

Fem och fyrtiofem



Ankomsttiden för nattbåten från Nynäshamn är okristlig men ändå står vi, några stycken, uppe på däck och räknar in de välbekanta tornen – domkyrkan S:ta Maria, Dalmanska, Kruttornet, vattentornet och radiomasten i Follingbo. Vid klart väder syns vindkraftverken vid Tjauls i Lummelunda.

Den gotländska festmaten har inte behövt visa var man står på den sociala rangskalan på samma tydliga sätt som i andra landsändar. Gotland har varit mer socialt homogent. Den annorlunda kryddningen av den gotländska maten har sitt ursprung i långväga medeltida handelsförbindelser och klosterväsende.

När ångfartygen i Stockholm började gå på Gotland under 1800-talets andra hälft kom nymodigheter direkt från storstaden till ön, utan förändrande omvägar. I det sura rågrödet och den rökta fisken kan man spåra influenser från Baltikum, i första hand Estland.

Vi hoppar över traditionell mat som lambskallar, glödhoppor, ungstrull och lammsmäcka och låter oss inspireras till en lustfylld måltid skapad av ingredienser från ön jag alltid längtar till.

Både recept och kasp (en sorts vild purjolök) till förrättens soppa kommer från Marie Björkegren i Martebo. I uppteckningar från Lau och Ganthems socknar berättas att man lade gullviveblomster i soppan. Något mer livgivande är svårt att tänka sig.

Lammsteken och äpplena kommer från Stenkyrka socken där moderträdet till Stenkyrkaäpplet finns kvar på Gräne gård. Getosten borde kommit från Eksta gårdsmejeri men får här ersättas av fransk sådan sedan mejeriet nyligen lagt ner. Timjan från Etelhems kryddgård, salmbär från Majstregården i Sundre och gorånen slutligen är hela Gotlands festkaka.

Kajpsoppa

0,5 dl kajpar (kan ersättas av späd salladslök)
7 dl vatten
2 msk smör
2 buljongtärningar
eller egen god buljong
1,5 dl mjölk
1,5 dl grädde
2 msk vetemjöl

Gör en redning på vanligt sätt och späd med grädde, buljong och mjölk. Lägg i den fint skurna kajpen och koka några minuter. Smaka av med peppar.

Urbanad lammstek

fyllt med äpplen och getost, timjanspotatis och den goda skyn.

En urbanad lammstek (1,5 kg)
2 syrliga äpplen
rivet skal från en citron
1 vitlöksklyfta
en skiva Chèvre
salt och peppar

Skiva de skalade och urkärnade äpplena och stek i lite smör. Strö över aningen socker, citronskalet och den hackade vitlöksklyftan. Fyll steken med äpplena och den mosade osten och bind upp steken. Bryn den runt om och ställ den sedan i 175 grader varm ugn tills innertemperaturen är 65 grader. Det tar ca en timme.

Koka små fina borstade oskalade potatisar i tio minuter. Låt svalna. Stek dem sedan gyllene i olivolja och myck-

et timjan och låt även en liten skvätt vitt vin koka in på slutet.

Servera köttet i skivor med några potatisar och den goda skyn från steken.

Salmbärsparfait med gorån

Salmbär, som är en slags gotländska blåhallon, växer i mängder i vägrenar och längs stigar. Kan ersättas med björnbärsylt.

5 äggulor
5 dl grädde
4 cl punsch
250 g salmbärsylt

Rör sönder syltens bär med punschen. Vispa grädden och äggulorna var för sig. Blanda grädde, sylt och äggulor försiktigt till en prickig ljuslila blandning. Frys i portionsformar eller avlång brödform.

Gorån

1 ägg
1 dl socker
1 dl vispgrädde
1 msk konjak
1 krm malen kardemumma
125 g rumsvarmt smör
5–6 dl vetemjöl

Vispa ägg, grädde och socker pösigt. Rör ner konjak och kardemumma. Rör ner mjöl och det rumsvarma smöret växelvis. Låt degen vila över natten. Kavla sedan tunt och grädda i ett gorånjärn. Renskär kanterna medan korna är varma.

Eva Rosander

