

Fredag 22 november 2024 Ett magasin från Svenska Dagbladet

SvD Mat&dryck



Inte som andra julbord

Skandi-japanskt eller historiskt? Detta är krogarna som bjuder på jul utöver det vanliga.

Glödgade godsaker

Apelsinfrisk och sofistikerat kryddad – så smakar årets bästa glögg enligt panelen.

Varmt och enkelt

I helgen värmer vi oss från novemberkylan med grytor och gratänger.

Flytande gåvor

Bjuden på festligheter? Anders Melldén tipsar om perfekta presentviner.

Guiden



FOTO: AMANDA JONA

1. Mathistorikern Richard Tellström inspekterar julbordet på M/S Waxholm III.

Julbordet är dukat

Bortglömda klassiker, sekelskiftesromantik och hemma hos-upplevelser. SvD Mat&dryck guidar till sex julbord som sticker ut lite extra.

Text: Linda Illste

1

Till havs med mathistorikern M/S Waxholm III

28 nov-24 dec, stromma.com

–**DET KÄNNS** nästan surrealistiskt att det har gått 30 år sedan jag dukade fram första julsinken ombord, utbrister Jesper Taube, krögare på kanalbolaget Strömmas äldsta fartyg M/S Waxholm III.

De flytande julbordstraditioner i sig är dock ännu äldre. Sedan 1980 har nära en halv miljon gäster klivit ombord Strömmas fartyg för att på kryss genom Stockholms skärgård njuta av julens smaker. Nytt för i år är att Jesper Taube tagit hjälp av välkände mathistorikern Richard Tellström. Tillsammans har de kompletterat vinterns utbud med "en bortglömd klassiker, en favorit och en nyhet", vilka ingår bland julbordets 80 rätter och smakbitar.



FOTO: PRESSBILD

2. Lämna plats för desserterna! Artipelags omtyckta konditori ser till att julbordets söta avslutning är i en klass för sig.

2

Van Gogh och revbensspjäll Artipelag

28 nov- 22 dec, gustavsberg.artipelag.se

ARTIPELAG ÄR ett säkert utflyktskort för alla konstintresserade familjer. Så varför inte kombinera besöket på det gränsöverskridande museet med julbord? I slutet av november tänds den öppna spisen och med utsikt över Baggensfjärden dukas de klassiska, lokalproducerade rätterna å la ingefäradoftande revbensspjäll med plommon, gräddstuvad kål och pepparrotsgravad lax. Extra plus ger vi för de 16 vegetariska alternativen. Artipelag är även omtalad för sitt konditori varför dessertbordet är i en vacker, välsmakande klass för sig.

Ett tips är att komma 14 december då museet arrangerar en julmarknad. Missa inte heller den immersiva Van Gogh-upplevelsen som visas fram till 2 februari i Artbox.



FOTO: CAROLINE LÖNNING

4. Taks julmeny bjuder på rökt och rå nordisk fisk samt japanska tolkningar av svenska klassiker.

4

Skandi-japanska julsmaker TAK

18 nov-21 dec, tak.se

DET ÄR INGEN överraskning att skandi-japanska fusionrestaurangen Tak, högst upp i hotell Hobo, firar jul med annat än köttbullar och Janssons frestelse. Här har man i stället tagit fram en julmeny döpt till "Winter chef's choice" som inleds med sugaki-ostron, ponzu och daikon. Därpå följer en smakresa i fem serveringar med inslag som rökt laxsashimi, löjrom, ostronblad och sudachi ponzu. Mer sugen på en traditionell julbordsupplevelse? I izakayan dukas en japansk tolkning av den klassiska svenska bjudningen upp. Tänk makirulle med skagen, pepparrot, löjrom och dill, eller steam buns fyllda med fläksida, ris, pickles, salladslök- och ingefärelsh.

5

Hemlagat i villan Restaurang Husmor Lisa

3-23 dec, Vaxholm, finastelisa.se

TRENDEN MED hemmakrogar exploderade under pandemin och bland dem är Husmor Lisa en favorit. Lisa Lönner Pulkkinens restaurang drivs i familjens stora jugendvillan i Vaxholm, med utsikt över fjärd och brygga. Under december månad är hennes lantligt husmoderliga koktekniker fokuserade på julmiddag i sju omgångar. Recepten har gått i arv i generationer och allt – inklusive chark, sill, smör, bröd, marmelader och godis – är tillagat i huset. Vidare serveras varje del från Sörmlandshjorten med variation på kålrot och höstens svampskörd till tonårsbarnens småkaksbak, med en kul familjehistoria. Mycket gott, mycket personligt.



FOTO: PRESSBILD

5. Det är lätt att känna sig hemma hos Husmor Lisa i Vaxholm, som under december serverar en julmiddag med sju serveringar.



FOTO: HANNES SÖBERGLIND

3. På hotellet Fågelbrohus kan julbordet förlängas till en hel helg fylld av julstämning.

3

Lantlig julstämning Fågelbrohus

28 nov-21 dec, Värmdö, fagelbrohus.se

I SALONGEN SPRAKAR brasan. I handen ett glas glögg. Ibland är det allt som behövs för att komma i julstämning, och det är precis vad lantliga hotellet Fågelbrohus på Värmdö bjuder alla gäster som bokar Julens paket. Det slutar förstås inte där. Efter den varma, kryddiga drycken serveras husets noga utvalda julbordsfavoriter, vilka satts samman i nära samarbete med lokala leverantörer. Kommer ni redan vid incheckningstid på eftermiddagen finns även möjlighet att njuta av poolen och relaxavdelningen, kanske boka en spabehandling signerad Kerstin Florian. Natten tillbringas i ett bekvämt rum innan nästa morgon inleds med frukostbuffé.



FOTO: PRESSBILD

6. Pepparkakshuset är på plats på Vår Gård, där man i år serverar julbordets desserter i Villa Skårtofta.

6

Med smak av sekelskifte Vår Gård

29 nov-21 dec, Saltsjöbaden, vargard.se

CITRON OCH gräslökssill, kaviarströmming, rökt makrill och viltprinskorv. Lammbräna, älgsalami och rödkållsallad med valnötter och apelsin. Det ansenliga julbordet på kulturhistoriska mötesplatsen Vår gård i Saltsjöbaden är en extravagant affär. För att inte tala om smakrik! Som om det inte vore nog äger den sekelskiftesromantiska avslutningen på årets julbord rum i Villa Skårtofta anno 1897. Här i industrimannen John Bernströms före detta privatbostad, uppford av arkitekten Gustaf Lindgren, dukas bageriets dessert- och godisbord. Missa sedan inte en stärkande ave i cocktailbaren Tant Grön innan hemgång.