Matkvällar i Jörn

Kom å laga mat tillsammans! Lär av varandra och inspireras. Dela med dig av dina matberättelser och klura på den ursinnigt godaste Jörnsrätten 2020…

Med den uppmaningen startade vår gemensamma matresa, 12 personer som i vanliga fall inte umgås, de flesta av oss i alla fall. Kursen är avslutad men våra minnen och recepten finns kvar. Trevligt har vi haft och vi har ätit mycket god mat och lyssnat på många roliga berättelser mer eller mindre kopplade till mat.

Första kvällen, torsdag 12/9-19

Tre timmar innan vi kursens start fick vi information om att lokalen vi skulle vara i, Furuskolans hemkunskap, numera var en lagerlokal. Himmel och pannkaka, tre överfyllda matkassar fanns redan inköpta. Ställa in? Icket! Ursinnet talade och snabbt ordnades annan lokal, köket i St Mikaelssalen. Högre hyra och sämre förutsättningar men dock en lokal. .

Kl 17.30 sammanstrålade vi, 12 entusiastiska matlagare. Gemensam genomgång om hur vi ville ha det under våra träffar, gruppindelning, teman och betalning för maten. Eftersom vi alla var ganska hungriga övergick vi raskt påmatlagning av kvällens meny, rysk laxsoppa med sting och pain riche.

Rysk laxsoppa med sting, 4 portioner

500 g lax, 4 portion i pkt
1 purjolök, finhackas
1 gul lök, finhackas
50 g rotselleri, strimlas eller grovrivs
3 morötter, strimlas eller grovrivs
1 potatis, strimlas eller grovrivs
2 msk smör/olja

3 fiskbuljongtärningar
1 vitlöksklyfta, pressas
2 msk tomatpuré
1 tsk gurkmeja
2 tsk curry
2 lagerblad, tas upp innan servering
1-2 tsk sambal oelek
1,5 liter vatten, ev mer om man vill ha tunnare soppa

Salt, vitpeppar
Kapris efter smak
1 kruka/knippe dill finhackas
½ citron pressas
Skär laxen i tärningar, om frusen låt tina på fat. Ska tillsättas i slutet.
Skala och hacka/strimla eller riv grönsakerna.
Fräs grönsakerna inkl vitlök, gurkmeja och curry i oljan. Behöver bara mjukna lite, inte brännas.

Smula fiskbuljongen över grönsaksblandningen och späd sedan med vattnet.
Tillsätt lagerblad, tomatpuré och nästan all dill.

Sjud under lock i 15 minuter. Smaka av. Salta och peppra efter smak.

Tillsätt laxen och Sambal oelek.
Sjud ytterligare 7-10 beroende på laxbitarnas storlek.
Blanda ner kapris, pressad citronsaft.

Smaka av – behövs något mer? Strö över sista dillen och servera.
Servera med bröd, smör och ost.

Pain riche 2 bröd

25 gram jäst
2,5 dl vatten
6 dl vetemjöl, 6-7 dl
2 msk olivolja eller rapsolja
0,5 tsk salt
Kryddor efter smak, ex timjan, oregano + ev finhackade oliver eller soltorkade tomater.
1 st ägg, till pensling

Rör ut jästen i ljummet vatten.
Tillsätt olja, mjöl, salt och vald smaksättning. Arbeta degen tills den är blank.
Låt jäsa i ca 30 minuter. Baka ut degen till 2 långa pain riche och lägg på plåt.

Sätt ugnen på 225 grader.
Låt bröden efterjäsa i ca 15 minuter. Skåra bröden på längden med kniv eller vrid dem för trevligt utseende. Pensla med ägg, vatten eller avstå pensling för grov yta.
Grädda i ca 15 minuter.

Under matlagningen var det stoj och glam bland rotsellerilukt och kastruller. När det var dags att börja äta startade precis Jörns kyrkokör sin sångövning. För att vi skulle kunna höra vad vi tänkte och sa under måltiden plockades dukningen ihop, lastade på en vagn och togs upp med hiss till övervåningen, kyrksalen.

