

# Middagskorgens planerade matkasse är din lösning.

**Vad ska vi ha till middag i kväll?** Brukar du använda den sista halvtimmen på jobbet till att snabbt stressa igenom din 7-10 maträtter i huvudet? För att sedan fortsätta att tänka på vad som finns i ditt kylskåp och skafferi där hemma? Ibland blir det ett stopp i affären för att få ihop det sista, sedan snabbt hem och laga ihop en middag med hungriga barn hängande vid dina ben. Tänk om det istället stod två matkassar vid din dörr i början av veckan, fyllda med råvaror och recept för fem middagar framöver! Skulle inte det vara underbart? Middagskorgen erbjuder dig denna möjlighet.

**Under hösten 2008 startade Cecilia Strömberg tillsammans med sin dotter Middagskorgen.** Idag driver hon verksamheten tillsammans med sin man Göran Strömberg. Vi var det första företaget med färdigplanerade matkassar som etablerade sig i Luleå. Redan våren 2009 startade vi ett samarbete med en lokal handlare som under 2011 övergick till ett samarbetsavtal med ICA Kvantum Stormarknad.

Vår samarbetspartner ICA Kvantum Stormarknad har en stor kunskap om lokala råvaror och de har även en hög kvalitet på sina varor. En del i vårt koncept är just att erbjuda kunden lokala och närproducerade råvaror av hög kvalitet. I Middagskorgens linje ligger också att våra transporter sker i en obruten kylkedja och i en klimatsmart körslinga som våra chaufförer lägger upp.

Vi är kända för vår höga kvalitet på middagskassens råvaror berättar Cecilia. Vidare berättar hon att vi använder så rena råvaror som möjligt och det innebär att våra råvaror innehåller så lite E-ämne som möjligt. Vi håller även en hög ekologisk och närproducerad nivå på våra råvaror allt utifrån tillgång.

Företaget är idag också ett av referensföretagen till Svensk handel när det gäller färdigplanerade middagskassar i Sverige.

Vi vill heller ha säsong- och närproducerade grönsaker än importerade. Då de säsong- och närproducerade smakar mycket bättre och har inte varit ute på vägarna under en längre tid, medans en importerad grönsak oftast har skördats tidigt för att mogna på vägen och då lätt tappat smaken. Så varför "gå över ån efter vatten" när det finns fina och goda grönsaker på nära håll, säger Cecilia.

Våra recept är säsonganpassade vilket innebär att du som kund får råvaror utifrån säsong då det både smakar bättre och har ett högre näringsinnehåll. I detta finns också en klimattanke till att använda de grönsaker som är bäst just nu och inte använda det som är importerat. All information om hur du bokar hittar du på vår hemsida [Middagskorgen.se](http://Middagskorgen.se) På vår hemsida hittar du all information om Middagskorgen och här anmäler du dig som kund. Vi har ingen prenumerations-tjänst utan vi har utformat en tjänst utifrån

dina behov som kund och du bestämmer själv när du vill ha en leverans. Matkassarna innehåller en veckomeny för 4-5 personer varav 2 vuxna och 2-3 barn till en kostnad av 795 kronor i veckan, nu har vi även ett erbjudande där du kan få en Middagskorg från 595 kronor per vecka. Alla middagar har vi provlagat och varje vecka kan du förutom menyerna på vår hemsida hitta bilder på samtliga middagar.

Recepten är enkla och rätterna ska ta ca 30-40 minuter att laga. Varje vecka innehåller våra matkassar råvaror och recept för en kyckling-, kött-, fisk-, pasta- och en halv-

mat tillsammans i familjen då samtliga gärna deltar i matlagningen.

- Jag har en familj som berättade att deras dotter som flyttat hemifrån har i sitt bagage fått med sig en bra baskunskap i matlagning eller flera tvåfamiljs hushåll som har bjudit in sina grannarna på middag mitt i veckan, säger Cecilia.

Jag frågar Cecilia vad hon har för bakgrund när det gäller matkunskapen som hon idag delar med sig av?

Jag är självlärd och mina kunskaper kommer från mamma, mormor, svärmor och min svägerska, som också är kock. Mormor bodde på en gård som vi barnbarn gärna besökte och vi fick alltid vara med och hjälpa till i köket om vi ville. På så vis delade mormor med sig av sina kunskaper till efterföljande generationer.

Mormor är grunden till mitt kunnande i köket och här har jag hämtat mycket av mitt baskunnande om att laga mat från grunden som är vårt koncept.

Mormor lärde mig att vi kan använda gräde i maten, men att vi inte behöver ta hela 3 dl utan ta 0,5 dl och så blandar du ut den med vatten eller mjölk. Jag har därför aldrig använt lättprodukter utan späder istället ut gräde och crème fraiche då lättprodukter innehåller just E-medel.

Vi vill också erbjuda våra kunder en mix av det nya kökets smaker blandade med svensk husmanskost. Vi har i dag ett leveransområde på 2 mil från Luleå, men vi har också kunder som bor utanför som gärna hämtar sin leverans på ICA Kvantum eller får den till sin arbetsplats när det ligger inom vårt leveransområde, avslutar Cecilia.

Jag kan bara konstatera efter mitt samtal med Cecilia hur enkelt det är att beställa en Middagskorgen på [www.middagskorgen.se](http://www.middagskorgen.se) ingen mer stress utan istället med spänning se fram emot en härlig smakfull vecka eller vad säger ni?

**Tack för samtalet Cecilia Strömberg på Middagskorgen och lycka till.**

/ Tina Persson



” Mormor är grunden till mitt kunnande i köket ”



*Enkelt, näringsrikt och bekvämt.  
Direkt till din dörr!*



**Middagskorgen**  
färdigplanerade matkassar för hela familjen!

**ProvaPå-pris från 595 kr**  
Ord.pris 795 kr läs mer på [middagskorgen.se](http://middagskorgen.se).

- Råvaror och recept för fem middagar.
- I samarbete med ICA Kvantum Stormarknad, Luleå.
- Inga bindningstider - Du bestämmer själv.

Cecilia@middagskorgen.se | [www.middagskorgen.se](http://www.middagskorgen.se) | 0766-32 29 04

eller helvegetarisk rätt som naturligtvis kompletteras med rikligt med grönsaker till en härlig sallad. Som kund bör man ha vissa basvaror hemma såsom kryddor, något att steka i, olja och kanske någon form av smaksättare. Vi erbjuder också möjligheten att beställa en glutenfri och/eller laktosfri kasse utan extra kostnad. Med Middagskorgens matkasse ska du som kund känna dig trygg och du ska veta att du får bra råvaror som erbjuder dig en nyttig och hälsosam vardagsmiddag. Vi får ofta mail och samtal från sina kunder där de får ta del av kunders upplevelser. Flera kunder berättar om hur kul det numera är att laga