



På ett år hinner ungefär 60 000 portioner kalvdans lämna gården i Eggvena, strax utanför Herrljunga.



Nyräddad kalvdans för leverans till ett äldreboende.



Nya gröna vågen!

Trenderna i matvärlden har varit många: långkok, ekologiskt, närodlat, slowfood, nordiska smaker... Nu har de alla smält samman till en välkommen grön revolution. Möt Ewa Vikingson som producerar kalvdans: en tydlig symbol för den nya tiden.

TEXT ANNA WENDT FOTO LISA BJÖRNER



Många minns den från när man var barn. Andra vet inte ens vad kalvdans är, den där brylépuddingliknande desserten som görs på kons första mjölk efter kalvning. Somliga har talat om den i termer av utrotningshotad. Men efter en tid av exotiska smakimporter har vi på allvar börjat blicka tillbaka mot vårt ursprung. Enkla rätter, få ingredienser och fokus på bra råvaror ligger i tiden tillsammans med intresset för vår egna svenska matkultur. Närodlat har plötsligt fått en statusstämpel på krogar landet över, och i menyerna specificerar man noggrant var råvarorna kommer ifrån.

En av dem som vet att ta tillvara vårt kulturarv är Ewa Vikingson i Eggvena strax utanför Herrljunga. Ewa är en av få småskaliga producenter i Sverige som tillverkar kalvdans för kommersiellt bruk – ett projekt hon startade 2004 med ambition att ta vara på överbliven råmjölk, som ofta annars går till spillo eftersom den inte går att sälja till mejerierna.

Från det rymliga arbetsköket, där kalvdansbagarna Ewa och Ann-Marie Ulvbro är igång, sprider sig en doft av kanel. Nyräddad kalvdans är på väg till lokala butiker, kaféer och restauranger för att sedan försvinna lika snabbt som smör i solsken.

– Tre dagar i veckan bakar vi, berättar Ewa. Sammanlagt blir det ungefär 60 000 portioner på ett år. Och alltså går åt.

En ko ger mellan 5 och 25 liter råmjölk, varav kalven behöver ungefär 16 liter för att överleva. När kalven fått sitt kan överskottet användas till kalvdans. Bara den allra bästa råmjölken duger, vilket gör att tillgången på råvaran blir begränsad. ▶



Till det trivsamma livet
på gården hör också en
skara katter!



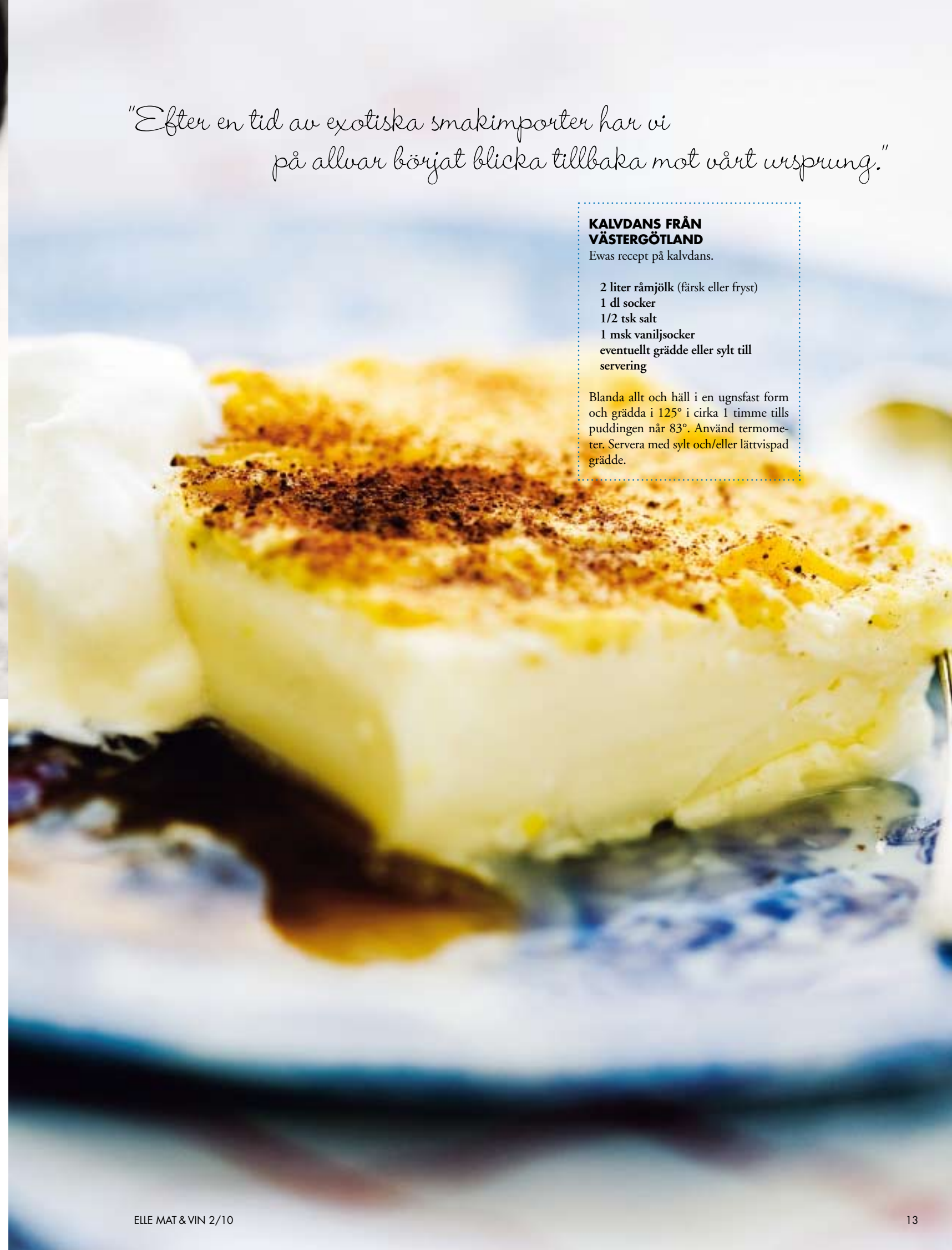
"Efter en tid av exotiska smakimporter har vi
på allvar börjat blicka tillbaka mot vårt ursprung."

