

smakresan

Smak för fjällets skaffereri

Björklövsgravat sidfläsk, granbarksost och Sveriges lyxigaste tunnbrödrulle. I Jämtland och Härjedalen har mathantverket fått ett rejält uppsving. I fjällvärlden njuter vi av storslagen natur – och av fårost, chokladpraliner, älgcarpaccio och nyfångad röding.

AV MALIN HEFVELIN FOTO ROGER BORGELID



smakresan

SMAK FÖR FJÄLLETS SKAFFERI

”Vi satsar bara på bra råvaror, lokala och ekologiska”

SMÖRGÅSMAT OCH FOLKBILDNING. Så beskriver Johnny Fredriksson verksamheten på Undersäckers charkuterifabrik där vi står i det inglasade lufttorkningsrummet och fingrar på färvioler och lufttorkade grissnackar. Johnny var tidigare kökschef på Magasinet Fävikens, en av Sveriges bästa restauranger, som ligger i trakten. När Fävikens startade charkuteriet tog Johnny chansen.

– Det finns absolut en lockelse i att göra något så svenskt och traditionellt som charkuterier, och jag såg en utmaning i att göra något nytt, säger han.

Charkuteriet köper bara in hela djur och använder varenda del. – Det är onekligen en utmaning att ta reda på precis allt. En gris är mer än bara julskinka.

Kunderna droppar in i butiken, trots det lite avsides läget mellan Åre och Östersund. Många kommer för den lufttorkade kasslern – galet god i tunna skivor. Några väljer att prova det björklövsgravad sidfläsk som smakar bastu, rök och eld. En av de mest populära produkterna är hemgjord blodpudding med späckskivor i. Den ska stekas i smör och serveras ljummen, ha krämig mitt och frasig yta.

En del av charkuteriets produkter hamnar i Korvkiosken i Åre. Med sina 3,7 kvadratmeter kvalar den in som en av Sveriges minsta restaurangkök med ambitioner. Magnus Nilsson, matvisionären på Magasin Fävikens, står bakom satsningen. Han menar själv att det varit något av en dröm att starta korvkiosk.

– Gatukök är den enda snabbmatskulturen som är genuint svensk, så för mig var det ett naturligt steg att prova även det, säger han.

Väljorda klassiker som tunnbrödsrulle med räksallad och ketchup står på menyn, men tunnbrödet bakas dagligen av en lokal bagare, och räksalladen är gjord på färskas räkor, hemslagen majonnäs och nykokta grönsaker. Man har inte upfunnit hjulet, bara visat hur den svenska klassikern verkligen ska smaka.

Om sommaren finns oerhört mycket att göra och se i fjällvärlden. Vi gör en avstickare till Vålkojan söder om Vemdalen, där Michael och Karin Kühne driver finkrog och aktivitetscenter i en gammal flottarkoja. Vålkojan ligger undangömd vid åkanten, de enkla trästugorna är nästan osynliga i vegetationen. Men man ska inte låta skenet bedra, hit kommer gäster långväga för att äta riktigt gott.

Michael bjuder på älgcarpaccio med ostrème gjord på osten Maximus från Kullens gårdsmejeri. Rätten toppas med saltsyrliga granskott i kapislag.

Några timmar senare, när solen är på väg ner, ger vi oss av på safari in i bäverland. I varsin kanadensare paddlar vi Vemån fram, den slingrar sig som en serpentin genom grönskan. För att se bäver måste vi vara på plats i skymningen, det är då de ger sig ut från sina hålor. Vi paddlar medströms, det flyter lätt och vi behöver nästan bara styra.

Så plötsligt låter det som om någon släppt en kanonkula i vattnet, men bara ringarna på vattnet avslöjar att där nyss varit en bäver. Några minuter senare ser vi ett stort huvud som glider fram längs åkanten innan det försvinner ner under ytan med ett rejält plask. Det hinner bli ett tiotal bäversiktningar innan vi är tillbaka vid Vålkojan strax efter midnatt.

På Oviken ost handlar det just nu mest om lamm. Under sommaren har man runt 500 lamningar. Kristina Åkermo har mycket att göra, men tar sig ändå tid att ta oss med på en rundtur på gården.

