

Vårt nyhetsbrev gästas återkommande av frilansjournalister och skribenter. Gunilla Kinn är bosatt i New York där hon är TT:s stringer. Hon skriver också för Svenska Dagbladet, Gourmet och Amnesty Press.

Mat för generationer

Hör tunnbröd, tjälknöl och toast Skagen hemma på Unescos immateriella världsarvslista? Mexiko och Frankrike vill gärna ha in sina mattraditioner där. Men kanske bevaras det gastronomiska kulturarvet bäst i skolmatsalen, skriver Gunilla Kinn.

”De gamla svenska rätterna är så oerhört goda att det vore en förlust för mänskligheten om de slutade lagas”, menar mathistorikern Edward Blom.

”Det handlar om kontinuitet – att veta vad ens förfäder ätit, och hur det smakar som man läser att de äter i böckerna. Kulturhistorien ger en extra dimension åt maten: som kräftkalaset med sill och brännvin på en nymanglad duk, snapsvisor och tal... Traditionerna tillför lika mycket av festens glädje som smakerna.”

Unesco, som ansvarar för kulturfrågor i FN-systemet, väljer sedan 1972 ut byggnader som är hela världens kulturarv. Numera listas även immateriella kulturskatter, som musik, dans, teater, riter, sedvänjor och hantverk. Exempel: argentinsk tango, kinesisk kalligrafi, Marrakechs torgliv och den ugandiska seden att göra hövdingdräkter av bark.

Regeringen vill att Sverige ska anta Unescos konvention i år, så Institutet för språk och folkminnen och andra kulturvårdsmyndigheter kartlägger nu vilka levande traditioner som förtjänar skydd. Kanske samisk jojk, Luciafirande och fjällvärldens fåbodliv?

Frankrike – med president Sarkozy i spetsen – och Mexiko har flera gånger anmält sin gastronomi, men fått nobben. Unesco har nöjt sig med att låta Popoyán i Colombia och Chengdu i Kina bli ”matstäder” på en annan lista.

”Mexikansk mat skulle passa utmärkt som världsarv. Den är tra-

ditionell men utvecklas ständigt av influenser utifrån”, säger Patricia Jinich på Mexican Cultural Institute i Washington.

”Michoacánköket, som Mexikos regering nominerat, förtjänar att bli mer känt. Folk i Michoacán skulle bli väldigt stolta för ett internationellt erkännande!”

FN-listor i all ära, men för att hålla mattraditioner vid liv krävs mer. Få tar sig tid att laga kalops eller strömmingslåda hemma. Men ”husmanskonsten”, som Tore Wretman lyfte fram på 1950-talet, omhuldas av en ung generation kokkar.

”Restaurangerna går före – kanske gör det fler intresserade av husmanskost”, säger Martin Johansson, kock på svenska ambassaden i Washington.

Hans uppgift är att marknadsföra Sverige i USA med rätter som köttbullar och gravlax, med en modern twist.

”Jag försöker laga mat som är sund och nyttig, med fräscha grönsaker. Det tycker jag också speglar Sverige.”

I framtiden vill Martin gärna jobba med att utbilda skolmatspersonal. Han skulle önska att skolorna blev mer av en inkörsport till goda mattraditioner för barnen.

”Bespisningarna serverar ofta ’häftig’ mat från hela världen – men de borde ta ansvar för att tre dagar i veckan lyfta fram traditionell husmanskost.”

Gunilla Kinn FRILANSJOURNALIST

LEDARE

Vulkanen Eyjafjallajökull skakade verkligen om oss när den skickade iväg sitt jättelika askmoln. Hundratal miljoner människor berördes, i första hand genom att molnet slog ut stora delar av flygtrafiken. Informationen kring vulkanen i sig överskuggades sänar av nyheterna om de ekonomiska effekter molnet fick. En tidning publicerade en krönika under rubriken *Naturen får väl inte bestämma allt?*

Vid Järna Naturbruksgymnasium där jag undervisar gick under samma tid årskurs tre ut. Vi talade mycket om människan och naturen, särskilt beträffande jordbruk och miljö. Under tusentals år har människor byggt upp odlingar (och kulturer) genom att lyssna till, leva med och lära av naturen. Men med vetenskapsutveckling och modern teknologi har vi alltmer börjat tro att vi inte behöver anpassa oss, utan tvärtom kanske kan behärska naturen.

Inom konventionell odling har man sedan länge slutat lyssna och lära, istället försöker man få naturen att underkasta sig industriella lagbundenheter. De negativa följer det fått har å andra sidan gjort att ekologisk odling fått ett uppsving.

Ekologisk odling handlar inte bara om att odla giftfritt. Eleverna på naturbruksgymnasiet i Järna får också lära sig att tänka ekologiskt, att se odlandet ur ett helhetsperspektiv. Och att lyssna till och lära av naturen. Dessa unga människor utgör vår tids avantgarde.

John Gerhard PROJEKTUTVECKLARE

I Umeå kör vi ut torsdagslådorna onsdag 12 maj i stället för på Kristihimmelsfärds dag. På övriga orter levererar vi precis som vanligt både torsdag 13 och fredag 14 maj.

