

### Ärade Foodie-vän,

Våren och sommaren har gått i ett rasande tempo, vi deltog i vår första internationella bokmässan i Earls Court, London i april. Jag lagade älgskav ett par gånger på Gourmands matscen och bjöd på Västerbottensost, mycket uppskattat och exotiskt för besökarna. Efteråt blev det budgivning om den lilla biten som blev kvar, men de fick dela den istället. En bit for till Malaysia och en till Indien.

Om ni besöker London så är **E&O i Notting Hill** samt **Eight over eight** på King's Road i Chelsea fortfarande bra i mellanprisklassen. Klassiska plockrätter, utmärkt tillagade, bra service och skönt häng. Blev knäsvag av deras banoffee paj. [www.rickerrestaurants.com](http://www.rickerrestaurants.com)

**China Tang** at the Dorchester är också väl värt ett besök, fråga efter och ät ur dim sum menyn, prisvärt och kul. Och de läser Shakespeares på toaletten. I cocktailbaren underhåller husets jazztrio. Förvänta dig guld i överflöd och världens pampigaste blomsterdekorationer. Här behövs inte ens en drinklista (barmannen kan blanda allt du kan tänkas vilja dricka och priset är oväsentligt för majoriteten av klientelet). [www.thedorchester.com/china-tang](http://www.thedorchester.com/china-tang)

Fisk- & skaldjursgurusarna på **J. Sheekey** serverar stilig och prisvärd lunch. Diskret, flott och intimt utan att vara snorkigt. Värt att testa om man befinner sig runt Leicester square eller Covent Garden. Prova gärna deras fina ostronbar. [www.j-sheekey.co.uk](http://www.j-sheekey.co.uk)

Det finns många roliga brunchställen nu, vi testade både det i Serpentina och **Brompton Quarter Café**. Mycket fräscht och ekologiskt. Ekologiska och vegetariska affärer/restauranger blomstrar vidare och trenden verkar bara ha börjat. Det är riktigt snyggt gjort också. [www.bromptonquartercafe.com](http://www.bromptonquartercafe.com)

**St John** har blivit en turistdestination konstaterade DUÅ och Foodie förra veckan. Men det utesluter inte att det är värt ett besök. Förut-satt du dyrkar inälvor och mycket ovanliga styckningsdetaljer. Samt färgerna brunt och beige. Och inte lider av tinnitus.

Ärlig mat utan fjask i 100 nyanser av brunt serveras i en nog så bullrig matsal. Fergus äger tryne till knorrslagandet och nu har han även ett renhjärta från DUÅ att receptutveckla. Den kultförklarade benmargssalladen med persilja var mycket fin. Det är både befriande, hoppfullt och bisarrt att se en fullspäckad matsal med gäster som trycker i sig njurar, suger på benpipor och knaprar grisöron. Är det trend så är det.





### "JAG ANVÄNDER INTE SNÅLHYVELN"

Susanne om norrländsk mat i oktober-numret av Mat magasinet.

### VILT PÅ GO'KVÄLL

På onsdag 14 oktober blir det vilt i Go'kväll, 18.15 i SVT 1, och bästa kycklingtipsen var 23 september. Ni kan se programmet och recepten på [www.svt.se/gokvall](http://www.svt.se/gokvall)



### GOURMAND AWARDS 2009

Gourmand awards i Paris i juli var en varm och rolig tillställning. Speciellt för dem som fick pris. Vi fick nöja oss med vår nominering men våra goda vänner, Graham & Sheila från Skottland vann Best in the world med boken The Whisky Kitchen. Där hittar man recept på 100 rätter med väl utvalda whisky-sorter. Ni kan besöka dem på deras supermysiga krog [www.cragganmill.co.uk](http://www.cragganmill.co.uk)

Dessa glada skottar gästspelade dessutom förra veckan hos K-C på Gubbyllan, Skansen. [www.gubbyllan.se](http://www.gubbyllan.se)



### NY HEMSIDA

Premiär för Norstedts nya hemsida, kolla in [www.norstedts.se](http://www.norstedts.se)

### ROTFRUKTER

Vill du ha tips på hur du bäst tar hand om rotfrukterna? Kolla in bästa konsument sajten: [SVT /PLUS](http://svt/plus)

### GRATTIS DUÅ & ELIN BERGE!

Till nomineringarna "årets ny- resp hantverksföretagare" som avgörs på Umegalan i november. Go fetch!

Det händer mer saker också: filminspelning, styling, böcker och menyskapande för framtida evenemang, men det får du höra mer om senare.

Njut nu av höstens höjdpunkter: vilt, rotsaker, bär och svensk frukt så hoppas jag att vi hörs och syns snart!

Varma hösthälsningar,  
Susanne

