



SMAKFULL SEMESTER

Allt fler väljer vad de vill göra på semestern före själva resmålet. Och många är vi som vill koppla ihop resandet med genuina matupplevelser.

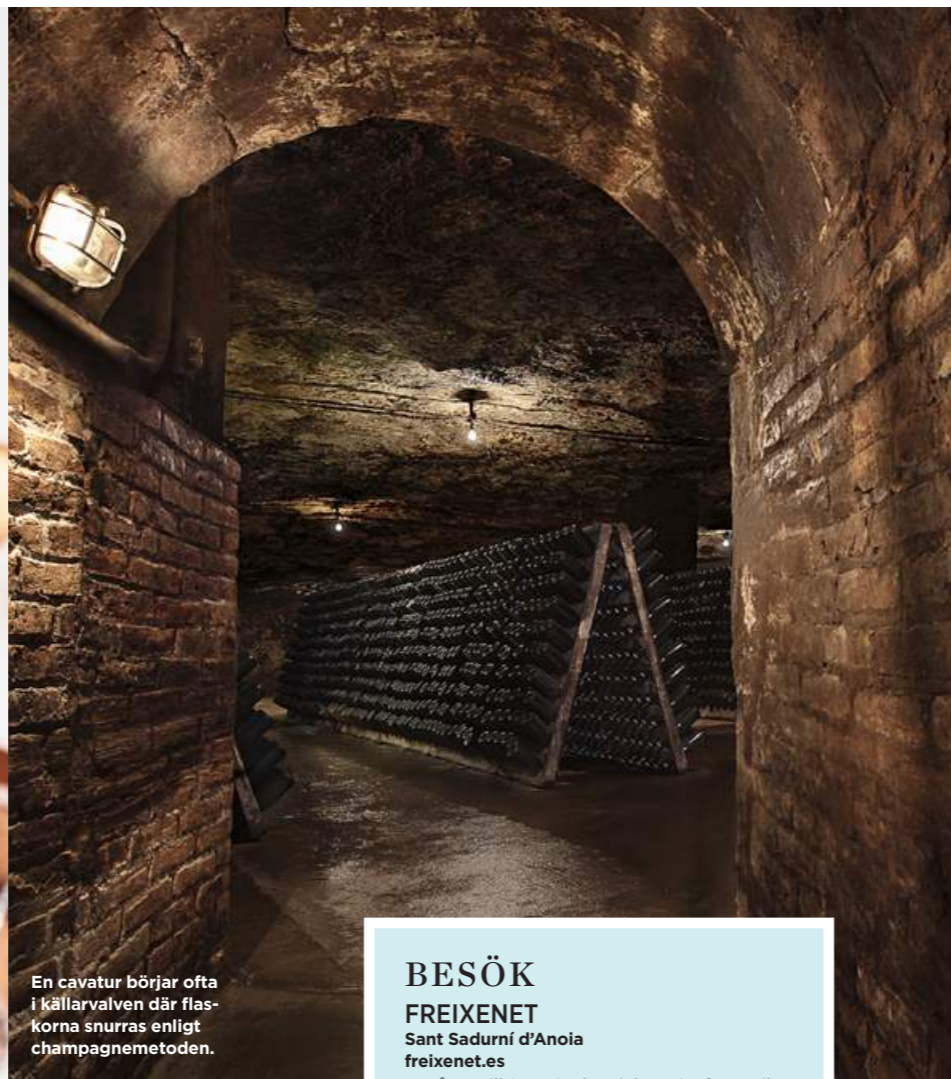
Följ med på cavaprovning i Spanien, gourmetresa i Toscana, engelskt efterrättsfrosseri och matlagningskurs i Bangkok.

AV MALIN STÅHL HEFVELIN
FOTO: GETTY IMAGES MED FLERA



Smakfull semester

I Katalonien är cava en vardagsdryck som kan slinka ner även på lunchen.



En cavatur börjar ofta i källarvalven där flaskorna snurras enligt champagnemetoden.

KATALONIEN Ta tåget till cavakällaren

Tillverknings sättet är detsamma som för den flärdfulla champagnen men priset mer överkomligt. Med sin fruktiga fräschör är cavan ett gott alternativ, både som dryck och som mål för utflykten.

