



# Skogsprodukter på julbordet

Hos Lotta Persson i hälsingemetropolen Loos förädlas skogens råvaror till sällsynta och välsmakande upplevelser. Hjortronglögg och syltade granskott är bara två av alla de produkter som produceras i Lottas kök

Snart tio år har Lotta Persson i Loos drivit handelsträdgård och presentbod vid en vägkorsning i Hälsingland. När hon häromåret blev tillfrågad om hon inte skulle försöka sig på en egen glöggblandning med lokal anknytning tvekade hon först.

– Men jag provade mig fram och hade till slut en blandning av lingon och kryddor som jag var nöjd med, berättar hon.

Efter en testomgång på grannarna – ”de blev förtjusta över en glögg som inte gav halsbränna” – vågade hon sig på att tillverka sin koncentrerade glöggblandning i lite större skala. Redan första året såldes 1 500 halvlitersflaskor.

– Man får själv blanda med sprit, vin eller vatten till angenäm styrka och smak, säger Lotta.

Några år senare tog hon fram en blandning med blåbärsbas som snabbt blev populär. Och häromåret presenterade Lotta en hjortronglögg. Flaskorna säljs via återförsäljare i Stockholm och norrut. Hon har blivit prisbelönt och fått beröm av självaste Carl-Jan Granqvist i Grythyttan.

– Varje år säljer jag sjutusen flaskor, kanske mer, säger Lotta, som köper in råvarorna av bärplockande polacker och kokar glöggen i ett kök som hon får hyra.

Kryddblandningen håller hon naturligtvis hemlig.

– Min egen favorit? Varm

hjortronglögg med grädde som blandats med renat, avslöjar hon.

På hyllorna i Lotta-boden finns också andra produkter med skoglig bakgrund. Till exempel späda granskott på burk.

– Det började med en förfrågan från Gysinge värdshus som sökte efter syltade granskott, berättar hon.

Även till detta projekt ställde sig Lotta till en början tveksam. Men efter att ha provat sig fram med olika inläggningar kunde hennes granskottsburkar lyftas fram på butikshyllorna i Loos förra sommaren.

Granskotten måste plockas tidigt på våren, mycket späda. Inom tre timmar efter skörd ska de frysas för att inte bli beska och bruna. Inläggningen görs på ättika, socker och vatten – precis som inlagd gurka.

– Sedan äts granskotten till kött eller i sallad, säger hon. Och de går åt som smör i solsken. Många vill ha det som pålägg på smörgåsen.

Till detta dricks med fördel Lottas granskottsdricka; en blandning av granskott, socker, vatten och citron.

– Utmärkt även att blanda med renat som alternativ till gin & tonic, försäkras Lotta.

Mats Wigardt

Foto: Michael Engman

