

Smaklustmässa

Mat, mat i alla former

Mat och matlagning har blivit något av en inredning i våra dagar. Varje TV- och radioprogram, både på lokal-, regional- och riksnivå, har någon form av matlagningsprogram. Exotiska maträtter från skilda länder med sina traditioner blandas med våra gamla inhemska rätter.

Det är då viktigt att värna om den lokala matkulturen i olika delar av landet. Ett sätt att göra detta är att delta i den årligen återkommande SMAKLUSTMÄSSAN.

Hade Blekinge någon chans att vara med?

Föreningen ”Kulinariska utflykter i Blekinge” beslöt hösten 2006, att man skulle försöka ställa upp på denna mässa i år, alltså 2007. *Göran Christensson*, föreningens ordförande, och *Herbert Eriksén*, Sturkö Rökeri, drev på för att det skulle bli något av.

Problemet var som i nästan alla sammanhang – hur lösa den ekonomiska frågan? För att ha en chans att ro det hela i land krävdes drygt 300.000:- kronor, pengar, som de själva inte kunde skrapa ihop. Men Länsstyrelsen, Region Blekinge och Karlskrona kommun ställde upp med bidrag, så att man kunde gå vidare i planeringen.

Mässans arrangör

Mässan, som är Nordens största mässa med fokus på mat och smak, arrangeras av föreningen Eldrimner, som har sin hemvist i Jämtland. Tanken bakom arrangemanget är att visa småskaligt livsmedelshant-



Porten till Blekinges monter.



Blekingemontern.

verk på landsbygden. Föreningen har gjort mycket för dessa hantverkare i Mellansverige och i Norrland.

Mässan arrangerades i år i Stockholm på Street vid Hornstulls strand och i Tantolunden på Söder. Den gick av stapeln den 24-26 augusti, och alla län var representerade, med undantag för Skåne och Halland.

För Blekinges del gällde det att hitta någon bra projektledare. Turligt nog fick man kontakt med ”Hyper Island New Mediaschool”, där en av upphovsmännen, *Lars Lund*, bor på Sturkö. Man kunde ställa upp med två elever, *Sara Lundh* och *Sandra Godzek*, som tog sig an jobbet. Det blev ett intensivt arbete under 4-5 månader med att planera, att budgetera, att bygga modell och att få alla pusselbitar på plats.

Deltagare

Christer och Herbert hittade flera intresserade deltagare från Blekinge, som ville vara med. Från Sturkö med omnejd deltog:

- Sturkö rökeri
- Sturkö Fukt- och Bärodling
- Brofästet Senoren



Sturkö Rökeris Herbert Eriksén var en av de drivande krafterna för att Blekinges deltagande skulle bli av.



Kerstin Johansson med blommor från Brofästet Senoren.

Blekingemontern

Montern, med en yta på 400 kvadratmeter, var uppbyggd som Sveriges trädgård med hamnar, båtar, sjöbodar och mycket blommor. Man hade ställt i ordning en fotovägg med storleken 20 x 4 meter och med skärgårdsmotiv. Det var rikligt med blommor, som *Kerstin Johansson* från Brofästet hade bidragit med. *Helena Grännsjö*, med rötter från Fäjö, hade fotograferat och tryckt upp löpare i storleken 2½ x 1 meter, som utgjorde blickfång med blekingeinspiration till montern.

Vad hände i Blekinges monter?

Herbert Eriksén stekte sill fångad i Blekinges skärgård, panerad och tillverkad på Foodia fisk i Karlskrona. 5000-6000 sillar blev drygt 2000 portioner sill på bröd. Åtgången var stor och det hade lätt gått att sälja mer, men detta var vad som gick att åstadkomma.



Två kändisar: Herbert Eriksén från Sturkö Rökeri och Carl Jan Granqvist.



Eva och Nils-Erik Persson, från Sturkö Frukt- och Bärödling, sålde marmelader från sina egna odlade frukter och bär.

Bärödling, sålde marmelader från sina egna odlade frukter och bär.

Blekingekroppkakan, med sin ägare, *Per Thor*, är i och för sig inte från Sturkö, men gjorde ändå på ett förtjänstfullt sätt bra reklam för Blekinge, genom att av 800 kilo potatis laga 8000 kroppkakor, som också gick åt som smör i solsken.

Viktor Olssons isterband, från hans charkuteri i Bräkne-Hoby, måste nämnas, eftersom han fick guldmedalj, vilket självklart glädde alla blekingar.

Alla bjöd på smakbitar och försäljningen gick strålande. De flesta gjorde slut på sina medhavda produkter.

Besökare

Montern besöktes av många prominenta gäster. Bland dessa kan nämnas *Carl Jan Granqvist* (behöver ingen närmare presentation), *Jan Heed* (brödgu-ru), *Anna Martinez* (matskribent), *Dagens Nyheter* och TV4.

Carl Jan presenterade produkterna från stora scenen, där också stjärnkockarna lagade mat med produkter från Blekinge.

Blekinge hade också en egen ambassadörsrestaurant, *Proviand*, på Sturegatan 19, i Stockholm, där man även i fortsättningen kommer att bjuda på blekingeprodukter, bland annat fisk i olika former från Sturkö Rökeri.

Det var många utflyttade blekingar, som passade på att smaka på hembygdens produkter. De välkomnade de blekingiska specialitéerna och fick en trevlig pratstund med deltagarna i Blekinges monter.

Sammantaget kände deltagarna från Blekinge och Sturkö, att de hade gjort ett mycket gott jobb, och att de verkligen hade blivit uppskattade för sina produkter. Att Sveriges minsta län blev ett av de mest väl-