STRAX VÄSTER OM Barcelonas myllrande centrum och kulturspäckade gator ligger vindstriktet Penedès. Högresta cypresser på grönskande kullar ger karaktär åt landskapet, som är unikt med sina tre mikroklimat. Här finns berg, slätter och hav som tillsammans ger sin specifika karaktär till druvorna. I Penedès tillverkas 95 procent av all cava i Spanien.

Våren är en fantastisk tid att besöka Penedès. Skörden är sedan länge över, druvjuicen ligger och småjäser så snällt i sina källare och de ringlande köerna till cavahusen har tunnats ut sedan sommarens busslaster.

Byn Sant Sadurn d'Anoia är något av ett cavamecka med över 250 olika tillverkare, både stora och små. På en kulle med utsikt över byn ligger största tillverkaren Freixenet (uttalas freschenett), som säljer drygt 130 miljoner flaskor cava varje år. Med ett litet tåg tas besökarna ner i de gamla källarvalven under bodegan där tusentals flaskor ligger och väntar på sin dagliga lilla snurr för att jästen ska samlas längst ner i flaskhalsen. Givetvis avslutas turen med en avsmakning.

I Vilafranca har Eric Enguita Albet och hans kompanjon en småskalig tillverkning med fokus på den genuina upplevelsen för besökarna. Här på Artcava får man handgripligen ta del av framställningen och själv ta bort jästen ur flaskan, sätta i cavakork, grimma och folie samt etikettera sin egen flaska. För säkerhets skull iförd plastvisir som skydd mot förlupna korkar som kan fara i väg med en väldig kraft om man riktar flaskan fel.

Katalanerna behöver inte ett högtidligt tillfälle för att dricka cava, här är det mer regel än undantag att njuta ett glas bubbel till vardags. I Barcelona finns flera xampanyerias, cavabarer, som är väl värda att slinka in på för att njuta av den autentiska atmosfären.

I ett garageliknande hål i väggen på en av Barcelonas gator ligger Can Paixano där grovhuggna män serverar tapas och cava i coupeglas. Kläm dig in bland katalaner, studenter och välinformerade turister och beställ en assiett cecina, torkat och saltat oxkött. Så länge du äter något kostar cavan en euro glaset.

BESÖK

FREIXENET
Sant Sadurn d'Anoia
freixenet.es

Ta tåget till Sant Sadurn d'Anoia, fyra mil från Barcelona. Ett stenkast från stationen ligger Freixenets bodega där det varje dag anordnas cavaprovning och guidade visningar av vinkällaren på olika språk. Reservation krävs, anmäl på hemsidan.

ARTCAVA
Masia Can Batlle
artcava.com

På Artcava kan man själv prova på att vara cavatillverkare. En uppstickare som producerar ung, fräsch cava. Mejla före besök.

BO

LE MERIDIEN
La Rambla 111, Barcelona
lemeridienbarcelona.es

Konsthotelet med bästa läget mitt på Ramban. I baren serveras en ovanligt fräsch sangria gjord på cava.

DRICKA

CAN PAIXANO
C/De la Reina Cristina 7
canpaixano.com

Det är trångt, stimmigt och högljutt på det nakna cementgolvet där folk umgås och dricker cava ur coupeglas från lunchtid till långt in på natten. Stängt söndagar.

EL XAMPANYET
C/Montcada 22

Ligger på samma gata som Picassomuseet mitt i Barcelonas gotiska distrikt. Den egna cavan serveras ur enlitersflaskor och bardisken är full av läckra tapas.



Ost, marmelad och kallskuret - Toscana på en tallrik.

TOSCANA Tryffel och ostar för gourmeter

I Toscana finns några av världens bästa matproducenter och råvaror. En bilfärd genom landskapet bjuder på smakupplevelser utöver det vanliga, allt baserat på områdets bästa råvaror.

RICOTTA BETYDER HELT enkelt kokt två gånger. Det och mycket annat får man lära sig på gården Podere Paterno i Grosseto. I ett litet stensatt hus högt uppe på en kulle tillverkas ett fyrtiotal olika typer av pecorino, fårostar, av ostmästare Mario Tanda. Några är smaksatta med tomat, vin eller chilipeppar, andra är inpackade i hö för att lagras bättre. Här kan man även smaka pinfärsk, ännu ljummen ricotta, en upplevelse som inte blir mindre av att man samtidigt ser ut över kullarna där en grupp tackor betar med sina lamm lekande runt benen.

