

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

EDWARDS LÄCKRA JULMENY PÅ KVARNEN – PRESENTATION

J Till årets jul har vi gjort en paus i resan till Sveriges landskap. Istället har jag fått komponera en traditionell, svensk julmeny – med min egen lilla twist.

U Jag har valt vad jag tror är de flestas verkliga julfavoriter, men även några julrätter som jag själv är väldigt förtjust i. Flera är lagade efter mina egna recept, som jag utvecklat under många, många års julförberedelser.

L Vi inleder med en mugg kryddstark starkvinsglögg, som tillverkas enligt mitt recept av anrika Saturnus nere i Skåne.

S Historiskt var glögg och pepparkakor något som bara kungar och adel kunde unna sig; från 1700-talet alla ståndspersoner – och först från det sena 1800-talet blev de juliga, ljuvliga njutningsmedel för hela folket.

P Julmenyn inleds förstas med en sillsiätt, för att ge den rätta historiska känslan. Här blir det såväl en vanlig inlagd sill som min egen julsill med smak av pepparkakskryddor och klementin.

E Någon sorts rätt med urlakad saltsill kunde dyka upp på svenska julbord redan på 1700-talet, medan den inlagda kryddsillen med potatis vandrade in från smörgåsbordet till julbordet först i början av 1900-talet.



C Detsamma gäller ansjovisen, en helsvensk uppfinning som inte har något med fisken ansjovis att göra utan är en kraftigt kryddad skarpsill, god både som smaksättare i matlagningen och i sig själv.

I "Tords sillröra" är ett typiskt recept från 1980- eller 1990-tal när crème fraiche hade introducerats i Sverige. Jag fick det av en god vän för många år sedan och skulle nog inte kunna fira jul utan denna härlig röra.

A Till sillen blir det vörtlimpa med smör och kryddost från Glada bonden i Boxholm – för att bara det allra bästa är gott nog till jul. Bröd, smör och ost har spelat en central roll på julbordet sedan kristnandet. Endast julölen är ännu äldre – för vikingatidens julfirande bestod endast av ett rituellt öldruckande.

L Så glöm inte dryckespaketet! Brännvinet blev vanligt i Sverige på 1700-talet, men dracks då året om; särskilda julsnapsar har bara varit vanliga i några årtionden. Julmusten uppfanns 1910 och betraktades ursprungligen som ett sött alkoholfritt öl, då det innehåller såväl malt som humle.

Vörtlimpan har fått sitt namn efter att den historiskt sötades med vört, den vätska man brygger öl på. Det var länge den enda sorts socker vanligt folk hade tillgång till i någon större utsträckning.

Efter sillen kommer de andra kalla rätterna. På ett stort julbord delas de upp på två olika assietter, men här har vi lagt fisk och kött på samma.

Läckerheter som gravlax har gamla anor, men blev allmänt betraktade som "julmat" först när de tog sig från smörgås- till julbordet i mitten av 1900-talet.

I det gamla Bondesverige åt man fläskkött till jul om man hade slaktat en gris, men i norr var det oftare vilt- eller nötkött och utmed kusterna kunde sovet bestå av fisk. Hade man en gris tog man vara på allt: knorren, fötterna, bringan etc. Man gjorde leverpastej och medwurst som vi också har här. Jag gör alltid min egen leverpastej till jul på ett gammalt danskt recept.

Under förrådshushållningens tid åt man inte skinkan till jul, för det var den styckningsdel som gick att spara längst – utan rimmade, kalla stekar av karré, sida och bog. Gås har man historiskt ätit som julmat i stora delar av Europa; längst i England där gås var en självskriven julrätt fram till andra världskriget, då den inhemska fågeln tog slut och man istället fick kalkoner som nödhjälp från Amerika.

På den varma tallriken fortsätter vi att njuta allt gott som kommer från julegrisen: julkryddade revbensspjäll enligt mitt eget recept, korvar och köttbullar med en lätt ton av muskot.

Historiskt var det inte ovanligt att julen var enda gången om året man fick äta sig mätt på kött; det är därför grisen är julsymbol. Medan allmogen knappt hade några kryddor alls så var julen verkligen kryddornas tid bland adel och borgerlighet: då slösade man med muskot, nejlikor, kryddpeppar, ingefära, kanel, kardemumma, senap, socker och citrusfrukter.

Vi avslutar med en dessert i gammal stil, även om jag utformat receptet själv. Historiskt drack man sällan lättviner, men däremot starkviner när det var fest – och då särskilt till jul. Det fanns faktiskt en period när enbart madeiran stod för över hälften av all vinimport till Sverige. Här blandar sig de söta, brända karamell- och russintonerna med gräddens krämighet. Himmelskt gott – och minst lika juligt som risgrönsgröt.

Edward Blom, gastronom och kulturhistoriker

MENU

Edward Blom

FOUR-COURSE MENU WITH PRE-DRINK • 795:-

PRE-DRINK

Mulled wine with raisin and almond

I

HERRING PLATE

Pickled herring, Edward's Christmas herring, Tord's herring mix, anchovy, boiled potatoes, homemade wort bread, spiced cheese

Recommended snaps: Edward's Holiday Snaps

II

COLD CHRISTMAS PLATE

Raw spiced salmon, mustard sauce, ham from Skåne, mustard, smoked pigeon-chest, baked liver pâté, cold smoked sausage

Recommended snaps: Lysholm Linie Akvavit

III

WARM CHRISTMAS PLATE

Edward Blom's Christmas ribs, chipolata, meatballs, Christmas sausage, boiled potatoes, apple red cabbage

Recommended snaps: Rånäs Brännvin

IV

CHRISTMAS DESSERT

Madeira mousse

Recommended dessert wine: Grådask

THREE SNAPS AND DESSERT WINE

• 250:-

EDWARD RECOMMEND:
"ALLAN HEDBERGS MUMMA"
(SWEDISH BEER COCKTAIL)
IN CARAFE • 595:-

NON-ALCOHOLIC OPTION AVAILABLE

MIENY

Edward Blom

FYRA RÄTTERS MED FÖRDRINK • 795:-

FÖRDRINK

Glögg med russin och mandel

I

SILLASSIETT

Inlagd sill, Edwards julsill, Tords sillröra, ansjovis, kokt potatis, hembakad vörtlimpa, kryddost

Rekommenderad snaps: Edwards Högtidssnaps

II

KALL JULTALLRIK

Gravad lax, gravlaxsås, skånsk skinka, senap, rökt gåsbröst, bakad leverpastej, kallrökt slaktarkorv

Rekommenderad snaps: Lysholm Linie Akvavit

III

VARM JULTALLRIK

Edward Bloms julrevbensspjäll, prinskorv, gammaldags köttbullar, julkorv, kokt potatis, äppelrödkål

Rekommenderad snaps: Rånäs Brännvin

IV

JULDESSERT

Madeiramousse

Rekommenderat dessertvin: Grådask

TRE SNAPSAR OCH DESSERTVIN

• 250:-

EDWARD REKOMMENDERAR:
"ALLAN HEDBERGS MUMMA"
PÅ KANNA • 595:-

ALKOHOLFRIIT ALTERNATIV FINNS