



Gastronomi med Linderödssvin



Omslagsfoto: Denny Walldin



HELGSKINKA

Kokt. Nybergs Deli, Sverige, ca 2 kg.



29⁹⁰
/kg

VÅRT PRIS

Ovan: Tror du på försäkringen om att skinkan för 29:90 är "god"?

Nedan: Tillagat Linderöddsvin på restaurang Årstiderna i Malmö. Foto: Anette Nilsson.

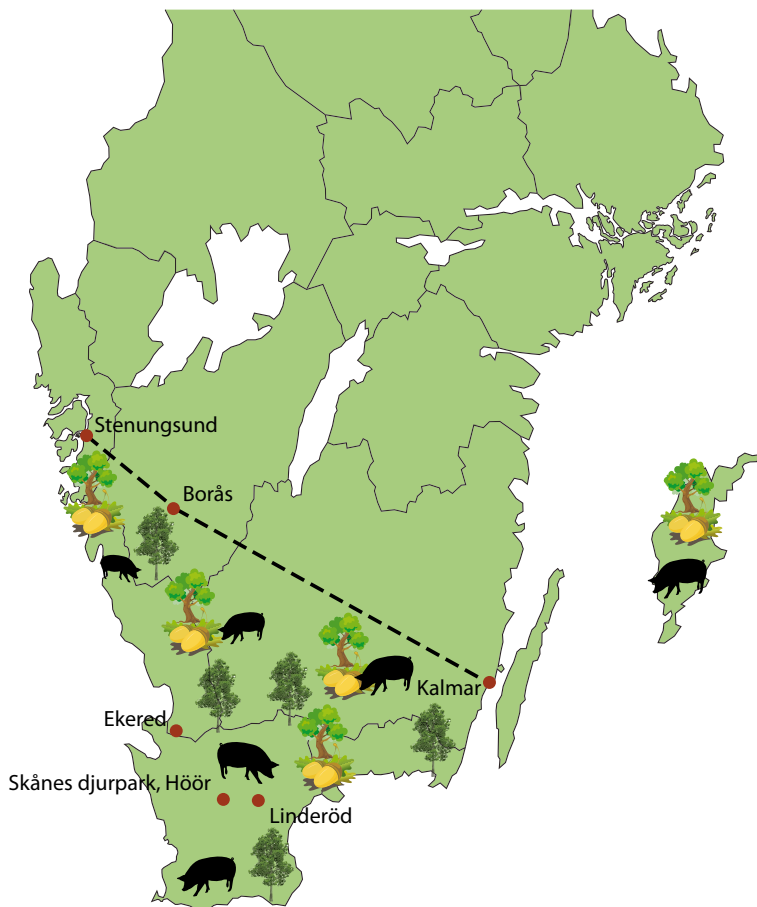
Serverar du fläsk eller fläsk?

Fläsk har blivit modernt och fint. Många krogar finner grisens olika delar väldigt användbara i köket och det handlar inte längre bara om filéer utan om hela grisens. Grundförutsättningen för all högkvalitativ matlagning är högkvalitativa råvaror. Många svenska kockar har därför börjat leta efter högkvalitativt fläsk och då vänt blickarna mot kontinenten. Vi vill med den här broschyren berätta om att hög fläskkvalitet finns alldeles runt hörnet!



Svinraser

Grisar är inte bara grisar – de tillhör olika raser precis som kor, får och getter. Men medan de flesta människor känner till flera olika raser av kor så är kunskaperna om olika raser av grisar ofta väldigt begränsade. Ett viktigt begrepp när det gäller husdjur är begreppet *lantras*. Det syftar på raser som funnits mycket länge i ett visst område och därför utvecklats till att särskilt bra passa in där. Att göra medvetna val som konsument har under många år handlat om att köpa ekologiskt och på senare år också rättvisemärkt. Men när det handlar om djur menar vi att det inte räcker. Djuren bör också vara genetiskt hälsosamma och anpassade till den livsmiljö där de lever. Därför är lantraser rätt val för framtiden.



