

Skånsk temavecka från Borgvallas kök

Under vecka 46 (9-15 november) har vi fokus på skånska maträtter. Här kommer lite inspiration och information att ta del av, för att göra det till en minnesvärd vecka för er och era hyresgäster.

Fakta om Skåne

Skåne består av 33 kommuner varav Malmö, Helsingborg, Lund och Kristianstad är de kommuner med störst befolkning. Skåne sträcker sig från Trelleborg och Ystad i söder till Båstad och Lönsboda i norr. Skånes landskapsblomma är prästkragen och landskapsdjuret är kronhjorten.

Vårt landskap är också en av de mest produktiva jordbruksregionerna i Sverige, med spannmål, sockerbetor och andra grödor som dominerar. Regionen har också en stark industriell och teknologisk sektor.



Skåne är känt för de breda dialekterna, gula rapsfält, rik matkultur och det varmaste klimatet i Sverige. I Skåne finns starka mattraditioner kring bl.a. ålagille, inlagd sill, gåsamiddag och spettekaka.

En intressant fakta är att Skåne inte alltid har tillhört Sverige. Faktum är att Skåne tillhörde Danmark innan år 1658. Det märks både i ord som pratas och maträtter som lagas.

Dekoration

Tänk rött och gult. Duka borden med skånska flaggan eller färgerna rött och gult. Kom ihåg att det måste finnas färgkontrast mellan tallrik och duk/löpare/tablett för att era hyresgäster ska kunna se vad som är vad.

Musik och kultur

Kända artister som kommer från Skåne är The Cardigans, Måns Zelmerlöw, Eva Rydberg, Peps Persson, Timbuktu och Familjen. Från just Helsingborg är gruppen Brandsta City Släckers välkända, med inte mindre än tre bidrag i Melodifestivalen. Spela gärna någon av dessa artisters musik under veckan.



Filmer och serier

Det finns mycket skånsk historia inom TV och film, nämnas kan Bron/Broen, Wallander, Grabben i graven bredvid, Frostbiten. Stå-upp-komikerna Johan Glans och Jesper Rönndal kan rekommenderas att titta på genom SVTplay eller Youtube. Hasse Alfredsson växte upp i Helsingborg, och har numera fått en plats uppkallad efter sig, vid stadsteatern. Han har bl.a. regisserat långfilmen "Den enfaldige mördaren".

Menyn under veckan

Skånsk kalops med pantofflor

En kalops är en köttgryta gjord på tärnat nötkött utan mejeriprodukter som smaksätts med kryddpeppar och lagerblad. Det som skiljer en vanlig kalops mot en skånsk kalops är att vi i Skåne även lägger morötter i grytan. För att köttet ska bli riktigt mörkt och det ska bli en mustig sås så ska köttet kokas länge.

Till skånsk kalops ska traditionellt serveras kokt potatis och inlagda rödbetor. Det är trevligt att dekorera grytan med t.ex. färsk persilja.

Historia

Maträtten tros ha ätits i Sverige sedan 1700-talet och finns med i Kajsa Wargs kända kokbok från 1755. Kalops är en maträtt som även äts i Finland.

Skånsk risgrynskaka,

Risgrynskaka tillagas vanligtvis med risgryn, mjölk, socker, ägg och vanilj. Vissa recept kan även innehålla smör, nötter eller russin. Den kan serveras varm eller kall, ofta tillsammans med sylt eller färska bär som lingon eller jordgubbar. Maträtten är en del av det skånska köket och kan serveras vid olika högtider eller som en lyxigare dessert vid speciella tillfällen.

Brynt skånsk vitkålssoppa, är en soppa som passar bra på hösten eftersom den görs på rotfrukter. Soppan kan innehålla vitkål, morot, purjolök, potatis, buljong, persilja och kryddpeppar. Till soppan är det klassiskt med antingen färsfrikadeller eller fläskkorv, och soppan kan vara smaksatt även med sirap. Till soppan passar det bra med en öl eller ett glas vitt vin för de som föredrar det.

Historia

Kål har odlats i Sverige sedan vikingatiden. I vårt land finns ett bra klimat för att odla kålsorter såsom vitkål, rödkål, grönkål och blomkål. I Skåne finns tradition att göra brunkål av vitkål och i södra Halland och Bjärehalvön används grönkål för att göra långkål.



Kapprockasill, även känd som "kålsill", är en traditionell svensk maträtt med anor från det svenska bondesamhället. Maträtten var vanligt förekommande under tider då färska råvaror var svåra att få tag i, och den uppstod för att maximera näringsvärdet i de råvaror man hade tillgång till. Namnet "Kapprock" syftar på att kålen omfamnar sillen likt en rock eller ett ytterplagg, vilket också beskriver hur rätten tillagas med ett lager av kål som omsluter sillen.

Släbosnus ['slɛ:boˌsnus]

En slättbo eller släbo var förr ett namn för skåning. Eftersom desserten påminner om snus färgmässigt när ingredienserna blandas så är namnet passande.