Lite längre norrut, i Montanelli, har familjen Savini drivit sin tryffelbutik i fyra generationer. I den kombinerade butiken och restaurangen kan man äta en lunch lika enkel som delikat: ett par ugnsbakade ägg med hyvlad tryffel över, nybakat bröd att doppa i äggulor och till det ett glas chianti.

Åter söderut, i Castagneto Carducci, har bröderna Foiano över 9000 olivträd att ta hand om, vissa av dem är flera hundra år gamla. I odlingarna finns flera olika sorter

olivträd som alla ger sin speciella karaktär till olivoljan. Moraioloträden ger till exempel en pepprig olja som passar till kött, medan Pendolino blir en delikat, len olivolja med blommiga toner som går bra ihop med fisk. I Italien är olivoljan inte bara ett tillbehör, utan nästan en rätt i sig. Ett par rejäla skvättar över nyskuret bröd smakar fantastiskt.

Är man på biltur i Toscana bör man förr eller senare ta de vindlande vägar som leder till byn Massa Marittima. Byn grundades på 1200-talet och torget här anses vara ett av de vackraste i Italien. Inte för dess symmetri, snarare tvärtom, här finns inte en rak linje.

Ett kvarter från torget ligger Il Bacchino som specialiserat sig på lokala delikatesser. På en meterlång skärbräda av olivträ serveras vi lokala läckerheter som tryffelsalami, vildsvinsmortadella och toskansk lardo, tunna skivor av lagrat grisfett. Det är rysligt gott, men ät med måtta. Mer än en skiva och du hamnar i en fettkoma som sitter i resten av dagen.



Olivolja köpt direkt från tillverkaren blir fina minnen från resan.



De hårda och lite salta pecorinoostarna görs på får mjölk och är typiska för Toscana.

BESÖK

PODERE PATERNO
Monterotondo Marittimo, Grosseto
poderepaterno.com

Välj bland över 40 olika sorters fårost direkt från tillverkaren.

FONDE DI FOIANO
Castagneto Carducci
fontedifoiano.it

Känn på de många hundra år gamla olivträden och provsmaka olika sorters olivolja.

SAVINI TRYFFEL
Montanelli, Forcoli
savinitrustuffi.it

I den kombinerade restaurangen och butiken finns det mesta i tryffelväg, allt från smaksatt salt till färska små tryffelknölar.

ENOTECA IL BACCHINO
Via Moncini, 8, Massa Marittima

Delikatessaffär och vinbar med servering mitt i byn Massa Marittima.



Afternoon tea är obligatoriskt i England.



Smakfull semester

Mill Dene Garden är en av många privata trädgårdar i Cotswolds som är öppna för besökare.



En äkta engelsk pudding ska serveras med sjöar av vaniljsås.

THE COTSWALDS Dessерter på engelskt vis

På the Pudding Club i charmiga byn Mickleton på engelska landsbygden samlas efterrättsälskare för att frossa i desserter. Hur många portioner orkar du?

OMRÅDET THE COTSWOLDS i centrala England, med sina böljande kullar, rosenklädda stugor och sömniga byar, borde ha patent på ordet "engelskt". Grevskapet bjuder inte bara på en vacker natur, utan också på kulinariska upplevelser i byarna. I de många gårdsbutikerna kan man köpa med sig lokala produkter hem, och varje by med självaktning har minst ett par tesalonger där man dricker afternoon tea med bakelser, scones och små delikata snittar från flervåningsfat.

För den som tycker att efterrätter är måltidens höjdpunkt rekommenderas ett besök hos The Pudding club. Inhytt i världshuset Three Ways House i byn Mickleton är den ett paradiset för gottgörisar. The Pudding club startades för 28 år sedan i syfte att återupprätta den klassiska brittiska puddingens rykte som efterrätt, då den i princip försvunnit från brittiska restaurangmenyer på grund av sin avsaknad av finess.

Den engelska puddingen är i grunden en sorts ångkokt släkting till vår svenska sockerkaka, men mycket saftigare. Den är oftast smaksatt med choklad, nötter eller frukt och därefter indränkt med rom, kolasås eller vaniljsås.

