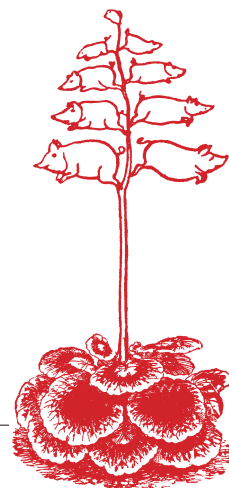


EXCEPTIONELL råvara



NYHETSBREV JUNI/JULI 2014



Kocken Stefan Eriksson inspekterar en kotletråd.

Under en intensiv dag på Studio Frantzén provsmakades elva olika kotletrader av gris och elva kycklingar. Tio tillresta uppfödare deltog med sina råvaror och fick omdömen av kockarna i projektet Exceptionell Råvara.

Det har nu gått två år sedan första Smakmötet och insikten är att det är många olika parametrar som styr en råvaras kvalitet – speciellt när det gäller kött.

Denna gång arbetade man med utvecklade smakprotokoll och allt kött testades i blindo, och utan diskussion sinsemellan. Provningsmodellen hade utvecklats tillsammans med kocken Gert Klötzke, med ambitionen att kunna ge uppfödarna rättvisa bedömningar. Både kotletråd och kyckling serverades helstekt utan något tillbehör utom salt.

Kockarna fick innan smakprovningen se råvaran upplagd rå. Då var det många som sniffade, klämde på köttet och med allvarig min strök längs med kotletradens fettkant. →

KALENDER 2014

18 AUGUSTI
Smakmöte Grönsaker

1 SEPTEMBER
Smakmöte Kött

21 SEPTEMBER
Smakmöte Exceptionella råvaror,
Vision 2015, seminarier.
Provsmaeking av alla produkter inom
Exceptionell råvara. Grönsaker, nöt,
gris, kyckling, smör och grädde.
Plats: Stockholm.
Boka datum redan nu!

Vi hjälper dig att få kontakt

Nu erbjuder vi matchning genom Exceptionell råvara! 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.

Exceptionella råvaror när och hur?

Det ska vara lätt att få tag i en exceptionell råvara, trots att sortimentet är begränsat. För att underlätta kommer vi att ta fram en säsongskalender för exceptionella råvaror.



Viktor Westerlind, restaurant Frantzén.



Frida Ronge från restaurang vRå.



Kyckling från Ockelbo och Bokeslund.



Maria Forshufvud från Svenskt Kött och Margareta Åberg, Sveriges grisföretagare/LRF.



”En sugga som fått många kullar har troligtvis mer smak än en kastrerad hanne som slaktats efter några månader.”



Björn Frantzén och Mathias Dahlgren.

Idag blev det rejält med bacon till frukost! sa Björn Frantzén, initiativtagare till Exceptionell Råvara när den fjärde omgången skivad kotlettråd med rejäl fettkant bars in av Frantzéns kock Viktor Westerlind. Grisraserna Linderödsgris, Berkshire, Hampshire, Duroc, Svensk Lantras, Yorkshire fanns representerade rena eller i olika korsningar. Vikten på grisarna varierade från ungrig på 80 kilo till tunggris på 180 kilo. Både ungrig, sugga, gylta och kastrat fanns i urvalet.

Stor koncentration rådde runt bordet och emellanåt var det enda ljudet som hördes knivarnas skrapande mot tallrikarna. Innan man presenterade bedömningen för uppfödarna sammanställdes poängen som byggde på utseende i rå form, mörhet/ saftighet, smak och doft.

Teorierna om vilka egenskaper som mest påverkade smaken gick isär, ibland var de rent av helt i motsats till varandra.

Någon tyckte att liten gris nästan inte smakar någonting, men att några av ungrisarna var lovande och att man undrar vad de hade smakat om de fått växa till sig lite.

– Bönderna själva tycker att so-gylta är godast, sa Maria Forshufvud på Svenskt Kött.

Men man kan också tänka att en sugga som fått många kullar har troligtvis mer smak än en kastrad hanne som slaktats efter några månader. En riktigt gammal ko kan bli fantastiskt god, så är det kanske också med gris? Vi borde prova mera!

Andra parametrar som diskuterades var slaktmetod, om djuren körs iväg eller avlivas på gården, och om vad de äter.

Exempelvis Bo Arvidssons Solrosgris som får en speciell kost med bland annat solrosfrön, och Lillehems utegris som hade fått mumsa på äpplemustrester under vintern.

Med på Smakmötet var även Karin Lindow, livsmedelsagronom på Jordbruksverket som håller på med en kartläggning av svensk gris.

– Grisar påverkas mer av sitt foder jämfört med nöt, de har ju bara en mage.

Det konstaterades att kockarna efterlyser ett mer marmorerat griskött med rikligt med smakrikt fett.

– Det har skett en utveckling, nu har vi fått mer fett men allt sitter i kappan, sa Björn Frantzén.

