



VYER. Yorkshires gröna fält och kullar genomkorsas av stengärgårdar och är under sommarmånaderna tummelplats för hundratusentals får.

# Yorkshire frestar med ett

## RESOR

**Pampiga slott, honungsfärgade stenhusbyar och vilda hedar med en skattkista för smaklökarna. Det gamla grevskapet hämtar matlusten från gamla traditioner och ritualer till moderna, nyskapande gastropubar. Här får maten ta tid.**

**Swinton Park** i norra Yorkshire är ett viktorianskt slott med anor ända från 1600-talet. De murgröneklädda tornen speglar sig i en damm där några svanar lojt flyter fram. En grupp hjortar strövar obekymrat bredvid när vi kör upp på den grusade gårdsplanen framför entrén. Här har man tagit fasta på det ökande intresset för naturlig mat och anordnar turer i slottsparken för att plocka ingredienser till sin egen lunch, så kallad "foraging" (födösökande).

Simon Crannage är chef i köket.

Vanligtvis arbetar han i obefläckat vitt, men i dag möter han upp oss i parken iklädd gummistövlar och skogsgrön oljerock. Hans absoluta favoritört just nu är jordreva. Den liggande stammens skott smakar som en blandning mellan oregano och mynta.

–Fåren som betar på markerna äter mycket jordreva, därför är det en underbar krydda till just lammrätter.

Det är tydligt var han har sina prioriteringar. Jag pekar på en hjärtbladig växt och frågar vad den heter.

**” Vi valde mellan att vara riktigt billiga eller att bli en toppkrog som var en destination i sig själv.**

**Tommy Banks, kock på Michelin-krogen Black Swan**

– Ingen aning, säger Simon. Men den är inte ätlig, det vet jag.

**Vi promenerar** fram på en stig. Solen skiner och fåglarna kvittrar, det är nästan larvigt idylliskt när en färgglad fasan brakar fram ur en buske och förvånat synar oss innan den skenar vidare längs stigen.

I en gammal ruin i parken har man byggt en voljär för rovfåglar. Vi blir presenterade för Willow, en lappuggla som är både fascinerande och lite skrämmande, innan vi går vidare.

Dagens skörd tas in i slottsköket, där vi får laga till och därefter avnjuta både toppmurklor, friterade maskrosor, stekta mjölkörtsstjälkar och en härlig ogräspesto på nässlor, persilja och ramslök.

Hedarna i norra Yorkshire är otämjda och dramatiska landskap där resterna av gamla skogar varvas med vidder av

ljungtäckta hedar. Vid vägs ände i byn Oldstead ligger Black Swan, en av Yorkshires sex Michelin-krogar. Familjen Banks har drivit lantbruk här i flera generationer, och när puben i byn blev till salu för några år sedan bestämde de sig för att slå till.

– Restaurangen ligger mitt i ingestans, så ingen skulle resa hit för en schysst stek, förklarar Tommy Banks, numera Storbritanniens yngste Michelinbelönade kock. Vi valde mellan att vara riktigt billiga eller att bli en toppkrog som var en destination i sig själv.

**De valde det senare** och det visade sig vara en lyckträff. Tommy Banks har sina gästers smaklökar i en fast men varsam hand, från början till slut. Måltiden inleds i pubdelen med en rabarbercocktail och friterade minirisbollar av rökt ål och fläsk.





Foto: Reine Hefvelin



HOTELL. Slottet Swinton Park har anor från 1600-talet och var en privatbostad fram till andra världskriget. Hotell blev det först för 15 år sedan.



KURS. Plocka- och åtakurs i Yorkshire. Efter en utflykt i Swinton Park tillagas fynden till på slottskökets agaspis.



GOTT KÅK. I en gammal pub i byn Oldstead ligger en av Yorkshires bästa restauranger, Black Swan.



TALANG. Englands yngste Michelincock Tommy Banks huserar på Black Swan.

# smakligt slottsliv

En trappa upp serveras resten av menyn som kröns av en oklanderligt tillagad lammfilé i harmoni med färsk krasseblad och cylindrar av brynt vit rädsla direkt från trädgården. Rätten lyfter ännu ett snäpp när den paras med ett chokladdoftande klosteröl som hämtats från närbelägna Ampleforth Abbey.

**För en smakupplevelse** på den andra änden av den gastronomiska skalan rekommenderas en tur till kuststaden Whitby. Här har fisket haft en avgörande betydelse, även om det har minskat på senare år så lever ändå fiskeläget gott på sina gamla meriter.