Desserten görs genom att riven kavring rostas lätt med socker och kakao. Blandningen varvas sedan i en serveringsskål med äppelmos och vispad grädde. Servera desserten som den är med en klick vispad grädde. Desserten var förr anpassningsbar eftersom äppelmos kunde bytas ut mot sylt eller gelé beroende på vilken frukt som fanns tillgänglig och var i säsong.

Skånsk äggakaga med stekt fläsk ['ɛgˌkaːga]

Äggakaka är en traditionell skånsk rätt som hamnar mitt emellan tjockpannkaka och en omelett. Rätten görs på ägg, mjölk eller grädde och mjöl och tillagas traditionellt i stekpanna. Till äggakaka serveras stekt fläsk.



Till äggakakan är rårörda lingon eller lingonsylt ett måste, och ett glas mjölk passar fint som måltidsdryck.

Falsk Kalvdans

Kalvdans är en krämig klassisk svensk dessert som påminner om pannacotta i konsistensen och som smälter i munnen. Äkta kalvdans görs på råmjölk, dvs den mjölk som kon har till den nyfödda kalven de första dagarna. Eftersom råmjölk är svårt att ta få tag på så får ni en "falsk kalvdans" från köket. Den görs på mjölk, ägg, socker och kanel.

Kalvdansen ska vara lite ljummen vid servering. Till kalvdansen ska serveras vispad grädde och sylt. Det är gott med vilken sylt som helst men gärna blåbärssylt eller hallonsylt.



Stenkakor med sirap,

är i vår version en form av jästa pannkakor som kommer ifrån Skåne. Genom att låta smeten jästa så får man fluffiga och fylliga pannkakor. Namnet stenkakor kommer ifrån att man förr tillagade pannkakorna på platta upphettade stenhällar. Stenkakor var något som man kunde äta sig mätt på innan fastan började. Fastan startade på askonsdagen, vilket var ungefär sju veckor före påsk. Fastan pågick vanligtvis i 40 dagar.

Till stenkakorna serveras sirap och gärna en kopp kaffe.

Blodkorv, är precis som det låter, en korv där en av ingredienserna är blod från gris, nöt eller ren. Korven smaksätts med kryddpeppar, nejlika och mejram. Kryddorna ger korven en smak som påminner om pepparkaka. Det är även vanligt att korven innehåller russin. Blodkorv är en bra källa till järn.



Blodkorv blir svart i färgen vid tillagning på grund av blodet. Det betyder inte att korven är bränd, utan den ska se ut så. Till blodkorven serveras stekt bacon och lingonvitkål. Det kan även vara gott med stekta äpplen eller lingonsylt till.

Historia

Blodkorv är den äldsta kända korvvarianten. Den omnämns så tidigt som år 1538. När ett djur slaktades så var blodkorv ett av få sätt för att ta vara på blodet istället för att kasta det. Varianter av blodkorv finns i Danmark, Norge, Storbritannien, Irland, Tyskland och Frankrike.

Kokt torsk med senapssås

Att koka torsk kan göras genom att ångkoka rå torskfilé tillsammans med salt och peppar, eller genom att sjuda sakta i fiskbuljong.

Senapssåsen görs genom att laga en béchamelsås som även smaksätts med krossade senapsfrö och skånsk senap. Servera gärna extra skånsk senap vid sidan om

Kokt torsk med senapssås äts vanligtvis med kokt potatis och gröna ärter.

Lämplig dryck till maträtten är ett glas vitt vin eller öl.



Traditionellt tillverkad skånsk senap skiljer sig från många andra senapssorter genom att den är grovmalen, innehåller både gula och bruna senapsfrön och mals med en metod som kallas ”mald med kula”.

Förr lade man senapsfröna i ett rundbottnat tråg eller en skål och krossade dem med en tung järnkula. Kulan rullades över fröna tills de bröts ned till en grov massa, samtidigt som vatten tillsattes droppvis för att skapa en krämig konsistens. Processen tog tid men gav den karaktäristiska strukturen där en del av fröna fortfarande var synliga.

Metoden med järnkula förknippas starkt med Skåne och blev så etablerad att den kom att betraktas som den klassiska skånska metoden att framställa senap. Den grova malningen ger både en fylligare textur och en mer rustik smak än finmalda senapssorter.

Den traditionella skånska senapen görs vanligtvis av gula och bruna senapsfrön tillsammans med vatten, ättika eller vinäger, socker eller honung samt salt.

Förr var tillverkningen av julsenap en viktig familjetradition, och i många hem var det husfadern som stod för malningen av senapen inför julen, trots att han annars sällan deltog i matlagningen.

Den starka smaken utvecklas först när de krossade senapsfröna kommer i kontakt med vatten. Ju finare fröna mals, desto starkare upplevs senapen.

