



GÖTEBORGS UNIVERSITET

Institutionen för mat, hälsa och miljö

Det nya nordiska köket

Linus Allde
Rodrigo Cortéz Cardemil

Kandidatuppsats, 15 hp

Restaurangmanagerprogrammet, 180 hp

Handledare: Marianne Pipping Ekström

Examinator: Kerstin Bergström

Datum: Juni, 2010



GÖTEBORGS UNIVERSITET

Institutionen för mat, hälsa och miljö MHM
Box 320, SE 405 30 Göteborg

Titel: Det Nya Nordiska Köket
Författare: Linus Allde, Rodrigo Cortéz Cardemil
Typ av arbete: Kandidatuppsats, 15 hp
Handledare: Marianne Pipping Ekström
Examinator: Kerstin Bergström
Program: Restaurangmanagerprogrammet
Antal sidor: 25
Datum: Juni, 2010

Sammanfattning

Tio etablerade kockar signerade 2004 ett köksmanifest med en ambition att kunna stärka bilden av det nordiska köket. Detta manifest initierade ett projekt två år senare med målet att utveckla regionen Norden.

Syftet med examensarbetet var att undersöka vad som menas med det nya nordiska köket, och att ta reda på vad det nya nordiska köket innebär för den nordiska matkulturen. För att klarlägga det nya nordiska kökets identitet gjordes en dokumentanalys på köksmanifestet och tre av de tio kockarnas restaurangers menyer. Genom att undersöka den nordiska mathistorien och vilka förutsättningar som regionen erbjuder, skapas underlag för att kunna analysera manifestet och de utvalda restaurangerna.

De tre utvalda kockarna är ambassadörer för det nya nordiska köket och har erhållit utmärkelser som visar att de driver framgångsrika nordiska restauranger. Det nya nordiska köksmanifestet är strukturerat punktvist och beskriver vad det nya nordiska köket skall representera. I resultatet har manifestets innehåll analyserats och detta har gett en klarare bild av detta. Utifrån den analys som genomförts går det att konstatera att de nordiska råvarorna och tillagningsmetoderna står i majoritet på de menyer som återfinns på respektive restaurangs hemsida.

Nyckelord: Norden, Nordisk matkultur, Det nya nordiska köket, Restaurang.

1	Inledning	3
2	Bakgrund	3
2.1	Norden	3
2.2	Nordiska organisationer	3
2.3	Programmet Ny Nordisk Mat	4
2.4	Matregioner	5
2.5	Landskapen och dess rätter	6
2.6	Internationellt erkända kök	7
2.7	Kritik av det Nya nordiska köket	7
2.8	Sammanfattning av bakgrund	7
3	Syfte	8
3.1	Frågeställningar	8
3.2	Avgränsning	8
4	Metod	8
4.1	Urval	8
4.2	Kvalitativ metod	8
4.3	Dokumentanalys	9
4.4	Genomförande	9
4.5	Etiska regler	9
4.6	Källkritik	10
5	Resultat	10
5.1	Nordiska förutsättningar	10
5.2	Nordisk matkultur	10
5.3	Tillagningsmetoder i Norden	12
5.4	Manifestet	13
5.5	Ambassadörernas restauranger	16
5.6	Restaurangernas nordiska råvaror	17
5.7	Likheter och skillnader på restaurangernas menyer	19
6	Diskussion	19
6.1	Metoddiskussion	19
6.2	Resultatdiskussion	19
7	Förslag på fortsatt forskning	21
	Referenslista	22

Förord

Kandidatuppsatsen har skrivits av två studenter som läser Restaurangmanagerprogrammet inom institutionen för mat, hälsa och miljö på Göteborgs Universitet. Intresset för det nya nordiska köket har växt fram under studieperioden då ämnet har uppkommit vid genomförd praktik och som ett eget intresse vid sidan av studierna.

Vi vill tacka vår handledare för hennes engagemang, intressanta motiverande infallsvinklar och goda råd.

Arbetet har fördelats mycket jämnt mellan författarna och samtliga delar har bearbetats tillsammans.

Slutligen vill vi säga att det varit mycket intressant att fördjupa oss inom ämnet och att arbetet med kandidatuppsatsen föranleder till vidare diskussion.

Göteborg, Juni 2010.

Linus Allde & Rodrigo Cortéz Cardemil.

1 Inledning

Inom gastronomin pratas det idag mycket om den nynordiska matlagningen och dess inverkan på gourmetrestauranger. En aktuell händelse inom restaurangbranschen som ytterligare stärker det nordiska köket är att den nordiska restaurangen Noma nyligen blev utsedd till världens bästa enligt listan "Worlds 50 Best Restaurants" (William Reed Business Media, 2010). Enligt egna erfarenheter från restaurangbranschen har vi märkt att den allmänna kunskapen inom ämnet ofta är väldigt liten. I modern tid har bland annat det franska köket och andra europeiska regionala kök och dess matkultur starkt påverkat även det nordiska köket. Idag växer en egen nordisk identitet fram, med råvaror som bär, löjrom, rapsolja, fisk, skaldjur och rotsaker. De är naturliga tillgångar i det geografiska området. Denna råvarukorg samt dess naturliga smaker anses som något unikt för Norden och nordisk matlagning. Under vår gastronomiutbildning har ämnet det nya nordiska köket uppkommit i samband med teman som närproducerat och ekologiskt vilka är synonymt med miljövänligt.

2 Bakgrund

I arbetets bakgrund ligger fokus på regionen Norden, programmet Ny nordisk mat, liknande matregioner och andra internationellt redan erkända kök.

2.1 Norden

Norden är ett samlingsnamn för länderna Sverige, Norge, Danmark, Finland och Island (Nationalencyklopedin, 2010a). Sverige är det största landet med flest invånare med cirka 9,2 miljoner (Nationalencyklopedin, 2010b). I Danmark ingår Grönland och Färöarna och i Finland ingår Åland (Nationalencyklopedin, 2010a). Danmark har ett invånarantal på cirka 5,5 miljoner invånare (Nationalencyklopedin, 2010c). Norge är den enda nationen i Norden som står utanför den Europeiska Unionen och har ca 4,8 miljoner invånare (Nationalencyklopedin, 2010d). Finland har ett invånarantal på 5,3 miljoner (Nationalencyklopedin, 2010e). Island har minst antal invånare av de nordiska länderna med 0,3 miljoner (Nationalencyklopedin, 2010f).

Begreppet Norden innebär ett formellt och informellt samarbete där samarbetet länderna emellan har uppkommit på grund av deras närhet till varandra och likheter inom språk, kultur och historia. Det officiella samarbetet sker främst genom Nordiska rådet, Nordiska ministerrådet och ett samarbete inom lagstiftning (Nationalencyklopedin, 2010g).

2.2 Nordiska organisationer

2.2.1 Nordiska ministerrådet

Nordiska ministerrådet består av cirka fyrtio gemensamma samarbetsorgan och institutioner finansierade över en gemensam budget som 2008 uppgick till cirka en miljard kronor. Rådet etablerades 1971 och kan fatta beslut som är bindande för respektive lands regeringar men måste ändå i vissa fall godkännas. Varje år byts ordförandeskapet i det Nordiska ministerrådet ut mellan medlemmarna. Statsministrarna för varje medlem i Nordiska ministerrådet har det yttersta ansvaret för rådets aktivitet. Varje medlems regering har en särskild minister som har ansvaret för arbetet i rådet. Nordiska ministerrådet sekretariat ligger i Köpenhamn och där arbetar cirka åttio personer varav en som generalsekreterare (Nationalencyklopedin, 2010h).

I det nordiska samarbetet ingår att främja näringslivet för länderna i regionen. En av delarna inom näringslivet innefattar att synliggöra nordiska värderingar och koppla dess styrkor inom bland annat gastronomi, turism och råvaror (Norden, 2010a).

2.2.2 Nordiska samarbetskommittén

Samarbete mellan länderna har också medfört att det 1909 startades en samverkan mellan kollegor i olika organisationer. Denna kollaboration blev kallad Den Nordiska Samarbetskommittén för Hushållsundervisning (1999). Samverkan existerar fortfarande och är nuförtiden mellan olika föreningar i de nordiska länderna; Danmark, Island, Sverige, Norge, Finland. På folklig nivå har det i det närmaste varit kutym att större föreningar som vill ses som erkända av andra också etablerar ett nordiskt samarbete. Medlemmarna i kulturella, yrkesmässiga och befolkningsutbildande föreningar har på så sätt fått en överskådlig information kring de närliggande ländernas historia, kultur, miljö och hela samfund. Samarbetet länderna emellan koordineras av föreningen Norden som har avdelningar i Danmark, Sverige, Norge, Finland och Island samt Åland, Grönland och Färöarna. Föreningen Nordens huvuduppdrag består av att utbilda och undervisa föreningens medlemmar för att öka förståelsen mellan de olika länderna. Det finns många likheter men också olikheter mellan länderna, ett exempel på detta är hur olika råvaror så som potatis benämns i de olika länderna. Potatisen som kom till Norden på 1700 talet är en av de likheter som finns och som har varit och är en viktig del i de nordiska hushållen. Man kan säga att de nordiska länderna äter samma slags råvaror men länderna har olikheter i hur mycket av varje råvara som vi äter (Nordisk samarbetskommitté för hushållsundervisning, 1999).

2.2.3 Föreningen Norden

Föreningen Norden startades 1919 och vill öka samarbetet mellan de nordiska länderna. Organisationen driver ett antal projekt inom språk, demokrati, klimatfrågor och näringsutveckling. Varje år publicerar föreningen Norden tidskriften Nordens Tidning fyra gånger för att ytterligare erbjuda ett forum i debatten kring Norden och omvärlden. En utmaning för det nordiska samarbetet är globaliseringen och samarbetet är även en aktiv aktör i Europa (Norden, 2009b).

2.3 Programmet Ny Nordisk Mat

2004 tog personerna bakom den nystartade restaurangen Noma i Danmark initiativet att samla ett antal företrädare för det nordiska köket för att skriva ett manifest. Manifestet fastställde ett antal punkter som skulle stärka det nordiska köket. I och med detta blev det Nordiska ministerrådet intresserade av ämnet och lanserade programmet Ny nordisk mat (Ny Nordisk Mat, 2010a). Ny nordisk mat startades 2007 av det Nordiska ministerrådet och avslutades 2009 (Nordiska ministerrådet, 2009).

