



PRESS FROM AROUND
THE WORLD PRESSE DU
MONDE NACHRICHTEN
DIE UM DIE WELT GEHEN
VÄRLDSNYHETER



ELLE RADAR



WORD OF THE MONTH: **HYGGE**

5 steps to living your most hygge life.

1 f 2016 was all about Marie Kondo-ing your life (throw away everything that does not "spark joy"; end up with nothing in your house but a Gucci bomber jacket and a paper crane your fifth-grade crush you), this year's big "lifestyle" buzzword is an extension of that... nuggler and with more hot chocolate. *Hygge* (pronounced "hoo-") is a Danish word that has been popping up all over the Internet, frequently seen hashtagged under a picture of someone's feet in cy-knit socks propped in front of a fire. It loosely translates to "luxing in being cozy" combined with "cherishing downtime" and e of "low-key mindful enjoyment of simple things." Basically, it's bunch of recent trends (Happiness! Actual Netflix and chilling! izing all things Scandinavian! Slow living! Hiding from the world se it's imploding!) rolled into one concept that has for millennials 1 the Danes through those dark winters. They're also the happiest e on earth. Here's how to get in on that bliss:



4 DRESS THE PART.

There's a Danish word specifically for clothing you wear when you're getting your *hygge* on (*hyggebusker*), so you definitely need some options.

- 1. Flannel nightgown, The Sleep Shirt (\$327, or istofthebedroom.com).
- 2. Sweatshirt and track pants, Olivia von Halle (\$1,425, at NETA-PORTER.COM).
- 3. Velvet robe, The Sleeper (\$425, thesleeper.com).

5 MAKE THINGS MORE HYGGE.

cream to your cocoa, string up some fairy lights or wake up 15 minutes early so you can sit at your kitchen window and watch the sun rise—all simple ways to embrace this lifestyle. We particularly love the idea of imbuing your breakfast with a little *hygge* by using this so Scandi! *Äggcoddler*, a genius device that literally "coddles" your morning eggs (plus whatever veg/cheese/meat/spices you want). Just chuck it into boiling water and eight minutes later it presents you with a warm and comforting meal. (\$27 each, aggcoddler.com)

INTERNATIONAL



Genom att använda denna webbplats godkänner du vårt användande av cookies.

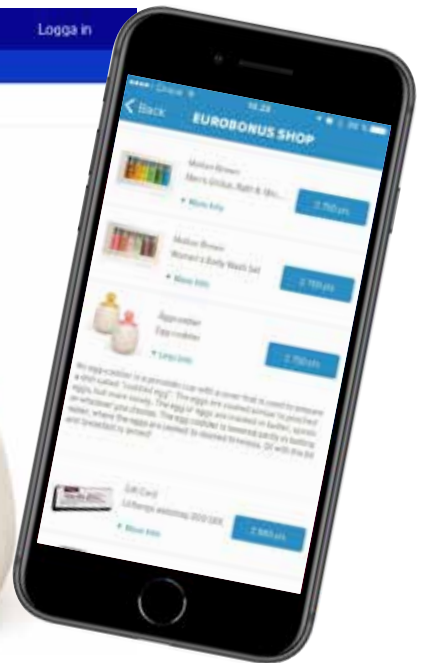
€ Tillbaka

ÄGGCÖDDLER ÄGGCÖDDLER

En ägg-coddler är en porslinskopp med ett lock som används för att bereda en maträtt som kallas "coddled egg". Äggen är kokta och liknande förlorade ägg, men tillagas långsammare än vanligt kokt ägg. Ägget eller äggen knäcks i smör, kryddor eller vad du själv väljer. Coddlern sänks ner delvis i kokande vatten, när äggen kokats till önskad fasthet är coddler, av med locket och frukosten serveras i den härligt vackra skålen.

Att göra en äggcoddler är enkelt!

1. Lägg smör i coddlern.
2. Lägg i en del av ingredienserna.
3. Knäck ett kokt ägg i coddlern.
4. Fyll på med resten av ingredienserna men fyll inte coddlern mer än 3/4.
5. Säkra locket med det elastiska bandet.
6. Sänk ner coddlern i kokande vatten i några minuter – hur länge beror på hur hårda du vill ha dina ägg. Lösokt: koka i 8-9 min / Hårdkokt: koka i minimum 11 min.
7. Lyft coddlern försiktigt ur vattnet, ta bort locket och förbered dig för en eggande glädje över en fantastisk smakupplevelse.



