

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

H **NAMNET HALLAND ÄR URGAMMAL**

A

L **MENY**

L **TRE-RÄTTERS • 595:-**

A

FÖRRÄTT

N

Gravad lax "Hallands fläder", hovmästarsås, Edwads Julsill, Kvibille cheddar 12 mån, kavring och potatis

D

Edward rekommenderar: Falcon Julöl och Hallands fläder

J

VARMRÄTT

U

Griljerad Julskinka, riven pepparrot, långkål, stekt potatis, senap och äppelmos

L

Edward rekommenderar: Falcon Julöl

S

HALLÄNSKA SNÖBOLLAR (innehåller mandel)

P

Mandelmaränger, moccakräm, pepparkaksglass och lingon

E

Edward rekommenderar: Recioto Della Valpolicella

C

TRE-RÄTTERS MED DRYCKESPAKET • 964:-

I

A

L



Halland tillhörde ursprungligen Danmark, och Skånelandskapen. Det blev skådeplats för många krig mellan Sverige, Danmark och ibland även Norge vilket gjorde landskapet fattigt. Kalmarunionen (1397–1523) var en välsignelse som gjorde att Halland fick en central placering, mitt i unionen. Efter unionstiden vidtog åter krigen och först på 1600-talet blev Halland permanent svenskt.

Den långa tiden som del av Danmark har satt vissa spår i den halländska matkulturen, men inte lika djupa som i den skånska. Då ekonomin varit betydligt sämre har mathållningen traditionellt varit mycket enklare än i dess grannlandskap. På 1800-talet blev Halland känt för sina havsbad och kurorter, och är än idag det landskap som besöks av flest sommarturister.

Halland har alltid varit präglad av sin närhet till havet, varför lax (som faktiskt är Hallands landskapsdjur), sill och annan fisk utgör en viktig del av den halländska gastronomin. Men det består även av jordbrukslandskap, som på 1800-talet kom att bli Sveriges mest effektiva, samt skogsbygd med tillgång till vilt och bär.

Halland är också känt för sin rikedom av fläder, vilket bl.a. gett upphov till den kända snapsen Hallands fläder – liksom för pepparrot, såväl förvildad som odlad, sedan 1400-talet. Mest känd är dock strand- och grönkål.

Strandkål växer vilt längs de halländska kusterna och har traditionellt ätits av invånarna. På 1800-talet fick hallänningar som gästarbetat i norra Tyskland smak på grönkål, som då var ovanlig i Sverige även om den odlats här redan på medeltiden. Den gick bra att använda istället för strandkål i de halländska recepten och kunde odlas. På 1800- och 1900-talen var grönkål i Sverige en rent halländsk angelägenhet. Först sedan ett par decennier har grönkål blivit vanligt, eftersom det ansetts som något av en mirakelgrönka i amerikansk hälsokultur.

Halland är även känt för att inhysa två av Sveriges kvarvarande storbryggerier: Falkenbergs (idag en del av Carlsberg) och Krönleins (f.d. Appeltofftska Bryggeriet/Three Hearts) samt Kvibille mejeri där en rad välkända ostar ystas sedan 1916. Jag har valt att komponera en julmeny med inspiration från Halland. Först en julssiätt med rikligt av flädergravad lax (där klassiska Hallands fläder bidrar till smaken), min egen klassiska julsill, kokt potatis, halländsk kavring och en stor bit av den klassiska Kvibillecheddaren.

Till huvudrätt blir det julskinka med den legendriska halländska långkålen samt stekt potatis.

Slutligen serveras som dessert, halländsk snöboll, en läcker marängbakelse med moccakräm, som många förknippar med jul. Lite lingon till förstärker det juliga.

Glad advent och god jul – samt smaklig måltid!