KALVDANS FRÅN VÄSTERGÖTLAND

Ewas recept på kalvdans.

2 liter råmjölk (färsk eller fryst)
1 dl socker
1/2 tsk salt
1 msk vaniljsocker
eventuellt gräddesylt till
servering

Blanda allt och häll i en ugnsfast form
och grädda i 125° i cirka 1 timme tills
puddingen når 83°. Använd termome-
ter. Servera med sylt och/eller lättvispad
gräddesylt.



Råmjölken innehåller extra av allt: mer vita-
miner, mer järn, lite mer fett och massvis av
antikroppar. Den innehåller dessutom näs-
tan tre gånger mer protein än vanlig mjölk,
och det är just det som gör att den stelnar när
den hettas upp. Den höga proteinhalten är
också anledningen till att mjölken inte kan
skickas till mejerierna eftersom den skulle
stelna i ledningarna vid pastöriseringen.

Ewa skär upp ett par kuber av den pudding-
liknande desserten och serverar dem på varsitt
litet fat tillsammans med en klick hemlagad ra-
barbersylt.

– Här, säger hon och sträcker fram tallriken
till oss.

Konsistensen är len, lite gnisslig, och på-
minner om något mellan ostkaka och brylé-
pudding. Fast i en klass för sig. Sylten passar
perfekt med den bakade mjölken och ett un-
derbart välbehag sprider sig i hela magen.

För Ewa som bott i trakten i hela sitt liv och
är uppväxt med kalvdans, är det inget särskilt
exotiskt fenomen. Men i takt med att jordbru-
karna i landet blivit allt färre, har den med tiden
blivit lite bortglömd.

– När Stefan Karlsson på restaurang Fond
i Göteborg tog in vår kalvdans för ett par år
sedan nådde den plötsligt en helt ny nivå, säger
Ewa. Det var jätteroligt att se.

Nu finns kalvdans att få på allt fler av
landets krogar.

Men kalvdansen är inte det enda exemplet
på att det under de senaste åren gått trend i
att ta tillvara det nära och ekologiska. Succén
för Ekolådan, Årstiderna och Ecoviva, där de
två förstnämnda levererar ekologiska frukt-
och grönsakslådor och den sistnämnda en helt
ekologisk mat-tjänst hem till dörren, har blivit
ett faktum. Och Bondens marknad, där man
kan köpa nyskördat direkt från gården har
också gjort sig populär. På restaurang Djuret
i Stockholm har man nischat sig genom att ta
hand om, och utnyttja, alla styckningsdetaljer
och därmed bara servera ett djur i taget.

Lisa Förare Winblad, matskribent på
Sydsvenskan och redaktör för Taffel.se pekar
också på ogrästrenden som vi sedan några år
tillbaka kunnat se på menyerna hos krogar som
danska Noma, och Leijontornet och Oaxen i
Stockholm, som tydliga exempel.

– Uppenbart dyra delikatesser anses plötsligt
lite brackiga. Men nässlor, plister och löktrav
är egentligen lika dyrt, eftersom tid är pengar.
Och gästerna gillar att äta det de inte har tid att
fixa själva. Långkok på billigare kött och inälvor
är andra billiga basic-grejer som folk älskar på
krogen men är lite rädda, eller för stressade, för
att laga hemma, säger Lisa.