Denna satsning på nordisk mat bär ledorden innovativ och värdeskapande. Satsningen går hand i hand med ministerrådets vision om Norden som en ledande region. Organisationen ska vara med och bidra till att Norden marknadsför sina värderingar. Det Nordiska ministerrådets program Ny nordisk mat är också till för att få de nordiska invånarna att uppskatta och upplysas om den regionens gastronomi ur ett längre perspektiv. Programmet har visats sig vara en stor framgång och kommer därför att fortsätta i fyra år till där ett nytt ledord har fastsällts: kommunikation. Det är meningen att det nordiska köket skall uppmärksammas och i centrum skall teman som kultur, råvaror, genresurser och hälsoaspekter inom gastronomi stå (Ny Nordisk Mat, 2010b).

Ny nordisk mat ska synliggöra nordiska råvaror, gastronomi, matkultur och hälsa. Denna satsning ska bland annat göra att det nordiska köket tar en plats bland de andra internationellt stora gastronomiska köken. För att främja arbetslivet särskilt i kustområden och landsdistrikt ska programmet utveckla en marknad för nordiska råvaror med särskilt nordiska karaktärer. För att kunna genomföra detta program tillsatte Nordiska ministerrådet cirka 22 miljoner danska kronor för perioden 2007- 2009. En rapport presenterad 15 juni 2009 med uppdrag att utvärdera programmet visar att det är ädla nordiska värderingar som bidrar till att skapa förutsättningar för yrkesmässiga fästen. Nordiska principer för hur produktionen av råvaror och matvaror handlar om renhet, enkelhet, friskhet, och etik som följer historiska traditioner och formar råvarorna samt matvarorna efter årstiden, det lokala klimatet, växtförhållanden, mark- och vattenförhållanden samt lokala traditioner. Då andra internationella kök har byggt upp fästen för de lokala råvarorna är det viktigt för regionen Norden att ringa in egna referenser för nordiska råvaror som formas av klimatet och andra förhållanden. Detta har betydelse för råvarornas och matvarornas kvalitet och innehåll av aromer, smaker, sockerarter och antioxidanter. Programmet Ny nordisk mat har bidragit till att uppmärksamhet har skapats för det nordiska köket på den internationella arenan. Ny nordisk mats olika projekt har även bidragit med att deltagare från olika länder i Norden utvecklat nätverk och i med det har möjligheter skapats (Nordiska ministerrådet, 2010).

2009 tog Nordiska ministerrådet ett beslut som om att lansera fortsättningen på programmet. Denna fortsättning ska utveckla, främja och kommersialisera den nordiska matens tankegångar med ett femårigt program som ska gå under namnet: Ny nordisk mat II. Programmet har en årlig budget på cirka tre miljoner danska kronor och ska fokusera på måluppfyllelse och hur man ska uppnå dem. Visionen för Ny nordisk mat II är att det nordiska köket skapar och inspirerar till matglädje, smak och mångfald. Målet är att programmet Ny nordisk mat II vidareutveckla och stärka begreppet, samt öka kännedomen och hur det kan användas (Ny Nordisk Mat, 2010c).

2.4 Matregioner

Avsnittet tar upp projekt som handlar om matregioner. Detta för att visa på fler exempel att mat delas upp i regioner och ursprung, vilket i sin tur demonstrerar att matidentiteten är viktig hos matkulturer. Mat förknippas ofta med områden som de härstammar från så som världsdelar, länder och regioner.

2.4.1 Matregionen Sverige

Metzger skriver i sin avhandling I köttbullslandet: konstruktionen av svenskt och utländskt på det kulinariska fältet (Metzger, 2005) att gamla seder och traditioner omvandlas till symboler för en nationell kultur. Svenska nationella traditioner skapades intensivt under slutet av 1800 – talet då bland annat den svenska flaggan fastställdes och även Sveriges nationalsång. En anledning till att maten blir ett så starkt symbolvärde är att den blir en del av oss när vi förtär den. Ett nationellt kök kan hjälpa exempelvis ett folk att markera ett område som ett gemensamt nationellt region. Förtärandet av mat hjälper alltså grupper att hitta en nationell identitet. Konsumtion av mat är också ett sätt att visa samhörighet med andra och också en nationell gemenskap, känslor för mat eller ett nationellt kök kan därför vara lika starkt som en nations mynt eller flagga. Det är därför inte ovanligt att vissa maträtter blir så starkt förknippade med regioner och nationer. Vardagstraditioner när det gäller mat formas omedvetet av den natur som ligger nära regionen. Ett nationellt köks identitet kan sammanfattas som en samling av recept och vardagsmaten är ofta inte den samma som den mat som beskrivs som typisk svensk. Nationalismen för ett land kan också ses som ett sätt att

sortera in kulturella händelser. När en region skapas så används alltså maten som ett sätt att beskriva vad som äts inom regionen (Metzger, 2005).

2.4.2 Skärgårdssmak

I nordens region har det tidigare funnits liknande projekt som Heldt Cassel (2003) tar upp i sin avhandling där maten står i centrum för att öka intresset för området. Ett exempel på detta är Skärgårdssmak som startade 1996 och är ett regionalt utvecklingsprojekt. I denna satsning är profileringen kring regionen genom maten en utmärkande faktor. Projektet kring skärgården vill framställa sin region och nischa sig för att få full exploatering. Utvecklingen för regionen är något som diskuteras på politisk nivå och det används projekt som Skärgårdssmak för att både sätta regionen på kartan och säkra dess utveckling. Regional mat används ofta vid beskrivning av en region och sammankopplas ofta med lokalproducerad mat. Lokalproducerad mat står för positiva värden såsom miljövänligt, ekologiskt, säkert och etiskt tillskillnad från storskalig och industriellproducerad mat. Dessa positiva värden för lokalproducerad mat används i marknadsföring för regionens identitet. Mat som kan knytas till en region upplevs som bättre och säkrare än mat vars ursprung är okänt. Regional mat ses samtidigt som en möjlighet för mindre företag att utvecklas. Storskalighet och industriellproduktion har gjort att småföretag har det svårare att överleva. Genom att nischa sig och förädla regionala produkter försöker små producenter att konkurrera med industriell framställd mat. Detta skapar också möjlighet för turism och sysselsättning i regionen. Restaurangernas kockar och krögare spelar en central roll i projektet Skärgårdssmak. Restaurangerna framställs som dem som ska föra ut regionens identitet och där dess smaker kan upplevas. Förutom att maten på restaurangerna ska vara god ska man få känslan av trygghet och unikhet. Den ökande uppmärksamheten kring mat med bestämd platsanknytning har att göra med människans avståndstagande från relationen mellan konsument och framställning från jordbruk och förädlingsindustrin (Heldt Cassel, 2003).

2.4.3 Övrigt kring matregioner

Vid konsumtion av regionala maträtter kan konsumenterna finna äktheten i dess kultur då rätterna ofta baseras på traditioner kring tillagningsmetoder och skapandet av råvarorna (Henderson, 2009). Tellström menar att det inom EU drivs projekt om måltidskultur inom specifika regioner för att på så sätt stärka bilden av en europeisk identitet. Regionerna behöver också många gånger dessa projekt för att tillväxten ska öka när ekonomin är dalande inom regionerna. Ett sätt att stärka sin position för restauranger i en region är att skapa en bild av dem som kan liknas vid ett lokalt tema. Mat som kan ses som lokal, autentisk och som knyter an till en plats anses vara av högre kvalitet än mat som inte specifikt associerar till en plats eller region. Om maten även kan säljas som lite ovanlig ökar restaurangernas upplevelse om kvalitet och maten kan då säljas till ett högre pris. När larm om att vissa livsmedel är drabbade av salmonella, listeria etc. så ökar också restaurangbesökarnas önskan om att äta mat från en specifik plats då detta kan ses som säkrare mat. I Tornedalen säljer man ren till turister fast traditionen kring ren inte alltid är så stark hos dem som säljer (Tellström, 2005).

2.5 Landskapen och dess rätter

De svenska landskapen kan hänföras till forntiden till och med innan Sverige räknades som en stat. Den regionala identiteten är påverkat av både den historiska och den geografiska kopplingen som sammanfogades av landskapen. Landskapen som formade Sverige har på så sätt gett oss en bred matkultur (Ica, 2010).

Människor har historiskt sett alltid flyttat mellan länder och landsdelar, och tagit med sig sina mattraditioner och kulturer till de nya platser de flyttat till. Mattraditionerna lever sedan kvar,

men är beroende av råvaror som finns tillgängliga. Gamla traditioner blandas med nya, ibland med varierande resultat, de anpassas efter ekonomi och naturförhållanden. Olika landområden och landskap får därmed olika mattraditioner. I städerna på 1600- talet åt man finare mat som mycket fisk, stek och vin medan man på landet åt enklare mat som bröd, gröt och insaltad mat (Andersson & Skaarer, 1999).

2.6 Internationellt erkända kök

Mat förknippas med ursprung och matkultur från olika regioner och representeras av respektive regions kök. Olika matkulturer är geografiskt fastställda och anses spegla regionens tillhörighet, exempel på detta är det italienska och det thailändska köket (Heldt Cassel, 2003).

Erkända kök innebär kök som har en kombination av hög status och en hög nivå av välkändhet. De kök som betecknas som erkända signalerar god matkultur och framställs som säkra och pålitliga. Det franska köket är mest välkänt och har högst status. Frankrike och matlagning är symboliskt med den goda smaken och tolkas ofta som en klassisk smakinriktning. Sedan 1600-talet räknas Frankrike och dess kök som det centrala inom gastronomin åtminstone i Sverige och andra europeiska länder. Detta märks inte minst bland kokböcker från detta århundrade fram till modern tid. Fransk mat benämns som en kvalitetsstämpel då det gäller matlagning. Det franska köket sammankopplas ofta med mat som är raffinerad (Metzger, 2005).

En grupp franska köksmästare på slutet av 1950-talet skapade "la nouvelle cuisine" från inte minst en näringsutgångspunkt. De utvecklade såser som reducerades istället för redades med stärkelse, normala uppläggningsportioner, stramhet i dekorationer och en försiktigare bearbetning som höjde rätternas fräschhet (Nationalencyklopedin, 2010i). Det italienska köket är något som förknippas med stark positiv laddning och den italienska matlagningen framställs som rustik och naturlig (Metzger, 2005).