Vilken annorlunda känsla det var. Symboliken, 12 personer vid ett dukat långbord med Jesus på korset längst fram i kyrkan. Lukten av kryddig soppa och nybakt bröd var fantastiskt. Stämningen var lugn och tystnaden gick att ta på medan alla försiktigt försedde sig med mat och satte sig till rätta vid bordet. Ljudnivån höjdes allt eftersom. Det var första gången någon av oss hade ätit i själva kyrksalen. Det var en speciell upplevelse då byggnaden är mäktig oavsett vilken livsåskådning man har.

Under kvällen lärde vi oss två saker, utöver hur man tillagar laxsoppa:
Allt ordnar upp sig även om det tre timmar innan känns omöjligt, bara man hjälps åt.
Bara för att ett recept är tydligt för en person så betyder inte det att det är tydligt för alla.
Det gjorde att vi sedan inför all resterande matlagning tillsammans gick igenom recepten innan vi satte igång.

Andra kvällen, torsdag 10/10-19

Bak i bagarstugan i Storträsk och matlagning i Bohmans kök

Kycklingenchiladas ca 6 port.

500 g kycklingfärs, bryn i olja/smör
1 stor gul lök, hackas och tillsätts i färsen
1 vitlöksklyfta, pressas och tillsätts i färsen
1 msk smör el. olja att steka i
500 g krossade tomater
1,5 tsk salt
1,5 tsk sambal oelek
1 burk majs tillsätts när färsen har kokat ihop några minuter.

Här tog Jennie och Gilbert över Åsas kryddskåp då vi upplevde att färsen var alldeles för lite smaksatt. Vi tillsatte kycklingbuljongtärning, mer sambal, soya, svartpeppar och kanske någon mer krydda. Kanske vi tog i aning för mycket då Åsas tyckte att det blev alldeles för starkt. Men det tar vi på oss, mat ska smaka ☺

Denna kväll lärde vi oss att det inte är varken svårt eller jobbigt att baka bröd i bagarstuga, utan det blir vad man gör det till.

Servera enchiladas tillsammans med sallad, tomat, gurka, rödlök och hembakt Arabiskt bröd.
Vill man göra en vitlökssås med turkisk yoghurt, vitlök, örtsalt, svartpeppar och lite limesaft blir det också gott.

Tips: K*ycklingröran* är även god att lägga i tortillas som rullas ihop och läggs i ugn med ost på, ca 5 minuter i 250 grader.

Arabiska bröd, 16 bröd/liter
1 liter mjölk
1 pk, jäst
1 tsk salt
1 msk socker
Ca 1 påse Vetemjöl + vetemjöl till utbakningen

Tips: Byt gärna ut hälften mjölk till filmjölk

Blanda ingredienserna, ungefär samma fasthet som en vetebullsdeg alltså ska inte vara för hård och inte för lös så att den bara kladdar utan alldeles lagom ☺

Låt jäsa ca 20-30 minuter bara så man ser att degen rör sig. Dela degen i 16 lika stora bitar.
Gör ämnen. När sista ämnet är gjort och värmen i bakugnen är lämplig, börja baka ut bröden. Kavla ut rundlar ca 0,5 cm tjocka. Inte nödvändigt att sopa detta bröd på samma vis som vanlig mjukkaka. Lägg upp de kavlade bröden att jäst tills alla ämnen är utkavlade. Börja sedan grädda bröden, ett och ett. Sopa av när gräddat klart.

Tredje kvällen, torsdag 7/11-19

Gilberts överraskning blev lyckad. Varför gör man bara kalla smörgåstårtor? Hädanefter kan vi och vet att det blir minst lika gott, om inte godare och mer mättande att göra en varm tårta. Det går bra att förbereda dagen innan och sedan grädda i ugn och garnera just innan kalasandet.

