

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

DALARNA: KOFÖDA OCH KEKOR...

MENY

TRE-RÄTTERS • 495:-

D
A
L
A
R
N
A

BITÅ

Tunnbrödsrulle med steksill, karamelliserad lök, mandelpotatis, lingon och getmesost

Edward rekommenderar: Eriksberg Karaktär 40cl, Absolut Vodka 4cl

FALUKORV

Edwards mandelpotatismos, stekt ägg och senapssås

Edward rekommenderar: NCB Porter 50cl

HJORTRONKAKA

Vispad grädde och hjortroncoulis

Edward rekommenderar: Noble late Harvest 5cl

TRE-RÄTTERS MED DRYCKESPAKET • 865:-

Det som idag heter Dalarna, men då kallades Järnbärrland, nämns för första gången på 1100-talet som ett landskap lydande under Sveariket. Dalarna har traditionellt präglats av mycket starka lokala sedvänjor, där dialekter, folkdräkter och mat varierat starkt mellan olika trakter.

Särskilt övre Dalarnas starka allmogekultur kom under 1800-talets nationalromantiska era att bli oerhört populär och (delvis tack vare Anders Zorn och Carl Larsson) stilbildande för hur svenska traditioner skulle firas.

Dalarnas mathållning har (som i större delen av landet) mest bestått av sådant man kunde laga av spannmål: gröt och välling, bröd och kamsrätter (som klabb och palt). Men när det gäller bröd har Dalarna visat en särskilt uppfinningsrikedom, med olika typer av jäst och ojäst, mjukt och hårt, tjockt och tunt bröd. I gamla tider var inblandning av ärtmjöl vanligt för att dryga ut mjölet och senare kom potatis att ofta ingå i tunnbrödet. Även om hårt bröd bakats i stora delar av Sverige förknippas knäckebröd onekligen mest med Dalarna, med tillverkare som Wasa, Falu Rågrut, Leksandsknäcke, Pyramidbageriet, Skedvibröd, Vikabröd m.fl.

Bär, som lingon, blåbär och hjortron, har spelat en stor gastronomisk och näringsmässig roll, medan svamp länge sågs som "koföda" och först blivit en del av matkulturen sedan andra halvan av 1900-talet.

Från 1800-talet blev potatisen en stapelföda, och idag förknippas vi Dalarna särskilt med de läckra mandelpotatisarna – eller kekor, som min morfar från Malung benämnde dem.

Den berömda Falukorven har sin bakgrund i att man vid Falu koppargruva använde enorma mängder rep för att hissa upp och ner arbetare och malm i och ur gruvan. Repen tillverkades av djurhudar, varför en stor mängd nötkreatur vallades upp från södra Sverige till Falun. Köttet blev till mat för arbetarna och lokalbefolkningen.

Under 1500- och 1600-talen lärde tyskar som arbetade med gruvhanteringen Faluborna att tillverka tjocka, lättrökta emulsionskorvar. De hette Lyoner Wurst eftersom tyskarna i sin tur hämtat sin inspiration från Frankrike. Från 1800-talet började man sälja korven till Stockholm, där den fick namnet Falukorv. Även den rökta "Gustafs korv" av hästkött är en Dalaproduct som uppskattas i hela landet.

Min Dala-meny som jag komponerat för Kvarnen består av:

Till förrätt Bitå, en gammaldags tunnbrödsrulle från Mora/Orsa-trakten som är fylld med steksill, karamelliserad lök, skivad mandelpotatis och lingon. Serverad med en bit getmesost eller miso som det heter i Malung.

Sedan som varmrätt Dalarnas kändaste rätt, falukorv, serverad med ett smörigt mandelpotatismos, stekt ägg och senapsskryddad béchamelsås.

Och slutligen som dessert en underbar dalsk hjortronkaka med vispad grädde.

Edward Blom, gastronom och kulturhistoriker

