

BUBBLANDE COCKTAILS!

Drinkar
toppade med
prosecco,
champagne
& cava

mat & vin

Bjud på vår

LYXIGA

PÅSKBUFFÉ

– snabbfixat
& gott!

Kreativ
& trendig
DUKNING
– proffsen
visar hur

MARS-APRIL 2023

Pris 89,- (inkl moms)

Finland 13,50 EUR

Norge 139 NOK

Danmark 120 DKK

Special!

allt för vårens fester

85 recept
& vintips

Påskens sötaste citronpaj!

TIKTOK-
STJÄRNANS

lätlagade favoriter



När Icehotel i Jukkasjärvi slog upp portarna för 33:e året i rad var ELLE mat & vin på plats för att testa att sova i minusgrader och få smaka på alla fantastiska norrländska råvaror.

Iskallt GOURMET- UPPDRAG

Av JENNY NORBERG





*"Att vi kan erbjuda
lokala råvaror och
tillagningsmetoder är
otroligt viktigt."*

På Icehotel i Jukkasjärvi är hotellet av is, glasen av is och maten smaksatt av midnattssolen.

DET ÄR BITANDE KALLT – runt minus 20 – och det enda som hörs är det svaga vinande ljudet av medar som dras genom snön och hundarnas lätta, snabba galopp och andning i selarna framför släden. Vi är på väg med hundspann mot *Icehotel* i Jukkasjärvi när ett dån plötsligt klyver lugnet och ett flygplan vräker sig upp över grantopparna och täcker den pastellrosa himlen.

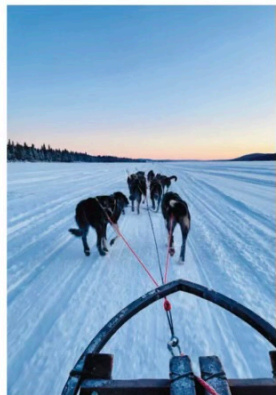
Kontrasten mellan det uråldriga färdssättet vi transporteras med och det toppmoderna ovanför oss i skyn är slående – och blir på något sätt väldigt symboliskt även för *Icehotel* med sin unika kombination av historia och nutid, av naturmaterial och ny teknik, av tradition och trender.

Årets ishotell är nummer 33 i ordningen. En del av hotellet står där året runt, med stöd av kyla från glykosslingor innanför väggar och tak behålls isen

En klassisk varglass,
vodka och lingöndryck.



Hundspann över Torne älv.
Icehotel skymtar i horisonten.



och snön intakt. Den andra delen, vars premiär vi nu får besöka, byggs upp på nytt varje år – och står där från slutet på december tills den smälter i slutet på april. Som vanligt är det konstnärer från hela världen som fått lämna bidrag och blivit uttagna till att dekorera konstsviter och ceremonisal i hotellet. Inuti hotellet glittrar deras iskonstverk till beskådan för alla besökare och det gäller även de som finns inne på hotellrummen. De rummen är öppna för alla och blir inte privata och stängs förfrån klockan sex när den som hyr rummet får ta över, och sedermera övernatta där på renfällor och i sovsäck, i runt minus fem grader. En kall, men härlig, upplevelse som ger lite rimfrost i ögonfransarna! Missa inte att ta en sängfösare innan i form av en varglass – vodka (eller alkoholfritt alternativ) och varm lingöndricka – som serveras i glas av is ute i baren. ▶



Hotellrummen är fyllda av iskonst och den här sviten "Home nature" är skapad av konstnärsparet Munkh-Erdene Tsagaan och Uugantsetseg Enkhtaiwan.

"Här erbjuds smaker av alla årstider året runt, tack vare gamla metoder att lägga in, röka och torka."



Camila Bianco är ansvarig för Icehotels tre restauranger och catering till vildmarksutfläkter.