Oviken gör främst opastöriserade hårdostar, men även några blåmöglostar. Storsäljaren Magna fick guldmedalj i World Cheese Awards 2013.

– Folk känner igen vår ost på smaken, säger Kristina.

En viktig beståndsdel i den unika smaken är floran runt gården. Cikoria, kummin och klöver är fårens huvudsakliga föda under sommaren och ger smak och karaktär åt osten. Kristina menar att det skett en stor hantverksmässig utveckling i regionen på senare år.

– För 20 år sen var jämtländsk ost mest menlösa puckar med mjölksmak. Det är viktigt att låta mjölken komma till uttryck. Jag är fascinerad över att man kan få ut så mycket olika smaker och texturer ur samma råvara.

”Sveriges vackraste by” kallar de boende i Klövsjö sin plats på jorden, och jag tänker inte säga emot. Det är en nästan löjligt idyllisk plats där den ligger i slutningen ner mot Klövsjöns blanka spegel. Här samsas fåbodar med långhässjor där det nyslagna gräset hängts upp på tork.

Erika Dillner och Nathalie Persson driver stenugnsbageriet i Klövsjö by. Erika hade tidigare blomsteraffär i Östersund.

– När jag sålde blomsteraffären tänkte jag ”aldrig mer eget”, men det höll ju inte så länge, säger Erika och skrattar när vi träffar henne i det populära bageriet där kvalitet är en nyckel till framgång.

– Vi satsar bara på bra råvaror, lokala i så stor utsträckning som möjligt och naturligtvis ekologiska.

I butiken finns ett otroligt fikasortiment och bageriet är känt för sin pizzabuffé på fredagar. Hyllorna är fulla av knubbiga, knöliga, mjöliga bröd. En disk som många suktar extra länge vid är →



BERUM ACERI. ur sunt dolendae fsndf nistem ea corem ipsant.



BERUM ACERIGHG Ur sunt dolendae fsndf nistem ea corem



BERUM ACERIGHG. Ur sunt dolendae fsndf nistem ea coremdasd



BERUM ACERIGHG Ur sunt dolendae fsndf nistem ea corem



BERUM ACERIGHG. Ur sunt dolendae fsndf nistem ea coremdasd



BERUM ACERIGHG Ur sunt dolendae fsndf nistem ea corem



BERUM ACERIGHG . Ur sunt dolendae fsndf nistem ea corem dahsjdhagddghas



BERUM ACERIGHG Ur sunt dolendae fsndf nistem ea corem



BERUM ACERIGHG Ur sunt dolendae fsndf nistem ea corem



BERUM ACERIGHG Ur sunt dolendae fsndf nistem ea corem

”Mat-Tina var här och doppade kex i granbarksost”

chokladdisken. Konditorn Natalie ansvarar för bageriets tårter och bakverk – och chokladen. Nackdelen med att kombinera just bageri och chokladtillverkning är att Natalie måste vänta tills mjöldammet lagt sig ordentligt innan hon tar fram pralinformer och fyllningar. Och det gör det ofta först framåt natten, så hon startar sin arbetsdag klockan tre på morgonen.

Ost är en av norra Sveriges mest prisbelönda mathantverk. Klövsjö bidrar till den framgången med sitt Kullens Gårdsmejeri, en oas för matälskare mitt i idyllen. När vi anländer är **Stephen Palosaari** i färd med att duka upp en lunchbuffé med flera olika sorters bröd, ostar, marmelader och efterrätter. Tillsammans med maken **Leif Engman** driver han mejeriet och kaféet.

Som barn tillbringade Leif somrarna i en fåbodvall i Vemdalen och älskade livet på landet. Men ödet ville annat och han hamnade i Stockholm där han drev en reklambyrå under många år. För tolv år sedan fick han möjlighet att återvända till barndomsplatsen.

– Det är inte ofta en gård här i trakten säljs, de brukar hållas kvar inom släkten. Så när gården Kullen från 1600-talet blev tillgänglig slog vi till, berättar Leif.

