

A wooden table is set for a meal outdoors. In the foreground, a large glass of beer with a thick head of foam sits on the left. Next to it is a smaller glass of white wine. A plate of food, featuring a stack of dark, possibly roasted, items on a bed of white sauce, garnished with small green leaves and white flowers, is in the center. To the right of the plate is a folded grey cloth napkin with a fork and knife resting on it. In the background, two more glasses of white wine are visible, along with another plate of food. The table is set on a grassy lawn with trees in the background.

Uppsala läns landskapsmåltid

Utförande

Framtagandet av Uppsala läns nya landskapsrätter har skett i 3 steg:

Ett historiskt perspektiv: som start genomförde Richard Tellström, docent i måltidskunskap, en spaning på råvaror och måltid i Uppsala län utifrån perspektiv av historia, nutid och framtid. Tellström plockade även ut nyckelråvaror som lämnades som inspiration till utformningen av de nya landsskapsrätterna.

Måltidskreation: efter Richards spaning tog Vittinge Gourmetlada vid och började utefter den arbeta med utformningen av måltiden. Vittinge Gourmetlada är ett nyöppnat cateringföretag som drivs av Elin Pihl och Andreas Malmqvist på den egna gården i Vittinge. De har efter lång erfarenhet från restaurangvärlden nu landat åter i hembygden. Elin och Andreas har en stark känsla för det lokala och det småskaliga. De har genomfört flertalet intervjuer med länsbor för att undersöka vilka maträtter och smaker som förknippas med landskapet. Vittinge Gourmetlada har lagt mycket tid på att involvera lokala producenter, företagare och även den lokala hembygdsföreningen. Allt från råvaror, blommor och porslin till textilier.



Bild: Elin Pihl och Andreas Malmqvist,
Vittinge Gourmetlada



Utförande

Provsmakning: efter Tellströms spaning och Vittinge Gourmetladas bearbetning var det dags för smakrådets entré. Smakrådet har träffats vid två tillfällen där rätter har provsmakats, diskuterats och korrigerats. Fotografering av slutliga recepten kommer äga rum den 19 september.



Bild: Provsmakning hos Vittinge Gourmetlada, media deltar



Uppsala läns matkultur

Ur Tellströms spaning: Länet är historiskt matkulturellt tredelat; det är ett spannmålsän (med mycket öl, gröt och bröd), vilket också medför mycket mjölk och fläsk i sin centrala del. Därefter en stor fiskedel vid Roslagskusten och Mälaren (både yrkes- och sportfiske), och till sist mycket grönsaker vid Mälarens kustlandskap. Enköpings-området har varit Stockholms historiska köksträdgård.

Råvarorna i dessa uppländska matkulturer kommer alltid från tre kategorier av livsmedel:

- **Hävdens matkultur** - Fria och icke ägda råvaror från landskapet; vissa fiskar i åar, sjöar och hav, exempelvis gös. Vissa djur i skogen, växter som harsyra, hasselnötter, alla slags skogsbär, svamp osv. Enbär, havtorn och nypon är några av Upplands smagivare. Som dryck är en porskryddad snaps en klassisk smak för länet.
- **Ägandets matkultur** - Råvaror som kommer ur juridiska rättigheter som åker- och ängsmark. Det är kreatur av olika slag (nöt, fläsk och får), mjölkprodukter av olika slag, skogens älg, rådjur och hjort. Humle och spannmål som blir till öl. Pors att krydda brännvin med. Till denna kategori hör också bröden (Upplandskubben) men också gröt och risotto av spannmål, samt förstås allt ur köks- och fruktträdgården.
- **Marknadens matkultur** - Den matkultur som uppstår ur allt vi köper eller byter till oss, exempelvis saffran som har en särskild anknytning till Uppsala.



Förrätt

Enbärsgravad kronhjort, inlagda senapsfrön, jordärtskockskräm, pepparrot och krutonger på Upplandskubb.

Dryck: Swedish Pale Ale från Train Station brewery och porskryddad snaps

Nyckelkomponenter för Uppland:

Upplandskubb, spannmål i bröd och öl, pepparrot från pepparrotsstaden Enköping, senap som varit en viktig krydda i länet, kronhjort från de uppländska skogarna och porsbrännvin med pors från Upplandskusten.



Bild: landskapsförrätt, porslin från Atelje Lupp



Varmrätt

Mälargös med smörstekta bondbönor, krondillsbuljong, rödbetsolja, rostad knippmorot och friterad palsternacka.

Dryck: Länna Bruks vita vin "Harry" alternativt Linnaeus ekologisk lager från Uppsala Bryggghus.

Nyckelkomponenter från Uppland: gös från Mälaren, bondbönor som historiskt varit en viktig gröda för humankonsumtion, grönsaker från grönsakslänet och krondill som knyter an till länets kultur med mycket kräftfiske. Vitt vin som produceras på grekiska druvor i Uppland.



Bild: landskapsvarmrätt, porslin från Pia Ulfendahl Keramiker



Dessert

Saffransglass, krossad choklad och havtornscoulis på en smörstekt äppleplätt av Bergiusäpple.

Dryck: Älgörtssaft alternativt Zwarte Draaks öl "Apelsinchoklad"

Nyckelkomponenter från Uppland: Uppsala har en historiskt unik internationell koppling, inte minst genom handel. Saffran omnämns för första gången i matsammanhang i Sverige på 1300-talet i just Uppsala. Bergiusäpple som är länets landskapsäpple, havtorn från Upplandskusten och spannmål från Upplandsslätten.



Bild: landskapsdessert, porslin från Atelje Lupp



Bonus: Landskapslunchen

Upplandslåda på Isterband och bondens rester med picklade senapsfrön och pepparrot.

Dryck: Slottskällans Uppsala lager

Nyckelkomponenter från Uppland: nötkött från en av länets fina naturbetesmarker, isterband från lokal korvtillverkare, potatis och rödbetor från grönsakslänet, pepparrot från pepparotsstaden Enköping, senap "från Uppsala"

En hälsning till pyttipannan som så många gånger tillagats traditionsenligt till frukost innan bandyn, i studentköket eller serverats till vickning efter de många och långa studentskivorna i staden.

Enkel att säsongsförskjuta på "bondens rester" efter säsong.



Bild: Landskapslunch, Upplandslåda



Presentation

Rätterna är uppbyggda för att representera en del av landskapets historia, nutid och framtid. De tre rätterna i landskapsmåltiden är tänkta att vara av restaurangtyp för att passa bra på representativa sammanhang med landshövdingen, men med svårighetsgrad för att även kunna tillagas i hemmet. Uppsala län har också valt att lägga till en landskapslunch. Landskapslunchen kan serveras som lunch, vickning eller enligt Uppsalatraditionen som bandyfrukost.

Innehållsligt har rätterna god representation från länets landskap - från kusten, Upplandsskogen, Uppsalaslätten och länets köksträdgård i Enköping till Mälaren.



Bild: detaljer från länet





ÄT UPPsala län

Idé och planering: Länsstyrelsen Uppsala län

Historia och kunskap: Richard Tellström

Receptframtagning och inköp: Vittinge Gourmetlada

Urval och förankring: Smakrådet

Kontakt: Linn Bennetoft, linn.bennetoft@lansstyrelsen.se, 010-22 33 263