

Sist ut i serien om värmländsk mat är Ölme prästgård gästgiveri. "Vi är glada att tiden kommit ikapp oss, säger krögarna som har haft sin lokala profil sedan starten för sju år sedan.



Hans Skan står för den mesta matlagningen och får hjälp med provsmakningen av sin fru Christina. De bor själva i en del av den gamla prästgården från 1700-talet.



Dagens meny är klar. Den som valt att använda små producenter får vara beredd på snabba förändringar - tillgången av råvaror varierar.

# Mat och miljö i samklang

- Vi fattade inte att det var dyrare och krångligare med närproducerat, säger Christina och Hans Skan.

De var nya i branschen när de öppnade restaurangen 2002 och gjorde det som föll sig naturligt.

■ Det värsta är logistiken, det bästa är smaken. Så sammanfattar Hans och Christina Skan livet som restauratörer med lokal mat på menyn.

När de kom från Stockholm och skulle börja driva Ölme prästgård som gästgiveri var allt nytt. De hade båda två jobbat i databranschen men tröttnat på "ekorrhjulet" och hittat möjligheten att flytta när prästgården i Hans gamla hemtrakt Ölme blev till salu.

- Det var egentligen inget medvetet val att satsa på mat från trakten, det bara blev så naturligt. Det här var ju innan det blev i ropet, berättar Christina Skan.

De tyckte det passade bra med svensk mat till huset. Och inte minst de utländska gästerna uppskattar den lokal inriktningen.

- Finns det älg på menyn så vill de ha det, säger Hans Skan.

Han får ofta själv åka en runda och hämta upp råvarorna. Skinka på ett ställe potatis på ett annat. Tillgången är ett annat osäkert kort när man har med små producenter att göra.

- Det har till exempel inte gått att få

tag på Vänergös på hela sommaren. Det behövs helt klart fler producenter, säger Hans Skan.

Hans lagar den mesta maten och Christina står för desserterna. Sitt matintresse har Hans ärvt från morfar som bonde i Ölme och lagade mycket mat både till vardag och fest.

- Jag tyckte om att var med när det skulle slaktas och kommer med fasa ihåg "färskmat". En sorts storkok på inälvor som serverades med potatis, säger Hans.

Så när "färskmat" lär det inte bli på Ölme prästgård.

- Vi gör inte så komplicerad mat och kallar inte mat för saker som är svåra att förstå, säger Christina Skan.

Krögarparet och deras döttrar bor själva i en del av den gamla prästgården som också har ett antal rum till uthyrning.



Text ANETTE PERSSON  
054-19 96 20 / anette.persson@nwt.se

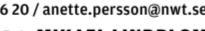


Foto MIKAEL LINDBLOM  
054-19 97 68 / mikael.lindblom@nwt.se

**Fotnot:** Tidigare artiklar i serien: Fest på Sillegården (16/10), Mobil skogsmat vid Vänerens strand (23/10), Nya rätter med trygga smaker på Terrassen (30/10).



Christina Skan bär in varmrätten till lunchgästerna i den gamla prästgårdens matsal.

Älgsauté och palsternackspuré med rostade rotsaker passar bra i den traditionella miljön.

” I en kulturhistorisk miljö serveras lokalproducerad mat med högsta betyg i smak och kvalitet. Dessutom arrangeras spännande provsmakningar av värmländska specialiteter.

Värmlandsmats motivering

## FAKTA Värmlandsupplevelsen

■ Värmlandsmat är en ideell förening som främjar samarbete och utveckling av småskalig livsmedelsproduktion. Medlemmarna producerar livsmedel på ett hantverksmässigt sätt och råvaran ska vara av egen produktion eller från närliggande producent inom landskapet då detta är möjligt.

I projektet Värmlandsupplevelsen vill föreningen lyfta fram regionalt mathantverk genom att uppmärksamma matentreprenörer som med närproducerade råvaror medverkar till att ge invånare och besökare en smakupplevelse av länet. Totalt kommer ett 20-tal entreprenörer att få utmärkelsen Utmärkt partner till Värmlandsmat.

