



08
jun 2015

Smaka på Stockholm 2015

Skribent: **Monika Österheim**

Smaka på Stockholm 2015 i Kungsträdgården - en underbar matfest.

Som nyinflyttad stockholmsbo är det första gången jag besöker Smaka på Stockholm. Jag blev mycket imponerad och glad. Vilken hög kvalitet på hela jipppet! Det är fantastiskt när urban street food och coola food trucks blandas med Guide Michelin-stjärnor, klassiskt från västkusten, glada kändisbagare och en kioskvältarkorv i Korvkiosk från Jämtland. Alla dessa duktiga entusiaster bjuder inte bara på mat och sig själva utan även på aktiviteter där vi besökare kan delta, alltså både gott och kul. Festivalen är helt fri från tingel-tangel vilket vi tackar för. Priserna är smaka-på bra på de flesta ställena så magen sätter stopp före plånboken. Många av mina favoritkockar var där. Mästerkockarna Adam & Albin Matstudio var där med sin nya Ramen Slurp Shop. En saftig Chipotleburger från Curbside sätter jag gärna tänderna i. Joel Lindqvists nationaldagsbakelse där jordgubbar blandas med oliver, helt i hans egensinniga stil, slank ner med behag. Hela konceptet med Magnus Nilssons Korvkiosk är en genial och charmig glädjespridare och såklart jättegott. Skåning som jag är missar jag absolut inte sillen. Årets Sill 2015 - Basilika och Citron - från Klädesholmen och Salt & Sill presenterades. En nyhet för i år är Pop-up Krogen där olika toppkockar som Mathias Dahlgren, Frida Ronge, Paul Svensson m fl, står för maten var sin festivaldag. Konceptet är jättekul - köp en signaturrett över disk och ät på festivalmanér eller sätt dig i lilla Krogen och ät en mini 3-rätters meny. Vi valde Pop-up Krogen på Mathias Dahlgrens dag. På den lilla krogytan trängs 12

små bord, de lutar lite och plaststolarna vinglar. Maten med michelinstjärnkvalitet serveras på plast och äts med plastbestick. Vinmenyn och fina champagnen smuttas från plastglas. Servisen är lika proffsig här som i Dahlgrens krogar och jag svimmar så charmig krocken blir. Maten kommer in i raskt tempo och vi häpnar så bra och gott det är. Världsmästaren har inte sänkt nivån för att det är matfestival och bara kostar ynka 195:-. Stämningen är på topp för gästerna är så lyckliga. Trängseln gör att man pratar med varandra och hela krogytan blir som ett kommunalbord där foodisar möts. Alla rappar dessutom på med ätandet med respekt för de som köar för att få en plats. Om Mathias Dahlgren så generöst bjuder på detta vill vi som äter också vara generösa. Det hela är helt fantastiskt! Att sedan avsluta måltiden med att växla några ord med kocken där han sträcker fram handen och tackar för att vi kom, är så trevligt och sympatiskt att jag svimmar igen.

Jag har bara nämnt några få delar här av det stora festivalutbudet. Det finns massor att läsa på nätet så sök er bara vidare om ni vill veta mer.

Jag har bara en liten fundering kring evenemanget. Varför fanns det ingen sopsortering? Jag ska ta reda på svaret. Jag inser också hur mycket malmöbo jag är och hur självklart invanda beteenden sitter, som till exempel sopsortering. Malmö ligger verkligen i framkant inom flera områden.

Kungsträdgårdens matfest håller en riktigt bra och hög nivå, så bra att jag kan rekommendera matintresserade utanför Stockholm att resa hit för upplevelsen. Ingen berättade det för mig när jag bodde i Malmö. Jag passar samtidigt på att bjuda alla utanför Malmö till Malmöfestivalen. Där finns kanske inte lika många stjärnkockar och kändisbagare men det bjuds på fantastisk mat och musik från hela världen, i en mix och krock också så himla charmig.