

## Ny bok fyller hela huset med naturnära råvaror

Vad ser du när du går ut i naturen? Skog? Träd, gräs, lite blommor? Systrarna Linda och Malin Persson ser en hel skattkammare av oanade resurser. Då vi andra irriterar oss på maskrosorna i gräsmattan ser de plötsligt en god sallad, havet av nässlor förvandlar det till en välgörande hårrengöring och de där granskotten ingen lägger märke till använder de till doftsättning.



Det började som en rolig utmaning systrarna emellan. Under ett år skulle de ersätta importerad mat med vad naturen runt omkring dem hade att erbjuda. När skafferiet fylldes med marmelader och picklade grönsaker och doften från trädgårdens fynd på spisen spred sig, flyttades tanken även till badrumsskåpet och städskåpet. Borde inte de kemiska preparaten kunna bytas ut mot mer naturliga tinkturer? Självklart! Så föddes boken Systrarna Perssons skafferi och dess tre kapitel om ett naturligt skafferi, badrumsskåp och städskåp.

— Vi vill inspirera fler att ge sig ut i naturen, att ta de där välbehövliga mikropauserna och att bygga sitt eget hållbara skafferi. För oss är lyckan total när vi öppnar vårt skafferi och det är fyllt till brädden med picklade, syrade och torkade örter, frukter och bär. Vi känner oss rika och kan med hjälp av dessa skatter skapa goda festmåltider även när vintermörkret är som mest påtagligt, säger Malin Persson.

Systrarna är uppvuxna i de mörkaste snapphaneskogarna i norra Skåne och fritiden tillbringades oftast tillsammans med familjen ute i skog och mark. Kärleken till naturen genomsyrar den vackra boken och dess sinnliga och stämningsfulla bilder.

Linda Persson har arbetat som kroppsterapeut och hälsokonsult, men är idag matkreatör och kock. Hon har föreläst, inspirerat och utbildat människor i mat och hälsa i över 20 år och dessutom under åtta år drivit Sveriges första rawfood-restaurang, Raw Food House i Malmö.

Malin Persson är programledare och redaktör för SVT:s Trädgårdstider. Hon arbetar som inspiratör och föreläser om hållbarhet och livsstil. Som fotomodell på internationell toppnivå fick hon uppleva en industri med en extrem slit-och-slängkultur, vilket ledde in henne på den nuvarande karriärbanan.