

För dig som vill veta mer om hur vi tänker kring mat och dryck i Astrid Lindgrens Värld.



Potatis, kokt – rostad – mosad eller i raggmunkssmeten

Varje år har vi många och långa diskussioner med familjen Axelsson i Aby om vilken potatissort som är bäst lämpad för rätterna på säsongens menyer. Belana? King Edward? Och hur mycket måste vi skala för att få fram bästa potatismoset? Raggmunkar är vår näst bäst säljande maträtt, även en favorit hos barnen. Det går åt galet mycket potatis här på Astrid Lindgrens Värld. Säsongen 2015 gjorde vi av med 75 ton och för varje år ökar det.

Det småländska fläsket

Vår grisbonde Håkan från Brantestad (det går utmärkt att kalla honom för Gris-Håkan) har en speciell plats här i parken och har varit med ganska länge. Hans glada utegrisar säkerställer kvalitén på vårt fläsk under hela säsongen och utgör också grunden i korvmaterialet.

Kroppkakor från Kalmar med skirat smör och krösamos (ikväll serveras de som vickning) De lärde tvistar om det är de öländska eller de småländska kroppkakorna som är godast. De småländska innehåller mer kokt potatis i degen. I parken serveras de med krösamos som är ett gammalt namn i Småland för lingonsylt då flera lingon kallades ”kröser”.

Kyckling från Öland

Ett bra samarbete har utvecklats ihop med öländska Guldfågel. Svensk kyckling är det enda alternativet för oss sedan många år tillbaka. Deras satsning på gårdskyckling (Ventlinge) hittar ni på Linneas.

Parkens köttbullar

Här i parken går det under en säsong åt mer än nio ton köttbullar. För oss är det viktigt att vi kan vara säkra på köttets kvalitet och ursprung men också säkerheten i tillverkningen. Därför åker någon av våra kökschefer till Johans kök i Kalmar varje vecka under högsäsong för att låna deras stora maskin för att göra dem. Färsen är en blandning av småländskt nöt- och fläskkött. Vi kryddar endast med salt och peppar och använder potatis för att binda ihop smeten.

Redigt korvförnuft från Stensåkra

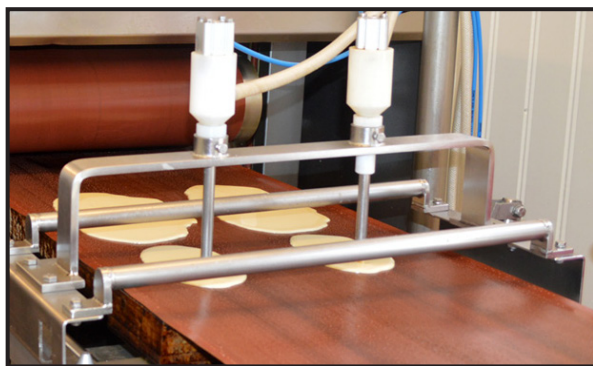
Vi tycker det är roligt att få produktutveckla tillsammans med våra producenter. Om vi tar lite av den korven och blandar med den korven och så får äpplet och osten sätta lite extra smak. På så sätt har vi skapat vårt småländska smakarbeta. Men också deras klassiker falukorven använder vi på Majkens restaurang.

Mjölken i alla dess former

De småländska kossorna är några av våra finaste vänner, Emåmejeriet i Hultsfred förädlar och tar hand om det vita guldet så vi får ost, smör och en stor mängd mjölk att servera till små och stora gäster.

Bröd från Vimmerbys lokala bageri – Vibako

Det går åt stora mängder bröd i parken under en dag, frukostmatsalen tar emot 300 gäster på morgonen och vår kallskänksbrigad omvandlar mjukt bröd till goda leverpastejsmörgåsar, köttbullemackor och en mängd annat.



Pannkakor

Våra pannkakor är numer vida omtalade och vi har under flera år finjusterat receptet så det blir riktigt bra. Inga konstiga tillsatser och självklart svenska ägg i smeten. Vi gör nästan en halv miljon pannkakor under en sommar i pannkaksmaskinen och på buffén väljer man mellan våra egna sylter och toppar med en kall klick grädde från mejeriet som bara använder sig av mjölk från småländska kossor – Emå mejeriet.

Kalvdans och ostkaka

Från den finaste råmjölken görs denna delikata pudding hos Fresons hembageri i Rimforsa. De levererar också vår ostkaka i parken som kanske är den mest kända av alla Smålands maträtter. Förr var det heller inget riktigt kalas om inte ostkakan stod framdukad och det var stor prestige i vem som kunde göra den godaste. Enligt den småländska traditionen ska man alltid börja äta ostkakan från mitten.

Glass i stora lass

En varm sommardag växer sig snabbt köerna till glassarna långa. Vi har under flera år haft ett mycket bra samarbete med Sia-glass från Slöinge i Halland. Goda glassar på riktig grädde är viktigt för oss!

Parkens bin

Uppe i luften surrar våra kollegor och jobbar hårt för att vi ska kunna servera vår egen honung på frukostbuffén. Var rädd om dem om du ser dem för de är viktiga för oss.



Jordgubbssylt

Alltid vår egen jordgubbssylt, aldrig något annat! Vi kokar också all lingonsylt, blåbärssylt och körsbärssylt som finns i parken. Nästan 10 ton bär går åt på ett år.

Våra trädgårdsmästare

De ska vi också vara rädda om för de odlar sånt som vi kan förädla och krydda med på våra restauranger. Rabarber, bönor och även en skörd av potatis blir det under sommaren och mer därtill.

Inte bara bra mat utan också bra dryck

Vi tror på att ha ett fint utbud av olika drycker utan tillsatser eller färgämnen; renpressad äppelmust från odlingar hos familjen Rudenstam, deras fantastiska mousserande dryck av vita vinbär eller roliga smaksatta sorter från Kajsa på Berga bruk. Extra rolig är hennes Jordbubbis som är kolsyrad och blandad med jordgubbar från familjen Axelssons odlingar i Aby.

Vår egen sockerdricka

Om man har ett längre stenkast till bryggeriet kan det knappast kallas för något annat än lokalt. Vi har ett fint samarbete med ÅBRO som gör vår sockerdricka, Krusbärslemonad och Hallonsoda. På kvällen finns det såklart också de lite starkare dryckerna som kryddats med humle.

ASTRID LINDGREN'S VÄRLD