



EXCEPTIONELL råvara

NYHETSREVIJ AUGUSTI 2014

Gammal svensk rova, Armenisk vildgurka, Gotländsk lins och lokförare Bergströms jätteärt fick kockarnas och odlarnas odelade uppmärksamhet under Smakmötet för Grönt. Stefan Eriksson imponerades av gurkornas smakvariation och Viktor Westerlind menade att den rustika rovan visst kan vara intressant att servera på finkrogen.



Auni Hamberg, Jan Andersson, Stefan Eriksson, Sören Persson och Gunnar Backman med bondböner.

Efter det välbesökta Smakmötet i mars då Lena Nygårds från POM (Programmet för odlad mångfald), föreläste för kockar och grönsaksodlare om arbetet med att bevara gamla svenska kulturväxter har försöksodlingen kommit igång av ett fyrtiotal grönsaksorter. Till Smakmöte för Grönt kom Jan Andersson på Malmköpings Gourmetgrönt, Gunnar Backman och Tomas Erlandsson på Ulva Park, Mauritz Larsson på Karshamra mat och trädgård. Provingen innehöll bland annat bondböner, sockerärta, gurkor, rovor, linser, purpurkål och gulbeta. →

KALENDER 2014

1 SEPTEMBER

Smakmöte Nötkött 10–13.00.
Plats: Frantzén Studio,
Lilla Nygatan 16, Stockholm.

21 SEPTEMBER

Smakmöte Exceptionella råvaror.

Vi startar 9.00.

Smakprovning av nöt, gris, kyckling
och grönsaker.

Vision 2015 och seminarier.

På kvällen middag signerad Björn
Frantzen och Pascal Barbot.

Boka nu! Kontakta Auni Hamberg, LRF
på auni.hamberg@lrf.se eller
0702-77 00 85, (ange namn och dag.)

Vi matchar kock och producent!

Matchning för producenter innebär att du skickar din produkt till kocken och får återkoppling för fortsatt utvecklingsarbete.

Eller, är du kock och söker en bonde för närmare samarbete? Hör av dig, vi hjälper dig att hitta rätt.





Odlarna Tomas Erlandsson,
Jan Andersson, Mauritz Larsson
med Auni Hamberg från LRF.

”Vi vill kunna servera det som våra gäster bara kan äta just på den här platsen.”

– Syftet med mötet är att smaka på de kulturväxter som ni hunnit odla fram och undersöka hur de kan användas av kockarna som lagar mat på toppnivå, inledde Sören Persson från LRF. Målet är att ta fram svenska råvaror som intresserar det allra översta skiktet av restauranger i Sverige. Smak, utseende och ursprung är viktigast, men även produktion och etik.

Kocken Stefan Eriksson från Råvaran höll i grönsaksprovningen tillsammans med Viktor Westerlind på restaurang Frantzén som lagade upp råvarorna på Studio Frantzén.

Först ut i provsmakningen var bondbönorna Arne, Nylandsnisse, Major och Solberga. Kockarna spritade och knaprade tillsammans med odlarna i både råa och ångade bönor, med och utan salt. I topp kom Solberga som var sötast, tätt följd av Nylandsnisse. Sedan provades den spröda stora sockerärten med det fina namnet: lokförare Bergfälts jätteärt, en hög sort som hittats och räddats via POM:s fröupprop.

Stefan Eriksson ser stora möjligheter främst med ärtor och bönor med svensk bakgrund.

– Vi letar alltid efter mat med ursprung, menade han. En råvara med historia, som lok-

förare Bergfälts jätteärt, är alltid intressant om vi kan få tag på tillräckligt stor mängd. Vi vill kunna servera det som våra gäster bara kan äta just på den här platsen.

Viktor Westerlind höll med.

– Den nya tidens gastronomi handlar om att jaga en extremt bra råvara och sedan tillaga den extremt enkelt.

– Ja, när det är så bra kvalitet då vill jag bara servera bönorna i en stor tallrik tillsammans med smör och salt! instämde Stefan.

Jan Andersson underströk att mognadsgraden på bönorna är oerhört viktig för smaken.

– De kan inte skördas alla på en gång. Är de för välmatade och hårda är de inte klara, men de får heller inte bli för slappa, då är de mjöliga. När de är lite svarta har de gått för långt.

– Bondbönan måste ofta plockas flera gånger, ett mödosamt manuellt arbete, berättar Gunnar Backman på Ulva park. Vi tittar på sorter med jämnare mognadsgrad som kan skördas samtidigt och sorter med tunnare skal som inte behöver skalas. Intresset för bondbönan har ökat tiofalt. Förr var det nu bara de äldre som frågade efter dem, men nu är det många unga som vill ha.