Gemensamt för den italienska maten är att den tilltalar alla sinnen, men egentligen så har varje landskap i Italien sitt eget kök. Råvarorna som exempelvis spenaten, tomaterna, parmaskinkan och karljohansvamp betyder mycket för det italienska köket. Även dofterna från basilikan, rosmarin och timjan har stor betydelse. Genom den enkla tillagningen och dess högkvalitativa råvaror så skapas det delikata rätter i det italienska köket beskriver Lönnegren (1996).

2.7 Kritik av det Nya nordiska köket

Kritiker till Ny nordisk mat menar att det är svårt att belägga ett enskilt ursprung av den nordiska maten, och att programmet för Ny nordisk mat handlar om politik. De värden som nämns i projektet Ny nordisk mat är modeord som ligger rätt i tiden. Maten ska representera Norden med dess olika regioner och det handlar om traditioner, förnyelse, matlagning efter säsong och enkelhet. Något som saknas i Ny nordisk mats satsning är bandet mellan mat och handel i Norden. Minoriteter och invandrades matkultur ingår inte i Ny nordisk mat (Restauratören, 2007).

2.8 Sammanfattning av bakgrund

Bakgrunden i arbetet beskriver den nordiska regionens olika organisationer, kommittéer och råd som arbetar för att stärka bilden av nordisk identitet. Utan dessa hade utvecklingen av den nordiska matkulturen försvårats då den inte uppmärksammats lika mycket och därmed

riskeras matkulturen att stagnera. Runt om i världen finner man olika internationellt erkända kök som kan förknippas med respektive region. Genom att beskriva Norden som en egen matregion kan det nordiska köket utvecklas till ett starkt internationellt kök och få en egen identitet med likvärdig status.

3 Syfte

Syfte med examensarbetet är att undersöka vad som menas med det nya nordiska köket och vad det innebär för matkulturen i Norden.

3.1 Frågeställningar

Vår studie kommer att beakta följande frågor:

- Vilka är det som utvecklade begreppet det nya nordiska köket?
- Vad är typiskt för detta köks smaker och råvaror?
- Vilka tillagningsmetoder är specifika för detta kök?
- Vilka uttryck tar sig det nya nordiska köket?

3.2 Avgränsning

Då matkulturer är ett relativt brett begrepp, har författarna till detta examensarbete avgränsat sig till att undersöka det nya nordiska köket. Det skrivs mycket om de nordiska råvarornas goda hälsosamma aspekter och dess påverkan på människors kropp men detta tas inte upp i detta arbete.

4 Metod

4.1 Urval

För att öka insikten i det nya nordiska köket, har vi valt att göra en litteraturgenomgång över det traditionella nordiska köket. Dokumentanalysen görs på det manifest som upprättades 2004 av tio ambassadörer från de nordiska länderna och som sedan följts upp av det Nordiska ministerrådet genom programmet Ny nordisk mat. Vi har vidare valt att analysera tre av de tio ambassadörernas restauranger, dessa ambassadörer har skrivit under ett manifest för det nya nordiska köket upprättat i november 2004. De utvalda ambassadörerna är René Redzepi, Hans Välimäki och Mathias Dahlgren som driver var för sig tre nordiska restauranger i Danmark, Finland och Sverige. De tre restaurangerna är alla belönade med två stjärnor i Guide Michelin (Michelinguide, 2010). Alla tre restauranger är utsedda på den inofficiella listan över de femtio bästa restaurangerna i världen (William Reed Business Media, 2010). Analysen ska ge en klarare bild över hur det nya nordiska köket tar sig uttryck i maten hos de olika ambassadörernas restauranger genom att se över användandet av råvaror och tillagningsmetoder.

4.2 Kvalitativ metod

Texten är det centrala uttrycket då det gäller kvalitativa metoder och vid kvalitativa studier talas det om närheten till undersökningsproblemet eller från ett inifrån perspektiv. Generellt sägs det att denna studieform arbetar med frågeställningar som ger möjlighet för tankar, och idéer fördjupas och där en teori kan växa fram. Informationen ska fördjupas och resultat visar sig till olika tidpunkter, fenomen och miljöer (Olsson, 2001).

Kvalitativ forskning förknippas ofta med samhällsvetenskaplig forskning.

Kvalitativa observationer går ut på att forskarna observerar ett fenomen under en längre tid för att skaffa sig en helhetsbild över detta. Att beblanda sig med det man undersöker för att få en så bra bild av det man undersöker är viktigt inom den kvalitativa forskningen (Bryman, 1997). I detta arbete används varken intervjuer eller observationer. De metoder som används är istället dokumentanalys och analys av texter.

4.3 Dokumentanalys

För att finna information om den forskning som man bedriver kan man göra en dokumentanalys. Dokumentanalys kan handla om att analysera texter utifrån särskilda aspekter. Textanalyserna utgår från djupare granskningar och i innehållsanalys studeras innehållet på ett kvantitativt sätt. En annan metod är semiotisk analys där både bilder och texter analyseras. Ett bra sätt att göra dokumentanalys är att jämföra flera olika dokument, detta kallas komparativ studie. Ofta räcker det inte att bara beskriva innehållet i de dokument som analyseras utan det bör också förklaras skillnader i de upptäckter som görs. Att jämföra olika dokument och därmed hur kunskap förändras med tiden är också ett sätt att göra dokumentanalys (Stukat, 2005).

4.4 Genomförande

I tillvägagångssättet har litteratur eftersökts inom ämnet nordisk matkultur. Tidigare skrivna artiklar och avhandlingar har undersökts för att sedan kunna analysera det utvalda materialet. För att vidare analysera det nordiska köket och skapa en bild av dess utveckling så har tillagningsmetoder och råvaror undersökts för att se över vad som är typiskt för denna region. Litteratursökningen gjordes för att få en bredare grund till det fortsatta arbetet med det nordiska köket. I den litteratursökning som gjordes framkom det att tio nordiska kockar skrivit under och deklarerat ett manifest. Innehållet i detta manifest har det sedan gjorts en dokumentanalys på genom att tolka och utveckla manifestets punkter och delar.

Tre av de tio kockar som skrivit under manifestet driver gourmetrestauranger. Dessa är alla mycket framstående inom restaurangbranschen och därför har det undersökts och analyserats hur manifestets ledord används på respektive restauranger. Då det visade sig vara svårt att få kontakt med dessa kockar, beslutades det att göra en dokumentanalys på respektive kocks restaurangmeny vilka var tillgängliga på restaurangernas hemsidor. Analyserna gjordes för att se hur omfattande användandet var av nordiska råvaror och tillagningsmetoder. Vidare undersöktes hur stort användandet var av icke nordiska råvaror från menyerna.

4.5 Etiska regler

Vetenskapsrådet (2004) skriver om de krav på etik som ställs vid forskning och dessa kan sammanfattas med orden ärlighet, öppenhet, ordningsamhet och hänsynfullhet. Dessa ledord kan ses som ännu viktigare i forskningsprocessen än vad de är i verkliga livet där exempelvis användandet av nödlögner ibland kan ses som socialt accepterat men mycket tveksamt i forskningsprocessen. Förutom dessa ledord ska även övriga allmänna etiska regler i samhället följas. Eftersom forskning sällan ses som en absolut sanning, utan mer som teorier är det viktigt att vara ordningsam i sitt forskningsarbete för att förenkla för kommande forskning på samma ämne. Forskning har i sig också ett egenvärde, hur forskningen än används kan den hjälpa människan att förstå samband och ge förklaringar. Ofta vet vi inte i förväg inte hur forskningen används eller vart forskningens resultat pekar mot. Eftersom forskning har en viktig funktion i samhället så ställs det i och med det också krav på forskarna, eftersom samhället ska kunna ta del av och lita på att forskningsresultaten är hållbara.

En förutsättning för detta är att forskarna inte manipuleras och är friställda från yttre påverkan samt att forskningen inte går forskarnas privata intressens ärenden. När det gäller forskningens kvalitet så bör forskningen ha ett klart utfärdat syfte som ska besvaras alternativt kasta ljus på intressanta frågeställningar. De metoder som används i arbetet ska kunna förklaras och ge svar på det syfte eller frågor som finns och även kritiskt granskas. Resultat som framkommer ska aldrig förvrängas eller förskönas för att bevisa de frågor forskaren har (Vetenskapsrådet, 2004).

4.6 Källkritik

För att kritisera och undersöka ett insamlat material är det viktigt att vara kritisk mot de källor som används. Källkritik kan även användas för att se över om ursprunget till de källor som nyttjas är viktiga och relevanta för att få svar på de frågeställningar som finns (Ejvegård, 2003).

Vissa av källorna har varit av mindre vetenskaplig karaktär så som internetartiklar och information från hemsidor. Denna information är ändå intressant och nödvändig för att få så bred bild av ämnet som möjligt. Därför ses den data som samlats in som väsentlig för att besvara examensarbetets frågeställningar och för att uppnå syftet med denna uppsats.

5 Resultat

I detta avsnitt framkommer de resultat som har tagits fram från den dokumentanalys som gjorts på köksmanifestet. De resultat som även framkommit av informationsökningen som gjorts kring det nya nordiska köket, nordisk matkultur samt de utvalda ambassadörernas restauranger tas upp.

5.1 Nordiska förutsättningar

Under åren har människor i Norden haft en omväxlande kost som har varit jordnära och enkel. Den naturliga smaken hos många råvaror har uppkommit ur jorden, klimatet och sjöarna (Brown, 1969).

Långa sommardagar och solljus många timmar om dygnet, samt temperaturer som håller sig ganska låga men ibland också med högre temperaturopppar. Detta ger nordens unika grundförutsättningar för råvaror. Klimatet ger förutsättningar för odling och påverkar växtlighet på så sätt att till exempel en rot får mindre beska, vilket ger ökad sötma och fruktighet. Kombinationen av det speciella microklimatet som finns i den nordiska regionen ger bland annat äpplen en unik kvalitet. Smaken av friskhet, fruktighet, sötma och mycket arom gör att dess must kan konkurrera på lika villkor med vinets smakkomplexitet. Från det franska köket har ordet "terroir" hämtats och är mycket viktigt när man pratar om kvalitet, i nordens står ordet också för en naturlighet. Boskap får smak av den lokala "terroiren" och blir därför speciell för området. Även vilt från jakt är en viktig och betydande del för nordens och har påverkat det lokala köket (Ny Nordisk Mad, 2010d). Naturen nämns ofta vid exponering av mat och naturlig mat används för att marknadsföra regioner. Ordet natur kan stå för en rad olika begrepp, men i sammanhanget mat så ses ordet naturlighet som fritt från miljögifter. Naturen ses även som en motsats till det konstgjorda och för tankarna till landskapen och bygden (Heldt Cassel, 2003).

