



Kajsa Ullman

TEXTILKONSTNÄR UPPSALA

Kajsa Ullmans handtryckta textilier har en alldeles egen karaktär. Hennes högt utvecklade teknik att med skumplastsvampar och schabloner överföra bilder till textil är mycket speciell och ger ett resultat som mer liknar en målning än ett textilt tryck. De handtryckta tygerna använder hon till barnmössor, brickor och kuddar, med underbara mönster av bland annat vitsippor, citroner och körsbär.

Ett av Kajsas favoritmotiv är äpplen. Inbjudande och glänsande är de tryckta äpplena så naturtrogna att man nästan kan känna doften av dem. Från paletten blandar hon färgerna direkt i svampen och med vana och snabba

handrörelser fångar hon ett äpples olika färgnyanser och skuggor redan med den första schablonen.

– Jag älskar äpplen – färgen, doften, smaken. Och äpplets form är egentligen den ultimata, säger Kajsa och berättar att det hela började redan i småskolan.

– På en föräldradag skulle eleverna i klassen tåga in med skyltar som det stod ”välkommen” på. Jag som skulle gå som tvåa i ledet fick bokstaven Ä och skulle läsa versen ”Äta äpplen doktorn sa, det är hälsosamt och bra”. Jag var väldigt nervös över att jag skulle glömma texten, men som tur var gick det bra och sedan dess har jag hållit fast vid äpplena.

*– Jag tycker om att undervisa,
missionen i att inspirera andra. Jag
ser det inte som ett arbete, mer ett
sätt att leva livet.*





Kajsa har sin verkstad i en liten källarlokal i centrala Uppsala. Bakom tjocka skyddsörrar leder en smal gång in till hennes ateljé med symaskiner och tryckbord. På väggarna hänger skisser och mapper med alla omsorgsfullt utskurna pappersschabloner. Ofta använder Kajsa upp till 20 olika schabloner till varje textil bild. Det handfärgade bottentyget av sammet ger även bakgrunden liv och lyster. Hennes soffkuddar är som tredimensionella konstverk med bilder av sovande katter, bästa vännens hund, tulpaner i vaser eller röda pelargoner i lerkrukor på blåprickiga kaffefat.

På bordet står de nya tehuverna uppradade. En liten grupp av bestämda gummor med armarna i kors och med plats för tekannan under kjolen.

– Jag är barnsligt förtjust i blommor och djur. Och jag fascinerar av min barndoms bildvärld med

bokmärken, broderade dukar och gammalt porslin. Jag är nog lite gammaldags av mig, jag är så väldigt kvar i någonting, säger hon drömmande. Ibland är jag rädd att det jag gör blir för banalt men jag försöker hålla mig på rätt sida gränsen.

Kajsa utbildade sig till bildlärare på Konstfack i mitten av 1970-talet men det var på Nyckelviksskolan året innan som Kajsa lärde sig textiltryck och ”blev frälst på textil” som hon själv uttrycker det.

– Jag ritade oerhört mycket som barn men just tyg och färg i kombination blev verkligen min passion. Nyckelviksskolan betydde väldigt mycket för mig. Jag var först där på morgnarna och sist hem och jag var alldeles galen av lycka över att bara få hålla på. Färgen är mitt rätta element och det jag roas av – spelet mellan ljus och skugga och olika valörer.



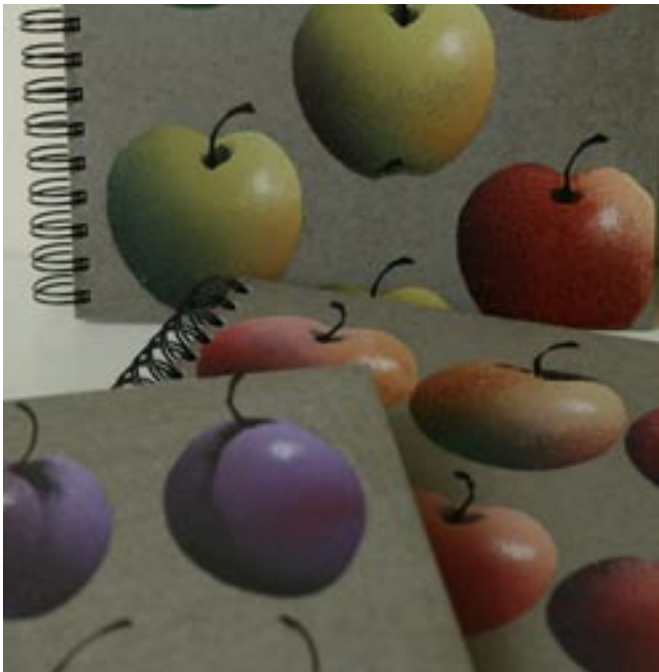


KAJSA ULLMAN

Kajsa har undervisat i bild, form, skulptur och måleri över 25 år, både grundskoleelver och blivande landskapsarkitekter på Ultuna. Samtidigt har hon hela tiden ägnat sig åt sitt eget skapande – den textila produktionen av bruksvaror, rent måleri och offentliga uppdrag. Hon har gjort stora ridåer och andra textila utsmyckningar till flera av Uppsalas daghem, skolor och fritidshem. Ibland kan man följa en röd tråd, ett samband som löper från den ena utsmyckningen till den andra. Dagsgrupper som besöker varandra roas av att hitta gemensamma nämnare i de textila bilderna.

– Jag tycker om att undervisa, missionen i att inspirera andra. Jag har hittat en form och en bra balans mellan det jag tycker är allra roligast, säger hon. Jag ser det inte som ett arbete, mer som ett sätt att leva livet.





KAJSAS VEGETARISKA PAJ

Pajdeg:

3 ½ dl vetemjöl
2 dl riven kokt potatis
50 g smör
1 dl rapsolja
lite salt

Fyllning:

ca 500 g vitkål
1 gul lök
3 - 4 vitlöksklyftor
1 tsk råsocker
2 msk hot currypasta
2 msk tomatpuré
½ dl vatten
salt och rivet skal av en citron

Äggstanning:

3 dl riven ost
3 ägg
1 ½ dl vanlig mjölk
salt och peppar
Körsbärstomater el. svarta oliver

Blanda ihop alla ingredienser till degen i en matberedare. Låt degen vila i kylen 1 timme eller i frysen 15 min. Tryck ut degen i en pajform och förgrädda i 200 grader i 10 minuter.

Strimla vitkålen och fräs den i olja och en liten klick smör. Tillsätt hot currypasta, tomatpurén och vattnet. Hacka vitlöken och skär löken i klyftor. Fräs löken sakta på svag värme i ca 5 min.



Blanda ihop fyllningen och smaka av med salt och rivet citronskal. Lägg i det förgräddade pajskalet. Blanda ingredienserna till äggstanningen och häll över. Dekorera med körsbärstomater eller svarta oliver. Grädda i 200 grader i ca 30 min.

Servera med en god sallad.