

Svamparnas superstjärna firas med festival

När den sista sommargästen har lämnat ön tittar en annan välkommen besökare fram, i alla fall för den som skrapar lite på ytan. Den gotländska bourgognetryffeln har slagit rot ordentligt i gastronomins mylla och hyllas numera i en storslagen festival på ön varje år.

Av MALIN STÅHL HEFVELIN Foto LINDA ROMPPALA och THOMAS GEDMINAS



XXXXXXXX XXXX XXX XXXXX
XX XXXXXXXXXXXX XXX XX XXX
XXXX XXXXXXXX X XXXXX XX
XXXXXXXX XXXXXXX XXX XXXX
XXXXXXXXXXXX XX XXX.



FOTO LINDA ROMPPALA

XXXXXXXX XXXX XXX XXXXX
XX XXXXXXXXXXXX XXX XX XXX
XXXX XXXXXXXX X XXXXX XX
XXXXXXXX XXXXXXX XXX XXXX
XXXXXXXXXXXX XX XXX.

TRYFFELFEST PÅ GOTLAND

GOTLANDS tryffelmånad pågår 13 oktober–19 november 2023. Tryffel festivalen är finalen på tryffel månaden och går av stapeln 17–19 november 2023. För att vara med på själva ceremonin och middagen den 19 november krävs ett medlemskap i Tryffelakademien. Vem som helst kan bli medlem genom att anmäla sig och betala avgiften för tryffelmiddagen, som äger rum på ett av stadens hotell.

Under Gotlands Tryffel festival är gotländska tryffel i fokus. Man erbjuder seminarier om tryffel, marknad med tryffel, ceremoni med tryffel och tryffel i många olika rätter. För att skapa mångfalden av tryffelrätter är det många olika kokar på restauranger med olika inriktning som erbjuder tryffel-after-work eller tryffelmenyer. Det

»Att leta efter tryffel är som att vara på skattjakt«

Tryffel är en smakhöjare som får vanligt potatismos att iklä sig rollen som huvudpersonen i en rätt, ger en omelett ett gyllene skimmer, förvandlar en tallrik pasta till en skatt och välsignar en dressing med förmågan att höja en grönsallad högt över alla andra.

Den har länge funnits i vårt nordiska medvetande, men lite på avstånd. Alba, Perigord och Bourgogne var de mytiska platser den härstammade ifrån och rätterna som lagades av den var ofta franska, exklusiva och komplexa. Men så, för några decennier sedan, uppenbarade den sig i våra trakter. Den hade i och för sig alltid funnits där, obemärkt vilande i jorden, men ingen hade ens tänkt tanken på att titta efter.

Vildväxande Bourgogne-tryffel (*Tuber Uncinatum*) växer nämligen överallt i det tillåtande ö-klimatet på Gotland och Öland, och har antagligen gjort så i årtusenden. Men det är alltså först de senaste 20 åren som man börjat söka och sälja tryffel aktivt. I oktober varje år firar numera också Tryffelakademien den aromatiska knölen närvaro på ön, och det görs med stor pompa och ståt.

Ulla Berglund var en av de första som upptäckte att den väldoftande svampen fanns i hennes hemtrakter vid Risungs Gärd, och hon skaffade sig en tryffelhund för att söka fram den.

Vi ska på tryffelsafari och möter upp Ulla och några andra tryffeljägare utanför Etelhems kyrka. Hundarna är ivriga och sugna på att ge sig av ut i markerna. Det fina med en tryffelpromenad är att alla kan följa med, det är ingen krånglig skogsvandring utan vi rör oss vid sidan av landsvägen in i en parkliknande odling. Magnus Krossén från Stockholm sitter i rullstol, men det går utmärkt även för honom att följa hundarnas jakt.

– Jag plockade mycket svamp innan jag skadade mig, och det här är väldigt kul att få vara med om!

För att hitta den aromatiska knölen måste hundarna dock gräva sig genom vissna löv och sedan ytterligare ett par centimeter jord. Matte står bredvid, redo att rycka in och plocka fram tryffeln innan hunden har mumsat i sig den.

– Det bygger mycket på att hundarna tycker tryffel är smarrigt, det är så vi tränar dem. Men så fort de hittar en tryffel så tar vi den och byter ut den mot annat gott godis, så att de får sin belöning, säger

Yvonne Höglund som letar tryffel med hunden Tezzla.

Hon visar upp det perfekta tryffelverket – en vanlig gammal silver-sked.

– Med den kan man lätt gräva upp tryffeln utan att skada den.

