



09

nov 2015

Mitt Kök Mässan 2015

Skribent: **Monika Österheim**

Årets Mitt Kök Mässan i Stockholm ägde rum på Stockholmsmässan den 5-8 november. Det är en konsumentmessa där man kan smaka mat och sötsaker, köpa drinkbiljetter och testa vin och sprit, träffa sina favoritkockar från tv och med dem ta en selfie, delta i olika aktiviteter och köpa prylar och kokböcker.

Jag är förvånad över hur dominerande montrarna med vin var. För egen del hade jag önskat mer mat men det är såklart min preferens.

När jag gick runt höll jag utkik efter mindre producenter och kanske någon spännande produkt. Jag delar med mig av några av favoriterna.



Jag köpte en flaska alkoholfri lingonglög hos Skale Skafteri från Söderdala. Jag är inte så förtjust i glögget och tyckte den här smakade gott - speciellt om den får en skvätt starksprit i sig. Innan jag gör det kan även barnen få ett glas. Den kan nog även bli en god snaps (med en rejäl skvätt sprit). Skale Skafteri är en gårdsbutik som sålt produkter från gården i tio år. De är specialiserade på sparris- och biodling. Deras mathantverk har vunnit priser, bl a Sparrissoppa och Tomatmarmelad.



Jag träffade på Ingrid Münch från Skåne som driver AlltGott som distribuerar Herbaria, fantastiska ekologiska kryddor. På bilden ser ni ett par pepparnyheter som presenterades på mässan. Jag har inte testat just dessa men många andra i deras sortiment de senaste åren.



Jag har min skåneradar på och ser min favorit Bjärefågels monter. Deras fåglar har det bra och smakar mycket gott. Har du inte testat Bjärefågel så gör det, finns i de flesta välsorterade matbutiker.



Det vimlar av skåningar och här är en till! Jag lägger nästan aldrig ut produkter som inte är mat men måste slå ett ninjaslag för just den här. Ninjablast - köksplast med unik skärklinga, PVC-fri och mikrovågssäker. Den fäster på allt och jag använder den till en massa saker, inte bara i köket. Min förbrukning av plastpåsar är nu nästan noll mot tidigare eftersom gammelplasten aldrig fungerade. Heja Ninja!



Oumpf bjuder på ett smakprov från en av sina nya produkter gjorda på sojaprotein. De kallar det en ny generation sojaprotein med unik struktur och konsistens. Bönkoncentratet görs av GMO-fria bönor från Nordamerika, Asien och Europa, alla kryddor är ekologiska. Oumpf är aktuella med årets Livsmedelspriset som de kammade hem i september. Jag håller med om att strukturen på proteinbitarna är unik, och om det alls skulle vara en poäng, ser bitarna ut som oxkött.



Husmor Lisa är något så unikt som Sveriges första hemmarestaurang. Lisa Lönner Pulkkinen driver restaurangen och lagar maten i sitt hem på Vaxholm. Restaurangen ligger vid vattnet och man kan lägga till med båt vid bryggan om man vill. Hon odlar så mycket som möjligt själv, torkar, röker, syrar, syltar och saltar. Resaröketchupen är en av hennes populära produkter. Restaurangen är fine dining och får högsta betyg från gäster om och om igen.



Nu vet jag var i Stockholm jag ska hitta mina smörrebröd - Krogen Två Små Svin. Det var som att komma hem och smörrebröd & snaps är som bekant det godaste jag vet.



Jag avslutar med en godsak - Haupt lakrits med julsmak. Kan inte bli godare. Därför är den med.

Jag köpte andra produkter på mässan som jag ska testa hemma i lugn och ro och återkommer till dem. Det var bl a Highland Beef - Johan Jureskog Selection från Prime Quality Meats Sweden och Johans goda Bearnaisesås på talg och smör. Recept kommer. Jag köpte spännande hantverksostar från Ostmakeriet som jag också ville smaka hemma. Jag köpte ett paket odlad ål från Scandinavian Silvereel som jag sparar till jul. Ål är ett ämne det finns anledning att återkomma till. Till sist köpte jag på mig flera kassar med Indian mexmex-produkter. Efter några smakprov blev jag riktigt sugen att testa sortimentet. Tacomys-segmentet behöver utmanare. Återkommer.