



29
dec 2015

Fina råvaror på Stockholms Matmarknad

Skribent: **Agnieszka Baltyn**

Så här till nyår är det extra festligt att botanisera bland en massa nya och lite ovanliga råvaror. På Stockholms Matmarknad hittar man många spännande produkter och inspiration. Dessutom är stället rena drömmen för den som uppskattar att handla hållbart producerad mat som märkts med sitt ursprung.

På Matmarknaden kan man både köpa med sig råvaror och färdiglagat hem - eller äta gott direkt på plats.

Det som säljs på marknaden är inköpt från noga utvalda gårdar och leverantörer. Fokus är svenska råvaror så långt det går, gärna från odlare som arbetar i liten skala. När det är för mörkt och kallt att odla i Sverige tar man in råvaror från Italien. Ursprunget är tydligt märkt med producentens namn, gård och land.



Vill man äta direkt på plats är det bara för den hungrige att slå sig ned på någon av de 40 sittplatserna. Under veckodagarna lagas mat på de råvaror som finns på Matmarknaden just den dagen. Utöver det finns även hela Sturehofs meny som man kan beställa ifrån.

Att stanna till vid frukt- och gröntavdelningen blir ofta en spännande och lärorik upplevelse. Det är inte ovanligt att man hittar helt nya frukter eller intressanta tomat sorter. Allt som säljs är färska råvaror i säsong.



På marknaden kan man också köpa kött, bröd och bakverk. Brödet bakas av Bageri Brillo, som drivs av Håkan Johansson (tog guld i Bagar-VM 2014).

Vid fiskdisken kan man botanisera bland många fisksorter. Utbudet varierar från dag till dag beroende på den fångst som fiskarna har fått. All färsk fisk kommer direkt från havet och fiskaren, inga mellanhänder eller omvägar. Ingen fisk som säljs är belagd med förbud mot fiske.

Sedan har vi de klassiska skaldjuren som många gärna bjuder på till nyårsafton. Här

finns det en hel del sorter att välja på. Olika sorters hummer, krabba, ostron, musslor räkor och kräftor. Allt är färskt, fräscht och väldigt gott.



På nyår kommer Matmarknadens skaldjur att serveras hemma hos mig, tillsammans med en fruktig och frisk champagne från Palmer & Co, Brut Réserve. En champagne med mycket smak för pengarna (249 kr).

Adress Stockholms Matmarknad: Stureplan 2 (i Sturegallerian vid Sturehof).

Öppet Matmarknaden: Mån-tor kl. 10-19, fre kl 10-21, lör 10-18, sön 11-17. Frukost serveras: mån-tor kl. 7.30-10.30. Öppet Oktagonen (baren i mitten): Mån-tors kl. 10-01, fre 10-02, lör 11-02, sön 11-01.