



Hagdahlsakademien

Torsdag den 6 februari 2014



Hagdahlskocken

2014

Niklas Helsing

Gryts Varv, Hotell & Konferens

Gryts Varv är fantastiskt beläget precis vid havet, man kan nästan doppa tårna i vattnet från bordet. Öppet året runt för grupper och konferenser. Under sommarhalvåret är det även öppet för privatgäster. Det är en underbar plats i Gryts skärgård utanför Valdemarsvik som man kan njuta av året runt.

Sedan 2006 driver Niklas Helsing Gryts Varv tillsammans med Malin Helsing. Niklas ansvarar för det gastronomiska på anläggningen. Han har vunnit Östgotakocken 2007 och 2011, suttit i jury för olika tävlingar, lagat Nobelmiddagar samt jobbat tillsammans med en av de största inom mat i landet, Gert Klötzke. Niklas är grundaren till "Matresan i Valdemarvik" och "Årets Valdemarsviksrätt", två olika projekt för att visa upp lokalproducerad mat för både turister och bofasta. Han sitter i styrelsen för Östgotamat och Turistföreningen i Valdemarsvik.





Hagdahlsmiddagen 2014

Så fort jag läser en kokbok från svunnen tid så vill jag förflyttas tillbaks i tiden och uppleva, se, känna och dofta hur de lagade maten förr. Vilket jobb!

Jag har alltid gillat att man samlas kring bordet. Söndagsmiddag är en variant med mat på stora fat. Därför har jag försökt att återskapa lite av den känslan med fatservering till en av rätterna.

Jag upplever att man pratar mer om maten då och att den hamnar än mer i fokus.

När jag var på slottet i Linköping och insöp miljön blev jag ännu mer triggad av tanken. Idéerna till rätterna är sprungna ur Ch Em Hagdahls kokbok som jag har tolkat på mitt sätt.

Hoppas ni kommer att njuta och uppskatta mina tolkningar!

Niklas Helsing, köksmästare på Gryts Varv Hotell & Konferens



Vår serveringspersonal går i årskurs två, RL12A på Dackeskolan i Mjölby.

Fr. v: Robin Markusson, Lotta Lundin Johansson, Johanna Hjelm Thiger, Erik Samuelsson, Julia Ceder, Siri Jarebäck.

Robin Markusson - vill bli resande bartender
Lotta Lundin Johansson - tänker bli sommelier
Johanna Hjelm Thiger - ska stå i bar eller som barista
Erik Samuelsson - Dj:ar för nöjes skull
Julia Ceder - siktar mot Wallmans Salonger
Siri Jarebäck - vår noggranna chaimästare





 **GRYTS VARV**
HOTELL & KONFERENS



Hagdahlsmiddag 2014

av Niklas Helsing

Meny

Tilltugg

"Korv med bröd" Gädda och tryffel

Dryck: Noppe Champagne Rosé (nr 82427)

Förrätt

Morotsterrine på färskost av get samt gravad sik, kallrökt röding, senapsemulsion, picklad morot, solrosskott samt rostade solrosfrön

Dryck: Saint Clair Pioneer Block 10 Chardonnay (nr 91180)

Soppa

Oxsvanssoppa (serveras från kanna) med kalvaladåb, gratinerad med oxmargscrust

Dryck: Chilcas Pinot Noir (nr 74800)

Mellanrätt

Blomkål à la Louis XIV, anno 2014

Dryck: Sigtuna East Coast Pale Ale (nr 1498)

Varmrätt

(serveras från fat och i skålar)

Färserad hare, fylld vaktel, getost-krokett, kantarellcrème, Kinda-gurka, rönnbärgselé och gräddsås

Dryck: Liedholm Barbera d'Asti (nr 71220)

Dessert

Snöpudding, skarpskyttar och skumglass!

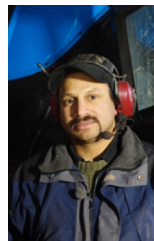
Dryck: Royal Tokaji Late Harvest (nr 75309)



Hagdahlspriset

Peter Borryng

Peter Borryng är regionordförande för Lantbrukarnas Riksförbund i Östergötland sedan 2009. Idag har LRF Östergötland ca 9 100 medlemmar av LRFs drygt 170 000 medlemmar. Peter har stort förtroende hos medlemmarna tack vare sin förmåga att ringa in näringsens viktiga frågor och att driva påverkansprocesser från medlemmars gårdsplaner ända in i myndighetsvärlden, från lokal nivå till läns-, riks- och EU-nivå.



