Smaka på en plats

Recept från Kulturella kraftfält i Örebro län







INNEHÅLLSFÖRTECKNING

01 INLEDNING 3
Smaka på en plats - Kulturella kraftfält i Örebro län

02 FRÖVI 4
Frövi på en tallrik
Meny, förrätt, huvudrätt, dessert och drycker

03 HJULSJÖBYGDEN 10
Kan en måltid smaka Hjulsjöbygden?
Meny, förrätt, tre huvudrätter, dessert och drycker

04 FOLKETS HUS I KOPPARBERG 18
Måltidsgestaltning för Folkets hus
Meny, förrätt, två huvudrätter, dessert och drycker

05 KVARNTORPSHÖGEN 28
Kulturellt kraftfält vid Kvarntorpshögen
Meny, förrätt, huvudrätt, dessert och drycker

06 LERBÄCK 33
Kan en måltid spegla Lerbäcks själ?
Meny, förrätt, huvudrätt, dessert och drycker

07 STADRA TEATER 39
Stadra Teaters karaktär på tallriken
Meny, förrätt, huvudrätt, dessert och drycker

08 TIVEDEN 47
Kan en måltid smaka Tiveden?
Meny, förrätt, huvudrätt, dessert och drycker

Nu kan du smaka på en plats
Recept från Kulturella kraftfält i Örebro län

Vad händer när det som växer i närheten får utrymme på tallriken och i glasen? Det blir ofta både näringsrikt och gott. Om du dessutom adderar historia, traditioner och lokala verksamheter till måltidskoncepten? Då blir det magiskt gott. För när råvaror och smaker hänger samman med platsens själ är det inte bara mat på tallriken. Det är en berättelse om platsen. Maträtter som förmedlar platsens unika berättelse kan förhöja besöket och skapa nya perspektiv på hållbarhet, kultur och gastronomi.

Genom recepten på följande sidor kan du vara med och återskapa magin! Måltidskoncepten har tagits fram av studenter på Restaurang- och hotellhögskolan i Grythyttan, Örebro universitet. Studenterna har med hjälp av det platsbaserade och undersökande arbetssättet HEPEC, där historia, ekosystem, primärproduktion, entreprenörer och cirkulära system analyseras, tagit fram olika recept till sju utvalda ”kulturella kraftfält” i Örebro län. Platser dit människor reser för att uppleva kultur av olika slag. Genom att laga rätterna är du med och lyfter fram de unika platserna och stärker relationerna mellan olika aktörer i livsmedelssystemet.

Hur har då platserna inspirerat studenterna? Frövis maträtter tar sin utgångspunkt i industrihistoria, bruksmiljö, skog och arbetarmåltidens tradition. **Hjulsjöbygden** speglas genom kopplingar till järn, skog och historia. Rätterna till **Folkets hus i Kopparberg** lyfter fram gemenskap, föreningsliv och kultur som centrala delar av platsens identitet. **Hällabrottet och Kvarntorp** har fått recept som utgår från ett industrihistoriskt arv där oljeskifferindustrin, slagghögen och den kvarvarande värmen i materialet fortfarande präglar platsen. **Lerbäcks** måltidskoncept tar i stället avstamp i ett landskap präglat av myrmarker, mossar, skogsmarker och uppodlad mark. Recepten till **Stadra Teater** utgår från en kulturell och historisk kontext där scenkonst, berättande och platsens sociala sammanhang står i centrum. Recepten till **Tivedstorp** präglas av skogens närvaro och naturens råhet.

Genom att kombinera lokala resurser, hållbarhetsaspekter och kreativa tolkningar har studenterna utvecklat menyer som inte bara speglar sina kraftfält, utan också öppnar för nya sätt att uppleva dem. Varje måltid blir därmed en berättelse om platsen, människorna och sammanhanget.

Vill du servera menyn eller är nyfiken på att veta mer? Hör av dig till AgroÖrebro: anna.magnusson@agroorebro.se

Frövi på en tallrik

Frövis industrihistoria, omgivande skogslandskap och lokala gemenskap bildar utgångspunkten för denna meny. Med inspiration från platsens råvaror och traditioner har studenterna skapat en modern tolkning av arbetarmåltidens kraft och enkelhet.

Genom smaker, presentation och berättelse får historia och nutid mötas på tallriken. Måltiden gestaltar Frövis identitet och skapar en upplevelse där skogen, bruket och människorna står i centrum.



Förrätt: Beignet med tomat- och lingonmarmelad och rökt renhjärta.

Meny

Förrätt
Beignet med tomat- och lingonmarmelad och rökt renhjärta

Dryck
Lingonshot

Huvudrätt
Frövi Dolme med pommes duchesse, sirapsgräddsås och lingongel

Dryck
Frövin

Dessert
Lingon- och äppelkompott med havretopp



Huvudrätt: Frövi Dolme med pommes duchesse, sirapsgräddsås och lingongel.

FÖRRÄTT

Beignet med tomat- och lingonmarmelad och rökt renhjärta
10–12 stycken

Ingredienser
Beignet
330 g vetemjöl
230 g vatten
200 g ägg
20 g socker
10 g salt

Varmrökt renhjärta
500 g renhjärta
30 g salt
20 g socker
500 ml vatten
Alspån
Enris

Ätbar tallrik av tomatstjälkar
100 g tomatstjälkar
150 g vetekli
100 g potatismjöl

Tomat- och lingonmarmelad
500 g mogna tomater
200 g lingon
300 g strösocker
Saft från 1 citron
2 g salt

Gör så här
1. Beignet
Blanda alla ingredienser till smeten tills den är slät. Sila och häll i en gräddsifon. Ladda med två gräddpatroner. Hetta upp olja till 180 °C och fritera beigneterna gyllenbruna.

2. Varmrökt renhjärta
Rimma hjärtat i salt- och sockerlag i ett dygn i kylskåp. Torka och rök med alspån och enris tills innertemperaturen är 62–65 °C, cirka 4–6 timmar. Låt svalna.

3. Ätbar tallrik av tomatstjälkar
Koka tomatstjälkarna mjuka och mixa till puré. Blanda med vetekli och potatismjöl till en deg i köksmaskin. Knåda först degen på medelhastighet i två minuter och öka därefter till maximal hastighet i 50 sekunder. Täck och låt vila i 20 minuter.

Forma degen till bollar om högst 50 g. Placera mellan två bakplåtspapper och kavla till cirka 3 mm tjocklek. Använd en mindre metalltallrik vid gräddningen för att ge degen önskad form. Lägg bakplåtspapper ovanpå degen och torkade gula ärtor som tyngd för att minska bubbelbildning och deformation. Grädda i varmluftsugn vid 150 °C i 70 minuter utan luftfuktighet. Låt tallrikarna svalna i metalltallrikarna med ärtorna ovanpå. Låt sedan stå i rumstemperatur i 24 timmar för att säkerställa formen.

4. Tomat- och lingonmarmelad
Koka tomater, lingon, socker och citronsaft i cirka 30–40 minuter tills marmeladen tjocknar.

5. Uppläggning
Klicka marmelad på tallriken och placera en beignet ovanpå. Lägg på ytterligare marmelad. Skiva renhjärtat, vik skivorna och placera överst. Garnera med krasse.

HUVUDRÄTT

Frövi Dolme med pommes duchesse, sirapsgräddsås och lingongel
6 portioner

Ingredienser
Dolme
900 g renfilé
250 g trattkantareller
1 lök
2 vitlöksklyftor
50 g smör
100 ml grädde
Salt och peppar

Pommes duchesse
500 g potatis
50 g smör
2 äggulor
Salt och peppar

Sirapsgräddsås
200 ml grädde
2 msk ljus sirap
50 ml buljong

Lingongel
100 g lingon
50 g socker
1 tsk agar-agar

Gör så här
1. Dolme
Hacka svamp, lök och vitlök och stek i smör. Blanda med grädde, salt och peppar. Fyll filén och rulla ihop. Stek eller ugnsbaka till en innertemperatur på 60–65 °C.

2. Pommes duchesse
Koka potatisen och mosa den slät. Blanda med smör och äggulor. Spritsa ut på plåt och baka i 180 °C i cirka 15 minuter tills de är gyllene.

3. Sirapsgräddsås
Koka grädde, buljong och sirap tills såsen tjocknar lätt.

4. Lingongel
Koka lingon med socker och mixa slätt. Tillsätt agar-agar och låt stelna i kylskåp.

DESSERT

Lingon- och äppelkompott med havretopp
6 portioner

Ingredienser
Kompott
300 g äpplen, tärnade
150 g lingon
100 g strösocker
50 ml vatten
1 tsk kanel

Havretopp
100 g havregryn
50 g smör
50 g farinsocker
1 msk vetemjöl
1 nypa salt

DRYCKER

Lingonshot
6 portioner

Ingredienser
160 ml lingonsockerlag
160 ml lingonkombucha
40 ml pepparotsjuice, justera efter smak

Gör så här
1. Blanda lingonsockerlag och lingonkombucha.

2. Tillsätt önskad mängd pepparotsjuice och blanda försiktigt.

Tips: För mycket pepparotsjuice kan göra drinken svår att dricka.

Frövin
6 portioner
Ingredienser
500 ml lingonkombucha
200 ml lingonsockerlag
200 ml vatten
1 citron, pressad

Gör så här
1. Blanda kombucha och lingonsockerlag.

