

# STOCKHOLMSMÅLTIDEN

ÄR SERVERAD!

## BERÄTTELSEN OM STOCKHOLMSMÅLTIDEN

År 2023 är Stockholm Europas gastronomiska huvudstad. Under detta märkesår presenterar alla landskap i hela Sverige sina egna landskapsrätter. Och för Stockholms läns räkning har måltidskonässörerna Mattias Dahlgren, Staffan Naess och Hans Naess tagit fram den så kallade Stockholmsmåltiden.

Visionen bakom Stockholmsmåltiden är att låta det ursvenska möta det utländska. Det lokala möter det globala. Gamla traditioner och innovationer möter nya. Man har även haft i åtanke Stockholms och hela länets dåtid, nutid och framtid. Stockholmsmåltiden bygger på vår historia. På ständigt nytänkande kring våra råvaror och på en hållbar morgondag. En central utgångspunkt är det man valt att kalla



Från 2023 visar vi upp vår matlagingskonst för omvärlden. Då blir Stockholm Europas gastronomiska huvudstad.



## INDUSTRIUTSTÄLLNINGEN 1897 – när varmkorven kom till Sverige

Från maj till oktober 1897 hölls den stora Industriutställningen på Djurgården i Stockholm. Det var här som varmkorven hade Sverige-premiär. När utställningens hungriga besökare köpte sin korv, fick de även med en vit handske att äta korven med.

I alla tider har det varit gott om svamp i skog och mark. Och i skärgården skvallrar ö-namn som Blåbärsholmarna, Hallonstenarna och Tiströnskar om riklig tillgång på vilda bär.

Kungligheter, adel och annat rikt folk har genom historien kunnat njuta av utländska lyxvaror på matbordet,

såsom exotiska kryddor, citrusfrukter, ananas och fikon. Bland annat odlades och övervintrade olika frukter i orangerier. Dessa vackra byggnader fungerade som uppvärmda växthus.

Stockholmsmåltiden är mat som finns i vårt närområde. En så folkrik och tätbefolkad region som Stockholms län kan ju inte bli självförsörjande med livsmedel. Däremot måste vi alla tänka mer i termer av närödlad och hållbart kring vad vi serverar på våra matbord.

Stockholmsmåltidens lammkorv bär en tydlig hållbarhetstanke.

Skötsel av får och lamm har stor framtidspotential, inte bara när det gäller köttproduktionen. Svensk

ull är nämligen en växande marknad. Fåren håller också de öppna landskapen uppbyggda och bidrar till den biologiska mångfalden.

I framtiden kommer import av livsmedel att behöva minska av miljö- och klimatskäl. Vår konsumtion av till exempel frukt och grönt behöver bli mer säsonganpassad

och mindre resurskrävande. Klassiska konserveringsmetoder kommer att praktiseras i än högre grad. Det som äts vintertid behöver i högre grad vara lagringsbara grödor såsom rotfrukter och kål.

Stockholmsmåltiden är mat som våra barnbarns barn också ska kunna äta. Att äta mer närödlad mat ger oss chansen att nå framtida klimatmål. Det ska vara nära mellan matjorden och matborden. Nära mellan hagen och magen.