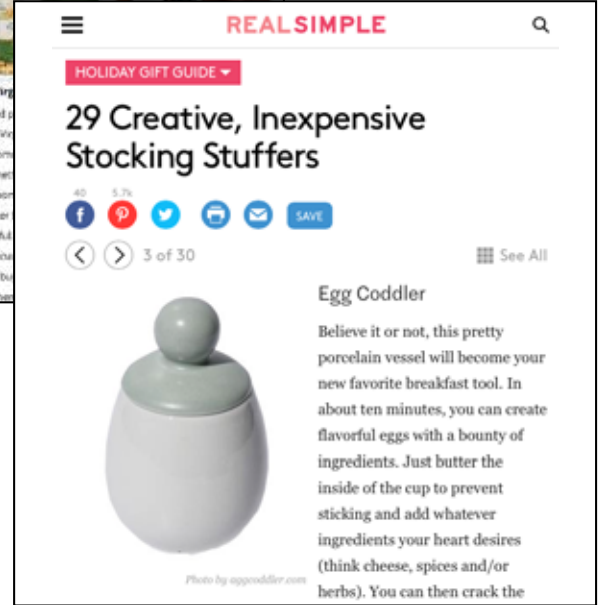
home
Eggcoddler egg cooker
 #22 | Eggcoddler | eggcoddler.com
 • All-porcelain design for even cooking
 • Silicon strip provides non-slip grip
 • Dishwasher and microwave safe

THE LONDON ARTISAN

SUPPORT DESIGNER MAKERS THIS CHRISTMAS BY SHOPPING HANDMADE AT THE LONDON ARTISAN THROUGHOUT DECEMBER

Saturday's: 11am - 5pm / Sunday's: 10am - 5pm
Old Truman Brewery, Uppermint entrance (off Brick Lane or Hoxbury Street)

A small selection of the designer makers taking part this weekend:



INTERNATIONAL

FOOD

Sentir la cocotte

L'«egg coddler», ou cuseur à œufs, vient évidemment de la tradition anglaise et de ses costaux petits-déjeuners salés. Peut-être traîne-t-il encore certains de ces petits récipients en porcelaine très résistante et décorés de motifs désuets dans le fond des armoires à vaisselle de nos grands-parents... Le Suisidaï Jais Lundgren, lui, en a découvert deux sur une étagère de la maison de ses parents. Une amie de passage lui fera ensuite découvrir à quoi servent ces objets désormais collector : à préparer des œufs cocotte, cassés et tranquillement cuits au bain-marie.

L'astuce, c'est qu'une fois beurré, l'on peut ajouter dans le petit bol n'importe quoi, basilic, huile d'olive, épices, fromage, petits morceaux de viande, légumes, champignons, échalotes, ou même ingrédients sucrés - la seule limite est celle de votre imagination - ou des restes du frigo. Depuis 2015, Jais Lundgren a relancé la production d'egg coddlers façon contemporaine. Le jeune gars tente de remettre au goût du jour cette cuisson traditionnelle et savoureuse, parfaite pour renouveler les propositions de brunch. Petite crêpe sur le gâteau aux œufs, «coddler» se traduit de façon littérale par «couvrir», «dortoir» ou «cajoler». À partir de 19 €. En vente sur www.aggcoddler.com



ART DE LA TABLE

Knock knock

Dans la série des accessoires liés à l'œuf, la cuillère spécialement conçue pour l'œuvrir délicatement lorsqu'il est à la coque tape dans le registre classe. Avec son petit marteau terminant le manche, l'accessoire dispensable retrouve l'empreinte faciale du Hollandais Marcel Wanders, le designer qui n'a pas peur du motif décoratif et se plaît à réinterpréter les formes traditionnelles. La petite cuillère complète un coquetier que Wanders a dessiné à la suite du service Dressed pour la marque italienne bien connue Alessi.

