

SVERIGES HUNGRIGASTE MATTIDNING

gourmet

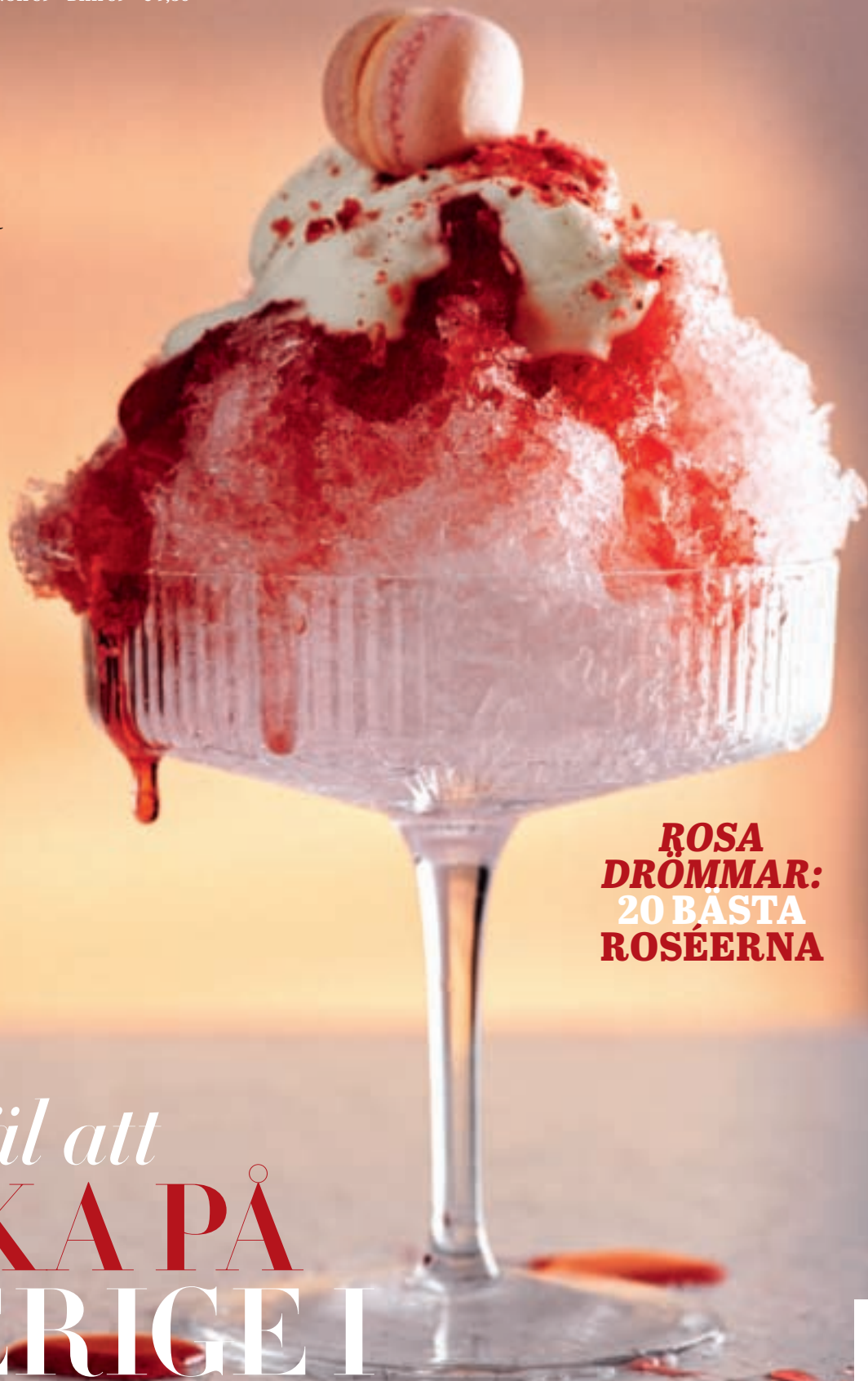
NR 4 2022 79 KR • NOK 89 • DKK 89 • € 9,30