2. Tillsätt vatten lite i taget och smaka av tills önskad smakbalans uppnås.

3. Pressa citronen lite i taget för att justera syran och förlänga smaken i munnen.

Lingonsockerlag
Cirka 5 dl

Ingredienser
250 g socker
250 g lingon
50 g vatten

Gör så här
1. Häll vatten och lingon i en kastrull och värm på medelhög värme.

2. När lingonen börjar släppa vätska, tillsätt sockret.

3.Koka under omrörning tills sockret lösts helt.

4. Sila av och pressa lingonen lätt för att få ut så mycket vätska som möjligt.

5. Kyl ner och förvara i en tätt försluten behållare i kylskåp.

DRYCKER

Lingonkombucha
Cirka 2 liter

Ingredienser
Kombuchabas
1 760 g vatten
240 g socker
10 g svart te
200 g kombuchavätska
1 SCOBY (Symbiotic Culture of Bacteria and Yeast)

Smaksättning
500 g lingon
1 rött äpple, grovt hackat
1 päron, grovt hackat
2 lagerblad
1 stjärnanis

Gör så här
1. Koka upp vatten och socker. Låt svalna till cirka 80 °C och tillsätt teet.
2. Låt stå tills vätskan svalnat till 25–30 °C.
3. Sila vätskan i en steril glasbehållare på cirka 2,5 liter.
4. Tillsätt kombuchavätskan och lägg ner SCOBY. Rör försiktigt för att inte skada kulturen.
5. Låt stå i 5–10 dagar. Smaka av efter fem dagar och fortsätt tills önskad syra uppnåtts.
6. Ta ut SCOBY och spara 2 dl vätska i glasbehållare i kylen för nästa användning (svampen håller ca 1 månad).
7. Lägg lingon, äpple, päron, lagerblad och stjärnanis i en glasbehållare. Häll över kombuchan och låt stå i ett dygn.
8. Sila av och förvara i en tätt försluten glasbehållare tills användning.

Kan en måltid smaka Hjulsjöbygden?

Denna meny är inspirerad av Hjulsjöbygdens kultur och historia. Måltiden är framtagen för att gestalta områdets identitet genom lokala råvaror, traditionella smaker och symboliska inslag som knyter an till järn, skog och bygdens berättelser.

Rätterna syftar till att skapa en helhetsupplevelse där smak, doft och presentation tillsammans speglar Hjulsjöbygdens själ och samtidigt öppnar för hållbara och innovativa måltidslösningar.



Foto: Terése Sundh

Meny

Förrätt
Tartelette med ostkräm, rökta hasselnötter och nyponmarmelad

Dryck
Nyponte med Hōjicha och gurkyuzu

Huvudrätt 1
Gravad fårtacka med senapsfrön, picklad rödlök,
kolad crème double och libbstickeolja

Dryck
Fermenterad nypondryck

Huvudrätt 2
Hjulsjö-pizza med morotscoulis, mozzarella och blastpesto

Dryck
Morots- och äppeldryck med tonic

Huvudrätt 3
Hjulsjö-wontons med kantarellbuljong

Dryck
Mousserande grönt te med citron

Dessert
Äppeltartelett med sorbet på morot, äpple och vassle

Dryck
Kall äppelglögg med kryddor

FÖRRÄTT

Tartelett med ostkräm, rökta hasselnötter och nyponmarmelad
6 portioner

Ingredienser
Tartelett
170 g mjöl
60 g vatten
10 g socker
3 g salt
20 g olivolja
15 g äggula

Ostkräm
200 g färskost
100 g Bredsjö hård
4 msk vispgrädde
Salt och peppar

Nyponmarmelad
500 g nypon
250 g pumpa
2,5 dl socker
Zest från 1 citron
Rökta hasselnötter
100 g pocherade eller kokta hasselnötter

Gör så här
1. Tartelett
Blanda alla ingredienser och knåda i 5 minuter. Kyl i 1 timme. Kavla ut och forma. Kyl ytterligare 30 minuter. Baka vid 160 °C med 50 % ånga i cirka 30 minuter.

2. Ostkräm
Värm grädden långsamt. Grilla Bredsjö hård lätt. Mixa med färskost och grädde. Smaka av med salt och peppar.

3. Nyponmarmelad
Koka nypon och pumpa mjuka med lite vatten. Tillsätt citronzest och socker. Sjud i 30–60 minuter.

4. Rökta hasselnötter
Rök nötterna vid 90 °C i cirka 1 timme. Grovhacka.

HUVUDRÄTT 1

Gravad fårtacka med senapsfrön, picklad rödlök, kolad crème double och libbstickeolja
6 portioner

Ingredienser
Gravad fårtacka
400 g fårtackastek
150 g socker
150 g salt
50 g timjan
30 g enbär

Senapsfrön
60 g senapsfrön
150 g vitvinsvinäger
100 g socker
150 g vatten

Picklad rödlök
100 g stek-rödlök
50 g ättika
100 g socker
150 g vatten

Kolad crème double
600 g grädde
50 g pepparrot
2 grillkolsbitar
Salt

Libbstickeolja
50 g libbsticka
200 g rapsolja

Gör så här
1. Gravad fårtacka
Putsa köttet och täck med socker, salt, timjan och enbär. Låt stå i kyl i två dagar. Borsta av och låt möras i ytterligare två dagar. Skiva tunt.

2. Senapsfrön
Blötlägg senapsfröna i vinäger. Koka upp socker och vatten och blanda med senapsfröna. Kyl i 1–2 dagar.

3. Picklad rödlök
Koka upp ättika, socker och vatten. Häll lagen över löken och kyl över natten.

4. Kolad crème double
Lägg grillkol i grädden och låt stå i 10–20 minuter. Koka ner grädden och smaka av med riven pepparrot och salt.

5. Libbstickeolja
Blanchera libbstickan, mixa med olja, sila och kyl.

HUVUDRÄTT 2

Hjulsjö-pizza med morotscoulis, mozzarella och blastpesto
6 portioner

Ingredienser
Pizzadeg
297 g Caputo pizzamjöl tipo 00
184 g kallt vatten
8,9 g salt
0,33 g jäst

Morotscoulis och morotskräm
7 morötter (saften används till drycken)
1 schalottenlök
500 g vatten
30 g smör
30 g majsstärkelse
Salt och peppar

Mozzarella
2 l lantmjölk
30 ml filmjölk
1 tsk löpe
15 g salt
500 ml kallt vatten

Blastpesto
50 g morotsblast
50 g torrostade solrosfrön
50 g Bredsjö hård
100 g olja
1 vitlöksklyfta
Salt, peppar och vinäger

Topping
Picklade trattkantareller
Kanderad svedjeråg
Svedjerågssalt
Torkad morot
Gurkört och rödbetsskott

Gör så här
1. Pizzadeg
Blanda vatten och jäst. Tillsätt mjöl och salt och arbeta till en smidig deg. Låt jäsa över natten. Forma till bollar och låt jäsa i ytterligare 6 timmar.

2. Morotscoulis och morotskräm
Stek lök och morot. Koka med vatten i 20 minuter. Sila och red hälften med majsstärkelse till en kräm. Använd resten till coulis. Torka lite morotskräm som topping.

3. Mozzarella
Värm mjölk och filmjölk till 37 °C och tillsätt löpe. Bryt ostmassan och värm till 60–65 °C. Forma till bollar och förvara i vassle.

4. Blastpesto
Mixa morotsblast, solrosfrön, ost och olja. Smaka av med salt, peppar och vinäger.

5. Topping
Pickla trattkantareller och förbered kanderad svedjeråg, torkad morot och örter.

6. Montering
Baka pizzan i 3 minuter vid 340 °C. Lägg på morotscoulis, mozzarella, pesto, morotskräm och övrig topping. Servera omgående.

HUVUDRÄTT 3

Hjulsjö-wontons med kantarellbuljong
6 portioner

Ingredienser
Wontondeg, cirka 30 stycken
125 ml vatten
½ tsk salt
1 ägg
300 g vetemjöl

Fyllning
3 schalottenlökar
250 g kantareller
250 g spenat
50 g Bredsjö blå
25 g Bredsjö hård
50 g färskost

Kantarellbuljong, cirka 1 liter
1 liten rotselleri
1 morot
2 gula lökar
75 g torkad svamp
2 l vatten
Salt

Gräslöksolja
50 g gräslök
2 dl neutral olja

Smörstekt mangold
2 mangoldstjälkar
Smör
Salt

Rostad mandel
30 g mandel

Gör så här
1. Wontondeg
Blanda vatten, salt och ägg. Tillsätt mjöl och arbeta till en smidig deg. Låt vila i kyl i 1 timme. Kavla tunt och skär i rutor.