Set de deux cuillères: 27 € (acier inoxydable). www.alessi.com



FUN FACT

La théo de la co

La pigmentation dépend de l'espèce des poules pond. Quelques-unes y sont aussi bruns fr poules aux œufs du Chiï, bleus, et une petite ferme sée dans les œufs presque trop beau www.thefarmy.com

LIVRE

Planète parfums

Un voyage autour de l'œuf, pris dans sa dimension de liant culturel. Comment réinventer un objet insolite, saisonnier et bon



CUISINE QUOI DE NEUF?



La cuisine des fleurs

Salade agrumes et bégonia, boeuf à l'hibiscus, ceviche de daurade au sureau, charlotte coing et osmanthe... Aux recettes fleuries de cet ouvrage, aussi belles à regarder que délicieuses à déguster, s'ajoutent des adresses utiles pour trouver les variétés comestibles. «LA CUISINE DES FLEURS», DE CHRISTINE LEGERET, ÉD. MARABOUT, 10,90 €.



Le curcumasio

À saupoudrer sans modération sur le riz, les pâtes, le fromage, ce mélange bio à base de poudre de noisettes toastées, de fenouil et d'herbes de Provence fait aussi la part belle au curcuma, épice star aux propriétés anti-inflammatoires. CURCUMASIO, 150 g, 9,95 €, IBO.BIO.

L'iconique boîte à biscuits

Décor champêtres et coloris délicats célèbrent le retour des beaux jours dans cette édition limitée à grignoter en famille. DELACRE, MODÈLE TEA TIME, 1 KG, 11,99 €.



Les légumes cuisinés La Brouette

Des légumes frais issus à 90 % des terroirs français, sans additif ni conservateur, cuits à la perfection par portion avec du poivre, du sel, des aromates, de l'huile d'olive, du beurre, le tout glissé dans d'élégants sachets à réchauffer à la casserole ou à la poêle... What else ? LE PLAT POUR DEUX, 7,50 €, LA-BROUETTE.COM.

Tout new tout bon

Par Muriel Azarian et Litza Georgopoulos

Les desserts végétaux Andros

Quand le roi des fruits s'attaque au lait végétal, on s'emballé ! Brassés au lait de coco et fruits (pêche, citron, cassis- framboise...); Délicés au lait d'amande (chocolat, vanille, caramel ou noisette, notre choucou)... on fait le plein de calcium et surtout de plaisir. GOURMAND & VÉGÉTAL, ANDROS, LE PACK DE 2 À PARTIR DE 1,79 €, ANDROSVEGETAL.FR.



Les boissons de bienfaisance

Ces breuvages super bénéfiques - concoctés avec des super-aliments selon des recettes ancestrales - regroupent des shots (fruits et légumes pressés à froid), des bouillons salés et sucrés (légumes et fruits cuits lentement), et des eaux (infusions de fruits et plantes). DÈS 4,90 €, ODE-BIENFAISANCE.COM.



L'Aggcoddler

Beurrer le petit pot, y casser un œuf, rajouter crème, herbes ou fromage, refermer avec l'élastique, déposer quelques minutes dans la casserole d'eau bouillante, et déguster. Voici une adorable réinterprétation du egg coddler anglais. 19 € PIÈCE, 69 € LES 4 SUR AGGCODDLER.COM.

Micro infos

On y va! À Paris : Lab By Abattoir Végétal, traiteur, épicerie fine et ateliers de cuisine végane (01 42 57 60 62), California Bliss, frozen yogurt et ambiance surf house (california-bliss.fr), Elsa et Justin, traiteur végétal en direct du potager (elsa-justin.com), Mets de l'huile d'olive, Extra-verte car issue de récolte précoce (oliviers-co.com), Mûrie au soleil de Naxos (cycladi.fr), 100% variété Picual andalouse (aceites-melgarejo.com), Au jus de yuzu et olive Arbequina (omedoil.com).



Home FASHIO NEWS #01

RICARD FRANCE

5-5 RICARD

MADE IN FRANCE

RICARD

PRODUITS & SAVOIRS-FAIRE

par Sophie Lemoine

ÄGGCÖDDLER

UN JOLI PETIT PRODUIT QUI ÉVEILLE LA CURIOSITÉ

L'Äggcoddler est un de ces nouveaux produits à l'histoire romanesque dont on ne parvient à se détacher sans en connaître la fin. L'histoire commence un jour de l'année 1964...

