



Medeltida mat – att laga och äta torsdagen den 21 februari 2019

Med Sebastian på Sjätte Tunnan, Stora Nygatan 43 Gamla Stan.

Vi träffas när de öppnar kl 17:00

Sebastian kommer att erbjuda följande meny:

- Frukttat
- Stekt pilgrimsmussla med grön ärtpure
- 2 hemgjorda korvar med rödvinskokt rödkål
- Pärlhöna med med sås på saffransmandel
- Blåmöglost från Löt, kvittenmarmelad

Ett rekommenderat dryckespaket för 250 Kr erbjudes.

Varför vill jag - Rickard - ge er chansen till detta?

Jag har varit ett antal gånger på Sjätte Tunnan när Sebastian tillsammans med Henke från Farang stod för mat och dryck.

Henke är sommelier och mycket skicklig kock samt har varit aktiv i vinimportföretag.

Sebastian är mästarkock och mycket skicklig när det gäller vin.

De tillsammans gjorde ett antal möten på Tunnan med ämnet "Vin, mat och smak".

Ett antal smårätter bjöds med viner till varje smårätt. Rätter och dryck valdes för att ge optimal utdelning vad gäller smak.

Ett exempel: De båda var lite missnöjda med en rätt och inte helt förtjusta i ett vin men upptäckte att dessa två tillsammans skapade en fantastisk smakkombination. Det var en magisk känsla för oss som satt där att först hålla med de båda om att vinet och rätten var så där men när vi kombinerade smakerna så hände magiska saker.

Om jag fattat det rätt så har vi fem grundsmaker – sött, salt, surt, basiskt och umami. Det är väl den femte smaken umamin som är svår att beskriva.

Jag tror att rätterna och dryckerna kan ha uppåt 1000 olika smakämnen. Dessa borde kunna grupperas inom de olika grundsmakerna. Dock med olika nivåer.

Vad Sebastian och Henke kunde, baserat på deras kunskaper om de olika ingrediensernas olika smakämnen, var att skapa kombinationer som gav ett mycket gott resultat.

Det här med att få olika smaker och grupper i mat och dryck fungera tillsammans påminner mej något om hur vi arbetade på AGA.

Vi alla som arbetade där var ju experter men med olika kompetensområden.

Genom att skapa arbetsgrupper bestående av de önskade kompetenserna och med vår förmåga och vilja att samarbeta så blev gruppernas samlade kompetens så mycket större eftersom enskilda medlemmars olika svaga sidor mer än väl kompensades av andras kompetenser. Våra individuella svagheter försvann och den gemensamma styrkan blev så stor så att vi gjorde AGA till världens bästa gasbolag. Stora ord men ni vet ju alla att jag har rätt! Eller hur???

Samma sak när vi tittar på olika lagidrotter där de framgångsrika lagen inte alltid innehåller de bästa spelarna men deras kombinerade kapacitet skapar vinnarna.

Vad gör Sverige till ett intressant matland.

- Naturen:
 - Europas fjärde glesast befolkade land med en sträckning i norr – syd som skapar så många olika miljöer – barrskog i norr, lövskog i syd



AGA-iterna

- Europas längsta kustlinje från Haparanda till Strömstad med bräckt vatten i Bottenviken och Östersjön samt saltvatten i Kattegat och Skagerak
- Älvar, åar, insjöar med sötvatten
- Sträckning i norr syd skapar fyra märkliga årstider där framför allt soltiderna variation över året från norr till söder skapar speciella förutsättningar för biologiskt liv.
- Det vilda liv som naturen ger oss
 - Däggdjur som älg, hjort, hare, kanin, vildsvin ...
 - Svampar som kantarell, murkla, Karl Johan, riska, champinjon ...
 - Granskott och olika löv...
 - Vattenliv som lax, gädda, torsk, abbore, ål, makrill, sill, strömming, skrubbor och olika skaldjur – hummer, havskräfta, signalkräfta, krabba, räkor, musslor och ostron ..
 - Annat vattenliv som olika alger och tång
 - Fåglar som tjäder, järpe, orre, ripa, vildgås, fasan, raphöna, duva, morkulla, vaktel ...
 - Halvvilda som samernas renar
- Vårt jordbruk som ger både animalt och vegetabiliskt.
- Vårt fiske som ger oss del av havets rikedomar.
- Alla våra svamplockare och jägare som ger oss del av naturens rikedomar.

Vi har under det senaste decenniet sett alltfler lantbrukare som har gått över till småskalig ekologisk odling, en omställning som nu äntligen börja visa positiva siffror när det gäller det ekonomiska. Detta gäller både vegetabiliskt och animalt.

Detta har Sebastian utnyttjat synnerligen väl när det gäller att hitta råvaror som motsvarar hans krav. Hans före chef på Fotografiska - Paul Svensson - är väl känd för detta och det var fullt naturligt att de samarbetade under ett antal år.

Jag förväntar mej att Sebastian korrigerar, förhoppningsvist kompletterar mina ord ovan.

Om ni tror att jag tänker beställa dryckespaketet så tror ni rätt.

Hoppas vi ses på Tunnan!