– Man vill ha en munupplevelse där saften stannar kvar i köttet och inte sipprar ut vid första tuggan och lämnar en känsla av torrt och trådigt kött, sa Henrik Norström från restaurang Lux.

Denna grupp kockar var nyfikna på att testa äldre djur, och även olika lång hängning på samma kött.

Bland de nya uppfödarna fanns Anette Darberg från Kalvenäs gård.

– Jag hade blivit ombedd att ta med en tung gris och de stora de är inte så lätta att fånga in, kan jag säga. Min gris hängde sedan 14 dagar på Fällmans och det verkade vara för länge för någon av någon tyckte att den smakade lite syrligt eller nästan skämt. Då kanske vi har nått gränsen för just Linderödsgrisen som ju behöver hängas längre än andra raser, vi brukar förorda 10–12 dagar.

Man diskuterade även tillagning.

– Hur skulle köttet ha smakat om det var rosa

inuti och hårdstekt och knaprigt utanpå, undrade kocken Mathias Dahlgren. Som i Spanien och Frankrike. Och kanske korsa med en Ibericogris för bättre marmorering?

Kocken Frida Ronge, som är van att arbeta mycket med råa produkter, ville veta vad som gällde för gris. Maria Forshufvud menade att det i alla fall aldrig är rätt att äta en tartar på rått griskött.

– Idag är det inte trikinerna som är problemet utan bakterien yersinia som trivs på djurens utsida. Därför är det viktigt att steka ytan ordentligt.



Siv Persson och Johan Widing.

Kycklingprovningen innehöll djur från två producenter. Johan Widing från Bokeslundsgården hade tagit med honor eller tuppar från lantraserna Fifty Five Flowery, Isbar, Queen Silvia, Smålandshöns, Rhode Island och Gammal Svensk Vit Leghorn, Siv Persson från Ockelbokkyckling hade med sig Hedemorahöna och tupp.

– Kycklingarna når sin topp under sensommaren när de är cirka 4–5 månader gamla, att jämföra med en konventionellt uppfödd kyckling som får bli 30 dagar innan den slaktas, sa uppfödaren Johan Widing. Nu är de här egentligen för små att slaktas.

–Vi vill ju att kyckling ska betraktas som en säsonsprodukt, påpekade kocken Björn Frantzén och kocken Daniel Berlin tyckte att det har skett en enormt stor utveckling sedan starten av Exceptionell Råvara.

Flera kockar menade att den kyckling som häng-

”Hur skulle köttet ha smakat om det var rosa inuti och hårdstekt och knaprigt utanpå, undrade Mathias Dahlgren. Som i Spanien och Frankrike.”

mörats var saftigast, vilket ledde till en diskussion om hur länge kyckling kan hängas.

– Jag vet utmärkta kycklingar som hängt i en månad, hävdade matjournalisten Mattias Kroon, som också är en av initiativtagarna till Exceptionell Råvara. Det hänger på skinnets tjocklek, ju tjockare skinn desto bättre förmåga att hålla safterna instängda i kroppen. Urtaga fåglar som fått hänga med fjädrar och torrplockats smakar också mer än de som skällats, menade han.

– Det handlar om att hitta brytpunkten där det blir en riktigt bra produkt för oss och en affär för uppfödarna, menade kocken Fredrik Eriksson. Johan Widing instämde:

– Är det skillnad på smakupplevelsen mellan en kyckling som är fyra eller sex månader? Kan vi jobba med fodret? Vi behöver hitta vad som ger oss utdelning i smak utan orimliga kostnader.

Per Idlund på Martin&Servera, som står för logistiken i projektet, ser fördelar med att uppfödare och kockar möts så här även om det inte omedelbart leder till framgångsrika affärer.

– För oss innebär det här också en möjlighet att komma i kontakt med de bönder och uppfödare som ligger strax under den exceptionella nivån som just detta projekt strävar efter. Där ökar tillgången på bra råvaror och dem vill vi fånga upp.

På Smakmötet i augusti hugger kockarna tänderna i exceptionella grönsaker.

Bönder och producenter

Producenter i projektet

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, Malmbergs 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
Krister 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
Märta Jansdotter, Gröna gårdar
Niklas Markie, Nyttogården
Odd Normark, Ejmundsgård
Oskar Hasselmo, Oskars Orpington
Patrik Evertsson, Emå Mejeri
Patrik Johansson, Vallmobackens Mejeri
Per-Olof Ingmarsson, Bjärefågel
Siw Persson, Ockelbo Kyckling
Sofia Palmer, 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

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, Fävikens 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



Mattias Dernelid på Grönsakshallen.

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 soeren.persson@lrf.se.

LOGISTIK:

Kontakta mattias.dernelid@gronsakshallen.se
eller ring 070-450 58 00.

Läs mer på www.exceptionellravara.se

INFORMATION OCH ANMÄLAN SMAKMÖTEN:

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