

Får jag bjuda på lavsoppa med barkbröd?

Här växer maten på träden

Barken på tallen och laven som hänger från grenen. Låter inte som människoföda. Men i Laila Spik-Skaltjes händer förvandlas det till rena gourmetkåket.

– Här har vi ett rikt skafferi som människor bara går och trampar på, säger hon.

TEXT OCH FOTO JOAKIM NORDLUND



LAILAS NATURSKAFFERI. I fjällvärlden vid sjön Langas lever Laila Spik mitt i naturens eget skafferi.



Laila Spik-Skaltje fick kunskaperna med modersmjölken. Hennes mor och far lärde henne allt de kunde om vad fjället och skogen har att erbjuda i matväg. Och kunskapen har växt under hennes 59-åriga liv. Laila Spik-Skaltje visar att det verkligen går att åstadkomma mat som blir en smaklig höjdarupplevelse.

Gastronomiska akademien har gett henne en utmärkelse för just detta.

– Jag är glad och väldigt stolt över att ha fått ett sådant erkännande. Jag försöker hitta ersättningar till mer traditionella kryddor och råvaror, säger hon. Men det gäller att ha ett öppet sinne och våga smaka. I arlighetsens namn låter det väl

inte helt inbjudande med bröd bakat på bark och soppa lagad på lav som växer på tallen. Men den som vågar prova blir sällan besviken. – Det har verkligen varit spännande och kanderad kvanne har blivit en favorit. Jättesmarrigt, säger Lotta Rahme och ler.

Hon kommer från Sigtuna och hon valde att övernatta hos Laila Spik tillsammans med sin make och deras två barn. Äldste sonen John Rahme fick i uppgift att rensa en kasse full med manlav som precis plockats från några av de hundråråriga furor som växer i omgivningen.

Sedan skedde något mycket märkligt. Den här grå skäggliknande växten, som tjänar som renföda under vårvintern när renen kan promenera upp på skaren, togs om hand av Laila Spik. Resultatet blev den mest delikata svampsoppa man kan tänka sig.

– De flesta undrar om jag har smugit i svamp men ingen tänker på att 97 procent av manlaven är just svamp. Resterande 3 procent är alg, berättar hon. Det hemlagade barkbrödet blev tillsammans med kryddsmöret ett perfekt komplement till en måltid lika utsökt som originell.

Och just det här är lite av hennes specialitet. Men någon marknadsföring i större skala har det aldrig blivit. Hon har inte ens lagat en egen hemsida.

– Jag kanske borde göra det men det kommer ju gäster ändå, säger hon samtidigt som hon plockar lite i en kvannesjälek. Runtvandring i Saltoluokta Runt Lailas och maken Arilds stuga finns flera tålkåtor uppsatta. I dessa bor de gäster som besöker henne. Det är gäster som väljer att gå dagsturer och sedan äta av hennes speciella mat. Eller äta av det sådana som har kommit enbart för att kunna få ta del av hennes stora kunskap om fjällets växtlighet.



Gästerna John Rahme och Markus Buchholz har plockat manlav och nu ska den på småningom bli delikat soppa.

Rosenrot

Rosenrot kan användas både till rött och torkat fänkått och till efterrätt tillsammans med fjällysyra och yoghurt.



Fjällysyrasirap på en bädd av turkisk yoghurt och med blåklocka och rosenrot på toppen.

Älgört

Älgört är fjällets egen magnesi- eftersår växten innehåller acetylsalicylsyra.



Kvanne

Kanderad kvanne har en frisk smak som påminner om fänkått.

Här serveras glödkaka, rött suoväs och renskav, färsk sellad på fjällysyra, rosenrot, gullris, mjölkört, rönnbärsblad och hackad fjällkvanne.



Så gör du Lailas manlavssoppa

Manlav, ungefär så mycket att det motsvarar storleken på en handboll. 0,5 l vatten 6 dl grädde 1 buljongtärning (grönsaksbuljong) Salt efter smak Redning med majsenamjöl eller liknande.



Manlavssoppa med barkbröd och kryddsmör är en gastronomisk sensation.

1. Rensa den plockade laven från barr, små kvistar och annat skräp. 2. Förväll sedan laven i två omgångar, cirka 5 minuters kokning varje gång. Skölj i kallt vatten efter varje förvällning. 3. Sedan ska laven klippas eller skäras upp i små bitar. Har man tillgång till en matberedare eller stavmixer så

använder man den. 4. Tillsätt sedan 0,5 liter vatten och lägg i buljongtärningen. Buljongen ger soppan lite salta och mustigt. Låt allt koka svagt i cirka 5 minuter. 5. Tillsätt vispgrädden och låt allt koka i 2-3 minuter. Vill du att soppan ska ha lite tjockare konsistens så reder man av den.

Baka Lailas goda barkbröd

Det här är ett av Laila Spik-Skaltjes recept på knäckebröd bakat på mjölet från tallbark.

9-12 brödkakor

- 9 dl dinkelmjöl
- 2,5 dl barmjöl
- 1 tsk salt
- 4 dl ljummet vatten

1. Blanda ingredienserna väl.

2. Sätt ugnen på det högsta gradtalet.

3. Dela sedan upp degen i cirka tio lika stora delar.

4. Kavla lövtunna kakor med slät kavel. Använd sedan knäckebrödsytan.

5. Grädda skivorna på den översta fälsten i ugnen. Efter en minut vänder man på brödet och låter sedan grädda lika länge på andra sidan. 6. När brödet är torrt och har en fin färg är det färdigt. Det får inte vara segt för då är det inte gott.

Eftersom gräddningsprocessen går så snabbt är det bäst att vara två som bakar, en som kavlar och en som gräddar.

nu hade svullnat upp rejält.

– När jag kände på den varma axeln så märkte jag hur det rörde sig under huden, berättar Laila.

Hon anade det värsta men en färd till läkare hade tagit två hela dygn så hon såg till att koka sin kniv. Sedan skär hon två vassa snitt över svullnaden och ut om något av det mest akvavärda hon sett.

– Uj, det var larver som välld ut. Huvva! Fjärilen hade lagt ägg när den suttit på hans axel, säger hon. Hon tvättade såret med sprit och

lade sedan på ett förband av kådsalva och enbärsmjöl och på någon dag var såret rent igen.

"Den moderna människan har förlorat kunskapen om det som växer på fjället"

Sedan viftar hon bort några knott som enivst surrar runt oss där vi står vid den lilla bäcken. – Då är våra myggor rätt oskyddiga. Jag är i alla fall mycket tacksam över att ha

fått med mig den här kunskapen och jag märker också att allt fler vill ta del av den. Det är allt från vanliga fjällturister till kokor från riktigt fina restauranger.

Efter att ha fått uppleva Saltoluokta och hennes matlagning är det lätt att förstå varför.