Varm smörgåstårta med tomatsallad och paprikamajonäs

4-6 portioner

Ingredienser smörgåstårta:
1 paket Polarkaka (3 runda kakor/6 halvor)
3 dl creme fraiche
2 pkt bacon
2 st tomater
1 förpackning champinjoner
1 purjolök
Babyspenat
Oregano, salt och peppar

1: Sätt igång ugnen på 225 grader
2: Skölj och skiva purjolöken, hacka baconet och fräs tillsammans i en stekpanna
3: Skiva champinjonerna och tomaterna.
4: Lägg ut en polarkaka på en ugnsplåt med bakplåtspapper på.
5: Bred ut 1 dl Crem fraiche på polarkakan, fördela ut hälften av baconröran ovanpå, och lägg ut champinjoner ovanpå baconröran.
6: Lägg en ny polarkaka ovanpå och gör en repris på steg 5 på den.
7: Lägg den tredje polarkakan överst och bred ut Crem fraichen som är kvar, fördela ut tomatskivorna och riv över lagom mycket ost. Krydda efter smak.
8: Grädda/Gratinera mitt i ugnen 10-15 minuter.
9: Garnera med babyspenat så det ser trevligt ut.

Rödlök och tomatsallad
Ingredienser: 1 Rödlök 400g tomater 1 tsk salt 3 msk olivolja 2msk Vinäger Persilja

1: Dela löken i hälften, skär den i skivor, fördela lökbitarna och blanda ut dem med saltet, låt de ligga till sig en stund.
2: Skiva/dela tomaterna och blanda med olivolja och Vinäger.
3: Bland ner löken, damma över lite persilja, mest för ögat, och ät.

Paprikamajonnäs
Majonnäs:
2 äggulor 2-2,5dl neutral olja 1-1,5 tsk dijonsenap 1 msk vinäger av nåt slag salt peppar Vispa äggulor hårt, blanda i senap och vinäger, häll oljan sakta i en tunn stråle under ivrigt vispande i ägguleblandningen, när blandningen börjar emulsifiera kan man öka tempot med oljan.
Smaka av med salt och peppar.

Smaksättning:
2 msk tomatpure 1 hel inlagd grillad paprika. ½ tsk oregano, färsk eller torkad. 2 tsk tabasco.
Mixa ihop smaksättningen med stavmixern, blanda ut i majonnäsen.

Denna kväll blev vi påminda om att det inte går lura hjärnan att äta det man inte tycker om, exempelvis svamp. Konsistensen av just svamp är svår och kan i vissa reta kräkreflexen… Om man verkligen inte gillar en speciell smak eller maträtt så finns det väl ingen anledning att äta den, bara för att.

Fjärde kvällen, onsdag 4/12-19

Äggets kväll

Denna kväll, med Bohmans hönseri som huvudsponsor, lagade vi förrätt, varmrätt och efterätt. Förutom dessa rätter testade vi att göra pocherade ägg och Gilbert hade förberett gravade äggulor och två olika sillar. Gravat ägg var riktigt spännande och rekommenderas att riva på pasta då smaken likande parmesan.

Förrätt
Äggmuffins med picklad rödlök

Röd och grön pestosill
Crème fraiche och majonnäs, 50/50
5 minuterssill
Pesto efter smak
Salt och peppar

Varmrätt
Böngryta med ägg, 4 port

1 Rödlök, tunt skivad
2 vitlöksklyftor, rivna
1 msk olivolja
1 tsk spiskummin, mald
¼ tsk chilipulver
2 st a 400g röda bönor på burk, avrunna
5 fasta tomater, skurna
1 tsk salt
4 stora ägg
1 näve koriander, finstrimlad
¾ naturell yoghurt

Gör så här:
Fräs lök och vitlök i 3 min i olivolja, på svag värme
Tillsätt kryddorna och lår puttra i 1 min

Tillsätt bönor och tomater, salta, och låt puttra i 5 min
Gör fyra fördjupningar i blandningen och knäck ett ägg i varje fördjupning
Täck kastrullen med lock så att äggens ovansida tillagas och låt alltsammans puttra i 4 min eller tills äggen tillagats som du vill ha dem.

Strö över koriander och servera tillsammans med yoghurt

Gravat ägg Lägg äggula i 50 50 salt och socker i 4 dygn, sen torka det i ugn 2 timmar på 80 grader.

