



Den skånske kartoffelvodka

En gruppe landmænd på Bjærehalvön i Skåne har fremstillet verdens første vintage vodka. Der går 10 kilo kartofler på en flaske

Da kartofflen blev introduceret i Sverige i 1600-tallet blev den kaldt "tartufli". Lyder det italiensk, passer det ikke desto mindre fint til vore dage, hvor en del af Skåne markedsføres som Sveriges svar på Toscana af de lokale landmænd.

I den skånske udgave er det dog ikke vinsmagninger, man skal forvente. Landmændene fra Bjærehalvön har nemlig fremstillet verdens første vintage nykartoffelvodka, som de meget gerne tilbyder en smagsprøve af.

Jeg drejer ind på Anders Hugossons gårdsplads. Han er en af flere landmænd, der har besluttet sig for at dyrke nykartofflen som delikatess til produktionen af den nye vodka. På gården Dalsberg i Måsinge by, hvor han er født og opvokset, dyrker han nykartofler på et areal, der svarer til 15 fodboldbaner.

I køkkenet med de blåblomstrede vægtæpper har Anders Hugosson dækket op med kanelboller og roulade. Det er i køkkenet, mange nye idéer er kommet frem "over en kaffe med snaps", og det var også her, aktieselskabet Bjære Frilandsgn kom til verden for tre år siden efter "den værste sæson i mands minde". Høsten var slået fejl, og flere af dyrkerne begyndte at tænke over, hvordan de skulle forsyge sig selv og familierne i fremtiden.

Med ved bordet sad også en af Hugossons naboer, Peter Eklund, som i sin tid stod for udviklingen og lanceringen af Absolut Vodka. Vilde idéer begyndte tage form - de skulle lave verdens første vintage nykartoffelvodka: Karlsson New.





Næsen bag vodkaen

Den legendariske prøvesmager Borje Karlsson blev koblet på projektet for at dufte og smage sig frem til de bedst egnede kartoffel-sorter. Gennem 40 år har han duftet sig frem mellem vin, vodka og whisky over hele verden, og han er blandt meget andet næsen bag Absolut Vodka.

Borje Karlsson er fløjet ned fra Stockholm samme morgen og sidder nu i Anders' køkken og gnasker roulade i sig. Dagen efter skal han flyve videre til destilleriet Finland, hvor nykartofflen fra Bjære bliver sendt hen. Den har nu været i en uge, og den før-

Landmændene fra Bjærehalvøen har nemlig fremstillet verdens første vintage nykartoffelvodka

ste destillation skal til at starte.

Borje skal være med til at smage på den første råalkohol. Han håber, at resultatet fra fabriksfremstillingen kommer i nærheden af det, han har opnået i sit laboratorium.

"Man kan aldrig se, hvad det ender med. I laboratoriet har man en helt anden temperaturkontrol, og man arbejder desuden i glas. I industrien bruger man rustfrit stål eller plastic, siger han og ser lidt bekymret ud."

Men han er meget tilfreds med sine egne eksperimenter og siger, at han har konstateret tre meget karakteristiske smags-typer i de tre udvalgte sorter Minerva, Solist og Frieslander. En minder om "en sjusket grappa", en anden er næsten som cointreau, og en tredje har en meget roget duft.



1000 flasker Karlsson New

Den 11. september bliver resultatet af deres anstrengelser offentliggjort. Denne dag er der releaseparty på Bjærehalvøen, og tre dage senere præsenteres Karlsson New i Stockholm.

Men der ligger allerede nu mange forudbestillinger på Bjære Frilandegns hjemmeside – selvom prisen endnu ikke er fastsat. Men det bliver en eksklusiv vare. For at fremstille en flaske vodka kræves der omtrent ti kilo kartofler, og Anders Hugosson regner med, at de kan levere omkring 1000 flasker af hver sort i år.

Bærdevin på kartofler er såmænd ikke noget nyt. Eva de la Gardie gjorde i midten af 1700-tallet kartofflen mægtigt populær, da hun fandt ud af, at der kunne brændes lige så god bærdevin af kartoffel som af sæd.