Ollonsvinens traditionella utbredningsområde under medeltiden och fram emot 1900 var söder om en tänkt linje Stenungsund–Borås–Kalmar samt på Gotland. Dagens Linderödssvin kan som arvtagare till ollonsvinen därför hävdas ha terroir från Bohuslän, Västergötland, Halland, Småland Skåne, Blekinge och Gotland. Illustration: Martin Ragnar.



Linderödssvin som ollonsvin i sin rätta miljö. Linderödssvinet kan gå ute året runt och får tjock päls på vintern. Ollon av ek, men allra helst av bok, är utmärkt kost för Linderödssvinet samtidigt som den friska luften och bökandet verkar gynnsamt på djurets välbefinnande. Resultatet blir ollonfläsk av allra högsta kvalitet. Foto: Denny Walldén.

Skogssvin och Linderödssvin

Förr i världen hölls grisar normalt utomhus. Framförallt under hösten, men även under vinter och vår fick grisarna till stor del reda sig själva i skogen. Sådana grisar kallades skogssvin och varierade mycket i färg – från mörkbrun/svart över orangebrun till rosa eller gråvit och givetvis fläckiga varianter. Skogens sammansättning var annorlunda då, med betydligt mer bok och ek ända upp till Mälardalen. Skogssvinen åt gärna ollon från dessa träd och blev feta på ollonkosten. *Ollonfläsk* hölls för en extraordinär delikatess samtidigt som ädellövskogen började avverkas alltmer. Trenden fortsatte under 1800-talets första hälft. Skogssvinkulturen upphörde definitivt i Sverige i samband med andra världskriget. Ett par fläckiga grisar av äldre slag räddades 1952 av Skånes djurpark i Höör. Och från det bevarande som där skedde och ytterligare en sugga av gammalt slag från Ekered vid Hallandsås formades i början av 1990-talet lantrasen Linderödssvin. Till färgen är Linderödssvinen svartfläckiga på brunaktiga eller gråvit bottenfärg. Föreningen Landtsvinet bildades 1992 för att värna Linderödssvinet som en oförädlad lantras. Idag finns några hundra Linderödssvin på olika ställen i Sverige – nästan samtliga på gårdar med bara en handfull grisar var. Detta är positivt ur bevarandesynpunkt. Den svenska restaurangguiden *White Guide* utsåg 2013 Linderödssvinet till *Årets överlevare*.



Industrisvin

I början av 1700-talet började man importera nya svinraser till Sverige. Från Tyskland kom då ett rosavitt stort svin med hängande öron. Detta svin blev populärt på de stora godsens och hölls sällan i skogen, utan oftare inomhus eller i direkt anslutning till gården. I början av 1900-talet korsades dessa svin med en liknande ras från Danmark, men har sedan under 1900-talet varit en svensk ras kallad *Svensk lantras*. Observera dock att rasen inte är en lantras enligt definitionen ovan! Under andra hälften av 1800-talet importerades långa rosavita svin från England och lade grunden för rasen Yorkshire i Sverige. År 1981 lanserade Scan Piggham. Detta är en trekorsningsprodukt där först Svensk lantras och Svensk Yorkshire parats och gett en sugga. Denna korsningsugga paras sen igen med en Hampshiregalt. Sedan några år tillbaka har man upphört att använda Svensk lantras, som nu riskerar att dö ut. Även om Svensk lantras inte är ett lantrassvin i ordets rätta bemärkelse så är det en ras med lång tradition i Sverige. Idag, 2013 hålls Svensk lantras bara av två gårdar; Flistads skattegård (Linköping) samt Köinge (Halmstad).

Andra svin

Under 1700- och 1800-talen importerades också andra svinraser till Sverige, såsom kinesiska svin, de engelska raserna Tamworth och Berkshire

Ett av en handfull kända bilder på forna tiders skogssvin – här fotograferat på Skansen i Stockholm år 1905. Foto: Nordiska museets arkiv.