GOTLAND HAR INTE bara tryffel, ön är en bubblande kittel av gastronomiska och dryckesmässiga delikatesser. Här finns till exempel flest mikrobryggerier per capita i Sverige och efter tryffeljakten hinner vi med ett snabbt besök på Snausarve bryggeri där Nina Schultes är bryggmästare. Under parollen ”Bara goda grejer” brygger hon en rad olika sorters öl, men allt med mycket smak.

– Jag brygger det jag gillar och just nu tycker jag det är extra kul med belgiskt öl, berättar Nina medan hon håller upp en stark belgare som hon döpt till ”Den onde”. Snausarve ger också konserter och andra evenemang under sommaren, de är ofta välbesökta och folk ombeds ta med egna sittplatser.

– De brukar komma med allt från brassestolar till höbalar!

TRYFFELPROFESSOR CHRISTINA Wedén håller varje år en föreläsning tillsammans med årets tryffelkock och andra experter. Festivalen är årets största högtid för henne, även om tryffeln är med henne året om.

– Livet som tryffeljägare är upp och ner – det vill säga, man står allt som oftast med rumpan i vädret och gräver där hunden markerat. Sedan är ju skattjaktmomentet i tryffelsök oemotståndligt. Först spänning och förväntan, sedan största lyckan när man hittar något!

Christina vet vad hon talar om, hon har grävt upp många tryfflar i sitt liv, bland annat Sveriges största, som vägde bortåt en kvarts kilo. Det var också

den första tryffeln hon hittade på Gotland, genom att lägga sig ner på alla fyra och känna sig fram på en plats där man tidigare hittat misstänkta tryfflar. Men oftast hittar man inte tryffel på egen hand, hunden är nödvändig. Det är doften som gör att hundarna hittar tryffeln först när den är mogen. Under lång tid använde man sig av tamgrisar för att lokalisera tryffeln då djuren har en naturlig förmåga att söka efter tryffel. En tvåhundrakilos sugga kan dock vara svår att förhandla med när tryffeln väl är funnen, och där är en hund lättare att locka med godis. Alla hundraser kan lära sig söka tryffel. Någon tycker taxar är överlägsna, medan den italienska rasen lagotto romagnolo är speciellt framavlad på egenskaper för just tryffelsök. >



Ett överraskande snöfall kom natten före tryffelsafarin. Men de tränade hundarna hittar den exklusiva svampen ändå.

FOTO LINDA ROMPPALA



XXXXXXXX XXXX XXX XXX
XX XX XXXXXXXXXXXX XXX
XX XXX XXXX XXXXXXXX
X XXXXX XX XXXXXXXX
XXXXXXXX XXX XXXX XXXX
XXXXXXXX XX XXX.



XXXXXXXX XXXX XXX XXXXX XX XXXXXXXXXXXX XXX
XX XXX XXXX XXXXXXXX X XXXXX XX XXXXXXXX
XXXXXXXX XXX XXXX XXXXXXXXXXXX XX XXX.

FOTO LINDA ROMPPALA



XXXXXXXX XXXX XXX XXXXX XX XXXXXXXXXXXX XXX
XX XXX XXXX XXXXXXXX X XXXXX XX XXXXXXXX
XXXXXXXX XXX XXXX XXXXXXXXXXXX XX XXX.



Snön isolerar marken och gör att tryffeln kan bli större och mer aromatisk. Den doftar så starkt att hundarna hittar den ändå, säger tryffelforskaren Christina Wedén.

FOTO LINDA ROMPPALA



Xxxxxx xxxx xxx xxxxx
xx xxxxxxxxxxxx xxx xx xxx
xxxx xxxxxxxx x xxxxx xx
xxxxxxxx xxxxxx xxx xxxx
xxxxxxxxxx xx xxx.



Xxxxxx xxxx xxx xxxxx
xx xxxxxxxxxxxx xxx xx xxx
xxxx xxxxxxxx x xxxxx xx
xxxxxxxx xxxxxx xxx xxxx
xxxxxxxxxx xx xxx.

KOCKEN CHRISTOFFER Johansson driver Borgholms hotell och utsågs av akademien till årets tryffelkock 2023, något som bland annat betyder att han lagar en av rätterna till 2023 års middag. En ölänning som fick priset väckte uppmärksamhet och gjorde rubriker i lokaltidningen Hela Gotland. Christoffer ser positivt på utvecklingen av tryffeln i Sverige.

