



MENYARBETET 2025

MENU IN PROGRESS 2025

Högtidssammankomsten
tisdagen den 28 januari 2025
i Stockholms Stadshus
”Akademier i en ny tid”

Commemorative Meeting
Tuesday, 28th January 2025
in Stockholm City Hall
”Academies in a new era”

INGELA STENSON & MISCHA BILLING

Ingela Stenson has an extensive and broad experience in trends, analysis, communication and PR in food and food industry. She is a farmer's daughter from a pig farm in Sörmland and a well-known profile in food-Sweden.

Food and communication are her greatest passions and her focus throughout her life. She started at Jordbrukets Provkök, then Svensk Mjölk, where for many years she was responsible for a number of large projects such as Mjölkrämmandet, Årets Kock, Caffé Latte, Ostkrämmandet. For four years, Ingela also led the Swedish part of Bocuse d'Or, the European and World Championships in professional cooking.

Ingela has received a number of awards and diplomas for her way of working with integrated communication based on qualified analysis of the role of food and the food industry in society. She has held positions on a number of boards and advisory boards, including at the restaurant colleges in Umeå and Örebro, Werners Gourmetservice Restaurangakademien and the Market Association in Stockholm. She now runs her own company Ingela Stenson AB, is editor-in-chief of the magazine Livsmedel i fokus, board member of Sörmlands Matkluster, external analyst and strategist at United Minds and lecturer, moderator, jury member, columnist and writer and proud member of the Royal Swedish Academy of Agriculture and Forestry.

Mischa Billing is a well-known wine and beverage expert with a broad background, a valued jury member in Sweden's Master Chef on TV4, Summer and Winter host on P1, expert commentator at Nobel dinners and much more.

Her specialty is experiences of scent and taste where craft, aesthetic design and science are combined. She has participated in the Royal Swedish Academy of Sciences artistic research project at Konstfack, where she also supervises and lectures. Mischa is a doctor of nasology at the Faculty of Nasology at Lund University. (Where her nose is cast.) Mischa was born and raised in Lund, is a lecturer at Örebro University, with a focus on "Food and Health" and runs her own company Vin i Lund AB. She also has extensive restaurant experience as a sommelier at the Grand Hotel in Lund, the Era Ora restaurant in Copenhagen and Petri Pumpa in Lund. She has many years of jury work in the World, the European, and the National Championships and the Swedish Sommelier Championship. She founded the Swedish Sommelier Championship and is a former chairman of the Swedish Sommelier Association and general secretary of the World Sommeliers' Association. Mischa is also an expert on the taste of water, having led the water tasting jury in the competition Sweden's best tap water. Mischa is frequently present in drink and meal contexts of all kinds. In 2018, she received the Gastronomiska Akademiens silver medal for outstanding contributions to Swedish food culture.

INGELA STENSON & MISCHA BILLING



Foto: Peter Jönsson

Ingela Stenson har en lång och bred erfarenhet av trender, analys, kommunikation och PR inom mat och livsmedelsområdet. Hon är bonddotter från en grsigård i Sörmland och en välkänd profil i mat-Sverige.

Mat och kommunikation är det bästa hon vet och hennes fokus genom livet. Hon började på Jordbrukets Provkök, därefter Svensk Mjölk, där hon under många år ansvarade för en rad stora projekt såsom Mjölkrämjandet, Årets Kock, Caffé Latte, Ostfrämjandet. Ingela projektledde under fyra år även den svenska delen av Bocuse d'Or, EM och VM i professionell matlagning.

Ingela har mottagit en rad utmärkelser och diplom för sitt sätt att arbeta med integrerad kommunikation baserad på kvalificerad analys av matens och livsmed-

elsbranschens roll i samhället. Hon har innehått poster i en rad styrelser och advisory boards, bland annat inom restauranghögskolorna i Umeå och Örebro, Werners Gourmetservice Restaurangakademien samt Marknadsföreningen i Stockholm. Hon driver nu det egna bolaget Ingela Stenson AB, är chefredaktör för magasinet Livsmedel i fokus, styrelseledamot i Sörmlands Matkluster, omvärldsanalytiker och strateg på United Minds samt föredragshållare, moderator, juryledamot, krönikör och skribent samt stolt ledamot av Kungl. Skogs- och Lantbruksakademien.