Själva klubben är en öppen sittning i hotellets restaurang, där man först intar en lättare middag och sedan provsmakar sju olika desserter under ledning av den ständige sekreteraren Stephen Milnes, en jovialisk och entusiastisk värd. Med vaniljsås på slipsen berättar han anekdoter och anordnar omröstning av kvällens mest populära dessert.

Vem som helst kan besöka puddingklubbens möten men det är säkrast att boka först.

Vinnare? Deras Sticky toffee pudding med torkade dadlar är något av det godaste jag någonsin smakat i efterrättsväg, även om jag bara måttade med att prova fyra varianter.

BO

THREE WAYS HOUSE

Chapel Lane, Mickleton
threewayshousehotel.com

Bo i ett puddingrum på världshuset. Puddingklubben är öppen fredagar och vissa lördagar.

BESÖK

DAYLESFORD FARM

Moreton-in-Marsh
daylesford.com/kingham/

Lyxvariant av gårdsbutik med eget slakteri, ostbutik, inredning, restaurang, kafé och spa.

MILL DENE GARDEN

School In, Moreton-in-Marsh
milldenegarden.co.uk

Vacker privat trädgård för promenad bland dammar, figurklippta buskar och doftande kryddträdgårdar.

HUFFKINS BAKERY

98 High Street, Burford
huffkins.com

Klassisk tesalong med afternoon tea. Säljer smördegskakor i fina presentförpackningar.

Smakfull semester

Lär dig laga grön
curry på plats.



Blue Elephants
matskola och
restaurang.



BANGKOK Gå på thailändsk matkurs

Det thailändska köket har definitivt säkrat sin plats i svenskarnas hjärtan. Så varför inte toppa solsemestern med en matlagingskurs?

HALV NIO PÅ morgonen har den värsta ruschen avtagit på Bangkoks stora matmarknad Bang Rak. Det är en nästan sakral känsla att kliva in under det korrugerade plåttaket som vilar på enorma betongpelare. Heldagskursen i thailändsk matlagning på Blue Elephants matlagingskola börjar här, på det våta stengolvet där fiskhandlarna rensar sin fångst och där färdigbredda rostade mackor samsas med friterade skalbaggar, färska grönsaker och berg av köttstycken med huvud och tassar kvar. Efter matinköp under överinseende av lärarna på Blue Elephant är det dags att bege sig in i klassrummet.

Skolan ligger i ett gult trähus med vita knutar inklämt mellan moderna skyskrapor ett stenkast från matmarknaden. En kock visar hur det går till att tillreda de olika rätterna, och efter varje instruktion får man bege sig in i köket för att själv hacka, mortla och fräsa.

Det thailändska köket skiljer sig markant beroende på var man är. I södern äter man gärna heta currygrytor, grillat kött på spett och mycket fisk och skaldjur. I norr är maten som regel sötare, curryn är mildare och

många rätter är helt vegetariska.

Gemensamt för alla thailändska kök är att en inbördes självständig balans ska råda mellan ingredienserna. Till skillnad från många europeiska kök där man komponerar smakerna till en helhet ska rättens olika lager kännas tydligt i thaimat. Sött mot surt, hårt mot mjukt, kraftfullt doftande mot mildt aromatiskt.

Fyra olika rätter demonstreras grundligt av kockarna under dagen, och lika många gånger går man in i provköket och gör sin egen version. Dagen avslutas med en gemensam lunch där frukterna av dagens arbete avnjuts i den vackra matsalen.



Starkt, surt och sött är
grundstenar i thailändsk
matlagning.

BESÖK

BANG RAK MARKET

Charoen Krung Rd

Den myllrande morgonmarknaden Bang Rak är en intensiv upplevelse för alla matintresserade. Här kan man provsmaka rostade gräshoppor, söta frukter eller svalkande milkshake i påse.

BLUE ELEPHANT COOKING SCHOOL

233 South Sathorn Road

blueelephant.com/cooking-school

En halvdags matlagingskurs kostar cirka 730 kronor inklusive lunch och guidat besök på marknaden. Blue Elephant har också en restaurang där man serverar lunch eller middag sju dagar i veckan. Boka i förväg på hemsidan.