2. Fyllning
Fräs lök, kantareller och spenat. Blanda med ost och färskost. Smaka av med salt och peppar.

3. Wontons
Lägg fyllningen på varje degruta. Vik ihop och nyp till kanterna. Koka i 2–3 minuter tills de flyter upp.

4. Kantarellbuljong
Rosta grönsakerna. Tillsätt torkad svamp och vatten. Koka i 45 minuter, sila och smaka av med salt.

5. Gräslöksolja
Värm oljan till 70 °C. Mixa med gräslök, sila och kyl.

6. Smörstekt mangold
Skär mangolden och stek i smör tills den är lätt brynt. Salta.

7. Rostad mandel
Hacka mandeln och rosta tills den är gyllene.

DESSERT

Äppeltartelett med sorbet på morot, äpple och vassle
6 portioner

Ingredienser
Mördeg
150 g vetemjöl
50 g florsocker
100 g kallt smör
1 äggula
1 krm salt

Äppelfyllning
3 äpplen (Ingrid Marie)
30 g smör
12 g vaniljsocker
6 g malen kanel
Sorbet på morot, äpple och vassle
400 g vassle
75 g morotsjuice
75 g äppeljuice (Granny Smith och Ingrid Marie)
80 g strösocker
30 g glykossirap
15 g citronjuice
1 nypa salt

Gör så här
1. Mördeg
Blanda mjöl, florsocker och salt. Nyp in smöret och tillsätt äggulan. Arbeta snabbt ihop till en deg och låt vila i kyl i 30 minuter.

2. Äppelfyllning
Skala och tärna äpplena. Fräs i smör med socker, vanilj och kanel tills de är mjuka men fortfarande fasta.

3. Montering
Förgrädda mördegen i 3–6 minuter vid 175 °C. Fyll med äppelbitarna.

4. Sorbet
Blanda vassle, morotsjuice och äppeljuice med socker och glykossirap. Tillsätt citronjuice och salt. Frys i 24 timmar, kör i Pacojet och frys ytterligare 10–20 minuter.

DRYCKER

Nyponte med Hōjicha och gurkyuzu
Ingredienser
4 tsk Hōjicha-te
6 tsk nyponpulver
1 dl socker
4 msk gurkyuzu? / vinäger
4 kvistar tallbarr

Gör så här
1. Blanda Hōjicha-te med kallt vatten och låt dra i ett dygn.
2. Koka nyponpulver med vatten och låt svalna.
3. Koka sockerlag med tallbarr.
4. Blanda allt och smaka av med gurkyuzu eller vinäger.

Fermenterad nypondryck
Ingredienser
10 nypon
30 g torkad chaga
1 dl rödklöver
0,5 dl gråbo
10 svarta trumpetsvampar
10 salviablad
1 liten tallkvist
1 000 ml vatten
60 g honung
100 ml kombucha
60 g socker

Gör så här
1. Häll varmt vatten över nypon, örter och svamp och låt stå i 30–40 minuter.
2. Sila och tillsätt honung och tallkvist.
3. Fermentera i 3–7 dagar med kombucha och socker tills önskad sötma uppnåtts.

DRYCKER

Morots- och äppeldryck med tonic
Ingredienser
240 ml silad vassle
200 ml morotsjuice
200 ml äppelmust
50 ml vatten
25 g socker
33 cl tonic water

Gör så här
1. Blanda vassle, morotsjuice, äppelmust och sockerlag.
2. Tillsätt tonic vid servering.

Mousserande grönt te med citron
Ingredienser
2 l vatten
4–5 tsk grönt te
Zest från ½ citron
1–2 msk socker
Is och citronskivor

Gör så här
1. Brygg grönt te med citronzest och tillsätt socker.
2. Låt svalna och kyl.
3. Kolsyresätt och servera med is och citron.

Kall äppelglögg med kryddor
Cirka 1,5 liter

Ingredienser
8 Granny Smith-äpplen
8 Ingrid Marie-äpplen
4 msk muscovadosocker
3 stjärnanis
1 kanelstång
10 hela nejlikor
1 vaniljstång
1 tsk kardemummakärnor
Torkat apelsinskal

Gör så här
1. Pressa äpplena till juice.
2. Koka med kryddorna och låt stå över natten.
3. Sila, kyl och servera väl kyld.

Måltidsgestaltning för Folkets hus i Kopparberg

Denna måltid är inspirerad av Folkets hus i Kopparberg och platsens sociala, historiska och kulturella sammanhang. Syftet har varit att gestalta husets identitet genom lokala råvaror, smaker och presentation, där varje rätt speglar engagemang, gemenskap och hållbarhet.

Måltiden har utformats för att ge gästerna en helhetsupplevelse där sensorik, estetik och berättelse tillsammans förstärker förståelsen av Folkets hus roll som mötesplats och kulturellt nav i Kopparberg.



Foto: Örebro Läns Museum

Meny

Förrätt
Svedjerågsknäckebröd med getfärskost, lingonmarmelad, fermenterade lingon och picklad schalottenlök

Huvudrätt 1
Kåldolmar med getfärs, betor och vasslepicklat äpple

Huvudrätt 2
Getkorv med bröd, hjortronsenap och lingonketchup

Dessert
Sockerkaka med getmjölksglass, kolasås och hjortronpulver

Drycker
SvedjeBrus, Blåbär och Hjortron – NordGuld Soda



Foto: Terése Sundh

FÖRRÄTT

Svedjerågsknäckebröd med getfärskost, lingon och picklad schalottenlök
Ingredienser
Svedjerågsknäckebröd
50 g jäst
500 g vatten
750 g fint svedjerågsmjöl
150 g grövre svedjerågsmjöl
12 g salt
Cirka 100 g vetemjöl till utbakning

Getfärskost
3 liter färsk opastöriserad getmjölk
1 ml ostlöpe
1 dl ekologisk filmjölk
1 tsk salt

Lingonmarmelad med kanel
500 g lingon
500 g socker
1 kanelstång

Fermenterade lingon
Lingon
Salt
Socker

Picklad schalottenlök med vassle
4 schalottenlökar
1 del vinäger
2 delar socker
3 delar vassle

Gör så här
1. Svedjerågsknäckebröd
Lös jästen i vattnet, 25 °C.
Tillsätt svedjerågsmjölet och saltet. Blanda till en deg.
Låt degen jäsa cirka 60 minuter under plast i rumstemperatur.
Sätt ugnen på 220 °C. Dela degen i bitar och kavla ut tunt, cirka 1 mm.
Nagga degen, stansa ut bitar och grädda i 8–10 minuter. Låt svalna på galler.

2. Getfärskost
Värm mjölken till 32 °C och tillsätt filmjölken. Låt stå i 3–4 timmar.
Tillsätt löpe, rör försiktigt och låt stå i 6–12 timmar tills ostmassa bildats.
Skär ostmassan i tärningar och låt vila i 10 minuter. Häll upp i silduk och låt rinna av i 12–24 timmar.
Salta och forma efter önskemål.

3. Lingonmarmelad med kanel
Lägg alla ingredienser i en kastrull och koka upp.
Skumma av och låt sjuda i 30–60 minuter. Rör om då och då.
Låt svalna. Marmeladen tjocknar vid avsvalning.

4. Fermenterade lingon
Väg lingonen och beräkna 2 % av vikten som salt och lika mycket socker.
Lägg lingon, salt och socker i en vakuumpåse och förslut.
Låt stå i rumstemperatur i 1–2 veckor. Smaka av efter den första veckan.
Förvara i kyl när önskad smak uppnåtts.

5. Picklad schalottenlök med vassle
Skala och skiva löken tunt.
Koka upp vinäger, socker och vassle.
Lägg löken i lagen och förvara övertäckt i kyl.

HUVUDRÄTT 1

Kåldolmar med getfärs, betor och vasslepicklat äpple
Ingredienser
Kåldolmar
500 g getfärs (35–50 g per kåldolme)
1 gul lök, finhackad och svettad i lite smör
1 ägg
1 dl ströbröd
1 dl grädde
1 dl ljungsirap
Salt och svartpeppar
1 huvud savojkål, blancherad med separerade blad

Kokt rödbeta och polkabeta
1–2 rödbetor
1–2 polkabetor
Salt

Vasslepicklat äpple
1 äpple
1 del vinäger
2 delar socker
3 delar vassle

Gör så här
1. Kåldolmar
Blanda färsen med svettad lök, ägg, grädde, ströbröd, salt och peppar. Låt vila i 10 minuter. Lägg ut ett savojkålsblad. Fyll med en sträng färs längs nederkanten och ringla lite ljungsirap över.
Lägg på plastfolie, rulla tätt och tvista ändarna.
Ånga de rullade kåldolmarna i ugnen vid 71–90 °C med plastfolie i 20–30 minuter.
Innertemperaturen för getfärsen ska vara 71 °C.
Ta ut rullarna, ta bort plasten och låt vila i 3–5 minuter.
Stek snabbt i panna för att ge yta.

2. Kokt rödbeta och polkabeta
Koka och blanchera rödbeta och polkabeta i separata kastruller med salt för att behålla färgen.
Skala betorna och skiva tunt med mandolin.

3. Vasslepicklat äpple
Skala och tärna äpplet smått, brunoise.
Koka upp vinäger, socker och vassle.
Mixa in äpplet och förvara i kyl.

HUVUDRÄTT 2

Getkorv
Ingredienser
700 g magert getkött
300 g lammkött
200 g späck
24 g salt (2 % av totalvikten 1 200 g)
5 g mald svartpeppar
5 g vitlökspulver
3 g malda fänkålsfrön
Grisfjälster

Utrustning
Köttkvarn
Korvspruta
Bunke
Kniv
Skärbräda
Ugn med ångfunktion
Stekpanna eller grill

Gör så här
1. Förbered råvarorna: Skär getkött, lammkött och späck i mindre bitar. Håll allt väl kylt för att bibehålla rätt konsistens i färsen.

2. Mala köttet: Mal kött och späck genom en grov skiva. Blanda färsen lätt.

3. Blanda färsen: Tillsätt salt, peppar, vitlökspulver och fänkål. Arbeta färsen tills den binder samman och blir smidig.

