeuropeisk bodega och finkrog.
- **Typrätt:** Gambas, kikärter och sepia, 165 kr.
- **Vegetariskt:** Ett flital rätter, kålsallad och grönsaksgratäng erbjuds.
- **Dryck:** Viner på glas finns från 85 kronor, med fokus på Sydeuropa. Går att beställa in halvglas.
- **Boka bord:** Bordsbokning behövs – för helger behöver man vara ute i god tid.
- **Kuriosa:** på toaletten syns en bit av bergväggen där speglarna brukar finnas. Krognamnet är taget från den storm åtföljd av åska som ibland drabbar Medelhavet.



Senast testat

LYX

Aira

Biskopsvägen 9, Djurgården.
Tel: 08-48 00 49 00

TESTAD 4/2

■ Tommy Myllmåkis finkrog Aira lever nog inte upp till målet att vara "världens bästa restaurang". Men perfektionismen i mat-hantverket är imponerande.



MELLAN

Hybrid

Sofielundsvägen 2A, Enskede.
Tel: 08-649 93 12

TESTAD 28/1

■ På restaurang Hybrid är allt rustikt och robust. Öt från både stora och små bryggerier blandas med klassisk pubmat och ambitiösa rätter från hav och skog.

MELLAN

Restaurang Ted

Grev Turegatan 30.

Tel: 08-91 10 27

TESTAD 2/1

■ Youtube lade grunden med flera hundra tusen visningar. Philippe Cobens krog Ted på Östermalm är ofta fullsatt. Influencer-faktorn är ett uppenbart skäl, ett annat är maten – som är riktigt bra.

MELLAN

Manoshé

Sankt Eriksgatan 81.

Tel: 08-665 14 11

TESTAD 14/1

■ Instagramvänligt och inte mycket mer. Restaurang Manoshé utlovar ett "unik matkoncept", men levererar tråkig mat som varken lever upp till förväntningar eller pris.

MELLAN

Restaurang Oxenstiernan

Storgatan 35C

Tel: 08-665 40 87

TESTAD 3/1

■ Modern matlagning behövs – i historisk miljö, lokala råvaror i säsong och spännande vinlista. Restaurang Oxenstiernan har höga ambitioner men SvD Krogguiden önskar att de skulle våga lite mer.

→ SvD.se

Fler krogtips
SvD.se/om/krogguiden