Peter kan med förnämlig pedagogik analysera och beskriva hur beslut och regelverk påverkar förutsättningar för de gröna näringarna (lantbruks-, skogsbruks- och landsbygds- företag) i praktiken. Att lyfta primärproduktionen, det vill säga det första ledet i matproduktionen såsom spannmåls-, grönsaks- och potatisodling, kött-, mjölk- och äggproduktion, och påtala dess betydelse för landet, länet och konsumenterna är ett signum.

Hagdahlsakademiens pris för Skolbarns matvanor

Priset delas ut för att stimulera utveckling av goda matvanor och en sund inställning till mat hos barn i skolan. Hagdahlsakademien, i samarbete med Föreningen för Östergötlands Barn, ger priset till den skola i Östergötland som bedöms ha bidragit på ett särskilt förtjänstfullt sätt till att barn får goda kunskaper och attityder till mat, samt regelbundna matvanor.

Priset tillfaller i år **Rimforska skola**, för sitt projekt **"Tänk på Mellanmålet"**. Skolan får priset för sitt sätt att engagera både barnen, deras föräldrar och olika personalkategorier för att med mellanmålet som exempel förbättra barnens matvanor, nu och i framtiden.

Hagdahlsakademiens diplommottagare

För 2014 har Hagdahlsakademien beslutat att dela ut tre välförtjänta diplom i Hagdahls anda, vilket är ett mer än vanligt. Det extra diplommet ska sätta fokus på vikten av att kommuner och landsting inhandlar råvaror av lokala producenter som följer svenska lagar och regler för livsmedelsproduktion, så att matgäster inom skola och äldreomsorg garanteras mat av hög kvalitet som är säker och trygg. Med de två andra diplomerna vill Hagdahlsakademien uppmuntra östgötska producenter att utveckla och förädla livsmedel, med målet att kvalitetssäkra och smaksäkra regionala råvaror.



**Projektet Rätt och slätt
- mat i Östergötland**
Christina Enudd Nordström

Diplomformulering:

"För ökad andel närproducerat i offentliga måltider i Östergötland."



**Hejtorps gårdsmejeri,
Finspång**
Kristina Carlsson

Diplomformulering:

"För lokalt producerad getost av hög kvalitet"



**Eliza och Lennart
"Lellemorot"**
Ekman

Diplomformulering:

"För professionell morotsodling"



Adjungerad ledamot:
Olof Hermelin



1 Elisabeth Nilsson



2 Viveka Adelswärd



3 Lana Brunell



4 Johnny Ludvigsson



5 Lasse Frisk



6 Fredrik Eklund



7 Elisabeth Lagerfelt



8 Martin Lind



9 Stefan Hammenbeck



10 Marie Lönneskog
Hogstadius



11 Kalle Bäck



12 Lars-Inge Johansson



13 Inga Wallenquist



14 Magnus Grönroft

Hagdahlsakademien bildades den 5 juni 2002 med syfte att i Hagdahls anda stödja östgötsk konst och hushållning, gastronomi och hälsa. Akademien, som har 14 ledamöter samt en adjungerad, skall årligen utse pristagare som utmärkt sig inom något eller några av de områden akademien värnar om. Priset utdelas i samband med akademiens högtidssammanträde den 6 februari (det datum då Hagdahl föddes).

Akademien har tagit som valspråk "Optimum omnium – Det bästa av allt" och anknyter till "Det bästa af allt!" som är titeln på en bok Ch Em Hagdahl utgav 1885, under pseudonymen H Hagdahl. Charles Emil Hagdahl (1809-1897) var läkare och kokboksförfattare och anses vara den som introducerade den moderna matlagningen i Sverige. Kokboken var banbrytande inte bara för sitt nytänkande inom kokkonsten utan även som näringsfysiologisk handbok. Dessutom är den utomordentligt spirituellt skriven. Kokkonsten som vetenskap och konst kom ut för första gången 1879 och är förmodligen den mest citerade inom svensk kokbokslitteratur.

År 2004 utgav Hagdahlsakademien en faksimil av Hagdahls berömda kokbok tillsammans med Carlsons bokförlag. Samma år presenterades Hagdahlsservisen, formgiven av akademiledamoten och konstnären Lasse Frisk och keramikern Amie Stålkranz.

Hagdahl föddes i Linköping och gick i skola här. Stor känsla för Östergötland präglade Hagdahl som visade detta genom stora donationer till länet. Det var Hagdahl som donerade grundplåten till Linköpings stads museum för skön konst, nu Östergötlands museum, och dessutom en stor del av sin omfattande konstsamling. Originalmanuskriptet till Hagdahls kokbok finns nu på museet.



Hagdahlsakademien



Tack till Otema Grafisk Servicebyrå AB i Motala för original och tryckning av detta häfte.