4. Förbered fjälstret: Skölj fjälstret noggrant och låt det ligga i ljummet vatten tills användning.

5. Stoppa korvarna: Fyll fjälstret jämnt med hjälp av korvsprutan och tvinna till korvar i önskad längd.

6. Förvärm i ugn: Häng korvarna i ugnen så att luften kan cirkulera runt dem. Ställ ugnen på 75 °C med 100 % ånga. Detta gör korvarna fasta, saftiga och enklare att hantera innan slutlig tillagning.

7. Tillaga i 4 timmar, tills korvarna är genomvarma och fasta i formen. De ska inte få färg här, utan endast förkokas.

8. Slutlig tillagning: Stek eller grilla korvarna på medelvärme tills de får fin yta.

Korvbröd
Ingredienser
Ägg, uppvispat, till pensling
Svedjerågsmjöl, grovt, till topping
4 msk olivolja
600 g vetemjöl
100 g svedjerågsmjöl, finsiktat
1 tsk salt
2 tsk socker
50 g jäst, eller motsvarande mängd torrjäst
5 dl mjölk
50 g smör

Gör så här
1. Smält smöret i en liten kastrull. Tillsätt mjölken och värm vätskan till 25–30 °C.

2. Smula jästen i en bunke, häll över vätskan och rör om tills jästen har lösts upp. Tillsätt socker, salt, mjöl och olja.

3. Kör degen i 10–15 minuter i bakassistent tills den är jämn, elastisk och smidig. Låt degen gå på full hastighet de sista minuterna. Täck skålen med plastfolie och en kökshandduk. Låt degen jäsa till dubbel storlek, cirka 45 minuter.

4. Knåda degen väl på ett lätt mjölat bakbord. Dela degen i cirka 35 g stora bitar och forma avlånga bullar. Täck bullarna med plastfolie och låt dem vila på bänken i 10–15 minuter.

5. Forma varje bulle till ett korvbröd, cirka 10 cm långt. Kavla gärna ut varje bulle till en avlång platta och rulla sedan ihop den till en jämn rulle. Se till att skarven hamnar på undersidan.

6. Lägg bröden på en plåt med bakplåtspapper. Täck med plastfolie och låt korvbröden jäsa i cirka 35–40 minuter.

7. Pensla bröden med uppvispat ägg och strö över grovt svedjerågsmjöl om så önskas.

8. Grädda bröden i mitten av ugnen på 215 °C i cirka 10 minuter.

9. Låt svalna på galler.

HUVUDRÄTT 2

Lingonsumak
Ingredienser
Valfri mängd lingon, gärna fruktkött och skal som blivit över från lingonketchupen

Gör så här
1. Mosa lingonen om de är färska eller frysta.

2. Bred ut massan på en plåt med silikonmatta eller bakplåtspapper.

3. Torka i torkskåp eller ugn på 50 °C över natten, cirka 8–10 timmar.

4. När massan är helt torr, mixa den i kryddmixer eller mortla till ett fint pulver.

5. Förvara i en lufttät burk.

Löksallad med sumak
Ingredienser
2 rödlökar
1 stor bunt persilja, cirka 1–1,5 dl finhackad
2–3 tsk sumak
1 msk olivolja
1 msk citronsaft
½ tsk salt
1 nypa socker, valfritt
Svartpeppar efter smak

Gör så här
1. Skala rödlökarna och skiva dem mycket tunt, gärna med mandolin.

2. Lägg löken i en skål med kallt vatten i 10 minuter för att mildra den råa löksmaken. Häll av vattnet och krama löken lätt torr.

3. Finhacka persiljan och blanda med löken. Tillsätt sumak, olivolja, citronsaft, salt och eventuellt en nypa socker.

4. Blanda försiktigt och låt löksalladen marinera i minst 10 minuter före servering så att smakerna sätter sig.

5. Smaka av med mer sumak eller citron vid behov.

Friterad vitkål
Ingredienser
10 stora vitkålsblad
2 liter vatten, till blanchering
2 tsk salt
2–3 dl vetemjöl
Neutral olja till fritering, exempelvis rapsolja

Gör så här
1. Koka upp vattnet med salt.

2. Lossa vitkålsbladen och skär bort den tjockaste delen av mittnerven.

3. Blanchera bladen i 1–2 minuter tills de mjuknar något men fortfarande är fasta. Kyl snabbt i isvatten och låt rinna av.

4. Låt gärna vitkålsbladen vara något fuktiga när de vänds i mjöl, eftersom fukten gör att mjölet fäster bättre.

5. Vänd bladen i vetemjöl tills de täcks jämnt och skaka av överflödigt mjöl.
Värm oljan till 170–180 °C i kastrull eller fritös.

6. Fritera vitkålsbladen i 2–3 minuter, eller tills de blir gyllene, krispiga och lätt bubbliga.
Låt rinna av på hushållspapper och salta lätt medan de fortfarande är varma.

HUVUDRÄTT 2

Hjortronsenap
Ingredienser
450 g frysta hjortron
100 g vatten
80 g strösocker
8 g salt
20 g ättika, 12 %
15 g färskriven pepparrot
5 gelatinblad
3 g finmalen svartpeppar

Gör så här
1. Lägg hjortron och vatten i en kastrull. Koka upp och låt sjuda i 5–7 minuter tills bären faller sönder.

2. Passera genom en finmaskig sil så att du får en slät hjortronbas.

3. Häll tillbaka krämen i kastrullen. Tillsätt socker, salt, ättika, pepparrot och svartpeppar.

4. Låt krämen sjuda i 5–10 minuter tills smaken rundas av och den tjocknar lätt.

5. Lägg gelatinbladen i kallt vatten i 5 minuter. Krama ur dem och rör ner i den varma, men inte kokande, hjortronkrämen.

6. Häll upp i pipflaska och låt stelna i kylskåp. Under nedkylningen får krämen en senapslik konsistens.

Lingonketchup
Ingredienser
450 g frysta lingon
100 g vatten
80 g socker
20 g ättika
3 g Liura svensk ärtsoja
5 gelatinblad

Gör så här
1. Lägg lingon och vatten i en kastrull och låt sjuda på medelvärme i cirka 10–15 minuter tills bären mjuknat.

2. Passera genom en finmaskig sil så att du får en slät hjortronbas.

3. Blötlägg gelatinbladen i kallt vatten i 5 minuter.

4. Häll tillbaka krämen i kastrullen. Tillsätt socker, ättika och soja och rör om. Låt koka ihop i ytterligare 5 minuter.

5. Ta kastrullen från värmen. Krama ur vattnet ur gelatinbladen och rör ner dem i den varma lingonblandningen tills de lösts upp.

6. Häll upp i pipflaska och låt stelna i kylskåp. Under nedkylningen får den en ketchuplik konsistens.

DESSERT

Sockerkaka med getmjölksglass, kolasås och hjortronpulver
Ingredienser
Sockerkaka
75 g smör
1 dl mjölk
2 ägg
2 dl strösocker
2 tsk vaniljsocker
3 dl vetemjöl
2 tsk bakpulver
0,5 dl ströbröd, exempelvis från överblivet svedjerågsknäckebröd

Getmjölksglass
100 g getmjölksfärskost
400 g getmjölk
2 dl socker
0,25 tsk xantangummi

Getmjölkskolasås
2,5 dl getmjölk
1,5 dl ljus sirap
1 dl strösocker
0,5 dl muscovadosocker
30 g smör
2 tsk vaniljsocker
2 krm salt

Hjortronpulver
Valfri mängd hjortron

Gör så här
1. Sockerkaka
Sätt ugnen på 160 °C varmluft. Smörj och bröa en form på cirka 1,5 liter.
Smält smöret, blanda med mjölken och låt svalna.
Vispa ägg och socker ljust och pösigt.
Blanda ner vaniljsocker, mjöl och bakpulver. Tillsätt slutligen smörblandningen.
Häll smeten i formen och grädda i cirka 35 minuter. Låt svalna på galler.

2. Getmjölksglass
Värm 200 g getmjölk med sockret tills det har lösts upp.
Häll blandningen i en bunke och tillsätt resterande kall getmjölk. Låt svalna.
Tillsätt färskost och xantangummi och mixa slätt.
Häll i Pacojet-behållare och frys över natten. Kör i Pacojet strax före servering.

3. Getmjölkskolasås
Blanda getmjölk, socker och sirap i en kastrull. Koka upp och sjud i cirka 10 minuter till 107–110 °C.
Rör ner smör, salt och vaniljsocker. Servera varm eller kall.

4. Hjortronpulver
Mosa bären.
Bred ut på en plåt med silikonmatta eller bakplåtspapper.
Torka i torkskåp eller ugn vid 50 °C över natten, cirka 8–10 timmar.
Mixa till pulver och förvara lufttätt.

