



Hagdahlsakademien

Fredag den 6 februari 2015



Hagdahlskocken

2015

**Karin Elebring och
Thomas Hallgren**

Östgöta Kök värnar om det goda. Mat som grundar sig på kärlek till utvalda råvaror, gärna från gårdarna på den bördiga östgötaslätten. I tio år har det varit Thomas Hallbergs och Karin Elebrings filosofi, och den har genomsyrat alla koncept de har utvecklat under åren.

Matresan började då de tog över den anrika restaurangen Knäppingen. Deras gemensamma passion för äkta matlagning från grunden med råvaror av hög kvalitet är och förblir deras signum.



Med åren har koncepten blivit flera och består idag av Östgöta Kök Nya Torget, Östgöta Kök Ekbacken, Härlig Pasta, Ardor och en delikatessebutik. I vår får Norrköping möjlighet att ta del av ännu en av Thomas och Karins förverkligade drömmar – Burgers and Bangers.

Hederspriset på Handelsgatan i Norrköping 2013, Årets företagare i Norrköping 2014, nominerade till Årets gasell 2014 bevisar att deras ödmjuka men fokuserade arbete på att servera god mat med fokus på helhet och hållbarhet, som gäller både matlagning och arbetssätt, är en lyckosam satsning.

Så vill de också fortsätta.
God mat, lagad från grunden.
Med de bästa råvarorna.
Och med kärlek.



Matfilosofin på Östgöta Kök

Östgöta Köks matfilosofi baseras på kärleken till maten, passionen för råvarorna och samarbetet med lokala och regionala producenter. Norrköping är inbäddat av djupa skogar, bördig åkermark, sjöar och hav. Vi är omgivna av fantastiska råvaror!

Att samarbeta med lokala producenter som levererar högkvalitativa råvaror är därför en självklarhet för oss. Många har följt oss under alla våra verksamma år. Beroende på säsong fylls köket av jordärtskockor, varmrökt lax, ekologisk glass, hemgjorda korvar och ibland bär från våra kockars trädgårdar.

Att värna om hållbarhet är viktigt både i vår matlagning och i vårt företagande. Alla våra 45 medarbetare är lika viktiga och vi värnar om känslan av att vara ett litet företag där besluten är snabba och passionen för mat, känslan för råvarorna och bra arbetsvillkor alltid genomsyrar vårt arbete.

Middagen vi har valt att servera är en måltid som kan avnjutas med extra gott samvete. Vi har hållbarhet som en röd tråd genom vår meny, där proteinet får en mindre dominerande plats. Grisen kommer från två av Hagdahlsakademiens pristagare, vi serverar blomkål, norsk kungskrabba, Vätternröding, jordärtskocka och mellanrätt som baseras på Billbäcks höstäpplen.

De röda krusbären har en av våra kockar odlat i Stenbäcken. Vinerna har ett genomgående ekologiskt tänk och kommer från små familjevårdar.

Det är precis så vi vill att mat ska serveras. Med omsorg om miljön, med utsökta råvaror och utan att någonsin tulla på vår matfilosofi: mat lagad från grunden. Med de bästa råvarorna.

Karin Elebring och Thomas Hallgren på Östgöta Kök

Vår serveringspersonal går i årskurs två och tre, Fria Läroverken i Norrköping:



*Boel Dollerup, Sanna Fredriksson
Ebba Sjöberg och Mimmi Ekvall.*



*Emma Egerskog August Augustsson
och Jessika Sörman.*



Mikael Bodin och Anton Kardell

Östgöta Kök



- Östgötsk mat när den är som bäst



Flagdahlsmiddag 2015

Meny

Av Karin Elebring och Thomas Hallgren

Små potatisflarn med Kalixlöjrom

Deutz Brut Classic

Blomkål

Brassica oleracea var. botrytis

Norsk Kungskrabba, mandelpotatis, gröna ärtor

2013 Rully Aoc Bourgogne Frankrike

Morot

Daucus carota sativus

Vätternröding, höstapple, krasse

2013 Rully Aoc Bourgogne Frankrike

Jordärtskocka

Helianthus tuberosus

Gårdslamm från Rodga gård, kål, tryffel

2012 Rosso di Montalcino, Tenuta di Sesta Italien

Granité på Billbäcks höstäpplen

Malus domestica

Vit Caprin från Hejtorps gårdsmejeri

2002 Dom S Gaudron, Moelleux Vouvray Frankrike

Röda krusbär från Stenbäcken

Ribes uva-crispa

Choklad, mandel

Körsbärsvin Rancio Lolland, Danmark

Kaffegodis

Hagdahlspriset

Hagdahlsakademien har äran att tilldela: **Per Jensen**
2015-års pris till Charles Emil Hagdahls minne med följande motivering:

”Med djurens bästa i fokus forskar och förmedlar han kunskap om djurhälsa och köttkonsumtion.”