Sagt och gjort, reklamhantverket byttes mot osttillverkning men finns kvar som en liten blinkning i några av ostnamnen. Maximus är ett typsnitt av den svulstigare stilen, precis som den prisbelönda parmesantolkning. En annan favorit är granbarksosten.

– När **Mat-Tina** var här och doppade kex i granbarksost så skulle plötsligt hela Sverige ha ”doppa-ost”. Vi fick jobba dygnet runt,

säger Stephan och skrattar gott vid minnet.

De berättar också om när det australiska tv-programmet *Cheese slices* besökte dem. Det var lastbilar, lampor och påklädare över hela gårdsplanen. När det hemgjorda smöret tog slut la de upp lite Bregott i en skål. Programledaren kunde inte nog hylla deras fantastiska smör.

– Vi var iskalla och höll masken, berättar Stephen glatt.

När vi kommer till Storhogna Högfjällshotell & Spa har man just öppnat för sommarsäsongen. Utanför pågår en febril verksamhet. Ett 40-tal glada amatörfiskare står redo med spön för att delta i den traditionella fisketävlingen som inleder varje säsong.

– Vi har planterat in fjällröding i dammen utanför hotellet, berättar hotellchefen **Anna Hansson**.

Hon tar oss med ut på fjället för att visa den unika naturen runt Storhogna. Det går lätt att gå, vi har vinden i ryggen och det är tätt mellan ledkryssen.

– Det är ett måste eftersom vi har så många besökare här, och en stor del av dem är ovana vandrare, förklarar Anna.

Det är knappt fyra kilometer till våffelstugan Samevistet, en gammal fåbodvall på läsidan av fjället. Där beställer vi fika och nygräddade våfflor med hjortronsylt som avnjuts i solen.

Storhogna Högfjällshotell & Spa serverar middag i vinterträdgården där vi äter mör grissida och fjällröding. Som en förlängning av naturen rinner en fjällbäck med levande fisk genom hotellet och passerar vårt bord. I taket hänger lampkronor av renhorn, eleganta och hemvävda, som tagna ur ett sagoslott från den svenska fjällvärlden. ●

BERUM ACERIGHG . Ur sunt
dolendae fsndf nistem ea corem
dahsjgdhagddghas



SE, SHOPPA OCH GÖRA:

Kullens gårdsmejeri tillverkar ett trettiotal sorters ostar och yoghurt. Största delen säljs i den egna gårdsbutiken där det även finns ett kafé.

www.kullensgardsmjeri.se

Undersakers charkuterifabrik har innovativa charkprodukter direkt från bondgårdar i närheten. Alla produkter är hantverksmässigt producerade.

www.undersakers.se

Bäversafari är en spännande kvällstur på jakt efter bäver och älg. Paddla den stillsamma ån Veman fram i skymningen. www.valkojan.se

Oviken ost har gårdsmejeri och butik på gården Åkern som har varit i släktens ägo ända sedan 1350-talet. De flesta av ostarna görs på opastöriserad mjölk. www.ovikenost.se

Klövsjö Stenugnsbageri har mysigt kafé och butik med färskt matbröd, tårter och handgjorda praliner från egen chokladverkstad. Populär pizzabuffé på fredagar. www.klovsjostenugnsbageri.se

Bagarstugan i Torrvallen där **Maja Karlsson** och **Jan Norling** bakar tunnbröd på traditionellt vis i Torrvallens fåbod utanför Klövsjö. Ligger i backen upp från Klövsjö mot Storhogna.

ÄTA GOTT OCH BO MYSIGT:

Storhogna Högfjällshotell & Spa är vackert beläget i Vemdalen på gränsen till kalfjället 725 meter över havet. Ett genuint spahotell i vacker fjällmiljö med vandringsleder runt knuten, och med en stor inomhuspool i anslutning till vinterträdgården. www.storhogna.se

Valkojan har enkelt boende med gourmetklass på maten. Obegränsad tillgång till ved för braskaminen och tillgång till bastu och relaxstuga med altan mot ån Veman. www.valkojan.se

Korvkiosken i Åre har Sveriges godaste tunnbrödrulle signerad **Magnus Nilsson** på Magasinet Fävikens. www.korvkiosk.se