

# MATHANTVERKETS SMAKKOMPISAR

Text: Jens Linder

Foto: Maria Annas



**Jens Linder** är kock, matskribent och författare och medverkar regelbundet i Dagens nyheter. Han har gjort gästspel, hållit föreläsningar och matkurser och samarbetar sedan många år med Eldrimner, bland annat som domare i SM i mathantverk.

**F**ör en mathantverkare som skapat en ny produkt – en färskkorv, en lufttorkad skinka, en fantasifull ost, en välkomponerad must, picklade grönsaker eller vad det nu kan vara – kan det kännas givet hur denna ska konsumeras. Hur den ska tillagas, om den ska skäras tunt eller tjockt, om den ska läggas på bröd eller ätas som den är, vilken temperatur den ska hålla eller vad den ska vara tillbehör till.

Men det är ett stort – och ack så vanligt – misstag att tro att andra vet det som känns självklart för oss. För så är det ju inte. Och därför brister ofta informationen om hur mathantverkaren tänkt kring sammanhanget för sin produkt.

Jag minns när en skånsk specialitet skulle lanseras i matbutiker utanför Skåne. Det dök upp en plastad rund liten förpackning. Och på den stod det "spickekorv". Inget annat (förutom lagstadgad innehållsförteckning och producentnamn). Inte en enda ledtråd till hur korven skulle prepareras och inmundigas.

Jag, som har turen att ha skånska släktingar och visste att den ska skivas tunt och ätas som plockmat eller på smörgås, köpte korven och åt den med glädje. Men andra hade säkert inte samma tur, och visste inte att detta är en av världens saltaste charkvaror, som inte kan skivas ens ett par millimeter tjock. Då smakar den på tok för salt.

Om detta var ett enskilt misstag skulle jag inte ens nämna det. Men tyvärr är sådana missar mer regel än undantag. En mathantverkare kan lägga ner möda på uppfödning av djur, nogsam beredning av köttet, tålmodig lagring av charkbiten tills den nått optimal mognad – för att sedan underlåta att förklara för potentiella köpare och hur den ska ätas. Ett sådant misstag kan vara förödande. Spickekorven fanns att köpa i min stockholmsbutik under någon månad. Sedan var den försvunnen – troligen för evigt.

Det är viktigt och kommersiellt klokt att berätta hur en produkt är framställd. Som i detta exempel:

**Det här brödet är bakat enligt ett recept från 1898 och har skållats, långjästs och fått svalna helt innan det lagts i påse.**

Men det är minst lika viktigt att ge upplysningar om hur varan ska ätas:

**Denna kumminsmakande limpa passar extra bra till långlagrad ost och kokt medvurst.**

**En marmelad som passar till frukostfrallan eller helgscosen.**

**Den mjölksyrade gurkan passar till alla typer av långkokt kött. Och om du vill göra en perfekt leverpastejsmörgås.**

Innehållet i detta material har tagits fram av Eldrimner – nationellt centrum för mathantverk, inom ramen för projektet Smakmetoder i mathantverket som finansierats av EU:s fond för landsbygdsutveckling, via Jordbruksverket. Projektet pågick från maj 2023 till oktober 2024 med syfte att utveckla material och metoder som leder till att fler mathantverkare kan arbeta med beskrivande sensorik.



ELDRIMNER

Nationellt resurscenter för mathantverk



Länsstyrelsen  
Jämtlands län



Europeiska jordbruksfonden  
för landsbygdsutveckling, Europa  
investerar i landsbygdsområden

## Inventera

Ett tillvägagångssätt är att inventera hur liknande delikatesser brukar ätas på andra ställen. Om det gäller en ost, undersök vad liknande ostar har för smakkamrater, och översätt dem till svenska förhållanden. Vaj inte för det oväntade. Även om vi i Sverige oftast äter hyvlad ost på macka eller i bit på ostbricka, finns många andra möjligheter. Kaffe och hårdost är en fantastisk kombo, som bland annat är populär i den samiska kulturen. Ost och picklade grönsaker är omtyckt på de brittiska öarna och i delar av Spanien. Kanske kan du finna hantverksprodukter som andra gör, som passar ihop med dina och i förlängningen ingå allianser med andra producenter?

## Olika måltider

Ännu ett knep är att fundera på vilket slags måltider produkten kan passa in i. Förrätt. Varmrätt. Dessert. Vickning. Mellanmål. Utflyktsmat. Snacks framför tv:n. Delar av ett smörgåsbord eller buffé. Picknick. Din gravade fisk kanske passar att äta vid nästan alla dessa tillfällen? Prova själv och tipsa på etiketten eller vid försäljning.

