

Utsökta ostar, gourmetgrönsaker, finfin sylt – ja till och med prisbelönda viner ...
I Sörmland är det aldrig långt till närmaste smaksensation. Följ med på en tur längs vindlande
vägar till gästgiverier, kaféer och restauranger man gärna återvänder till.

AV MALIN STÅHL HEFVELIN FOTO MAURO RONGIONE

SMAKERNAS SÖRMLAND

SÖRMLANDS ÄDEL är både mjuk och kraftfull. Bredd på en stengsbakad knäckeskiva är den sinnebild för en modern svensk klassiker. Den flerfaldigt prisbelönta blåmögelosten produceras av Kerstin och Claes Jürss på gårdsmejeriet i utkanten av Flen.

De började som grönvägare på 1970-talet när de lämnade storstaden och startade osttillverkning, först i Jämtland, sedan i Sörmland.

I dag bedrivs verksamheten i ett gammalt skolkök från 1960-talet. Utsidan är anspråkslös, men när man stiger in genom dörren med en pingla på möts man av en klassisk ostbutik med vitkallade väggar. På hyllorna står delikatesser som kallpressad rapsolja, stenmalet mjöl och lokalproducerade marmelader och i ostdisken finns ett tjugotal olika ostsorser.

Familjen Jürss ambition är att skapa stolthet över svensk osttradition. Till en början kom inspirationen främst från utlandet, men nu har de svängt alltmer mot det svenska. Det märks inte minst på ostarnas namn, där sörmländska socknar som Villåttinge och Björnlunda har fått ge namn åt taleggio och hårdost.

– Jag tycker det är viktigt att ostarna har en lokal förankring, säger Claes medan han förbereder en kittost som senare ska lagras med ring av granbark runtom, barken ger en fin, lite syrlig smak av granskott.

Med händerna djupt nere i karet med ljummen ostmassa berättar Claes hur man genom att värma upp ostmassan bryter ner fett och proteiner för att utveckla aromerna och göra osten mer hållbar.

– Och så är det ju fantastiskt bra för hyn, skojar han.

Vi lämnar familjen Jürss och åker ett par mil söderut. När jag kliver ur bilen vid Ekenäs kvarn kommer genast sju små gräsandsungar fram och pickar på mina stövlar. Efter dem vaggas mysiskan Ada. Hon ska egentligen äta upp mördarsniglar i trädgårdskaféet men föredrar äppelkakan som hon tigger till sig av gästerna i bersån nere vid ån.

Inne i kvarnen serverar Sara Salomonsson hembakt rågbröd och småkakor, jättemaränger och smörgåsar med nyrokt gädda fångad i ån som flyter bakom kvarnen.

Sara arbetade som rättspsykolog i London under många år och Ekenäs blev hennes andningshål på somrarna.

– Ett tag pendlade jag hit varje helg för att måla och renovera kaféet i kvarnen. Det här är min favoritplats på jorden, säger hon och tar ett stort bett på en nybakad kanelbulle.

I anslutning till kaféet finns en liten affär med engelska antikviteter. Sara säger att hon inte är så kunnig, hon köper in det hon gillar och prissätter lite efter tycke och smak.

Den gamla valskvarnen har undergått en totalrenovering och nu mal Sara sitt eget mjöl och bakar allt i kaféet på det. Kvarnen har också fungerat som teaterscen och konstgalleri och på de breda trätiljorna under takstommarna högst uppe i kvarnen håller man yogaklasser på sommaren.

Saras filosofi är att hålla billiga priser så att alla ska ha råd att fika. Hon gillar egentligen inte pengar och säger att hon hellre skulle ägna sig åt byteshandel.

– Vi har ingen dricksburk, men vill man så kan man lämna ett bidrag till nya plattremmar till kvarnen.

