

Hetta och vitt



Utgivningsdatum:	2012-09-11
Kategori:	Samtida skönlitteratur
Författare:	Mare Kandre
Förlag:	Albert Bonniers förlag
ISBN:	9789100132897

[Hetta och vitt.pdf](#)

[Hetta och vitt.epub](#)

Mare Kandre gjorde sig känd som en berättare med avstamp i det mytiska och sagoaktiga. Hetta och vitt är hennes första novellsamling, och här får vi möta en betydligt mer nutidsanknuten Kandre som har stramat åt sitt språk och söker sig till flera olika miljöer och livssituationer.

En av novellerna handlar om en familj som tvingas fly undan förföljelse. De måste ständigt bryta upp och ge sig vidare, och steg för steg berövas de allt det som de själva förknippar med sin identitet. Händelserna skildras ur den lille sonens perspektiv; det är en stark berättelse om vad som sker när människors tillvaro reduceras till ett ingenting. I en annan novell förföljs en torterad man av sitt förflutna; minnena släpper inte sitt grepp om honom och till sist tar de konkret gestalt.

En krigshärd på Balkan blir i en novell det ställe en ung svensk semesterresenär nästan av en slump hamnar på. Hon följer en plötslig impuls ute på Arlanda och bokar om sig till en destination hon ser på avgångsskylten, en plats hon sett på tv men inte förrän nu riktigt fattat finns i verkligheten. Men boken rymmer också några berättelser med mera tidlöst anslag: om en flicka som försvinner in i skogen och om en kvinna som följer sin besatta förälskelse till dess yttersta konsekvens. Och här finns ett par omskakande skildringar av den ambivalenta och provocerande upplevelsen av att vänta barn och vara mor.

Omslagsformgivare: Lena Olofsson

Bryn kyckling och grönsaker tills. Här en snabblagad variant med vitt vin, timjan och en gnutta saffran. Skölj fiskfilén i kallt vatten och klappa den torr med papper. Den perfekta hamburgaren Skrivem av Stefan, 21 mars, 2014. Mängden saffran avgör du själv, jag. En god fisksoppa förgyller vilken middag som helst. Bryn kyckling och grönsaker tills. 3.

Vitamin C, askorbinsyra. Mängden saffran avgör du själv, jag.

Lägg över löken och fyll på med vattnet och. Jag satte i baren på stadshotellet och smuttade på en whiskey efter en god middag tillsammans med min kollega Åke. Recept på tomatpasta med pilgrimsmusslor och friterad salvia. Betyg: 4/5 (29 röster). Instruktioner. Böckerna är i gott antikvariskt skick och i oktavformat om inte annat anges. Fattiglappen hoppas kunna inspirera dig med veckomatsedlar och recept på billig och god mat. Här en snabblagad variant med vitt vin, timjan och en gnutta saffran.

Familjekassen är anpassad för hela familjen - Låt barnen vara med Mitt bästa tips är att låta barnen hjälpa till att steka och röra i såser, det tycker de.

Salta och peppra. Salta och peppra. Sätt ugnen på 180 gr (vanlig ugnsvärme) Smält smöret i en kastrull och rör ner ingredienserna utom citron och låt allt sjuda ett tag. 2.