Fasciné par l'objet venu de sa chère Maman, Jois se mit à faire des recherches et se rendit compte que, mis à part sur ebay où quelques modèles vintage étaient en vente hors de prix, il était impossible de trouver des egg coddlers. Disposant de solides connaissances en design et en communication, il eut alors l'idée de redessiner l'objet pour lui donner des formes plus modernes et faciliter son utilisation. L'Äggcoddler était né !

Demarre alors la grande aventure du développement du produit, car mis sous le feu des critiques de la famille et des amis il fallut redessiner le produit des dizaines de fois jusqu'à en épuiser la bourse de Jois. Tout aurait pu s'arrêter sans l'intervention de Henrik et Malin, respectivement cousin et amie d'enfance de Jois qui, croyant à son projet, lui donnèrent les fonds nécessaires pour le faire aboutir. Et c'est en 2017, que l'Äggcoddler est officiellement lancé depuis Marseille où Jois & Kylie se sont installés. Ils sont ravis de faire de cette marque, dont l'histoire nous mène à travers toute l'Europe, une entité française hors de nos frontières. « On aimerait beaucoup faire fabriquer l'Äggcoddler en France, mais son prix ne serait pas accepté par le public... » nous explique Jois qui tient à nous présenter Hanna, sa belle-sœur qui depuis les débuts de l'aventure entrepreneuriale gère toute la logistique. « Sans elle, tout cela n'aurait pas été possible ! » s'exclame-t-il. Voilà pour quoi, l'Äggcoddler rouge brillant lancé pour Noël s'appelle « Hanna » ! Äggcoddler fait aujourd'hui partie de ces marques portées par un objet unique qui pourrait devenir iconique. Affaire à suivre !

Le jour-là, Sten James, un jeune homme suédois épouse Wiveca, sa petite amie depuis le lycée. Le couple reçoit en cadeau de mariage, de la part d'une grand-tante, une collection de porcelaine anglaise... De leur amour naquirent Henrik et Jois qui connurent une enfance heureuse près d'un placard où la porcelaine resta intacte pendant quarante ans... sans jamais servir ! En 2008, Wiveca perdit sa bataille contre le cancer. Sten redécouvrit l'amour quelques années plus tard auprès de Gulveï. Ensemble ils se lancèrent dans un projet de maison. Lors du déménagement, Gulveï découvrit deux amulettes de Royal Worcester parmi les affaires de Wiveca. Les trouvant ravissantes, elle les exposa dans le salon. Mais la vie est parfois brutale et le bonheur du nouveau couple fut brisé net par le décès de Sten. Nous sommes en Suède, pour aider Gulveï à ranger la maison. C'est alors qu'ils tombent sur ces adorables petites porcelaines qui les intriguent. Gulveï leur explique que ces véritables fonctionnalités de l'objet retrouvé dans les affaires de Wiveca. Le mystère reste entier jusqu'à la visite d'Helen, ancienne propriétaire d'un café gastronomique, venue passer quelques jours à Berlin où Jois habitait en porcelaine très appréciée à la cour d'Angleterre au début du XX^e siècle, car elle permettait d'y cuire des œufs à la coque que l'on pouvait présenter à la table royale, où manger l'œuf à même la coquille, était du plus mauvais effet. Helen se mit à y cuisiner des recettes originales, y versant un œuf et quelques ingrédients supplémentaires pour plus de raffinement. Mis au bain-marie pendant douze minutes, un savoureux œuf à la coque (sans la coque !) était servi.