Vi tar farväl av Sara och åker vidare till Wreta Gestgiveri. Här har klappret av hästhovar för länge sedan tystnat, men gästgiveriet håller fortfarande öppet för vägfarare längs riksväg 1, numera Europaväg 4. Här sägs Drottning Kristina ha varit en återkommande gäst, liksom Carl Jonas Love Almqvist och Carl von Linné. På Wreta varvar man ner i en väl återskapad 1700-talsmiljö. I flyglarna finns smakfullt inredda rum för både två och fyra personer och i huvudbyggnaden i två våningar ligger den ljusa herrgårdsmatsalen där man serverar omsorgsfullt lagad mat. Efter en tupplur och en skön promenad i trädgården ses vi där över en krämig hummersoppa följt av griskind med rabarberchutney och potatisterrin. →

smakresan

SMÅ SKYLtar kan leda till spännande nya bekantskaper längs de sörmländska vägarna. Som de ljuvliga nakenhavreflarnen från kafé Kornboden vid Warbro Kvarn, alla härliga grönsaksodlingar och den prisvinnande blåmögelosten från Jürss mejeri utanför Flen.



SMAKERNAS SÖRMLAND

”VI GÖR GOD OCH VACKER MAT SOM GÖR GOTT FÖR KROPPEN”

Efter att ha sovit som drottningar på Wreta åker vi natursköna väg 52 mot Malmköping. Strax utanför står **Jan Anderssons** stora växthus där rara skatter växer på rad. Jan berättar kärleksfullt om sina ätbara plantor och sträcker fram okända sorter för mig att prova. Isört med frostiga blad, polkagrisrandiga oxalis och en fruktig surklöverrova.

– Kvalitet för mig är smak, säger Jan och bryter en kvist ostronört som har en överraskande tydlig ton av hav och just ostron.

Jan letar alltid efter nya spännande smaker och är förmodligen den trädgårdsmästare som tillbringat mest tid på Kungliga biblioteket. Jordmandel är en nyupptäckt favorit, den lilla knölen är mustig med drag av färska hasselnötter och passar fint i sallader. Ett hundratal olika tomatorter har också hittat ner i Jans jordmån.

– På Sörmlands många herrgårdar fanns alltid en trädgårdsmästare förr i tiden. Jag tycker att det är en kul tradition att plocka upp. Jag har forskat om en del äldre växter som fanns här tidigare och försökt återskapa en sörmländsk trädgård.

Som tidigare forskollärare trivs Jan med att se det växa och utvecklas omkring sig. Sedan några år tillbaka är han huvudleverantör till stjärnkrogen Frantzén/Lindeberg i Stockholm. **Björn Frantzén** kommer ner någon gång i veckan och går genom trädgården med Jan. De diskuterar, filosoferar och sporrar varandra till nya stordåd. Ätbara blommor är en av deras gemensamma passioner. Gurkört, kryddtagetes och vitplister hamnar ofta på krogvärdarnas tallrikar, direkt från Jans trädgårdar. Odlingen är inte stor, drygt två fotbollsplaner, men det ryms mycket här. De första primörerna skördas i april och de sista jordärtskockorna på senhösten.

Även hos **Monika Naess** i Vadsbro står trädgården i full blom. Rosor och pioner trängs under äppelträden. Monika tillverkar saft, sylt och marmelader på sörmländska råvaror under namnet Fineserna. Hennes första produkt var rabarbermarmelad. I början hade hon inte tillräckligt med plats, så hon hyrde in sig hos vänner. Ett tag hade hon rabarber i nästan varenda frys i Vadsbro socken.

– Jag tänkte frälsa världen med rabarber. Men det tröttnar man ju på efter ett tag, säger Monica som numera förädlar mängder av olika bär och frukter. Men det är fortfarande småkok som gäller. Allt kokas i satser om tre till fem kilo per gång.

– Små kok utan tillsatser ger mer smak, de blir ”bärtäta”.

Monica har tidigare arbetat som labbassistent, så hon vet värdet av att hålla ordning och vara noggrann med temperaturer och hygien. Hon bär alltid sin vita kockrock när hon arbetar.

– Jag jobbar mycket ensam och med arbetskläderna blir det tydligare när det är jobb. Sedan handlar det lite om stolthet också!

Policyn är ekologiskt och närodlat. En storsäljare är marmeladen med rabarber, fikon och mandel som sitter som en smäck både till ostbrickan och på den rostade frukostmackan.

