

Exceptionell råvara  
Smakmöte november 2016  
Karin Ericson

## Extra spännande råvaror till smakmötet på Torsåker slott

**Årets Smakmöte skulle verkligen överraska och visa på ett stort utvecklingssteg för den svenska grisen som aldrig tidigare nått upp till utmärkelsen Exceptionell råvara. Den första bedömda Mangalitzan någonsin var på plats, liksom en Fjällko som fick enastående resultat.**

Snön låg som ett vitt täcke över vackra Torsåker Slott när svenska bönder och kockar samlats för att utse årets exceptionella råvaror. Tio prover av nötkött och tio prover av griskött bedömdes på årets smakmöte och dagen skulle visa sig vara otroligt lyckosam för flera svenska bönder.

- Vi är ute efter riktigt bra råvaror. Går vi ut och plockar en Karl-Johan-svamp eller skjuter en fågel har vi en exceptionell råvara direkt. Men det finns ju redan. Vårt syfte är att utveckla de råvaror där det saknas kvalitet och mångfald. När vi började fanns det till i stort sett två sorters gris i landet. Idag finns det många fler och jag tror att vi har varit med och bidragit till mycket, säger Mattias Kroon, matjournalist.

Mattias Kroon och köksmästaren Björn Franzén (Franzéngruppen) som nyligen även öppnade en nordisk restaurang i Hongkong är initiativtagare till Exceptionell råvara. Tillsammans med eldsjälén Sören Persson på LRF och flera stödföretag är målet att driva spjutspetsen av svensk gastronomi framåt.

- En dag hade jag två internationella gäster på restaurangen, vilket vi hade ofta. Vi hade fått tag på fransk kyckling som vi var mycket stolta över, men dessa gäster frågade varför kycklingen inte var svensk. Det var så det började för 5-6 år sedan, tanken om att utveckla svenska råvaror, säger Björn. Tänk om man pratade om svenska råvaror på samma sätt som om de i Paris.

Köttet har saltats, brynts i panna och bakats i ung på 120 grader. Hur länge beror på råvaran, som behandlas utifrån sina unika förutsättningar. De fyra bedömningskriterierna för kött är utseende i rå form, mörhet, saftighet och smak.

Innan kockarna får sätta sig till bords i den lantliga mysiga gårdsmiljön på Torsåker för att påbörja testningen ges några ord på vägen av Stefan Eriksson, provningsansvarig på Exceptionell råvara.

- Tänk på konsistensen, saftigheten och mörheten och vad köttet ger för munkänsla.

Bland grisarna uppnådde hela fem råvaror utmärkelsen Exceptionell råvara. Ett anmärkningsvärt resultat då ingen grisköttsråvara tidigare uppnått denna nivå. Sayan Isaksson, köksmästare på Esperanto och Råkultur tyckte att Lillehemsgrisen hade en överraskande örtig smak med fågelinslag men de som uppnådde Exceptionell råvara var en Linderödsgris från Halla gård, en treraskorsning från slakteriet Skärshult, enkorsning bestående av Linderöd, Mangaliza, Duroc och

Svensk lantras samt en Berkshiregris från Domta gård som tog höga poäng. Samt den första 100 % Mangalitzan som vi sett och smakat som kammade hem höga poäng.

- Mangalitzan har varit populär i Sverige sedan 1800-talet säger Mattias Kroon. Men i den föll i glömska, försvann och det är inte förrän nyligen vi börjat ta fram den här igen. Jag såg nyligen en meny för en hypad restaurang i London där Mangalitzan stod utsatt. Intressant att man inte skrev pork utan att man vågade lyfta fram en grisras på menyn på det sättet.

Erika Olsson från Onsberga gård som idag har med sin första korsning mellan Linderöd och Mangalitzan som nådde upp till Utmärkt råvara är inne på samma spår och önskar att vi ser samma utveckling med kött som till exempel Systembolaget där man förr gick in för att köpa en flaska rött, medan det idag finns kunnig personal och en större variation att välja på.

- Varför kan jag inte gå till köttdisken och välja vilken sorts griskött jag vill ha, när det finns så många olika karaktärer på köttet.

På hennes gård går 120 grisar som en del av ekosystemet och de tar hand om allt ogräs. Hon tycker att Mangalitzan är perfekt för chark med sin sina stora fina skinkor, bogar och mycket fett. Idag är Erika inte nöjd med sin gris, trots bra omdömen, men det är just därför hon är här. För att hon vill lära sig att bli bättre.

- Jag tar med mig grisen hit för den är svårast, den vill jag utveckla. Nöt och fågel är mycket lättare men grisen den är lurig. Det kan skilja i kvalitet mellan topp och botten och jag vill få koll på detta. Att få snacka med de andra producenterna som jag möter här ger jättemycket. Om jag tycker att en gris är mycket bättre än min kan jag lyssna på vad den bonden gör. Jag kan styra med små medel. Det finns inget facit, man måste testa.

Den 100 % Mangalitzan var uppfödd av Marie Ekholm från Blekslätten och fick högsta poäng bland grisuppfödarna, 37.8. Den tredje som slaktats i Sverige i modern tid. Med omdömen som fet fin komponerad kärna, fin smörighet med lite mjölksyra- och leverton, sjukt snygg, lång eftersmak, fin marmorering och smak av hö.

Det var köksmästaren Håkan Mattsson från Krokstad Herrgård som letade efter någon som kunde föda upp Mangalitzan. Jag tycker de är fräcka och det ska ju vara världens bästa kött. Hela vår gård är inriktad på att göra delikatesser till restauranger, det är vår nisch, och då ska man ju ha de bästa grisarna, säger Maria Ekholm.

