

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

UPPLAND: DYRA KRYDDOR OCH UTLÄNDSKA ALKOHOLHALTIGA DRYCKER...

U MËNY

P
P
L
A
N
D

TRE-RÄTTERS • 595:-

SNAPSENS TRE KAMRATER

EDWARDS GUBBRÖRA

Ansjovis, ägg, lök, gräslök och smör på Upplandskubb

ROSLAGSTULLSRÖRA

Västerbottenost, lax, fetaost, akvavit, crème fraîche, honung och dijonsenap

STEKT SALVIAFLÄSK

Edward rekommenderar: *S:t Eriks Ljus Lager, Roslags Sailing Dill & Rönnbär*

GÄDDQUENELLER

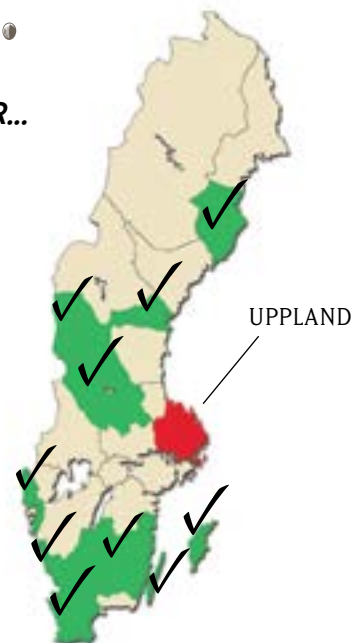
Vitvinsås, kokt potatis och säsongens gröna Mälärögrönsaker

Edward rekommenderar: *Torr Roséblend av mjöd*

HAVTORNSGLASS

Edward rekommenderar: *Roslagspunsch*

TRERÄTTERS MED DRYCKESPAKET • 1150:-



I Kvarnens och min resa genom Sveriges landskap är vi inte längre bort än på andra sidan Slussen denna gång: Färden går alltså till Uppland.

Uppland har varit bebott sedan stenåldern, och från bronsåldern syns tecken på ökat välstånd.

Snart utvecklar sig Uppland till Svealands, och sedermera Sveriges, viktigaste område – med profana och andliga maktcentra som Birka, Sigtuna, Uppsala och Stockholm (till större delen tillhörigt Uppland).

De uppländska folklanden betecknade de tre folkländerna: Attundaland, Fjärd-hundraland och Tiundaland, som låg ovanför (uppepå) Mälaren. Det sammanfattande namnet Uppland finns belagt sedan Upplandslagen 1296, men lär ha använts längre än så.

Upplands kultur är mycket varierad, och så även matkulturen.

Landskapets många sjöar och utbredda skärgårdar har i hög grad präglat det uppländska allmogeköket: historiskt har fiskrätter varit extremt vanliga. Viss fäbodkultur i norr och annan produktion av mjölkprodukter har självklart förekommit, liksom kött-, sädes- och grönsaksproduktion. De stora städerna och de många herresätena, samt vallonbruken i norra Uppland, har gett upphov till en ståndskultur med avancerad, mångskiftande matlagning med dyra kryddor, utländska alkoholhaltiga drycker och andra importvaror

Till Kvarnens Upplandsmeny inleder vi, som en hyllning till den gamla brännvins- och smörgåsbordstraditionen, genom en assiett med tre olika smårätter, jag komponerat för att passa till kryddat brännvin. Serverat med ett par skivor traditionell upplandskubb, ett kokt bröd som är ett av Upplandskökets mer säregna inslag.

Till det blir det öl och snaps från landskapet.

Därefter blir det självklart en fiskrätt! Men vi hoppar fram i tiden ända till 1980-talet och de då så populära, molnlätta gäddquenellerna, serverade med vinsås samt potatis och Mälärögrönsaker.

Denna rätt är Frankrike och Uppland i vackraste förening!

Som en hyllning till Gamla Uppsalas och Birkas forntida vikingagillen föreslår vi ett glas roséblend av mjöd till varmrätten.

Till efterrätt blir det glass på havtorn, ett underbart bär som växer rikligt i Upplands skärgårdar.

Och ett glas Roslagspunsch till det.

Väl bekomme!

Edward Blom, gastronom och kulturhistoriker