

Mycket att upptäcka med kött

Under matmässan Passion för Mat i Göteborg handlar det i år en hel del om tillagning av kött och vilt. Mässan har bl.a. flera kötteverantörer som utställare och det handlar också mycket om tillagning av kött i Köksskolan, berättar Lotta Hultén, projektledare för Passion för Mat.

Kött-temat återkommer under mässans alla tre mässtdagar. I mässans Köksskola presenteras köttkunskap ur olika perspektiv av flera kända yrkeskockar **bl.a. Sveriges Köttkock 2009 Fredrik Andersson och Leif Mannerström ger matnyttiga tips om olika styckdetaljer och naturligtvis tillagning.**

– För de allra flesta är kött liktydigt med biff och entrecote som steks eller grillas. Men det finns många andra köttdeklar att upptäcka, säger Fredrik Andersson, Sveriges Köttkock 2009 som till vardags jobbar som kock på Råda Säteri utanför Göteborg.

Det är framdelskött som högre och bringa som Fredrik Andersson menar, köttdeklar som både är billigare och också godare om man tillreder på rätt sätt.

– Jag kommer att presentera hur enkelt det är att t.ex. använda välmördad bringa med insprängt fett. Det är ett mycket fint kött med mycket smak, dessutom betydligt billigare än t.ex. entrecote och filé.

Traditionellt kräver framdelskött lång kocktid, upp till fyra timmar. Men med en modern tryckkokare minskar tillagningstiden till en dryg halvtimme. Med rätt kryddning och tillbehör kan man enkelt skapa smaker och matuppleveler som passar alla årstider.

– Ett tips inför årets grillsäsong är att först koka oxbringa, sedan grilla köttet så att det får en fin yta och också lägga på en god glaze. Det blir en fantastisk smakupplevelse, säger Fredrik Andersson.

I Köksskolan på Passion för Mat ger Fredrik Andersson verkligt användbara tips och praktiska råd om framdelskött i matlagning på hemmaplan. I Köksskolan presenterar också Leif Mannerström tillagning av viltkött. Allt tyder på att bl.a. vildsvinskött kommer att bli mer tillgängligt i vanliga livsmedelsbutiker eftersom vildsvinsstammen ökar kraftigt.

Det är nu tredje gången som matmässan Passion för Mat arrangeras i Göteborg med ett hundratal utvalda utställare på plats i Eriksbergshallen. Här finns ett stort antal småskaliga livsmedelsproducenter och flera välkända varumärken. Under mässan arrangeras för andra året även en internationell och kulinarisk mattävling, Europamästerskapen i Ostronöppning 2010.

./.

För fri publicering.

Läs mer på www.passionformat.se

För mer information, kontakta Lotta Hultén, projektledare för "Passion för Mat", tel. 031-723 21 38 eller mobil 0733-800 552.