

Jag ärvde mammans matintresse

Christina
Schollin
75 år

– och det har barnen tagit efter!

Hon vill hellre kallas "passionär" än pensionär. Nu när hon fyller 75 kan Christina Schollin unna sig att bara göra det hon känner för – och det är ständigt något nytt på gång...

TEXT: EVA-LOTTA SIGURDH reportage@egmont.se
FOTO: THOMAS CARLGREN, IBL, Sjöberg Bild

Christina Schollin utstrålar harmoni och energi när hon strosar runt i sin och maken Hans Wahlgrens fantastiska trädgård på Värmdö utanför Stockholm och tar hand om det sista av årets skörd.

En hel del har redan syltats, saftats och bakats, men mer ska det bli när resterande äpplen, plommon och körsbär tagits tillvara.

– Jag älskar att baka! Och en hemgjord paj eller kaka är ju

alltid rätt att ta med som gå-bort-present. Eller ta fram när man får besök.

I den gula paviljongen på tomten blir vi bjudna på Christinas mest ljuvliga plommonpaj. Det är så nära en idyll man kan komma. För alla sinnen. Med havsutsikten åt ena hållet och dignande fruktträd, trädgårdsland och den ståtliga villan åt det andra förstår man att hon både trivs och mår bra här.

– Ja, vi har bott här i 50 år nu,

Hans och jag. Strax efter att vi flyttade in gifte vi oss här hemma, så vi firar guldbryllöp i år.

Ett lyckligt leende sprids över Christinas ansikte vid minnet. Hon har svårt att förstå att det gått så många år. År som hon är så tacksam för att de fått tillsammans. De träffades redan när de var 19 år gamla.

– Och så är ju alla barnen uppväxta här och det är en sådan glädje att både de och barnbarnen fortfarande kommer hit och bor här nästan hela somrarna.

– Fast jag är ingen upppasserska. Vi hjälps åt med allt. Alla mina barn har blivit fantastiska kokkar! Vi äter många goda middagar tillsammans och så blir det förstås en hel del sång och musik också när vi ses. Alla barnbarnen spelar

Forts på sidan 22



Hela familjen Wahlgren Schollin 1976. Christina med nyfödde sonen Linus i Pernillas famn samt pappa Hans, Peter och Niclas.

Christina menar att det är först som äldre förutsättningarna är som bäst att hitta på nya spännande saker att göra.



Hans Wahlgren och Christina Schollin på färsk mingelbild.



Guldbryllöp i år. Christina Schollin och Hans Wahlgren gifte sig 1962.



Bara för
Hemmets
Journals
läsare

Christina i köket.

Baka Christina Schollins goda plommonpaj

Pajdeg:

4 dl vetemjöl
1/4 tsk bakpulver
1/2 tsk salt
3 msk socker
100 g margarin

Fyllning:

15 stora plommon
1 dl socker
1 tsk kanel
2 dl vispgräddde
2 äggulor

Serivering:

Nyvispad gräddde
(kan utslutas)

Gör så här:

1. Börja med pajdegen. Sikta vetemjöl med bakpulver, salt och socker i en rymlig skål. Hacka ner margarin med vass kniv. Degen ska inte knådas ihop utan bara bli en smulig massa.
2. Häll smulorna i den smorda formen (20–25 cm bred och 35 cm lång). Platta med handens baksida ut dem mot kanterna, så även de blir väl täckta.
3. Gör sedan fyllningen. Flå plommonen. Skinet går lätt av om man doppar dem ett litet tag i kokhett vatten. Klyv dem och ta bort kärnorna. Lägg frukten med den kupiga sidan uppåt i formen och strö över blandningen av socker och kanel.
4. Sätt in formen i den 225 grader varma ugnen i 15 minuter.
5. Vispa under tiden vispgrädden tills den tjocknat ordentligt och tillsätt äggulorna, som vispas ut väl. Häll smeten över den halvgräddade kakan och låt den stå ytterligare 30 minuter i samma ugnsvärme.

Persouligt

NAMN: Christina Schollin.
FÖDD: Den 26 december 1937 i Stockholm.
FAMILJ: Maken Hans Wahlgren och barnen Peter, Niclas, Pernilla och Linus. Och åtta barnbarn.
BOR: I villa på Värmdö utanför Stockholm.
INTRESSEN: Bak och matlagning och att sticka och brodera. Och förstås också att umgås med familjen!

Jag ärvde mammans matintresse...

Forts från sidan 5

piano, så vi samlas och umgås ofta kring flygeln.

Christina har inte slagit sig till ro med något stillsamt pensionärliv. Tvärtom har hon på senare år börjat satsa på sig själv igen – och på en ny karriär.