Per Jensen är professor i etologi, dvs läran om djurs beteenden, vid Linköpings Universitet. Per intresserar sig för både livsmedelsproduktionens husdjur och familjehusdjur och har skrivit flera böcker, t ex *Hur mår maten?* (2012) och *Hunden som skäms – myt eller sanning?* (2014).



Hagdahlsakademiens pris för Skolbarns matvanor

Priset delas ut för att stimulera utveckling av goda matvanor och en sund inställning till mat hos barn i skolan. Hagdahlsakademien, i samarbete med Föreningen för Östergötlands Barn, ger priset till den skola i Östergötland som bedöms ha bidragit på ett särskilt förtjänstfullt sätt till att barn får goda kunskaper och attityder till mat, samt regelbundna matvanor.

Hagdahls pris för Skolbarns Matvanor går i år till **Björke skola i Igelfors**, som ligger i norra Östergötland. Motiveringen lyder: *”För matens kvalitet, måltidernas utformning, miljön, den goda stämningen och barnens delaktighet i både planering och tillagning”.*



Hagdahlsakademiens pris för Bra Mat i äldrevården

Priset delas ut till den eller de i Östergötland som bedöms ha bidragit på ett förtjänstfullt sätt till att uppmuntra utveckling av bra mat och goda måltider för äldre inom både offentlig och privat äldrevård.

Priset går i år till **Kosmo Garnisonens Vårdboende** i Linköping som *”med stor lyhördhet och respekt för de boende skapar hög måltidskvalité och matglädje både till vardags och fest.”*

Hagdahlsakademiens diplommottagare



**Grisproducenterna
Jeanette och Hans Blackert,
Vistena, Skänninge**

Diplomformulering:
*”För pedagogisk öppenhet”
kring grisproduktion”*



**Ekologiska grisproducenterna
Catarina och Jan Arvidsson,
Kalvsjö, Motala**

Diplomformulering:
*”För publik produktion av
utegrisar”*

Årets Hagdahlskock



**Karin Elebring och
Thomas Hallgren**

Formulering:
”För berikande, hållbar utveckling av Norrköpings restaurangscen och medvetet användande av östgötska produkter”



Adjungerad ledamot:
Olof Hermelin



1 Elisabeth Nilsson



2 Viveka Adelsvärd



3 Lana Brunell



4 Johnny Ludvigsson



5 Lasse Frisk



6 Fredrik Eklund



7 Elisabeth Lagerfelt



8 Martin Lind



9 Stefan Hammenbeck



10 Marie Lönneskog
Hogstadius



11 Kalle Bäck



12 Lars-Inge Johansson



13 Inga Wallenquist



14 Magnus Grönroft

Hagdahlsakademien bildades den 5 juni 2002 med syfte att i Hagdahls anda stödja östgötsk konst och hushållning, gastronomi och hälsa. Akademien, som har 14 ledamöter samt en adjungerad, skall årligen utse pristagare som utmärkt sig inom något eller några av de områden akademien värnar om. Priset utdelas i samband med akademiens högtidssammanträde den 6 februari (det datum då Hagdahl föddes).

Akademien har tagit som valspråk "Optimum omnium – Det bästa av allt" och anknyter till "Det bästa af allt!" som är titeln på en bok Ch Em Hagdahl utgav 1885, under pseudonymen H Hagdahl. Charles Emil Hagdahl (1809-1897) var läkare och kokboks författare och anses vara den som introducerade den moderna matlagningen i Sverige. Kokboken var banbrytande inte bara för sitt nytänkande inom kokkonsten utan även som näringsfysiologisk handbok. Dessutom är den utomordentligt spirituellt skriven. Kokkonsten som vetenskap och konst kom ut för första gången 1879 och är förmodligen den mest citerade inom svensk kokbokslitteratur.

År 2004 utgav Hagdahlsakademien en faksimil av Hagdahls berömda kokbok tillsammans med Carlsons bokförlag. Samma år presenterades Hagdahlsservisen, formgiven av akademiledamoten och konstnären Lasse Frisk och keramikern Amie Stålkranz.

Hagdahl föddes i Linköping och gick i skola här. Stor känsla för Östergötland präglade Hagdahl som visade detta genom stora donationer till länet. Det var Hagdahl som donerade grundplåten till Linköpings stads museum för skön konst, nu Östergötlands museum, och dessutom en stor del av sin omfattande konstsamling. Originalmanuskriptet till Hagdahls kokbok finns nu på museet.



Hagdahlsakademien



Tack till Otema Grafisk Servicebyrå AB i Motala för original och tryckning av detta häfte.