Mischa Billing är en välkänd vin- och dryckesprofil med bred bakgrund, uppskattad jury medlem i Sveriges Mästerkock i TV4, Sommar- och Vinterpratarna i P1, expertkommentator vid Nobelmiddagarna

med mycket mer.

Hennes specialitet är upplevelser av doft och smak där hantverk, estetisk gestaltning och vetenskap kombineras. Hon har medverkat i Kungl. Vetenskapsakademiens konstnärliga forskningsprojekt vid Konstfack, där hon även handleder och föreläser. Mischa är nasologisk doktor vid Nasologiska Fakulteten vid Lunds universitet. (Där hennes näsa finns avgjuten.)

Mischa är född och uppvuxen i Lund, lektor vid Örebro Universitet, profilmråde ”Mat och Hälsa” och driver det egna företaget Vin i Lund AB. Bakom sig har hon även en gedigen restaurangerfarenhet som sommelière på Grand Hotel i Lund, restaurang Era Ora i Köpenhamn och Petri Pumpa i Lund. Hon har ett mångårigt juryarbete i VM, EM, NM och SM i Sommellerie. Hon instiftade SM i sommellerie och är tidigare ordförande i Svenska Sommelierföreningen samt generalsekreterare för sommelierernas världsfund. Mischa är också expert på smaken av vatten, ledde vattenprovarjuryn i tävlingen Sverige godaste kranvatten.

Mischa är flitigt förekommande i dryckes- och måltidssammanhang av alla de slag. Hon mottog 2018 Gastronomiska akademiens silvermedalj för utomordentliga insatser för svensk matkultur.

FRAMTIDENS MAT, TEMA BEREDSKAP

Temat för årets högtidsmåltid är beredskap. Beredskapsmat handlar om planering. Att vara beredd är att tänka efter före; i god tid, många månader, flera år i förväg. Beredskap är framtidsplanering av förrådsmat. Och förrådsmat kan minsann vara godare än färsk, i den här middagen har smakerna förädlats och fått mogna.

Vi nordbor kan det här med beredskap, vi har av nödvändighet varit tvungna att vara beredda. Att sylta, safta, salta, syra, sockra, rymma, grava, ysta, pickla, röka, fermentera, lufttorka, konservera, frysa. Fermenteringsvägen må anses ny av vissa men den har långa traditioner. Det har handlat om att överleva vintern, framöver kanske även längre svåra tider och kriser. Vi borde vara och behöver vara riktigt bra på det.

Såväl KSLA:s middagar som Nobelmiddagarna, båda vintermiddagar, bygger i grunden på förrådshushållning. Framför allt de äldre middagarna planerades utifrån detta – vårens, sommarens och höstens skördar hanterades för att kunna serveras och ätas mitt i vintern. Champagne är förrådsmat, förberedd sedan flera år. Nobelglassen gjordes på sommarens frukt, kompotter och puréer.

Färsk mat, förr en lyx, har länge varit självklar att flyga hit från världens alla hörn. Nu är det färska problemfyllt, klimat- och miljömässigt påfrestande och svinnskapande. Vi skapar istället ny, lång hållbarhet här hemma.

Vi kan alltså redan grunden för framtidens mat och behöver inte radera allt det gamla i matsystemet och bygga nytt. Vi kan använda sunt bondförnuft och skapa framtidens mat genom att se både bakåt och framåt, förena våra traditioner med den nya framtidstekniken.

Kvällens meny består till 95 procent av svenska råvaror. Grunden är given, vi har det i generna – framtidens mat och beredskap är ett gigantiskt grupparbete där alla behöver dra sitt strå till stacken. Plantera ett hasselnötsträd, odla det du kan. Även kvällens drycker är till största delen inhemskt producerade.

Ett varmt tack till Gunnar Eriksson, Anna Henning Moberg, Henric Zethelius, Richard Tellström och Magnus Johansson för bidrag och inspiration i arbetet med årets högtidsmåltid! Låt er väl smaka!

