



Landskapsmenyer

Ia Ahlsgård, Residenset i Växjö

Eva- Karin Söderström, Residenset i Kalmar

Gustav Arnell, Residenset i Jönköping

Det dukade bordet & Måltiden

Småland & Ölands Gastronomiska akademi



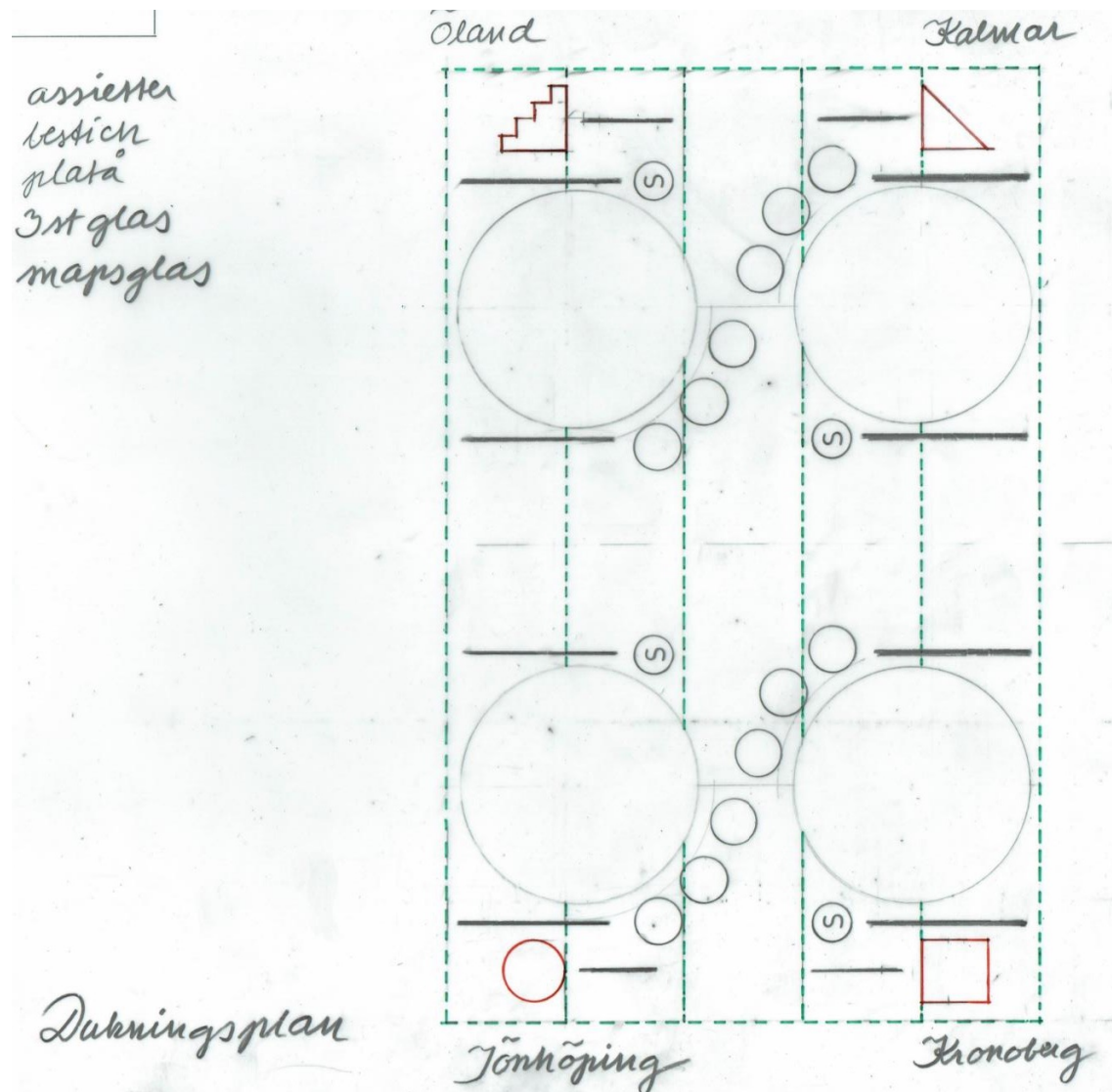
Måltiden är mitt i byn, vid livets högtider, från födelse till död och årstidernas skiftningar.

