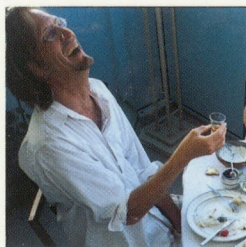
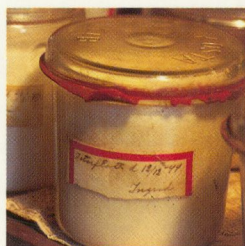
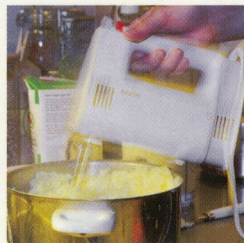
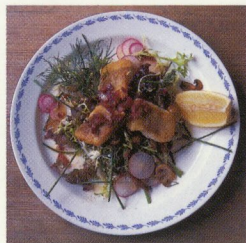
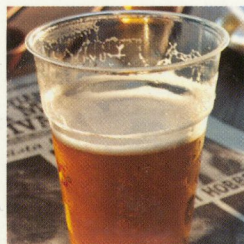
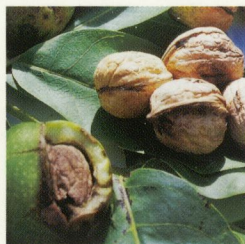
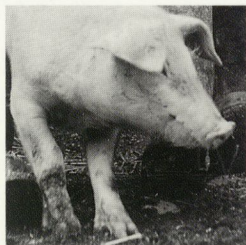


GOTT OM MAT



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

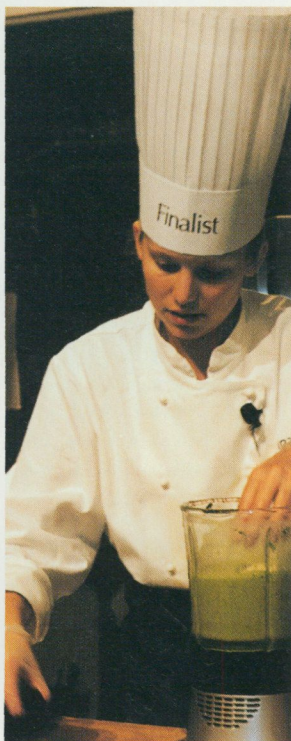
© Nordiska museet och respektive författare
Redaktör Christina Westergren
Bildredaktör Birgit Brånvall
Omslag och grafisk form Göran Eklund
Omslagsbilder detaljer av bilder i boken

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

Kristina Nordström är kock.

Stå vid spisen eller föda barn?

Kristina Nordström



Kristina Nordström, finalist i en populär tävlingsgren med hård konkurrens. Pressbild

Jag började min bana inom restaurang i tidig ålder. Redan som åttaåring stämplade jag in för första gången på Ramlösa Wårds-
hus, som mina föräldrar drev under hela 80-talet.

Varje jul serverade jag och min bror kaffe på Ramlösa Wårds-
hus ovanvåning. Med sidbena, spetsförkläde och en medveten
klumpighet som fick gästerna på fall kunde jag leva på min dricks
ända fram till påsk. Däremot var det inte många som trodde att
det verkligen var kock jag skulle bli. Mina försök i köket var näm-
ligen inte så lyckade. En bra historia är »degen i byrålådan«. Jag
var sju år och skulle överraska mor och far med nybakt bröd.
Redan vid första jäsningen kändes det som om något var fel. Salt
i stället för socker i vetebrödsdegen och då gäller det att agera
snabbt. Ner med degen i en plastpåse och ner i byrålådan. Snabbt
handla mer jäst, igång med ett nytt bak, denna gång med per-
fekta bullar som resultat. Hela huset luktade nybakt när mor och
far kom hem. Nu var det bara erkännandet kvar. Det gick några
timmar innan jag vågade berätta. Mamma drog försiktigt ut
byrålådan. Det blev en mindre explosion och degen vällde ut på
golvet. Man lär sig av sina misstag, som tur är!