– Jag kallar mig hellre för "passionär" än pensionär... Med rätta. Det går verkligen inte att ta miste på den passion hon känner för sitt nya jobb som kundrekryterare för ett multinationellt hudvårds- och forskningsföretag.

Jobbar humanitärt

– Precis som med änglarna tidigare, där en stor del av vinsten gick till utsatta barn, så får jag även här arbeta humanitärt. Mycket av pengarna går till välgörande ändamål – inte minst till barn i fattiga länder.

Dessutom innebär friheten i jobbet att hon kan arbeta varhelst hon befinner sig, vilket hon värderar högt. Det gör att hon kan vara mycket mer i Spanien, där hon och Hans har ett hus sedan tolv år tillbaka.

Där njuter de av ett rikt socialt umgänge, trädgårdsspel, mat och bak precis som hemma samt en och annan resa med goda vänner.

Fast hur orkar hon, kan man inte låta bli att undra?

– Det är väl just att jag brinner så för livet och allt spännande som finns. Man ska bara göra det som är roligt och lustfyllt. Det ger energi.

Och hon menar att det är först som äldre som förutsättningarna ofta är som bäst. Då är man färdig med mycket och har alla chanser att pröva nya saker.

Visserligen har Christina förmånen att fortfarande vara pigg och kry, men hon hävdar ändå att denna lyckliga omständighet inte är det främsta skälet till hennes positiva livssyn och totala välmående utan att det framförallt handlar om förhållningssättet hon har.



Christina Schollin tar hand om det sista av årets skörd till sylt, saft och bak.

– Jag lever i nuet och ser till att fånga alla möjligheter som kommer i min väg. För de finns där hela tiden. Även när vi blir äldre.

Att hon inte längre är den elitgymnast hon en gång var är inget hon sörjer. Idag njuter hon istället av att ta hand om sin kropp med hjälp av promenader och dagliga simturer.

Varje morgon till långt in på hösten tar hon och Hans sina vändor i den egna uppvärmda poolen på tomt. Något som är välgörande för både kropp och själ. Och för den äkten-skapliga samhörigheten.

– Du måste utgå ifrån vad du klarar idag. Ta bekymren som

de kommer och oroa dig inte så mycket i förväg. Visst kan jag också oroa mig eller ha samvetsqual, även om jag vet att det är just sådana känslor som bryter ner och föräldrar. Så det är mänskligt. Men det viktiga är att vara medveten om hur man tänker och att hela tiden påminna sig själv om att tänka "rätt" för att må bra.

I vår kommer hon att öppna en skönhets-salong i Gamla Stan (vägg i vägg

med den tidigare änglabutiken), med fokus på "ett bättre liv".

Det kommer att finnas massage och ansiktsbehandlingar och en lokal för träffar med

samtal kring välbefinnande. Dessutom håller hon även på att skriva sina memoarer.

Självklart finns även maten med som en del i Christinas hälsokoncept. Det har hon haft med sig ända sedan hon själv var barn.

Hennes mamma småskollärarinnan Henny var mycket matintresserad och medveten om vad familjen stoppade i sig.

Vid varje måltid stod en salladsskål på bordet, något som inte var så vanligt på den tiden. Så väl den traditionen som mat- och bakintresset i stort fördes snart över på dottern, som i sin tur sedan fört det vidare till sina barn.

Bakade med barnen

– Barnen fick alltid vara med och baka och laga mat när de var små. Och nu har jag plockat fram en massa gamla bilder på när Pernilla var liten och bakade tillsammans med mig. De har hon med i sin nya kokbok (*Pernillas praliner*, som snart kommer ut på Semic förlag).

– Pernilla säger själv att hon fått sitt stora bak- och matlagningsintresse från mig!

Det går inte att ta miste på stoltheten när hon pratar om sina barn och barnbarn. Men hur kommer det sig att hela familjen Wahlgren inte bara blivit så framgångsrik, utan även en av Sveriges mest omtyckta artistfamiljer? Vad är "hemligheten"?

– Barnuppfostran betyder jättemycket! Jag bestämde mig redan från början att mina barn bara skulle få uppmuntran och beröm. Barn måste bli medvetna om att de är värdefulla och älskade.

Både hon och Hans var måna om att stimulera barnens intressen. Utan att pusha men så att de alltid kände lust och glädje.

Det tror Christina ligger till grund för att de blivit trygga och fått gott självförtroende. Sådant som gör att man inte måste "kaxa upp sig", utan istället kan bjuda på sig själv. Och bli omtyckt.

– Det som gör mig allra gladast är att alla barnen blivit så jordnära och ödmjuka. Jag får ofta höra det och blir lika glad och varm varje gång. ■

Man ska bara göra det som är roligt