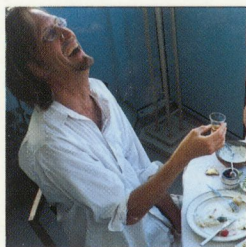
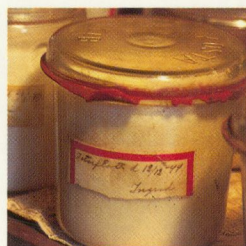
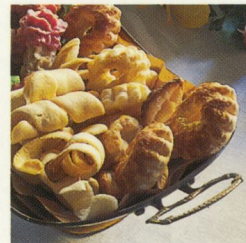
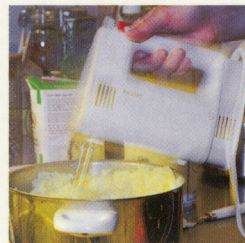
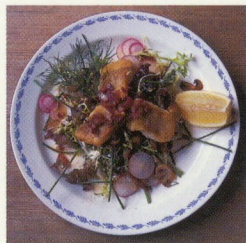
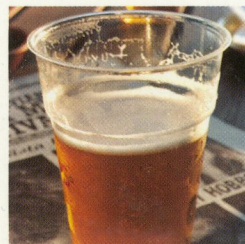
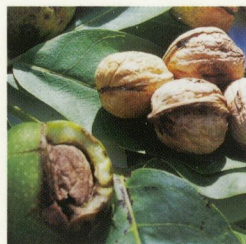
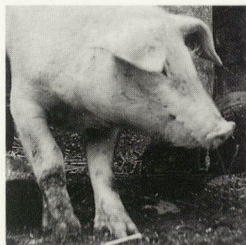


GOTT OM MAT



Nordiska museet

Gott om mat



FATABUREN 2001

Gott om mat

Nordiska museets och Skansens årsbok 2001

Fataburen 2001
Nordiska museets Förlag
Box 27820
115 93 Stockholm
www.nordm.se

©Nordiska museet och respektive författare
Redaktör Christina Westergren
Bildredaktör Birgit Brånvall
Omslag och grafisk form Göran Eklund
Omslagsbilder detaljer av bilder i boken

Tryckt hos Fälth & Hässler, Värnamo 2001
ISSN 0348 971 X
ISBN 91 7108 477 0

Fest för Artur Hazelius

Hans Alfredsson är författare och regissör. Artikeln och recepten är tidigare publicerade i kokboken *Varje dag en fest!*

Hans Alfredsson



Stora Gungans restaurang. Foto Marie Andersson, Stiftelsen Skansen

Stora Gungans ljumma abborrsallad

Bryn 200 g smör, dock ej så det bränns. Häll smöret över en hackad rödlök i en stor bunke. Låt svalna lite. Blanda i 3 msk balsamvinäger. Skölj o. bryt 3 l blandad sallat (frissé, rosé, lollo rosso o. mache) o. torka den i handduk. Skiva 20 rädisor o. hacka gräslök o. dill o. blanda m. salladen. Skiva o. fräs 100 g kantareller. Vänd 200 g abborrfiléer, skurna i bitar, i mjöl, salt o. peppar o. stek i smör o. olja tills de får fin färg. Värm dressingen, lägg salladen på varma tallrikar o. strö i abborrarna o. svampen o. häll slutligen över dressingen.



Att just den 30 november fira eller högtidlighålla att det precis är ett antal hela år efter Karl XII:s dödsdag 1718 är egentligen dumt, eftersom han i verkligheten inte fick kulan i huvudet förrän långt in i december. Sverige följde i sin almanacka på den tiden den s.k. gamla stilen och den låg då ett par veckor efter den, som vi nu tillämpar. Det är mycket riktigare och trevligare att ha en fest den här dagen till åminnelse av en av våra välgörarens födelsedag, nämligen Nordiska museets och Skansens skapare, Artur Hazelius! Det var en klok, påhittig och flitig karl, som

aldrig förtröttades i sitt nit att tigga ihop sina samlingar. Han var också duktig på att arrangera fester uppe på Skansen, som han övertalade Östermalmsdamer att baka och laga mat till. Naturligtvis ordnade han fest på Skansen just den 30 november – inte för att fira sig själv, utan just Karl XII, för han tänkte lika lite som alla andra på nya och gamla stilen. Då stod karoliner på post vid ingången, vilket naturligtvis retade radikalerna, men föll reaktionärerna och nationalisterna i smaken. Vad Hazelius hade för matsmak är inte så känt, utom att han älskade chokladpudding. Det lär vara Karl XII:s bussar som från Turkiet hemförde idén till kåldolmar. Turkarnas vinblad ersattes med kålblad och deras fårkött blev ox- eller griskött. Så uppstod denna »ursvenska« maträtt.



Foto Marie Andersson, Stiftelsen Skansen

Kåldolmar – (6 p). Recept efter
grevinnan Mary von Rosen,
Rockelstad

I litet kålhuvuds yttre blad tas
bort, de övriga lossas försiktigt
från stocken så att de behålls
hela o. läggs i kokande vatten
för att förvällas några min.,
varpå de läggs på en handduk
för att rinna av. 1/2 kkp risgryn
sköljs i kallt vatten o. skållas
sedan i kokande vatten, 3 kkp
mjölk tillsätts o. grynen kokas
mjuka. 200 g benfritt oxkött,
100 g benfritt kalvkött o 100 g
späckfläsk mals tillsammans till
en färs. I ägg, 1 kkp mjölk, 1/2
tsk vitpeppar, 1 msk salt o. de
avsvlnade risgrynen blandas i
färsen. På kålbladen skärs den
tjockaste delen av huvudnerven
bort. 1 msk färs läggs på varje
blad, som rullas ihop o. knyts
om m. fint segelgarn, som förut
doppats i hett vatten.
Dolmarna bryns i smör o. 1/2 l
god buljong hålls i grytan o. det
hela får puttra långsamt under
lock minst 1 timme. Dolmarna
tas upp i en karott, snörena
avlägsnas, stekskyn tillsätts m. 1
dl grädde o. får ett uppkok o.
hålls sedan över dolmarna. De
serveras med kokt potatis o.
ev. lingonsylt.



Foto Marie Andersson, Stiftelsen Skansen



Chokladpudding med vispad grädde

Skölj 3 blad gelatin o. låt ligga i kallt vatten en halvtimme. Blanda 1 ägg, 1 1/4 dl strösocker, 3 msk kakao-pulver o. 1 1/2 dl mjölk i en tjockbottnad gryta (helst inte aluminium). Låt sjuda under kraftig vispning tills den är tjock, porös o. glansig. Krama upp gelatinet o. lös det i den varma krämen. Låt den under omrörning svalna o. tjockna något. Vispa under tiden 3 dl tjock grädde med lite socker. Rör försiktigt ner fyra femtedelar av grädden

i krämen. Håll upp krämen i en vattensköljd skål eller mönstrad form. Låt den stå i kylskåpet några timmar tills den stelnat. Stjälp upp den o. dekorera med krumelurer av den överblivna vispgrädden, som har smaksatts med vanilj och kanske några små biskvier.