VECKANS GÄSTKOCK

Namn: Elisabeth Johansson

Arbetsplats: Elisabeth har *Min äppelbok*, många andra kokböcker och mängder av tidningsrecept bakom sig. Hon har ingått i det kvinnliga kocklandslaget och i tio år från och till arbetat på Rosendal i Stockholm.

Föredrar: Enkla goda smakkombinationer.

RÖDBETOR MED FETAOST OCH BACON

4 portioner

400 g rödbetor

1 pkt (120 g) bacon, i mindre bitar
en rejäl näve rucola eller annan sallad
olivolja

200 g fetaost

ca 1 dl oliver

flingsalt

Koka rödbetorna mjuka i saltat vatten i en kastrull i ca 20 minuter. Håll av och skölj hastigt i kallt vatten. Gnid av skalet och skär rödbetorna i klyftor.

Stek baconet krispigt och gyllenbrunt i en stekpanna. Låt rinna av på en bit hushållspapper.

Lägg upp salladen och rödbetsklyftorna på ett fat. Ringla över lite olivolja och strö över fetaost, bacon, oliver och lite flingsalt.

Tips rödbetor: Rör ihop lika delar smör och riven getost. Gott till nykokta rödbetor.

GREEN BEANS

4 portioner

1 gul lök, skivad

200–250 g skärböner, skivade

3 msk oliv- eller rapsolja

250 g plommontomater, tärnade

1 vitlöksklyfta, finhackad

salt och svartpeppar

Fräs lök och böner i olja i en stekpanna. Tillsätt tomat och vitlök och låt fräsa tills tomaterna är mjuka. Smaksätt med salt och peppar. Gott till exempelvis grillat kött, fisk eller fetaost.

VITLÖKSMARINERADE CHAMPINJONER

6–8 portioner

1 ask (ca 100 g) champinjoner,
skivade

2 msk hackad persilja

Vitlöksmarinad:

1–2 vitlöksklyftor, hackade

3 msk god rödvinsvinäger

1 dl rapsolja

1/2 tsk salt

2 krm svartpeppar

Blanda ihop ingredienserna till marinaden i en skål. Vänd ner champinjonerna och strö över hackad persilja.

Champinjonerna kan med fördel dra i ett par timmar innan servering men kan också serveras på en gång. Gott till kött eller stekt fisk.

SPETSKÅL I CITRONETTE

4 portioner

1/2 spetskålshuvud, klyftat

flingsalt

Citronette:

1 1/2 msk citronsaft

1 tsk rivet citronskal

1 tsk flytande honung

2 msk kallpressad rapsolja

salt och svartpeppar från kvarn

Koka spetskålsklyftorna mjuka i lättsaltat vatten, ca 10 minuter.

Vispa ihop ingredienserna till citronetten i en skål.

Häll av kokvattnet och vänd ner kålen i marinaden.

Fördela klyftorna på tallrikar och strö över flingsalt. Gott till fisk eller grillat fläskkött.

Tips fänkål: Skär fänkålen i mycket tunna skivor. Vänd ner i citronetten i receptet ovan. Blanda med rivna salladsblad.

Tips grapefrukt: Halvera grapefrukten, ringla över honung, strö över valnötter och ät med sked.

SWEET CHILI-KÅL

4 portioner

1/2 spetskålshuvud, fint strimlat

1 gul lök, tunt skivad

2 msk smör eller olja, till stekning

1 röd paprika, strimlad

1–2 vitlöksklyftor, hackade

3 msk sweet chili-sås

2 msk kinesisk soja

Fräs kål och lök i smör i en stekpanna tills kålen börjat mjukna. Tillsätt paprika, vitlök, sweet chilisås och soja och låt fräsa i ytterligare ett par minuter.

Den här blandningen är god som grund i nudlar med kyckling. Låt i så fall kokta nudlar och strimlad grillad kyckling fräsa med i stekpannan.

VÅRA ODLARE DENNA VECKA:

Plommontomater: Ecobalcon, Nerja, Spanien

Sallad: Matthieu Gilbert, Chavagnes-En-Paillers, Frankrike

Gul lök: Frans Brozén, Fårösund

Rödbetor: Sören Nilsson Mörbylånga & P.L. Van An del, Zeewolde, Holland

Spetskål: Subministros Goar SL, Motril, Spanien

Skärböner: Monica Lopez Robino, Carchuna, Spanien

Kastanjechampinjoner: Wilro, Vleuten de Meern, Holland

Fänkål: Soc. Coop. Salamita, Barcellona, Italien & Biocampo, San Javier, Spanien

Citron: Soc. Coop. Salamita, Barcellona, Italien

Gurka: Göran Ektander, Väderstad

Morötter: Widegrens gård, Romakloster

Paprika: Biocampo, San Javier, Spanien

Bananer: Horizontes Organicos, Azua, Dominikanska Republiken

Kiwi: "Hayward", Natural Fruit, Aprilia, Italien

Päron: "Anjou", La Deliciosa farms, Rio Negro Valley, Argentina

Grapefrukt: "Star Ruby" & Apelsiner

"Valencia", Ecofruit, Bagheria, Italien

Äpplen: "Elstar", Fruktträdgården

Augustin, Jork, Tyskland

Äpplen: "Golden Delicious", VI.P, Latsch, Italien