HYVLAD ISGLASS
HETAST I SOMMAR

ASTER
SPETT PÅ
SKÅNSKA

ANIMO
SJÄLFULLT
I STORSTAN

HÄCKEBERGA SLOTT
HÄRLIGASTE
SOMMARHÄNGET



**ROSA
DRÖMMAR:
20 BÄSTA
ROSEERNA**

50 *skäl att*
SMAKA PÅ
SVERIGE I
SOMMAR

SWISHA 499KR
TILL 1232909828
FÅ 7 NR AV GOURMET



SMAKEN AV SVENSK SOMMAR

Vem man än träffar inom krogbranschen verkar de känna samma sak. För dånande varningsklockor om inflation, stigande boräntor och skenande matpriser till trots möts man av en spirande, sprittande glädje över vetskapen att vi gäster är tillbaka. Och att det märks hur mycket vi har saknat att gå ut på lokal och umgås med varandra. Nu vill vi åter träffas på krogen, ofta, och kanske stanna kvar lite längre, ta ännu en dessert, en avec till kaffet – bara stanna upp och njuta av miljön, människorna, det hemtama klirret i glasen och det sköna slammer som så ofta uppstår och ligger i luften på krogen.

2022 blir första sommaren på tre år med någon sorts normalitet. Här på Gourmet tipsar vi som vanligt om säsongens bästa svenska upplevelser, med den skillnaden att många under den här tiden faktiskt redan har hittat till de där mest spännande skrymslena runt landet på egen hand – från hemliga finmatskrypin i fjällvärlden till lyxlodger i trädhöjd.

För är det något de här senaste två åren tycks ha lärt oss är det konsten att äntligen lyckas njuta där vi står. Visst, de stora resebolagen gör vägen när vi resenärer vill boka på drömsemestern – både destinationer Långtbortistan inför höst och vinter och närmare våra älskade medelhavssomrar tycks tillbaka nästan som förr. Men vi läser också dagligen om struлет med nya pass hos polisen, kökaoset i flygplatsernas säkerhetskontroller runt Europa, kanske allra värst på Arlanda. Med resultatet att vi kanske i alla fall står kvar där på marken, samtidigt som vi ser planet och den där allt dyrare flygbiljetten lyfta mot skyarna.

Kort sagt, många tecken tyder på ännu en klimatsmartare sommar i Sverige. Och vi håller oss så gärna på hemmaplan och passar på att stötta krog-, hotell- och destinationsbranschen – och njuter av upplevelser nära naturen. I detta matiga sommarnummer slingrar vi oss fram längs krokiga skånska vägar och bromsar in vid bildsköna Häckeberga slott, där designerparet Anna och Lars Norrman tillsammans med Malmös Michelin-stjärna Titti Qvarnström bygger egna världar att drömma sig bort i. Fortsätter mot Österlen och hittar Tareq Taylor vid spisen till sommarens stora vinfestival, som hyllar våra hårt arbetande svenska vinbönder. Drar oss västerut mot Varvsstaden, Malmös nya stadsdel där Şahin Erdal hittat sina turkiska rötter och skapat eldfångda Aster. På väg mot västkustens stolta metropol passar vi längs vägen på att hinna med några av de hetaste adresserna i Halland, innan vi landar på frankofila Bulot i Göteborg. Så kan resan fortsätta riket runt.

Tillbaka i hängmattan botaniserar vi bland det allt mer kvalitativa utbudet av roséviner – och njuter av sommarens coolaste tilltugg: hyvlad japansk glass.

Smaklig sommar!

LARS COLLIN
REDAKTIONSCHEF



FOTO: MÅNS JENSEN

»KONSTEN ATT ÄNTLIGEN LYCKAS NJUTA DÄR VI STÅR.«

REDAKTIONEN REKOMMENDERAR

Fournier Sancerre Rosé
Fournier Père et Fils Les Belles Vignes Sancerre Rosé lanseras för första gången i Sverige.

Denna rosé består av 100 procent pinot noir som vuxit på 10-30 år gamla rankor. Ett härligt och smakrikt rosévin med friskhet och tydliga inslag av röda vinbär, smultron och jordgubbar, och de klassiska inslagen av mineral från Sancerre.

Aromatiskt, friskt och perfekt nu under sommaren.

Artikelnummer 93760, 159 kr.