Ett par dagar efter studenten i Restaurangskolan började jag
arbeta som volontär hos Jan Hurtigkarl i Helsingör. Är man
volontär arbetar man för en billig peng i utbyte mot mycket kun-
skap. Efter två månader fick jag fast tjänst, och stannade sedan i
två säsonger. Mellan säsongerna arbetade jag, fortfarande som
volontär, på Restaurang Restaurationen i Köpenhamn. Därefter



Svampsoppa med bruschetta 4 personer

400 g blandad svamp
1 st lök
kantarellfond, touch of taste
4 dl grädde
100 g smör
salt och peppar
baguette
2 st vitlöksklyftor
2 st tomater
4 st skivor skinka
1/2 dl hackad persilja
3 msk finhackad schalottenlök
eller röd lök

Tillvägagångssätt

Soppan: Tag hälften av svampen och spara till bruschettan. Tag en lagom kastrull och sätt på spisen. Skala och skär ned löken i mindre bitar, fräs med resten av svampen i en kastrull. Häll i ca 7 dl vatten och 3 msk av kantarellfonden. Låt koka tills ca 5 dl återstår. Häll i grädden och låt koka tills soppan fått en krämig konsistens. Vispa i smöret. Smaksätt med salt och peppar.

Bruschettan: Skär baguetten i fyra skivor, stek i panna med lite olivolja, gnid in brödskivorna med vitlöksklyftorna. Skär tomaterna i klyftor, tag bort kärnhuset och tag om så önskas även av skinnet på tomaterna. Stek på svampen, blanda i persiljan, löken och tomaterna. Smaksätt. Fördela skinkan på bröden, toppa med svampblandningen.

fick jag i samband med en skidsemester anställning på ett hotell i Hintertglen, Österrike. Man kan säga att i Österrike lärde jag mig hur mycket vatten man skall hälla i pulvret för att få en kraftig alternativt mindre kraftig sås.

Lyckligt hemma igen hade jag turen att få arbeta med Per Dahlberg på Grand Hotell i Mölle. Han blev en bra och viktig handledare för mig, och det var även han som fick mig att börja tävla. Sen har det gått av bara farten. Två och ett halvt år på Petri Pumpa i Lund och därefter Kattegatt Gastronomi och Logi i Torekov sedan två år tillbaka. Atmosfären och upplägget på Kattegatt Gastronomi och Logi har varit väldigt inspirerande för mitt tävlande. Inte bara tack vare de duktiga och framgångsrika

Dill-blåmusselsoppa med
sockersaltad lax, rulle med
rotfrukter
4 personer

1 nät blåmusslor
1 st gul lök
1 st palsternacka
5 dl vitt vin
2 st stjärnanis
1 st lagerblad
150 g smör
3 dl grädde
200 g dill

300 g färsk lax
1,5 msk salt
1,5 msk socker

Filodeg

Smält smör till pensling
3 morötter
5 st palsternackor
mjölk
1 st rotselleri
1 st finhackad schalottenlök
olivolja
salt och peppar

Tillvägagångssätt

Soppan: Skölj blåmusslorna väl i kallt vatten. Skala palsternackan och löken, skär ner i mindre bitar. Håll lite olivolja i en vid kastrull, håll i löken och palsternackan samt kryddorna. Låt det hela fräsa ett par minuter. Ta i musslorna, håll i vinet samt täck musslorna med vatten. Låt de sedan sjuda tills de har öppnat sig, 7–10 minuter. Sila av musslorna och låt fonden koka ner med grädden tills hälften återstår. Mixa med dillen och ►



Foto Ulla Aldern

bröderna Nilssons påhejande, utan även för att köket i Torekov är ett så kallat öppet kök, med fri insyn och med mycket kontakt med gästerna. Inte helt olikt ett tävlingskök, där det gäller att hålla grytorna kokande även om det händer mycket omkring spisen. Anledningen att det sen är så fantastiskt roligt att tävla är intensiteten, pulsen, själva tävlingsmomentet, känslan av total koncentration, men inte minst tillfredsställelsen efteråt när man vet att man gjort sitt absolut bästa och kan slappna av med en kall öl, gärna mörk.

