

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

SMÅLAND: FATTIGT LANDSKAP MEN MED LÄCKER FESTMAT...

MENY

S
M
Å
L
A
N
D

TRE-RÄTTERS • 595:-

JORDÄRTSKOCKSSOPPA

Isterbandsströssel, lingonbröd, prästost
Edward rekommenderar: Sherry Dry Sack 7,5cl

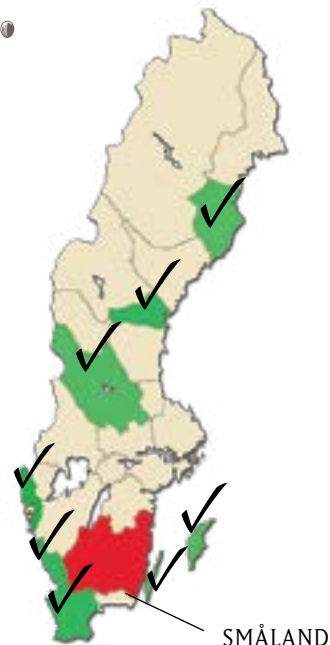
DELIKATESSKROPPKAKOR

Rökt fläsk, lök, lingon, skirat smör
Edward rekommenderar: Jack Session IPA 40cl

SMÅLÄNSK OSTKAKA

Körsbärssylt, vispad grädde
Edward rekommenderar: Solbacka Körsbärsvin 6cl,
Polkagrisshot 3cl

TRERÄTTERS MED DRUCKESPAKET • 995:-



Här har det bott människor sedan stenåldern.

Namnet Småland, "de små landen", var från början en beteckning på dussinet små "folkland" som låg mellan Västergötland i väster, Östergötland i norr och Danmark (det vill säga Halland, Skåne och Blekinge) i söder.

Någon gång i mitten av medeltiden hamnade de under sveakungarna, och skulle alltså kunna sägas bli en del av Sverige.

De kanske mest kända småländska rätterna är isterband respektive ostkaka.

Men i delar av Småland spelar kroppkakorna en minst lika stor roll.

Isterbanden är oftast gjorda på fläskkött, och alltid utdrygade med korngryn, eller andra sädesslag, och/eller potatis.

Det är genom att syras, och oftast även rökas lätt, som dessa korvar får sin särpräglade smak som blivit så populär i hela Sverige.

Min småländska meny inleder jag med en rätt som utsågs till en av Smålands landskapsrätter i boken "Sveriges nya landskapsrätter" (2010): jordärtskockssoppa med smulstekta isterband, en perfekt rätt en kall vinterdag. Men jag har förstås lagat soppan enligt mitt eget recept.

Som varmrätt blir det stekta kroppkakor — och här har jag använt min mormors recept, som jag själv älskar.

Kroppkakor har lagats i hela Sverige historiskt, men av någon anledning har de två huvudtyperna idag framförallt kommit att förknippas med Öland och Småland. De småländska innehåller kokt potatis (de öländska råreven) och till högtidliga tillfällen serveras de stekta.

Före 1800-talet gjordes kroppkakor bara på säd, men från 1800-talet huvudsakligen på potatis — vilket fick dem att skilja sig från palt och kams av olika slag. Småländska kroppkakor var en festrätt som särskilt åts på Bullmåndagen, dagen före Fettisdagen, men med tiden även till jul och andra stora fester.

Till efterrätt blir det småländsk ostkaka. I hela Europa har det funnits kakor som innehåller olika sorters färskost eller ostmassa, men den svenska ostkakan är ändå ett unikum.

Den äldsta svenska källan är bara från 1538, men antagligen har ostkaka lagats i någon form sedan medeltiden. Den har funnits i stora delar av Sverige, men idag skiljer man på Hälsingeostkaka som är mer gnisslig och inte innehåller mandel, och den småländska — vilket är den vanliga typen, som går att köpa i butiker över hela landet.

Historiskt var ostkaka den stora festrätten i Småland och många av gästerna som kom från lite större gårdar tog med sig en ostkaka som förning eftersom den mängden mjölk inte skulle ha gått att uppbåda vid en enda bondgård.

Smaklig måltid!

Edward Blom, gastronom och kulturhistoriker