

KVARNENS STORA MATRESA GENOM SVERIGE, MED EDWARD BLOM SOM GUIDE.

SKÅNE: "GO' MAD, MÖED MAD OCH MAD I RÄTTAN TID "

MIENY

TRE-RÄTTERS • 595:-

S
K
Å
N
E

LERPOTTASILL

Matjessill, lök, ägg, brynt smör, kryddost

Edward rekommenderar: Skåne Akvavit och Staropramen

ÄPPELFLÄSK

Fläsk, lök, äpple, pressad potatis, rågröd

Edward rekommenderar: Eriksberg Karaktär/ Gustav Lorentz Riesling

THOMANDES PUNSCHPARFAIT

Riven choklad, bär

Edward rekommenderar: Grådask

TRE-RÄTTERS MED DRYCKESPAKET • 980:-



Redan under sin tid som del av Danmark utgjorde Skåne ett blomstrande område. För det betydligt kargare Sverige var det en regelrätt kornbod som erövrades i krig 1658. Skåne kom att utmärka sig som det i särklass mest bördiga landskapet i Sverige. Om man i övriga Sverige mest producerade mat för egen konsumtion producerade Skåne för såväl övriga landet som export.

Än idag är Skåne Sveriges främsta matlandskap. Här odlas och produceras hälften av allt svenskt livsmedel och gastronomi spelar en viktigare roll än i övriga landsdelar. Helt svenskt har ju Skåne heller aldrig blivit. I denna skånska meny försöker jag visa på Skånes stora bredd som matproducent. Sill från kusten, äpplen från Österlen, fläskkött, potatis och mejeriprodukter från Skånes slätter – och så punsch som man förstås förknippar med studentstaden Lund.

Skåningarna kom att förknippas med uttryck som "go' mad, möed mad och mad i rättan tid" eller "skåningen svettas när han äter och fryser när han arbetar".

Lerpottasill, eller lertallrikasill som det också kallas, är en härlig rätt där sötman och cederträtonerna i matjessillen förstärks av att den serveras varm och gifter sig fantastiskt med det brynta smöret. Socker, smör och potatis – kan det bli mer skånskt? Just den här versionen av lerpottasill komponerade jag till en kokbok för fem år sedan.

Skåne är som bekant även Sveriges stora äppelproducent, särskilt runt Kivik står äppelträden tätt. Då Skåne även är känt för sitt goda fläskkött förenas här de båda. Hemligheten bakom den här rätten är den långsamma tillredningen, som får fläsket att bli oerhört mörkt.

Punsch har förvisso druckits i hela landet, och av hela befolkningen, men allra mest förknippas det med militärer och med studenterna i Uppsala och Lund. Johan Henrik Thomander (1798–1865) var en känd biskop och professor. Han skall ha varit både genial och underhållande, men i dag förknippas han kanske allra mest med det studenthem som instiftades efter hans död och som sedan dess varit en mycket betydande plats för det lundensiska spex- och studentlivet.