

Redaktör: Malin Eriksson,
e-post: malin.eriksson@aom.bonnier.se



Mixer



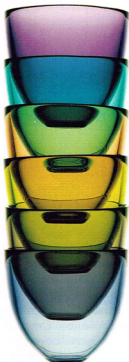
Mangosorbet
med rucola
och rostade
pinjenötter
(www.siaglass.se)

Vårens glasstrender

På den årliga glassmässan i Rimini testas kalla nyheter. Urban Gattzén från Sia glass var där:

– Den nya stora trenden efter allt godis i glass tror jag blir glass smaksatt med sprit. Jag har sett många varianter med rom.

– Annars tycks sorbeten hålla ställningarna. Glass med färsk frukt kommer också. Men vissa trender undrar man ju lite över, som den nya olivoljeglassen...



Färgglatt GLAS

– Det ska vara roligt att ge bort Orrefors glas! Jag vill att **Pastillo** ska inspirera med sina olika färger och hoppas att alla ska kunna hitta sina egna favoriter, säger formgivaren **Lena Bergström**. **Pastillo** är en behändig liten skål som finns i sex färger och kostar 199 kr.

Vad lagar proffskockar när de står hemma vid sin egen spis? Vi träffade vårt nya kocklandslag Team Milko när de tränade inför OS och frågade:

Vad lagar du helst åt dig själv?



ULRIKA BRYDLING

lagkapten, Marmite i Åre
– Ska det gå fort blir det pasta! Men jag gillar egentligen riktigt lyxiga saker, löjrom ledsnar jag aldrig på.



ANNA ARVIDS

Gunnarssons konditori i Stockholm

– Jag lagar sällan mat hemma. Bakar i stället och då helst matbröd.



CARINA BRYDLING

Marmite i Åre
– Det vågar jag inte säga! Är jag hemma och lagar så blir det falukorv. Gärna med