

Skånsk temavecka från Kungshults kök

Under vecka 47 (16-22 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, Timbaktu 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

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 lingonvitrål. Det kan även vara gott med stekta äpplen eller lingonsylt till. Från Kungshults kök levereras det blodpudding.



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.

Stikkelbärskräm, ['stikəl, bæ:rskrəm] eller krusbärskräm

Inom den skånska dialekten kallas krusbär ibland för "stikkelsbär", kanske just för att det sticks? Detta ord liknar benämningar i både danska och norska, vilket speglar Skånes historiska och kulturella band med Danmark. Ordet används dock inte enbart i Skåne, utan är även känt i vissa andra delar av Sverige.

Skånsk vitkålssoppa, är en soppa som passar bra på hösten eftersom den görs på rotfrukter. Soppan innehåller förutom vitkål även 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 brunskål av vitkål och i södra Halland och Bjärehalvön används grönkål för att göra långkål.



Fläsklägg med rabbemos [ˈflɛskˌlɛɡ mɛd ˈrabˌmoːs],

är en klassisk svensk maträtt. I Skåne kallas rotmos för rabbemos eller rabbegröd. Rotmos görs på kokt potatis, kålrot, morot, buljong och smör. Det är främst kålroten som ger moset dess klassiska smak. Moset har, till skillnad från potatismos, en orange färg. Styckningsdelen fläsklägg är en del av grisens framben eller bakben som rimmats och därefter kokats med kryddor tills köttet har blivit riktigt mörkt. Köttet skärs i skivor innan servering.

Till fläsklägget och rabbemoset ska klassisk svensk senap serveras. Passande dryck till maten är en torr äppelcider eller öl.



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.

Brantevikssill med kavring och pantoffler [ˈpanˌtɔfˌlɔr]

Brantevikssill är en smaksatt inlagd sill. Vanligtvis görs all inlagd sill genom att saltsillfiléer urvattnas och läggs i en klassisk 1-2-3-lag med lök och kryddor. Lagen heter så eftersom den består av 1 del ättika, 2 delar socker och 3 delar vatten. Det som gör brantevikssillen speciell är att sillen varvas med en torr kryddblandning istället för en ättikslag eller en krämig sås. Kryddblandningen består av salt, socker, gul lök, rödlök, vitpeppar, kryddpeppar, citronpeppar, lagerblad och dill.



Brantevikssill äts vanligtvis med kokt potatis och kokt ägg. Servera gärna en smörgås på kavring, eller en knäckemacka, med lagrad hårdost till sillen. Lämplig dryck till maträtten är öl. Det kan även vara gott med en snaps till sillen.

Historia

Brantevik ligger vid kusten i Simrishamns kommun i den sydöstra delen av Skåne. Till midsommarafton 1977 lagade Bodil Axtenius sin faster Magda Perssons recept på lökströmming. Sillen blev sån succé att Bodil döpte om den till brantevikssill och skickade in receptet till Skånska Sillaacademien. Sen dess har sillreceptet blivit väldigt populär att servera på svenska högtider.



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 ärtor. 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.



Släbosnus ['slɛːboˌsnʊs]

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.

Porting ['pɔrtɪŋ]

Maträtten består traditionellt sett av tjock grillkorv och potatismos, som serveras med ketchup och senap. Givetvis kan man om man så önskar även lägga till rostad lök och bostongurka, eller festa till det med en krämig räkröra. Rätten är djupt rotad i Helsingborgs gamla gatukökskultur, och kända gatukök som har sålt många portioner genom åren är Olympiagrillen, Korva-Linus, Pricken och Tottes Korvbar på Högaborg. Många minns också Leif Johansson, av många kallad "Korva-Leif", på Sankt Pedersgatan mitt emot Fogelbergs hörna (ännu i verksamhet som Olympiagrillen) medan den första anläggningen nu kan beskådas i Fredriksdals friluftsmuseums stadskvarter.



Gatukök vid Rådhuset, bild från den 6/6 1962. Ur Helsingborgs museums samlingar.



Bränesnuda ['brɛnɔˌsnʉːda]

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

Till den bränesnudan som kommer från ert kök ska en pepparrotskräm och hembakat bröd serveras till. Det är trevligt att dekorera soppan med färsch persilja. Lämplig dryck till denna soppa är öl eller mjölk.

Skånsk äppelkaka med vaniljsås

Skånsk äppelkaka, eller äppelpaj är en klassisk skånsk dessert som är godast på hösten när de svenska äpplena är som finast. Kakan kan göras på olika sätt men det mest klassiska är att kavring rivs och blandas med ströbröd, socker, kanel och smör. Därefter varvas kavringsblandningen med äpplebitar eller äpplemos.

En skånsk äppelkaka som görs med kavring är mörk i färgen. Det betyder inte att kakan är bränd, utan den ska se ut så. Till skånsk äppelkaka ska det serveras vaniljsås och gärna en kopp kaffe.



