

## Mat &amp; vin

# Norrlands mat med känsla

Surströmmingsklämmor med mandelpotatis och snaps har sina vänner, men doften av surströmming väcker starka känslor. Gör som de modiga: ta en klämma, bit av en snaps och pusta ut.

På Svenska ambassadens gårdsfest var det många som lät sig väl smaka. En del höll andan ett tag andra gick direkt vidare till nästa rätt.

– Så farligt var det väl inte, ljud kommentarerna. Smak och doft påminner om illaluktande ost av bästa sort.

Gårdsfesten till ära bjöds det på ett generöst norrländskt buffébord med arton rätter. De norrbottniska råvarorna hade genomgående hög kvalitet. Kockarna hade inte snålat vare sig med salt eller kryddor och smakerna var just så genuint delikata som traditionen bjuder.

– Allt fick komma med, förklarade köksansvarige **Simon Laiti**. Det gick inte att utesluta något av det som växer och lever i skog, mark och vattendrag i Norrland. Regionen är en guldgruva med sina fina råvaror. Här fanns sik från Kukkolaforsen i Tornedalen, kåtarökt regnbåge från Pite älv, löjrom från Kalix, kantareller från Luleå, flatrökt älginnanlår, gravat och rimmat björninna, renrygg och naturligtvis åkerbär och hjortron från de djupa Norrlands-skogarna.

## Löjrommen

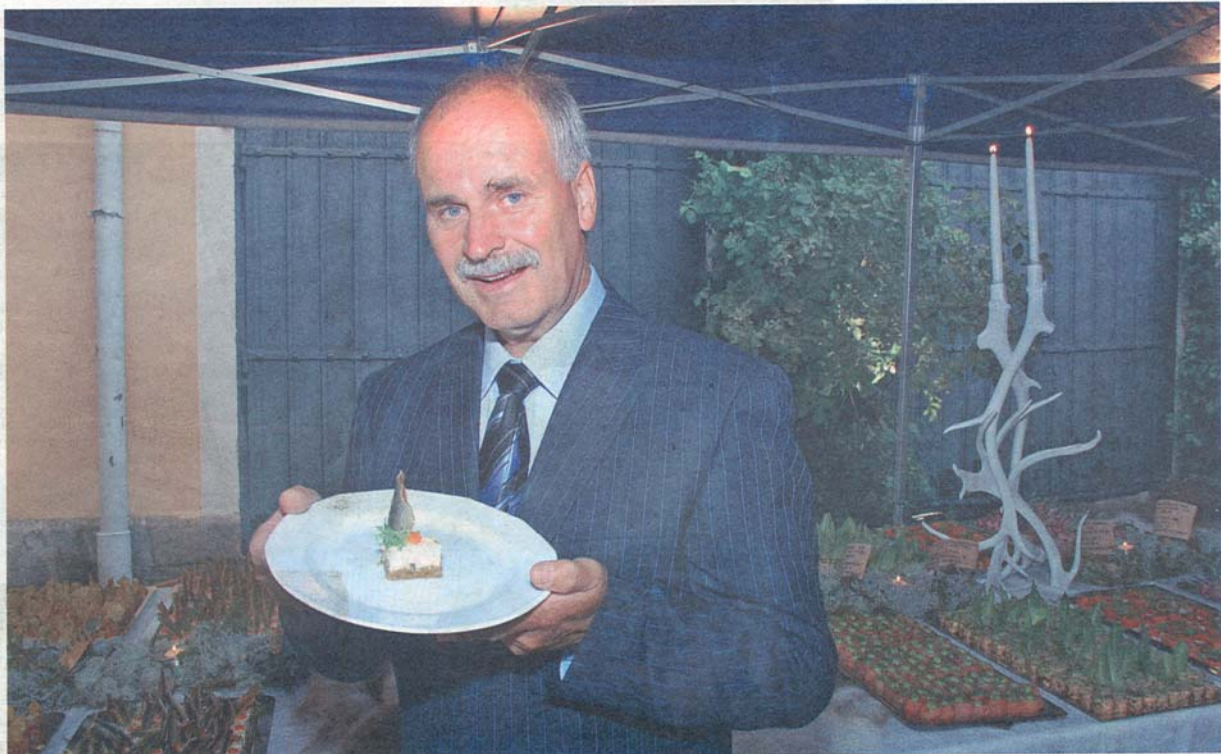
Men det är löjrommen från Kalix som drar det längsta strået just nu. I september får rommen skyddad ursprungsmärkning, ett märkesskydd den delar med bland annat parmaskinkan i Italien.

Det sägs att världens bästa löjrom kommer från Kalix, och med det för ögonen lobbade **Tryggve Bergman** i fyra år för att få EU att godkänna en skyddad ursprungsmärkning för löjrommen. Bergman är vd för Matproducenterna i Norr, en ekonomisk förening med 32 livsmedelsföretag som medlemmar.

Siklöjan är inte vilken fisk som helst. Den lever i bräckt vatten i Bottenviken och fiskas huvudsakligen under några intensiva veckor varje höst.