I de små länderna, Småland och Öland bjuder vardagen till varsamhet med naturtillgångarna. Men till fest får mat och dryck inte fattas! Det skapar en rytm i livet och året.

Odling och vilt, sjö, skog och åker bidrar efter sina förutsättningar. I ett landskap som bara bitvis lämpar sig för brödsäd blir rotsaker och grönsaker, fisk, kött och mejeri viktigt. "Inte för allt smör i Småland" lyder talesättet för något riktigt värdefullt. Vilt, Fukt och bär kompletterar.

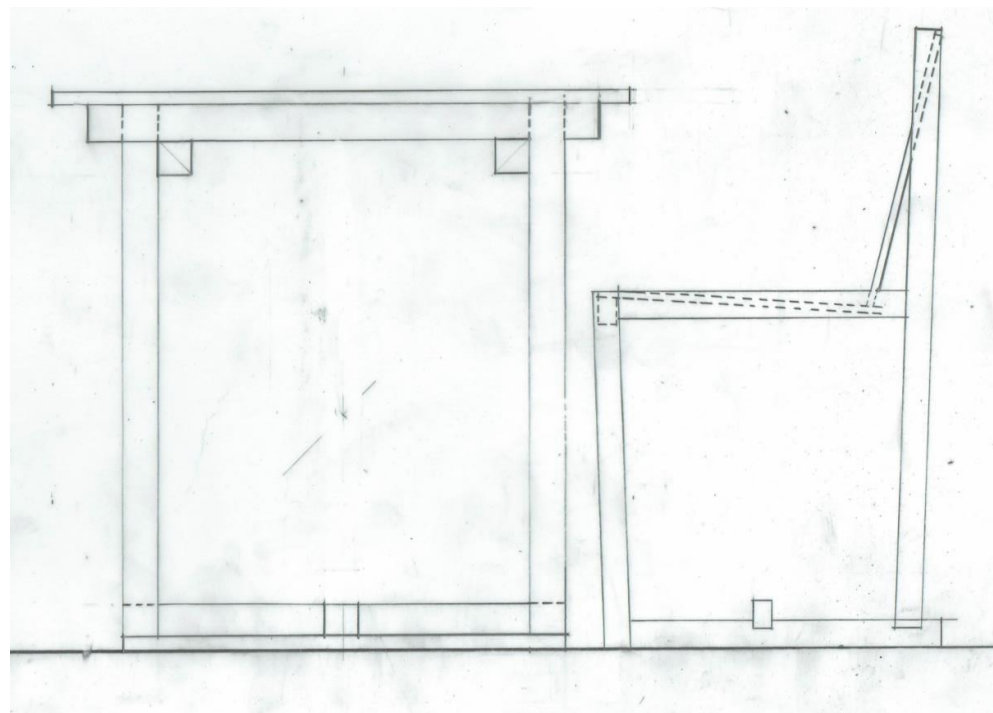
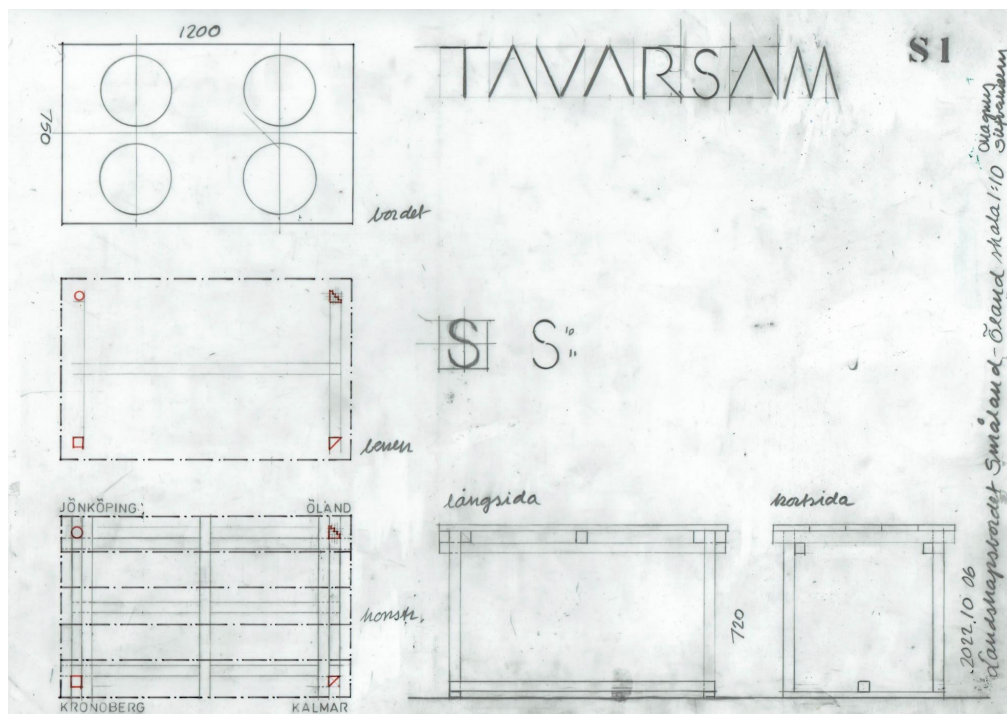
Isterbanden fylls med kryddor och smak efter höstslakten och förädlas med torkning eller rökning. Ostkakan samlar mjölk och exotisk mandel till överdåd vid fest i det landskap som så länge dominerats av oxdrifter och i delar av landskapet ännu har fler kor än människor. Till dryck är det gott vatten från rullstensåsar och äppeldryck eller öl till fest. För några årtionden sen fanns bara ett eller två bryggerier i hela landet - nu trivs det nya brygghus i landskapet. Till och med vintillverkning av högsta klass kan nu erbjudas. Här finns också Sveriges äldsta i bruk varande bränneri utanför Vissefjärda. Landskapet rymmer historiskt både starka företrädare för den njutning och fest som dryckerna kan bringa och varnande röster för det elände som missbruk kan leda till. Måttlighet i vardagens måltider och överdåd och generositet till fest skapar rytm, spännvidd och rika upplevelser i de små ländernas årsrytm.