Ledamot Ingela Stenson, menyansvarig med fil dr Mischa Billing, dryckesansvarig

FOOD OF THE FUTURE, ON THE TOPIC OF PREPAREDNESS

The topic for the meal at this year's ceremonial meeting is preparedness. Preparedness food is all about planning. Being prepared is thinking ahead. Well in advance – months, years ahead. Preparedness is forward planning of stored food. And stored food can actually taste better than fresh, as is the case with this dinner, where the flavours have been refined and allowed to mature. We northerners know about preparedness, as it is a habit forced on us by necessity: jam-making, syrup-making, salting, preserving in sugar, curing, raw-spicing, cheese-making, pickling, smoking, fermenting, air-drying, preserving, freezing. While the fad for fermentation may be seen as something new by pickled onion enthusiasts, it has a long tradition. In the past it was a matter of surviving the winter; in future it may be a matter of prolonged periods of austerity and emergencies. This is something we should and need to be really good at.

Both the Royal Swedish Academy of Agriculture and Forestry and the Nobel dinners are fundamentally based on stored food management, with the earlier dinners in particular being planned on this basis; food harvested in spring, summer and autumn is processed so that it can be served and eaten later in the year, at the dinners in December and January. Champagne is a stored food with a very long tradition. The classic Nobel ice cream was made from summer fruits, compotes and purées. Bark bread is also a fresh food item, with the bark having to be harvested in May so that it can be dried out before it is used.

Flying in fresh food, previously a luxury, from all corners of the world is now the accepted norm. Now fresh produce is problematic, with a cost in terms of the climate, the environment and waste-creation. Instead we are creating a new, long-lasting sustainability here in Sweden. We already know the basics of food of the future – we do not need to erase every old aspect of the food system and start out again from scratch. We can use good common sense to create the food of the future by looking both into the past and into the future, combining our traditions with the latest technology.

This evening's menu is 95 per cent made up of Swedish produce. That includes the beverage, most of it produced in Sweden. The basics are already there – they are in our genes; the food of the future and preparedness is a huge joint effort in which we will all need to do our bit. Plant a hazelnut tree – grow whatever you can.

We would like to extend our warm thanks to Gunnar Eriksson, Anna Henning Moberg, Henric Zethelius, Richard Tellström and Magnus Johansson who have contributed their inspirational know-how to the work of preparing this year's ceremonial dinner!

Academy fellow Ingela Stenson, in charge of the menu for 2025,
with Dr Mischa Billing, in charge of the beverage

Kvällens meny

FÖRDRINK

Läskande bål av pigga bubblor med frisk bärig smak
av svenska hallon och lingon

Bål är klassiskt att bjuda på vid större festligheter. Det är en sammansättning av flera drycker och går utmärkt att skapa utifrån ”man tager vad man haver”. Bål är lika gott både med som utan alkohol och gör stämningen inbjudande och glad. Extra fint är att våra bär, här hallon och lingon, behåller sina hälsosamma effekter och sin smak även om de varit i frysen.

FÖRRÄTT

Varmrökt lakefilé och blåmusselskagen, syrad kålrabbi fylld med färskost
och grönalgen havssallat. Purjolöksemulsion smaksatt med rosenkvitten.
Garneras med bakat musselskal

Lake var på 1700-talet en omtyckt matfisk men är idag en fisk vi sällan pratar om. Några av oss har minnen av stuvad lake, men de flesta känner inte till den. Än mindre går den att köpa – eller sälja heller för den delen. Fiskarna får upp lake som en bifångst när de fiskar gös. (Den idag populära gösen var på 1980-talet en bifångst till ålfisket i Mälaren, så vad som är huvudfångst och bifångst förändras över tid.) Det pågår idag arbete för att fler bifångstarter ska hamna på våra tallriker; braxen, siklöjan och nu laken. Ett av projekten är ”Smart Svensk Sjömat”, där Axfoundation, Länsstyrelsen i Norrbotten, Insjöfiskarna och Norrbottens kustfiske ingår.

Musslor är ur ett beredskapsperspektiv suveräna, ingen foderkostnad, de renar våra hav från övergödning och är näringsrika. I förrätten har vi bytt ut räkorna mot musslor och skapat en musselskagen. Musselskalet på tallriken går att äta och är bakat på grönalgen havssallat och perennt vete från Torsåkers gård. Syran i rätten hämtar vi från rosenkvitten som är det nordiska svaret på citrusfrukter, en äppelsort med hög syrahalt.

