

RESOR



MARKNAD. Brooklyn Flea Market finns vintertid i en gammal banklokal som använts vid många filminspelningar. Här finns allt och lite till för den vintageintresserade.

FOTO: MALIN HEFVELIN

Ät dig igenom New Yo

MATRESA. Manhattan i all ära, men New York har mycket mer att erbjuda. Ta med dina smaklökar på en spännande upptäcktsfärd bland metropolens övriga stadsdelar. Prova en pizza i Dumbo, fika i Williamsburg, ät hett och etniskt i Queens och besök en gospelbrunch i Harlem. Avrunda sedan det hela med het espresso och fylld cannoli i italienska Bronx.

- Välkomna till vår familj, känn er som hemma, ropar körledaren Mama Vy till gästerna på Ginnys Supper Club.

Vi sitter i källaren till

kocken Markus Samuelssons Harleminstitution Red Rooster och jag har beställt "Bird, gravy, waffles", fri-terad kyckling på en våffla

med skysås och lönnsirap. Den sötsalta rätten anländer till bordet precis när gospelkören springer in till publikens jubel och bjuder på en fantastisk show.

- Jag och min partner har alltid drömt om att öppna en middagsklubb som en hommage till det gamla Harlem, förklarar Marcus. Gospel spelar fortfarande en viktig roll i Harlems kultur, och vi är glada att vi kan presentera gospelkören hos oss varje söndag.

Utanför Red Rooster och Ginny's står suvarna från Midtown dubbelparkerade på söndagarna tack vare kvarterets alla brunchres-

tauranger. I en annan matglad korsning några kvarter söderut finns livejazzscenen Harlem Tavern och LoLo's Seafood Shack, ett hål i väggen där smörkockt majs, räkor, grillad fisk och krabkakor serveras ocere-moniellt i pappkartonger till karibiska toner. Under ett besök i Harlem bör man inte heller missa legendariska Apollo Theatre där många av världens största artister och underhållare uppträtt genom åren.

Exotiskt i Queens

Linje sju tar oss från Manhattan till Jackson Heights i norra Queens. Kvarteren är

kända för att vara ett av världens mest diversifierade bostadsområden med sin stora befolkning av indiskt, mexikanskt, peruanskt och nepalesiskt ursprung. En trappa ned från gatunivån ligger restaurangen Nepali Bhan-chha Ghar. Det är trångt och välbesökt, med lysrör i taket. I ett hörn sitter en äldre kvinna och rullar "momo", små köttfyllda dumplings som serveras med en stark sås. Vi beställer ett gäng av dem tillsammans med husets specialiteter och bordet fylls snabbt av skålar och fat med kryddstarka läckerheter.

Runt hörnet från kvarteret Lilla Nepal ligger Lilla Indien,

fyllt av restauranger och stora livsmedelsbutiker med spännande råvaror. Jackson Dinner är en av de äldsta och mest kända restaurangerna i området, de stoltserar med att Hillary Clinton beställde hämtmat härifrån under sitt kampanjarbete. Varje dag serveras en dignande buffé av indiska rätter som getcurry, tandoorikyckling, samosas och aloo bhindi med okra.

Några dörrar längre ned på 47:th Street ligger pakistanske Al Naimats dessertbutik. Bakom glasrutan samsas läckra bakverk och sötsaker för avhämtning, eller för att avnjutas med en kopp starkt te i butiken.



På söndagar vallfärdar folk till Harlem för att gå på gospelbrunch eller avnjuta jazz till maten. Särskilt gospelbrunchen på Marcus Samuelsons Ginny's Supperclub är populär.

Fyra stadsdelar att besöka

Uptown och Harlem: Allt norr om 59th Street på Manhattan kallas Uptown. Här hittar du Central Park och flera museum som magnifika Naturhistoriska museet, Moma och Guggenheim. Uptown är något av kontrasternas område med både flotta bostadsområden och det slitna men ytterst levande Harlem.

Queens: Är till ytan New Yorks största stadsdel och ett varierat område med sina 2,5 miljoner invånare, en smältdegel av de senast anlända etniska grupperna. Queens utgörs av 33 olika områden, var och en med sin egen identitet.

Bronx: Stadsdelen precis norr om Manhattan är den enda som ligger på fastlandet. Här ligger Yankee Stadium, New York Botanic Garden, Bronx Zoo och många grönområden.

Det sägs att Bronx fått sitt namn efter den svenske sjömannen Jonas Bronck som kom hit på 1630-talet.

Brooklyn: Uppkallad efter den nederländska staden Breukelen, då området från början beboddes av holländare. Williamsburg har länge ansetts vara det hetaste området i Brooklyn, men på senare tid har även Bushwick och Dumbo seglat upp som konkurrenter om positionen. Dumbo står för Down Under Manhattan Bridge Overpass, och det sägs att de boende valde det infantila namnet med avsikt för att hindra folk att flytta hit och därmed höja priserna. Namnet hjälpte tyvärr inte, det tidigare industriområdet vars stora loft länge huserade konstnärer och artister har sedan ett tiotal år blivit trendigt och därmed dyrt.

New York

Resahit: Icelandair flyger Stockholm–New York via Reykjavik dagligen och erbjuder en avgiftsfri stopover på Island i upp till sju dagar. Pris från 3050 kronor tur och retur.