5.2 Nordisk matkultur

Naturen i regionen företräds inte bara av området i sig utan också av dess råvaror som får sin unika karaktär genom naturens egenhet och kvaliteter (Heldt Cassel, 2003). I Norden har det

franska köket länge setts som den enda riktigt fina matlagningen men egentligen har det alltid funnits ett inhemskt kök som dock inte ansetts tillräckligt fint i jämförelse. Matlagningen är ren och enkel för att den ska få behålla sin egen smak. Många av traditionerna från så långt bak som vikingatiden lever idag fortfarande kvar och på denna tid äts ostron, musslor, kål, bär och nötter. Man jagade även vilda fåglar, rådjur och vilt. Alla dessa råvaror är idag fortfarande en del av den nordiska matkulturen. Eftersom vintern kommer tidigt och de nordiska invånarna var tvungna att planera för denna årstid så var konservering en metod som användes för att kunna överleva. Därför får många rätter i Norden smaken av salt, rökt, torkat eller inlagt. Denna metod att konservera sin mat var även ett sätt som vikingarna använde då de skulle ut på längre resor till sjöss (Ny Nordisk Mad, 2010d).

Kanske var det under vikingatiden som nordborna lärde sig baka bröd och de äldsta formerna av bröd bakades av korn, vete och havremjöl. Brödet bakades på olika sätt runtom i Norden och med tiden kom folket även på att man kunde koka det ofta torra brödet med öl eller bryta ner det i bitar. Øllebröd och smörgåsar kom genom detta att bli mat som äts av allmänheten (Nordisk samarbetskommitté för hushållsundervisning, 1999).

En viktig råvara under vikingatiden var torsken. Denna fisk finansierade vikingarna och livnärde dem samt möjliggjorde deras expeditioner utanför norden. Denna period kunde lika gärna ha kallats för torsktiden. Torsken de hade ombord kunde säljas och ätas på längre färder. Om vikingatiden kan kallas för torsktiden så kan Hansatiden kallas för silltiden (Notaker, 1987). Den danske historieberättaren Saxo beskrev i sina skrifter att sillen, att den under medeltiden gick i otroliga mängder utanför kusten vid Skanör att båtarna hade svårt att ros mellan stimmen (Andersson, 1980).

Under medeltiden var det insaltat fläsk som äts till vardags och för att det skulle räcka fram till nästkommande slakt var det enda sättet att kunna konservera stora mängder, att salta in fläsket i kar. Detta gav saltet en stor betydelse för nordbornas tillvaro, på vissa sätt kan salthandeln jämföras med dagens oljehandel (Swahn, 2000). Den långa vintern medförde även att folket tog till vara på allt från djuren, det saltades torkades och röktes. Inga delar av djuren gick till spillo och man använde sig även av inälvorna samt blodet (Brown, 1969). Vid slakt fanns massor med mat, och för att ta tillvara på allt gjordes korb och man rökte och saltade för att konservera maten. På köttavkoket gjorde man buljong (Nordisk samarbetskommitté för hushållsundervisning, 1999). Saltet var när det kom på marknaden en dyr handelsvara men blev senare så billigt att gemene man hade råd att salta sin fisk och sitt kött för att klara den långa vintern (Brown, 1969). Jästen från ölbryggandet användes till brödbakning och kärnmjölken som man fick efter smörkärningen användes som vätska vid bakning eller dracks upp (Andersson & Skaarer, 1999).

Den äldsta kända nordiska maträtten är gröten. Gröten åt man tillsammans och alla hade sin egen sked. När kvarnar kunde börja användas fick man så mycket mjöl att man blev tvungen att baka på det för att undvika att mjölet började mögla. Ibland blandade man upp brödmjölet med bark eller rotfrukter för att dryga ut det vid tider i nöd. I norden växte och växer rikligt med bär i skogarna men också på myrmarkerna. På 1700- talet började man odla bär och frukt i trädgårdarna. Då man i norden kunde börja ha husdjur blev tillförseln av kött mer regelbunden. Fisk äts mycket förr och på vintern åt man den torkad och saltad. Då korna gav mest mjölk på sommaren fick man ta tillvara på den och gjorde då ost och smör. Grädden gjordes genom att man skummade av mjölk som stått svalt ungefär ett dygn. Av vasslen som kom från ostframställningen gjorde man messmör och mesost.

Många gårdar odlade rovor och kål, man torkade också bönor och ärtor. Senare kom också morötter och palsternackor och på 1700- talet även potatis. Under denna tid kom också kaffet till Norden och dracks då först främst av herrskapsfolk (Nordisk samarbetskommitté för hushållsundervisning, 1999). Skyr är förknippat med Island och görs på avrunnen surmjölk där den ses som en av landets nationalrätter. Skyr äts som en färskost tillsammans med ägg och grädde. En liknande produkt, syr, finns i Norge och Sverige och är mjölk som bevarats i månader (Brown, 1969).

5.3 Tillagningsmetoder i Norden

I takt med att självhushållningen istället gått över till masstillverkning så har de äldre kunskaperna glömts bort i stora delar av den rikare världen. Förr i tiden fanns en närhet till råvarorna som idag mer eller mindre är borta. Folket använde sig av förädling och konservering genom gamla beredningsmetoder som samtidigt skapade djupa och lockande smaker (Linder, 2005).

Livsmedel är ofta bara ätliga under en begränsad period då de är färska och i länder där perioden för vegetation är kort är kunskapen om konservering mycket viktig.

Syrning, rökning och saltning har gjort att arbetet med att ha föda under den period då växtligheten är liten blivit mindre mödosam och har också ökat möjligheterna att få i oss viktiga näringsämnen året om. Konserveringsmetoden bidrar också till att minska de säsongsmässiga växlingarna när det gäller olika livsmedel. En bieffekt av detta är att kunskapen sakta förlorats kring när det är säsong för råvaror (Bringéus, 1988).

Syrning är en tillagningsmetod som passar de tålmodiga och det finns två olika sätt att konservera genom syring; fermentering eller en syrlig marinering. Fermentering innebär att ofarliga organismer som kan utvecklas i en råvara på bekostnad av farliga organismer och resultatet blir konserverande. Fermentering med mjölksyrebakterier används vid framställning av surkål, surströmming, ost, smör och fil. Bland annat så blir en bit stek som ligger i syrad mjölk mör som en pastej. Syrlig marinering som tillagningsmetod skapar en syrefattig miljö som gör råvaran syrlig. Det är tiden som gör arbetet och metoden syring kräver noggrannhet. Numera används metoderna mer för smakens skull än för hållbarhetens (Linder, 2005).

Konsten att röka råvaror blev först omtalat runt 800-talets början och till Sverige kom tillagningsmetoden under medeltiden. Då metoden kom användes den först och främst mest för sill och strömming men senare även till lax då det upptäcktes hur god laxen blev under processen (Swahn, 2000).

Flygt, Hermansson & Lewander (2002) tar upp omkring ämnen som exempelvis fenoler, ättiksyra och myrsyra och är det som förvandlar strömming till böckling. Dessa ämnen och fenolföreningar skyddar fett i kött eller fisk från att härskna. Denna egenskap är det som gör rökning nyttig för att förlänga hållbarhet i feta livsmedel samtidigt som köttets fett kan ge saftigheten i smaken. Träslag som bok och ek är lämpliga för rökning då de ger lite sotflagor medan rökning av gran och en ger en väldigt syrlig smak men samtidigt en härlig friskhet. När det gäller rökning finns det två metoder och den ena är varmrökning under kortare tid och den andra är kallrökning under längre tid. Det är kallrökning som anses vara den äldre metoden av dessa två. Med tiden upptäcktes det att saltning kunde användas för att öka hållbarheten ännu mer. Ett kännetecken i många av de klassiska svenska maträtterna är hög salt och saltning och var tidigare en nödvändig metod för att folket skulle klara sig genom den långa vintern. Saltningen har också ett mer kulinariskt värde då saltet har egenskapen att dra ut vätska från mikroberna, vilket i sin tur påverkar köttcellerna då köttet blir torrt vid grov saltning. Vid dagens saltning genom rimning och gravning används det mindre mängd salt då

det eftersöks saftighet och man vill inte att det man konserverar torkar ut. Metoderna rimning och gravning ger en unik smak som passar med nordiska smaker som dill, pepparrot och det sötsura (Flygt, Hermansson & Lewander, 2002).

Metoden jäsning är anledning till att nordborna kan tillverka lagringsbara mejeriprodukter (Brown, 1969). Organiska ämnen bryts ner av bakterier eller jästsvampar. Jäsning används också vid bakning och framställning av alkohol samt konservering (Nationalencyclopedia, 2010j).

Torkning är förmodligen människans äldsta metod att konservera mat. Uttorkning liknar ett för tidigt åldrande men det som händer i råvaran är att den motverkas från nedbrytning då mindre vätska gör så att råvaran blir mindre känslig. Det torkade har en alldeles egen karaktär med skrynkligheten och den torrfuktiga smaken (Linder, 2005).

I Norden användes förr tätört som konserveringsmedel. Tätörten som är en ängsört lades i en skål med kokt mjölk. Mjölken fick sedan stå varmt och tjocknade. Sedan skedades den ner som en slags kultur i färsk mjölk och konserverade då den färska mjölken så att den gick att dricka långt in på vintern, om än något förändrad i smak (Brown, 1969). De nordiska teknikerna för konservering som exempelvis torkning av fisk har lagt grund för mattraditioner på många platser utanför Norden. Enkla traditionella produkter som lutfisk blir till speciell och uppskattad mat i det moderna samhället. Det är viktigt att Nordens befolkning känner uppskattning och stolthet över traditionell mat eftersom detta skapar en sorts identitet i en allt mer globaliserad värld (Ny Nordisk Mad, 2010d).

5.4 Manifestet

I början av 2000-talet träffades det nordiska ministerrådet för att planera utvecklingen av det nya nordiska köket. Politikerna i ministerrådet utmanade några av de mest etablerade kockarna i Norden att skriva ett manifest som nu utgör ryggraden i hela satsningen för programmet Ny nordisk mat. I november 2004 samlades förespråkare till en kongress och formade ett manifest (se bilaga 1) med 10 punkter för att genom sin egenart kunna mäta sig med de största köken i världen (Ny Nordisk Mad, 2010e).

