



En magisk man av Maria Maunsbach

BOKCIRKEL BOKCIRKEL BOKCIRKEL

DISKUSSIONSFRÅGOR

1. Vem är Mikael – och är han en magisk man? Hur fungerar han som litterärt kärleksobjekt?
2. Jenny betraktar och beskriver Mikael och hans kropp mycket lystet och ingående. Vad får det för konsekvens för läsningen?
3. Jenny vill förstå hur Mikael blivit den han blivit och berättar därför berättelsen om hans liv. Hur stor sanningshalt finns i det hon berättar, tror du? Går det att lita på hennes utsagor om Mikael's liv och psyke?
4. Romanen kretsar en hel del kring både våld och sex. Är dessa två saker på något sätt sammankopplade (i livet och boken)?
5. Begär är centralt i boken. Mellan Jenny och Mikael. Efter mat. Efter kärlek. Efter frihet. Vad säger berättelsen om njutning och dess funktion för oss människor?
6. Skulle det vara möjligt att romanen slutade på ett annat sätt? Vad hade krävts för att Mikael inte skulle lämna?

SMAKER TILL BOKCIRKELN

Tilltugg: En snitt som Maria själv har hittat på, inspirerad av den persiska rätten Zerezhk polo ba morgh. Recept på nästa sida.

Dryck: Något vitt georgiskt vin – eller nästan vilket bubbel som helst.



En magisk man av Maria Maunsbach

BOKCIRKEL BOKCIRKEL BOKCIRKEL

KANAPÉ MED KYCKLINGRILETTE, BERBERIS OCH PISTAGE

Kycklingrilette

500 g kycklinglårfilé
2–3 schalottenlökar
1–2 dl sherry eller vitt vin
1–2 g saffran
100–200 g smör
citron
salt

Topping

1 dl berberisbär (alternativt torkade tranbär eller granatäpple)
1 dl pistagenötter
1 dl torkade aprikoser
smör till toppingen samt att steka baguetten i
någon msk socker
citron

Tillbehör

Friterat libabröd eller 1 baguette

Hacka schalottenlöken fint och svetta den i lite av smöret i en kastrull tills den är genomskinlig. Lägg i kycklingen, slå på vin eller sherry och låt koka upp. Tillsätt saffran, täck kycklingen med vatten, lägg i resten av smöret, och låt koka tills köttet faller isär och bara någon deciliter vätska återstår. Smaksätt med citron och salt. Själv gillar jag ganska mycket syra. Har det blivit för klen med saffran kan du ta i mer. Låt svalna. Dra isär köttet med två gafflar eller använd elvisp för en mer "pastejig" konsistens.

Hacka aprikoser och pistagenötter. Lägg dem och övriga ingredienser i en kastrull, rör ihop och värm tills sockret smält och vätskan avdunstat. Konsistensen ska vara lite klistrig.

Fritera trekanter av libabröd i olja tills de är gyllenbruna, eller smörstek skivor av baguetten. Lägg rilette på brödet och avsluta med toppingen.