Sviskonkräm

Katrinplommon kallas med ett annat ord för sviskon, vilka tillhör en underart av de plommon som äts färska. Katrinplommon torkas alltid innan de säljs. De är rika på växtfiber vilket får magen att jobba och har en laxerande effekt. Genom att koka katrinplommonen med vatten och socker så får man en god och lättäten dessert som uppskattas av många äldre. Till krämen serveras gräddmjölk.

Historia

I Sverige började plommonodling vid medeltida kloster. Plommon är inte en art som finns naturligt i naturen. Den är skapad i Asien för flera tusen år sedan.



Skånsk sillamad

En sillamada är skånska för sillsmörgås, dvs en matig smörgås med sill. En sillsmörgås kan göras med vilken inlagd sill som helst men det är vanligt att matjessill eller löksill används.

Det finns dock en viktig skillnad mellan matjessill och andra inlagda sillsorter. Matjessill kallas för lagrad sill. Den kallas så för att man använder färska sillfiléer istället för urvattnad saltsill. Sillfiléerna läggs direkt i en kryddig lag med vatten, ättika, salt, socker, dill, kanel, kryddpeppar, kryddnejlika och sandelträ. Det är den sistnämnda som ger sillen den röda färgen. Sillen ska sedan ligga i lagen i en månads tid innan den är redo att ätas.



Lämplig dryck till maträtten är öl. Det kan även vara gott med en snaps till sillamaden.

Helstekt grishals med gräddsås, pantofflor och brysselkål

Grishals eller grisnacke är andra ord för fläskkarré eftersom det är just grisens nacke som används. En fläskkarré är mer fettrik än t.ex. en skinkstek, vilket gör att den inte blir torr lika lätt vid tillagning. Ni kommer att få en helstekt fläskkarré från köket som ni själva ska skiva upp till era hyresgäster. För att undvika att köttet blir segt kommer tips nedan.

Till den helstekta grishalsen ska ni servera en gräddsås, kokt potatis, kokt brysselkål och gelé eller äpplemos. Lämplig dryck till maträtten är öl, mjölk eller ett rött vin.

Så här skär ni upp fläskkarrén på rätt sätt:

Ta fram en vass nyslipad kniv. Alternativt slipa en kniv med en knivslip tills den blir riktigt vass.

Ta fram en ren skärbräda, lägg gärna en fuktad pappershandduk under för att slippa att skärbrädan glider.

Ta fram varma tallrikar eller uppläggningsfat.

Lägg fläskkarrén på skärbrädan.

När man skär helt kött är det viktigt att man skär **tvärs över** fibrerna, istället för med fibrerna. Genom att göra det så blir köttet lättare att tugga och upplevs som mindre segt.

Titta på köttet för att se i vilken riktning fibrerna går. Dela köttbiten mittöver på längden, så blir det lättare att få fina skivor. Skär sedan fläskkarrén med kniven tvärs över fibrerna.

Denna video visar hur man ser fibrernas riktning på köttet:

Se videon om hur du ser fibrernas riktning i köttet [här](#)

Ingefärspäron, är vad man kallar för inkokta päron. Detta görs genom att päron skalas och sedan kokas i en sockerlag. Lagen kan smaksättas på olika sätt. Några exempel är vaniljstång, kanelstång, stjärnanis, saffran eller som i vårt fall; ingefära.

När päronen har kokat tills de nästan är mjuka så ska de svalna i sockerlagen. Därefter hålls de upp och förvaras i glasburkar.

Ingefärspäronen ska serveras med vispad grädde och gärna en kopp kaffe.



Brännesnuda ['brɛnəˌsnuːda]

Brännesnuda är skånska som ungefär kan översättas med "bränna till i näsan". Det är en rotfruktssoppa med saltat fläskkött och havregryn. Färsk finriven pepparrot ska serveras till soppan.

Det är trevligt att dekorera soppan med färsk persilja och servera den med bröd.. Lämplig dryck till denna soppa är öl eller mjölk.

Röstångas tomatströmming

Är det någon skillnad på sill och strömming? Den frågan har många ställt sig genom åren. Enligt Carl von Linné är strömming en underart av sillen. Den sill som fiskas norr om Kalmar sund kallas för strömming. Strömming anses vara mindre fet och mindre i storlek än sillen.

Tomatströmming är en form av gratäng som tillagas i ugnen med strömming, lök och tomatsås. Gratängen kan smaksättas på olika sätt, exempelvis med dillfrö, lagerblad och kryddpeppar, oregano och timjan eller pepparrot. I orten Röstånga, i Svalöv, finns Röstånga Gästgivaregård, ett värdshus med historiska anor, och där har serverats många strömmingslådor under åren.

Till tomatströmmingen serveras grönsallad och kavring. Passande dryck till maten är en kall öl.



Skånsk ordlista, till menyn vecka 46

Skånska

pantofflor

päregröd

sviskon

släbo

snuda

sillamad

sviskonspäckad

grisahals

skånsk äggakaga

Rikssvenska

kokt potatis

potatismos

katrinplommon

skåning

näsa

sillsmörgås

fylld med katrinplommon

fläskkarré

äggig ugnspannkaka