

KRÖNIKA | Häst- och åsnekött

## Mormors mat gick inte av för hackor

När jag var liten tillbringade jag alla somrar i Ängelholms havsbad. Där hade min hetlevrade och älskade österrikiska mormor en liten brun stuga mitt bland höga sanddynor. Så fort skolan var slut satte vi oss på tåget, mamma, jag och mina systrar. Där var vi tills mitten av augusti då månen blev stor som en gul jättemelon när den lyste över vattnet till höger om Kullanäsan.

Mormors mat gick inte av för hackor och när hon gjorde brylépudding tog min morbror Thomas fram måttbandet för att den dallrande efterrätten skulle delas med exakt rättvisa. En gång per sommar åkte vi till Helsingör i samlad tropp. Vi åt röda pölser till lunch. Jag minns knaket vid första tuggan och hur vi doppade

**Sedan skulle det handlas mat. En flaska Aalborg, några öl, knallröd salami, fläsksvålar och hästbiff.**

den i senap, kryddig ketchup och rostad lök. Till efterrätt fick vi varsin gigantisk glass med jordgubbs-sylt och gräddbulle på toppen. Sedan skulle det handlas mat. En flaska Aalborg, några öl, knallröd salami, fläsksvålar och hästbiff. Mormor sa att det var den bästa biffen och sådan kunde ej

inhandlas i Sverige.

Dessutom var den prisvärd berättade hon, medan hon med skarp köttblick diskuterade storlek och mörhet med slaktaren. Samma kväll vankades det biff med vitlökssmör och råstekt färskpotatis.

**Apropå hästkött.** Visste ni att det förra året importerades 435 ton kött från häst, mulåna och åsna till Sverige. Nu är jag väldigt nyfiken på vart detta kött tar vägen. Efter ett antal samtal till diverse experter på bland annat Jordbruksverket är jag tyvärr inte mycket klokare. Restaurang Minerva har hästbiff på meny och skäms inte för det, men var tar åsnan och mulåsnan vägen? Jag har aldrig sett en krog locka med åsnegröta eller hängmörad mulåsnefilé.

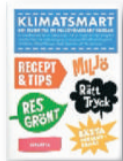
Jag har inget emot att äta vare sig häst eller åsna så länge jag vet att de har haft ett bra och värdigt liv. Men, jag vill inte äta något under falsk flagg. Jag förstår inte att restaurangbranschen är så dålig på att tala om vad de använder för råvaror. Bara ett fåtal ställen deklarerar från vilket land deras biffar och kycklingfiléer kommer ifrån. Från och med nu ska jag börja fråga. Jag vägrar äta hitflugen, buruppfödd kyckling från Thailand eller dito vatteninsprutad från Tyskland. Men en dansk åsna har jag ingenting emot.



**MILENA BERGQUIST**  
milena.bergquist@svd.se

### Mitt tips

Hjälp att handla klimatsmart



Den sprillans nya boken Klimatsmart (Alfabet) är fullspäckad med tips på hur man handlar, reser och gör smartare energival.



Alfabet  
• [www.alfabeta.se](http://www.alfabeta.se)

## Västerbottens mot parmesan

Italiensk parmesanost har länge varit den självklara osten att riva över maten. Men nu tar Västerbottensost från Norrmejerier upp kampen med den italienska klassikern genom en ny liten förpackning kallad Västerbottens matlagningsbit.

Den passar att riva över pasta och i sallader. Sedan 1872 har Västerbottensost tillverkats på mjölk från kor som betat på kalkrika ängar runt Burträsk. I tider då vi förespråkar närproducerad mat kan Västerbottensost vara ett alternativ till den importerade osten. **JOANNA DREVINGER**

**COOLT** Stockholmare och andra börjar få smak på glass gjord utan fusk. SvD Köket har besökt stans glassigaste adresser, där glass enbart handlar om äkta råvaror, yrkesstolthet och njutning.

TEXT: JOSEPHINE CARR FOTO: JUREK HOLZER

# Lyxigt läskande

## Gelateria Italiana

**Drottningholmsvägen 22 (Fridhemsplan)**

Adressen är knappast glamourös, men alldeles intill stressen vid tunnelbaneentrén och busshållplatserna ligger en välbesökt oas, Gelateria Italiana. Här har Caterina Panseras sicilianska familj gjort glass sedan 1979 i en chosofri bar där det pratas lika mycket italienska som svenska. Sorterna varierar ständigt, men några återkommande klassiker är tiramisù och mörk choklad.

**Pris:** 1 kula 15 kronor, 2 kulor 25 kronor.



Kompisgänget som gärna träffas och äter glass tillsammans, från vänster Joanna Darin, Kajsa Wernerson och Gertrud Ekman Öhrn.



Två strutar från Gelateria Italiana vid Fridhemsplan.

## Lejonet & björnen

**Söderhallarna, Medborgarplatsen**

Väletablerad glassmakare från Göteborg som även finns på plats i Stockholm. Har tidigare lagat glassen som serverades på Nobel festen. Den som vill njuta glassen direkt beger sig till Söderhallarna och väljer bland fyrtio olika sorter.

**Pris:** 1 kula glass 15 kronor, 2 kulor 25 kronor. Glassen säljs även i halvlitersförpackning.

## Montis

**Gallerian**

Glassmakaren Sergio Montanari är trogen sina italienska rötter. Montis är glassbaren som får oss att äta glass året runt. Kön ringlar ofta långt utanför den färgglada baren. Glass och sorbet presenteras svulstigt i de rostfria formarna och tillverkningen sker i köket bakom butiken. Storsäljarna är choklad- och vaniljglass.

**Pris:** 1 kula 25 kronor, 2 kulor 30 kronor. Glassen säljs även i större förpackningar.



Överdåd på Montis i Gallerian. I glaset finns chokladglass, apelsinsorbet, vanilj- och mintglass.

## Lux dessert & choklad

**Patentgatan 7**

Obligatoriskt stopp för glassälskare på Lilla Essingen. I den chokladbruna butiken säljs Lux egen glass tillverkad av ekologiska råvaror.

Säsongen avgör smakerna, nu till sommaren blir det naturligtvis mycket frukt och bär. Förpackningarna är så stiliga att man kan ta med sig glass som present, eller

avnjuta glassen stilmässigt nere vid kajen.

**Pris:** 49 kronor/förpackning som motsvarar cirka två små portioner.



Stilrena gå bort-förpackningar hos Lux dessert & choklad. Sorterna varierar efter säsong, från vänster: nyponsorbet, hasselnötsglass med chokladsås och brownie samt hallonsorbet.