Nej, det är inga får, men visst är de ulliga och fina. Det är helt enkelt ullhåriga svin av mangalitzaras, en ras som fanns i södra Sverige under stora delar av 1800-talet och nu åter letat sig till Sverige. Foto: Sylvia Codling.

– men också svin av den serbisk-ungerska ullhåriga rasen *Mangalitza*. Av dessa var det bara de härdiga *Mangalitza* som blev ett mer bestående inslag i Sverige, från 1830-talets mitt fram till sekelskiftet 1900 då de fanns i mellersta och norra Skåne samt i södra Halland. *Mangalitzasvinen* lämpade sig också att föda upp utomhus. År 2012 importerade Bert Karlsson på nytt *Mangalitzasvin* till Sverige.

Slow Food

Slow Food betyder 'långsam mat' och är en internationell rörelse som grundades i mitten av 1980-talet som motkraft till snabbmatskulturen. Idag finns rörelsen i de flesta länder i världen. Slow Food intresserar sig för regionalt producerade råvaror tillredda med traditionella metoder och arbetar efter ledorden *Gott – Rent – Rättvist*. Många råvaror och produkter riskerar att helt försvinna i den pågående likriktningen. Därför har Slow Food lanserat *Smakernas ark* för att skydda, bevara och utveckla det verkligt unika. Fem kriterier måste vara uppfyllda för att kvalificera en råvara eller produkt till *Smakernas ark*, nämligen

1. Produkten måste ha en utmärkt kvalitet när det gäller smak. Smak kvaliteten definieras i detta kontext utifrån lokal tradition och nyttjande.
2. Produkten måste vara länkad till identiteten av en grupp och kan vara



en gröda, ett ekosystem eller en animaliepopulation som har acklimatiserat sig på platsen under en längre tid.

3. Produkten måste vara miljömässigt, socioekonomiskt och historiskt kopplad till den speciella regionen.

4. Produkten måste vara producerad i begränsade kvantiteter och av mindre gårdar eller producenter.

5. Produkten måste vara i verklig eller i potentiell fara för utrotning.

Linderödssvinet är sedan 2005 med i Smakernas ark och avsikten är att också söka för en exklusiv registrering av det som *Presidia*-produkt.

Galt av rasen Svensk lantras fotograferad på Flistads skattegård utanför Linköping – en av två gårdar som alltså har kvar rasen, som nu hotas av utrotning. Foto: Martin Ragnar.

Vad grisen är påverkar fläskets smak

Det borde inte vara någon överraskning att det grisen äter påverkar smaken på dess fläsk. Industrigrisar föds upp på industrifoder. Grisar som tillåts gå ute kan i bästa fall få i sig lite annat än bara industrifodret – kanske lite spannmål eller potatis från den egna gården. Många av dem som har Linderödssvin tar särskilt väl hand om sina grisar och låter dem gå på grönbete under flera månader. Linderödssvinet ger ett mycket gott kött. De behöver inte bli överfeta om de utfodras måttligt. Det har en väl utvecklad smak, saftigare, mörkare och mörare kött än industrisvinen. Det finns flera skäl till detta där grisens mat alltså är en viktig faktor. Men också att grisarna



Låter man grisen äta avfall, låser in den i trånga burar och stressar den vid slakten så smakar fläsket därefter. Ger man den gott att äta, tar väl hand om den, ger den kärlek och slaktar under lugna former smakar fläsket underbart. Foto: Denny Walldén.



får motion av att kunna röra sig och gå ute är viktigt för smaken – liksom att Linderödssvinet växer ganska långsamt – ungefär hälften så fort bara. Det är därför äldre när det slaktas än industrisvin vanligen är och därmed är också smaken mer utvecklad och köttet kan och bör hängas innan tillagning. Lufttorkade detaljer från Linderödssvin är en enorm läckerhet.

