

Skånsk temavecka från Kungshults kök

Under vecka 46, 10-16/11 har vi valt ett fokus med skånska maträtter på menyn. Någon rätt har även danskt ursprung. Ibland kan det vara klassiskt svenskt men inte skånskt. Vi har även två andra temadagar denna vecka; smörgåstårans dag och ostkakans dag, vilket inte är klassiska skånska rätter, men som uppmärksammas pga guldkantsdagar.

Fakta

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 en kronhjort.

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, gåsammiddag och snettekaka.



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

Kända artister i Skåne är Hasse Andersson, Siw Malmkvist, Jill Johnsson, Nisse Hellberg, Timbuktu, Lasse Stefanz och Perikles. Spela gärna någon av deras låtar under veckan.

Filmer och serier

I serierna Hipp hipp, Tunna blå linjen, Starke man, Skånska mord och i filmen Äta, sova, dö så pratar skådespelarna skånska. Stå-upp-komikerna Johan Glans och Jesper Rönndal kan rekommenderas att titta på genom SVTplay eller youtube.

Bildkällor: <https://www.etc.se/kultur-noje/johan-glans-jag-kanske-kraschar-totalt-om-nagra-ar>
<https://www.unitedstage.se/artister/hasse-andersson/>



Skånsk kalops

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.



Brantevikssill

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 sillsorten blivit väldigt populär att servera på svenska högtider.

Bildkälla: <https://www.ica.se/recept/brantevikssill-729775/>



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 istället 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.



Bruna bönor med stekt fläsk



Bruna bönor görs genom att torkade bruna bönor läggs i blöt över natten. Därefter kokas bönorna mjuka i nytt vatten. Bönorna smaksätts sedan med ättika, sirap och eventuellt buljong. Bönorna ska få en sötsyrlig smak men hur sött och hur mycket ättikssmak det ska smaka är väldigt individuellt, vilket troligtvis beror på hur man ätit bönorna under sin uppväxt. Rimmat fläsk steks tills det fått färg och gärna blivit knaprigt.

Bruna bönor med stekt fläsk kan serveras med kokt potatis.
Lämplig dryck till maträtten är öl eller mjölk.

Historia

I Sverige har bruna bönor odlats sedan mitten på 1600-talet. Längre var bruna bönor en maträtt som kunde serveras på bröllop och begravningar. Runt slutet av 1800-talet blev bruna bönor mer av en vardagsrätt. Idag odlas bruna bönor endast på Öland i Sverige.

Bildkälla: <https://receptfavoriter.se/recept/bruna-boenor.html>



Släbosnus

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.

Bildkälla: <https://www.koket.se/fyllig-kavringsdessert>



Brynt skånsk vitkålssoppa



Skånsk vitkålssoppa är en soppa som passar bra på hösten eftersom den görs på rotfrukter. Soppan innehåller vitkål, morot, purjolök, potatis, buljong, persilja och kryddpeppar.

Servera skivad köttkorv med senap till soppan och gärna en smörgås med pålägg. 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.

Bildkälla: <https://veckorevyn.com/recept/vart-godaste-recept-pa-kalsoppa/>

Fläsklägg med rabbemos



Fläsklägg med rotmos och senap 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.

Bildkälla: <https://www.hemtrevligt.se/hemmetsjournal/artiklar/recept/20130107/kokt-flasklagg-med-rotmos-10934/>



Stekt sill med lögadoppa



Stekt sill i denna maträtten innebär stekt saltsill. Saltsill är färsk sillfiléer som har lagrats i salt och måste därför först vattnas ur för att bli av med en del av saltet. Därefter paneras sillen med rågmjöl, salt och peppar och steks med smör tills den blir frasig.

Lögadoppa är skånska för löksås, vilket är en krämig sås som får en sötma från löken som passar bra till stekt saltsill.

Servera den steka saltsillen tillsammans med löksåsen och kokt potatis. Det ser trevligt ut att dekorera med färsk örter som t.ex. färsk dill eller persilja. En passande dryck till maträtten är öl.

Historia

Sill har länge varit en vanlig och lättillgänglig fisk i Sverige. Ett problem man hade förr i tiden var att färsk sill inte hade så lång hållbarhet. Den ruttnade efter några dagar. Genom att lägga in sillen i salt kunde den konserveras och hållbarheten förlängdes.

Bildkälla: <https://fardigamaten.se/matratt/stekt-salt-sill-med-loksas-serveras-med-kokt-potatis/>



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.



