



**Landshövdingen
i Värmlands län**

Datum: 2022-09-09

Till

Gastronomiska Akademien

Kungliga Skogs- och Lantbruksakademien

Måltidsakademien

Folkets Hus och Parker

Värmlands landskapsmåltid – Ett Värmlandskalas

Med vår landskapsmåltid vill vi berätta vår historia, den om tradition och förnyelse, den om måltidskulturen och den om de lokala möjligheterna.

Landskapet

I Värmland finns nästan alla landskapstyper. Vi har skogarna, sjöarna, vattendragen och alla lantbruken i odlingslandskapet. Vi har sex olika växtzoner vilket gör att vi har en unikt stor variation på utbudet av lokalt producerade råvaror. Här finns allt ifrån lax, gös och löjrom från Vänern, ömtåliga frukter, grönsaker och spannmål som odlas i de varmare områdena nära Vänern till hjortronen som växer på kallare myrmarker i nordliga skogar. Skogen förser oss även med ett rikt utbud av svamp och bär.

Jordarterna och klimatet passar bra för att odla vall, som de gräsätande nötkreaturen omvandlar till kött och mjölk. Naturbete finns dels på stora strandängar längs Väners kuster, dels på gamla sätrar och finnmarker i skogslandskapet. Naturbetesmarkerna är de mest artrika markerna i Sverige och kan jämföras med regnskog när det gäller biologisk mångfald. Djur som huvudsakligen ätit gräs växer lite långsammare. Då blir köttet fint marmorat med mycket insprängt fett. Alla örter som djuret ätit bidrar också till en fin smak på köttet.

Värmländskt skrädmjöl

En särskild stolthet är det värmländska skrädmjölet som nyligen fått kvalitetsmärkningen ”Skyddad geografisk beteckning” från EU. Värmländskt skrädmjöl mals av rostade havrekärnor. Det får en fyllig nötaktig smak med inslag av rostningstoner. Skrädmjöl mals idag på tre olika kvarnar, men historien går långt tillbaka i tiden. Skrädmjölet är en viktig del av landskapets kulturhistoria, det kom troligen till Värmland med finska nybyggare redan på 1500-talet.



Landshövdingen i Värmlands län

Lokal förankring

Med en växande medvetenhet om matens betydelse känns det angeläget att lyfta fram gårdsbutiker och andra återförsäljare av närproducerad mat. Många arbetar för en livskraftig landsbygd med växande företag och fler jobb. God mat, god djurhållning och matupplevelser utöver det vanliga ut är en del av den visionen. Småskaligt hantverk med kontroll över hela processen från idé till färdig produkt, tillverkas med enkla redskap, energisnåla tekniker och ofta av lokala återanvändbara material. Dessa kreativa näringar kan bidra till att öka tillväxten, främja en hållbar utveckling, odla livslust och lägga grunden för en hälsosam framtid.

Landskapsmåltiden har tagits fram i en process där lokala matkreatörer inbjudits att delta. I arbetet med att utse den måltid som representerar Värmland har vi arbetat tillsammans med **Nifa**, en sammanslutning för utveckling, kompetensförsörjning och nätverkande för värmländska mat och dryckesföretag, samt **Visit Värmland**, en plattform för stöd och utveckling av den värmländska besöksnäringen.

Tre kocklag deltog i den slutliga bedömningen. Dessa var Bibbi Kringlund från Kulinarika, Christoffer Schyman och Robin Sundholm från Almars krog samt Frans Schubert och Geert Barelds kopplade till Bröderna Olsson. De som slutligen valdes ut att representera Värmland är Frans Schubert och Geert Barelds.



Landshövdingen i Värmlands län

Konstnärlig gestaltning

Att Värmland har mycket att erbjuda inom slöjd och konsthantverk vet vi sedan länge. Vi dukar bordet med ett urval av värmländska konsthantverkare från runt i Värmland. Med textilier från Klässbol, keramik från keramiker både från Karlstad och Arvika och glas från glasmästare i Sunne. Taserudsljusstaken på bordet, så skapar vi helt enkelt ett värmländskt festbord.



På Värmlandskalaset delar vi skrönan och berättelsen, när vi bryter taffeln svänger vi om i en halling.



**Landshövdingen
i Värmlands län**

Värmlands landskapsmåltid

Komponerad av **Frans Schubert** och **Geert Barelds**

Förrätt: Värmländsk eldad råbiff (Kils slakteri), dinkel (Stöpafors), krispig lök (Åshammars trädgård), äggula (Värmlandsägg), syltad kantarell (skogen runt hörnet), surdeg (Höjes bageri) och hallon (Grinnemo)

Fryken Ale - Västra Ämterviks bryggeri



Recept i bilaga



**Landshövdingen
i Värmlands län**

Huvudrätt: Regnbågsfilé från Gustava lax, spetskål från Åshammars trädgård, grädde från Wermlands mejeri, pepparrot och dill från Åshammars gård samt vänerlöjrom.

Moon Islands - Ten hands Kristinehamn



Recept i bilaga



**Landshövdingen
i Värmlands län**

Efterrätt: Mazarin på skrädmjöl (Stöpafors), brynt smör (Wermlands mejeri),
yoghurt (Wermlands mejeri) och hjortron (Torfolk gård)

Grythyttan hjortron - Grythyttans vin



Recept i bilaga