

Ut på tur och njut av natur



Vi finlandssvenskar älskar att umgås tillsammans och ha det roligt. Vi är ofta sociala, pratsamma och vi njuter av god mat samt en snaps eller två. Under våren har finlandssvenskarna dessutom internationellt blivit sammankopplade med bastubad och grillkorv.

När Finlands Svenska Måltidsakademi samlades till vårmöte i april lyste både grillkorven och bastun med sin frånvaro. Däremot var det många andra läckerheter som tillreddes över öppen eld efter mötet. Många entusiastiska matglada medlemmar, både nya och gamla, tillredde mat tillsammans med stor iver och mycket prat om mat. Det är just de dagarna man minns med varmt hjärta, där en trevlig samhörighet och passion för vårt stora intresse för gastronomi och matkultur för oss samman.

– Tänk vad lyckligt lottade vi är i Norden med våra fyra härliga årstider, alla lika värdefulla. Så varför inte samla ihop ett gäng kompisar, arbetsvänner, grannar eller hela familjen och gör mat tillsammans, säger Peter af Björksten, köksmästare och styrelsemedlem i Finlands Svenska Måltidsakademi.

Utgå ifrån en meny som går att tillreda på öppen eld, och försök att undvika enbart grillkorv för att få lite variation. Det går bra att förbereda maten hemma i ett kök på förhand. Börja gärna med rätter som inte behöver så många kastruller och pannor, tipsar Peter.

När du väl kommit igång så kan du börja kocka på allvar över öppen eld eller så kan du använda dig av stormkök. Gamla kasserade kastruller och stekpannor hittar du säkert där hemma i något hörn. Visst finns det ett väldigt utbud av kokkärl och dylik utrustning på marknaden som lämpar sig för matlagning utomhus men kom ihåg att du klarar dig bra med enkla medel.

– För att tillreda till exempel flamstekt fisk behöver du egentligen enbart fisk, grovt salt samt ett bräde och trä nubbar. Enkelt och läckert, säger af Björksten.

Ny logotyp för Finlands Svenska Måltidsakademi

Tillbaka till Finlands Svenska Måltidsakademis vårmöte. Där lanserade akademien en ny, moderniserad logotyp, som dels innehåller föreningens namn samt symboler som hör till måltiden.

Logotypen visualiserar föreningens kärna: att lyfta fram finlandssvensk matkultur och måltider i alla dess former – historiskt, samtida och framåtblickande. Den centrala symbolen, ett korslagt vinglas och en gaffel, representerar både mat och dryck, vardag och fest, hem och restaurang.



– Det finlandssvenska matkulturarvet handlar om hur finlandssvenskar ser på mat, dryck och måltider – i hemmet, på restaurang och i offentliga kök, eller varför inte i skogen. Genom den förnyade logotypens symbolik vill akademien tydligare visa vad vi arbetar för, säger Mathias Kumlin, ordförande för Finlands Svenska Måltidsakademi.

Kumlin riktar samtidigt ett stort tack till Art Director Klaus Suhonen vid reklambyrån People's, som tagit fram logotypen.

Nu ser Kumlin med iver framåt för att fortsätta lägga grunden för en växande förening.

– Måltidsakademin lyfter fram människorna bakom maten samt rätter och måltider som genom tiderna har format den finlandssvenska identiteten, både hemma, i offentliga kök och på restaurang. Inte minst behöver vi fler gemensamma måltider med maten som ett förenande kitt, säger Kumlin.

Text
Mia Wikström
Kommunikationschef och vice ordförande i Finlands Svenska Måltidsakademi

Peter af Björksten
Köksmästare och styrelsemedlem i Finlands Svenska Måltidsakademi



Foto: Peter af Björksten



Finlands Svenska Måltidsakademis nya logga pryder nu även kockjackor.

Foto: Mathias Kumlin

Peters trerätters meny som enkelt kan tillredas och avnjutas ute i naturen

SANDWICH MED ÄLGCARPACCIO 4 personer

300 g älgfilé eller oxfilé
(en vegetarisk variant kan du göra med rödbeta, morot eller batat)

Flingsalt

Nymalen svartpeppar

Olivolja

Fullkornstoast

Crème fraiche (eller växtbaserad crème fraiche)

1 st. rödlök

Bred crème fraiche på brödsnivorna. Lägg på lövtunna skivor av älgfilé. Smaksätt med nymalen svartpeppar och flingsalt och "drippla" därefter olivoljan på bröden. Låt stå och dra cirka en halv timme. Garnera med skivad rödlök.

Tips: Nu är det dags för snapsen





Flamstekta fisk är både läckert och busenkelt att tillreda vid öppen eld.

Foto: Peter af Björksten

FLAMSTEKT FISK

Laxfiléer

Stark saltlake 20% (Grovt salt och vatten)

Bräde och trä nubbar

Nubba fast filén med skinnsidan mot brädet. Håll brädet först nära elden så att fisken får fin färg. Pensla mellan varven med saltlaken, flytta brädet bakåt från elden så att fisken inte tar färg men mognar långsamt. Tiden är helt beroende på fiskens storlek men man brukar räkna med en timme. Serveras som sådan eller med en god sallad och bröd.

Tips: Tillred saltlaken hemma och ta med i en burk, (koka vattnet och tillsätt grovt havssalt) likaså salladen och brödet. Nubbar täljer du av små pinnar, gör ändan vass.

När laxen ligger på brädan sticker du hål i laxen och en bit in i brädet. Hacka nubben genom laxen och ett stycke in i brädet (se bilden). 6-8 nubbar brukar bli bra beroende på laxens storlek.

RÅGRIDDARE (Fattiga riddare på finskt vis)

1 Skiva rågröd/person

Lingonsylt eller rårörda lingon

Vispad grädde med litet socker

Stek rågröden i rikligt med smör, lägg på en klick vispad grädde och lingonsylt. Servera med nykokt pannkaffe och kanske en liten...

Tips: Har du ingen stekpanna med dej så kan du även rosta/grilla bröden över svag glöd, glöm inte smöret. Färdigvispad grädde finns på burk – enkelt men inte så gott.

Några grundtips:

- Klä dig rätt
- Kolla väderleken, särskilt varningar för skogsbrand och vindvarningar
- Använd aldrig engångskärl, -muggar eller -bestick. Tänk på miljön.
- Var noggrann med hygien även i naturen
- Kolla upp färdiga vindsydd och eldstäder på förhand där ni kan umgås och göra upp eld
- Se till att elden har slocknat innan du går vidare
- Plocka upp efter dej noga och lämna ingenting kvar i skogen

Njut av den rena och friska luften och den fina naturen, njut av den goda maten ni själv varit med och tillreda, njut av det fina sällskap ni har med er. Kom ihåg att kramas.