Røde pølser med brød

Røde pølser är en korv med rött skinn som är vanlig i Danmark. Korven kokas och säljs ofta med korvbröd, ketchup, senap och rostad lök. I Köpenhamn finns mängder med korvkiosker (eller pølsevogne som de kallas på danska) som säljer røde pølser längs med Strøget.



Bildkälla: <https://polsemannen.se>

Dansk ketchup kommer att serveras till era røde pølser. Det som skiljer en vanlig ketchup mot en dansk är att den innehåller curry som ger den en annorlunda smak.

Till era røde pølser serveras korvbröd, rostad lök, dansk ketchup och senap. Passande dryck till maten är en dansk öl som t.ex. Tuborg eller Carlsberg.



Brännesnuda

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.

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

Historia

Förr i tiden var rotfrukter lättillgängligt i Sverige eftersom det gick att odla på egen hand och var enkelt att lagra under lång tid. Att göra soppor var förr vanligt eftersom det var ett sätt att göra mycket mat med få ingredienser som kunde mätta många människor.

Bildkälla: <https://visittrelleborg.se/article/brannesnuda/>



Skånsk äppelkaka med vaniljsås



Skånsk äppelkaka 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 serveras vaniljsås och gärna en kopp kaffe.

Bildkälla: <https://www.ica.se/recept/skanssk-appelkaka-687819/>



Blodkorv

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 lingonsylt. Det kan även vara gott med stekta äpplen eller en råkostsallad 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.

Bildkälla: <https://acato.wordpress.com/2015/03/15/vampyren-fran-gagatan/>



Helstek grishals



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:

1. Ta fram en vass nyslipad kniv. Alternativt slipa en kniv med en knivslip tills den blir riktigt vass.
2. Ta fram en ren skärbräda (som endast används för tillagat kött).
3. Ta fram varma tallrikar eller uppläggningsfat.
4. 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.

5. 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:

<https://www.youtube.com/watch?v=DPRDOzaPE6M>

6. Skär fläskkarrén i tjocka skivor. Tänk att varje matgäst ska få 2 till 3 skivor på sin tallrik. Anpassa hur tjocka skivor ni skär utifrån det.

Spettekaka

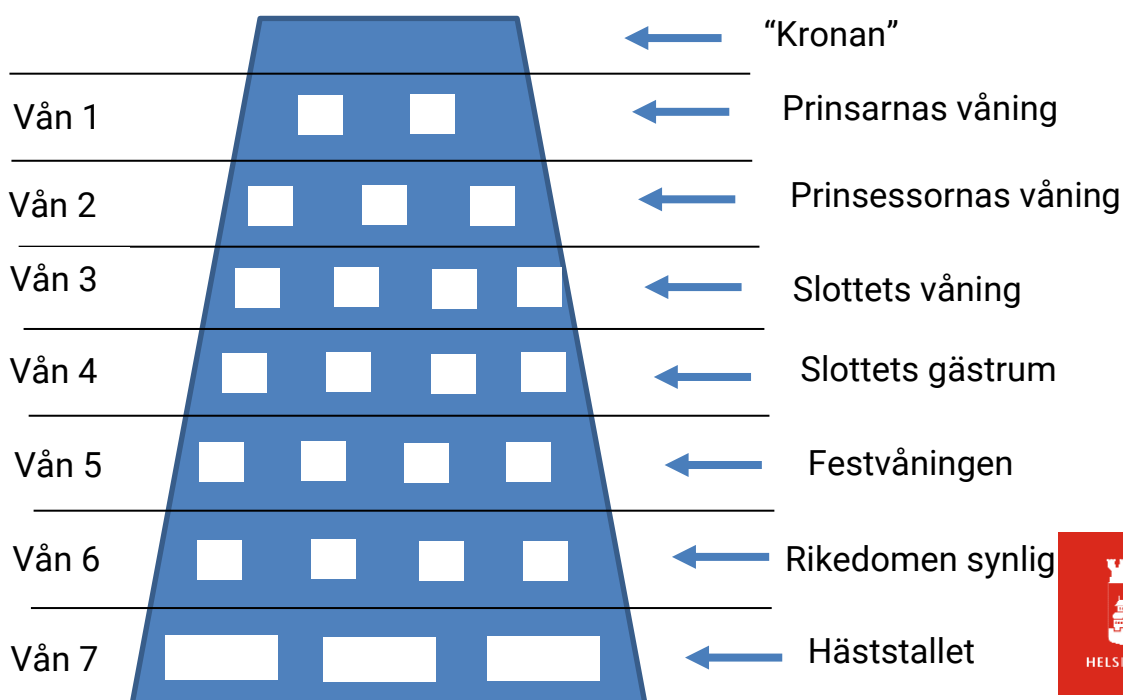
En spettekaka, eller "spiddekauga" som det uttalas på skånska, får endast göras på ägg, socker och potatismjöl. Kakan bakas genom att smeten ringlas i omgångar på spett över öppen eld. Därefter spritsas kristyrsmet i olika färger ovanpå kakan. Att göra en spettekaka är en lång process som tar många timmar.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



Bildkälla: <https://eriksgarden.nu>

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 bruden 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.