DRYCKER

SvedjeBrus – Barley Water på svedjeråg
Cirka 3,5 liter

Ingredienser
3 msk krossad svedjeråg
3,5 l vatten
170 g rörsocker
1 citron
5–10 pelletsbitar Cascade-humle
Cirka 0,5 tsk citronsyra, efter smak
30 g riven kvittenfrukt

Utrustning
Kolsyresifon
Kolsyrepatron

Gör så här
1. Rosta svedjerågen lätt i en panna tills den doftar nötigt.
2. Koka svedjerågen i 1 liter vatten i 30 minuter och låt stå i ytterligare 30 minuter.
3. Koka upp 2,5 liter vatten i en separat kastrull och riv ner skalet från citronen. Blanda med rörsocker och spara citronjuicen till senare.
4. Sila svedjerågsvattnet ner i sockervattnet genom en finmaskig sil.
5. Smaksätt med citronsaft och Cascade-humle och låt svalna i 1–2 timmar.
6. Smaka av med citronsyra och tillsätt riven kvittenfrukt. Låt dra i cirka 20–30 minuter. Sila genom silduk och kyl ner.
7. Kyl drycken ordentligt. Den bör vara så kall som möjligt utan att frysa för bästa kolsyreupptag.
8. Kolsyresätt med kolsyresifon, en kolsyrepatron per 900 ml, och låt stå i kylskåp i 5–10 minuter.
9. Servera kall.
10. Vid buteljering, luta flaskan för att behålla kolsyran och arbeta snabbt, gärna två personer.

Blåbär
Cirka 1,7 liter

Ingredienser
2 500 g blåbär
10 g sockerpicklade granskott
20 g picklingslag från granskott
Utrustning
2 vakuumpåsar

Gör så här
1. Tina blåbären varsamt.
2. Mosa bären för hand tills vätska släpper.
3. Fördela bärsaften i två vakuumpåsar. Smaksätt den ena med granskott och granskottslag.
4. Låt påsarna stå i rumstemperatur i två dygn.
5. Sila av med finmaskig sil i varsin behållare. Pressa ut den sista vätskan genom silduk.
6. Spara bärskalen till annan användning, exempelvis rawballs.
7. Blanda de två bärsafterna efter smak och balansera syran med sockerlag.
8. Buteljera i vinflaska.

DRYCKER

Hjortron – NordGuld Soda
Cirka 2,5 liter

Ingredienser
900 g hjortron
2 l vatten
7 g citronsyra (0,2%)
10 % sockerlag (2 dl socker och 1 dl vatten)

Utrustning
Kolsyresifon
Kolsyrepatron

Gör så här
1. Tina bären långsamt dagen innan.
2. Mosa bären varsamt för hand tills vätska släpper.
3. Blanda bären med 2 liter vatten i en kastrull och koka upp.
4. Häll över blandningen i en behållare och låt stå över natten.
5. Sila drycken genom en finmaskig sil och pressa ut den sista vätskan från bären.
6. Spara bären till annan användning.
7. Smaksätt drycken med citronsyra och 10 % sockerlag (för 2,5 l dryck, 250 g sockerlag).
8. Kyl drycken ordentligt, så kallt som möjligt utan att den fryser.
9. Kolsyresätt med kolsyresifon, en kolsyrepatron per 900 ml, och låt stå i kylskåp i 5–10 minuter.
10. Servera kall.
11. Vid buteljering, luta flaskan för att behålla kolsyran och arbeta snabbt, gärna två personer.

Kulturellt kraftfält vid Kvarntorpshögen

Denna måltid är inspirerad av Kvarntorpshögens unika industrihistoriska och kulturella kraftfält i Hällabrottet. Syftet har varit att spegla platsens berättelser, konstnärliga uttryck och biologiska mångfald genom smaker, råvaror och presentation.

Varje rätt gestaltar platsens identitet, från industriarvet och slagghögens rykande historia till den samtida konsten och den kalkrika miljön. Tillsammans skapar rätterna en helhetsupplevelse där kultur, natur och gastronomi möts.



Foto: Terése Sundh

Meny

Förrätt
Färskost med vitkålskräm, friterad rågdeg och gräslök

Huvudrätt
Rökt gös med potatissallad, tunnbröd och smörstekt kapris och persilja

Dessert
Skrädmjölsdrömmar med nyponsoppa och älgörtglass

Drycker
Älgörtssoda, äppeldrink och kvittente



Tillbehör till huvudrätt

FÖRRÄTT

Färskost med vitkålskräm och friterad rågdeg
Cirka 10–12 stycken

Ingredienser
Färskost
1 l filmjölk
Färskostcrème
½ huvud vitkål
10 g smör
1 citron, zest och juice
25 g selleriblad
1 schalottenlök
1 knippe gräslök
Deg
1 dl rågmjöl
1 dl vetemjöl
2 dl vatten
15 g jäst
1 tsk salt
1 tsk kummin

Gör så här
1. Färskost
Värm filmjölken till 70–80 °C. Häll över i en sil med blöt duk och låt rinna av över natten. Ta bort färskosten och förvara i en tättslutande behållare.

2. Färskostcrème
Skär vitkålen i klyftor och fräs i smör tills den får färg. Salta och baka i ugn på 150 °C i 40 minuter. Finhacka selleriblad, gräslök och schalottenlök. Riv zest från citronen.
Mixa vitkål med färskost, lök, citronzest, citronjuice och selleriblad till en slät crème. Smaka av med salt, peppar, citron och smör.

3. Deg
Blanda råg- och vetemjöl. Lös upp jästen i ljummet vatten och blanda med resterande ingredienser. Låt jäsa i 30 minuter.
Hetta upp olja till 150 °C och fritera matskedsstora portioner av degen tills de är gyllenbruna.

4. Uppläggning
Spritsa färskostcrème på den friterade degen och toppa med finhackad gräslök.

HUVUDRÄTT

Rökt gös med potatissallad, tunnbröd och smörstekt kapris och persilja
4–6 portioner

Ingredienser
Rökt fisk
2 gösar
2 msk salt per kg fisk
1 msk socker per kg fisk
Rökbriketter av äppelträ
Potatissallad
1 kg potatis
1 schalottenlök
1 dl rapsolja
4 msk senap
50 g gräslök
1 fänkål
2 äpplen
15 ml citronjuice
Salt och peppar
Tunnbröd
5 dl rågmjöl
6–7 dl vetemjöl
100 g smör
4 dl kokt vassle
Salt
Topping
100 g smör
1 dl kapris
1 knippe persilja

Gör så här
1. Rökt fisk
Rensa och fjälla fisken. Rimma i salt- och sockerlag i 1 timme till 1 dygn. Torka och rök med alspån och enris vid 116 °C tills fisken har en innertemperatur på 62–65 °C.

2. Potatissallad
Koka potatisen med skalet på. Skala och skär i kuber. Finhacka lök och gräslök. Strimla fänkål och äpple. Blanda med potatis, rapsolja, senap och citronjuice. Rör om försiktigt och smaka av med salt och peppar.

3. Tunnbröd
Blanda de torra ingredienserna. Smula ner smöret och häll i kokhet vassle. Forma runda bröd, cirka 15 cm i diameter, och stek i torr panna. Förvara i handduk.

4. Topping
Stek persilja och kapris i smör tills kaprisen får lätt färg. Lägg över rätten vid servering.

DESSERT

Skrädmjölsdrömmar med nyponsoppa och älgörtglass
4–6 portioner

Ingredienser
Skrädmjölsdrömmar
80 g smör
1 dl socker
1,5 dl skrädmjöl
1 dl vetemjöl
0,75 tsk hjorthornssalt
1 tsk vaniljsocker

Nyponsoppa
1 kg nypon, orensade
1,6 l vatten
1 dl socker

Älgörtglass
3 dl mjölk, 3 %
3 dl grädde, 36 %
4 äggulor
1,5 dl socker
1 dl älgörtskoncentrat
3 msk aktivt kolpulver
½ tsk xantangummi
Älgörtskoncentrat, cirka 1 liter
4 dl strösocker
1 liter vatten
1 krm askorbinsyra
25 klasar älgört
½ citron

Gör så här
1. Älgörtskoncentrat
Nyp av blomklasarna från älgörten och skölj dem i vatten. Lägg i en kastrull eller hink. Koka upp vattnet i en kastrull och rör ner sockret. Tillsätt därefter askorbinsyran. Låt svalna och häll sedan vätskan över blommorna. Skiva citronen och lägg i. Täck med lock och låt stå kallt i ett dygn. Sila saften genom en silduk och häll upp på flaska.

2. Skrädmjölsdrömmar
Blanda ingredienserna och rulla till bollar, cirka 1 cm stora. Grädda i 180 °C i 10 minuter. Låt svalna.

3. Nyponsoppa
Koka nyponen med vatten i 30 minuter. Mixa och sila. Smaka av med socker och tillsätt maizena vid behov.

4. Älgörtglass
Koka upp mjölk och grädde. Vispa äggulor och socker poröst. Häll i mjölkblandningen tillsammans med kolpulver. Värm till 84–85 °C under vispning. Tillsätt älgörtskoncentrat och xantangummi. Kyl i isbad och frys.

DRYCKER

Älgörtssoda
Cirka 1 liter

Ingredienser
0,8 l vatten
0,2 l älgörtskoncentrat
Juice från 1 lime
2 msk citronjuice
2 kolsyrepatroner

Gör så här
1. Blanda vatten, älgörtskoncentrat, limejuice och citronjuice i en kanna.
2. Kolsyresätt drycken med kolsyrepatronerna och buteljera.
3. Servera med is och en skiva citron.

