

## INSPIRATION TILL JULBORDET

# Jonas fixar julmaten med smak av Sörmland



**Mat med sörmländsk touch - det är något av ett signum för kocken Jonas Hammar. Han vet hur man får till en sörmländsk knorr på sitt julbord.**

Jonas Hammar är husföreståndare på länsstyrelsen i Södermanland. Han har hand om landshövdingens representation, vad gäller allt från små fikastunder till stora middagar.

– Det är en bred tjänst, där man får planera och vara långsiktig, och blanda smått och stort, med fokus på sörmländska råvaror, säger han.

I år blir det inte något stort julbord på länsstyrelsen.

– Nej, det blir en julfrukost av lite enklare karaktär där vi bjuder på lite skinkmackor, frukt och godis och äppelglögg, berättar han.

## Blir knytkalas i år

Hemma är det Jonas som lagar julmaten. I år blir det några sillar och revbensspjäll till ett knytkalas. Vissa julklassiker vill han gärna ha på sitt julbord, för den rätta känslan.

– Även om det moderna julbordet inte är lika stort som förr i tiden är det ju kul att väva in någon traditionell rätt i alla fall. Jag brukar gärna vilja ha dopp i grytan, så att man tar vara på skinkspadet, säger han.



Jonas Hammar är husföreståndare på länsstyrelsen och lagar gärna mat med Sörmländska råvaror.

FOTO: PRIVAT

Jonas vill också gärna få in lite vilt till julbordet.

– Antingen julsinka på vildsvin, eller hjortstek som rostbiff. Det är härligt.

Eller att han tar vara på en kalvlever och gör leverpastej på.

För att få balans mot det traditionella, med tonvikt på fett och kött vill han också gärna ha någon grön rätt på julbordet.

– Kanske få in den finska kålrotslådan, eller skoja till en kålsallad, med lite grönkål, honungsvinäger, russin och apelsinskivor, säger han.

För att få in lite färg använder många granatäpple.

– Eller man kan pickla lite tunn-skivad kålrot med ättika, chili och ingefära, för att få in lite moderna smaker. Det gillar även ungdomarna och barnen, säger han.

Ett sätt att få in det sörmländska är att använda helt spannmål av de gamla sorter som odlas i Sörmland, som dinkel eller emmer.

– I en traditionell korvkaka kan man använda dinkel i stället för korngryn. Och om man gör syrad korv, som isterband kan man använda sörmländskt spannmål, föreslår han.

## Smaker från skogen

Själv använder han också gärna smaker från skogen, till exempel i form av oljor och sirap.

– Jag kanske smaksätter en gravlaxsås med grankottsolja från Högtorps gård, för att få en annan touch, förklarar han.

Ett annat sätt att få in sörmländska smaker är att göra en egenkryddad äppelglögg på någon av de sörmländska äppelsorterna, Åkerö, Säfstaholm eller Rossvik.

– Eller att krydda en äppelmust med lite julkryddor, som kanel, kardemumma och kanske kryddnejlika, föreslår han.

– Och förstås Sörmlands ädel från Jürss mejeri på pepparkorna.

Anna Mi Skoog

redaktion@sormlandsbygden.se



Revbensspjäll är en riktig julbordsklassiker.

FOTO: MOSTPHOTOS

## RECEPT

### Jonas vilda revbensspjäll

- **1 kg** revbensspjäll av vildsvin (går förstås att göra på tamgris också).
- **Koka dem** först i ca 1 timme i vatten så det täcker, tillsammans med: 1 st gul lök, 2 st vitlöksklyftor, 1 st lagerblad, 1 msk torkad timjan, 1 msk salt. Lyft ur och låt svalna.
- **Glaze:** 2 msk honung, 2 msk äppelvinäger, 2 msk soja typ kikkoman, 2 msk sweet chillisås, 2 rivna vitlöksklyftor, 2 cm riven ingefära, 1 tsk rökt paprikapulver.
- **Blanda ihop** och massera in och håll över revbensspjällen. Låt ligga över natten. Glasera i ugnen ca 200 grader i ca 20 minuter.



Barbara Kjellström från Stallarholmen och Camilla Danilda från Mölnbo har gjort en kokbok med veganska julrecept.

FOTO: ANNA MI SKOOG



I stället för räkor och rom är det palsternacka och tångkaviar i snittarna.



Osten till de här snittarna är gjord av mandelmjök.

## De väljer veganskt på julbordet

**Julbordsfavoriter men i vegansk tappning - det är vad Barbara Kjellström och Camilla Danilda vill ha på sitt julbord, om de får välja. Recepten hämtar de från den egna kokboken "Magic vegan - julbord".**

Barbara Kjellström, samtalscoach och författare från Stallarholmen och Camilla Danilda, kock och författare från Mölnbo lärde känna varandra när de båda deltog på författarveckan på Fårö.

De upptäckte snart att de hade ännu ett intresse gemensamt, utöver skrivandet - matlagning med växtbaserade råvaror.

– Jag började äta vegetariskt när jag var 14. När jag fick barn blev det svårare. Men efter det har jag gått över mer och mer till växtbaserat, och tycker det är jättekul att laga vegetarisk mat, säger Barbara Kjellström.

Camilla Danilda har arbetat med att laga vegetarisk och vegansk mat sedan 1986.

Idén till att göra en vegansk kokbok föddes ur ett inlägg på Facebook, där någon efterlyste just en sådan bok.

– Barbro såg den och tog kontakt med mig, berättar Camilla.

Strax efter nyår satte de igång med vad som skulle bli en kokbok med veganska julrecept.

– Intresset för växtbaserat kost ökar och det är många som vill prova. Folk vill också ha in mer grönt på julbordet, och samtidigt vill man ha den här traditionella julmaten, säger Camilla.

### Klassiska sju turerna

Boken, som kom ut i oktober, är uppbyggd efter julbordets klassiska sju turer men erbjuder bara recept på veganska rätter.

– Man kan använda tångkaviar i stället för fisk, och majonnäs som är gjord på kikärtsspad som bindemedel i stället för ägg. I stället för räkor kan man ha palsternacka, som ger lite tuggmotstånd, förklarar Camilla Danilda.

De har provlagat alla recept i boken och låtit familj, släkt och vänner i olika åldrar få smaka - både veganer, vegetarianer och köttätare.

– Vi har haft så himla kul när vi har gjort den. Både när vi lagat och smakat, säger Barbara.

Fotografen Patrik Arneke står för bildmaterialet i boken.

– Vi har fått jättemycket positiv respons på boken, det har varit över förväntan, berättar Camilla.

I slutet av boken finns också en alternativguide med förslag på hur olika icke veganska livsmedel kan ersättas.

– Röd färg innehåller färgämnet E120, som veganer inte äter. Man kan färga med rödbetor istället, säger Camilla.

En utgångspunkt har varit att recepten ska vara lätta att följa och inte ha för många ingredienser.

– Och man ska inte behöva handla dyra saker i affären, säger Barbara.

Anna Mi Skoog