

KRÖNIKA | Matöken

Vasastan saknar en saluhall

Under semestern åt vi oss igenom Tyskland, Frankrike och Italien. Den kulinariska höjdpunkten var en femrätters middag på en liten trattoria i Monte Lupo i Piemonte. Smaken av den ostfyllda miniraviolin med skirat smör och färsk salvia tillsammans med en sträv barolo kommer jag att leva på länge. I Tyskland var det sparrissäsongs och vi åt purjolökstjock vit sparris med blommande sval riesling till. Jag tänker på Moustier St Marie och minns den lilla getosten vi fick till frukost med en rosmarinkvist på toppen och ringlad akaciehonung.

Var är torgen med nyplockade svenska äpplen? Var är högarna med pinfärsk ekologiska vaxbönor?

Var vi än kom möttes vi av människor som lagade lokala specialiteter med omsorg och kärlek. När jag kom hem till Sverige blev jag lite deppig. Inte av restaurangutbudet men jag saknar torgen där de vita saftiga persikorna ligger i varsamt

byggda pyramider och där försäljarna luktar på melonen innan den läggs i påsen. Där kunder och handlare diskuterar små tjocka korvar och kvaliteten på lammstekarna.

Var är torgen med nyplockade svenska äpplen? Var är högarna med pinfärsk ekologiska vaxbönor? Var är Cajsa Warg? Hötorgs-, Östermalms- och Söderhallen? Nyinflyttad till Vasastan har jag hamnat i en veritabel matöken. Tack och lov finns några oaser som Vasastans ost och Herr Spiridons ekologiska luncher och jag får snällt knata till Vi på Upplandsgatan som har betydligt fräschare grönsaker än Hemköp nära jobbet.

Hallå, alla kvalitetsmedvetna matentreprenörer. Var ska jag handla? Jag som vägrar åka ut ur stan och stormarknadsshoppa. Kan ingen passionerad matsjäl förbarma sig och öppna en saluhall i närheten? Kunderna finns garanterat och är både medvetna och njutningslängande. Och råvarorna finns. Det kunde vi se tydligt under Eldrimners härliga matmarknad den gångna helgen där stånden dignade av nyskördad och diverse lokala delikatesser.



MILENA BERGQUIST
milena.bergquist@svd.se

☉ Milena tipsar

Jag hänger på SvD:s smakspecialist Lisa Förare Winbladhs uppmaning i Köket förra veckan: Våga vägra importerade äpplen nu när de svenska har sin härliga säsong.

Nära från jord till bord

ÖLANDSIDYLL Från jord till bord är det bara tvåhundra meter på Solberga gård. På denna öländska bondgård kan besökare handla ekologiskt i gårdsbutiken, äta på restaurangen och sova över på vandrarhemmet.

Barnen leker i klätterställningarna i trädgården till vandrarhemmet på Solberga gård. Några apelsingula fjärilar pollinerar lavendel vid muren intill restaurangen. Inne i butiken köper en dam gårdens pesto, medan en annan kund låter handen smeka över ett fårskinn. Grisarna bökar i jorden utanför sina geometriska formade små plättält. Ägaren Gunnar Kvarnäck diskuterar kvällens fotbollsmatch med sonen i grönsakslandet.

Solberga gård är en levande mötesplats för den som vill uppleva lantlivet på riktigt.

– Det handlar om substans, inte bara fasad, förklarar Gunnar Kvarnäck.

Han har hunnit vattna de torra, lätta sandjordarna många gånger om sedan han och hustrun Karin köpte gården för nitton år sedan. Då skakade många skeptiker på huvudena åt parets ambition att odla ekologiskt på den gamla bondgården från 1860. Idag har familjen Kvarnäck blivit "något så när" accepterade.

Basen på gården är grönsakerna, med betoning på mångfald. På drygt två hektar samsas hundrafemtio olika sorter som odlas i en sexårig växtföljd. Det första året bökar grisar i jorden, nästa år odlas pumpor, året därpå lök, för att fjärde odlingsåret följas av gröngödsling, därefter kommer blandade grönsaker, slutligen potatis och jordärtskockor. Systemet är rullande och skapar en hållbar grönsaksodling där jorden är näringsrik och ger välvuxna grödor.

Solberga gård odlar bland annat sju olika morotssorter, 35 olika pumpasorter, ett tiotal sallater och ett flertal olika vitlökssorter. Det var för övrigt på Solberga gård som man startade Vitlökens dag för ett tiotal år sedan, och som minne av den tiden finns en bit av rekordet världens längsta vitlöksfläta på 124,2 meter kvar i gårdsbutiken.

Grönsaksraderna pryds här och där med blommor för skönhetsens skull. Man experimenterar ständigt med nya sorter för att det blir mer spännande att

odla på det viset. Inne i det provisoriska växthuset har Gunnar sin lilla "barnkammare" för plantor som snart ska ut i det fria.

Däremot måste jorden vattnas ofta och rikligt, för att behålla fukten. Gunnar avstår från att odla kålsorter, de är känsliga för olika sjukdomar. Det enda problemet stavas ogräs, men allt är ju en fråga om hur man förhåller sig.

– Jag gillar att rensa, det är meditativt och så är det tillfredsställande med fina raka rader där

Solberga gård odlar bland annat sju olika morotssorter, 35 olika pumpasorter, ett tiotal sallater och ett flertal olika vitlökssorter.

grödan står, vacker och frodig, menar Gunnar, som sadlade om mitt i livet från civilekonom till trädgårdsmästare.

Hobbyn blev till levebröd för honom, och han har sällan ångrat sig, för att odla är konkret verksamhet som ger omedelbar feedback. Gården har dessutom ett tätt samarbete med kocken Karin

Fransson, som hela tiden resulterar i odling av nya sorter.

Ännu fler reaktioner och önskemål kommer från kunderna som bland annat handlar dagsfärsk grönsaker i gårdsbutiken.

Karin Kvarnäck ansvarar för vandrarhemmet medan restaurangen på Solberga arrenderats ut till grannarna Ulf och Marianne Wahlquist. De är eldsjälar som bland annat var bland de första att laga ayurvediskt i Sverige. Nu tar de hand om en del av gårdens råvaror.

– Vi tillagar färsk grönsaker så varsamt som möjligt, det gäller allt från färskpotatis till sparris. Ångkoka grönsakerna i ugnen eller investera i en ångfjäril som man ställer i den vattenfyllda kastullen, föreslår Ulf Wahlquist och bjuder på Solbergatallriken, fylld med vackert och nyttigt grönt.

Som överraskning bjuder Marianne på en liten skål med skogs-multron, råsocker och grädd. Himmelskt gott.

Så blir vi, liksom många andra, kvar länge på Solberga gård, medan solen går ner över sundet till fastlandet.

JOSEPHINE CARR
koket@svd.se

👉 Webben

Solberga gård, Köpingsvik
0485-726 46
Wahlquist Mat, restaurangen
076-844 67 75
• www.solbergagard.se

👉 Tasteline.com

Ekologiska grönsaker: Tastelines tomatfrossa
• www.tasteline.com/tomat

☉ Gott till grönsaker



Solberga vitlökssallad
En dressing som är god till alla färsk nykokta grönsaker.

4 klyftor pressad vitlök
1 tsk flingsalt
1 tsk socker
1 dl citronolivolja
1 tsk citronbalsamico
1/2 dl vispgrädd svartpeppar

Blanda väl och krydda med några tag med pepparkvarnen.

GODA VANOR



TASTELINE.COM