Källa: www.varmlandsmat.se

## RECEPTEN Alla recept är för fyra portioner



Mild jordärtskockssoppa med getostchips.

### Jordärtskockssoppa

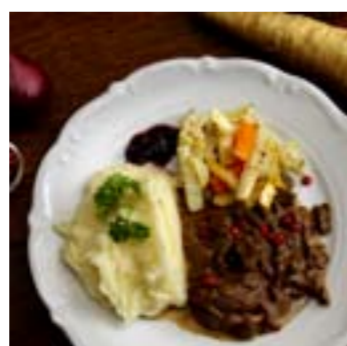
- 5 hg jordärtskockor
- 1 gul lök
- 4 msk kycklingfond
- 1 liter vatten
- 1,5 dl matlagingsvin vitt
- 3 dl grädde

- 1 tsk vinäger
- 1 dl äppelmust
- Smör
- Salt
- Peppar

■ Skala skockor och lök och skär dom i mindre bitar. Fräs i smör, häll i vin och låt koka några minuter. Häll på vatten och fond, koka tills skockorna är mjuka. Mixa soppan till en mjuk puré. Tillsätt grädde och koka upp igen smaksätt med vinäger, must, salt och peppar.

### Älgsauté

- 4 hg strimlat älgkött
- 1 gul lök
- 2 dl svamp (kantareller, Karljohan)
- 2 msk Madeira
- 1,5 dl älgfond eller 2 msk viltfond och 1 dl vatten



Älgsauté med palsternackspuré och rostade rotsaker.

- 2 dl vatten
- 2 dl grädde
- 2 dl mjölk
- 2,5 tsk mesost
- 2 tsk gelé
- Salt

- Peppar
- Maizena

■ Bryn kött, lök och svamp i smör: Tillsätt madeira, fond, grädde och mjölk. Koka tills köttet är mjukt cirka 1 timme. Smaka av med mesost, gelé, salt och peppar. Red eventuellt med lite maizena.

### Palsternackspuré

- 1 kg mjölig potatis
- 3 hg palsternackor
- Smör
- Grädde/mjölk
- Salt
- Peppar

■ Skala potatis och palsternackor, skär dom i mindre bitar. Koka tillsammans i vatten tills potatisen är genomkokt. Häll

av vatten och pressa potatis och palsternackor. Häll i grädde och smör och vispa ihop till lämplig konsistens. Smaka av med salt och peppar.

### Ugnsrostade rotsaker

1 kg rotsaker (vad säsongen bjuder exempelvis morötter, rotselleri, fänkål, kålrabi, kålrötter)

- Rapsolja
- Timjan
- Salt och peppar

■ Skala rotsakerna och skär i mindre bitar. Blanda rapsoljan med kryddorna. Sprid ut sprid ut rotsakerna på en plåt och ringla över oljan med kryddor. Rosta i ugn 225 grader i cirka 30 minuter tills rotsakerna är genomstekta.



Chokladkaka toppad med färskostglass och körsbärssylt.

### Chokladkaka

- Räcker till 12 personer
- 100 g margarin
- 100 g 70-procentig choklad
- 2 dl socker
- 2 ägg
- 4-5 msk körsbärssylt
- 2 dl vetemjöl

- 1 msk vaniljsocker
- 1,5 tsk bakpulver

■ Smält margarin i en kast-rull, lägg i chokladen att smälta och körsbärssylten (helst bara säsen, inte hela körsbär). Vispa ägg och socker pösigt. Tillsätt chokladmeten. Sikta i mjöl, vaniljsocker och bakpulver. Häll i form och grädda cirka 20 minuter i 175 grader.

Servera med vispad färskostglass och körsbärssylt.

## FAKTA



### Ölme prästgård

■ Byggnaden är i stort sett intakt sen 1792 och fungerade som prästgård till och 2001. Den ligger vid E18 mellan Karlstad och Kristinehamn. Källaren har tillkommit, köksingången har flyttats och balkongen kom till 1940 - men annars är huset mycket väl bevarat sen 1700-talet. Gästgiveriet har tillfälligt stängt för under några veckor i oktober-november men öppnar igen för julbord. Källa: www.olmeprestgard.se