

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

HÄRJEDALEN: SKOG, FJÄLL OCH MYRMARK...

H
Ä
R
J
E
D
A
L
E
N

MIENY

TRE-RÄTTERS • 695:-

GRAVAD ÄLG

Tryffelmajonnäs, pistagenötter

Edward rekommenderar: Carnegie Porter, Lysholm Linie Aquavit

STEKT RÖDING

Flötgröt, fjällkvanne, grillad citron, kokt mandelpotatis

Edward rekommenderar: Weingut Frank Grüner Veltliner

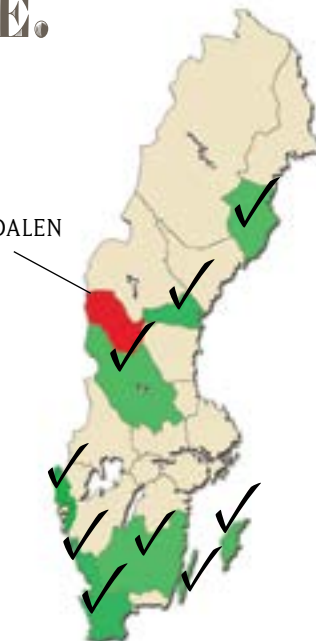
HJORTRONPUDDING

Hjortronsylt, citronmeliss

Edward rekommenderar: Nederburg Noble Late Harvest

TRE-RÄTTERS MED DRUCKESPAKET • 1150:-

HÄRJEDALEN



Landskapet Härjedalen har fått sitt namn efter Härjeån, utmed vilket området befolkades västerifrån.

Den äldsta skriftliga källan som belägger namnet är från 1200-talet. Längre utgjorde Härjedalen en del av det norska landskapet Trøndelagen.

När Sverige lämnade Kalmarunionen 1523 hamnade Härjedalen farligt nära den svenska gränsen. Svenska trupper gick in flera gånger, ibland i avsikt att erövra området permanent, ibland bara för att bränna byar och fördriva befolkningen längre in i Norge. Först 1645 blev Härjedalen permanent svenskt, i och med freden i Brömsebro.

Av denna anledning kom Härjedalen att bli ett eget landskap, fast det svenska landskap som har lägst befolkningsmängd (blott omkring 10 000 invånare) och det enda som saknar en egen stad.

Historiskt har Härjedalens inkomster trots det varit ganska goda, tack vare myrmalmsproduktion, mycket stor fåboddrift samt viss forbondehandel. Senare kom skogsindustrin att bli betydande och i modern tid fjällturismen.

Härjedalen är Sveriges högst belägna landskap och består mest av skog, fjäll och myrmark. Den omfattande fåbodkulturen gjorde att mathållningen präglats mycket av mjölkprodukter.

Det karga klimatet har gjort odling svår, men man har kunnat odla potatis, vinbär och vissa grönsaker på sydsluttningarna. Fisk, viltkött och bär har det funnits god tillgång på.

Få svenska landskap har en så klart definierad landskapsrätt som Härjedalen: röding (eller den besläktade öringen) med "flötgröt" – en sorts tjock gräddsås eller stuvning. ("Flöt" är ett dialektalt ord för grädde, som kommer av att den flyter ovanpå mjölken; jämför "fløde".)

Min härjedalska meny på Kvarnen inleder jag med gravat älgkött med lite rökiga whiskytoner.

Varmrätten är självklart nämnda röding med flötgröt, men jag har smaksatt flötgröten med rostad grädde och lite fjällkvanne, de svenska fjällens egen krydda. Till detta blir det självklart mandelpotatis. (Jag föreslår ett glas vitt ur Kvarnens vinkällare.)

Desserten utgörs av hjortronpudding, lagat från ett gammalt härjedalskt landskapsrecept, men som jag sedan spetsat till med hjortronlikör.

Smaklig måltid!

Edward Blom, gastronom och kulturhistoriker