

KRÖNIKA | Julskinka

Om gårdsgrisar och andra svin

Nu är det dags att köpa julskinka. Vill du att den ska smaka päronsplitt? Eller köttsoffa? Jag skjolar inte. Risken finns, eftersom stora uppfödare i Sverige matar sina grisar med kasserad glass från glasstillverknigen. Dessutom får en del grisar soppa, kokad av slakterirester, till middag.

När vi konsumenter köper omärkt griskött har vi ingen aning om vad grisen har ätit eller hur den har levt.

För några veckor sedan hälsade jag på hos en massa grisar. Det grymtades och bökedes i stallen. Gigantiska suggor, alla med knorr, delade boxar med små kultingar. Golven var täckta av halm eller strö och till min stora förvåning luktade det inte svin. Delvis uppväxt på landet vet jag hur vedervärdigt illa det kan lukta från ett svine-ri. Förresten får man inte säga svin, säger uppfödaren Sven-Erik Johansson på Nibble gård. Man ska säga gris. Grisar är inga svin. De gillar att vara rena och fina, säger han. Med ren halm och god ventilation luktar de inte alls illa.



Någon idyll med grisar hoppande i en hage är det inte på den här gården. Men under dessa grisars korta jordeliv får de i alla fall ett drägligt liv. De får äta spannmål och ärter odlade på gården. Inga suggor fixeras, vilket fortfarande sker i Danmark. Ni vet oskicket att stänga av suggan från sina kultingar och ställa henne trångt inklämd mellan stålrör. Populärt på 70-talet, men nu förbjudet i Sverige. På Nibble får kultingarna först vara tillsammans med sina mammor och sedan växa upp med sina syskon till den dag då det är dags att bli korv och kotletter.

Jag tycker att köttet från kvalitetsuppfödda grisar smakar lite som den svartslaktade och äppeluppfödda granngris vi fick som barn. Jag minns de nystyckade grisdelarna som låg på köksbordet och jag glömmer aldrig smaken av skinksteken med knaperstekt svål.

I Sverige finns i dag ett tappert litet gäng bönder som vägrar att köra lågprisrace och envist kämpar för kvalitet. Tyvärr får vi leta efter deras produkter.

Jag vet inte hur ni vill ha det, men jag vill inte köpa julskinka i säcken. Jag vill att gris ska smaka gris och inte glass. Och jag vill kunna välja kvalitet. Annars kan jag lika gärna äta morötter.



MILENA BERGQUIST
milena.bergquist@svd.se



Knäckebrödet hänger på tork ovanför de varma ugnarna.



Packerskorna slår in brödsnivorna för hand, precis som när Karl-Oskar Andersson startade Vika bröd i Stora Skedvi 1923.



Furu- och granved till ugnarna.

Knäcke på dalavis

KNAPRIGT I Sverige är vi världsledande i knäckebrödsätande. Det hårda rågbrödet går hem både på sillbord och trendkrog och ökar i popularitet tack vare hälsotrenden. Knäcke-Mecka ligger i Dalarna, där brödkakorna gräddas över öppen eld.

Det rågfyllda traditionella knäckebrödet har aldrig konkurrerats ut från den svenska brödkorgen. Trots en nedgång efter andra världskriget äter vi fortfarande mest knäckebröd i världen, 5,5 kilo per person och år.

Kända stockholmskrogar serverar knäcke både som aptitretare med färskost och till svensk husmanskost, och konditorier som Gateau och Vete-katten bakar sitt eget knäckebröd.

Allt mindre vitt mjukt bröd efterfrågas, till förmån för grovt hårt bröd. Knäckebröd har alltid varit populärt men slår nu igenom ännu mer med den pågående hälsotrenden, säger krögaren Melker Andersson, ägare till bland annat Fredsgatan 12 och Grill.

Knäckebrödsbältet går genom norra Mellansverige med landskapen Dalarna, Västmanland, Gästrikland och

Värmland. De gamla dalagårdarna är försedda med vedugnar så att alla kunde baka knäckebröd hemma och en rad traditionella knäckebrödsbagerier finns bevarade i landskapet.

Att kliva över tröskeln till Vikabröds bageri i Stora Skedvi är som att göra en snabbresa till 1923. Veddoften från fura och gran slår emot och bagarna flyttar brödet i ugnarna med spadar (spilor) som slickas av eldstungorna. Rörelserna följer ett bestämt schema för att gräddningen ska bli jämn och det ser ut som om bagarna dansar.