5.4.1 Manifestets delar

Manifestet är uppdelat i tio utformade punkter som utvecklas närmare i följande rubriker. Dessa delas upp efter respektive punkt utefter manifestet.

5.4.1.1 Renhet, friskhet, enkelhet och etik

Det nya nordiska köket ställer krav på råvarorna. Med krav på renhet begränsas sätten om hur man använder, komponerar och presenterar maten som lagas. Ingredienserna som används av restaurangköken ska vara enkla att identifiera och samspela med samhällets bild av miljön i regionen. Råvarorna speglar även samhällets demokratiska och jämställda värden.

I restaurangköken ska renheten knytas ihop med maten som lagas, uttrycks och presenteras (Ny Nordisk Mad, 2010f). Renhet hos nordiska råvaror kan också betyda att råvarornas och produkternas färger är naturliga, och att de är fria från konstgjorda, naturliga ingredienser och har en bearbetningsgrad som är låg (Nordiska köket, 2010).

De stora internationellt etablerade köken så som exempelvis Frankrike och Italien har under en lång tid utvecklats och detta har gett upphov till stora variationer hos kökens råvaror. Dessa stora variationer har gjort köken mycket komplexa. Komplexitet medför ofta produkter som raffinerats, förädlats och bearbetats. Även om detta i många fall ger upphov till en ökad

mångfald och valfrihet vid matlagning kan enkelhet också medföra att de nordiska råvarorna har en låg grad av förädling. Detta medförs okomplicerade tillagningsmetoder som framhäver råvarornas egna naturliga smaker. Maten kan på detta sätt upplevas som gedigen och okonstlad. Nordens kalla klimat medför en slags friskhet och krispighet som ska avspeglas i det nya nordiska köket. Nordiska dofter, smaker och uttryck ska kunna identifieras. De nordiska råvarorna ska representera ett ansvarstagande och ärlighet i hur de framställs. Producenter har även ett ansvar att dela med sig i sitt kunnande och ta ansvar för naturen och miljön (Ny Nordisk Mad, 2010f).

5.4.1.2 Årstiderna

Årstiderna och dess ljusskiftningar är något av kvalitéerna Norden och årstiderna ska kunna upplevas i nordiska rätter och drycker (Nordisk køkken, 2010). De nordiska råvarorna är präglade av en stor variation hos råvarorna. Tillgängligheten varierar hos de råvaror som växer vilt och präglar därför mattraditionerna. Det nordiska köket lägger därför ett stort värde i att framhäva de råvaror som just för tillfället är i säsong (Ny Nordisk Mad, 2010f).

5.4.1.3 Det speciella nordiska klimatet

Då en stor del av den nordiska livsmedelsproduktionen sker norr om polcirkeln, påverkas råvarorna av ett kallt klimat med många soltimmar. Låga medeltemperaturer och långa dagar under växtsäsongen, ger många speciella produkter som ofta är rika på antioxidanter. I och med det kalla klimatet lagras sockret i grönsaker och frukt som långa stärkelsemolekyler eller kostfibrer, detta bidrar till spröda, saftiga och spensliga texturer. Långa kalla dagar ger sen tillväxt och mognad, vilket ger mycket sötma och aromer. Det kalla klimatet skyddar också växterna mot skadedjur, svamp, virus och mögel. Avsaknaden av mycket bitterhet i vegetationen som är vanligt hos grödor i varmare klimat ger renare, enklare och sötare smaker (Ny Nordisk Mad, 2010f).

5.4.1.4 Företräda kravet på god smak med hälsa och välmående

Kunskapen om hälsa handlar inte bara om vad matvaror innehåller, i form av exempelvis skadliga fetter, utan även vad maten som vi äter har för goda egenskaper. Det nordiska köket ska undvika att ha en hög halt av animaliskt fett, som annars traditionellt sett varit hög. Det nya nordiska köket strävar även efter att ändra de konventionella odlings- och produktionsmetoderna. Detta främjar den goda smaken och kan ha en positiv inverkan på människors hälsa. Om matkonsumenten har vetskap om att maten de äter har behandlats på ett bra sätt kan det medverka till en positiv hälsoeffekt (Ny Nordisk Mad, 2010f).

5.4.1.5 Öka kunskapen

Nordisk rikedom av olika råvaror är enorm, och detta utnyttjas väldigt lite. Det nya nordiska köket ska bidra med att öka kunskapen kring nordiska råvaror och dess mångfaldhet, då detta är relativt okänt för många människor. Många branscher med monopol liknande förhållanden motverkar mångfald hos de nordiska råvarorna. Nynordisk mat ska jobba för att öka utbudet av produkter och tillverkare (Ny Nordisk Mad, 2010f). Det nya nordiska köket ska vara med och utforma traditionella recept och tillagningsmetoder där saltning, rökning, torkning och syltning av vårt kulinariska arv och ett sätt att förädla råvaror (Nordisk køkken, 2010).

5.4.1.6 Hållbart jordbruk och fiske

På grund av att världen blir allt mer globaliserad och att konkurrensen från andra länder ökar krävs det att jordbruket i Norden, inte minst ur en miljömässig synvinkel, hela tiden förbättras. Målet är att Norden ska kunna ha ett konkurrenskraftigt jordbruk samtidigt som jordbruket är

miljömässigt hållbart. Samarbetet mellan de nordiska länderna är även till för att användningen av genbanker i Norden ska vara hållbar. Samarbetet ska även stödja landsbygdsutvecklingen och jordbruksforskningen, vilket ska bidra till att mångfalden i jordbruket ökar. Dessa olika punkter är programmet Ny nordisk mat med och stöttar (Norden, 2010c)

Syftet med ett nordiskt samarbete inom fiskepolitiken är att ta fram ett hållbart fiske och användning av levande marina havsresurser. På grund av de stora nordiska havsresurserna är dessa av stor ekonomisk betydelse inte minst på Island, Färöarna och Grönland som är mycket beroende av havet som födokälla. Då de nordiska länderna tar del av varandras erfarenheter, gör detta att kunskapen hos länderna ökar. Projekt, diskussioner och andra aktiviteter bidrar till den internationella debatten kring fiske (Norden, 2010d).

5.4.1.7 Främjande av nordiska recept och tillagningsmetoder

Man ska modernisera och förnya traditionella recept och tillagningsmetoder där exempelvis torkning, saltning och rökning av säsongernas skörd och slakt är en del av det nordiska matarvet och ett sätt att ta vara på våra livsmedel (Nordiska køkken, 2010).

5.4.1.8 Influenser utifrån

På 1950 talet ansågs den svenska traditionella husmanskosten vara hotad av andra utländska influenser, husmanskosten sågs som ett nationellt arv som måste räddas. Tore Wretman blir under denna tid en viktig frontfigur för det svenska köket, då han genom kokböcker beskriver och definierar vad han anser vara svensk husmanskost. Tidigare sågs den svenska husmanskosten som tung och rejäl, och man såg med tveksamhet på nya utländska influenser som användandet av nya råvaror som lök och vitlök. Genom att samla recept på traditionell svensk mat, skulle Wretman rädda det svenska köket från alltför många utländska influenser (Metzger, 2005).

2008 på Nordens största restaurangmessa Gastronomord diskuterade en panel, bestående av bland annat matforskare och nordiska kockar, hur Norden skulle kunna undvika att bli bakåtsträvare. På vilket sätt ska man med hjälp av utländska influenser utveckla ett eget gastronomiskt uttryck, är något som debatterades. Det diskuterades hur man med hjälp av fler gemensamma projekt ska kunna sprida bilden av Norden. För att kunna genomföra sådana projekt behövs mer ekonomiska medel från de nordiska medlemmarna (Ny Nordisk Mad, 2010g).

För att skapa en nordisk identitet, krävs det att nordisk mat och nordiska namn används av restauranger i Norden. Nordiska råvaror, specialiteter och tillagningsmetoder ska utgöra en majoritet på restaurangmenyer. Även utländska restaurangfackord kan skrivas om till nordiska motsvarigheter (Ny Nordisk Mad, 2010f).

Utländska influenser ska också ses som en tillgång, och något som kan tas till vara. Även mat som ses som nordisk, innehåller ofta utländska influenser och tillagningsmetoder. Det går att konstatera att det inte är helt enkelt att hitta maträtter som enbart är helt nordiska (Metzger, 2005). Det nya nordiska köket ska vara öppet för utländska influenser, och ska ses som inspiration för att förhindra att det nordiska köket blir föråldrat (Nordisk køkken, 2010).

5.4.1.9 Förening av det lokala med det regionala

Manifestet vill bidra till stöd åt alternativa leverantörer som lokala grossister och torghandlare, så att möjligheterna för mindre livsmedelsverksamheter säkras. Bevarandet av ursprungliga produkter, traditionella produktionsätt och lokal produktion av livsmedel är

även viktiga att främja (Nordiska køkken, 2010). Ett bekymmer med att få restauranger att välja lokala producenter och småföretagare som leverantörer kan vara att upprätta stabila kontakter mellan dem. Små producenter och leverantörer tar sällan själva spontan kontakt med närliggande restauranger för att sälja in sina produkter (Heldt Cassel, 2003).

5.4.1.10 Inbjudan till utveckling

Manifestet vill bjuda in alla intressenter från de olika parterna till ett samarbete kring produktutveckling och forskning för den nordiska måltiden och dess kvalitet. En ambition med manifestet är att få undervisare och pedagoger att arbeta tillsammans så att unga i Norden lär sig att respektera och värdesätta måltiden. Det är även viktigt att få en dialog mellan politiker och myndigheter så att ett samarbete utformas gällande lagar och regler kring livsmedelsområdet, så att villkoren att producera varor och måltider i Norden blir av högsta kvalitet (Nordiska køkken, 2010).

5.4.2 Sammanfattning av Manifestet

I manifestets delar går det utläsa att det inte bara fokuseras på maten utan även att tanken är att utveckla hela den nordiska identiteten. Alla från politiker och myndigheter till leverantörer, producenter och restauranger ska påverka den nordiska regionen till att bli en starkare matregion. Med hjälp av de nordiska kvalitéerna, vill manifestet sätta Norden på kartan. Egenskaper såsom renhet, friskhet och enkelhet är starka ord som ska visa vad den nordiska maten ska handla om. Förutom ett ansvarstagande för naturen, vill man genom manifestet öka hälsan för ländernas medborgare. Målet är att öka kunskapen och främjandet av nordiska tillagningsmetoder och maträtter. Utländska intryck ska tas till vara på och integreras, samtidigt som lokala producenter förs samman med regionala. Manifestet vill också medverka till att öka intresset av det nordiska köket i alla åldrar.

