

Arbetsbladet Söndag 18 oktober 2015

## ● SM i Mathantverk 2015



**SE TV PÅ  
WEBBEN**  
● Se vår reporter  
provsmaka pressytan  
och sätta betygl!  
[arbetarbladet.se](http://arbetarbladet.se)

Hans Erik Holmqvist är en av huvudpersonerna bakom den nu SM-guld prisade pressytan som är gjord på persilla, citron och lamm från Högbo.

FOTO: ANTON EMANUELSSON

# Sveriges bästa sylta finns i Högbo Bruk

**HÖGBO** Kombinationen av persilja, citron och lammkött från Högbo visade sig vara ett vinnande recept på presssylta.

Det räckte hela vägen till SM-guld.

- Smaken är väldigt god och påminner lite om pulled pork, säger kocken Hans-Erik Holmqvist.

Det var under SM i Mathantverk 2015 i Östersund i början av oktober som Högbo gårdshandelsförening kammade hem den eftertraktade guldmedaljen.

Juryn var lyrisk över pressyltan: "Ett mästerverk, en fantastisk sylta! Mycket bra, innovativt hantverk, tydliga och rena smaker. En värdig vinnare i sin klass", löd motiveringen.

**En vanlig sylta tar** mellan fem och sex timmar att göra, berättar Hans-Erik Holmqvist.

- Men den här tog nästan tjugo timmar att göra eftersom vi tillagar den på väldigt låg temperatur, säger han när vi möter upp honom i Högbo.

När han bestämde sig för

att göra pressylta ville han att det skulle bli med en fräsch och modern touch. Receptet består av bland annat citron, Högbo-persilja och lammkött från Högbo.

- För många har ordet sylta en negativ klang, när det i själva verket påminner ganska mycket om pulled pork. Men vi fick till en väl-

digt lätt och frisk smak. Fast vinsten är ju inte bara min förtjänst. Det är ju hela Högbo gårdshandelsförening och även snickarna och målarna som gjort huset åt lammen har ju exempelvis också bidragit till känslan i slutprodukten, säger han.

**SM-guldet betyder** nu en massa positiv uppmärks-

amhet till Högbo.

- Det är jätteroligt så klart. Det kommer förmodligen att öka försäljningen av vår sylta framåt jul, säger Hans-Erik Holmqvist.

Men vad tycker pressen om pressyltan då? Inte alls dumt, ens för en ovan ätare!

**Anton Emanuelsson**

026-15 93 22

anton.emanuelsson@mittmedia.se



Det krävs tålamod för att få till syltan - nästan 20 timmar av långsam tillagning.

## Andra vinnare i Gästrikland

**Guld** i kategori Blåmögelost, Gruvstugans blå, Högbo.

Motivering: I ett rustikt yttre finner vi en ost som är välbalanserad, mild och smakrik.

**Silver** till Ockelbokäckling för Lufttorkat Kycklingbröst i kategorin Lufttorkat kött.

Motivering: "Ovanlig och ny!"

**Brons** till Diléns Saluhall i kategorin Lufttorkat kött, Diléns Coppa.

Motivering: "Vackert utseende, lyckad konsistens och angenäm smak!"