



## SMAKPROFIL

# BILLINGEN

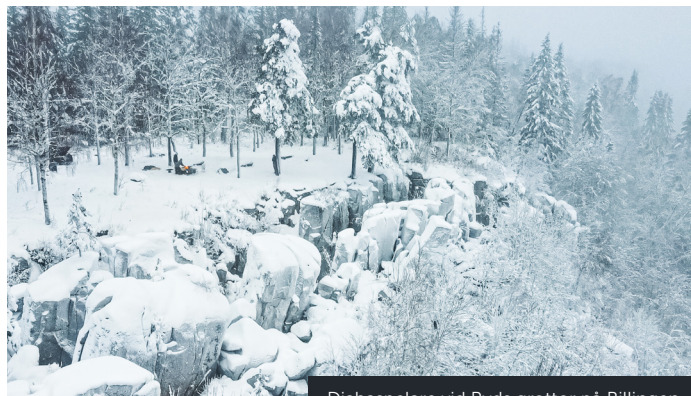
## KONTRASTERNAS BERG

**B**illingen är det största platåberget och delas upp i Nordbillingen och Sydbillingen. Ytan gör att berget får många kontraster. På toppen finner vi en vidsträckt diabasplatå, med få inslag av bebyggelse. Här finns vidsträckta skogar och mäktiga mossmarker, och på sina ställen kan man få känslan av ren vildmark.

Men ska man börja från botten, så delar Billingen sandstens- och kalkstenslager med de andra platåbergen i söder.

På östra sidan av berget hittar vi det natursköna Valle – ett småkulligt landskap, där det gamla öppna kulturlandskapet fortfarande betas av får och kor. Här ligger också Varnhem med ruinerna efter den tidigt kristnade storgården och dess ägarinna Kata. Lämningarna vittnar om en mäktig och betydelsefull familj, mycket tack vare det fördelaktiga läget med bördiga marker. Senare kom munkarna som genom sin kunskap såg till att bergets källvatten kunde föras direkt in i klostret och man odlade äpplen och körsbär i klosterträdgården. Idag hittar vi både äppelodlingar och förvildade körsbär- och äppelträd längs med bergskanten, där körsbärsblomman på våren är vida känt.

Under lång tid har det, som på många andra av bergen, brutits kalksten på Billingen. Först som binäring och senare för större industriell skala. Man har även brutit alunskiffer i olika omgångar för framställning av både alun, kolm och uran på Billingen. Spåren efter denna industriella era ser vi fortfarande resterna efter på många platser runt berget.



Diabaspelare vid Ryds grottor på Billingen.

På västra sidan hittar vi Skövde och bortanför staden sträcker slättlandskapet ut sig. Här är pulsen lite högre, inte minst uppe på friluftsområdet, men följer man leden en bit bort så är man strax bortanför stadens brus. I nordöst hittar vi Rånna ryds naturreservat och Ryds grottor. Här väntar en spektakulär syn. Diabaspelare som flyttats sig ut från själva berget och rasat ihop och lagt sig huller om buller och bildat grottrum.

Strax intill ligger fornborgen Ymsingsborg. Hit sökte sig människor i orostider och skogen uppe på platån har varit ett viktigt förråd för både bär och svamp för självhushåll och till byteshandel. Bortanför Ryds grottor hittar vi Rånna egendom. Här drev Hushållningssällskapet under många år omfattande odlingar av bär och frukt. Denna plats är också rik på fossila åkermarker som talar sitt tydliga språk om mänsklig aktivitet och jordbruk som präglat landskapet i århundraden.





## SÅ HÄR UPPLEVER VI BILLINGEN

**D**et är vinter, snön ligger tung på marken och träden. Vi befinner oss vid Ryds grottor på Billingen. Det känns helt naturligt att laga mat över öppen eld. Vi får värme från elden både till matlagningen och för lite kalla händer. Vi har förberett rådjurssteken hemma - brynt köttet och låtit det koka tillsammans med äppelklyftor, lingon och skivad gul lök i grädde och fond. När köttgrytan hamnar på elden så är den nästan färdigkokt.

Så fort vi fått lite fart på elden lägger vi ner några hela potatisar med skal, så att de tillagas av värmen från lågor och glöd. I en annan kastrull kokar vi lite potatis (som skalats hemma för att slippa frysa om fingrarna mer än nödvändigt) som ska bli potatisstomp. Vi hackar gul lök som vi fräser kantarellerna med i en stekpanna som vi sen drar åt sidan. Vi smakar av köttet och när det är färdigkokt lägger vi i några nya äppelklyftor som inte får koka sönder, utan bara bli varma och mjuka till serveringen. När köttgrytan, potatisstompen och den glödbakad potatis är varma och klara för servering värmer vi kantarellerna försiktigt igen, och släpper ner lite långlagrad riven Billingeost. Vi dekorerar med blåbär och lingon.

Efter en måltid runt elden, med diabaspelarna som fond, är det helt klart läge för efterrätt: smörstekt sockerkaka.

Vi steker sockerkakan försiktigt i smör, pudrar på lite florsocker, och precis innan serveringen slår vi på inlagda mörka körsbär och skänker en tanke till vårens kommande körsbärsblomning i Valle. Lite av lagen från körsbären får följa med. Vi serverar efterrätten i stekpannan så att den fortfarande är varm, och till detta blir det naturligtvis en kåsa med kokkaffe.

### Utmärkande råvaror/smaker för Billingen:

- **Viltkött** – Rådjur
- **Vilda bär** – Lingon, blåbär och slånbar
- **Äpple**
- **Körsbär**
- **Svamp**
- **Billingeost**