När vi provsmakar de två sorternas Gammal svensk rova och Korova är det med munter nyfikenhet. Ingen av oss har en riktig bild av hur det ska smaka. Trots att rovan är en av våra allra äldsta kulturväxter och i tusentals år varit viktig mat för allmoge och bönder i Norden, odlas den mycket lite i Sverige idag.

– Rättika, pepparrot, följt av en ton härlig fuldiesel, utbrister Stefan efter en tugga.

Rovorna smakar olika beroende på skördetid, klimat och jord och deras beska blir betydligt mildare som kokta.

– För mig känns de intressanta för att de smakar pepparrot på ett nytt sätt, menar Viktor. Det verkar alltså inte omöjligt att en råvara som fram tills nu förknippats med fattigmansmat eller djurfoder snart hamnar på tallriken på en Michelinrog i Stockholm.

Sedan var det dags för högst ovanliga gurkor från Mauritz Larssons odlingar i Karshamra. Den armeniska gurkan är stor som en squash medan den minsta, Miniature White liknar ett päron.

– Frilandsgurkor får tjockare skal av kylan och betraktas ofta som inläggningsgurka, men de flesta har kvalitéer som råa, berättar Mauritz som är både odlare och kock.

I provningen konstaterar man snabbt att flera av dem kan lagas på annat sätt. De som är torrare och kraftigare i skalet kan passa att steka, menade



– Det borde finnas tjugotvå sorters gurka – inte två, menade Sören Persson på LRF.

Viktor, medan Stefan såg framför sig en stor blandad sallad med många olika gurksorter:

– Smakvariationen är stor och även konsistensen skiljer sig markant.

Sören Persson från LRF påpekade att det borde finnas tjugotvå gurkor att välja på, inte två som det är nu i en svensk butik.

– Se på bara hur många nya tomatsorter det finns – för inte länge sedan var vi nöjda med en enda sort där också.

Näst på tur stod Gotländsk lins, rödbrun med god, nötig eftersmak. Gunnar Backman berättar om hur Ulva Park nu satsar stort på baljväxter och har både röda, vita och svarta bönor i produktion som tidigare bara importerats till Sverige. Nu skalar man upp dessa odlingar och startar kluster för ekologisk odling.

– Vi vill verkligen satsa på svenska bönor. Och vi har börjat odla linser på Fagraslätt i Skåne och på Öland. Kanada är världens största exportör av linser och vårt klimat liknar deras. Så vi tänkte, varför provar vi inte att odla mer, vi också?

”Ska rödbetorna vara stora som pingisbollar, tennis- eller fotbollar? Vill ni ha bondbönorna hela eller spritande?”

Viktor Westerlind menade att det kräver en del införsäljning från kock och krog för att få gästerna att uppskatta bönor. Men att det just därför är viktigt med ursprung och särart.

– Precis, vi vill ju få folk att skryta om att de lagat och ätit bönan Nylandsnisse i helgen, så som man nu skryter om att man lagat fint närproducerat kött, instämde Stefan.

– Det behövs kommunikation mellan oss odlare och er kockar, menar Tomas från Ulva Park. Ska rödbetorna vara stora som pingisbollar, tennis-

eller fotbollar? Vill ni ha bondbönorna hela eller spritande?

Jan Andersson på Malmköpings Gourmetgrönt, som arbetat tillsammans med Björn Frantzén i 7–8 år, betonar hur viktigt det varit för honom med Björns återkommande besök i odlingarna.

– Nu vet jag vad han vill ha och tillsammans når vi nya nivåer. En man kom fram till mig häromdagen och berättade hur en salladstallrik han ätit här på restaurang Frantzén varit så god att det hade tårats i ögonen på honom. Och det var mina grönsaker!

Den enda råvara som inte riktigt föll någon i smaken var Lång gulbeta med så stor sötma att kockarna liknade den vid aspartam.

– Vi får bestämma några grödor som är extra intressanta inför nästa år. Vilka skulle ni kockar vilja satsa på, undrade Gunnar Backman.

– Bönor och ärter, menade Stefan. Och rovorerna känns som en helt ny värld!

Sören Persson avslutade med en reflektion över bristen på ord att beskriva smaker i svenska språket.

– Från 1800-talet fram till 1950 fanns det en gedigen kunskap om många olika sorters frukt och grönsaker i det här landet, och med det följde ett språk som kunde uttrycka smaker. Det var till och med så att adel och överklass lät odla riktigt ovanliga sorter för att skryta, som ananas. Nu har mycket av den kunskapen försvunnit och med den många sorter. Vi får nöja oss med ett fattigt utbud och alldeles för få smakord.

– Nästa år kan vi komma igång tidigare med provodling, och få fram fler exceptionella sorter, menade Gunnar på Ulva Park.