Linderöds äppelfläsk

Har man tillgång till äpplen – fallfrukt eller press från mustning – är det utmärkt att ge detta till grisarna under den eller de sista månaderna. Sådant *Linderöds äppelfläsk* är mörkare, smakrikare, kompaktare och har en grövre struktur än annat fläsk, men utan att kännas segt eller torrt. Äppelfläsket måste hänga och mogna efter slakt. Det färska köttet kommer särskilt till sin rätt i den varma matlagningen ackompanjerat med rotfrukter, olika kålsorter och just det, äpple. En fläskstek med snittad svål, späckad med grova äppelklyftor, stekt i ugnen, glaserad med traktens äppelmust och penslad med skogens honung eller björksirap är en riktig höjdare, serverad med gräddstuvad savojkål och kokt skalpotatis till.



Linderöds ollonfläsk

De historiska skogssvinen åt alltså ekollon och kanske ännu hellre bokollon förr i tiden. Bokollonen innehåller nämligen ingen garvsyra och är nötiga och goda i smaken och ger fläsket samma kvaliteter. Det svenska ollonfläsket var så begärligt att kyrkan krävde ett särskilt tionde för denna produkt förr i världen!

Den idag kanske allra exklusivaste skinkan i världen är från Spanien och kallas *Pata Negra*. Den finns i flera varianter där den allra finaste är *Jamon Iberico bellota*. Den framställs av lantrasgrisar (av den spanska lantrasen Ibericosvin) som hålls utomhus och får äta ekollon. Linderödssvin som hålls utomhus och får äta ollon, och då främst eller åtminstone delvis bokollon, är alltså en ännu exklusivare produkt. Den har en tydlig historisk förankring i Sverige, den innefattar en svensk lantras som är med i Slow Foods Smakernas ark och bokollonen ger fläsket den särskilda nötighet som inte ens den finaste *Pata Negra*-skinkan har. *Linderöds ollonfläsk* – lufttorkat, långlagrat, ädelmöglat är svår att få tag på idag – men fråga efter det så kanske det går att ordna!

Att lufttorka skinka är en fin tradition i Sverige. Lufttorkade skinkor av vuxna linderödssvin som ätit gott får en alldeles särskild karaktär och borde ha en given plats på de förnästa borden. Foto: Anette Nilsson.

Motstående sida: Detalj av skulptur från Martebo kyrka (Gotland) från 1300-talets första hälft av bildhuggaren Egyptianus visande ollonsvin ätandes ekollon. Foto: Martin Ragnar.

På restaurang
Tranan i nordost-
skånska Sibbhult
lagades linderöds-
läckerheterna
på detta uppslag
till under ledning
av Linderöds-
svinsuppfödaren
och mästerkocken
Paul Seugling. Foto:
Denny Walldén.



Certifiering och Genbanksintyg

För oss som föder upp Linderödssvin är det viktigt att allt går rätt till. Därför är vi också angelägna om att produktnamn som anspelar på Linderödssvin används på ett kontrollerat sätt och bara när allt gått rätt till. Det är därför viktigt att det kött du köper kommer från *genbanksregistrerade* Linderödssvin och enbart från sådana. Uppfödaren har ett dokument som visar om och att så är fallet. Vi avser att på sikt söka skyddade geografiska beteckningar för några av produkterna från Linderödssvinet, däribland *Linderöds äppelfläsk* och *Linderöds ollonfläsk* för att ytterligare säkerställa att såväl uppfödning som bearbetning av de exklusiva produkterna skett på rätt sätt. Inom EU finns systemet med skyddade geografiska beteckningar där den högsta formen kallas *SUB – skyddad ursprungsbeteckning* och den lite lägre nivån *SGB – skyddad geografisk beteckning*. I båda fallen handlar det om en certifiering som inte är knuten till ett visst företag utan istället anger vissa villkor som måste vara uppfyllda för att produkten ska kunna märkas på detta sätt. Villkoren gäller såväl ett begränsat geografiskt



