

Kulinariska smaker på det svenska julbordet

Intresset för julbord är stort och smakerna är många.

De asiatiska inslagen blir allt vanligare. En grönsallad på det svenska julbordet är ett måste idag och det måste alltid finnas vegetariska alternativ.

Christer Lingström krögare, och en av initiativtagarna till Svenska Gastronomiska Institutet (som är en förening som värnar om de svenska mattraditionerna), låter sig varken lockas eller influeras av de asiatiska inslagen som de senaste åren dykt upp på de svenska julbordet.

- Jag vill främja de svenska mattraditionerna, menar Christer, som tycker att vi svenskar ska vara glada och stolta för de mattraditioner vi har och framförallt det svenska julbordet.

Christer som är ägare till Edsbacka krog skulle aldrig komma på tanken att inte servera sina

gäster ett smörgåsbord med svenska traditionella förtecken. Däremot försöker han ständigt att förnya och förbättra det svenska julbordet.

- Grönsalladen är ett måste idag på ett svenskt julbord likaså måste man alltid ha vegetariska alternativ, menar Christer.

Det krävs hårt arbete och många års erfarenhet att servera ett julbord av hög klass men det krävs också en viss kunskap hos gästen som ger sig an ett smörgåsbord menar Christer.

- Det är katastrof när man ser någon som har sillsallad, köttbul-lar, prinskorv och en bit choklad-

tårta på samma tallrik, säger Christer som menar att få full utdelning från ett julbord krävs att man har minst tre timmar på sig och att man ska hämta ny mat på ren tallrik fem gånger. Jultider är den i särklass mest hektiska perioden för många restauranger men också den mest lönsamma säger Christer som varje år tar emot ca 6000 gäster till Edsbacka julbord.

Ambitionen är att julbordet ska kännas fräscht och nytt för varje enskild gäst och det innebär hårt arbete menar Christer.

- Om någon skulle få matförgiftning skulle det vara en katastrof, både för gästen men också för restaurangen. Vi tvingas varje dag att slänga massor av mat för att undvika att något sådant ska hända, berättar han.

Christer tror att de traditionella

julbordet kommer att bestå men han kan även se att den yngre generationen är mer öppen för nya smakupplevelser.

- Så länge det sitter 40-talister inom företagsledningen som väljer lämplig restaurang att bjuda sina anställda på, så kommer de med största sannolikhet att välja den svenska maten. Att de skulle överge julsinken, sillen och revbensspjällen och framför allt snapsen, skulle enligt Christer vara osannolikt.

Jonas Ahlgren, restaurangchef på den asiatiska restaurangen East föredrar däremot de asiatiska smakerna. Trots att han varje jul ser till att äta av det svenska julbordet hemma hos sina föräldrar är det inte det han serverar till sina gäster på restaurang East i Stockholm.

- Till en början trodde vi att det inte fanns något intresse för ett asiatiskt julbord men det visade sig att vi hade fel, säger Jonas som menar att det har varit en succé ända sedan premiären för åtta år sedan.

Det asiatiska julbordet består av ca 35 olika rätter som har sitt ursprung från Thailand, Japan,

Vietnam och Korea och enligt Jonas är det sushin som är den mest populära rätten.

Det är inte bara stamgästerna och storstadsborna som vågar pröva de asiatiska smakerna utan restaurangens gäster kommer från alla delar av landet.

- Vi försöker att på varje bord beskriva de olika rätterna berättar Jonas som själv har sushin, friterad bläckfisk och några av de vietnamesiska rätterna som favoriter.

Jonas håller med om att jultider är en hektisk men rolig tid för krögarna och det krävs organisation för att allt ska fungera.

- Det värsta jag varit med om inträffade för några år sedan då hela julbordet rasade och all mat och värmeplattor hamnade på golvet, berättar han.

I dag har man investerat i ett mer stabilt bord på restaurangen så det asiatiska julbordet kommer att stå stadigt på plats lovar Jonas som tror att i framtiden kommer de västerländska influenserna bli allt vanligare men även han tror att det ska mycket till för att det traditionella julbordet ska hotas. Vi får bara mer att välja på, säger Jonas. ■

Passera gränser!

Svenskarna reser allt längre bort för att konferera. Vad sägs om en jobb-weekend på Rhodos eller en utbildningsvecka i Mexico?

Det ökade intresset för att konferera utomlands kommer att bli tydligt på den kommande konferensmässan. Det är en mängd olika länder som har valt att komma till Sverige för att marknadsföra sina konferensanläggningar.

Margaretha Alfthan som ansvarar för konferensmässan i Sollentuna säger att det är första gången de har utställare som kommer från andra länder än Skandinavien.



- Från att tidigare enbart haft represetanter från Irland, Ungern, Malta och Kenya bara för att



Foto: Fritidsresor

nämna några, berättar Margaretha.

Birgitta Nygren, säljare från VingKonferens, har sett en klar ökning av utlandskonferenser ända sedan 1993. Hennes förhoppning är att det ska fortsätta. - Vi jobbar med alla slags företag både inom näringslivet och inom den offentliga sektorn och beroende på budget och konferensens syfte varierar resmålen.

Trots att researrangörer kan se ett uppsving inom de flesta branscher är det ändå banker, IT-

bolag och revisionsbyråer som tillhör de vanligaste kunderna, säger Birgitta.

- Den typ av konferens som har ökat mest är weekend konferensen, då man ser till att utnyttja tiden maximalt för både jobb och nöje.

Trots att svenskarna väljer att konferera i de vanligaste turistländerna finns det också mer exotiska platser att välja bland. Thailand, Bali och Mexico för att nämna några. ■

MEDELTIDA GÄSTABUD

Kombinera din konferens med ett spännande äventyrspaket:

- Kanotsafari & Guldvaskning, 1 899 kr
- Tennisturnering & Hinderbanor i mörker, 2 499 kr
- Bestigning av Mimerlaven & 5-kamp, 1 899 kr
- Ridning & Lärduveskytte, 1 999 kr

Paketet ovan inkluderar även Medeltida Gästabud med levande musik, godbitar från Norbergs 1700-talskafé, bastu & pub, guidning samt helpension, logi och konferenslokaler. **Beställ konferensmapp!** Tel 0223-231 55



KLACKBERGSGÅRDEN

Klackberg 10 A, 738 91 Norberg, Fax 0223-225 45, kursgard@harjaro.com, www.harjaro.com

Ge jernet på Klackbergsgården!



VingKonferens tio i topp lista för resmål när det gäller antal passagerare/kunder:

Mallorca
Gran Canaria
London
Costa del Sol
Cypern
Teneriffa
Åre
Rom
Rhodos
Barcelona