Idag delar jag tiden i Torekov med mitt nystartade företag. Det är naturligtvis en härlig kick att känna att man kan försörja sig på egen hand, men man får inte glömma att kockyrket i mångt

och mycket är en »lagsport«. Det var en utmaning när jag blev tillfrågad att representera Skåne i matolympiaden i Tyskland nu i september. Tillsammans med fem andra skånska kockar arbetade jag dag och natt för att presentera den skånska maten och vi var väldigt nöjda när vi åkte hem med en silvermedalj i bagaget.

Jag reser för att koppla av men också för att samla nya intryck och få inspiration till matlagandet. Förra sommaren hade jag, tack vare ett stipendium jag fick av Sveriges Bästa Bord, möjlighet att åka till Kalifornien och arbeta på en av USA:s mest respekterade krogar – French Laundry i Napa Valley. En fantastisk upplevelse.

Matbranschen har fått ett uppsving och jag tror att Sveriges fantastiska framgångar i tävlingskockande de senaste 10–15 åren har varit en utlösande faktor. Framgångarna ökar intresset för att piffa upp fredagsmiddagen, medierna är med och sätter kockyrket i fokus, vilket lockar fler unga talanger att satsa på yrket. Jag tror inte att vi sett slutet och menar att det alltså finns en växande marknad för det kunnande jag samlat på mig under mina drygt åtta år tillsammans med många av de bästa i branschen.

Varför finns det då fortfarande så få kvinnliga kockar? En anledning som jag ser är att unga tjejer blir avskräckta av de sena kvällarna och det hårda klimat som ett restaurangkök periodvis kan ha. En annan förklaring kan vara att det är svårt att kombinera kockyrket med att ha barn, eftersom man som kock sällan eller aldrig har några fasta rutiner i vardagen.

För mig är det viktigt att på mina lediga stunder spendera mycket tid med vänner och familj. Med en sambo som också är mitt i karriären är det ett evigt pusslande med att få ihop tiden till ett fungerande förhållande. Men med respekt för varandras yrkessatsningar och lite tålamod är det ingen omöjlighet, man får helt enkelt se till att ta vara på den tid man har tillsammans.

Vad står då på middagsbordet en söndagskväll efter en lång

► smöret, smaksätt med salt och peppar.

Sockersaltad lax:

Skär laxen i mindre kuber. Blanda saltet och sockret. Gnid in laxen i blandningen. Låt stå i rumstemperatur i ca 30 minuter. 5–10 minuter innan soppan skall serveras läggs laxen i soppan.

Rotfruktsrullen:

Sätt ugnen på 200 grader. Skala rotfrukterna och skär ner i stavar. Tag 3 av palsternackorna och koka i mjölk till en puré. De övriga rotfrukterna läggs i en braspanna, ringla över 1/2 dl olivolja, salta och peppra. Baka i ugnen i ca 20 minuter (tills de är mjuka). Håll av mjölken när palsternackorna är mjuka, stöt med en visp så att du får en grov puré. Blanda i löken, smaksätt med salt och peppar. Blanda purén med rotfrukterna. Lägg blandningen diagonalt över filodegen, pensla med smöret och rulla. Baka i 200 grader i ca 10 minuter. Servera.



En grillad med mos. Foto Peter Segemark, Nordiska museet

vecka? Tryffel och kalvbräss? Inte om jag får bestämma. Talesättet att skomakarens barn, eller rättare sagt skomakaren, bär de sämsta skorna är ingen myt. Om man lever med matlagning är det en befrielse att gå ner till korvkiosken och ta en rejäl tjock grillad med mos. Och lite hackad gurka.

MÅLTIDER OCH MATPLATSER