Mätta och nöjda känner vi att det är dags för lite fysisk aktivitet. Varför inte på hästryggen? Sörmland är nämligen som gjort för ridturer. Sedan några år tillbaka finns Ridled Sörmland som består av närmare 40 mil slingrande vägar genom det vackra och varierade landskapet. Man tar sig fram i sin egen takt så långt man vill och orkar. Längs vägen finns sju värdgårdar där man kan äta gott och övernatta med hästarna. Tolfta gård i Gustavsvik är en av dem.

Där hyr **Kattis Jägerup** och hennes familj också ut islandshästar eller häst och vagn för en eller ett par dagar.

Med Kattis som guide tar vi en tvåtimmarsritt i omgivningarna. Turen går både genom blåbärsriset på smala skogsstigar och på bredare grusvägar. Solen silar genom bladverket högt ovanför oss och fåglarnas kvitter överröstar ljudet från hovarna. Vi överraskar några blåbärsplockare rejält innan vi vänder tillbaka mot gården och ryktning, klappning och till sist en fika i gårdens lilla lusthus.

Ridled Sörmland passerar även Warbro Kvarn, ett litet guldkorn för gourmeter med ett gott öga till hälsomat. I Café Kornboden bjuder svägerskorna **Maria** och **Kerstin Björklund** på vegetarisk buffé varje dag under sommaren.

– Vi gör mat som inte bara är god och vacker, utan även gör gott för kroppen, säger Maria som är sjuksköterska i grunden.

Innan lunchen får vi en varm ingefärsdryck med citron, kanel och kardemumma.

– Värmen vidgar blodkärlen i magen och gör att man tar upp näringen bättre, menar Maria.

På buffén står morotsoppa med lök, tomat och chili som är mjuk och mild för magen.

Den poppade dinkeln med flingsalt kan strös över både soppa och sallad, eller ätas som den är. Vi gräver djupt i kastrullen med gröt på nakenhavre, smält Björnlundaost och rostad tomat →



1



2



3



4



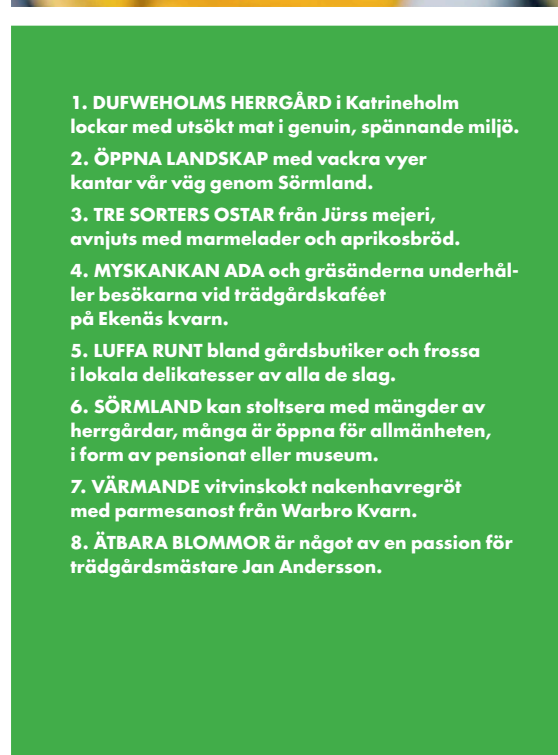
5



6



7



8

1. DUFWEHOLMS HERRGÅRD i Katrineholm lockar med utsökt mat i genuin, spännande miljö.
2. ÖPPNA LANDSKAP med vackra vyer kantar vår väg genom Sörmland.
3. TRE SORTERS OSTAR från Jürss mejeri, avnjuts med marmelader och aprikosbröd.
4. MYSKANKAN ADA och gräsänderna underhåller besökarna vid trädgårdskaféet på Ekenäs kvarn.
5. LUFFA RUNT bland gårdsbutiker och frossa i lokala delikatesser av alla de slag.
6. SÖRMLAND kan stoltsera med mängder av herrgårdar, många är öppna för allmänheten, i form av pensionat eller museum.
7. VÄRMANDE vitvinskott nakenhavregröt med parmesanost från Warbro Kvarn.
8. ÄTBARA BLOMMOR är något av en passion för trädgårdsmästare Jan Andersson.

