

arna med en Stockholmsvy.

Ovanför de tre dörrarna i rummet sitter överstycken, som i likhet med väggmålningarna är äldre än själva residenshuset och eventuellt kommer från någon annan lokal som använts av länsstyrelsen.

På andra sidan hallen möter först Blå salongen, som har sitt namn av rummets blå tapeter med gyllene mönster. De gustavianska speglarna och spegelborden som är placerade mellan fönstren inköptes 1927 av landshövding Reuterskiöld för residenset. De övriga gustavianska möblerna har införskaffats från antikhandeln. Möblernas ursprungliga färg har tagits fram och de har klätts om med siden. Dörröverstyckena i rummet pryds av Södermanlands och Nyköpings vapen.

Innanför Blå salongen finns biblioteket som är möblerat med 'Bellmansstolen' och nytillverkade hyllor och bord.

Representationsväningen avslutas i väster med Gröna salongen som också är sammanträdesrum för länsstyrelsens styrelse. På landshövding Reuterskiölds tid kallades rummet Stora salongen. Stolarna kring sammanträdesbordet inköptes på 1920-talet för residenset i Nyköping, men flyttades 1971 till residenset i Luleå. Nu har de återbördats till fadershuset. På väggarna hänger porträtt av tidigare landshövdingar. Mattan är en nyinköpt persisk Azari. Kristallkronan inköptes 1927 av landshövding Reuterskiöld och den öppna spisen i kolmårdsmarmor i empirestil härstammar från nyinredningen 1907.

Mot trädgården ligger matsalen som till vardags hårbärger sex arbetsplatser vid lösa bord, som flyttas ut när salen används för sitt egentliga ändamål. Efter 1971 delades matsalen, som en gång hade plats för 70 sittande gäster, upp i vanliga kontorsrum som var placerade utefter en sidokorridor. Nu har rummet återställts till det ursprungliga utseendet från ombyggnaden 1907.

Landshövdingen i Södermanlands län är fortfarande den ende landshövding som inte bor på länsresidenset men byggnaden fungerar nu åter för länets officiella representation. ■

Staffan Nilsson



Södermanland på en tallrik

Självklart bör en kulinarisk presentation av Södermanland börja vid havet i Trosa. Vid den yttersta delen av bryggan, den som kallas Smörbyttan, känns doften av det salta vattnet. I hamnen kan man köpa den guldkimrande böcklingen. I förrätten finns den koncentrerade sältan och doften. Brödet till är bakat vid Saltå kvarn i Järna. Biodynamiskt förstås.

Det finns säkert en del markägare i Södermanland som tycker att den bästa platsen för ett vildsvin är på tallriken. Rymlingar ur vildsvinshägnen bökar upp potatisåkrar och sädesfält. Dessa herrelösa jordfräsar ställer till så svåra skador på jordbruksmarken att skyddsjakt är tillåten året runt. Vildsvin finns i dag över hela Södermanland; särskilt många finns på Södertörn.

Att använda ett så historiskt och aromatiskt äpple som Åkerö i äppelpajen känns som en lyx. Moderträdet till Åkeröäpplet sattes 1759 på Carl Gustaf Tessins säteri Åkerö som ligger på en ö i sjön Yngaren, 4 mil från Nyköping. Carl Härleman ritade huvudbyggnaden och förslag till två flyglar. Resultatet blev ett av Sveriges vackraste rokokosäten.

Vi avslutar vår kulinariska rundresa i länet i residensstaden med ett glas Nyköpingsbrännvin. Till mat känns den drycken inte helt rätt med sin karaktäristiska söta smak av anis. Men att dricka den till en kopp kaffe efter en Sörmlandsmiddag går alldeles utmärkt.

Eva Rosander

4 personer

FINA FISKEN MED RENA RÅGEN

400 g böckling (ca 5 st)

2 msk kapris

3 sardellfiléer

1/2 dl god majonnäs

1/2 dl olivolja

den pressade saften av 1/2 citron

Rensa fisken och lägg sedan allt utom olivoljan och citronsaften i en matheredare.

Mixa under ett kort ögonblick. Häll i olivoljan i en fin stråle under gång tills massan får en fluffig konsistens. Blanda i citronsaften och smaka av till friskhet.

Lägg en ring av tärnad rödbeta på tallriken och lägg ett välformat ägg av böcklingkrämen i mitten. Dekorera med gräslöksstrån och en extra citronklyfta.

Servera med en skiva av Saltäbrödet Rena rågen. Inget smör behövs.

VILDSVINSBERGARE MED CITRONKRYDDAD
POTATISPUCK OCH STEKT SVAMP
600 g vildsvinsfärs (eller blanda lamm-
och fläskfärs)

50 g getost

1 ägg

2 1/2 dl mellangrädde

lite finhackad färsk eller finstött

torkad rosmarin

salt, peppar

Blanda färsen i matberedare. Lägg allt utom grädden i mixerskålen och kör en kort stund. Håll sedan i grädden under gång så att den blandar sig med färsen.

