

LOMMA/BJÄRRED PORTRÄTTET



MIN BILD

Många minnen från volontärresa till Nepal

"Jag var med på en oförglömlig volontärresa, där vårt mål var att hjälpa barn med tandvård. Bilden är tagen sommaren 2013 precis när vi når vårt mål för resan, tandklinikerna i Humde. Den ligger intill en skola för tibetanska barn i Nepal, på 3 200 meters höjd. Karies är

ett stort problem, speciellt i dessa otillgängliga områden där inga inhemska tandläkare vill jobba. I bakgrunden syns huset där kliniken finns. Det var en tuff vandring att komma hit. Vi passerade många byar och kunde inte låta bli att förundras över att det överallt fanns läsk och godis."



FOTO: PETER SJÖBERG

Hon skapar konst av helt vanlig mat

Man kan lugnt säga att mat är en stor del av Marie Jönssons liv. Hon brinner för mat utan onödiga tillsatser och driver webbshopen Mat & smak. Nu skapar hon även konst av mat. Under påsken ställer hon ut foton av olika maträtter på Galleri Ekstrand.

Bjärredsbon Marie Jönsson tröttnade på att alla foton i kokböckerna såg likadana ut – ett foto på den färdiga rätten. I stället har hon tagit foton som visar en annan bild av maträtterna.

– Det är mycket vackra färger och fina former som man blir glad av att titta på. Jag vill gärna ha med maten i sin ursprungliga form, som rått kött och okokta kikärtor. Sedan är det en utmaning att få det att se snyggt ut tillsammans.

Det tar Marie Jönsson ett par timmar att komponera varje konstverk. När Hallå kommer på besök ligger ingredienserna till maträtten penne arrabiata utspridda mot en limegrön bakgrund. När allt ligger perfekt tar hon ett foto rakt ovanifrån. Tidigare



Checklistan

Namn: Marie Jönsson.

Ålder: 56.

Bor: Bjärred.

Familj: Gift med Sid, Barnen Sara, 27, Daniel 23, och Emma, 20.

Gör: Matintresserad webbdesigner, fotograf och entreprenör.

Aktuellt: Ställer ut fotokonst på Galleri Ekstrand vid Borgeby slott under påsken (fredag–måndag) och helgen efter påsk.

motiv har varit rätter som toast Ska-gen, pyttipanna, fransk löksoppa och falafel.

– Jag går i gång på utmaningen. Hur gör man en snygg bild av pytt i panna? Där testade jag med att steka äggen och skiva rödbetorna. Jag gillar när det blir något grafiskt över det.

Under påsken ställer Marie Jönsson ut sina fotografier på Galleri Ekstrand vid Borgeby slott. Framöver hoppas hon göra fler utställningar och kanske samarbeta med någon restaurang eller kokboksförfattare som gillar hennes foton.

– Jag ser många möjligheter. Det är någon som sagt att jag skulle kunna göra underlägg eller kafébord med motiven tryckta som yta.

Marie Jönsson matintresse tog fart i 20-årsåldern. Men det var först när hon läste Mats-Eric Nilssons bok "Den hemlige kocken – det okända fusket med maten på din tallrik" som hon fick idén att jobba med mat. Hon startade nätforumet Mat & smak för sju år sedan för att guida folk till mat utan onödiga tillsatser.

– Jag är uppväxt med traditionell husmanskost och jag var naiv och trodde att det var mat man köpte. Men ibland är det mer kemisk sammansättning än mat och när man upptäcker det känner man sig lurad.

Numera har hemsidan även fått en webbshop. Marie Jönsson dammsuger nätet för att hitta lokala produ-

center som tillverkar mat och delikatesser utan tillsatser. Hon har även en nätbutik där hon säljer tapasbrädor i masurbjörk. Lägg till det projekt som foodswap, där hon och kollegan Anna Harald bjöd in andra att dela hemlagade maträtter, och bilden blir tydlig. Det mesta kretsar kring mat för Marie Jönsson.

– Jag tänker ganska mycket på mat, lever egentligen med mat hela tiden och nu inspireras jag även av mat för att göra min fotokonst.

Vad lagar du helst själv för mat?

– Vi lagar mycket grönsaker och älskar italiensk mat. Till påsk samlar vi familjen och äter traditionell påskmat med ägg, påsk sill och lammstek med goda tillbehör. Vi brukar även ha en ny maträtt varje år, vilken det blir i år är inte bestämd än.

"Jag går igång på utmaningen. Hur gör man en snygg bild av pytt i panna?"

PETER SJÖBERG

✉ peter@tidningenhalla.se

📷 @hallalommabjarred