På assietten finns en bit svensk osthistoria, en 30 månaders lagrad Svecia från legendariska Sivan i Vara, femte generationen som lagrar svenska ostar. Äkta svensk lufttorkad skinka från Fors Säteri i Sörmland. En prisbelönt skinka, saltad och lufttorkad i rumstemp i 12–20 månader. Kuvertbröden är bakade på ekologiskt vete från Skånemöllan och virvelmalt dinkelmjöl från Warbro Kvarn i Sörmland. Fullkorn ger en härlig smak och textur; ingen enskild kostfaktor förebygger ohälsa så väl som just fullkorn och de flesta av oss äter för lite av det.

DRYCK till FÖRRÄTTEN

Stormare Dimmig – ljus lagerpilsner

Bryggare: Anders Malmberg Producent: Stormare Bryggeri

En dimmig lager med tydliga toner av malt och inslag av ljust bröd, citron, halm och honung. Stormare Bryggeri är en fortsättning på en lång tradition av öltillverkning i Orbaden, Hälsingland. Här, i den gamla skidliftstationen med utsikt över Ljusnan, har man återstartat bryggeriet vid Åsberget.

Fokus ligger på traditionellt hälsingskt hantverksmässigt öl gjort på så lokala råvaror som möjligt. Processen är utformad för att ta vara på allt, från aromerna i råvarorna till resterna efter produktion. Malten krossas på plats för att få ut mer smak än från färdigkrossad malt. Av malten skapas vört och drav. Vörten blir öl, medan dravet är rester som nyttjas till knäckebröd hos Janssons Bröd i Ljusdal. Före tappning förs ölen över i en klarningstank istället för att filtreras, en teknik som bättre bevarar smak och karaktär av de fina råvarorna.

Snaps Gran Vodka – ”som att ta en klunk skog”

Producent: Tevsjö Kvarn & Destilleri

Vodkan framställs enligt Slow Boze som innebär lokalt spannmål, förädlad i Tevsjö kvarn, mäskat och destillerat i Tevsjö destilleri. Kopparpannan och den åtta meter höga kopparkolonnen säkerställer produktionen av den 96-procentiga vodkan som ger en fantastisk grund för destilleriets alla produkter. Destilleriet kan, som ett av få i Sverige, stoltsera med tillverkning av egen bassprit och är helt självförsörjande på både spannmål och rent källvatten.

Den första mjölnaren på Tevsjö gård var Olof Danielsson, det var tidigt 1800-tal med Karl XIII som svensk regent. I sju rakt nedstigande led drivs Tevsjö Kvarn & Destilleri idag av makarna Anna och Jonas Larsson. Mjölнарtraditionen har sedan 2012 adderats med ett hantverksmässigt och småskaligt destilleri, som har uppmärksammats och prisats både nationellt och internationellt.

Alternativ till öl & snaps: Vin Hees Riesling

Familjen Hees driver ett traditionellt tyskt gästgiveri vid sin vingård i den lilla byn Auen i Nahe, det tyska distrikt som producerar de torraste vinerna. De naturliga processerna respekteras. Druvorna handplockas och får nå sin fulla mognad på stockarna. Vinet spontanjäser och tappas därefter på fat. Det ger spännande, krispiga Rieslingviner med mineraliska toner och stort djup.

Alkoholfritt alternativ: Nils Oscar, Ekologisk God Lager och Skåne, alkoholfri snaps. Båda med maltig smak med inslag av knäckebröd, aprikos, örter och apelsinskal.

VARMRÄTT

Urbanad kotlettrad av gris överbakad med en färs av rökt bog, broccoliblast, och timjan. Till detta sensommarens smakrika rot-/grönsaker, gul och orange morot, svenska äpplen från Sörmland, bondbönor, rotselleri, kastanjechampinjon, taggsvamp, spetskål, savojkål samt potatispuré baserad på mandelpotatis smaksatt med Arla Unikas smakrika ost Guldklimp

Grisen har historiskt sett alltid varit en naturlig del av kretsloppet och har en given roll i beredskapstemat. Den är ett levande matförråd och en allätare av rang, numera särskilt drav och restflöden. Grisköttet i kvällens middag kommer från kravcertifierade grisar uppfödda på Högåsa gård utanför Motala, en gård som kronprinsessan Victoria besökte häromåret.

Broccoli är en möjlighetsgröda – vi kan fördubbla den svenska broccoliskörden, utan att använda mer insatsmedel, genom att använda inte bara blomman, utan de innersta bladen och stjälken som är lika näringsrika och delikata. Projektet heter ”Svinn i fält” och drivs av SLU, Grönsaksmästarna, Hushållnings-sällskapet, RISE, Axfoundation och en rad svenska odlare.

