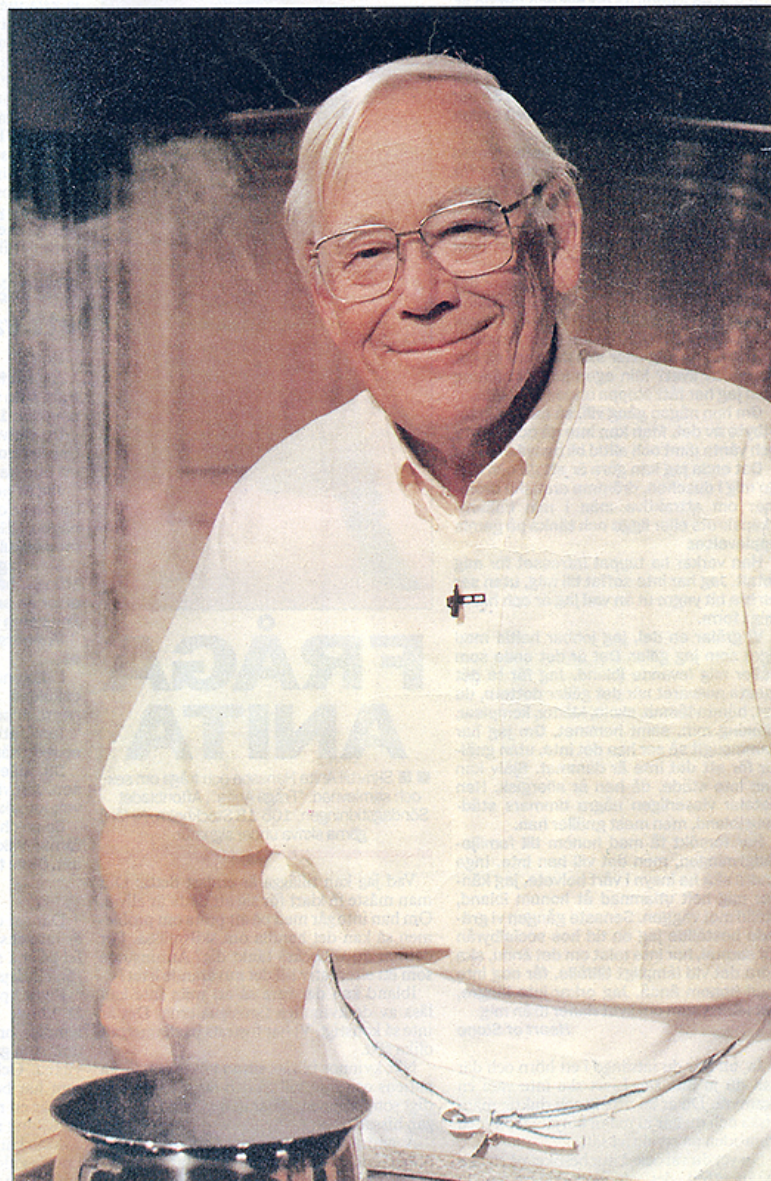


Mästarnas bästahusmanskost

Det finns inget Nobelpris i mat, men väl Smakskeden. Den delas ut av Lilla Sällskapet, mästare på svensk husmanskost. Nu har Aftonbladets **Kicke Sturesjö** och **Ulf Lundqvist** fått den äran att gästa Sällskapet.



av festtraktörerna **Kicke Sturesjö & Ulf Lundqvist**



Tore Wretman fick Lilla Sällskapets utmärkelse Smakskeden nr 6 redan 1976.



Helge Skoog har fått Lilla Sällskapets diplom, inte för sin matlagningskonst, men väl för sin Soppteater.

Kvällens värd, intendent på Tekniska museet, Gunilla Englund kontrollerar dukningen tillsammans med köksmästare Orjan Klein.



Foto: PETER KUJELLERÅS



Hur vinet bäst avnjuts vet Lilla Sällskapets ordförande, direktör Curt Nycander och en av dess grundare, direktör Folke Hildestrand samt skattmästaren, professor Ivar Werner.



Intresset för mat har grundlagt en vänskap mellan kokboks-författaren och matskribenten Marit Huld, "Hiram", förlagsredaktör Berit Eriksson och professor Astrid Sampe.

En gång i månaden, närmare bestämt den sista måndagen, samlas Lilla Sällskapet och äter en god middag – så har de gjort i 25 år.

Det var den kloka och stridbara matskribenten i Dagens Nyheter, Pernilla Tunberger, om tillsammans med dåvarande chefen för SARA, Folke Hildestrand och slottsarkitekten Per-Erik Wahlund ingår i Sällskapet.

Men naturligtvis sitter man inte bara och smörjer kråset på sammankomsterna.

Varje vår delar man ut sin speciella Smaksked till förtjänta kokkar. Det lär finnas de kokkar som anser att den utmärkelsen är mer värd än en guldmedalj.

Lilla Sällskapet delar också ut stipendier och diplomerar varje år ett antal personer som käm-

pat för svensk matkultur.

Ett sådant diplom hänger exempelvis på Klara Soppteater där Helge Skoog och Jan-Peter Ståhl har gjort sig väl förtjänta av utmärkelsen.

Även barnens favorit och snart adventskalenderaktuelle Klasse Möllberg har hedrats av Lilla Sällskapet.

Recept på sidan 52!

Gustafwas gräddkaka – ett recept från 1847



Förrätt: Hönsbuljong med frikadeller och rotfrukter.



Varmrätt: Surstek av älg med grönsaker och mandelpotatis.



Efterrätt: Gammaldags gräddkaka med körsbär.