Äppeldrink
Ca 1 liter ca (för flera portioner)

Ingredienser
Färskpressad äppeljuice från 15 äpplen
1 hel nejlika
1 kanelstång
Cirka 20 hela kardemummafrön
2 dl nyponshrub, en sirap som görs på frukt, socker och vinäger
800 ml grädde
350–400 ml älgörtskoncentrat, efter smak
Torkade äppelklyftor till garnering

Gör så här
1. Pressa äpplena till juice och koka upp. Ta bort skummet som bildas på ytan.
2. Låt äppeljuicen sjuda med nejlika, kanelstång och kardemumma. Smaka av med nyponshrub.
3. Plocka bort kryddorna och buteljera juicen på glasflaska. Kyl tills servering.
4. Vispa grädden lätt och smaka av med önskad mängd älgörtskoncentrat.
5. Häll äppeljuicen i glas och toppa försiktigt med grädde. Garnera med en torkad äppelklyfta.

Kvittente
Per kanna

Ingredienser
3 g kvittente
3 g lavendelblommor
3 g rosenblad
3 g ringblomma
5 g nypon från shruben
15 kardemummafrön
5 hela nejlikor
1 torkad äppelklyfta
2 torkade apelsinskal
600 ml vatten, 80 °C
2,5 msk honung

Gör så här
1. Lägg alla ingredienser i en tesil.
2. Häll på 600 ml vatten, 80 °C.
3. Låt dra i 3,5 minuter.
4. Servera med en sked honung.

Kan en måltid spegla Lerbäcks själ?

Denna meny är inspirerad av Lerbäcks landskap, historia och kultur. Måltiden är utformad för att gestalta platsens karaktär genom råvaror, smaker och presentation.

Skogar, mossar, åkrar och vattenmiljöer erbjuder en rik variation av råvaror, som omsätts till en sensorisk upplevelse där både natur och mänsklig påverkan synliggörs. Rätterna är därför inte bara mat, utan berättelser om Lerbäcks ekologiska och historiska sammanhang, där varje ingrediens och smakkombination reflekterar platsens identitet.



Lerbäcks hembygdsgård - foto: Maria Säfverblad

Meny

Förrätt
Friterad lasagne med Karl Johan-svamp, rökt chipotlemajonnäs och chimichurri

Dryck
Uppfriskande örtdryck med mynta, citronmeliss och citron

Huvudrätt
Lammbirria tacos med gräslök- och limemajonnäs och syrad rödkål

Dryck
Frisk äppelmust med bubblor

Dessert
Tre sorters macarons med äppelsmörkräm, tomatmarmelad och lemon curd

Dryck
Hojicha-te med pepparrot och citron



Foto: Terése Sundh

FÖRRÄTT

Friterad lasagne med svampragu, rökt chipotlemajonnäs och chimichurri
6 portioner

Ingredienser
Svampragu
150 g torkad Karl Johan-svamp
1 gul lök
4 vitlöksklyftor
1 kg tomater
7–8 kvistar citrontimjan
25 g smör
Rapsolja
Salt och peppar
Citronsaft

Bechamelsås
100 g smör
100 g vetemjöl
1 l standardmjölk
200 g Almnäs Tegelost
Salt och peppar
Lasagne
500 g lasagneplattor
50 g vetemjöl
3 ägg
1 paket panko
Rökt chipotlemajonnäs
2 torkade chipotlechili
3 dl rapsolja
2 äggulor
1 msk vinäger
Salt

Chimichurri
20 g oregano
35 g bladpersilja
4 vitlöksklyftor
1 tsk chiliflakes
50 ml rödvinsvinäger
100 ml olivolja
Salt

Gör så här
1. **Svampragu**
Blötlägg svampen och spara svampbuljongen. Stek svampen gyllene tillsammans med lök och vitlök. Tillsätt tomater, citrontimjan och svampbuljong och låt koka ihop till en fyllig svampragu.

2. **Bechamelsås**
Smält smöret och vispa ner mjölet. Tillsätt mjölken under vispning. Blanda ner den rivna osten och smaka av med salt och peppar.

3. **Lasagne**
Varva lasagneplattor, bechamelsås och svampragu i en form. Grädda i 200 °C i cirka 30 minuter. Låt svalna och kyl över natten.

4. **Fritering**
Skär den kylda lasagnen i portionsbitar. Panera i mjöl, ägg och panko och fritera gyllene.

5. **Rökt chipotlemajonnäs**
Smaksätt oljan med chipotle och sila. Vispa ihop med äggulor och vinäger till en majonnäs. Salta efter smak.

6. **Chimichurri**
Blanda samtliga ingredienser.

7. **Servering**
Servera den friterade lasagnen med chipotlemajonnäs och chimichurri.

HUVUDRÄTT

Lammbirria tacos med gräslök- och limemajonnäs och syrad rödkål
6 portioner

Ingredienser
Lammbirria
1,5–2 kg lammbog
3 tomater
3 gula lökar
6 vitlöksklyftor
2 l lammbuljong
6 anchochili
4 guajillochili
2 chipotlechili
1 msk oregano
1 msk spiskummin
1 msk svartpepparkorn
2 lagerblad
1 kanelstång

Tortilla
240 g vetemjöl
120 ml vatten
2 msk neutral olja eller smält smör
Salt
Gräslök- och limemajonnäs
2 äggulor
3 dl neutral olja
30 g gräslök
1 lime
Salt

Syrad rödkål
300 g rödkål
Vinäger
Salt

Gör så här
1. Förbered chilin
Blötlägg chilin i varmt vatten i 20–30 minuter.

2. Lammbirria
Rosta tomater, lök och vitlök tills de får en mörk yta. Mixa tillsammans med chilin och kryddorna till en slät sås. Lägg lammet i en gryta. Tillsätt såsen, buljongen, lagerblad och kanelstång. Låt sjuda i 3–4 timmar tills köttet faller isär. Dra isär köttet och blanda med lite av kokspadet.

3. Tortilla
Blanda mjöl, salt, olja och vatten till en smidig deg. Låt vila och kavla sedan ut till tunna tortillabröd. Stek i torr panna.

4. Gräslök- och limemajonnäs
Mixa gräslök och olja. Vispa ihop med äggulor och smaksätt med lime och salt till en majonnäs.

5. Syrad rödkål
Strimla rödkålen, salta och tillsätt vinäger. Låt stå fram till servering.

6. Servering
Fyll tortillorna med lammbirria, syrad rödkål och gräslök- och limemajonnäs.

DESSERT

Macarons med äppelsmörkräm, tomatmarmelad och lemon curd
8 portioner

Ingredienser
Macarons
150 g florsocker
150 g mandelmjöl
110 g äggvita
150 g strösocker
70 g vatten

Tomatmarmelad
3 gröna tomater
3 msk myntasockerlag
1 stjärnanis
1 msk vatten

Äppelsmörkräm
4 kg äpplen
180 g vispgrädde
180 g strösocker
140 g äggula
275 g smör
Stjärnanis
Nejlika
Kanelstång
Lemon curd
2 äggulor
1 ägg
2 dl strösocker
2 citroner
1 dl citronjuice
100 g smör

Gör så här
1. Macarons
Sikta florsocker och mandelmjöl. Gör macaronsmeten och spritsa ut skalen. Baka tills de är torra och spröda.

2. Tomatmarmelad
Blanchera tomaterna och koka tillsammans med myntasockerlag och stjärnanis till en marmelad. Mixa slätt och kyl.

3. Äppelsmörkräm
Pressa äpplena och reducera juicen med kryddorna. Gör en smörkräm av grädde, socker, äggulor och smör. Smaksätt med den reducerade äppeljuicen.

4. Lemon curd
Vispa ihop ägg, socker, citronjuice och citronskal över vattenbad tills krämen tjocknar. Tillsätt smöret och låt svalna.

5. Montering
Fyll macaronskalen med äppelsmörkräm, tomatmarmelad och lemon curd.

DRYCKER

Uppfriskande örtdryck med mynta, citronmeliss och citron
Ingredienser
4 dl strösocker
4 dl vatten
50 g mynta
5 g citronmeliss
1 citron
1 l kolsyrat mineralvatten

Gör så här
1. Koka upp vatten och socker till en sockerlag.
2. Låt mynta och citronmeliss dra i lagen tills den har svalnat.
3. Sila och blanda med kolsyrat vatten och citronjuice vid servering.

Frisk äppelmust med bubblor
Ingredienser
6 kg röda och gröna äpplen
1 l kolsyrat mineralvatten

Gör så här
1. Pressa äpplena till must.
2. Sila tills musten blir klar.
3. Servera med kolsyrat mineralvatten.

Hojicha-te med pepparrot och citron
Ingredienser
15 g hojicha
5 dl vatten
100 g Okinawasocker
20 g pepparrot
12 cl citronjuice

Gör så här
1. Kallbrygg hojicha-teet över natten.
2. Koka en sockerlag med Okinawasocker och pepparrot.
3. Blanda te, sockerlag och citronjuice.
4. Servera varmt.

Stadra Teaters karaktär på tallriken

Denna måltid är inspirerad av Stadra Teaters kulturella kraftfält och platsens historiska och sociala sammanhang. Syftet har varit att gestalta teaterns identitet genom smaker, råvaror och presentation, där varje rätt speglar berättelser, hållbarhetstänkande och kreativt samspel mellan natur och kultur.

Måltiden har utformats för att ge gästerna en helhetsupplevelse där sensorik, estetik och berättelse förstärker förståelsen av Stadras karaktär och vision.



Förrätt: Dravknäcke med getrillette och tranbärskompott.