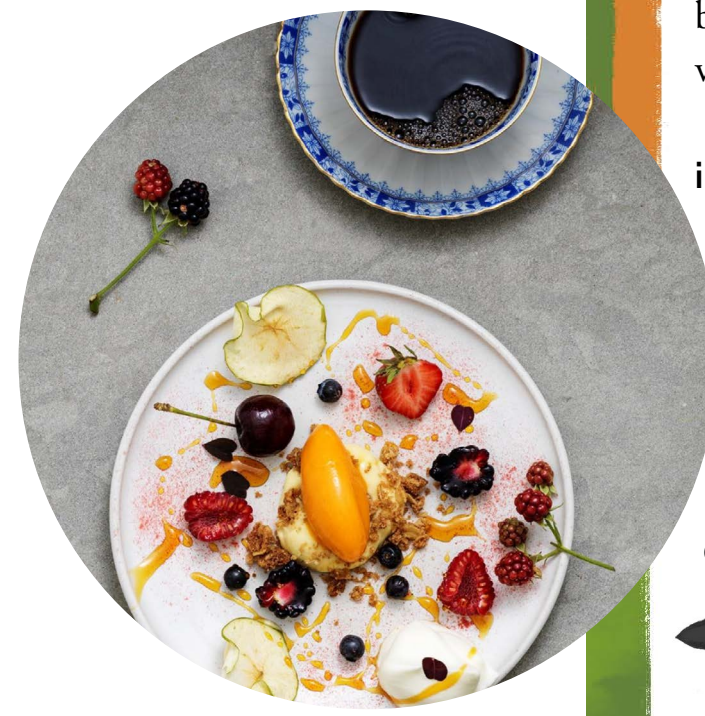
## Detta är STOCKHOLMSMÅLTIDEN:



**1. SALLADSBOWL MED GÖS**  
Mälargös med närödlade grönsaker och ägg samt citronmajonäs.



**2. VARMKORV. EN SPECIALARE SEDAN 1897**  
Lammkorv med fänkål, rostade jordärtskockor, fräsig potatis och svamp.



**3. KOSSANS MJÖLK & SKÄRGÅRDENS BÄR**  
Färskost i ugn, havtossorbet, vilda bär, havre, grädde.

## STOCKHOLMSMÅLTIDEN KAN VARIERAS PÅ VALFRITT SÄTT

Alla de rätter som är Stockholmsmåltiden går bra att äta tillsammans som en hel meny eller alla rätterna var och en för sig. Det är även fritt fram att byta ut den gös som förrätten innehåller till annan valfri svensk fisk. Denna salladsbowl kan även ätas utan fisk, alltså helt vegetariskt. Även efterrättens vilda bär är utbytbara mot alternativa, svenska bärfavoriter. Smaklig spis!

för "fun dining" – måltidsglädje.

Enkel, himmelskt god, kreativ mat.

Som man kan äta på

ett säregt sätt: Salladsbowl kan ätas med pinnar. Lammkorv bör ätas med vit handske.

Stockholms län är ju delar av två landskap. Gränsen mellan Uppland och Södermanland går mitt igenom Stockholm. Här möter Mälaren Östersjön. I Stockholm möter Sverige världen. Inte minst genom just matkulturella influenser med smaker från jordens alla hörn. I Stockholms län möts storstad och landsbygd. Här finns 2,4 miljoner människor. Här finns skogar med vilda djur, gårdar med tamboskap och öppna landskap. Här finns sjöar, fjärdar och öar.



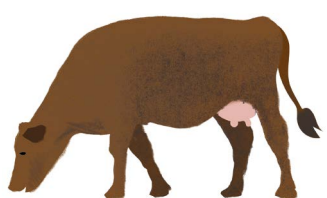
Stockholmsmåltiden har starka historiska rötter. Så länge det bott människor i området har man dragit upp sin matfisk ur länets alla vatten. Kött äts av de flesta i gamla tider. Men hur ofta man åt kött var mycket



en klassfråga. Fläsk och kyckling var till exempel vanligt kött under medeltiden. Liksom får-/lamm-kött. Den allra vanligaste födan förr i tiden, gav åkerns säd – i form av bröd och gröt. Ur jorden fick man också upp kålrot och majrova, även det vardagsmat i flydda tider.



Redan i det medeltida Stockholm fanns det gott om mjölkkor. Men man drack inte mjölken, utan framställde andra mejeriprodukter av den. Som till exempel surmjölk, smör och ost.



## DEN SVENSKA UPPFINNINGEN SOM BLEV GRÄDDEN PÅ MOSET

Mjölksseparatorn är Gustaf de Laval's och Oskar Lamms uppfinning från 1878. Till att börja med såldes separatorn på Regeringsgatan mitt i Stockholm. Den geniale idén att separera grädden från den därmed avfettade mjölken, är grunden för Stockholmsmåltidens läckra efterrätt. Och en uppfinning som än idag används i hela världen.