Köttet och färsen penslas med reducerad äpplemust och griljeras. Inför serveringen beströs rätten med friterad schalottenlök, torkade nypon och hampa. Till detta serveras en sås på mustat svenskt höstäpple.

DRYCK till VARMRÄTTEN

Immelen 2022 – Vinmakare: K Felix G Åhrberg
Producent: Kullabergsvingård, Sverige

Vitt torrt och medelfylligt vin med elegant balans av smaker som gul stenfrukt, äpple och med en liten stilig beska i avslutet. Vinet Immelen, gjort på 100 procent av druvan Solaris, utsågs i augusti 2024 till bästa vin när svenska viner blindprovades mot välkända europeiska viner av 18 internationella experter i den internationella vinprovningen ”The Swedish Wine Tasting”.

Kullabergs vingård ligger på Kullahalvön i Skåne. Här produceras vin från lokalt odlade vindruvor. Närheten till havet ger ett tempererat klimat och under växtsäsongen är antalet ljustimmar högt, vilket ger druvor av hög kvalitet.

Alkoholritt alternativ: Leitz Eins Zwei Zero, Riesling Alcohol Free. Ungdomlig, fruktig, mycket frisk smak med liten sötma, inslag av gröna äpplen, citron och krusbär.

VEGETARISKA ALTERNATIV

Gotlandsbetor med blomkålsskagen, syrad kålrabbi och purjolöksemulsion

Mangold fylld med broccoliblast och baljväxter från Nordisk Råvara samt rotgrönsaker och potatispuré

DESSERT

Svartvinbärsparfait serverad på en kompott av inkokta
sensommarkörsbär samt Kronans kaka bakad på rostat havremjöl.
Toppas med en gyllene maräng, chokladstrån och rostad havre

Havre är en svensk succé i världen tack vare sin goda smak och hälsoprofil. Den kan och bör nyttjas i större skala. Svarta vinbär är ett fantastiskt smakrikt men underskattat bär med djup bärsmak. Det gäller även körsbär och många andra bär och frukter, skatter som vi är dåliga att ta vara på.

De svarta vinbär vi använt till denna dessert är packade i Sverige, men odlade i Polen, eftersom det inte finns svenska vinbär att köpa. Det ger en fingervisning om att vi i Sverige saknar robusta värdekedjor för att ta till vara många av dessa fantastiska produkter, en viktig signal i beredskapstider och för framtiden.

DRYCK till DESSERTEN

Manoella ruby finest reserve

Vinmakare: Sandra och Jorge Seródio Borges Producent: Wine & Soul

Ett vackert djuprött portvin, med läcker doft av mogna körsbär och svarta vinbär. Fylligt, eldigt med mjuka, silkiga tanniner. Lång och balanserad eftersmak. Portviner kommer i flera nyanser och typer, från rött till bärnsten, med olika grader av sötma och olika smakkaraktärer. Ruby Port är en stil som känns fruktig och frisk. Ruby är en blandning av viner från olika skördeår och är därmed en så kallad Non Vintage. Reserve betyder att vinet är tillverkat av de allra bästa druvorna och att det har legat på ekfat under ett antal år.

Manoella Ruby Port är en blend av olika druvor och portviner som produceras på egendomen Quinta da Manoella i Pinhão Valley. Vinet har legat sex år på stora ekfat i ladan på gården som funnits i slakten i många generationer.

Alkoholfritt alternativ: Tosterup Premium Cider. Mycket fruktig, söt smak med tydlig karaktär av äpplen, inslag av aprikos, apelsinblommor, marsipan och gula päron

TILL KAFFET och TEET

Black Brownie

Utgångspunkten för kakan till kaffet är faktiskt grisblod, som ersätter äggen som bindemedel. Blod är en utmärkt råvara som inte tas om hand efter dess näringsrika förutsättningar. Idag används endast tre procent av nötblodet från svenska slakterier. Kakan ingår i projektet ”Blod och Rova”, som utreder risk, lönsamhet och miljökonsekvenser av outnyttjade resurser inom produktion av grönsaker och kött. Projektet drivs av IVL Svenska Miljöinstitutet i samarbete med Ax-foundation, SLU med flera.