Kockar som vill smaka och hitta nya råvaror kan anmäla sig till mötet i september då det blir nytt tillfälle att prova både kött, kyckling, smör, grädde och grönsaker. Samt att diskutera utvecklingen av projektet Exceptionell Råvara *

Producenter som deltog med råvaror till Smakmöte Grönt:

Jan Andersson, Malmköpings Gourmetgrönt, www.gourmetgront.se

Gunnar Backman och Tomas Erlandsson, Ulva park, www.ulvapark.se

Mauritz Larsson, Karshamra mat och trädgård
Ulrika Ivergård, Forsbergs Gris & Grönt i Östhammar, www.forsbergsgrisochgront.se

Bönder och producenter

Anders Gunnarsson, Halla gård
Bengt Edsgård, Edsbergs gård
Bernt Andersson, Ärnåmåla
Emelie Eriksson, Emelies Utegrisar, Böle gård
Erika Olsson, Onsberga gård
Hans de Waard, Skanbrams gård
Ingemar Olsson, Alkvetterns herrgård
Jan Andersson, Malmköpings gourmetgrönt
Jan Johansson, Flistad gård
Jenny Lundgren, Hagby gårds fågel
Johan Widing, Bokeslundsgården
Jonas Ivarsson, Ullmarka gård
Katrina af Wetterstedt, Preben Andersson,
FoodArt, Goa gård
Kristen och Karin Karlsson, Fridhills kyckling
Kristina Thorstensson, Stefan Jönsson,
Olinge utegrisar
Kristina Åkermo, Oviken ost
Lennart Westerdahl, Gröna hagar
Lina Laurin, Laurins gård
Linda Elvingsson, Ängsholmens gårdsmejeri
Marcus Söderlind, Söderlinds
ekologiska grönsaker
Marie Backrud Ivgren, Löfsta gårdsmejeri
Mauritz Larsson, Karshamra mat och trädgård
Märta Jansdotter, Gröna gårdar
Niklas Markie, Nyttogården
Odd Normark, Ejmundsgård
Oskar Hasselmo, Oskars Orpington
Patrik Evertsson, Emå Mejeri
Patrik Johansson, Vallmbackens Mejeri
Per-Olof Ingmarsson, Bjärefågel
Siw Persson, Ockelbo Kyckling
Sofia Palmer, Tomas Erlansson Gunnar Backman,
Ulva park
Sven-Erik Johansson, Nibble gårdsgris
Stefan Sellin, Domta-Grisen
Sven Olsson, Lillehems utegrisar
Torbjörn Eriksson, Martin Beme, Naturbeteskött
Tore Svensson, Klasaröds gård
Thorsten Laxvik, Norrbete Ek. förening, Rafnaslakt
Ulf Duell, Chicken Delivery
Ulrika Ivergård, Forsberg gris & grönt

Bevarande och spridning av kulturväxter

POM, Programmet för odlad mångfald.
www.pom.info/grontkulturarv

Föreningen Sesam verkar för att bevara mångfald
bland köksträdgårdens och åkerns växter.
www.foreningensesam.se



Kockar

Björn Frantzén, restaurant Frantzén
Claes Grännsjö, Nook
Daniel Berlin, Daniel Berlin krog
Fredrik Eriksson, Långbro Vårdshus
Frida Ronge, restaurang vRå
Henrik Norström, Lux restauranger
Jacob Holmström, Gastrologik
Magnus Ek, Oaxen krog
Magnus Nilsson, Fäviken Magasinet
Mathias Dahlgren, restaurang Mathias
Dahlgren
Matbaren & Matsalen
Mikael Einarsson, Djuret
Mikael Jönsson, Hedone in London
Niklas Ekstedt, Ekstedt/Niklas
Sayan Isaksson, Esperanto
Sebastian Persson, Saltimporten Canteen
Stefan Eriksson, Råvaran
Titti Qvarnström, Bloom in the Park
Viktor Westerlind, restaurant Frantzén

Här finns vi

MEDVERKAN OCH ANMÄLAN – KOCKAR:
Kontakta Björn Frantzén,
bjorn@restaurantfrantzen.com eller
mattias.kroon@gmail.com

MEDVERKAN OCH ANMÄLAN – PRODUCENTER,
ODLARE, UPPFÖDARE, MEJERISTER.:
För frågor om råvaror och producentmedverkan
kontakta soren.persson@lrf.se

LOGISTIK:
Kontakta mattias.dernelid@groonsakshallen.se
eller ring 070-450 58 00.

LÄS MER PÅ WWW.EXCEPTIONELLRAVARA.SE

INFORMATION OCH ANMÄLAN SMAKMÖTEN:
Kontakta Auni Hamberg, LRF
auni.hamberg@lrf.se eller ring/smsa på
0702-77 00 85, (ange namn, dag och smakmöte).