Kryddsill

Kryddsill är en smaksatt inlagd sill. Inlagd sill görs 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. Kryddsill smaksätts med lagerblad, kryddpeppar och nejlikor.



Bildkälla: <https://gammaldagsrecept.se/hemlagad-kryddsill/>

Kryddsill äts vanligtvis med kokt potatis, gräddfil 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

Kryddsill är den äldsta inlagda sillen och ska ha ätits sedan 1700-talet. På den tiden var kryddor dyrt och kryddsill äts därför främst som festmat. Innan ättikan uppfanns användes istället vinäger och oxiderad öl för att lägga in sill.



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.

Mårten Gås

Det är en gammal tradition i Sverige att fira Mårtens aften som ibland även kallas för Mårten Gås. Namnet Mårtens aften skapades till minne av biskop S:t Martin på 1500-talet, som helgonförklarades och vars namn i Sverige blev Mårten. Han önskade slippa undan att helgonförklaras och gömde sig i gåsstian men gässens kacklande avslöjade honom. Det har gjort att dagen så starkt förknippas med just gås. Varje år firas Mårtens aften den 10 november.

Dagens meny

Eftersom det är ganska svårt att hantera den traditionella helstekta gåsen, så levererar köket denna dag helstekt kalkonbröst till er, med gräddsås, kokta pantofflor, rödkål och brysselkål. Till detta serverar ni äppelmos och eventuellt smörgåsgurka. Till måltiden passar öl, vin eller mjölk. Se uppskivningstips för helstekt grishals.

Förslag på aptitretare

- En bit kryddig korv (t.ex. chorizo) + basilikablad + cocktailltomat - stick en tandpetare igenom
- Sillröra (matjessill, äpple, dill, rödlök, creme fraiche, knaperstekt bacon, västerbottenost) + kavringsskiva delad i fyra delar – dekorera med finhackad rödlök
- Laxröra (kallrökt lax, creme fraiche eller färskost, riven pepparrot) + kavringsskiva delad i fyra delar – dekorera med en färsk dillkvist
- Getostcostini med blåbär (mixa 100 g chevre + 100 g färskost + 1/2 dl blåbär – bred på costini) – dekorera med ett färskt blåbär eller en valnöt

Vaniljpannacotta med havtornskompott

Till dessert en av dagarna är det en vaniljpannacotta, som serveras med en havtornskompott.

Havtorn är ett bär, som växer främst på våra kuster. Det är extremt rikt på c-vitamin, och varje bär innehåller en liten kärna.

Bildkälla: <https://sv.wikipedia.org/wiki/Havtorn>



”Malmöitisk falafel”

Falafel eller falaffel (arabiska: فلفل), är en vegetarisk maträtt som är vanlig i Mellanöstern. Den består av friterade bollar oftast gjorda i huvudsak på kikärter, lök, färsk persilja och/eller korianderblad och kryddor. Falafel serveras ofta i pitabröd eller invikt i tunnbrödet lavash tillsammans med grönsaker och hummus eller olika såser på restauranger, pizzerior och gatukök.

Anledningen att vi har valt att ha denna maträtt på vår skånska temavecka är främst för att Malmö gjort sig känd inom Sverige för att servera god och prisvärd falafel i gatukök och snabbmatsrestauranger. I vår tappning kommer den med vitlökssås och pitabröd, och ni tillsätter strimlad sallad, skivad rödlök och tomat.



Bildkälla: <https://lifeisnoyoke.com/falafel/>

Skånsk äggakaga

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 råröda lingon eller lingonsylt ett måste, och ett glas mjölk passar fint som dryck.

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"

Skånskt ordlista, till menyn vecka 46

Under vecka 46 är det skånsk temavecka på matsedeln från Kungshult kök. För att hjälpa er på traven med de skånska begreppen så kommer här en ordlista.

Skånska

pantofflor

sviskon

släbo

rabbemos

lögadoppa

äppelkaga

snuda

grisahals

spiddekaga

röda pölser

skånsk äggakaga

falafel

Rikssvenska

kokt potatis

katrinplommon

skåning

rotmos

löksås

äppelkaka

näsa

fläskkarré

spettekaka

röd varmkorv

äggig ugnspannkaka

kikärtsboll