– På kontinenten är man ofta traditionellt bunden till hur man tillagar den. Här är vi lite friare och kan vara mer innovativa. Den passar till utmärkt tillsammans med svenska delikatesser som till exempel kalixlöjrom. Tryffeln kan också lyfta höstens annars lite ”tråkiga” rotfrukter till något som nästan blir självlysande!

I en stämningsfull ceremoni i Visby domkyrka framåt kvällen får alla nya medlemmar i Tryffelakademien en medalj i ett band av ”Stortryffeln” och tidigare landshövdingen Cecilia Schelin Seidegård.

På den efterföljande middagen har Gotlands främsta kockar spått sina gastronomiska muskler till det yttersta, och visar upp öns delikatesser. Middagen inleds med ett champagnemengel kantat med smårätter som tryfflerad traktantarellsoppa och hjorttartalet på tryfflemulsion av brynt smör. Väl till bords serveras bland annat en petit choux fylld med tryfflerad äggkräm och till huvudrätt blir det ankröst med tryffelsky från gotländska Bondeblom.

Gustaf Kristiansson från Bakfickan i Visby är en av kockarna bakom middagen.

– Tryffel fungerar också förvånansvärt bra i desserter. Tryffels bästa vän är ju fett, och det finns det ofta gott om i efterrätter.

Därför blir det också helt naturligt att avsluta kalaset med en tryffelpäckad chokladfondant med saltkolaglass och tryffelpopcorn, och hoppas att den doftande doldisen fortsätter att dyka upp på de mest oväntade platserna, både i jorden och på borden. □

FYRA SORTERS TRYFFEL

TRYFFELN är fruktkroppen på ett stort ekosystem. Symbiosen mellan tryffels mycel och trädets rötter kallas Mykorrhiza, något som tryffel-experten Christina Wedén kallar en ”underjordisk opera”. Det stora tryffelmycelet tar upp kväve, fosfor, mineraler och vatten ur marken och transporterar in i trädets, medan trädets rötter förser tryffeln med kolhydrater för att kunna överleva. I Sverige har drygt 65 olika tryffelarter påträffats, även om de flesta anses vara mycket sällsynta.

NÅGRA EFTERTRAKTADE TRYFFLAR:
Sommartryffel/bourgognetryffel (Tuber aestivum) är en svart tryffel med brunvit marmorerad insida, som bland annat finns i Södra Frankrike samt på Gotland och Öland mellan september och december. Mild tryffelsmak med toner av skogssvamp.

Perigordtryffel (Tuber melanosporum) är en svart tryffel med en finmarmorerad svart insida som växer i hela medelhavsområdet. Har stor arom och tydlig tryffelsmak. Näst albatryffeln är det den dyraste, och ett kilo kostar runt 10000 kronor. Odlas intensivt.

Vintertryffel (Tuber brumale) är svart och har ett hårt skal som ska tas bort innan man äter dem. Karakteristisk men mild smak.

Vit tryffel/Albatryffel/Piemonte-tryffel (tuber magnatum) är en vit tryffel som främst hittas i Italien med ett kilopris runt 30000 kronor på tryffelmarknader. Stark, karakteristisk smak. Tål inte uppvärmning. Kan i dag inte odlas.

RIKTIG TRYFFEL – ELLER FUSK?

Christina Wedén ger några handfasta råd för den som gärna vill ha lite mer tryffel i livet.

– Det finns många fina produkter som är smaksatta, som salt, smör och olja. Men står det ”tryffelarom” på förpackningen, då är det artificiellt framställd tryffelarom som avses. Denna syntetiska arom har enbart kopierat en av tryffels över 50 olika aromer, så det är givet att doften blir mycket mindre komplex än äkta tryffelarom.

– Leta i stället efter ”indoftad olja”, där har man låtit en tryffel hänga över oljan och släppa ifrån sig alla sina komplexa aromer. Den oljan har det bästa av tryffeln, säger Christina Wedén.



Xxxxxx xxxx xxx xxxxx
xx xxxxxxxxxxxx xxx xx xxx
xxxx xxxxxxxx x xxxxx xx
xxxxxxxx xxxxxx xxx xxxx
xxxxxxxxxx xx xxx.



Xxxxxx xxxx xxx xxxxx
xx xxxxxxxxxxxx xxx xx xxx
xxxx xxxxxxxx x xxxxx xx
xxxxxxxx xxxxxx xxx xxxx
xxxxxxxxxx xx xxx.



Xxxxxx xxxx xxx xxxxx xx xxxxxxxxxxxx xxx xx xxx xxx xxxxxxxx x xxxxx xx xxxxxxx xxxxxx xxx xxx xxxxxxxxxxxx xx xxx.