



Min passion, mitt arv

Jag älskar att laga mat. För mig är det inte bara ett intresse, det är en livsstil, en del av vem jag är. Redan som barn kände jag hur starkt matlagning kunde väcka känslor och minnen. Dofter av nybakat bröd, rostade kryddor och långsamt sjudande grytor kunde plötsligt ta mig tillbaka till stunder jag knappt visste att jag mindes. När jag lagar mat nu är det med hela hjärtat, med en vilja att förvalta och utforska vårt arv, att skapa något som både hedrar det gamla och öppnar dörrar för nya smaker.

Mat är mer än näring. Den bär på historier om generationer, om barndom, om familj och vänner. Den kan vara tröst när världen känns kall och kaotisk, men också glädje som samlar oss kring bordet. Jag vill bevara rätter som burits i tusentals år, men som riskerar att glömmas bort. Jag vill odla mina egna råvaror, experimentera med kryddor och låta varje ingrediens berätta sin egen historia.

Den här boken är resultatet av allt det. Den är en kärlekshandling, ett sätt att föra vidare min kultur och passion. Jag önskar att den ska flytta in i ditt kök, att dofterna och smakerna ska fylla ditt hem, och att den ska skapa stunder av gemenskap och glädje. Framför allt vill jag att mina döttrar ska få uppleva det jag växte upp med, känna dofterna av kryddor och påminnas om vårt arv och vår kultur.

Runt bordet förenas vi. Vi skrattar, delar historier, gråter tillsammans och minns. Maten blir vår gemensamma nämnare, vårt språk, vårt sätt att hålla fast vid rötterna. När jag startade Suryoyofood på Facebook 2016 visste jag inte hur många som längtade efter samma sak – en plats att återknyta till sitt arv, att känna igen sig i smaker och berättelser. Responsen överträffade alla mina förväntningar och visade mig att det jag ville skapa inte bara var mitt behov, utan ett behov hos många andra. Jag kände ett ansvar att bevara och föra vidare detta arv. Det är det du nu håller i handen.

Den här boken föddes ur en tid av stillhet och eftertanke – vår ortodoxa fasta. Under de femtio dagarna före påsk brukar jag laga mat som är enkel, växtbaserad och fylld av mening. Jag började dela några av dessa rätter på mina sociala kanaler, mest för att dokumentera min egen resa. Men något fint hände – responsen jag fick var otrolig. Så många av er hörde av er, delade era egna minnen och berättade hur mycket dessa smaker påminde om hemmet, om traditionen, om fastan. Det var då jag insåg att det jag lagade betydde mer än jag först trodde.

Den här kokboken är därför mitt sätt att samla allt det – kärleken till vår mat, våra rötter och våra gamla mesopotamiska smaker, men också glädjen i att kunna dela dem på ett nytt, veganskt sätt. Jag hoppas att du genom recepten i den här boken får känna samma värme, dofter och lugn som jag gör varje gång jag lagar dem. För mig handlar det inte bara om mat – det handlar om gemenskap, tro och tacksamhet.

Välkommen till mitt kök. Välkommen hem.