Åta ute: Alla restauranger i New York har sitt serverings-tillstånd uppsatt i fönstret. Se till att det står ett A, annars har de inte fått fullt godkänt av hälsovårdsmyndigheterna.

Bo: Bor man centralt på Manhattan kan man lätt ta sig till New Yorks olika stadsdelar.

Lyx – På hotell One UN har man stor chans att stöta på utländska dignitärer med läget vid FN-skrapan, samtidigt som man kan njuta av lyxiga

rum och hög service med centralt läge. www.millenniumhotels.com/en/new-york/one-un-new-york
Mellan – Cosmopolitan är ett bättre sortens mellanklass-hotell i populära Tribeca på nedre delen av Manhattan med enkla men bekväma rum och tillmötesgående personal. <http://www.cosmohotel.com/>
Budget – På klassiska sjömanshotellet The Jane erbjuds enkla rum med kojer, och eget eller delat badrum. <http://www.thejanenyc.com/>
Mer info om New York finns på www.nycgo.com



Väljer man ett hotell centralt på Manhattan kan man lätt ta sig till New Yorks olika stadsdelar med tunnelbana eller taxi.



Chris Borgattis butik har sålt pasta och såser till Bronxbor i över 80 år, och han planerar att fortsätta med det även i framtiden.



På Tobys Estate i Williamsburgh kallbrygger Jay kaffe. Han har varit på studiebesök i Stockholm för att lära sig hantverket och älskar hela fikakulturen.



Queens många matmarknader med sina dignande hyllor är en spännande utflykt för den matintresserade.



Ingenstans i New York finns så många kaffebarer som i Brooklyns Williamsburgh.

Brooklyns godaste kvarter

Jackson Heights historiska kvarter är utmärkt med röda gatuskyltar och det är lätt att promenera bort några timmar bland matmarknaderna.

Bronx bjuder på Italien

Det är nästan omöjligt att resa till New York utan att äta italienskt, och du får den bästa italienska maten i Bronx. En tidig morgon tar vi linje fyra upp till stadsdelen just som fruktstånd och speceributiker slår upp sina portar. Kvarteren runt Arthur Avenue kallas ofta "det riktiga Little Italy". Chris Borgatti förestår pastaaffären Borgatti's Ravioli & Egg Noodles som öppnades av

hans farfar för 80 år sedan. Chris berättar gärna om området och människorna som bor här medan han strimlar linguini i pastamaskinen. Mannen före oss köper färsk ravioli och hemgjord marinarasås. Han har kört från New Jersey, men menar att det är värt det.

- Här smakar maten som hos mamma, säger han innan han beger sig hem med söndagsmiddagen.

Runt hörnet ligger DeLillos Pastry Shop där man bakar sin cannoli precis som man gjort sedan 1925 - ett krispigt, friterat skal med en sammetslen, söt fyllning av ricotta. Arthur Avenue är

inte bara känd för sin autentiska och utsökta italienska mat utan även för gammaldags charm, stolthet och en välkomnande atmosfär. Här utspelar sig en stor del av vardagsbestyren ute på gatan där folk sitter på trappor eller kaféer, spelar schack och diskuterar livet - eller var man hittar den bästa mozzarellan.

Fika i Brooklyn

Om italiensk mat är Bronx signum, så är nog kaffet Brooklyns. På fiket Toby's Estate anordnas bryggkurser och kaffeprovningar och man har ett eget rosteri. Vill man känna sig som hemma

finns lilla kedjan Konditori som serverar tallriksstora kanelbullar och kaffe på svenskt vis. Ett mer rent amerikanskt fika får du på Doughnut Plant, som har industrifuturistiskt inredda butiker med imponerande munkmeny. Världens första fyrkantiga munk såg dagens ljus här, fylldes med sylt och slukades antagligen omgående. Jag satsar mina fikapengar på en surdegsmunk med kokoskräm och vaniljglasyr och blir inte besviken, möjligtvis på att den tar slut alltför fort.

I en kyrkliknande banklokal hålls megaloppisen Brooklyn Flea Markets varje

helg. Efter att ha botaniserat bland försäljarnas udda prylar och vintagekläder beger vi oss ned i själva bankvalvet. Här finns matmarknaden Smorgasboard där kockar testar nya koncept i liten skala för eventuell vidareutveckling. Första stoppet blir Ohhts dessertgröt.

- Gröt är det nya svarta, menar grundaren Kyle och räcker mig en bögare kall gröt med banankakesmak, toppad med vispgrädd, som faktiskt är betydligt godare än det låter.

Frusna ostkakeklubb, ramenburgare, raklettbaguetter, spagettimunkar i olika smaker och churrossemilor

med glassfyllning är andra spännande smaker att testa.

Området Dumbo är den amerikanska pizzans epicentrum med två legendariska pizzerior vägg i vägg: Grimaldis och Julianas. Restaurangerna är involverade i en pizzarelaterad konflikt som skulle kunna göra Hollywoods manusförfattare sjuka av avund. Bägge etablissemangen serverar dock stenugnsbakade pizzor med pölar av smält mozzarella och hemgjord tomatås, så det är bara att välja kö och låta sig väl smakas av New Yorks inofficiella nationalrätt.