The Evening's Menu

WELCOME DRINK

A sparkling punch combining lively bubbles with the fresh flavour of Swedish raspberries and lingonberries

Punch is the classic choice of drink to offer at larger festivities. It is a collective term for many types of drink and it can easily be made from "whatever you have in". Punch is great with or without alcohol and it helps to create a pleasant and inviting atmosphere. What is particularly good here is that our berries – raspberries and lingonberries in this case – retain their health-giving properties and their flavour if they have been frozen.

STARTER

Hot-smoked burbot fillet and mussel salad, pickled kohlrabi stuffed with fresh cheese and sea lettuce salad. A leek emulsion flavoured with flowering quince. Garnished with baked mussel shells

Burbot was a popular fish in the 18th century, though these days it is rarely mentioned. While there are some who still have memories of burbot in white sauce, most people are not familiar with it. It is even harder to buy it – or sell it, for that matter. Anglers usually catch burbot as a by-catch when fishing for pike-perch. It is worth noting that the pike-perch that was popular in the 1980s was itself a by-catch from the eel fisheries in lake Mälaren, so the definition of main catch and by-catch has changed over the years. Efforts are currently being made to see more by-catch species getting onto our plates: bream, vendace – and now burbot. Ax foundation, the Norrbotten County Administrative Board, Insjöfiskarna [freshwater fishermen] and Norrbottens kustfiske [Norrbotten coastal fisheries] all take part in the "Smart Svensk Sjömat" [Smart Swedish Seafood] project.

In a broad perspective of preparedness, mussels reign supreme – no feed costs, they keep our seas clean from surplus nutrients and they are highly nutritious. Here we have replaced the more customary shrimp to make a mussel salad. The mussel shell on the plate is edible and has been baked from sea lettuce and perennial wheat from Torsåker farm. The acid component of the meal was obtained from flowering quince, which is the Nordic equivalent of citrus fruit – something like an apple with a high acid content.

On the small plate we find a piece of Swedish cheese history: a Svecia, matured for thirty months, from the legendary Sivan in Vara – a fifth generation Swedish cheese-maker. Genuine, air-dried ham from Fors Säteri in Sörmland. A prize-winning ham, salted and air-dried at room temperature for 12–20

months. (Eaten with the fingers.) French rolls made from organic wheat from Skånemöllan and rotary-milled spelt flour from Warbro Kvarn in Sörmland. Using a rotary mill to grind down the whole grain to a fine flour gives the wholemeal flour the same fine texture as a fine-sieved flour, but retaining all the health-giving benefits, while at the same time giving a wonderful flavour. The long proofing time improves the uptake of minerals, in other words reducing the content of phytic acid. Wholemeal is so important – no one dietary factor is as effective in the prevention of poor health as wholemeal, and most of us do not eat enough.

TO DRINK

Stormare Dimmig – a light pilsner lager

Brewer: Anders Malmberg Produced by: Stormare Bryggeri

A hazy lager with evident malty tones and notes of white bread, lemon, straw and honey. Stormare brewery is a continuation of a long tradition of beer production in Orbaden, Hälsingland. The brewery has been re-launched here in the former ski-lift station at Åsberget, with views out over Ljusnan lake.

The focus is on traditional, Hälsingland artisanal beer made from ingredients that are as local as possible. The process has been set up to make optimal use of everything, from the flavours of the raw ingredients to the waste products. The malt is milled locally to preserve flavour lost from pre-milled malt. This malt is then used to make wort and dregs. The wort goes on to become beer, while the trub is the dregs that are used to make crispbread at the Janssons Bröd bakery in Ljusdal. Prior to tapping, the beer is transferred into a clearing tank instead of being filtered, a technique that results in the retention of more flavour and character from the high-quality raw ingredients.

Snaps Gran Vodka – "like drinking a shot of forest"

Produced by: Tevsjö Mill & Distillery

The vodka is made according to the Slow Booze principal, which means local grain, processed at Tevsjö mill, mashed and distilled at Tevsjö distillery. The copper boiler and the eight metre-tall copper column ensure the production of the 96-per cent vodka that provides such a fantastic basis for all the distillery's products. As one of the few distilleries in Sweden, it can boast of producing its own base spirit and it is entirely self-sufficient in both grain and pure spring water.