För att producenterna ska kunna fortsätta utveckla råvaror behövs köpare. I Maries fall kockar, som är de som många gånger driver frågan framåt. Hon tror att en dialog är viktig för arbetet.

- Det är viktigt att stötta producenterna och köpa det som finns när det finns och inte kräva anka i februari. Många kockar är ju duktiga, andra får jag lära upp - om vad som finns, hur lång tid det tar att få fram. Och att man kan tänka sig att ta ett helt

djur är också viktigt för mig som producent så att jag inte sitter med en massa tupphalsar.

En annan nötköttsbonde frågar samma sak.

- Vi lägger ner jättemycket jobb på att ta fram det här fina köttet och så vet man att det bara är vissa delar som används och resten går till spillo. Det är några få krogar som börjat använda hela djuret och det är ju beundransvärt.
- Problemet är att vi har för stort intresse i kreativitet och mindre i råvaran. Vi tänker mer på hur ska jag göra kimchi med popcorn istället för att lära mig delarna på kon. De mest progressiva idag är ju de som jobbar nära bönderna, inte de som har ett laboratorium, säger Mattias Kroon.

Efter en passande lätt vegetarisk lunch av Gustav Öhman från Taxinge Krog och Johan Andersson från Matbrygget i Järna var det dags för en ny sittning för dagens kockar. Tio råa stycken av nötkött stod uppdukade på ett runt bord för beskådning. Kockarna gick fram och doftade och tittade på marmoreringen.

Bland dagens tio nötkött vann en fjällko kockarnas hjärta med det oslagbara resultatet på 41,98 poäng. Fjällkon Stjärna från Sunnanhed var helt klart en riktig stjärna. Redan innan smakproverna kom var samlingen kockar hänfödda av den råa biten med dess fettkappa och alla verkade vänta förväntansfullt på smakprov nr 10.

- Vi avlar bara våra kor på lynne. En lugn och glad ko är en fin ko brukar jag säga. Stjärna var 12 år och fyra månader, hennes mamma var 18 år. Stjärna hängdes i sju veckor hel och sedan på stocken, berättade Sven Blomberg.
- Det var fantastiskt när man tuggade och kände hur det insprängda köttet sprätte till i munnen, utbrast Stefan Eriksson, provningsledare på Exceptionell råvara. Jag är knäsvag måste jag säga. Underbart.
- Varför blir inte talgen hård i kylan undrar Johan Björkman, restaurang Koka, som varit med och tillagat köttet. Varför blir inte fettett hårt och vitt utan förblir mjuk och illgult?

Svaret från rummet lyder att det är på grund av fettsyressammansättningen och uppfödaren berättar att korna äter bara gräs, på gammelvallar med mycket ört. "De har aldrig sett kraftfoder. Skulle jag haft med mig en hink skulle hon inte veta vad det var" säger Sven Blomberg.

Olle T Cellton från Babette i Stockholm hade Yxskaftekälens renrasiga Black Angus, hängd i 25 dagar och uppväxt på gräs, som favorit för sin textur och balans, och den tog sig upp till utmärkelsen Excellent råvara, , liksom mjölkkraskon Svensk låglandsboskap (SLB) från Scan och Fjällkon från Runsten.

- Vi fortsätter att ha djur, för vi tycker det är så roligt att göra något som folk tycker är så fantastiskt. De kommer till oss och säger, att sådant här kött går inte att få tag på i affären, säger Jan Runsten.

Nötig, stallig, skogstoner, fin juiceighet, gräddig, lång smak, mandeltoner. Ordvalen i rummet är många för att beskriva våra råvaror.

- Att prata om mat är svårt. Man har olika sätt att uttrycka sig på. Detta är ett komplicerat ämne som vi brottas med i vår vardag, säger Lars Peder Hedberg, journalist, krogkritiker, grundare av bland annat White Guide och tidningen Gourmet och som är inbjuden att tala om smak under dagen.

Lars Peder driver nu ett forskningsprojekt inom smak, *Tala smak*, tillsammans med LRF och Svenskt Sigill för att ta fram ett universellt språk för att beskriva smaken på olika råvaror, och var på plats under dagen för att prata smak.

- Vi är ute efter att med ord kunna beskriva hur något smakar, utan att värdera. Sedan är det upp till kocken, eller den som äter eller den som lagar hemma att avgöra om det är gott eller inte. Värderingarna är konsumentens att sätta.
- Detta, att börja använda orden för att beskriva en råvara, har fått mig att förstå råvaran på ett nytt sätt. När man beskriver egenskaperna, det vi ser och smakar så leder det till saker. Det händer något med ens matlagning, säger Stefan Eriksson.

Daniel Vilen från Gröna gårdar var på smakmötet för första gången med sin Highland cattle, just för att lyssna till vad kockarna använder för ord för att beskriva råvaror och tror att det kan ge bra input till den egna produktutvecklingen.

- Jag är nyfiken på vad det är man letar efter och vilka ord man använder när man beskriver kött. Ofta hör vi att man vill ha gamla djur, då undrar jag vad det är i gamla djur som man vill ha. Är det till exempel örtighet man beskriver. Då kanske man kan få fram det i ett ungt djur genom att låta dom äta på ett fält med mycket timotej innan slakt. Nästa gång ska jag våga ta med ett yngre djur.

Denna gång var det dock de äldsta djuren som tog de högsta poängen.. Ett gäng nöjda bönder och kockar gick ut för dörren när novembermörkret lade sig över Torsåker. Hela nio griskötts- och nötköttståvaror uppnådde kvalitetsnivån Exceptionell råvara, flera Utmärkt råvara och vi fortsätter vår ambition om att utveckla svensk köttkvalitet och mångfald med bönder och kockar tillsammans.