Väl bekomme!





Keramik och bestick från Paradisverkstaden i Färjestaden, glas från Orrefors





ÖLAND

- **Minikroppkaka med lök och ramslökssmör**
Dryck: öl från Kackelstugan, Halltorp
Alkoholfri dryck: komjolk från Öland
- **Nattbakat tackakött med bönrugu-timjan-vitlök Ölandspotatis**
Dryck: Under Ölands sol från Håks Gård, Mörbylångadalen
Alkoholfri dryck: Ölandsmust
- **Brynt basilikakräm, Smultronsobert, Mandelkaka, grillade jordgubbar samt fläder**



SMÅLAND

- **Jordärtskockssoppa med smuliga vildsvinsisterband, snaps från Kyrkeby, Vissefjärda**
Dryck: Lata dagars IPA från Ångöl
- **Lingon & potatis, lingon smaksatta med Ljungbygin**
- **Gös med Vätterkräftor och kantareller, smörbakad spetskål, kräft- och krondillsky**
Dryck: Rudu Vitt (Solaris), Rudenstams i Äppledalen
- **Bonnakringla med Vasens prästost och ”äpplesylt - man tar vad man haver”**
- **Ostkaka med klarbärssylt och småländsk grädde**
Dryck: Rudenstams mousserande Vita vinbär