## Gåvor

Ännu ett knep är att fundera på vilket slags måltider produkten kan passa in i. Förrätt. Varmrätt. Dessert. Vickning. Mellanmål. Utflyktsmat. Snacks framför tv:n. Delar av ett smörgåsbord eller buffé. Picknick. Din gravade fisk kanske passar att äta vid nästan alla dessa tillfällen? Prova själv och tipsa på etiketten eller vid försäljning.

## Lite idéer

Här kommer några förslag på kombinationer av ett antal olika mathantverksprodukter.

### FÄRSKKORV (STEKT ELLER KOKT)

– surkål, kimchi, konservade bönor av olika slag, heta såser, chutney och hantverkssenap. Färskkorv kan också sjudas i vatten och must eller vatten och glögg.

### HÅRDOST

– picklade grönsaker, senap, torkade frukter och bär (som kan marineras i must), chutney, sylt, marmelad, söta såser, senap, olika nötblandningar och "nordiska oliver", chilistarka såser eller oljor.

### GRÖNMÖGELOST

– sylt, marmelad, torkade (mustmarinerade) frukter och bär. Serverad på pepparkaka eller med picklad frukt, till exempel päron.

### TUNNBRÖD

– tunnskuren chark, tunnskuren ost, rökt, gravad eller inlagd fisk. Värm och forma till korgar som fylls med sallad etcetera. Mjuka som tunnbrödsrulle fylld med exempelvis rimmad oxbringa eller stekt strömming.

### OSTKAKA

– variera med ovanliga sylter, torkade (mustmarinerade) frukter och bär.

### ISTERBAND, GRYNKORV ELLER STÅNGKORV

– i tunnbrödsrulle, med hantverkssenap eller syrade grönsaker. Stekt och riven kan den användas som krydda i hantverksmässigt konserverad soppa.

### ELDOST

– antingen med söta sylter och dylikt, eller med eldiga kryddningar/såser från Indien, Korea eller Etiopien.

Innehållet i detta material har tagits fram av Eldrimner – nationellt centrum för mathantverk, inom ramen för projektet Smakmetoder i mathantverket som finansierats av EU:s fond för landsbygdsutveckling, via Jordbruksverket. Projektet pågick från maj 2023 till oktober 2024 med syfte att utveckla material och metoder som leder till att fler mathantverkare kan arbeta med beskrivande sensorik.



ELDRIMNER  
Nationellt resurscenter för mathantverk



Länsstyrelsen  
Jämtlands län



## BALANS OCH KONTRAST

Mat och dryck kan delvis analyseras naturvetenskapligt, man kan mäta estrar som ger smak, analysera Maillardreaktionen som uppstår när man bryner och steker, ställa upp hypoteser om vilka kryddor som passar ihop, etcetera. Men detta kommer alltid bara att vara en liten hjälp på vägen. I grunden är matlagning och mathantverk just hantverk, där man jobbar både med händerna och hjärnan. Att hitta rätt tillbehör eller smakkamrat till en viss mathantverksprodukt är i hög grad en process som bygger på erfarenhet och intuition. Men det finns lite tumregler som man kan ha nytta av.

## Undvik upprepningar

Repriserar helst inte smaker i produkter som ska kombineras. Om den rökta laxen doftar gran, hoppa över örtiga och rökta aromer i såsen eller salladen som serveras till. Det finns dock många undantag, jämför gravlax och gravlaxsås.

## Låt smakerna gå ton i ton

Liknande smaker kan jobba tillsammans. En korv smaksatt med senapskorn serveras med pepparrotssås – två närliggande smaker stöttar varandra, vilket inte är detsamma som upprepning. Ett annat exempel är komplexa kryddningar där många likartade kryddor sammanförs till en komplex helhet, som i en het merguez-korv med harissa.

## Låt smakerna kontrastera

Om du har en stram franskinspirerad kryddning i din paté, välj då gärna en fruktig sås till. Kontrastera en hårdrokt böckling med en fluffig potatissallad, eller framhäv skillnaderna i kombinationen blodpudding och rårörda lingon.

## Jobba med överraskningar

Ta en traditionell kombination och rucka lite på tillbehören. Hantverksmässigt rimmat fläsk som steks kan serveras med en löksås på purjolök eller ramslök. Syltan kan beledsagas av sallad på gulbeta eller polkabeta. Gravlaxen kan såsas med en kall pepparrotssås. Korvkakan kan serveras med rårörda hjortron och hallon – istället för de traditionella lingonen.