The first miller at Tevsjö farm was Olof Danielsson, early in the 19th century when Karl XIII was the Swedish regent. After seven directly descending generations, Tevsjö Mill & Distillery is now run by the husband-and-wife team of Anna and Jonas Larsson. Since 2012, the milling tradition has been supp-

mented by a small-scale artisanal distillery that has won both national and international acclaim and awards.

Alternative: Wine Hees Riesling

The Hees family runs a traditional German inn at their vineyard in the small village of Auen in Nahe, the German district that produces the driest wines. Here, there is respect for natural processes. The grapes are hand-picked after reaching their full maturity on the vine. The wine ferments spontaneously and is then run off into barrels. This process produces exciting, crispy Riesling wines with mineral tones and great depth.

Alcohol-free alternatives: Nils Oscar, Organic Good Lager and Skåne, alcohol-free aquavit. A malty taste with notes of crispbread, apricot, herbs and orange peel.

MAIN COURSE

Filleted pork loin chops, topped with minced smoked shoulder, broccoli tops and thyme.

Served with tasty late-season roots/vegetables, wonky yellow and orange carrots, Swedish apples from Sörmland, broad beans, baked celeriac, chestnut mushrooms, hedgehog mushrooms, sweetheart cabbage, savoy cabbage and mashed potato made from almond potatoes flavoured with Arla Unika's tasty Guldklimp cheese.

Historically, pigs have always been considered an obvious part of the natural cycle and they have a given role in the topic of preparedness; they are a living food source and omnivorous consumers of the first order, these days particularly of spent grain and waste products. The pork on this evening's menu is from quality-assured pigs raised at Högåsa farm outside Motala, a farm visited by Crown Princess Victoria a year or so ago.

Broccoli is an opportunity crop – we can effectively double the Swedish broccoli harvest without any further input by using not just the florets, but also the inner leaves and the stem, which are just as nutritious and delicious. The project is called “Svinn i fält” [waste in the field] and it is run by SLU, Grönsaksmästarna, Hushållningssällskapet, RISE, Axfoundation and a number of Swedish growers.

The chops and the mincemeat are basted with an apple juice reduction and grilled. Prior to serving, the dish is scattered with hemp, fried shallots and dried rose hips. It is served with a purée of Swedish autumn apples.

VEGETARIAN COURSES

Gotland beets with cauliflower Skagen, pickled kohlrabi and leek emulsion

Chard filled with broccoli sprouts and legumes from Nordisk Råvara, root vegetables and mashed potatoes

TO DRINK

Immelen 2022 – Winemaker: K Felix G Åhrberg

Produced by: Kullaberg's vineyard, Sweden

A dry and medium-bodied white wine with an elegant balance of flavours such as yellow stone fruit, apple and with a slight, stylish, tart finish. Immelen wine, made from the Solaris grape variety, was declared the best wine in August 2024 when Swedish wines were blind-tasted against well-known European wines by 18 international experts at The Swedish Wine Tasting.

Kullaberg's vineyard is located on the Kullen peninsula in Skåne. Here, wine is made from locally grown grapes. Proximity to the sea gives a temperate climate and there are a lot of hours of daylight during the growing season, which produces high-quality grapes.

Alcohol-free alternatives: Leitz Eins Zwei Zero, Riesling Alcohol Free. Young, fruity, with a very fresh taste tempered by a little sweetness, notes of green apple, lemon and cherry.

DESSERT

Blackcurrant parfait served on a compote of preserved late-season cherries and Swedish almond potato cake made from toasted oat flour. Topped with a golden meringue, flaked chocolate and toasted oats.

Oats are a worldwide Swedish success story, thanks to their health profile. Blackcurrants, with their deep berry taste, are incredibly flavourful but under-appreciated berries. This is also true of cherries and many other berries and fruits – treasures that we unfairly neglect.

The blackcurrants used in this dessert were packed in Sweden, but grown in Poland as it was not possible to obtain any Swedish blackcurrants. This is an indication that we in Sweden lack robust value chains that we can use to take advantage of these fantastic products – an important signal in times of preparedness and for the future.

TO DRINK

Manoella ruby finest reserve

Winemakers: Sandra and Jorge Seródio Borges Produced by: Wine & Soul

A beautiful, deep red port, with delicious cherry and blackcurrant on the nose. A great mouth feel, warm, with soft, silky tannins. Long and balanced aftertaste. Ports come in a broad and nuanced range, from red to amber, with varying degrees of sweetness and different taste profiles. Ruby Port is a style that is perceived as fruity and fresh. Ruby is a blend of wines from different years, for which reason it is referred to as Non Vintage. Reserve means that the wine was made

from the very finest grapes and that it has been laid down in oak barrels for a number of years.