Det var den skrælmodne kartoffel. Nykartofflen har kun eksisteret i 100 år. Og nu er det også blevet tid til at hælde den på glas.



Information om kartofflen

* Solanum Tuberosum er det latinske navn for kartoffel.

* Kartofflen kommer oprindeligt fra Sydamerika. Da spanierne kom dertil i 1500-tallet, opdagede de, at indianerne levede godt på stamroer – eller kartofler. De tog kartofflen med sig som føde på deres sejladser hjem til Europa og opdagede, at den lille rod holdt skørbugen væk.

* Jonas Alstrømmer, den "svenske kartoffels far", begyndte at dyrke kartofler som et forsøg i 1724. På den måde ville han redde de fattige fra sult og undernæring.

* Kartoffel er rig på C-vitamin, B-kompleks, kalium, kalций og jern. Næringsstoffer sidder tættest på skrællen, så lad være med at skrælle den. Kartoffelskræl indeholder desuden mange fibre.

* Kast altid en grønfarvet kartoffel ud. Så snart en kartoffel udsættes for lys udvikles stoffet solanin og kartofflen bliver grønfarvet. I meget store mængder er dette stof giftigt.

* I Sverige konsumeres cirka 600.000 ton kartofler hvert år. Af disse er cirka 50.000 ton nykartoffel.

* Bjærehalvøen står for cirka 50 procent af den svenske nykartoffelproduktion.

* En nykartoffel bliver en skrælmoden kartoffel, når man ikke længere kan gnide skrællen af med tommelfingeren.



EN GAMMEL KENDING I NYE KLÆDER

1. Krydret varm kartoffelsalat

Hvorfor altid servere kold kartoffelsalat med den sædvanlige mayonnaise-baserede dressing? Amerikanske kokke har med stort held eksperimenteret med krydrede dressinger baseret på den sundeste af alle spiselier: ekstra jomfruolivenolie. Denne stærke krydderddressing passer perfekt til kartoffer – kolde såvel som varme.

4-6 personer

1 kg små nye kartoffer
1 ¼ dl ekstra jomfruolivenolie
1 lille finthakket rødlog
25 g udstenede, finthakkede sorte oliven
1 ½ spsk. udblødte og afdrippede kapers
6 udblødte og afdrippede soltorrede tomater
5 spsk. friskhakket, bredbladet persille
1 spsk. balsamico-eddike
Havsalt og friskværet sort peber

Hæld to spsk. olivenolie i en lille bradepande, vend omhyggeligt de skyllede kartoffer i olien og drys dem med havsalt. Bag kartofferne i en 200 grader varm ovn i 25-30 min., eller til de er mere. Vend dem jævnligt. Imens blandes de resterende ingredienser grundigt og smages til med salt og peber. Tag kartofferne ud af ovnen og halvér de

største. Vend de varme kartoffer i krydderblandingen og server dem med det samme eller lad dem køle af og server dem som kold kartoffelsalat.

2. Gratineret kartoffelret med krydderurter, spinat og ost

Prov denne lækre, ovnbagte kartoffelret, der består af mange lag af skiftevis kartoffer og en cremet blanding af spinat, krydderurter, gruyère og cremefraiche. Den kan nydes både kold og varm.

6-8 personer

1 fed presset hvildlog
10-25 g usaltet, smeltet smør
500 g skyllet spinat (fjern de groveste stilke)
3 let sammenpiskede æg
½ l cremefraiche 38%
125 g revet gruyère
50 g friskhakke krydderurter, f.eks. purlog, persille, kørvel eller syre
1 knivspids friskrevet muskat
1 knivspids cayennepeber
1 ¼ kg store, faste og skrællede kartoffer
skåret i tynde skiver
Salt og friskværet sort peber

Tilbehør

Let krydrede salatblade, f.eks. rucola, radicchio eller brøndkarse

Vineddike
Havsalt
Knuste sorte peberkorn

Rør det pressede hvildlog ud i det smeltede smør og brug det til at smøre en dyb springform med en diameter på ca. 23 cm. Skyl spinaten grundigt og kom den i en gryde. Der skal ikke tilsættes ekstra vand. Læg låg på og blanchér spinaten hurtigt i det vand, der endnu sidder på bladene, til den falder sammen. Hæld vandet fra, knug spinaten fri for væde og hak den fint.