RIDLED SÖRMLAND består av 40 mil ridvägar genom det vackra landskapet. Här färdas man i sakta mak och tar picknickpauser på mysiga platser längs vägen.





LINDAHL'S



YOGHURTSKOLAN™
presenterar BBQ

Frågan är inte vad du ska lägga på grillen. Frågan är snarare vad du ska lägga på det grillade. Prova en sötsyrlig och lite het chipotlesås. Hela receptet, och många fler, hittar du på yoghurtskolan.se

smakresan

SMAKERNAS SÖRMLAND

och njuter av rivna rödbetor med kokt dinkel som ger tuggmotstånd och har en nötig smak. Till efterrätt blir det hälsoshots på rawfoodkakao och dinkelflarn med vaniljglass.

Maria och Kerstin beskriver sig som en sorts matarkeologer.
– Vi har tagit med oss ursprungsgrödor från Tyskland och förökat dem här, berättar Kerstin.

Nakenhavre, dinkel och emmer växer numera på Kerstins gård och hos ett par bönder till i trakten.

Nyligen fick de tag på några hekto av en okänd kornsart som hittats inmurad i en kyrkvägg någonstans i Mellaneuropa. Kyrkor var en sorts dåtidens genbanker för att bevara värdefulla grödor. Kerstin vill inte avslöja för mycket men berättar att de just nu odlar fram kornet för att kunna prova det i matlagningen.

– Nu har vi ett kilo. Lite till, så ska vi testa sen!

Senare på eftermiddagen åker vi till Yxtaholms slott. Grusvägen ringlar sig genom hagar med betande kor på bägge sidor. Slottet ligger vackert i hjärtat av Sörmland, i parken som omger slottet kan gästerna ägna sig åt bågskytte, promenader under de många äppelträden eller jacuzzi bad nere vid näckrossjön. Inne i slottets källarvalv finns Sveriges största och förnämligaste calvadossamling.

Mattias Hedberg är kökschef på Yxtaholm. Han är mitt uppe i förberedelserna av ett av säsongens många bröllop men hinner sitta ner några minuter med en kopp kaffe.

– Vi försöker ta tillvara vad landskapet har att erbjuda i köket. Dels det som finns i våra egna trädgårdar av frukt och grönsaker, men jag får också besök av många lokala producenter som visar sina fantastiska råvaror. Kantareller, kött, kräftor, färska bär. För mig är det viktigt att gästen kan relatera till maten. Det ska inte vara för komplicerat.

Lite senare på kvällen äter vi en smältande mör kalvinnerfilé med risotto, rostade valnötter och mjukt bakad rödlök. Till dessert får vi chokladkaka med knäckigt karamelliserad vit choklad smulad över. Vi avrundar kvällen med kaffe och calvados från våra egna respektive födelseår och förvånas över mognaden.

Några mil från Yxtaholm ligger en annan sörmländsk pärla, Dufweholms Herrgård. Ägaren Fredrik Åström har två passioner: gästgiveri och antikviteter. Gästgiveriet kom med modersmjölken, hans föräldrar drev i många år ett pensionat i Malmköping. När Fredrik var 17 år praktiserade han på ett hotell i Tyskland. På vinden hittade han travar med gamla tenntallriker. Fredrik gav hotellchefen ett bud på hela klabbet och lastade bakluckan proppfull. Nu pryder tallrikarna Dufweholms vita linnedukar och kompletterar den övriga inredningen i matsalen.

Dufweholm är en sörmländsk kulturpärla som har varit gästgiveri sedan förra sekelskiftet. När Fredrik tog över var källaren full med fina gamla konserver på trädgårdens frukt och bär.

– De måste ha syltat och saftat i decennier, säger Fredrik. Det tog oss fem år att använda upp allt!

I källaren finns ett enormt akvarium där inte bara fiskarna drar till sig blickarna. Här ligger ett hundratal champagneflaskor av märket Heidsieck. De plockades upp ur Bottenhavet på 1990-talet från den sjunkna galeasen Jönköping som var på väg till ryske tsarens födelsedagskalas när den mötte sitt oblida öde i form av en tysk ubåtstorped 1916.