Ännu har vi inte gjort två brödkakor som är lika varandra. Gräddningsfärg och bucklor varierar från kaka till kaka. Att kanterna kan brännas är en del av hantverket, säger ägaren Sören Andersson.

Han har tagit över bageriet efter sin far och farfar. Receptet fick farfar Karl-Oskar Andersson av sin svärmor 1923

och det har aldrig ändrats. Degen av rågmjöl, salt, vatten och jäst blandas i enorma tråg, som liknar cementblandare. Den kavlas och naggas på ett band. Mittenhållet stansas ut så att skivorna ska kunna hängas upp på tork ovanför de varma ugnarna.

Den traditionella metoden ger det godaste brödet och vi vill inte gå över till massproduktion med elektriska ugnar, fast efterfrågan idag är större än tillgången, säger Sören Andersson.

I trakten äts knäckebröd till smör, ost och så förstas till Gustafskorven från grannbyn Gustafs.

Också det storskaliga Leksandsbröd startade i Dalarna på 1920-talet, av bagarna Joon Olof och Anna Olsson.

Det nyare Pyramidbageriet i Hulån följer upp traditionen med knäcke över öppen eld. Bagaren Emad Bayoumy är av egyptisk bagarfamilj och var en pionjär på dinkelbröd med sitt spiltbröd (fullkornsmjöl av dinkel). Hans egyptiska majsbröd har blivit ett exotiskt inslag i den svenska knäckebrödsborgen.

MARIA CARLQVIST
koket@svd.se

TRE SMALA

Recepten kommer från Tasteline.com

Kycklinglevergryta med senap och rosépeppar

4 portioner: • 400 g kycklinglever (1 djupfrost paket) • 1 msk flytande margarin till stekning • 1 gul lök, finhackad • 2 msk fransk senap • 1 msk soja • 1/2 dl rödvin • 1 msk rosépeppar till dekoration • 1 msk majsena • salt och peppar • 3 dl ris • sallad

1. Stek löken på svag värme i margarin, ta upp den och lägg åt sidan.
2. Öka värmen och stek kycklinglevern på stark värme. Tillsätt senapen och sojan och rör om.



Späd med vin och sjud någon minut. Avsmaka med salt och peppar och red skyn till sås med majsena, utrörd i kallt vatten eller vin.
3. Strö över rosépeppar till serveringen.
4. Servera med ris och sallad.



Het korv med finsk blomkålssallad

4 portioner: • 4 kryddstarka magra korvar à 100 g • 1 litet blomkålshuvud • 2 dl gröna ärter • 2 dl saltgurka • 1 dl filmjölk • 1 dl gräddfil • 1,5 msk riven pepparrot • örtsalt och peppar • 4 skivor grovt bröd med hela korn

1. Skär blomkålen i små bitar. Hacka saltgurkan. Blanda blomkål, saltgurka och gröna ärter i en skål. Blanda ihop dressing och slå den över grönsakerna.
2. Skär korven i skivor och stek.

Grönsakssoppa med curry och kardemumma

2 portioner: • 1 msk rapsolja • 0,5 rödlök • 1 vitlöksklyfta • 1,5 tsk curry • 1 msk tomatpuré • 1 krm kardemumma • 3 kvisttomater • 3 morötter • 1 dl röda linser • 1 grönt äpple • 1 msk grönsaksfond • 7 dl vatten • salt och peppar • 8 skivor osötat fullkornsbröd • 8 tsk lättmargarin

1. Hacka lök och vitlök och fräs dem mjuka i oljan. Tillsätt curry, kardemumma och tomatpuré. Fräs kryddorna en liten stund och tillsätt sedan vatten, fond, morots-



slantar, tomatklyftor, äppelbitar, linser och vatten. Låt koka i cirka 20 minuter och rör om då och då, krydda med salt och peppar.
2. Mixa soppan i en matberedare eller med stavmixer. Servera i glas med exempelvis en liten ros-marinkvist på kanten.

Irländare bäst på ostronöppning

Trettio perfekt öppnade ostron på drygt två minuter. Det gick undan när eliten inom ostronöppning i veckan samlades i Göteborg för att göra upp i det europeiska mästerskapet. Europas skickligaste ostronöppnare är 21 år, irländare och heter Michael Moran.

Tävlingar i ostronöppning är sedan länge en folkfest på Irland. Men även svenska ostronöppnare tillhör världseliten. Svenske mästaren Hasse Johannesson tog hem andraplatsen i EM. Tävlingsens enda kvinnliga deltagare var svenskan Sussie Agfemalm som kom på en fjärdeplats.

MARTINA PETERSON/TASTELINE.COM