– Vid kusten utanför Kalix finns de goda mineralerna som gör siklöjan så exklusiv, säger Bergman. Enligt Europeiska kommissionens beslut består det geografiska området på land av Piteå, Luleå, Kalix samt Haparanda kommun och till havs av ett område med Åby älvs utlopp som gräns i söder och Torneå älvs utlopp som den nordliga gränsen och fyrtio kilometer ut från kusten som yttre gräns.

Här arbetar en kärna av yrkesfiskare. Gruppen består av 18 trållag och 36 fiskare som under fem månader



**BUFFÉBORD.** – Den här löjromstårten anses ha den bästa löjrommen som går att hitta på marknaden, dessutom manuellt kvalitetskontrollerad i Kalix, säger Kjell Strömbäck, norrländsk yrkesfiskare som trålar siklöja på hösten. MARKUS KARJALAINEN



**HEMMAGASTRONOMI.** Buffé av allt från fjäll till hav i Norrland är köksmästaren Simon Laitis specialitet. MARKUS KARJALAINEN

## På menyn

- **Surströmmingsklämma** med mandelpotatis.
- **Citrongravad** fjällrödning med gräslöksmajonnäs.
- **Kåtarökt regnbåge** med limecreme på knäckebröd.
- **Kryddrullad laxmousseline** med pressgurka.
- **Kalixlöjromstårta** med rökt löja Rökt sikröra i krustad.
- **Rosépeppargravad** laxrulle med örtcreme och dilchips.

- **Stek av älginnanlår** med rostad mandelpotatissallad och blåbärsbalsamico.
- **Kallrökt renrulle** med pepparrotscréme och mandelpotatischips.
- **Renrygg Suovas** med lingonchutney.
- **Lättrökt gravat** björninna med timjansyltad skärgårdskantarell.
- **Vedrökt karré** med terrin på be-

- tor och getost.
- **Rökt renhjarta.**
- **Skabram Fjällko-ost** lagrad i 12 månader och hjortonmarmelad Lyxpalt med fläsk och rårörda lingon.
- **Norrländsk kaffeost.**
- **Handmålade praliner** med hjortron.
- **Åkerbärs mousse** med bakad maring.

trålar siklöja. Perioden infaller mellan den 20 september och den 1 november.

– Yrkesfiskarna har ansvar för att fisken mår bra och att beståndet av siklöja inte fiskas ut eller blir för intensivt, säger yrkesfiskaren **Kjell Strömbäck**. Han tror starkt på siklöjans framtid, Bottenvikens röda gul.

– Det är ett hantverk från början till slut, säger han. Beredningen av trålfisket inleds genast när fisken kommit i land. Honlöjnen renas och rommen tas ur. Sedan följer sköljning och torkning av rommen, som därefter saltas, paketeras och fryses in.

I dag skördar man cirka 12 000–15 000 ton siklöja per år och av det

blir det 60–90 ton löjrom.

**Och priset då?**

– Vi betalar cirka 2 250 svenska kronor för 1 kg löjrom och det är ju rätt så dyrt, säger kommunalrådet **Robert Forsberg**. Men jämfört med rysk kaviar som kostar 53 000 kronor per kilo så är det småpotatis.

**Eva Wurlund**  
dagbok@hbl.fi

## Vinrutan

### Sherry- njutningar

**Georg H. Borgström**  
vinkännare



När man ber att få en fino på en bar i Spanien kommer buteljen direkt från kylskåpet. Då är drycken som bäst med en nästan saltsmakande friskhet vilken öppnar upp smaklökarna för måltidens upplevelser.

Sherry har också en klassisk roll i matlagningen och en medelfyllig version ger fin karaktär både åt soppor och såser.

003503 **La Guita Manzanilla**. DO. Spanien.

Pris: 6,45 euro

Betyg: ★★☆☆

■ Vinet är producerat vid Atlantens kust, och kallas därför Manzanilla. Ljusgult med charmig doft av hav och tång. Smaken knastrande torr med salt i eftertonen. Serveras mycket kall. En perfekt inledning till glad sällskaplighet. Mycket prisvärt!

323927 **Nobleza Cream**. Williams & Humbert DO. Spanien.

Pris: 9,98 euro

Betyg: ★★☆☆

■ Vacker kastanjebrun färg, inbjudande söt doft av rostade mandlar och nötter. Smaken fyllig, söt men balanserad. Till desserter och grön-mögelost.

003572 **Tio Pepe**. Gonzales Byass. Spanien.

Pris: 11,28 euro

Betyg: ★★☆☆

■ Namnet betyder Onkel Pepe och han är en angenäm bekantskap. –

Ljusgult vin med generös frisk doft av mandel och havsstrand. Torr, förvånansvärt fyllig smak. En mycket prisvärd välkomstdrink.

232297 **Dry Sack Medium Dry**. Williams & Humbert. Spanien.

Pris: 11,98

Betyg: ★★☆☆

■ Den verkliga klassikern, avkyld, men inte iskall, till prat och soppor, utmärkt också i matlagningen. – Medelbrun med trevlig varm mogen doft och rätt torr fyllig smak.