Klar hönsbuljong med frikadeller och rotfrukter (4-6 personer)

- 1 kokhöna
- 2 liter vatten
- 2 morötter
- 1 purjolök
- 1 palsternacka
- 1 bit rotselleri
- 1 kvist färsk timjan
- några persiljestjälkar
- 1 bit lagerblad
- 6 vitpepparkorn

Örjan Klein gör så här: Skär loss bröstbitarna från hönan och spar dem till frikadellerna. Ansa och skär rotfrukterna i bitar. Lägg ner hönsskrovet i soppgrödan, håll över kallt vatten och låt koka upp. Skumma efter hand. Lägg ner rotfrukterna och kryddorna och låt buljongen småkoka under lock upp till 3 timmar – köttet skall släppa från benen.

Tag upp skrovet, sila bort rotfrukterna och skumma buljongen väl. Reducera nu buljongen, låt den koka en stund, ca 10 minuter. Koka finstrimlad morot, purjolök och palsternacka i buljongen innan den serveras. Observera att dessa rotfrukter skall vara lättkokta och ha spånsten i behåll. Strö till sist över finhackad persilja.

Hönsfrikadeller

- (4-6 personer)
- Rätt bröstkött från kokhönan
- 1 ägg
- 2 msk rivet vitt bröd
- 2 dl vispgrädd
- 1 knippa finhackad persilja
- salt, vitpeppar

Gör så här: Skär bröstköttet från hönan i bitar och mal det fint – går enklast i matberedare

– tillsammans med salt och peppar. Tillsätt äggen, därefter grädden och brödet samt persiljan. Arbeta snabbt ihop färsen och forma den till små bollar som får koka i en del av hönsbuljongen.

Lägg några små frikadeller vackert på den varma sopptallriken innan den klara hönsbuljongen hålls över.

Ostpastejer

(6 personer)

Till pajdegen:

- 3 dl vetemjöl
- 150 g kallt smör
- 2-3 msk iskallt vatten

Till fyllningen:

- 3 dl vispgrädd
- 3 äggulor
- 2 msk vetemjöl
- 200 g riven eller finhackad schweizer- och roquefortost – i lika delar
- 1-2 tsk salt
- vitpeppar
- 1 km riven muskotnöt

Gör så här: Blanda snabbt ihop pajdegen och låt den ligga och vila i kylskåp minst en halvtimme. Klä små pastejformar med ett tunt lager deg och fyll dem nästan helt med ägg- och ostsmeten. Grädda pastejerna i ugn, 225 grader, ca 15-20 minuter, eller tills de stannat.

Servera ostpastejerna varma till den klara hönsoppa.

Surstek

(6-8 personer)

Sursteken är i dag en nästan bortglömd rätt som förr fanns i olika versioner i alla kokböcker. Köttet lades i en marinad som kunde bestå av rödvin, (eller svagdricka) vinäger och kryddor.

Köttet fick ligga i marinaden i flera dygn för att bli mjukt och få mustig smak.

1 1/2-2 kg älgstek av innanläret

- salt och peppar
- smör till stekning
- Till marinaden:
- 5 dl rödvin
- 1 dl röd vinäger
- 2 skivade rödlökar
- 2 morötter, skivade
- 1 bit rotselleri, i små tärningar
- 1 lagerblad
- 1 msk krossade enbär
- persilja
- 1 kvist färsk timjan

Gör så här: Blanda alla ingredienserna till marinaden. Salta och peppra steken och lägg den i en djup skål, håll marinaden över så den täcker väl. Täck över skålen och marinera köttet i kylskåpet 4-5 dygn.

Tag upp köttet ur marinaden, skölj det väl och torka det med hushållspapper. Bryn sursteken på alla sidor i brynt smör i en het stekgryta.

Späd med lite silad marinad och vatten och låt steken småputtra 2-3 timmar eller tills köttet känns mjukt. Om man använder stektermometer skall den visa 76 grader.

Lyft upp steken och håll den varm. Gör en god steksås, använd steksky, späd med 2-3 dl vispgrädd och smaka av med lite mer av marinaden.

Skär upp steken och servera den med lättkokta tunna skivor av palsternacka, morötter, brysselkål samt sockerärter och stekta trattkantareller – nykott mandelpotatis därtill. Bjud gärna någon god gelé, saltgurka eller syltade nypon och rönnbär till.

Gräddkaka med körsbär (4 personer)

Receptet till denna dessert är hämtat ur restauratrisen och kokboksutgivarskan Gustafwa Björklunds Kok-Bok från 1847. Gustafwa drev i Gamla stan en av den tidens finaste klubbbar kallad Lilla Sällskapet. Det är hon som givit namn och inspiration åt dagens Lilla Sällskap.

Gräddkakan serveras varm eller ljummen, överpuddrad med florsocker och tillsammans med en syltig sylt – körsbär moreller eller vinbär passa utmärkt.

- 4 äggulor
- 4 msk florsocker
- 4 dl vispgrädd
- 1 1/2 dl vetemjöl
- 4 äggvitor
- rivet citronskal

Gustafwa Björklund gjorde så här: Vispa äggulorna med florsockret poröst. Vispa grädden och blanda med yttersta försiktighet ner den i äggsmeten till sammans med vetemjöl lite taget. Allra sist vänder man ne äggvitorna som vispats till här skum. Smaksätt med en anin; rivet citronskal.

Lägg smeten i en väl smörad och sockrad form. Grädd kakan i ugn, 180-200 grader, ca 20 minuter. Man ser på ytan när den är färdig – då den rännar gula sprickor är kakan klar. Bå den direkt från ugnen till bordet. Servera genast – om den får stå för länge sjunker den ihop.

Lilla Sällskapets vinval

7738 Freixenet, Cordon Negro 750 ml 54,-;
9346 Chateau Planton-Bellevue, Bordeaux, 1986, 750 ml 55,-; Bordsvatten Ramlösa.