Forma till knubbiga lite avlånga biffar.

Stek till vacker färg i varm panna och lägg sedan på ugnsäkert fat för efterstekning i 175 grader i 15 min. Vill man ha lite sky kan man vispa ur pannan med buljong och balsamvinäger.

500 g potatis av mjölig sort

rivet skal av en citron

4 skivor rökt fläsk eller

rökt vildsvinssida, 1/2 cm tjocka

125 g rumsvarmt smör

Skala och koka potatisen, lät den ånga av.

Skär fläsket i fina små tärningar och stek dem till krispighet.

Tryck sönder potatisen med en gaffel mot kastrullens insida. Den ska inte mosas, bara tryckas sönder. Blanda med varsamma tag potatis, rivet citronskal, fläsktärningar och smöret klickvis. För att snåla på smöret kan man spara lite av kokvattnet och blanda ner. Smaka av med salt och svartpeppar. Forma till en 'puck' var.

Stek 500 g valfri svamp. (Trattkantareller och ostronskivling är en god blandning men färska champinjoner går också.) Salta och peppra.

Lägg upp potatisen mitt på en varm tallrik och placera en vildsvinsbergare ovanpå. Strö den stekta svampen runt och dekorera med en kvist färsk rosmarin.

ÅKERÖPAJ MED SAFFRAN

Pajdeg: 3 dl vetemjöl, 150 g kallt smör och 2-3 msk kallt vatten. Blanda snabbt ihop till en flagig pajdeg och tryck ut den i en pajform. Ställ kallt så länge.

Fyllning: 3-4 Åkeröpplen eller annan syrlig äppelsort. 100 g rumsvarmt smör, 1 1/2 dl socker, 2 ägg, 1/2 paket (en knivsudd) saffran.

Rör smöret, sockret och saffran med elvisp. Riv äpplena grovt (skala inte!) och blanda direkt i smeten. Håll smeten i den degklädda formen och ugnsgrädda 35 min i 200 grader.

Servera med vispgrädde eller glass.

Verklighetsanpassat skogsbruk

Statens fastighetsverk förvaltar sedan 1996 cirka sex miljoner hektar mark främst i norra Sverige. Det är markområden som på grund av rennäringslagen och andra legala skäl måste ägas av svenska staten. Därför fördes de över till Fastighetsverket i samband med att Domänverket och Vattenfall bolagiserades. Av dessa sex miljoner hektar är drygt en miljon hektar produktiv skogsmark. Så mycket som 63 procent av den produktiva skogsmarken utgörs av reservat eller är på annat sätt skyddad. De 390 000 hektar som återstår ska Fastighetsverket, enligt regeringens instruktion, förvalta « ... på ett sätt som innebär god resurshållning och hög ekonomisk effektivitet ».

På den del av marken som kan vara intressant för skogsbruk arbetar i dag tio personer med att inventera naturvärdena. Arbetet inleddes våren 1998 och beräknas vara klart senast år 2001, två år innan den av Skogsvårdsstyrelsen utsatta tidsramen. Fastighetsverket arbetar även med att kvalitetsmärka sitt skogsbruk enligt FSC (Forest Stewardship Council), ett internationellt certifieringssystem med nationellt anpassade kriterier. Ett FSC-certifierat skogsbruk vilar på tre ben: ekonomisk hållbarhet, hänsyn till naturvärden samt hänsyn till sociala intressen.

Fastighetsverkets hela skogsinnehav ligger inom rennäringsens åretruntmarker och förvaltning av marken i myndighetsform säkerställer att rennäringsens intressen beaktas. Innan vi drar vägar eller slutavverkar samråder vi om åtgärden med den berörda samebyn.

Fastighetsverket har bara ett fåtal personer anställda för skogsskötseln, varför uppdrag och tjänster handlas upp i mycket stor utsträckning. På så sätt bidrar vi till försörjningsunderlaget på de orter där våra marker finns.

Fastighetsverkets skogsbrukspolicy tar hänsyn till bland annat turismens, naturvårdens och samernas intressen. Fastighetsverket avverkar därför knappt hälften av tillväxten i skogen. Det är en uttagsnivå som är betydligt



lägre än den som andra stora markägare har. Trots det är våra virkesleveranser en viktig och betydelsefull bas för råvaruförsörjningen av sågverken i Norrlands inland. Försvinner detta underlag kan det ha avgörande betydelse för enskilda sågverk. Utan sågverk och därmed marknad i inlandet förlorar även den privatägda skogen i värde. ■

Carita Bäcklund