– Det händer att någon beställer en flaska. Trots nästan 100 år på havsbotten smakar champagnen fortfarande fantastiskt, intygar Fredrik. •



Elegant, fräsch rosé från ett klassiskt vinhus

Boschendal är en av de bästa vinproducenterna i Sydafrika med sin historia sedan 1885. De magnifika, naturrika årgrens ränder sig från den pittoreska Crest Drakensfels Valley, vilken rik porten till Franschhoek, till vinstängerna av Stellenbosch Mountain. Variationerna och de olika årgrens gör att en mängd olika druvor trivs. Boschendal Rosé är gjort på en nogt sammansatt druvblandning av korr med en fräsch fräschhet och smakar av röda konsumarbär, röda smultron, jordgubbar och röda vinbär.

Boschendal Rosé

750 ml, art nr 6007, 12% vol, 750 ml

Passar som tillbehör till sallader med kyckling, skaldjur eller fisk, till grillade skaldjur, läsa grönsaker och stekt eller grillad fisk.



Alkohol i samband med arbete ökar risken för olyckor.



Ett
italienskt
hantverk

VIGNA PEDALE RISERVA 2006

Ett nyanserat, kryddigt och kraftfullt vin från Castel del Monte i Apulien, gjort på den lokala druvan Nero di Troia.

2006 Vigna Pedale Riserva
119 kr 750ml
Atrn: 2397
Alk. 13%

Bästa köp +++
DN, 6 oktober 2012

Mer än prisvärt ***
Allt om Mat, oktober 2012

Bästa köp ***
Allt om Vin, nr 9, 2012

www.enoterra.se

**Alkohol kan skada
din hälsa.**

smakresan



MALMKÖPINGS TORGVÄLLAR har blivit ett populärt evenemang sommartid. Här stiftar man bekantskap med många lokala mathantverkare och deras produkter.

SMAKERNAS SÖRMLAND

TA SIG RUNT:

Enklast är att köra bil mellan de olika smultronställena, men det finns goda möjligheter till cykling eller ridning med utmärkta cykelrutter och ridleder. För den som vill vandra skär Sörmlandsleden tvärs igenom landskapet.

LOKALT MATHANTVERK:

Jürss mejeri. Prisbelönta ostar till fabriksförsäljning, här håller man också kurser i ystning för nybörjare och proffs. www.jurssmejeri.se

Finesserna. Sylter och safter från Sörmland. www.finesserna.se

Ekenäs kvarn. Kafé med hembakt, engelska antikviteter och yogastudio. Sommaröppet maj–september. Ekenäs, Vadsbro, Flen. Telefon: 073-836 89 07

Blaxsta vingård. På vingården utanför Flen tillverkar man bland annat ett prisbelönt eiswein. Gästgiveri och restaurang. www.blaxstawine.se

Warbro kvarn. Bröd bakat på hemmalen dinkel, nakenhavre och emmer. Härliga nyttoluncher vid den gamla kvarndammen. www.warbrokvarn.se

Öster Malma. Jägareförbundet äger slottet med bed and breakfast, vilthäng med vilda djur, jägarbod med kafé och gårdsbutik. www.jagareforbundet.se/oster-malma

Torgkvällar. Trädgårdsmästaren Jan Andersson startade för ett par år sedan torgkvällar i Malmköping. Getost, dinkel, jätteblåbär, rökt fisk och ekologiska ägg säljs nu flera onsdagkvällar på torget i Malmköping under sommarhalvåret. www.malmkoping.nu

MYSIGT BOENDE:

Dufweholms herrgård. Ett genuint herrgårdshotell beläget utanför Katrineholm, varsamt renoverat för att behålla sin historiska charm. www.dufweholm.se

Tolfta gård. Bo på lantgård och hästuthyrning. Hyr ut små och större stugor med plats för hela familjen. www.tolftagard.se

Wreta gästgiveri. Ett charmigt hotell med vackra omgivelser och rum som speglar olika tidsepoker från 1600-talets barockperiod till sekelskiftesromantiken. www.wreta.com

Yxtaholm. Bo vackert och ät gott. Ridturer på Prinsens araber i den sörmländska naturen. Har också Sveriges största calvadossamling. Varför inte prova din egen ärgång? www.yxtaholmsslott.se