VAD ÄR KALVDANS?

Kalvdans eller råmjölkspannkaka är en
maträtt gjord av råmjölk – den första och
mycket proteinrika mjölk som kon producerar
efter kalvning. Råmjölken kryddas och kokas
tillsammans med socker och salt i ett vatten-
bad i ugnen (alternativt på låg värme lång
tid) tills den stelnar till en krämig konsistens.
Kalvdans serveras sedan varm, ljummen
eller kall med sylt. (Källa: Wikipedia)

SLOWFOOD-MÄRKT

Kalvdansen är numera upptagen i *Slow food*-
organisationens "Smakernas ark". Här samlar
man bra mat som är utrotningshotad med
syfte att rädda våra klassiska smaker och skydda
de lokala matkulturerna. Andra produkter som
finns i den svenska Smakernas ark är: Flod-
kräftan, Suovas reninnanlår, källarlagrad getost
från Jämtland/Härjedalen, Katja, Karin, Stella
och Bonita – bruna bönor från Öland,
Upplandskubb, Linderödsgrisen, och lantvete
från Öland och Gotland.
Slow food-rörelsen grundades i Italien 1986 som
en reaktion på fastfood, det vill säga industritill-
verkad mat.



Bara den allra bästa
råmjölken duger till
kalvdans!

"Den enkla, vilda och hantverksmässiga maten
har blivit en viktigare statusmarkör än kaviar och ostron."

Och det är inte bara på krogen vi längtar efter det genuina. Enligt Lisa pågår det en liten revolution med svampplockning, surdegsbak, saftning och syltning även därhemma. Hon pratar också om den enkla, vilda och hantverksmässiga maten som en viktigare statusmarkör än kaviar och ostron. Där det handlar mer om kunskap.

Men hur kommer det sig att det är så? Att vi har blivit mer och mer intresserade av att blicka tillbaka på gamla traditioner och vanor?

Henrik Mattson, trendinformatör på Bloc framtidsforskning menar att det är en reaktion mot den snabba utvecklingen vi har i dag – en trend som egentligen började redan för 25 år sedan i England, då den legendariske kocken Alastair Little serverade äkta husmanskost på sin restaurang i Soho. Enkelheten och det genuina blir en trygghet som vi kan luta oss mot när den ständiga förändringens vindar blåser allt fortare.

– Vårt behov av att ta tillvara det vi redan har och förstärka det som känns äkta går dessutom hand i hand med det lokala och ekologiska tänkandet – ett fenomen som kommer att fortsätta växa, säger Henrik. Han pratar också om nyckelord som Handmade/Hightech, två motsat-

ser som kommer växa sig allt större och som vi kommer att bli ännu duktigare på att förena.

Även på dryckessidan skvalpar en glad, grön våg. – Det säljs allt mer ekologiska produkter på Systembolaget och allt fler vinodlare försöker sig på att odla ekologiskt – ja till och med biodynamiskt, säger Ia Orre, ELLE mat & vins dryckesexpert.

– Helhetstänkande och hållbarhet "sustainable wine growing" tror jag kommer bli nyckelord i dryckesvärlden. Och glöm inte de många små bryggerierna i Sverige som ju gör lokalt, gott öl. En del, som de goda Hälsinge pilsener, Arboga världslager, Oppigårds spring ale och ekologiska Augustimånens premium, går bara att köpa lokalt och helst i säsong. Det tycker jag är kul! På Gotland destilleras till exempel morrots- och sparrissnapsar, och allt fler kryddade brännvinsorter görs på ekologisk råvara.

I Kullings härad fortsätter lugnet att vila över slätterna och betesmarkerna där kor samsas med sina kalvar. Här finns inga tankar på om det är en trend eller inte. Här är det bara självklart. Och stoltheten över att kunna bidra till bevarandet av den svenska matkulturen räcker långt nog. □

DANSA MED KALVAR?

Hur namnet kalvdans blivit till, finns det flera versioner av. En säger att om inte kalven får sin råmjölk, kommer den aldrig att dansa (den dör). En annan säger att när man bakade råmjölkspannkaka i ett vattenbad på spisen så dansade kastrullen.

HÄR HITTAR DU KALVDANS!

Kullings kalvdans, Herrljunga kommun – se hemsida för återförsäljare.

Bondens matbod, *Gårdarnas butik* samt *Gårdsbutiken* i Stockholm.

Mamma Mu's delikatesser, utanför Uppsala.

Minus chokladstudio, utanför Kristianstad.

Carl Michael, Stockholm.

Gudagott, *Mölnåls ost* och *Walldén o*

Berglund i Saluhallen, Göteborg.

Falbygdens ost, Falköping.

KG gårdsdelikatesser, *Vara sparköp* m fl.