Manoella Ruby Port is a blend of different grapes and port wines produced on the Quinta da Manoella estate in Pinhão Valley. The wine has been laid down for six years in oak barrels in the barn on this farm, which has been in the family for many generations.

Alcohol-free alternatives: Tosterup Premium Cider. A very fruity, sweet taste with an obivous character of apples, notes of apricot, orange blossom, marzipan and yellow pears.

WITH COFFEE and TEA

Black Brownie with regular or coffee substitute

The cake served with the coffee is actually based on blood, a remarkable raw ingredient that is not used in a way that its high nutrient content warrants. Currently, only three per cent of cows' blood from Swedish slaughterhouses is used.

In this cake, we have substituted the egg as a binding with blood. The cake is part of the "Blod och Rova" [blood and turnips] project. This is a project that examines risk, profitability and the environmental consequences of unused resources from the production of vegetables and meat. It is backed by Axfoundation, SLU, IVL and other organisations.



MENY

MENU

APERITIF

Läskande bål av pigga bubblor och frisk bärg smak av svenska hallon och lingon.

A sparkling punch combining lively bubbles with the fresh flavour of Swedish berries raspberries and lingonberries.

FÖRRÄTT – STARTER

Varmrökt lakefilé och blåmusselskagen, syrad kålrabbi fylld med färskost och grönalgen havssallat. Purjolöksemulsion smaksatt med rosenkvitten. Rätten garneras med bakat musselskal. Lagrad Svecia från Vara, äkta svensk lufttorkad skinka från Fors Säteri samt kuvertbröd bakade på ekologiskt vete från Skänemöllan, och virvelmalt dinkelmjöl från Warbro Kvarn.

Hot-smoked burbot fillet and mussel salad, pickled kohlrabi stuffed with fresh cheese and sea lettuce salad. A leek emulsion flavoured with flowering quince. Garnished with baked mussel shells.

Also, some Svecia, from the legendary cheese-maker Sivan in Vara, genuine, air-dried ham from Fors Säteri and French rolls made from organic wheat from Skänemöllan and rotary-milled spelt flour from Warbro Kvarn.

VARMRÄTT – MAIN COURSE

Urbanad kotlettråd av gris överbakad med en färs av rökt bog, broccoliblast och timjan. Till detta sensommarens smakrika rot-/grönsaker, en del picklade; krokig gul och orange morot, svenska äpplen från Sörmland, bondböner, bakad rotselleri, kastanjechampinjon, taggsvamp, spetskål, savojkål samt potatispuré baserad på mandelpotatis smaksatt med Arla Unikäs ost Guldklimp. Rätten serveras med en sås på mustat svenskt höstäpple.

Filletted pork loin chops, topped with minced smoked shoulder, broccoli tops and thyme.

Served with tasty late-season roots/vegetables, wonky yellow and orange carrots, Swedish apples from Sörmland, broad beans, baked celeriac, chestnut mushrooms, hedgehog mushrooms, sweetheart cabbage, savoy cabbage and mashed potato made from almond potatoes flavoured with Arla's Guldklimp cheese. Served with a purée of Swedish autumn apples.

DESSERT

Svartvinbärsparfait serverad på en kompott av inkokta sensommarkörsbär samt Kronans kaka bakad på rostat havremjöl. Toppas med en gyllene maräng, chokladstrån och rostad havre.

Blackcurrant parfait served on a compote of preserved late-season cherries and Swedish almond potato cake made from toasted oatmeal. Topped with a golden meringue, flaked chocolate and toasted oats.

DRYCK – BEVERAGE

Stormare Dimmig – ljus lagerpilsner/light pilsner lager & Snaps Gran Vodka or Hees Riesling Immelen 2022

Manoella Ruby Finest Reserve

ALKOHOLFRIA ALTERNATIV – NON ALCOHOL ALTERNATIVES

Hallon- och lingonbål/Raspberry and Lingonberry Punch

Nils Oscar, Ekologisk/Ecological God Lager & Skåne, alkoholfri/non-alcoholic snaps

Leitz Ems Zwei Zero, Riesling Alcohol Free

Tosterup Premium Cider