Några av landets mest ansedda fish & chipsrestauranger ligger i de gamla fiskekvarteren. På Mr Chips kan man välja mellan torsk eller kolja, och få nästan halvmeterlånga gyllenfriska filéer serverade på klassiskt vis med

mosiga gröna ärtor och pommes. På piren som skjuter ut från kajen firar Nick Lumby upp en krabba ur vattnet. Han har åkt upp till Whitby över dagen med sin flickvän för att äta gott och koppla av.

–Vi fiskar bara för skojs skull, vi släpper i krabborna sedan, förklarar han.

**Framåt kvällen** har vi tagit oss tillbaka till Swinton Park och besöker ett av byns främsta dragplåster för turister. På Black Sheep Berwery visas ölbryggningens konst och vill man ta sig ett smakprov efter visningen kan man avnjuta en hel flock av ölsorter i bryggeriets gastropub en trappa upp.

Viktorianska orten Harrogate var 1800-talets ineställe för brunnsvärdare. Ortens status som kurort för dåtidens kändisar bygger på de svavelrika källor som finns i området. Brunnsvattnet kan vara nog så hälsobringande, men gott är det inte.

En pianist spelar klassiska stycken och servitören kommer genast med två glas rosa bubbel innan vi får välja ur den omfattande menyn av svarta, vita och gröna teer.

**Vill man njuta** i Harrogate ska man snarare ägna sig åt den klassiska syssel-sättningen afternoon tea. Vi styr vår kosa mot Bettys Tearoom. Innanför dörrarna sänker sig lugnet över oss. En pianist spelar klassiska stycken och servitören kommer genast med två glas rosa bubbel innan vi får välja ur den omfattande menyn av svarta, vita och gröna teer.

Vi får också varsitt trevningfat med matiga snittar och nybakta scones med marmelad och clotted cream, en sorts extrafet grädd som ska bres på i tjocka lager. För den som arbetat sig upp från tårtfatets bottenvåningar väntar belöningen på toppen; en kvartett utsökta bakelser, vackra som smycken. (TT)

Malin Hefvelin

## YORKSHIRE

### ALLMÄNT

● Det nordliga grevskapet Yorkshire är Storbritanniens största med drygt fem miljoner invånare.

● Yorkshire är ett av de krogstätaste landskapen med sex Michelin-restauranger och mängder av välrenommerade pubar och krogar.

### BO

● Swinton Park Hotel. Swinton Park är med sina 31 individuellt inredda rum och en förstklassig restaurang ett av Englands finaste slottshotell, präglat av både brittisk storhetstid och Yorkshires charm. Förutom kurser i att plocka och laga sin egen mat erbjuds bland annat falkjakt, ridning, fiske och golf. Dubbelrum: från 2995 kronor/natt för två personer inklusive frukost. [www.swintonpark.com](http://www.swintonpark.com)

### RESA DIT OCH RESA RUNT

● SAS flyger Stockholm–Manchester från 1600 kronor tur och retur. [www.sas.se](http://www.sas.se)

● Enklast är att hyra en bil på flygplatsen och ta sig runt på egen hand. [www.avis.se](http://www.avis.se)

### MER INFO

● Upptäck vad grevskapen i Yorkshire kan erbjuda, boka boende och aktiviteter och hitta spännande platser att utforska. [www.yorkshire.com](http://www.yorkshire.com)

### Tre mattips

● Från flera hundra år av gamla traditioner till nyskapande gastro-pubar. Yorkshire har det mesta när det kommer till öl och pubmat.



KLASSIKER. Englands bästa fish &amp; chips sägs finnas i Whitby.

**1 Mr Chips i Whitby.** Så här ska fish & chips smaka. Halvmeterlånga, gyllengula friterade fiskar med tjocka pommes frites och många tillbehör att välja på. [www.misterchipswhitby.co.uk](http://www.misterchipswhitby.co.uk)



AFTERNOON TEA. I spastaden Harrogate ligger anrika Bettys Tearoom.

**2 Bettys Tearoom i Harrogate.**

I Bettys butik på entréplan kan man alltid köpa med sig godsaker hem till dem som inte kunde följa med på resan. [www.bettys.co.uk](http://www.bettys.co.uk)



VISUELL. Efferrättens utformning ska föra tankarna till en dimmig morgon i skogarna runt Black Swan.

**3 Black Swan in Oldstead.** En framgångssaga om hur en bondefamilj köpte byns pub och startade gourmet-krog. Hela familjen är involverad, inte minst sonen Tommy som lagat till sig en Michelinstjärna i köket. [www.blackswanoldstead.co.uk](http://www.blackswanoldstead.co.uk)

**”Fåren som betar på markerna äter mycket jordreva, därför är det en underbar krydda till just lammrätter.**

Simon Crannage, kökschef på slottet Swinton Park