FRANCE



MAGAZIN



KOCHEN
FEINES GLÄSCHEN

Der Scandi-Chic geht jetzt auch durch den Magen. Der „Aggoddler“ wird mit Ei und allem, was man mag (Kräuter, Fleisch, Käse, Gemüse), gefüllt, dann ab ins kochende Wasser. Und danach: mmh! Ca. 20 Euro, www.aggoddler.com



BEAUTY
Nahaufnahme

Parfüm auf Ölbase ist oft nur für die wahrnehmbar, die man nicht hüflich au hält. Also was ganz Exklusives. „Parfüm den drei Duftvarianten „Haid“, „Wald“ garten“. 8 ml 35 Euro, www.skandinavis



50 Jahre Marc O'Polo. A-ha!
 ▶ Marc O'Polo, um 100 Euro

KRIEGST
ECHT DIE
MOTTEN

Frei nach dem Motto (haha) „Jeder hat eine zweite Chance verdient“ wird die Motte zum Designhelden.
 ▶ „Moth Chair“ von Nordic Tales, um 350 Euro



HAMMERBEINE

tisch aus Holz, in den sich viel reinstopfen lässt. Und der leuchtet! Na, geht ein Licht auf?

▶ Nachttisch „Junon“ von Ibride über dopo-domani.com, um 615 Euro

Eier, wir brauchen Eier!

Das Prinzip von dem Ding: rohes Ei rein, plus alles, was Ihnen noch einfällt. Deckel drauf, ab in den Topf. Gibt's jetzt in hübsch.
 ▶ „Gullvei“ von Aggoddler, um 20 Euro



WER SC DEN S

SATURN GRÖSS SONNE BOTSC ES GIBT NOCH ▶ Ket Raiss,





MAGAZIN

Jetzt entdeckt

Schauen Sie mal, wie hübsch und praktisch zugleich diese neuen Küchenutensilien sind: vom geklonten Schaf mit Pelz aus Stahlwolle bis zum harmonischen Bio-Tee, der kalt zum erfrischenden Eistee wird



Scha(r)f

Dürfen wir Ihnen „Matilda“ vorstellen? Das Putzschaf beseitigt in unendlicher Geduld harte Reste dank seiner dicken Wolle aus Stahl. 19,95 Euro, designimdorf.de

Spitze

Ohren hoch oder doch lieber runter? Diese Eierhalter aus Holzperlen sind unser Liebling für Ostern und auch als Geschenkipp der Hüpfel! 6-tlg. Set, 24,95 Euro, impressionen.de



RUNDE Sache

Wir lieben besonders die kleinen Knickehen!

Süß & frisch

Die neue Teekreation bringt Minge mit Karamell im Beutel zusammen. Schmeckt schön frisch und leicht süßlich – ohne Zuckerzusatz. Gute-Laune-Verpackung inklusive. „Skinni Mintie“, 40 g, ca. 3 Euro, cupper-teas.de



Soft

Die feincremigen Balsamicosorten schmecken so mild, dass Sie auf zusätzliches Öl verzichten können. Beim Brunch einfach auf den Tisch stellen! „Bellaceto“, 250 ml, ca. 2,70 Euro, kuehne.de



Bunt behütet

Hinter den hübschen schwedischen Designobjekten verbergen sich Eierbehälter für raffinierte Mixes zum Auslöffeln! Der „Aggcoddler“ verwandelt gepimptes Rührei nach 8–15 Min. im siedenden Wasserbad in individuelle herghafte Frühstückssnacks. 4 St., 69 Euro, aggcoddler.com

Hier steckt Rührei drin!

CHEFKOCH 47

FOTOS: PR



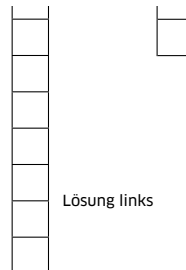
oschaetzchen.com



EINSCHENKEN NEUER DREH

Das Ei in seiner schönsten Form: gemischt mit edlem Feinbrand, Bourbon-Vanille und Sahne, abgefüllt in einer hübschen Flasche. Orange verleiht den besonderen Twist. „Orangen Eier Creme Likör“ von Brennerei Ehringhausen, 500 ml, ca. 26 Euro, www.brennereiehringhausen.de

Fotos: Diekmann/Mantfred Hamm (1), David Maupilié (1), Andrea Thode (1), Tripadvisor (1); Illustration: Wikipede
Lösung: 1. Aluminium 2. Würfelstock 3. Milch



Lösung links

VON DER STANGE

- 1 In Töpfen aus welchem Material darf Rhabarber nie gekocht werden?
- 2 In China wird Rhabarber als Heilpflanze kultiviert. Dabei wird jedoch nur ein bestimmter Teil der Pflanze verwendet...
- 3 Durch welches Lebensmittel lässt sich die im Rhabarber reichlich enthaltene Oxalsäure – zu viel gilt als giftig – verringern?