5.5 Ambassadörernas restauranger

Restaurangerna som vi har valt att analysera är alla med på listan över de 50 bästa restaurangerna i världen. Restaurang Noma ligger på första plats på listan. Restaurang Chez Dominique ligger för närvarande på tjugotredje plats på listan och restaurang Mathias Dahlgren ligger på tjugofemte plats (William Reed Business Media, 2010).

5.5.1 Restaurang Noma

René Redzepi driver restaurang Noma som ligger i Köpenhamn med plats för femtio matgäster. Restaurangens vision är att uppmärksamma mötet mellan det enkla och det moderna. Enkelt och rent är nordiska tankar kring atmosfär och design. Noma är en modern nordisk restaurang med rötter i en gammal nordisk tradition som grundar sig på hantverk och tradition (Noma, 2010).

5.5.2 Restaurang Chez Dominique

Hans Välimäki driver Chez Dominique som är belägen i Helsingfors och har sedan starten 1998 toppat Finlands gourmetranking med plats för femtio matgäster (Chez Dominique, 2010). Interiören i restaurangen består av fyra återkommande färgelementen svart, vitt, rött och trä som ska ge djuphet, renhet, passion och värme (Swefree, 2005).

5.5.3 Restaurang Mathias Dahlgren

Mathias Dahlgren driver restaurangen med samma namn som ligger i Stockholm. Denna restaurang startade 2007 och består av Matsalen och Matbaren med plats för åttio

matgäster (Hotellmagasinet, 2007). Inredningen är en blandning av svensk och internationell modern stil (Mathias Dahlgren, 2010).

5.6 Restaurangernas nordiska råvaror

För att undersöka hur manifestet har påverkat de tre ambassadörernas arbete har vi analyserat restaurangernas hemsidor och deras menyer. Genom denna metod har vi kunnat utläsa vilka nordiska råvaror, tillagningsmetoder och icke nordiska råvarorna som används.

5.6.1 Restaurang Noma

På restaurang Noma används typiska nordiska matlagningsmetoder. Dessa nordiska arv blandas upp med innovativa moderna metoder. Restaurangen ser det som en utmaning att inneha en ledande roll i förnyelsen av det nordiska kulinariska hantverket och att kunna visa upp en bild av den nordatlantiska regionens särskilda karaktär. Istället för att använda råvaror typiska för medelhavsregionen har Nomas idé medvetet varit att försöka hitta unika nordiska smaker och ingredienser. Noma uppmärksammar noggrant det nordiska arvet och dess kvaliteter. Mjölksprodukter och spannmål tillagas på nya sätt och vilda bär och örter, vissa okända för de flesta, används flitigt. Den nordiska friskheten nås genom användning av fruktbaserad vinäger, cider och öl istället för vin i matlagningen. Grönsaker, örter och vilda växter används efter säsong. Skaldjur och fisk från Färöarna och Island tillagas dagsfärskt med klassiska nordiska tillagningsmetoder och överraskande presentationer. Förutom dessa råvaror återfinns även tryffel från Gotland, myskoxe, øllebröd, betor och strandörter. Avsikten på Noma är att skapa en tydlig avancerad typ av mat som ändå kombinerar den uppenbara nordiska strategin med ett sätt av renhet och enkelhet. Värdena återspeglas i menyerna och visas med presentation genom noggrann beredning och ingredienser de baseras på (Noma, 2010).

På restaurang Noma används bland annat metoder såsom rökning, saltning, inläggning och torkning som uppblandas med mer moderna innovativa metoder med hjälp av molekylär gastronomi och avancerade köksmaskiner.

Tabell 1. Nordiska råvaror som används på restaurang Noma våren 2010.

Grönsaker	Frukt/Bär	Fisk & Skaldjur	Kött	Mejeriprodukter	Örter/Blommor	Övrigt
Kastanj	Fläderbär	Gös	Myskoxe	Mjolk	Dill	Ekollon
Kål	Hjortron	Hummer	Oxmärg	Prästost	Kryddkrasse	Gryn
Inlagda grönsaker	Päron	Löjrom		Skandinaviska ostar	Libbsticka	Rapsolja
Rotselleri	Äpple			Skyr	Nyponblad	Rågkärnor
Rödbeta					Verbena	Valnöt
Selleri					Vild timjan	Vete
Svartrot						Øllebröd
Tryffel						
Tång						

5.6.2 Restaurang Chez Dominique

Konceptet för restaurangen Chez Dominique är att erbjuda modern fransk kokkonst som baseras på regionala ingredienser och råvaror. Det experimenteras mycket med olika smaker och kombinationer för att skapa varierande konsistenser och strukturer vilket leder till att menyn ständigt förnyas. Exempelvis så har den franska rätten Anjou duva funnits med hela

tretton gånger med olika recept och det återfinns risottorätter, pastarätter, fisk bräserverad i olivolja men även blommor som hittas i den finländska floran på tallrikarna (Swefree, 2005).

Restaurangen vill skapa ett innovativt kök som bygger på en blandning av nordiska och franska smaker. På restaurangens meny hittar man bland annat färskpotatis, strömming, forell, pepparrot till svamp från Island och torkad mjölk (Chez Dominique, 2010). Hans Välimäki menar att smakpaletten i Norden är enkel och ren där det finns fina råvaror, typiska örtekryddor för Norden och allt detta räcker långt. Det enkla kan vara det bästa och detta kan vara det som för samman oss i den nordiska regionen (Johansson & Rasmuson, 2009).

I en intervju för tidningen Eat & Joy säger Hans Välimäki ”We Nordic chefs consider the time has come to create a new Nordic kitchen, which can, due to the savouriness and originality of its food, assume its place among the greatest kitchens of the world” (Eat & Joy, 2007).

Tabell 2. Nordiska råvaror som används på restaurang Chez Dominique våren 2010.

Grönsaker	Frukt/Bär	Fisk & Skaldjur	Kött	Mejeriprodukter	Örter/Blommor
Fänkål	Jordgubbar	Bläckfisk	Kalvbräss	Mjök	Rosenblad
Färskpotatis	Rabarber	Forell	Lamm		Ängsyra
Pepparrot	Äpple	Languster			
		Ostron			
		Räkor			
		Strömming			

5.6.3 Restaurang Mathias Dahlgren

Maten på Restaurang Mathias Dahlgren skapas från naturliga råvaror och naturlig smak vilket är en förutsättning för det naturliga köket. De använder lokala råvaror från de bästa lokala producenterna blandat med globala råvaror. Detta ger stark kvalitet och rena smaker. Dagsfärska råvaror och spännande smaker tillagade utifrån filosofin om det naturliga köket. På restaurangens meny hittar man nordiska råvaror så som räkor, pepparrot, sikrom, svamp, bär, rädisor, ostron, lax och skandinaviska ostar (Mathias Dahlgren, 2010).

Mathias Dahlgren menar att projektet Ny nordisk mat inte enbart handlar om satsning för elitrestauranger utan också hur det nya nordiska köket kan framträda hemma hos vanligt folk. Han anser även att det inte finns någon anledning till att det nya nordiska köket inte kan bli det bästa i världen. Enligt Mathias Dahlgren spelar manifestet en stor roll då det innebär startskottet för något nytt för det nordiska köket. Det nya nordiska köket existerar inte som en produkt utan är något som alla kan delta i. Det är viktigt att förespråkare som går i bräsch kan visa att det nya nordiska kökets idéer kan fungera i verkligheten (Eat & Joy, 2009).

På restaurang Mathias Dahlgren använder man bland annat klassiska nordiska tillagningsmetoder såsom rimning, långkok, rökning, torkning, lagring och syltning.

Tabell 3. Nordiska råvaror som används på restaurang Mathias Dahlgren våren 2010.

Grönsaker	Frukt/Bär	Fisk & Skaldjur	Kött	Mejeriprodukter	Övrigt
Blomkål	Nypon	Lax Sill	Biff	Skandinaviska ostar	Färskost
Pepparrot	Svenska bär	Löjrom	Kyckling		Nötter
Purjolök	Äpple	Mollusker	Ren		Sirap
Rädisa		Ostron	Oxkind		
Saltgurka		Räkor	Tupp		
Svamp		Sikrom			
		Torsk			

5.7 Likheter och skillnader på restaurangernas menyer

Det kan konstateras att de tre undersökta restaurangernas menyer har en mängd mycket typiska nordiska råvaror, och att de använder traditionella nordiska tillagningsmetoder. Det som skiljer restaurangmenyerna åt är antalet nordiska råvaror och hur de används. Restaurang Noma var den restaurang av de tre som flitigast använde nordiska råvaror på sin meny och är också den restaurang av de tre jämförda restaurangerna som tydligast har anammat den nordiska modellen. Andra skillnader är att restaurangerna Mathias Dahlgren och Chez Dominique använder råvaror från andra regioner i medan restaurang Noma tydligt visar att de inte tycker detta är intressant. Exempel på råvaror som används på restaurang Chez Dominique och restaurang Mathias Dahlgren och som kommer från andra regioner än Norden är anklever, soja, choklad, kaffe och te. Grönsaker från andra delar av världen som används är ananas, oliver, ingefära och koriander.

6 Diskussion

6.1 Metoddiskussion

Valet av dokumentanalys gjordes eftersom denna metod skapar en bred bild om vad ämnet det nya nordiska köket innebär. Om vi istället valt att göra intervjuer med personer förknippade med den nordiska matkulturen hade detta medfört en alltför snäv bild för att uppfylla syftet med studien. Ett annat skäl till detta var att de ansvariga på restaurangerna meddelade oss att de på grund av tidsbrist inte hann med några intervjuer. Vi valde därför bort denna metod. En kvalitativ metod valdes i ett tidigt stadium då vi upplevde att denna metod lämpligast ger svar på våra frågor. Genom att vara kritiska mot vårt val av metod kan vi öka tillförlitligheten på vårt examensarbete. Egen kritik mot vårt val av metod kan vara att exakta resultat från analysen av de undersökta restaurangernas hemsidor kan vara begränsade. Det är inte säkert att dessa hemsidor ger en fullständig bild av restaurangernas användande av nordiska råvaror och tillagningsmetoder. För att få fram ytterligare information kring detta, ämnade vi i ett tidigt skede kontakta ansvariga för de tre restaurangerna Noma, Chez Dominique och Mathias Dahlgren utan resultat.

