

Fredag 24 januari 2025 Ett magasin från Svenska Dagbladet

# SvD Mat&dryck

## Nobelsmaker vid Riksgränsen

Svenska Lappland har aldrig smakat så gott som just nu – detta är våra favoriter.

### Flytande guld

Med smak av ljung och hallon – panelen testar honung och delar ut två fullpoängare.

### Mat som gör gott

I helgen tar vi hand om varann lite extra med kostrådgivarens mat för ett friskare liv.

### Italiensk helg

Vinexpert Anders Melldén tipsar om åtta italienska viner med tillhörande middagar.



Cocktailmästaren Johan Evers har flyttat in på Operakällaren, där han i förra veckan invigde Bar Othilia.

FOTO: PRESS



FOTO: PRESS

## VINNANDE VATTENHÅL

**"NÄR KAN JAG komma tillbaka?"** Det är det första gästerna ska tänka när de lämnar Bar Othilia för kvällen. Åtminstone om bartendern Johan Evers får som han vill. Och vem vill inte komma tillbaka och se en cocktailmästare i arbete? Med en karriär som sträcker sig över två decennier, med utmärkelser som "årets bartender" och nu senast hjärnan bakom succén A Bar Called Gemma är Johan Evers en av landets mest framstående bartenderar. I förra veckan inledde han ett nytt kapitel med invigningen av Bar Othilia i Operakällaren.

– Drinkmenyn bygger på fem kategorier där modernt möter klassiskt. Jag är särskilt nöjd med drinken All or nothing som är inspirerad av Daniel Höglanders och Emanuel Tärnqvists signaturrätt med kokos, yuzu och kaviar, säger Johan Evers. operakällaren.se **JE**

## 25

och 26 februari väntar nya smaker på enstjärniga krogen Nour i Stockholm. Då övertas nämligen köket av prisbelönta kockarna Ida Bauhn och Destrée Jaks (årets kock 2023) som bjuder på en exklusiv four hands dinner. Duon utlovar en gastronomisk resa där gemensamma erfarenheter och individuella signaturrätter smälter samman till något helt nytt.

## VÄRLDENS VÄRSTA MAT?

**DE ALLRA FLESTA** gör listor över världens bästa krogar, maträtter och matstäder. Men mat- och reseguiden Taste Atlas gör precis tvärtom: med hjälp av 600 000 läsare har man sammanställt en lista över planetens värsta mat. Och Norden fullständigt äger topp fem! På första och andra plats hittar vi två klassiker från norr, blodplättar respektive blodpalt, vars ren- eller grisblod tydligt är oerhört avskräckande. Fyra är Skellefteå-specialiteten Calskrova, "skrovmelet" med hamburgare och pommes inbakat i en calzone, medan isländsk gethuvud (sviö) är femma. Vi hävdar bestämt att 600 000 människor har fel! **JE**



FOTO: STELLA PICTURES

Nystartade Dagobert på Odenplan vill förse morgonpendlare med goda och prisvärda mackor.



FOTO: PRESS

## FRUKOST PÅ SPRÅNG

**SMÖRGÅSTRENDEN ÄR** fortsatt stark i Stockholm. Strax innan jul öppnade Dubbla deli i Hötorghallen. Mackverket fortsätter sin expansion och i förra veckan var det premiär för affärsutvecklaren Johan Svenssons koncept Dagobert vid Odenplans tunnelbanestation. Fyra dagar i veckan mellan klockan 7.00 och 9.30 förser han frukostsugna pendlare med "another level sandwiches", från en meny framröstad av 700 smörgåsfantaster.

– Varje gång jag morgonpendlat har jag saknat möjligheten att köpa en god frukostmacka till rimligt pris. 7Elevens utbud känns fabriksgjort och kafékedjornas mackor lever inte upp till det höga priset, säger Johan Svensson som inte tar mer än 55 kronor för en generös dubbelmacka och kaffe. Den som inte vill riskera att bli utan frukost kan förbeställa på dagobert.se **JE**

## 80

procent. Så mycket steg det globala priset för arabicabönor i fjol, vilket är den högsta prisökningen sedan 1977 då snöväder förstörde stora delar av kaffeskörden i Brasilien. Även denna gång är det vädret i Brasilien och Vietnam, världens två största kaffeproducenter, som ligger bakom prisökningen. Kaffegiganter som Nestlé lovar fortsatta prisökningar och mindre förpackningar i konsumentled.

## Ginälskarnas nya hem

**HÄRNÖSANDS STOLTTHET** Hernö Gin nöjer sig inte med att göra världens mest prisbelönta gin – nu ska man även bli världens främsta gindestination. Målen är med andra ord högt satta när gånget med Jon Hillgren i spetsen slår upp dörrarna till Hernö Gin Hotell den 9 februari. Byggnaderna var inte helt utan kontroverser (det talades bland

annat om "förstörda riksstressen"), men nu glänser stadens nya landmärke och destinationshotell på Kanaludden i centrala Härnösand, med utsikt över Södra sundet och Bottenviken runt hörnet. Innanför glasbyggnaden väntar 128 rum och en omfattande relax och poolclub med panoramabastur, soldäck, lounge och kall- och varmbassänger.

Samt, viktigast av allt, ett flertal ginbarer och restaurangen Southside där lokala råvaror paras med destilleriets drycker.

Under våren erbjuds bland annat paketet "gin weekend" med två övernattningar, två middagar och besök på Hernö Gin med tillhörande ginprovning. [hernoginhotell.com](http://hernoginhotell.com)

Jan Ekholm



FOTO: PRESS