Efterrätt
Rulltårta med grädde och färska bär
4 ägg, röres poröst
2 dl strösocker
1 dl potatismjöl
2 tsk bakpulver

Grädda i 250 grader. Låt kallna, vispa 3 dl grädde och 1 dl florsocker. Bred ut grädden och lägg i bären exempelvis hallon och blåbär. Rulla ihop och garnera med mer bär.

Femte kvällen, torsdag 23/1-20

Mat från Irak stod på menyn. Det här blev en riktigt spännande och lång kväll som fylldes av ljuvliga dofter, massor med god mat och prat. Kvinnan kunde inte så bra svenska men hon hade med sig sina små döttrar som agerade tolk åt sin mamma och åt oss. Oj vad imponerade vi var av denna kvinna, snacka om att vara kvinnan vid spisen personifierad, i en positiv bemärkelse, hon visste vad hon gjorde och hur slutresultatet skulle bli.
Så mycket övning och matlagning för oss blev det inte men en mycket trevlig kväll. Tack vare Anna-Karin kan vi nu få återuppleva alla goda rätter. Hon skrev nämligen ner allt som gjordes och sas den kvällen.

Kurdisk middag

Se AKB-recept

Sjätte kvällen, 20/2-20

Italienskt tema, i Coronatider vågade vi oss på en italiensk buffé. Vilket kalas det blev även denna kväll. Mat för 12 personer var inhandlad men när vi väl träffades var vi bara åtta hungriga personer. Vi enades om att tillaga alla rätter i alla fall. Det blev mycket mat kan vi tala om. Till äggproducentens häpnad tillagades en efterrätt med perfekta maränger, utan ägg.

Kikärtor med smak av citron och Provencal
1 förpackning Kikärtor
2 msk olivolja Provencal
1 msk citronsalf
Persilja, hackad
1 nypa salt
Blanda ihop alla ingredienserna och servera.

Bruschetta med ugnsbakade tomater

Svarta bönor med grillad paprika
1 förpackning svarta bönor
½ burk grillad paprika
Örtsalt
Italiensk salladskrydda
Svartpeppar
Blanda ihop alla ingredienserna och servera.

Pizza på St. Mikaelsvis
Färdig pizza botten från Coop förvandlades till en gormepizza av Göran. Parmaskinka, rödlök, tomatsås, kryddig korv, mozarella, oliver, gorgonzola och ruccola.

Italiensk torsk i panna

Yoghurtmousse med hallonsorbet, maräng och chokladsmul

Matkvällarna har gjorts i ABF:s regi i samarbete med JESS och Bohmans hönseri – stort tack till er!

Avslutning, *utanför ABF:s regi*, **fredag 20/3**

Vinprovning och spansk buffé

Guidning i den spanska vinvärlden. Denna kväll lärde vi oss att det inte behöver vara ett dyrt vin för att vara gott men om man läser på lite innan man väljer och matchar med den mat man ska äta blir det både roligare och en godare smak och dryckupplevelse. Dessa rätter tillagades och intogs.

Förrätter

Coca – Smördegspizza

Ostbricka med spansk ost och spanska oliver

Bacon- och olivdadlar
20 gröna oliver, urkärnade
20 dadlar, urkärnade och uppskurna
10 skivor bacon, halverade
Tandpetare

Sätt ugnen på 180 grader
Rulla in varje oliv en dadel och linda sedan runt en halv baconskiva. Stick i en tandpetare. Stek i minst 8-10 minuter. Äts kalla eller rumstempererade.

Varmrätt
Utomhus i marskvällen, på en enorm Paellapanna tillagades denna läckerhet

Paella med Chorizo och kyckling

Tillbehör
Syrlig yoghurtsås med vitlök och citrus
2 dl turkisk yoghurt
2 dl créme fraiche
½ citron, saft och zest
1 klyfta pressad vitlök
0,5 krm cayennepeppar
Salt och peppar efter smak
Rör ihop, serveras kall.

Kvällen avslutades med efterrätt **Crema Catalana** se recept **här**

Vi kanske inte kände alla toner och nyanser i de olika vinerna men vi kände en tydlig samhörighet och gjädje över att ha gjort matresan tillsammans. Förhoppningsvis kan vi hitta en lämplig lokal i Jörn så att vi även i fortsättningen kan ordna olika matäventyr.