6.2 Resultatdiskussion

Det finns ingen tvekan till att intresset kring mat har ökat de senaste åren. Media är en av de stora faktorer som påverkar samhällets bild kring maten med bland annat matprogram, kokböcker och tävlingar i gastronomi (Nynordisk mat, 2008). Samtidigt som vi exponeras dagligen av ämnet, ökar konsumenternas medvetenhet kring matens härkomst. Idag är det även modernt på restauranger att välja närproducerat och ekologiskt odlade produkter som ska vara fria från onaturligheter. Detta har medfört att maten marknadsförs med hjälp av ursprungsbeteckning, vilket gör att man relaterar till produkternas härkomst och regioner.

Konsumenter vill veta vad de får serverat eller köper i livsmedelsbutiken. I och med denna medvetenhet ställs det även krav på kvalitén på produkten och dess framställning. Ur detta har tankegångarna kring ett eget nordiskt kök som beaktar dessa intressen vuxit fram (Norden, 2010e).

Med hjälp av kunskapen och tyngden hos de erkända kockarna som skrivit under köksmanifestet har projektet kring det nya nordiska köket fått kraft. Det som manifestets ambassadörer vill med det nya nordiska köket är att det ska bygga på en enkel traditionsrik matlagning. Influenser från omvärlden kommer och ska alltid påverka den nordiska matlagningen och ska ses som en hjälp att kreativt utveckla nordisk mat och inte ses som något negativt (Nordisk Køkken, 2010).

En anledning till att intresset för varifrån maten på våra bord kommer ifrån har att göra med konkurrensen på marknaden. För att nordens produkter och det nordiska köket ska kunna hävda sig konkurrensmässigt med marknadsledande inom matkultur, krävs det att det ska locka både utländska och inhemska krafter. Detta görs genom att nordens miljö, kultur och estetik uppmärksammas genom program som exempelvis Ny nordisk mat. Då nordiska restauranger konkurrerar på högsta internationella nivå skapas ett intresse och en entusiasm inom restaurangbranschen och även inom media. Norden ses som egen stark region i Europa och detta är viktigt för att kunna skapa sin egen identitet inom EU:s gränser (Ny Nordisk Mad 2010a).

När man jämför de analyserade restaurangerna Noma, Chez Dominique och Mathias Dahlgren kan vi fastställa att restaurangerna anammar köksmanifestets punkter på olika sätt. Noma och Mathias Dahlgren är nordiska restaurangnamn medan namnet Chez Dominique är franskt. Vi kan också påstå att Noma är den restaurang av de tre som använder minst antal icke nordiska råvaror. Restaurang Chez Dominique är den restaurang av de tre som är den vi anser hamnar längst bort från de ledord köksmanifestet står för. Genom att servera franska rätter med nordiska råvaror minskar den nordiska identiteten i restaurangens kök. Även restaurang Mathias Dahlgren använder sig av utländska influenser men dock inte lika mycket.

Den nordiska maten, dess kök och traditioner härstammar från råvarorna och tillagningsmetoderna i regionen (Henderson, 2009). Råvarorna kan vara allt från fisk i kalla vatten, viltkött från skogarna till långsamt mognande frukter och grönsaker. Dessa råvaror skapar unika förutsättningar för ett kök av internationell klass. Naturen och det naturliga är även dessa ledord när det gäller att sprida budskapet kring nordisk mat. Istället för att känna ett sorts mindervärdeskomplex med andra erkända internationella kök som Frankrike och Italien ska nordborna kunna känna stolthet för sin egen matkultur. Även andra områden som uttrycker den nordiska själen kan inkluderas vid jämförelser såsom hantverk, design och kultur (Nynordiskmad, 2010h). Design och inredning av nordiska restauranger kan bli något som inte behöver efterlikna andra kulturers utan kan bli något som istället ger inspiration för andra.

Den mat som vi nordbor känner igen är oftast det som vi blivit serverade under vår uppväxt. Skälet till detta är de starka mattraditioner som funnits i generationer. Enkel och ren mat med smak av naturen är en stark orsak till varför det nordiska köket ser ut som det gör idag (Brown, 1969).

Mat som torkat kött, saltad fisk, syrliga inläggningar och långkok är idag något som har blivit mat som återfinns på restauranger av yppersta klass (Noma, 2010). Metoderna som användes

till konserveringen av de olika råvarorna är idag inte egentligen nödvändiga men används trots detta för dess smak, konsistens, doft och visuella egenskaper. Istället för att se nackdelarna med våra jordnära mattraditioners enkelhet så ska dessa egenskaper ses som fördelar. Dessa premisser skapar det unika med nordens mat.

Odlingssäsongens korta period har påverkat hela utvecklingen av köket och gjort så att nordborna tvingats skapa metoder för att ha mat på bordet året om. Förr i tiden var detta det enda sättet att leva, medan det idag har blivit avsevärt lättare då utvecklingen har gått mot att möjligheten att finna mat från världens alla olika hörn har ökat. Allt detta påverkar och får oss att förbise den egna regionens tillgångar (Ny Nordisk Mat, 2010d).

Syftet med denna uppsats var att undersöka vad som menas med det nya nordiska köket, och vad det innebär för matkulturen i Norden. Vi kan konstatera genom vårt arbete med kartläggningen av det nya nordiska köket, att de som står bakom utvecklingen av detta kök är tio kockar som lagt grunden för det tidigare nämnda köksmanifestet (Se Bilaga 1). Dessa ambassadörer fastslog tio punkter för hur de ville att det nya nordiska köket skulle ta form. Nordiska ministerrådet har sedan vidareutvecklat dessa tankar och idéer genom att lansera programmet Ny Nordisk Mat I & II. Det som är typiskt för detta köks smaker och tillagningsmetoder menar vi är de enkla, rustika och friska kombinerat med moderna råvaror i en traditionell tappning (Nordiska köket, 2010). Det går inte att se det nordiska köket som enbart något nytt utan att ta till vara på de gamla historiska regionala mattraditionerna (Ny Nordiska Mat, 2010d).

Slutligen kan vi konstatera att den nordiska restaurangen Noma verkligen ger uttryck för vad det nya nordiska köket består av. Noma har etablerat sig som en unik restaurang av högsta klass och har genom utnämningen som världens bästa restaurang placerat det nya nordiska köket på samma nivå som andra erkända internationella kök. Även Restaurang Mathias Dahlgren och Chez Dominique strävar efter att sätta det nordiska köket på kartan.

7 Förslag på fortsatt forskning

Då satsningen på programmet Ny Nordisk Mat är relativt ny och beslut av Nordiska ministerrådet har tagits om en fortsättning för detta projekt kan vidare forskning bedrivas på detta ämne. Vidare kan det vara av intresse att forska kring de eventuella hälsoaspekter som det nya nordiska köket kan bidra med.

Referenslista

Andersson, Bodil & Skaarer Holm, Sigrid (1999). *NORSKEMJÖL OCH SVENSKEKAKE – Mathistorie ved grensen mellom Bohuslän, Dalsland og Østfold*. Mysen: Media Øst Trykk.

Andersson, Per Gunnar (1980). *Mest om mat*. Stockholm: Lts Förlag.

Flygt, Torbjörn. Hermansson, Marie. Lewander, Annica (2002). *Vårt svenska matarv. En kärleksförklaring*. Förening Årets Kock. Bokförlaget Arena AB.

Bringéus, Nils Arvid (1988). *Mat och måltid*. Stockholm: Carlssons bokförlag.

Bryman, Alan (1997). *Kvantitet och kvalitet i samhällsvetenskaplig forskning*. Studentlitteratur: Lund.

Brown, Dale (1969). *Skandinaviskt kök*. Kanada.

Chez Dominique (2010). *Restaurang Chez Dominique*. Hämtad 2010-04-24 från: <http://www.chezdominique.fi>

Heldt Cassel, Susanna (2003). *Att tillaga en region. Den regionala maten i representationer och praktik – exemplet Skärgårdssmak*. Uppsala: University Printers.

Eat & Joy (2009). *Towards The New Nordic Kitchen*. Hämtad 2010-04-28 från: <http://www.eatandjoy.com/?p=392>

Eat & Joy (2009). *Chez Dominique*. Hämtad 2010-05-05 från: <http://www.eatandjoy.com/?p=5>

Ejvegård, Rolf (2003). *Vetenskaplig metod*. Lund: Studentlitteratur. 3:e upplagan.

Henderson, Joan (2009). *Food tourism reviewed - British Food Journal*, Emerald Group Publishing Limited. Hämtad 2010-05-12 från: <http://www.emeraldinsight.com/Insight/ViewContentServlet?contentType=Article&Filename=/published/emeraldfulltextarticle/pdf/0701110401.pdf>

Hotellmagasinet. (2007). *Mathias Dahlgren på Grand*. Hämtad 2010-04-26 från: <http://www.hotellmagasinet.no/content.asp?ContentId=7519>

Ica Ab (2010). *Sveriges Nya Landskapsrätter*. Stockholm: OTW Publishing Ab.

Johansson, Joakim. Rasmuson, Herman (2009). *Syrat- en hyllning till den unika nordiska smaken*. Stockholm: Informationsförlaget.

Linder, Jens (2005). *Det glömda köket*. Falun: Albert Bonniers Förlag AB.

Lönnegren, Barbro (1996). *Det italienska köket*. Sundbyberg: Semic.

Mathias Dahlgren (2010). *Restaurang Mathias Dahlgren*. Hämtad 2010-04-22 från: <http://www.mathiasdahlgren.com>

Metzger, Jonathan (2005). *I köttbullslandet: konstruktionen av svenskt och utländskt på det kulinariska fältet*. Stockholm: Acta Universitatis Stockholmiensis: Almqvist & Wiksell International.

