

# Välkommen till Gästrikland

Porten till Norrland.  
Här rinner Dalälven igenom  
och i alla vrår av landskapet  
hittar du lokalproducerat.



Europeiska unionens  
landbruks- och fiskeri-  
ministerier



Länsstyrelsen  
Gävleborg



GÄSTRIKLANDS LANDSKAPSRÄTTER





# Smörgåsbordet mathantverk

Diléns bresaola och salami från Högbo  
Ostar från Högbo Närproduktion  
Lokalt bröd från Épi Bageri & Café bakat på vete  
och råg från Berglunds i Kungsgården  
Gravad och rökt lax från Bergmans Fisk  
Jädraås The Mosaic Daisy, nr 37435







# Gästriklands rika insjöar

Abborre  
Havtornsemulsion med granskott  
Kålbulle toppad med kål och svamp  
Gysinge Brukslager, nr 37509





# Rabarber och oväntade smaker

---

Choklad med smak kaffe från Gevalia  
och whisky från Mackmyra  
Rabarber från Rabarberbyrån  
Café Sarria, Gevalia





# Smörgåsbordet mathantverk

## Ingredienser / 4 personer

80 g Mejerskan ost  
80 g Blå Betty ost  
80 g citrongravad lax  
100 g rökt pepparlax  
4 skivor bresaola  
8 skivor fänkålsalami  
8 skivor stark salami  
4 skivor surdegsbröd  
4 skivor fröknäcke  
40 g smör  
10 g rapsolja  
Flingsalt

1. Dela ostarna i 4 jämnstora bitar och lägg upp på ett träfat.
2. Skär upp 4 bitar citrongravad lax och pepparlax, lägg upp på ett träfat.
3. Lägg upp bresaola och salami på ett träfat.
4. Skiva 4 tjockare brödskivor, vispa smör med rapsolja och tillsätt flingsalt. Lägg smöret i en smörskål och brödet på ett träfat.

# Gästriklands rika insjö

## Ingredienser / 4 personer

480 g skinnfri abborre  
2 st äggulor  
2 msk havtornsjuice  
(koka upp 1 dl vatten och 200g havtorn, sila av)  
3 dl skirat smör  
1 msk syltade granskott  
7 dl vatten  
450 g blandad kål (spetskål, svartkål, fänkål, persilja)  
3 dl vetemjöl  
2 dl kornmjöl  
120 g av säsongens svamp  
1 st sticklök  
1 st bananschalottenlök  
Olja till stekning  
Smör till stekning  
Salt  
Peppar

1. Salta och peppra abborren, stek hårt på buksidan, vänd och ös med smör.

## 2. Havtornsemulsion:

Vispa äggulor och havtornsjuice fluffigt i vattenbad. Tillsätt skirat smör långsamt under vispning. Smaka av med salt, peppar och strimlade granskott.

## 3. Kålbulle:

Mixa 300 g kål och vatten slätt i kannmixer, tillsätt mjöl och salt

och vispa till slät smet. Stek hårt i blinipanna så det blir ett krispigt yttre och mjukt inre.

4. Skär 150 g kål, svamp och lök i lagom stora bitar och sautera mjuka. Smaka av med salt och peppar och lägg på toppen av kålbullen.



# Rabarber och oväntade smaker

## Ingredienser / 4 personer

200 g grädde  
200 g choklad  
40 g smör  
2 tsk kaffe  
eller mer/mindre efter smak  
1 msk whisky  
eller mer/mindre efter smak  
240 g rabarber  
Salt  
Socker till bakad rabarber  
250 g vatten  
250 g socker  
500 g rabarber

## 1. Choklad och whiskyglass:

Tag två bunkar, lägg hälften av grädde, choklad och smör i varje bunke. Kaffe i ena bunken och whisky i andra bunken. Värm i mikrovågsugnen på full effekt i omgångar av 15-20 sekunder tills chokladen smält. Ta ut och mixa slät med stavmixer.

2. Fyll en avlång form genom att hälla båda blandningarna från långsidorna ner i formen samtidigt så att fyllningen möts i mitten. Låt stelna.

## 3. Bakad rabarber:

Sätt ugnen på 80 grader. Skär rabarber i stavar om cirka 7 cm. Sockra, salta och lägg i vakuumpåse. Baka i ugn i 20 minuter. Kyl ner och skär i bitar innan servering.

## 4. Rabarborsorbet:

Koka socker och vatten till 106 grader. Mixa ner rabarber i sockerlagen och gör klart sorbén i glassmaskin.



# Lokala producenter



Mackmyra Whisky

Det har varit viktigt för oss att, i alla avseenden, jobba med lokala producenter, och då inte bara vad gäller de ingredienser som ligger på tallriken för själva landskapsmåltiden.

Skickligheten hos våra producenter i länet sträcker sig bortanför det rent kulinariska och aktörerna har bidragit till att höja upplevelsen av landskapsmåltiden samt sätta länet på kartan.

De gästrikeproducenter som bidragit till smakresan samt varit en fröjd för ögat rent stilistiskt är GefleBockens Bryggeri, Mackmyra Whisky, Gevalia, Söderåsens Naturliga Mineralvatten, Nordic Minimal, Smé Johan, Glashyttan i Högbo Bruk samt Snellmans Träsmak.



Nordic Minimal keramik