Meny

Förrätt
Dravknäcke med getrillette och tranbärskompott

Dryck
Äppelsnaps

Huvudrätt
Varmrökt vildsvin med potatisterrin, variation på rödbeta, getostkräm och libbstickeolja

Dryck
Rödbetsspritz

Dessert
Rödbetssorbet med havre- och äppelcrumble och tranbärssirap

Dryck
Äppellatte

Ytterligare dryck
Tranbärssaft



Foto: Terése Sundh

FÖRRÄTT

Dravknäcke med getrillette och tranbärskompott
6 portioner

Ingredienser
Dravknäcke
2 dl drav
2 dl dinkelmjöl
1 dl majsmjöl
2 msk pumpafrön
2 msk solrosfrön
1 msk linfrön
2 msk rapsolja
1,5 dl kokhett vatten
1 tsk salt

Getrillette
1 kg getbog
2 liter vatten
1 stor gul lök
8 vitlöksklyftor
Färsk timjan
3 tsk salt
1 tsk peppar
1 msk talg

Tranbärskompott
250 g färska eller frysta tranbär
90 g strösocker
180 g syltsocker
250 g vatten
1 apelsin, juice och zest
Några kvistar rosmarin

Gör så här
1. Dravknäcke
Sätt ugnen på 100 °C utan ånga. Blanda drav, frön, salt och olja. Tillsätt mjöl och häll över kokhett vatten. Blanda snabbt till en smet. Kavla ut mellan silikonmattor eller bakplåtspapper till cirka 2 mm tjocklek. Grädda i en timme, låt svalna och bryt i bitar.

2. Getrillette
Skala och skiva lök och vitlök. Lägg kött, lök, vitlök, vatten, timjan och 2 tsk salt i en djup form. Tillaga i ugn vid 90 °C i cirka 18 timmar. Ta upp köttet, finfördela och blanda med talg, resterande 1 tsk salt, peppar och vätska. Forma till en rulle och låt vila i kylskåp i 3 timmar. Skiva och servera.

3. Tranbärskompott
Koka tranbär, vatten och strösocker i cirka 20 minuter. Tillsätt syltsocker, apelsinjuice och zest. Rör om. Mixa slätt och låt rosmarinen dra i några minuter. Sila och häll upp i en skål.

4. Uppläggning
Placera knäckebröd, fyra skivor getrillette och en skål med kompott i en medellåg skål. Låt gästen själv lägga på komponenterna.

HUVUDRÄTT

Varmrökt vildsvin med potatisterrin, variation på rödbeta, getostkräm och libbstickeolja
6 portioner

Ingredienser
Potatisterrin
1 kg fast potatis
200 g smör
15 g vitlök
7 g färsk timjan
Salt och peppar

Saltbakad rödbeta i tranbärsdressing
4 rödbetor
6 dl grovkornigt salt
4 dl tranbär
2 msk honung
3 dl olivolja
2 msk rosépeppar
1 nypa salt

Getostkräm
150 g getost från Lerslättens Getgård
150 g grädde
1 ägg
30 g vinäger
300 g olja
Salt

Varmrökt vildsvin
1 kg vildsvinskarré
2 liter vatten
160 g salt
Libbstickeolja
2–3 knippen libbsticka
Några spenatblad
3 dl olja
Rödbetschips
Skal från rödbetor
Rapsolja
Salt

Gör så här
1. Potatisterrin
Sätt ugnen på 160 °C. Smält smöret och tillsätt vitlök och timjan. Varva potatisen i en form och pensla med smöret. Pressa och täck med bakplåtspapper. Tillaga i cirka 1,5 timme till 98 °C innertemperatur. Skär i portionsbitar, fritera i 1 minut och salta.

2. Saltbakad rödbeta
Placera rödbetorna på en saltbädd och baka i ugn vid 175 °C tills innertemperaturen är 90 °C. Skala och skiva rödbetorna. Mixa tranbären och sila. Tillsätt honung och olivolja. Mortla rosépepparn och blanda med rödbetorna precis före servering.

3. Getostkräm
Koka grädde, mixa med getost, ägg, vinäger, tillsätt grädde. Droppa i olja tills den blir slät. Smaka av med salt och vinäger.

4. Varmrökt vildsvin
Gör en saltlag på 8 % och lägg köttet i lagen i 12 timmar i kylskåp. Rök vid 100 °C i cirka 2,5 timmar tills köttet har en innertemperatur på 72 °C. Skiva.

5. Libbstickeolja
Värm oljan till 70 °C. Mixa med libbsticka och spenat. Sila och förvara kyld i pipettflaska.

6. Rödbetschips
Fritera tunna skivor vid 175 °C i 1–2 minuter. Salta och låt svalna.

7. Uppläggning
Placera två bitar potatisterrin på tallriken. Lägg rödbetsbitar runt om och klicka getostkräm mellan terrinerna.
Placera köttet ovanpå. Ringla över libbstickeolja och toppa med örter och rödbetschips.

DESSERT

Rödbetssorbet med havre- och äppelcrumble och tranbärssirap
6 portioner

Ingredienser
Rödbetssorbet
150 g socker
150 ml vatten
440 ml rödbetsjuice
20 ml citronsaft
60 ml glukossirap
2 gelatinblad

Havre- och äppelcrumble
4 dl äppelpulp
2,5 dl havre
3 msk socker
2 msk ljus sirap
1 msk smör
1 dl vatten

Tranbärssirap
5 dl tranbärssaft
1 dl socker

Gör så här
1. Rödbetssorbet
Koka upp socker och vatten till en sockerlag. Låt gelatinbladen svälla i kallt vatten. Blanda rödbetsjuice, citronsaft och glukossirap med sockerlagen. Tillsätt smält gelatin under kraftig vispning. Kör smeten i glassmaskin och frys till servering.

2. Havre- och äppelcrumble
Värm äppelpulpen med vatten och sila bort stora bitar. Blanda ner socker, sirap, havre och smör. Bred ut på silikonmatta eller bakplåtspapper och grädda vid 150 °C tills blandningen är torr. Låt svalna.

3. Tranbärssirap
Koka tranbärssaft med socker tills blandningen får en seg konsistens. Låt svalna.

4. Uppläggning
Lägg crumble i botten av tallriken. Placera en quenelle av rödbetssorbet ovanpå och ringla över tranbärssirap.

DRYCKER

Äppelsnaps
Cirka 1 liter

Ingredienser
8 dl äppeljuice
4 cl citronjuice
4 cl ingefära
4,5 cl pepparrot
2 nypor röd chili

Gör så här
1. Pressa cirka 1 liter äpplen i en råsaftcentrifug.
2. Pressa 3 citroner i en citronpress.
3. Pressa en stor bit ingefära i råsaftcentrifugen.
4. Pressa två stora bitar pepparrot i råsaftcentrifugen.
5. Finhacka röd chili.
6. Blanda allt i en stor bunke och buteljera på flaska.

Rödbetsspritz
1 drink
Ingredienser
4 cl tranbärssaft
4 cl rödbetsblandning med rödbetsjuice, ingefära och rosenkvitten
1 cl saltlag
2 cl citron
Stadras kolsyrade fermentering
Skum av äggvita och sockerlag med timjan och rosmarin
Rödbetspulver

Gör så här
1. Fyll ett glas med en stor iskub.
2. Fyll cirka halva glaset med rödbetsblandning.
3. Toppa med Stadras fermentering.
4. Använd en sifon och lägg skum på drycken.
5. Toppa med rödbetspulver.

Tranbärssaft
Cirka 1 liter
Ingredienser
500 g färska eller frysta tranbär
1 000 g vatten
350 g strösocker

Gör så här
1. Mixa vatten och tranbär tills bären har slagits sönder.
2. Låt stå i kyl i minst 1 timme, gärna längre.
3. Sila saften genom silduk två gånger för att ta bort skalrester.
4. Vispa ner sockret för hand och smaka av. Tillsätt mer socker vid behov.

Rödbetsblandning
Ingredienser
2 dl rödbetsjuice
2 cl ingefära
4 cl rosenkvittenjuice

Gör så här
1. Pressa cirka 1 kg rödbetor i en råsaftcentrifug.
2. Pressa ingefäran i råsaftcentrifug.
3. Blanda samtliga ingredienser.

DRYCKER

Saltlagsfermentering
Ingredienser
300 g äpple
600 g kallt vatten
12 g salt
Glasburk med tättslutande lock

Gör så här
- Tvätta äpplena och ta bort kärnorna.
- Skär äpplena i bitar på cirka 5 × 5 cm.
- Blanda 600 g vatten med 12 g salt.
- Lägg äpplena och saltlagen i en glasburk med lock.
- Låt stå i rumstemperatur i två veckor och förvara därefter i kylskåp.

Äppelkvass
Ingredienser
4 dl skurna äpplen
1 liter vatten
4 msk citronsaft
4 msk honung
Strimlor av citronskal
1 kanelstång

Gör så här
1. Värm vattnet till 37 °C.
2. Blanda ner honungen.
3. Lägg skurna äpplen, citronsaft, citronskal och kanelstång i två täta glasburkar.
4. Häll vattnet med honung över ingredienserna.
5. Låt fermentera i cirka två veckor.

Stadra fermentering
Ingredienser
1 liter äppelkvass
18 liter vatten
400 g honung
5 dl socker
10 dl vatten till sockerlagen
1 dl torkad lavendel
4 dl citronsaft

Gör så här
1. Koka upp en sockerlag av honung, socker och vatten.
2. Häll övriga ingredienser i ett stort kärl.
3. Tillsätt sockerlagen och blanda.
4. Sila drycken och kolsyresätt i kolsyretank.

