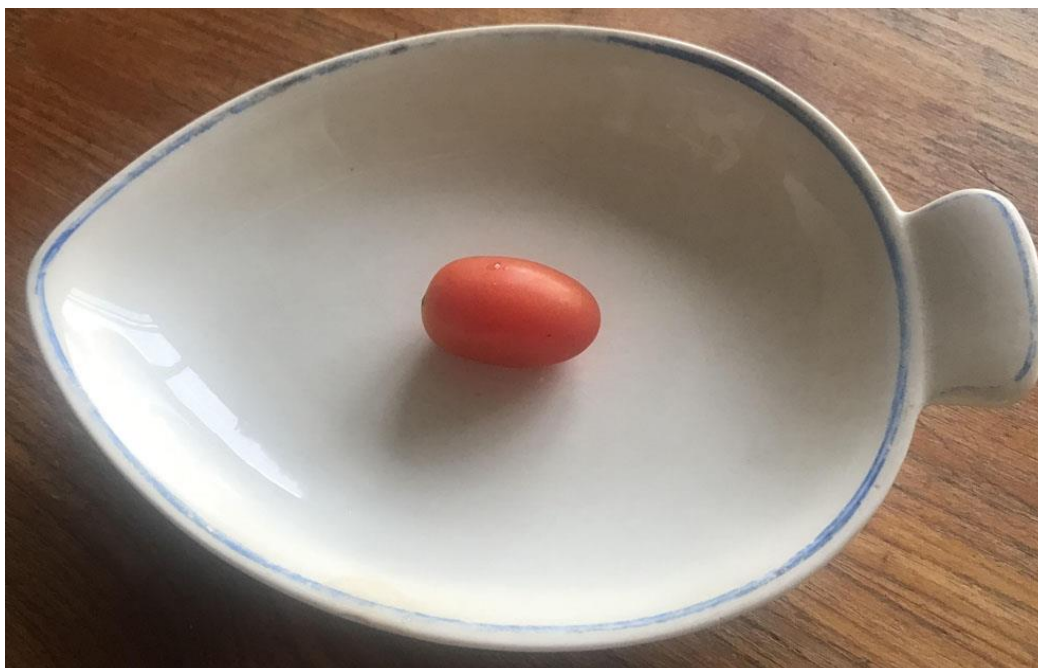


[Denna text är originalpublicerad på kritiklabbet.se som står under ansvarigt utgivarskap]

Recension av: MAGNUS KÖK. Falkberget 24 Laholm.



ENKELHETENS SVÅRA KONST

[publicerad 210906]

Rita Falski har besökt Magnus Kök i Laholm och funnit en excentrisk men trevlig kvarterskrog där kyparen gärna berättar om maten och Kocken hämtar råvaror från sin egen trädgård.

Att Komma in i *Magnus Kök* ger en känsla av beträda en annan värld, en värld av stilla aktivitet. Bland de få borden sjuder samtal och en och annan gäst sitter med datorn uppfälld eller läsande en bok. Rörigt, trevligt och välkomnande. Menyn är enkel. Några standardnummer som aldrig byts ut: "Grekisk sallad utan greker" är en grovt skuren sallad bestående av gurka, lök, tomater och dansk fetost från ett litet mejeri på Fyn. "Romersk lax" är en rejäl skiva norsk fjordlax med ett Colosseum av mandelpotatismos invid. Laxen är mjäll, aningen för syrad, men moset är balanserat. Det äkta smöret ger karaktär åt den nästa skarpa nötsmaken i potatisen. "Den unge Buddhas val" består av en enda mycket söt plommontomat från ägarens egen odling, serverad på klassiskt porslin. Då underteckna första (och ska medges; sista) gången beställde rätten kom den med en föreläsning av kyparen kring kost

och religion. På menyn finns emellertid även klassiker som "Långa med majonnäs", "Hjortklöv med brynt gräs", "Sidensituerad vildsvinsunge" och "Fiskbullar med fiskbullar". Förrätterna består av huvudrätterna i miniformat och efterrätterna helt enkelt av invändningar mot huvud-rätterna. Så består till exempel "Det Buddha valde bort" av en stor skål choklad och gösmousse.

Vad gäller drycker serverar *Magnus Kök* Vodka, specialimporterade från Rusiskt kärnland, samt de många lokala Laholmsbryggeriernas öl. Mörk rom finns också och tillgå och förstås – champagne!

Magnus själv står i köket. Den ende kyparen är korrekt, förekommande och svarar utan att staka sig på frågor om råvaror, ursprungsländer och tillverkare.

Portionerna är, med nämnt undantag, rejält tilltagna. Man går aldrig hungrig från *Magnus Kök*. Billigt? Tja, man får mycket för pengarna men personer med kommunens medianinkomst går knappast dit oftare än tre gånger i veckan.

Kan jag rekommendera stället? Absolut. Missa inte om ni har vägarna förbi Falkberget.

Rita Falski



KRITIKFESTIVAL HALLAND 14-17 oktober
 Kritiken utforskar, frågar, leker och bråkar. Ett ständigt pågående samtal om kulturen och samhället där vi gemensamt reflekterar över vad det betyder att vara mänskliga idag. Kritiken är uppfodrande, inkännande, hyllande – men samtidigt orädd för att ärligt uttrycka en mening. Som första region i Sverige har Halland beslutat sig för att ta med kritiken i sin kulturplan. En pionjärgärning som uppmärksammas under Kritikfestival Halland 14-17 oktober 2021. Ta del av tankar och uttryck från några av Sveriges skarpaste kritiker och prova på att vässa dina färdigheter själv. Vi är alla kritiker!