GENBANKSINTYG

HUSDJUR

Föreningen Landtsvinet

Nr 005779

IDENTITET

Slakt	Linderöd	Slakt nr	5499A	Slakt datum	2013-03-21
Slakt nr	1205-13-01	Slakt nr	62454-01	Slakt nr	Sörgårdens Sofa
Slakt nr	grå/svart	Slakt nr		Slakt nr	
Slakt nr	80% sk, 10% s8, 10% Ha				

HÄRSTAMNING

Slakt	1014-06-02	Slakt nr	43641-14	Slakt nr	932-06-01	Slakt nr	54392-32
Slakt nr	Bökelflas Ragnar	Slakt nr		Slakt nr	Skegstorpets Freja	Slakt nr	
Slakt nr	brun/svart	Slakt nr		Slakt nr	grå/svart	Slakt nr	

Slakt	1194-99-01	Slakt nr	63822-6	Slakt nr	751-97-03	Slakt nr	48854-1
Slakt nr	Trynstorps Torsten	Slakt nr		Slakt nr	Ladugårdens Magnus	Slakt nr	
Slakt nr	brun/svart	Slakt nr		Slakt nr	grå/svart	Slakt nr	

Slakt	1099-99-01	Slakt nr	43614-1	Slakt nr	932-96-01	Slakt nr	54392-10
Slakt nr	Börsthusens Berit	Slakt nr		Slakt nr	Skegstorpets Svea	Slakt nr	
Slakt nr	grå/svart	Slakt nr		Slakt nr	grå/svart	Slakt nr	

SALAMER / LÄPPVADARE

Slakt	Lena Ekberg	Slakt nr	Nisse Kock
Slakt nr	Sörgården 3b	Slakt nr	Svinabäck 8
Slakt nr	34061 Pövmåla	Slakt nr	26040 Viken
Slakt nr	1205 033-14162	Slakt nr	1336 042-32231

NYTTIG Datum: 2013-06-31

Lena Ekberg

Slakt nr i publikum
JORDBRUKSVERKET
F-k 100000

Skadestånd för felaktig uppgift i registret. Skadeståndet gäller endast om det kan bevisas att den felaktiga uppgiften har orsakats av ett tekniskt fel i registret.

område som kvalitetsmarkörer kopplade till den i området existerande naturen och/eller kulturen. Champagne har t.ex. SUB-skydd, vilket innebär att man inte kan tillverka ett porlande vitt vin nån annanstans och kalla det Champagne. Innan ansökningarna är inlämnade och beviljade kommer det dock att ta några år, så fråga efter genbanksintyget så länge!

Genbanksintyg för Linderödssvin utfärdat av Föreningen Landtsvinet. Av genbanksintyget framgår djurets härstamning, utseende, uppfödare och ägare. Vid eventuell vidareförsäljning följer intyget med djuret. När du köper ett genbankeregistrerat djur bidrar du till Linderödssvinets fortlevnad som ras.





Föreningen Landtsvinet

Föreningen Landtsvinet bildades 1992 för att bevara=spara/skydda linderödssvinet som en oförädlad lantras inom en levande genbank samt att verka för en sund och naturlig svinskötsel. Föreningen är av Jordbruksverket godkänd som registerförande förening med godkänd avelsplan för rasen Linderödssvin. Via föreningen kan du hitta medlemmar som vill sälja linderödssvin för slakt eller kött av dem. Det går också att gratis sätta in en köpesannons i medlemstidningen *Linderödaren*. Mer information om föreningen hittar du på www.landtsvinet.se.



Slow Food Scania

Slow Food-rörelsen finns över hela världen och är organiserad i lokalföreningar kallade *convivier*. Convivium Scania, verksamt i Skåne, har inom Slow Food-rörelsen ansvaret för Linderödssvinet och arbetar med att få det att bli en Presidia-produkt. Mer information om conviviet finner du på www.slowfoodscania.com.