Men ett hotell är inget utan sin mat. Och den som ansvarar för Icehotels tre restauranger och middagar ute i vildmarken är Camila Bianco, ursprungligen från Brasilien och med ett förflutet hos bland annat stjärnkockarna Melker Andersson och Danyel Couet.

Här finns en à la carte-restaurang, *Icehotel restaurant*, där man kan beställa en ismeny med tillhörande dryckespaket, eller så besöker man den populära *Hembygdsgården* som till exempel serverar pizza med löjrom eller souvas (och passar på att bada bastu med tillhörande isvaksdopp!) eller hänger med på skotersafari och får smaka på älggulasch tillagad över öppen eld medan norrskenet vandrar över himlen. Men vi slår oss ner vid fine dining restaurangen *Verandan* där du som besökare sitter vid ett chefs table och följer och interagerar med kockarna under kvällen. Menyerna är inspirerade av de åtta samiska årstiderna och här finns smaker av alla årstider året runt, tack vare gamla metoder att lägga in, röka och torka. Ibland gästas hotellet även av kända kokar, senast sushimästarinnan Frida Ronge.

Hur har du, med rötter i Brasilien, hanterat de norrländska råvarorna och recepten?

– Jag har gjort enormt mycket research. Enormt! Provlagat, låtit kunniga personer och ortsbör provsmaka och få godkänna. Att vi kan erbjuda lokala



Vid chef's table i Verandans serveras vild gourmetmat tillagad direkt av kockarna vid bordet.



råvaror och tillagningsmetoder är otroligt viktigt för mig, det finns så mycket unikt här. Jag har också använt mig mycket av det jag har runt mitt eget hus helt enkelt; granskott, mossor, svarta vinbär och äkär, till exempel.

Mycket av menyens råvaror hämtas alltså från skog, berg och älvar i området och även många av dryckerna har norrländskt ursprung som *Rålund*, ett rött "vin" gjort på blåbär, och iscidler gjord på frostnupna norrländska äpplen. Och det allra första vi serveras är ett glass bubblande *Sav*, en mousserande dryck gjord på björksav, perfekt till en krustad fyll med västerbottensost och hjortron.



Sökral vintersal utanför hotellrummen.



Vackert exempel på hantverk i form av alpinnar gjorda av renhorn och björk.

Vilken är den största utmaningen med att driva restaurang här?

– Planeringen, skulle jag säga. Vi behöver vara väldigt flexibla då vi inte till exempel kan veta exakt hur mycket älgkött vi kommer få eller hur bärsäsongen kommer bli. Eller så kommer någon och knackar på och har fångat en massa röding – då ser vi såklart till att ta in dem direkt på kvällens meny. Vi gör också alla måltider till hotellets utflykter, de ska värmas upp på plats över öppen eld och ändå smaka fantastiskt. Men det är väldigt roligt och utvecklande!

Efter vår välkomstdrink på Verandan följer sedan åtta rätter, alla med egen unik smak och presentation och ofta med en liten innovativ mix eller twist – exempelvis friterad moss, gin & tonic med picklade granskott eller gurpi (malet renkött) med glass på svarta vinbärslid. Men också bara rena klassiker som vaniljglass med varma hjortron, gähkku (samiskt flatbröd) med smör och rökt renhjärta eller en kåsa kaffe med kaffeost. Oslagbar kombination.

Camila lyckas verkligen ge alla besökare en helt unik matupplevelse och något som överraskar vare sig du är lokalbo, från andra delar i Sverige eller på besök från utlandet.

Vad saknar du mest från ditt hemlands kök?

– Tillgången till alla färska frukter och grönsaker, förstås. Här i Jukkasjärvi går det ju nästan inte att odla någonting – och vi vill ju helst inte servera något som måste köpas någon annan stans. Men dessa begränsningar tvingar också fram mycket innovation och udda lösningar kring rätter och smakkombinationer. Det är otroliga idéer som föds här i köket.

Vilken bara hålla med. Unika smaker i en helt unik miljö! □



Icebar by Icehotel, ett koncept som har fler syskon ute i världen.