FÜLLEN

WAS BUNTES FÜRS EI

Wenn es an Ostern mal etwas Neues sein darf, bereiten Sie die Eier doch in Egg Coddlers zu. In die Porzellangefäße können Sie Gewürze, Kräuter, Käse oder Fleisch hineingeben, obendrauf das rohe Ei. 10–15 Minuten in kochendem Wasser stellen – fertig ist die würzige Beilage nach englischer Tradition. „Ägg-tastic 4“ von Äggcoddler, ca. 70 Euro, Tablett aus Eichenholz ca. 30 Euro www.aggcoddler.com







Tips för LCHF-köket

Äggcoddlern

– en kul grej i LCHF-köket...

TEXT: STEN STURE SKALDEMAN | FOTO: ELISABET SKALDEMAN

Vet du vad det är för en liten porslinskopp på bilden? Den ser ut som en äggkopp, men ändå inte. Hela ägget försvinner ju i den. Det är en nyutvecklad svensk äggcoddlern, en fiffelig liten burk som man kokar ägg och tillbehör i.

Coddler är engelska och betyder sjöla. I England har man kokat sina ägg i vackra äggkoppar med skivlock i mer än hundra år. Då och då kan man se en sådant äggcoddlern på en svensk loppis. De flesta vet inte vad den ska användas till. Det visar inte heller författaren Jon Lundgren, som rikade ära sålde sådana koppar. Men när han fick funktionen demonstrerad för sig utvecklade han denna svenska variant.

Principen är enkel
Vi fick en äggcoddlern för oss. Passande tog betri den. Sen, jag har nu använt den några dagar när jag har lagat frukost. Principen är enkel. Du stoppar ner en matsked smör och ett par matskedar av ost och skinka eller ost och ölög matigt. Ost och skinka eller ost och ölög är säkra kombinationer. Men ölög matigt som helst går bra. Krydda och packa innehållat väl. Sen står du på ett slätt ägg, stänger burken och ställer det hela i kokande vatten, 10-15 minuter är lagom.

Jag har provat säkert ett dusin kombinationer. Min personliga favorit innehåller ost, persilja och finhackade stekta kantareller. Just denna kombination innehåller 26 gram fett, 1,5 gram protein och 2 gram kolhydrater. Ferkvoten var 1,73 och smältet kcal 298. En bra liten LCHF-måltid. Annars hade de flesta av mina blandningar slagit gram med protein eller ferkvoten runt 1,5.

Banta med äggcoddlern
Det är ju populärt att äta LCHF med en minskat kaloriernehåll samma tid. För att fasta ett par dagar i veckan för att förlaga krympa paragrafer äta en äggcoddlern mat per måltid.

Med tre måltider per dag blir det 84 kcal, cirka 50 gram protein och 80 gram fett. Kolhydraterna kommer från äggen och är försämbara. Äta en äggcoddlern till middag stannar man på bara på 1200 kcal.

Poängen med detta är att äta så som om man lagat mat själv. Det är en pysslar med sin coddler. Och det är det som är det mer än vad man får med en som har svårt att begränsa portionerna kan en äggcoddlern vara en bra och enkla lösning.

Vita
D-
ris
sj
TEXT
Sver
från
des
mar
vita
är I
I
urv
där
ste
när
sk
00

Äggcoddlern har en sötlig berrsmak med smakar av inbakt mat och många smaskiga recept. De flesta är LCHF-ållades av sig själva. De övriga hoppar vi över.

Det är inte tillåtet att äta chokladfärgad kaka i en coddler!
Här är berrsmakadressen: www.aggcoddlern.com



Smör, skinka, ost och ölög gör det coddlade ägget till en hel måltid.



Stekta, finhackade kantareller med smör, ägg, ost och persilja är garanterat gott och nyttigt.

16 LCHF-MAGASINET • 3 • 2015