Pisk æggene sammen med cremefraichen, der den hakkede spinat og 2/3 af osten i og tilsæt krydderurter og krydderier.

Skær kartofferne i tynde skiver. Dæk bunden af formen med et lag kartoffelskiver og fordel et lag spinatfyld over skiverne. Fortsæt til der ikke er mere fyld og slut af med et lag kartoffelskiver. Drys resten af osten over og dæk formen med et lag stanniol.

Stil formen i en dyb bradepande og sæt den i en 175 grader varm ovn. Hæld forsigtigt så meget kogende vand i bradepanden, at det når halvvejs op ad formen

Kartofflen er en fantastisk rodfrugt, der både kan spises i salater, til forretter, hovedretter og desserter. Hvis man tror, man kender smagen af kartoffel, så prøv disse anderledes kartoffelretter

og giv retten ca. 1 ½ time til kartofferne er mere – stik evt. en kodnål midt i retten for at se, om den har fået nok. Et kvarter før retten skal ud af ovnen fjernes stanniollaget, så oversiden får en smuk gylden farve.

Retten kan enten skæres i portionsstykker direkte fra formen eller vendes ud på et serveringsfad. Server dem kold eller varm med dekorative salatblade, der er dryppet med vineddike og drysset med havsalt og masser af knust sort peber.

3. Kartoffelnudeln – kartoffelsnitter med kirsebærkompot

Trods navnet har disse kager intet med pastanudler at gøre. De rombeformede snitter kan serveres både som en lille krydret ret og, som hér, som dessert. Kirsebærkomporten er lavet efter en gammel tysk opskrift.

4 personer

½ kg melede kartoffer med skræl
6 dl mælk
75 g fint durummel
2 letpiskede æg
75 g sukker
½ tsk. kanel
75 g smør

Kirsebærkompot:

½ kg udstenede, søde kirsebær med stilke
25 g sukker
1 strimmel appelsinskal
Saften af 1 appelsin
2 spsk. Kirsch
50 g ristede mandelflager

Tilbehør:

Syrnet fløde

Kom kartofferne i en gryde og dæk dem med koldt vand. Bring vandet i kog og lad kartofferne simre i 25-30 min., til de er mere. Hæld vandet fra og lad dem køle lidt af, før de pilles og pures i en kartoffelpresser eller en purémølle ned i en ren gryde. Skru op for varmen og pisk mælken i lidt ad gangen til blandingen har en grodagtig konsistens. Lad den koge hurtigt op under konstant piskning. Tilsæt durummelet lidt ad gangen, mens du stadig pisker til konsistensen bliver fastere. Tag gryden af varmen og rør æggene i.

Fordel dejen i en let smurt rouladeform (cirka 22 x 33 cm) eller på en plade beklædt med bagepapir. Glat overfladen med en paletkniv e.l. Lad dejen køle helt af. Vend den forsigtigt ud på et bord og

skær den i 2 ½ cm brede skiver og inddel igen skiverne i rombeformede snitter. Stil dem til side.

Kom kirsebær, sukker, appelsinskal og appelsinsaft i en kasserolle. Bring blandingen i kog, skru ned for varmen og læg låg på. Lad den simre i 5-10 min. til bærrene er mere. Tag gryden af varmen og rør Kirsch i. Lad komporten trække, mens kagerne gøres færdige.

Kom sukker og kanel på en tør pande, rør grundigt og skru op for varmen et øjeblik. Lad blandingen køle af på en stor tallerken. Smelt smørret i en stor stegepande og steg kartoffelsnitterne gyldne på begge sider. Lad dem dryppe af på fedsugende papir og vend dem herefter i sukker/kanelblanding. Ryst overskydende drys af. Anret kartoffelsnitterne portionsvis med kirsebærkompot og syrnede fløde og drys portionerne med mandelflager.

Opskrifterne er fra bogen

Kartoffer – fra gnocchi til mas

Af Annie Nibols

Fotos: Peter Myers

*Udgivet 2003 af Forlaget Møntergården
Bogen koster 99,95 kroner*