Stekt sill med päregröd och smält smör ['pæ:rə ,grø:d]

Sill har varit en viktig del av den skånska kosten i århundraden, framför allt på grund av närheten till fiskrika vatten. I Helsingborg, med sitt rika marina arv, har sill varit en handelsvara och en gastronomisk stapelvara. I Helsingborg och andra delar av Skåne anses stekt sill med potatismos vara en lokal specialitet som representerar hemlagad matlagning och rätter "från havet till bordet". Det är en rätt som ofta återfinns på lokala restauranger, särskilt de som specialiserar sig på traditionell skånsk mat.

Råå är ett historiskt och levande kustsamhälle söder om Helsingborg, som en gång i tiden var Sveriges största fiskeläge.

Skånsk potatis

Skånsk potatis är en variant på stuvad potatis. För att göra skånsk potatis så används kokt potatis som tärnas och steks i smör tillsammans med lök och salt. Sedan pudras mjöl över potatis och lök. Man tillsätter mjölk, grädde och köttbuljong och låter det koka ihop. Om skånsk potatis faktiskt från början är skånskt och vilken av ingredienserna som i så fall gör den skånsk kan diskuteras. Till den skånska potatisen ska ni servera prinskorv och stekt ägg. Det är trevligt med färsk hackad persilja över den skånska potatisen. Det passar bra med en öl till maträtten.



Stekt grishals med gräddsås, pantofflor och brysselkål

Grishals eller grinsnacke 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 färdigskivad helstekt fläskkarré från köket som ni sedan serverar era hyresgäster.

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.

Spettekaka

En spettekaka, eller ”spiddekauga” som det uttalas på skånska, får endast göras på ägg, socker och potatismjöl. Kakan bakas genom att smeten ringlas i omgångar på spett över öppen eld. Därefter spritsas kristyrsmet i olika färger ovanpå kakan. Att göra en spettekaka är en lång process som tar många timmar. Det slutliga resultatet ser ut som ett konstverk.

En spettekaka äts oftast under högtidliga tillfällen såsom bröllop, dop, festmiddagar, midsommar eller julafton. En spettekaka kan ätas som fika tillsammans med en kopp kaffe, eller som dessert tillsammans med glass och bär.

Spettekaka ska helst skäras upp med en liten bågfil eller tandad kniv, för att inte skada kakan. En vanlig kniv kommer att smula sönder kakan.

Traditionellt fanns specifika regler för hur en spettekaka skars upp på ett bröllop. Översta delen kallas för ”kronan”. Den skars bort först och sattes på brudens huvud tillsammans med blommor under brudvalsens. Därefter gjordes en indelning av spettekakan till olika våningar:

- På första våningen skar man ut fyra stycken fyrkanter som representerade fyra stycken prinsar.
- På andra våningen skar man ut sex stycken fyrkanter som representerade sex stycken prinsessor.
- På varje våning nedanför fortsatte man sedan att skära ut tre, fyra, fem, sex, sju eller nio fönster per våning.
- Den nedersta våningen skulle istället ha rektanglar vilka representerade stallet. Bitarna som skars ut lades i kakans mitt.
- Därefter skars bitar av kakan så att en diademform bildades på framsidan och en öppning på baksidan.

Under tiden kakan skars upp berättades historier, skrönor och anekdoter om brudparet.





Ett skånskt talesätt:

"Mye mad i rättan tid" är ett gammalt skånskt talesätt som sammanfattar ett av de fyra buden för ett gott liv: "God mad, mye mad, och mad i rättan tid"

Hyllebärsoppa med äppeltärningar

Hyllebärsoppa med äpple är en traditionell sydsvensk efterrätt, ofta serverad i Skåne och andra delar av södra Sverige. Hyllebärsoppa görs av fläderbär, som är rika på vitaminer och antioxidanter. Bären kokas och sötas ofta med socker för att skapa en rik och smakfull soppa. Tillsammans med soppan serveras ofta äppeltärningar, som antingen kan kokas tillsammans med soppan för att mjukna eller serveras råa för att ge en kontrasterande krispighet.

Denna soppa är populär under höstmånaderna när fläderbären mognar. Det är en perfekt rätt för att ta vara på säsongens skörd. Soppan serveras varm eller kall och kan också toppas med vispad grädde eller en klick crème fraîche för extra rikedom och balans. Hyllebär anses ha flera hälsobringande egenskaper, inklusive att stärka immunförsvaret, och soppan är därför inte bara god utan också näringsrik.

I Skåne är det vanligt att förbereda denna soppa i samband med familjemiddagar eller speciella tillfällen som ett sätt att fira lokal matkultur och traditioner. Traditionellt serveras den med "vaniljklimp". [Läs hela receptet på webben.](#)



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.

Sviskonkompott

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 kompotten 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 äggakaga med stekt fläsk [ˈɛɡˌkaːɡa]

Äggakaga 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 äggakaga serveras stekt fläsk. Ill äggakakan är rårörda lingon eller lingonsylt ett måste, och ett glas mjölk passar fint som dryck.



Skånsk ordlista, till menyn vecka 47

Skånska

pantofflor

päregrod

sviskon

släbo

rabbemos

äppelkaga

snuda

grisahals

spiddekaga

hyllebär

stikkelsbär

porting

Rikssvenska

kokt potatis

potatismos

katrinplommon

skåning

rotmos

äppelkaka

näsa

fläskkarré

spettekaka

fläderbär

krusbär

tjock grillkorv med potatismos