## Låt det finnas utrymme

Om en produkt är intensiv i smaken – låt säga en chilistark korv – låt tillbehöret vara mildt exempelvis couscous, potatismos eller räksallad. Smaklökarna behöver det mildare för att få en paus, då uppskattas det starka och intensiva desto mer.

## Jobba med nostalgi och historia

Gå tillbaka till gamla kombinationer och väck dem till liv. Kyndel är den äldsta kryddan i ärtsoppa – spinn på det och gör en god konserv. För flera hundra år sedan smaksatte man både fisk, fågel och kött med färska bär (ofta omogna). Botanisera bland dem och bärkrydda.

## Jobba med "sound"

Av hävd finns det sammansättningar som vi lätt känner igen, på samma vis som vi snabbt kan höra att en låt är gjord av The Beatles eller att en sång tillhör genren country, dansband eller grunge. På samma vis kan man göra en kombo som andas 70-tal (kassler, ananas och persilja), 50-tal (milkshake och popcorn) eller framtida decennier (tång och insekter). Arbeta fram kombinationer i den stil du önskar.

Innehållet i detta material har tagits fram av Eldrimner – nationellt centrum för mathantverk, inom ramen för projektet Smakmetoder i mathantverket som finansierats av EU:s fond för landsbygdsutveckling, via Jordbruksverket. Projektet pågick från maj 2023 till oktober 2024 med syfte att utveckla material och metoder som leder till att fler mathantverkare kan arbeta med beskrivande sensorik.



ELDRIMNER

Nationellt resurscenter för mathantverk



Länsstyrelsen  
Jämtlands län



Europeiska jordbruksfonden  
för landsbygdsutveckling, Europa  
investerar i landsbygdsområden



## OST, CHARK OCH BRÖD

Hårdosten Almnäs Tegel kombineras här med lufttorkad skinka av Linderödsgris från Jannelunds gård och knäckebröd från Olof Viktors, samt hantverkssmör, riven ekologisk purpurfärgad kålrabbi och nymald svartpeppar. Enkelt och anslående. De lagrade smakerna matchar och förstärker varandra och får ett lyft av kålens friskhet och pepparns bitt. Ett fall där summan blir betydligt större än delarna. En variant av detta skulle kunna vara att istället för råriven färsk kålrabbi välja en syrad pizzasallad eller andra syrade grönsaker (utan alltför påträngande kryddning), en genre som blivit allt vanligare bland mathantverkare.



## KORV, BÖNOR OCH HONUNG

Den ärevördiga tyska korven Thüringer bratwurst från producenten Korvhantverk har subtila toner av vitlök och kummin. Den hittar sitt perfekta tillbehör i Bönlands svenska och ekologiska bruna bönor, som har en liknande nedtonad smakprofil. Bönorna har endast frästs i lite rypsolja från Pesula lantbruk. Den traditionella rätten bruna bönor brukar ju smakas av med sirap, men här får de istället ett tillskott av riktigt nyansrik och lysgul maskrohonung från producenten Skogens honung samt Stark & Söt senap från Petersborgs gård.



## KAVRING, KRUSBÄR OCH ÄDELOST

I många länder är det givet att kombinera grönmeågelost med något sött, och bruket blir allt vanligare även i Sverige. Här en matig smörgås bestående av Sörmlands ädel från Jürss mejeri (vid det här laget en veteran bland hantverksostar) och krusbärssylt från Hallongården på hantverksmässigt bakad kavring. För den som vill få ner sötman på helheten är finskt rågbröd ett bra alternativ. Krusbärssylten har en sötsyrlig och smakrik karaktär som kan matcha den intensiva osten. Brödets rostade dova karaktär utgör en lugn och harmonisk bas.

Innehållet i detta material har tagits fram av Eldrimner – nationellt centrum för mathantverk, inom ramen för projektet Smakmetoder i mathantverket som finansierats av EU:s fond för landsbygdsutveckling, via Jordbruksverket. Projektet pågick från maj 2023 till oktober 2024 med syfte att utveckla material och metoder som leder till att fler mathantverkare kan arbeta med beskrivande sensorik.



ELDRIMNER  
Nationellt resurscenter för mathantverk



Länsstyrelsen  
Jämtlands län



Europeiska jordbruksfonden  
för landsbygdsutveckling, Europa  
investerar i landsbygdsområden