

Välkommen till Hälsingland

Här hittar du lokala producenter som lever och tillverkar i den anda som följt landskapet genom historien.

Varje komponent i rätterna har haft en plats i hälsingehemmet och variationerna har ofta gått hand i hand med varje hems förutsättningar.

Vårt mål har varit att hedra historien och samtidigt presentera något nyskapande.

HÄLSINGLANDS LANDSKAPSRÄTTER



Europeiska unionens flagga
© 2019 Hälsingland
www.halsingland.se



Länsstyrelsen
Gävleborg



Mat
Värden
FÖRENINGEN

HÄLSINGLANDS LANDSKAPSRÄTTER

Tunnbrödets faser

Glödhoppa med jästsmör
Tunnbröd med "surströmming" av syrade grönsaker
och ättiksgravad strömming
Tunnbrödchips med lammsylta och lambetta
Helsinge Rököl, nr 88820



Skogens konung

Stekdetalj av älg
Bräserad älgmacka och rotselleri i form
av crème och råstekta tärningar
Friterad ostkaka rullad i torkad rotselleri
Helsinge Pilsener, nr 89811





Rullrån på hälsingeväis

Rullrån

Hälsingeostkakeglass, maräng och hallon

Varma ostkaketärningar i grädde

Järvsö Musteri jordgubb och äpple





Tunnbrödets faser

Ingredienser / 4 personer

2 st tunnbröd från ditt lokala tunnbrödsbageri
60 g lammsylta
20 g lambetta
100 g smör
10 g jäst
4 droppar sirap
4 droppar ättika
2 st strömmingfiléer
60 g mjölktsyrate grönsaker
Salt

1. Sätt ugnen på 125 grader. Stansa eller skär ut 12 lika stora bitar av tunnbröden.
2. *Tunnbrödschips med lammsylta och lambetta:* Torka 4 bitar tunnbröd till chips på en plåt i ugnen. Servera lammsylta och lambetta på chipsen.
3. *Glödhoppa med brynt jästsmör:* Bryn 50 g smör och jästen i en kastrull. Låt svalna och vispa i resterande smör, smaka av med salt. Rosta 4 bitar tunnbröd i en torr panna. Servera tunnbröden med jästsmör, sirap och ättika.
4. *Tunnbröd med "surströmming":* Dra av skinnet på strömmingen och salta. Sofa sedan strömmingen med en brännare. Servera tunnbröden med mjölktsyrate grönsaker och sotad strömming.

Skogens konung

Ingredienser / 4 personer

300 g putsad älgdetalj av ädlare sort
400 g älggnacke, bog eller högre
80 g hälsingeostkaka
Rotselleripulver
700 g skalad rotselleri
70 g smör
Persilja
Salt
Peppar
Olja till fritering
Rapsolja till stekning

1. Sätt ugnen på 125 grader. Salta och peppra älggnacken och stek den gyllene. Lägg i ugnform och fyll med vatten halvvägs upp på köttet. Baka tills färdig. Sila av buljongen och koka till en god sky. Salta och peppra älgdetaljen och stek gyllene i panna till önskad stekgrad, låt vila.
2. *Rotselleripulver och hälsingeostkaka:* Skala rotsellerin och torka skalet torrt i ugn i 65 grader, spar rotsellerin. Mixa de torkade skalen till ett pulver.
3. Dela ostkakan i 4 delar och fritera gyllene. Pudra med rotselleripulvret.



4. *Rotsellericrème:* Tärna 600 g rotselleri och koka mjuk i vatten. Mixa rotselleri och 50 g smör till slät konsistens, smaka av med salt och peppar.
5. *Råstekt rotselleri:* Tärna 100 g rotselleri och stek mjuka i olja. Avsluta med persilja, salt, peppar och smör.

Rullrån på hälsingevis



Ingredienser / 4 personer

16 st hallon
20 st blåbär
50 g smör
250 g socker
67 g vetemjöl
100 g vatten
900 g grädde
100 g mjölk
160 g äggula
340 g hälsingeostkaka
50 g florsocker
Rapsolja till stekning

1. Rullrån:

Smält smör och 50 g socker. Tillsätt vetemjöl under vispning och späd med vatten. Grädda i rånjärn på båda sidor och låt rånet vara platt.

2. Hälsingeostkakeglass:

Tärna 200 g ostkaka och panera med florsocker. Stek i het panna och låt svalna. Koka upp 800 g grädde och mjölk. Vispa äggula och 200 g socker fluffigt och håll i

den varma gräddmjölken. Värm till cirka 80 grader och låt svalna. Gör färdigt glassen i glassmaskin och servera med den stekta ostkakan.

3. Tärna 60 g ostkaka i små färningar och värm i 100 g grädde tills den tjocknar.

4. Dela 80 g ostkaka i 4 bitar. Täck översta sidan med socker och smält av med en brännare tills knäckig yta uppstår.

Lokala producenter



Järvö Musteri och Duro tapeter

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.

Vi har haft det angenäma privilegiet att samarbeta med lokala hälsingeproducenter som Växbo Lin, Annas Keramik, Återbrukshyttan, Stormare Bryggeri i Orbaden, Tevsjö Destilleri, Helsing Ångbryggeri, Järvö Musteri samt Duro Tapeter. Duro är baserat i Gävle men har inriktat sig på tillverkning av hälsinge- och allmogetapeter.



Annas keramik