DRYCKER

Äppellatte
6 portioner

Ingredienser
5 dl havre
4 msk olja
1 tsk salt
2 liter vatten
6 dl äppeljuice
1 msk vaniljpulver
1 msk kardemumma
1 kanelstång
1 äpple

Gör så här
1. Skiva äpplet tunt med mandolin och lägg i torkskåp.
2. Låt torka i 4–6 timmar och förvara i en behållare.
3. Mixa vatten och havre med stavmixer.
4. Tillsätt olja och salt och mixa.
5. Sila av stora bitar med en metallsil.
6. Sila igen genom en filterduk.
7. Blanda havredrycken med vaniljpulver, kardemumma och kanel i en kastrull.
8. Värm till cirka 60 °C.
9. Sila och häll i en mjölkskummare.
10. Skumma tills drycken får en luftig konsistens.
11. Häll upp äppeljuicen i koppar.
12. Toppa med varm, skummad havredryck och en torkad äppelskiva.

Kan en måltid smaka Tiveden?

Denna meny är inspirerad av Tivedens natur och det kulturella sammanhanget kring Tivedstorp. Med fokus på att gestalta områdets smak, känsla och berättelse har en måltid tagits fram.

Rätterna syftar till att ge en helhetsupplevelse där råvaror, smaker och presentation tillsammans speglar Tivedens unika karaktär.



Majrovecarpaccio med sparris, rosenkvitten och Almnäs Tegel.
Foto: Anna Lidberg.



Varmrökt röding med skogsallad och brynt smör-hollandaise.
Foto: Anna Lidberg.

Meny

Förrätt
Majrovecarpaccio med sparris, rosenkvitten och Almnäs Tegel

Huvudrätt
Varmrökt röding med skogsallad och brynt smör-hollandaise

Dessert
Rosenkvittensorbet med rosenkvittenkaka och svedjerågssmul

Drycker
Rosenkvittenspritz, tranbärsmocktail och fermenterad rosenkvittendryck



Dessert: Rosenkvittensorbet med rosenkvittenkaka och svedjerågssmul.

Foto: Anna Lidberg.

FÖRRÄTT

Majrovecarpaccio
4 portioner

Ingredienser
2 majrovor
2 sparrisar
Rosenkvittenjuice
Tranbärssås
Hasselnötsolja
10 strån gräslök
12 blad citronmeliss
Blad från ringblomma
Almnäs Tegel
Salt
Peppar

Gör så här
1. Tranbärssås
Pressa saften ur tranbären, värm upp och sockra.

2. Hasselnötsolja
Hacka hasselnötterna och täck med olja. Värm tills nötterna doftar och låt svalna.

3. Förbered grönsakerna
Skiva majrova och sparris tunt med mandolin. Blanda sparrisen med rosenkvittenjuice.

4. Uppläggning
Lägg majrovan på tallrikar. Droppa över rosenkvittenjuice och hasselnötsolja. Placera sparrisen ovanpå. Hyvla ost över majrovan och droppa över tranbärssås. Strö över citronmeliss, hackad gräslök och ringblomsblad.

5. Smaksättning
Salta och peppra.

HUVUDRÄTT

Varmrökt röding med skogsallad och brynt smör-hollandaise
6 portioner

Ingredienser
Varmrökt röding
6 rödingfiléer med skinn, cirka 175 g per styck
1,5 msk salt
Enris och alspån till rökning
Friterad jordärtskocka
300 g jordärtskocka
Neutral olja
Smör

Skogsallad
200 g grönkål
Olja
Salt
Små dilltoppar
Rosenkvittenmarinerad lök
2 små gula lökar
1 dl rosenkvittenjuice
1 krm salt

Smörstekta trattkantareller
200 g trattkantareller
25 g smör
Salt och peppar

Brynt smör-hollandaise med rosenkvitten
300 g brynt smör
2 äggulor
6 msk rosenkvittenjuice
Cayennepeppar
Salt

Gör så här
1. Förbered rödingen
Filéa fisken, torka och salta lätt. Låt vila i kylskåp i 10–15 minuter.

2. Varmrökning
Varmrök rödingen vid 72 °C i cirka 45 minuter med enris och alspån.

3. Uppvärmning
Värm ugnen till 200 °C. Ta bort skinnet och värm fisken i 1 minut före servering.

4. Sotning
Hetta upp en panna med olja och bränn rödingen lätt med gasbrännare.

5. Friterad jordärtskocka
Skala och skiva jordärtskockan. Marinera och fritera i 2–3 minuter. Låt rinna av.

6. Skogsallad
Blanda sotad grönkål, rosenkvittenmarinerad lök och smörstekta trattkantareller. Smaka av med salt och peppar.

7. Brynt smör-hollandaise
Bryn smöret och vispa samman med äggulor och rosenkvittenjuice. Smaksätt med cayennepeppar och salt. Håll såsen vid 55 °C.

DESSERT

Rosenkvittensorbet med rosenkvittenkaka, svedjerågssmul och kanderad rosenkvitten

Ingredienser
Rosenkvittenkaka
125 g smör
1,5 dl strösocker
4 ägg
1 dl rosenkvittenjuice
6 dl vetemjöl
2 tsk bakpulver

Rosenkvittendrizel
1,5 dl florsocker
1,5 dl rosenkvittenjuice

Svedjerågssmul
Äggvita
Florsocker
Mjöl, hälften vete och hälften svedjeråg
Smör
Kanderad rosenkvitten
Rosenkvitten
Sockerlag
Rosenkvittenpulver
Skal och kärnhus från rosenkvitten
Rosenkvittensorbet
500 g rosenkvittenpuré
200 g vatten
120 g socker
1 msk glukol
1 äggvita

Gör så här
1. Rosenkvittenkaka
Vispa smör och socker. Tillsätt ägg och rosenkvittenjuice. Blanda ner de torra ingredienserna och grädda i 40 minuter.

2. Rosenkvittendrizel
Lös upp sockret i juicen. Stick hål i kakan och ringla över sirapen.

3. Svedjerågssmul
Blanda ingredienserna och baka i 10–15 minuter. Mortla till smulor.

4. Kanderad rosenkvitten
Koka skivor av rosenkvitten i sockerlag. Torka i 4–6 timmar, doppa i sockerlag igen och torka ytterligare 3–4 timmar.

5. Rosenkvittenpulver
Torka skal och kärnhus. Mixa till pulver och förvara i burk.

6. Rosenkvittensorbet
Koka rosenkvittenpurén och tillsätt vatten och socker. Frys i 1 timme. Vispa ner äggvitan och frys i ytterligare 4 timmar.

DRYCKER

Fermenterad rosenkvittendryck
1 liter

Ingredienser
5 rosenkvittenfrukter
Skal och juice från ½ citron
3 msk honung
2 cm ingefära
7 dl vatten

Gör så här
1. Blanda honung och vatten tills honungen lösts upp helt.
2. Kärna ur rosenkvittenfrukterna.
3. Lägg rosenkvitten, citronskal, citronjuice och ingefära i en burk tillsammans med honungsblandningen.
4. Låt stå i rumstemperatur i en vecka och öppna dagligen för att släppa ut gas.
5. Filtrera bort de fasta ingredienserna och låt drycken stå ytterligare cirka två dagar i rumstemperatur för att bilda kolsyra.
6. Förvara därefter i kyl fram till servering.

Tranbärsmocktail
1 glas
Ingredienser
5 cl tranbärsjuice
2 cl apelsinsockerlag
Cirka 7 cl tonic
Apelsinsockerlag – ca 5 dl
5 dl socker
1 liter vatten
1 apelsin, tunt skivad

Gör så här
1. Lägg socker, vatten och apelsinskivor i en kastrull. Värm tills sockret har lösts upp.
2. Låt svalna och förvara i kyl i några dagar före användning.

Tranbärsjuice, cirka 4 dl
1 liter tranbär

Gör så här
1. Kör tranbären genom en juicemaskin.
2. Filtrera saften genom filterduk och kassera resterna.
3. Förvara juicen i kyl tills användning.

Gör så här – tranbärsmocktail
1. Blanda tranbärsjuice och apelsinsockerlag i ett fryst glas med några iskuber.
2. Häll på tonic tills glaset är fullt och servera.

Rosenkvittenspritz
1 liter
Ingredienser

Kvittensockerlag
351 g kvitten
5 dl vatten
1 liter socker
Till drycken
2 dl vatten (används för att koka kvitten)
3 dl kvittensockerlag
1 dl apelsinsockerlag
1 dl rosenkvittenjuice
3 dl vatten (för utspädning och kolsyresättning)

DRYCKER

Rosenkvittenspritz (fortsättning)

Gör så här: Kvittensockerlag

1. Hacka kvittenfrukterna.
2. Värm kvitten, socker och vatten och koka i cirka 10 minuter tills kvittenfrukterna mjuknat.
3. Låt svalna och förvara i kyl i några dagar före användning.

Gör så här: Rosenkvittenspritz

1. Blanda alla ingredienser i en behållare som kan kolsyresättas.
2. Kyl ner drycken till högst 5 °C.
3. Kolsyresätt försiktigt. Drycken är något tjock och kan bubbla över kraftigt.


ÖREBRO UNIVERSITET


Region Örebro län


Agro Örebro