



MILENA BERGQUIST

Hummer kan vara vardag

Hummersäsongen i Sverige började i måndags. Den märker vi ju inte mycket av om vi inte råkar bo på västkusten. Längs Kanadas östra kust är däremot folk som galna från maj till och med augusti. Jag vet, för jag har precis varit där på semester och njutit hummer på längden och tvären. Varenda krog, från den enklaste sylta till stjärnprydd restaurang, har ångad eller kokt hummer på menyn och den serveras med potatis eller ris, majscolv eller andra grönsaker. Hummern är rykande varm när den kommer till bordet och det är bara att skala och doppa stora bitar av det vita köttet i det varma, smälta smöret som bjuds i en liten bytta. Eller njuta den i sallader, i omeletter eller gratinerad.

Och hummer är ingen delikatess endast förunnad de rika. Köper du den nykokt i butik i Kanada kostar den cirka 120 kronor kilot. Här heter korvkiosken "lobster shack" och för cirka 20 kronor får du en lobster roll. Det är som en korb med bröd där korven är ersatt av nypillat hummerkött. Till den serverar de gladeligen lökringar, pomes med majonnäs eller ketchup utan att skämmas ett dugg. Och tro inte att de stora snabbmatskedjorna är sämre. I Halifax, Nova Scotias huvudstad, har McDonalds en McLobster på menyn.

Sambon blev som besatt och njöt hummer nio kvällar, inte riktigt i rad för en kväll fick det bli en "surf & turf", en grillad köttbit med endast en liten hummerstjärt därtill.

Där som här är det närodlat och säsong som är trendledande och när det gäller hummer har det alltid varit så. De värnar och skryter om sina råvaror på alla sätt de kan.

Värre är det i Öregrund, som jag besökte i somras. Hungriga tänkte vi äta lunch i denna söta Roslagsidyll vid Östersjön. Till vår stora besvikelse serverade vartenda ställe i hamnen i princip bara pizza och kebab. Inte en strömming, varken nystekt, inlagd eller i en låda. Inte en laxbit. Trist.

minhelg@svd.se

Mitt helgval

Gott är att snabbsteka svenska tomater i olika färger i lite olivolja. Salta och peppra. Lägg på ett fat. Toppa med en nyfräst strömming. Mums filibaba.

FRASIGT Kanske är färdigskivat fabriksbröd i plastpåse snart lika sällsynt som nybakad surdegslimpa från kvalitetsbageri var för bara några år sedan. Allt fler tar en sväng om bageriet med stenugnsbakat matbröd på inköpsrundan.

TEXT: MARIA LINDÉN FOTO: KARIN GRIP

Nya tidens brödköer

Behovet av hälsosamt, miljövänligt och gott bröd, helst från ett bageri med trevlig atmosfär och det där lilla extra personliga tilltalet verkar växa för varje år. Och brödet det sukts efter är framför allt rejält matbröd som surdegslimpa, knäckebröd och levain. Folk drar sig varken för att köa i ottan, resa en bit eller betala en rejäl slant för det dagliga brödet.

Gamla Enskede bageri är ett av bagerierna som säljer slut på sitt bröd varje dag. Under sommaren flyttade det till större lokaler i Enskedes anrika gamla Konsum, ett av Sveriges första. Dagen Min Helg hälsar på är det fullt på uteserveringen och kö i bageriet. Framme vid kassaapparaten småpratas det – de flesta i kön verkar vara stammisar. Bakom disken kan man se hur brödet bakas i den öppna, väldoftande lokalen.

– Just nu bakar vi mycket surdegbröd både på råg- och vetesurdeg. Vi bakar levain, som är ett franskt surdegbröd där man först gör ett vin på russin som får jäsa två till tre veckor, sen silas russinen bort och vinet blandas i degen i olika steg, berättar Helene Fourie, som tillsammans med Helena Bergkvist äger och driver bageriet.

Kunderna strömmar till inte bara från Enskede utan från hela stan.

– Vänjer man sig vid sådant här bröd är det jättesvårt att gå tillbaka till skivat bröd i plastpåsar. Vi vill inte bara sälja bröd, vi vill ha den här personliga kontakten med kunderna, säger Helene Fourie.

Erik Olsson, grundare av Rute stenugnsbageri på Gotland bekräftar bilden av ett allt större brödkunnande hos allmänheten.

– Bröd engagerar människor. Folk kan åka ganska långt för gott bröd. Gör man bra bröd så kommer folk. Erik Olsson tror att vi är i en tid där man kan se två olika typer av brödproduktion utkristallisera sig. Antingen är det storproduktion på fabrik eller småskaligt med kvalitet.

– Småbagerierna gjorde en stor miss på 70- och 80-talet när de började konkurrera med fabriker och sänkte kvaliteten och priserna. Man tappade yrkeskunskaper. Nu är det lite av en ny generation bagare som vågar satsa på surdeg och kvalitet. Det sämsta man kan göra är att underskatta folks känsla för kvalitet.

Precis som på Gamla Enskede bageri kan besökarna på Rute stenugnsbageri se brödproduktionen när de handlar. Och de ljusa surdegbröden går bra även här.

– Första året gick det lite trögt. Det är stora bröd och förhållandevis högt styckepris och det var lite ovant för folk, men nu gör vi så mycket som vi hinner med.

08-135882, maria.linden@svd.se

svd.se

Adresser till flera kvalitetsbagerier finns på svd.se/kultur

