

SV



OBRUTET SIGILL GARANTERAR
EN UNIK OCH ÄKTA PRODUKT

QUALITY
CONTROLLED





Från slutet av september till sista oktober ger sig de licensierade yrkesfiskarna från Haparanda till Piteå skärgård ut på partrålning. Det eftertraktade bytet är siklöjan och Kalixlöjrommen, Bottenvikens röda guld.

GULDKUSTEN. När trålen vinschas upp är den kyliga oktoberluften fylld av förväntan. Yrkesfiskarna kan sitt vatten. De känner till varenda grus- och sandbotten, varenda sten, djuphåla och grund. Men kunskap och år av erfarenhet, ja även moderna hjälpmedel som ekolod, är ingen försäkran om lyckad fångst. Fisket efter siklöja längs norra Bottenvikskusten är varje höst lika nervkittlande som oförutsägbart.

Första draget har pågått i timmar. Spänningen övergår i glädje när trålen vid ytan till sist avslöjar sitt innehåll; tusentals och åter tusentals siklöjor som spritter i garnet. Likt ett levande vattenfall töms siklöjan i fisketrålarens stora förvaringsbehållare.

För ett ovant och okunnigt öga ser den lilla silverglänsande laxfisken inte så mycket ut för världen. Men det är vad man inte ser som gör siklöjan så åtråvärd. I sitt inre gömmer den en av världens förnämsta delikatesser: Kalixlöjrom.





En siklöja innehåller ca 2 tsk rom.

Historien om Kalixlöjrom är historien om en av naturens mest osannolika lyckträffar. Från Haparanda norra skärgård till strax söder om Piteå skapar det enorma färskvattenflödet från de mäktiga Norrlandsälvarna världens största bräckvattenskärgård.

Just precis här, där älven möter havet, är salthalten så låg att siklöjan kan överleva.

I det rena bräckvattnet lever också de särskilda växter och organismer som utgör siklöjans basföda och ger löjrommen dess unika smak. Här, och bara här, ger siklöjan ifrån sig den exklusiva kaviar som kallas Kalixlöjrom, Bottenvikens röda guld.

Efter två välfyllda trålar är fiskarna nöjda. Visserligen finns det tid för ett drag till, men all siklöja måste av kvalitetsskäl tas omhand samma dag. Kort hanteringstid är ett måste! Trälaren sätter kurs mot land. Det är mulet och ett par minusgrader i luften. Ett perfekt väderförhållande för att bevara siklöjorna pinfärska tills honorna sorterats ut och nästa steg i löjromsberedningen tar sin början.





Skagsudden, Storön, Kalix



Att klämma löja är ett hantverk i ordets rätta bemärkelse. Det finns ingen maskin som kan ersätta fingerfärdigheten hos en löjromsklämmare. Med ett vant grepp spräcks buken och romsäckarna kläms ut. Med lite träning kan en förbluffande effektivitet och snabbhet uppnås. Och det är bråttom. Maximalt sex timmar får förflyta mellan klämning och sköljning.

När rommen varsamt sköljts, silats och torkats i kyla över natten, ska den saltas. Förr saltades löjrommen hårdare för ökad hållbarhet. Idag tillsätts endast fyra procent fint havssalt som framhäver Kalixløjrommens rena utsökta smak av hav och mineral. Innan paketering sker en sista noggrann kontroll av rommen så att den är absolut fri från orenheter och utan färgskiftningar.

Det har nu gått två dagar sedan sikløjorna drogs upp ur norra Bottenvikens kalla bräckvatten. Efter många timmars hårt slit på trålare och i fiskebodar är Kalixløjrommen redo att påbörja sin resa. En resa som slutar på stjärnkrogar och lyxhotell, i delikatessbutiker och hos livsnjutare över hela världen.



Saltning sker med yttersta varsamhet för att de sköra romkornen inte ska gå sönder.



smakfullt. Känslan av tradition sitter i väggarna.

Kanske förstärker den pampiga byggnadens storslagna läge och de praktfulla lokalerna intrycket. På anrika Grand Hôtel i Stockholm har utländska och svenska gäster sovit, ätit och roat sig i över 130 år.

Tradition, javisst. Yppersta kvalitet, självklart! På Sveriges lyxigaste hotell lämnas ingenting åt slumpen. Perfektion in i minsta detalj. Inte så konstigt att man i hotellets matsalar och festvåningar gör av med över ett ton Kalixlöjrom varje år.

”Kalixlöjrom är i världsklass, jag köper ingenting annat” uppger Grand Hôtels kökschef Peter Frohm. I nio år har han haft det yttersta ansvaret för de runt 200 000 matgäster som varje år smörjer kråset vid hotellets taffel. I lika många år har Kalixlöjrom varit stående på menyn. Varför ändra ett vinnande koncept?

Det är den strikt hållna och genomgående höga kvalitetsnivån som imponerar mest menar Peter. Ingen annan löjrom är lika torr och fast som Kalixlöjrom. Och så smaken givetvis. Med sin rikt fylliga ton av mineral och hav.

”För mig står Kalixlöjrom för någonting rent och oförfalskat.”



Grand Hôtels kökschef Peter Frohm älskar Kalixlöjrom. Och siklöja. Medan många enbart väljer den exklusiva rommen komponerar Peter gärna rätter där även löjrommens ursprung, den välsmakande siklöjan, får briljera.

Enkelhet är i många fall hemligheten. Kalixlöjrom i tunnbrödsstrutar ger rommens subtila smaker fullt spelrum. Kalixlöjrommens hela smakregister kommer till sin rätt i mötet med en god Champagne, tycker Grand Hôtels sommelier Lars Solum och öppnar en flaska av hotellets huschampagne, Pol Roger Brut Réserve.



Några läckra smakprov i Cadierbaren. Tapas på Kalixlöjrom med kryddostcrème, blomkålspuré, gravad siklöja med fänkål pepparrot och dill, samt gratäng med siklöja. Lars Solum rekommenderar en torr Resling, exempelvis 2005 Riesling Feinherb, Schloss Reinhartshausen från Rheingau, Tyskland.





En flirt med öster och vin från väster. Peter Frohms vårrulle, fylld med Kalixlöjrom och gräddfil samt apelsin och rosmarin-dip, drar åt Asien. Lars Solum gör istället en avstickare "over there" och plockar fram en aromatiskt fruktig 2006 Viognier, Alban Estate från Central Coast California, USA.

Kalixlöjrom med Västerbottenostbädd och citronmarinerad siklöja. Ett smakfullt giftemål från norra Sverige, där den svenskaste av ostar, Västerbottenost, möter den förnämsta av svensk kaviar, Kalixlöjrommen. En norrländsk rätt med ryska förtecken som enligt sommelier Lars Solum är perfekt att njuta med en fransk, krispigt torr och läskande, Bourgogne 2006 Chablis 1er Cru "Montmains" från JM Brocard.





Där de mäktiga norrlandsälvarna möter Bottenhavet ligger världens största bräckvattenskärgård. Från Haparanda norra skärgård till strax söder om Piteå, fiskas den siklöja som ger en av världens förnämsta delikatesser. Den exklusiva och unika Kalixlöjrommen, Bottenvikens röda guld.



KALIXLÖJROM

Kalix kommun, 952 81 Kalix. Telefon 0923 - 650 00. www.kalix.se