

Fredag 27 januari 2023 Ett magasin från Svenska Dagbladet

SvD Mat&dryck

Där maten är halva skidresan

Vi har valt ut årets krogpärlor i fjällvärlden, värda en lång skidtur.

Bästa alkoholfria ölen

Från smakrik lager till välgjord stout – detta är de alkoholfria alternativen som imponerar.

Nya Göteborg

Räkmackornas tid är förbi – på västkustens fiskkrogar serveras numera hängmörat och inälvor.

Färgstark fest

I helgen dukar vi upp en buffé med spännande smaker från det persiska köket.

Guiden



FOTO: MIKAEL BERTMAR

4. På anrika högfjällshotellet Fjällnäs serveras läckerheter hämtade ur bygdens flora och fauna, tillsammans med viner från Skåne.

Fulländad fjällgastronomi

Södermalmskänsla, säsongsgästis och grön köttkrog. SvD Mat&dryck har valt ut fjällkrogarna värda en lång skidresa.

Av Linda Iliste

1

Lofsdalen Lofsdalen Fjällhotell

lofsdalensfjallhotell.se

VAD SKER NÄR BLECKS avslappnade Södermalmsatmosfär möter friluftskänslan på Hellas storstugan – i fjällmiljö? Jo, en unik matupplevelse på Lofsdalen Fjällhotell. Efter lång nedstängning drivs det nu av de tu Stockholmskrogarnas ägare, Kalle Schröder och Pål Åsberg. I fjol var det smygstart, nu är den första vintersäsongen i full gång. Bakom knivar och kastruller skapar kökschef och matkreatör Karin Sundberg alpinspirerade rätter i svensk skrud. – Vi lägger stor omsorg på att välja ut råvaror och samarbeta med lokala producenter, säger hon och tillägger att mycket är vegetariskt. Bland annat en sagolik spetskål bakad med linser, svamp, rökt smör och syrad grädde.

2

Vemdalen Fjällsidan

storhogna.se

DEN TRERÄTTERSFOKUSERADE Vinterträdgården på ombonade Storhogna högfjällshotell har sedan i höstas sällskap av Fjällsidan. En italienare som ämnar bli naturlig träffpunkt för såväl övernattande gäster och stugägare som lokalbefolkning. Menyn svänger ständigt, dock alltid inom en ram av goda viner från Ricasoli vilka paras med stenugnsbakade lyxpizzor. Toppingkombon egenrökt lax, forellrom, citronette, fänkål och apelsinest är en hit. Lika gott är det med lövtunn guanciale och pecorinoost på tomatsås. Då längtan efter skidbacken drar för mycket för att sitta still, passar det bra att plocka på sig lokala godbitar från Fjällsidans deli.

3

Lindvallen Viktors

viktorsalen.se

SÄLEN HAR klivit fram som en äkta matdestination. Ett faktum som bland annat restaurangchefen Viktor Salesjö med familj bidragit till. När du stiger in på Viktors intill liften i Lindvallen känns det emellertid samtidigt som att lämna Dalarna, och en tidsresa till förra sekelskiftet inträffar. De art déco-doftande lokalerna påminner om ett brittiskt bibliotek med dämpad belysning och dunkla, naturnära färger. Surf and turf på oxfilé och grillad hummer är en höj-dare, men bland matsedelns vitlökssniglar, saffransaromatiska fisksoppa och crème brûlée med lakritssås märks också en pole-rad fransk knorr. Missa inte pianobaren, perfekt för en klassisk cocktail.

4

Tännaldalen Fjällnäs restaurang

fjallnas.se

SVERIGES MEST anrika högfjällshotell, med en historia från 1880-talet, är i dag en förstklassig resort med restaurang i toppklass. Maten som serveras är baserad på lokala läckerheter hämtade ur bygdens flora och fauna. De tillreds med eftertänksamhet, noggrannhet och omsorg i relation till traktens åtta årstider. Just nu är vi inne i den isande midvintern och den bjuder på sådant som öring, fångad i sjön Malmagen under blekt ljusa morgontimmar. På kvällen förvandlad, ihop med andra närhämtade råvaror, till tre fasta rätter som går i smakmöte med fina viner. Bland annat från Thora vingård i Skåne.

5

**Borgafjäll
Borgagården**

borgagarden.se

ATT DRIVA säsongsbetonat gästgiveri är en livsstil – å ena sidan alltid på jobbet, å andra sidan alltid ledig. En tydlig sommartid med fiske och svamplockning följs av vinter full av snösäkra äventyr. Det menar Joakim och Cecilia Engwall som 2018 tog över driften av Borgagården i södra Lapplands Borgafjäll. Vid sidan av spännande aktiviteter har de satsat stort på fjällgastronomi, eller "schysst mat" som de själva kallar det. Norrländska delikatesser som ripa, ren och hjortron som picklas, marineras och halstras till en femrätters avsmakningsmeny. För all del även smaklig à la carte. Att njuta med utsikt över majestätiska berget Borgahällan.



FOTO: BORGAGÅRDEN

6

**Lindvallen
Lammet & Grisen
i Sälen**

lammet.nu/salen

DRYGT 30 ÅR efter att öländska Lammet & Grisen öppnade i Sälen är krogen vida välkänd och en av ortens mest välbesökta för kvällsspis. På senare tid har man emellertid jobbat intensivt för att uppnå nytt renommé som "den gröna köttkrogen". Där det kött man stoltserar med – oxkorv och helgrillat svenskt lamm, för att nämna något – samsas med extra härliga grönsakstillbehör i stil med konfiterad tollbypotatis och rostad kålrot med citrus. Liksom vegetariska och veganska rätter, så goda att även de mest inbitna karnivorer väljer att beställa tempeh på lupinböna och grillat av halloumikärlar som kockarna trancherar. Vinlistan är också imponerande.



FOTO: LAMMET & GRISSEN

6. 30-åriga Sälensklassikern Lammet & Grisen kallar sig numera "den gröna köttkrogen".

3. Polerade franska smaker i dunkel art déco-miljö på nya Sälensfavoriten Viktors.



FOTO: NICLAS LOCKSÉN

5. Gästgiveriet Borgagården satsar stort på fjällgastronomi.



FOTO: STORHOGNA



FOTO: LOFSDALEN FJÄLLHOTELL

2. Med lyxpizzor och viner från Ricasoli vill Storhognas nya italienare Fjällsidan bli en given träffpunkt.

1. När två Södermalmskrögare flyttar till Lofsdalen blir resultatet alpinspire-rade rätter i svensk skrud.

• Kurser • Resor • Konst • Kultur • Mat- & vinupplevelser



Surdegsbröd för alla

– En kurs med Sébastien Boudet

Välkommen på en djupgående onlinekurs som tar dig ända fram till världens bästa bröd. I kursen berättar Sébastien Boudet, steg för steg i text och på film, allt du behöver veta för att lyckas med din surdegsbakning. Han går igenom utrustningen, tekniken, handlaget och visar hur man undviker de vanligaste misstagen när man hanterar en surdeg i ett vanligt hemmakök. Kursens innehåll, filmer och texter kan du se hur många gånger som helst under ett år.

**Mer information**

Tid: Du bestämmer själv när du vill gå kursen. Vi guidar dig igenom innehållet som består av videos, texter, och bilder. **Plats:** Online **Pris:** 495 kr **Övrigt:** Du kan lätt hoppa från avsnitt till avsnitt, föra anteckningar och gå tillbaka och ta del av informationen igen. Du har tillgång till kursen under ett år från den dagen då du köper kursen.

SvD
SvD ACCENT**Boka på svd.se/accent** →