Michelinguide (2010). *The michelin guide*. Hämtad 2010-05-11 från:
<http://www.michelinguide.com/us/guide.html>

Nationalencyklopedin (2010a). *Norden*. Hämtad 2010-03-23 från:
<http://www.ne.se/lang/norden/270763>

Nationalencyklopedin (2010b). *Sverige*. Hämtad 2010-03-23 från:
<http://www.ne.se/lang/sverige>

Nationalencyklopedin (2010c). *Danmark*. Hämtad 2010-03-23 från:
<http://www.ne.se/lang/danmark/150446>

Nationalencyklopedin (2010d). *Danmark*. Hämtad 2010-03-23 från:
<http://www.ne.se/lang/norge>

Nationalencyklopedin (2010e). *Finland*. Hämtad 2010-03-23 från:
<http://www.ne.se/lang/finland>

Nationalencyklopedin (2010f). *Island*. Hämtad 2010-03-23 från:
<http://www.ne.se/lang/island>

Nationalencyklopedin (2010g). *Nordiskt samarbete*. Hämtad 2010-03-23 från:
<http://www.ne.se/lang/nordiska-ministerr%C3%A5det>

Nationalencyklopedin (2010h). *Nordiska ministerrådet*. Hämtad 2010-03-23 från:
<http://www.ne.se/lang/nordiska-ministerr%C3%A5det>

Nationalencyklopedin (2010i). *Kokkonsten i Europa*. Hämtad 2010-04-12 från:
http://www.ne.se/kokkonst/kokkonsten-i-europa/nya-tiden?i_h_word=fransk+mat

Nationalencyklopedin (2010j). *Jäsning*. Hämtad 2010-05-10 från:
<http://www.ne.se/lang/j%C3%A4sning/218848>

Noma (2010). *Restaurang Noma*. Hämtad 2010-04-17 från: <http://www.noma.dk>

Norden (2010a). *Ny Nordisk Mad*. Hämtad 2010-03-23 från:
<http://www.norden.org/sv/samarbetsomraaden/naeringsliv/laenkar/ny-nordisk-mad/>

Norden (2009b). *Norden*. Hämtad 2010-05-04 från: <http://www.norden.se/Nordenfakta/Det-nordiska-samarbetet/>

Norden (2009c). *Nordiskt samarbete om jordbruk*. Hämtad 2010-05-04 från:
<http://www.norden.org/sv/samarbetsomraaden/jordbruk/nordiskt-samarbete-om-jordbruk>

Norden (2009d). *Nordiskt samarbete inom fiskeri*. Hämtad 2010-05-04 från:
<http://www.norden.org/sv/samarbetsomraaden/fiske/nordiskt-samarbete-inom-fiskepolitik>

Norden (2010e). *Ny Nordisk Mat, 2007- 2009*. Hämtad 2010-08-19 från:
<http://www.norden.org/sv/publikationer/publikationer/2010-532/>

Nordisk samarbetskommitté för hushållsundervisning (1999). *Matkultur i Norden – En kokbok*. Kristianstad: Skåneförlaget.

Nordiska ministerrådet (2009). *Evaluering af programmet Ny Nordisk Mad 2007-2009*. Hämtad 2010-03-23 från:
http://nynordiskmad.org/fileadmin/webmasterfiles/PDF/Projekt/Rapport_NNM_150609_mkv.pdf

Nordisk Køkken (2010). *Manifest for DET NY NORDISKE KØKKEN*. Hämtad: 2005-05-01 från: <http://www.nordiskkoekken.dk>

Nordiska köket (2010). *Nordiska_koket.pdf*. Hämtat 2010-04-21 från:
www.matkluster.se/dokument/Nordiska_koket.pdf

Ny Nordisk Mad (2010a). *Slutrapport*. Hämtad 2010-03-23 från:
<http://nynordiskmad.org/fileadmin/webmasterfiles/PDF/Projekt/slutrapport%20NNM.pdf>

Ny Nordisk Mad (2010b). *VELKOMMEN TIL NY NORDISK MAD*. Hämtad 2010-03-23 från:
<http://www.nynordiskmad.org>

Ny Nordisk Mad (2010c). *Ny Nordisk Mad II*. Hämtad 2010-03-31 från:
<http://nynordiskmad.org/fileadmin/webmasterfiles/PDF/Program%20Ny%20Nordisk%20Mad%202010-2014%20NNM%20II.pdf>

Ny Nordisk Mad. (2010d). *Naturgitte fortrinn i Norden*. Hämtad 2010-04-05 från:
http://nynordiskmad.org/fileadmin/webmasterfiles/Artiklar/Naturgitte_fortrinn_i_Norden.pdf

Ny Nordisk Mad. (2010e). *Manifest for DET NY NORDISKE KØKKEN*. Hämtad 2010-03-26 från: <http://nynordiskmad.org/ny-nordisk-mad/koeksmanifestet/?0=>

Ny Nordisk Mad (2010f). *Matcodex - hur kan man tolka "Ny Nordisk Mat"*. Hämtat 2010-04-21 från: <http://nynordiskmad.org/en/prosjekter/>

Ny Nordisk Mad (2010g). *Mat så in i Norden - en diskussion på Nordens största restaurangmässa*. Hämtat 2010-04-21 från:
<http://nynordiskmad.org/nyheder/nyheter/visning/arkiv/2008/maj/07/artikel/mat-saa-in-i-norden-en-diskussion-paa-nordens-stoersta-restaurangmaessa/>

Ny Nordisk mad (2010h). *Ny Nordisk mad*. Hämtat 2010-07-13 från:
<http://nynordiskmad.org/ny-nordisk-mad/ny-nordisk-mad/>

Ny Nordisk Mat (2008). *Årsrapport för Ny Nordisk mat (NNM) 2007*. Hämtat 2010-07-13 från:
http://nynordiskmad.org/fileadmin/webmasterfiles/PDF/AArsrapport_07/Verksamhetsrapport_NNM_2007_v7.pdf

Notaker, Henry (1987). *Gastronomi*. Uddevalla: Bohuslänningens Boktryckeri AB.

Olsson, Henry (2001). *Forskningsprocessen : kvalitativa och kvantitativa perspektiv / Henny Olsson, Stefan Sörensen*. Stockholm: Liber.

Restauratören (2007). *Nordisk mat som politik*. Hämtad 2010-05-05 från:
<http://www.restauratoren.se/zino.aspx?articleID=14044>

Stukát, Staffan (2005). *Att skriva examensarbete inom utbildningsvetenskap*. Studentlitteratur: Lund.

Swefree (2005). *Restaurangen som förenar dina sinnen*. Hämtad 2010-04-27 från:
<http://swefree/pdf/drixxhelsinki.pdf>

Tellström, Richard (2005). *Känslan som restaurangupplevelse - Symbolik och estetik i den kommersiella måltiden*. Hämtad 2010-05-12 från:
<http://www.ep.liu.se/ecp/015/080/ecp015080.pdf>

Vetenskapsrådet (2004). *Vad är god forskningsetik? Synpunkter, riktlinjer och exempel*. Hämtad 2010-04-27 från:
http://www.vr.se/download/18.6b2f98a910b3e260ae28000334/god_forskningssetik_3.pdf

William Reed Business Media (2010). *The World's 50 Best Restaurant Awards 1-50 (2010)*. Hämtad 2010-05-11 från: <http://www.theworlds50best.com/awards/1-50-winners>

Bilaga 1**Manifestet**

1. - Uttrycka den renhet, friskhet, enkelhet och etik som vi gärna vill förbinda med vår region.
2. - Avspegla de skiftande årstiderna i sina måltider.
3. - Bygga på råvaror som blir särskilt utsökta i våra klimat, landskap och vatten.
4. - Föreana kravet om välsmakande med modern kunskap om sundhet och välbefinnande.
5. - Främja de nordiska produkter och producenters mångfaldighet och sprida kännedomen om kulturerna bakom dem.
6. - Främja djurens trivsel och en hållbar produktion i havet samt i de odlade och vilda landskapen.
7. - Utveckla nya användningsområden för traditionella nordiska livsmedel.
8. - Föreana de bästa nordiska tillberedningsmetoder och kulinariska traditioner med impulser utifrån.
9. - Kombinera lokal självförsörjning med regionalt utbyte av varor med hög kvalité.
10. - Bjuda in konsumenter, andra mattillverkare, lantbruk, fiskeri, små och stora livsmedelsindustrier, detalj- och mellanhandlare, forskare, undervisare, politiker och myndigheter till ett samarbete om detta gemensamma projekt som ska gagna och vara till och glädje för hela Norden.

Restaurangernas Menyer

NOMA (Dan.)

Tørret kammusling og karse
Biodynamiske gryn og bog

Årgangskartoffel og valle
Løvtikke og Prästost

Skorzonerrødder og mælkeskind
Trøffel fra Gotland

Syltede grøntsager
Pocheret marv og bouillon

Oksekæbe og julesalat
Syltet pære og jernurt

Bladselleri og knoldselleri

Kogt byg og birkesirup
Krydderurter og frossen mælk

NOMA (Eng.)

Dried scallops and watercress
Biodynamic cereals and beech nut

Vintage potato and whey
Lovage and Prästost

Salsify and truffle from Gotland
Milk skin and rape seed oil

Pickled vegetables and bone marrow
Herbs and bouillon

Ox cheek and endive
Pickled pear and verbena

Celery and celeriac

Cooked barley and birch syrup
Herbs and frozen milk

Selection of Nordic cheeses

“Øllebrød” and frothed milk
Skyr and toasted rye kernels

Sida 3

Beetroot and hip rose
Dark syrup and dill

The snowman from Jukkasjärvi
Cloudberries and wild thyme

Chez Dominique (Fin.)

Nahkaa, oliivia ja suolaa
Parsaa & hollandaise
Uusia perunoita, silliä ja tuoretta voita

Tampere
Islantilaisia katkarapuja ja kuivattua maitoa
Osteria ja vihreää omenaa
Ankanmaksaa & raparperia #1
Ankanmaksaa & raparperia # 2

Merirapua "Ginger Ale"
Pommes Nicoisé

Mustekala & Meri

Kateenkorvaa ja lakritsia
Savua, piparjuurta ja meriraimenta

"Aurinko"
Sauerbraten
Kevätkaritsaa ja suolaheinää
Ananasta ja fenkolia

"Maitoa"
Ruusua, marenkia ja metsämansikoita
Vihreää teetä ja suklaata

Chez Dominique (Eng.)

Skin, olive and salt
Asparagus & hollandaise
New potatoes, herring and fresh butter

Tampere
Shrimp from Iceland and dried milk
Oyster and green apple
Duck foie gras and rhubarb #1
Duck foie gras & rhubarb #2

Langoustine "Ginger Ale"
Pommes Nicoisé

Octopus & sea

Veal sweetbreads and liquorice

Smoke, horseraddish and sea trout

"Sunshine"

Sauerbraten

Spring lamb and sorrel

Pineapple and fennel

"Milk"

Roses, meringue and wild strawberries

Green tea and chocolate

P4s served with coffee