



# Hagdahlsakademien

*Onsdag den 6 februari 2013*



# *Hagdahlskocken*

*2013*

**Marcus Larsson,  
Ombergs Turisthotell**

Ombergs Turisthotell med pensionat och restaurang, är beläget på det vackra Vätterlen, vid foten av Omberg och med milsvid utsikt över slätten och Vättern.

Marcus Larsson äger sedan 2007 Ombergs Turisthotell tillsammans med sin fru Pernilla sin bror Jonas och svägerskan Linda Johansson.

Marcus är kock och ansvarar för köket och allt som är knutet till det. Att laga mat från grunden med råvaror som finns att tillgå i området utan att ge avkall på kvalitén, genomsyrar hans arbete på Ombergs Turisthotell!





## *Matfilosofin på Ombergs Turisthotell*

Att använda det som finns omkring oss och att välja bort produkter till förmån för det som finns på närmare håll, är min matfilosofi. När råvarorna kommit till köket, gör vi allting från grunden. Maten ska ha rena smaker och vara enkelt kombinerad. Den linjen håller jag fullt ut!

Ombergs Turisthotell är beläget med Omberg, Vättern, slätten och skogen omkring oss. Det naturnära läget gör att det finns goda förutsättningar att i matlagningen använda oss av säsongsbetonade råvaror från trakten. Hög kvalitet på råvarorna värdesätter vi högst.

I området finns många duktiga odlare, fiskare och producenter av olika slag vilket möjliggör kombination av god kvalitet med närodlat och lokalproducerat. Under åren har jag som köksmästare byggt upp ett nära samarbete med leverantörerna och kan därmed vara med och påverka för att få de produkterna vi önskar och behöver.

JKs grönsaksodling, Stallsbergs lantbruk, Wettertblomman och Tåkerns trädgård levererar fina grönsaker, rotfrukter och örter. Alvastra Kungsgård, Sjöarps rökeri och Kärnekulla Gård är exempel på leverantörer som förser oss med kött, fisk och ekologiska ägg. Från Löt gårdsmejeri kommer smör och ostar och vi har tillgång till svamp och bär från Omberg och Holavedsskogen.

**Marcus Larsson, köksmästare på Ombergs Turisthotell**



# OMBERGS TURISTHOTELL

BERGET ★ SKOGEN ★ SLÄTTEN ★ VÄTTERN



---

# *Hagdahlsmiddag 2013*

---

*Kvällens producenter och leverantörer:*

**Tåkerns trädgård, Alvastra Kungsgård, Löt gårdsmejeri.**

## *Meny*

### *Fördrink med tilltugg*

**Små smakbitar från Omberg**

*Äppelmust- Kalvill, Cox Orange, Aroma - Särthöga Lillgård, Väderstad.*

### *Förrätt*

**Soppa på palsternacka**

*Vätternsik, syrad grädde, svamp från Omberg.*

*Germain Bulles de roches Saumur Brut- Chenin blanc, Chardonnay, Cabernet franc- Loire, Frankrike.*

### *Varmrätt*

**Sida och rygg på kalv**

*Jordärtskocka, picklad vintersquash, smörstekt surdegsbröd, lök, enbär från Omberg.*

*Germain cuvée Terres Chaudes Samur Champigny- Cabernet Franc- Loire, Frankrike.*

### *Dessert*

**Färskost på getmjök**

*Havtornssorbet, sirapskaka, honung från Omberg.*

*Chaume les aunis 2009- Chenin blanc- Loire, Frankrike.*

### *Som avslutning*

**Äpplen från Gränna**



## *Hagdahlsakademiens pristagare 2013*

### **DeWit - Sandström**

Hagdahlspriset tilldelas smyckekonstnärerna Margareth Sandström och Peter de Wit för utsökt hantverk och starkt personligt konstnärskap. De skapade tillsammans Linköpings stifts biskopskräkla. Båda arbetar gärna i mattslipat guld, men de har sina egna starka profiler. Peter de Wits uttryck är minimalistiskt, precist, utan att vara stelt, exakt men alltid lekfullt. Kuben svävar i rymden. Margareth Sandströms smycken antar oftast en organisk form, lever, är lätta trots storleken och de lockar till beröring. Detta konstnärspär är på samma gång lokalt älskade och internationellt betydande.



## *Hagdahlsakademiens diplommottagare 2013*

### **Smultronboda lammprodukter**

Krister och EvaLis Mattsson driver Smultronboda gård som har fårproduktion, gårdsbutik och rökeri. På gården finns också café och boende för turister. Smultronbodas charkprodukter framställs hantverksmässigt och återfinns framförallt i Östergötland och Småland.

Genom åren har Smultronboda fått flera utmärkelser för sina charkprodukter.



*Diplomformulering: "För charkprodukter av hög kvalitet med utvecklade smaker"*

### **Niklas Jonsson, Follinge Krongård, Skänninge**

Niklas Jonsson bor med sin familj på gården Follinge Krongård, strax utanför Skänninge där han odlar potatis, lök, broccoli och spannmål. Niklas hör till kategorin "volymproducenter" och odlar t ex 1000 ton potatis och 500 ton lök varje år. Niklas deltar även på Bondens egen marknad, i Linköping för att sälja sina produkter direkt till kunden, vilket han uppskattar.



*Diplomformulering: "För sitt intresse och engagemang för konsumenten"*



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 Gröntoft

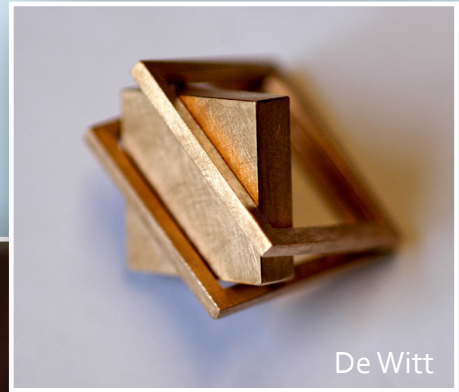
*H*agdahlsakademien bildades den 5 juni 2002 med syfte att i Hagdahls anda stödja östgötsk konst och hushållning, gastronomi och hälsa. Akademien som har 14 ledamöter skall årligen utse pristagare som utmärkt sig inom något eller några av de områden akademien värnar om. Priset utdelas i samband med akademiens 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 kokboks författare 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 kokboks litteratur.

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.

Akademiens ledamöter knyter på olika vis an till Hagdahls olika intressen och verksamhetsområden. Ledamöterna representerar bland annat länets gastronomi, näringsliv, förvaltning, livsmedelsproduktion, samt konst- och kulturliv.



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