



SMAKPROFIL

KINNEKULLE

DET BLOMMANDE KULTURBERGET

Kinnekulle är ett kulturberg i många bemärkelser och brukar kallas för det blommande berget. Här har människan präglat området sen stenåldern, något som gör sig påmint genom gravplatser, hällristningar, runstenar och odlingsrösen. Det var också här på Kinnekulle som Sveriges historia gick in i ett nytt skede då Olof Skötkonung lät sig döpas, och han och hans familj tog steget från hednisk tro till kristendomen.

Kinnekulle har inte mycket diabas eller lerskiffer kvar utan den största delen av berget består av kalkstens- och sandstensplatåer med alunskiffer där emellan. Platåerna har gett möjlighet till varierande användning, med både öppna fält för spannmålsodling och betesmark samt skogsområden för ved och timmer. Närheten till Väneren för fiske och transport, den goda lättbearbetade jorden och den varierande naturen gör att gods och gårdar ligger som ett pärlband längs berget. Under seklernas lopp utvecklades verksamheten på godsen på olika sätt vid sidan om jord- och skogsbruk: kalkstensindustrier, fruktodlingar, ardenneruppfojdning och turism, för att nämna några saker. "Hielmsätters kiörsebär, Råbäcks päron, Hällekis Walnötter, Hönsätters äpplen", skrev Olavus Andreas Knös efter att ha besökt godsen på Kinnekulle 1769, något som visar betydelsen av fruktodling redan då.

Lasse i bergets grotta är en av Kinnekulles märkligaste sevärdheter. Här bodde under 1800-talet vad som kallas "Sveriges sista grottmänniska", Lars Eriksson tillsammans med frun Inga. Lasses längtan till frihet och oberoende gjorde att han byggde ett stenhus med sandstenskleven



Utsiktstornet på toppen av Kinnekulle.

som vägg. Lasse var en mycket speciell och envis man som levde på vad naturen hade att ge - honom rädde inte ens grevarna och baronerna på fast han tjuvjagade på deras marker så fort han kom åt.

Idag är Kinnekulle ett berg för den kulturella näringen även om odlingarna fortfarande är en stor del. Många konstnärer har sökt sig till berget och den tidiga turismen baddade för en grund som idag gör att folk vallfärdar både till körsbärsblom, Guckusko eller de andra orkidéerna som blommar ute på alvaret vid Österplana hed. Men kanske allra mest känt är Kinnekulle för sin ramslöksblomning om våren då en klorofyllgrön matta med bollar av små stjärnliknande blommor fyller skogen.



SÅ HÄR UPPLEVER VI KINNEKULLE

Kinnekulle på våren är väldigt speciellt. På vissa ställen går man i ett hav av råvaror. Man får inte plocka ramslök varsomhelst och hur som helst, men det sätter en tydlig prägel på berget under några veckor på våren. Vi styr mot naturreservatet Halla och Lasse i bergets grotta.

I Lasses anda valde vi att göra det enkelt för oss denna gång: en kort råvarulista och spritkök.

I den korta råvarulistan fångar vi på olika sätt in både platsen och årstiden. Vi har äpplen från Kinnekulle i mustflaskan. Osten är tillverkad på mejeriet i Götene, och har dessutom fått tid på sig att blomma ut i sin fulla potential i lagring. Ramslök har vi i knäckebrödet, peston och i oljan. Oljan och knäckebrödet är tillverkat i Platåbergens Geopark och speltotton, en form av risotto fast med dinkelspelt, med smak av trattkantarell och ramslöksvinäger har vuxit en traktorresa från platsen. För att korta koktiden har vi blötlagt spelten över natten. När spelten är nästan färdigkokt håller vi i den färdiga påsen med smaksättare. Kokar en liten stund till, håller av vattnet som är kvar och blandar i rikligt med riven ost. Serverar med lite ramslöksknäckebröd, ramslökspesto och slår på några droppar ramslöksolja och ramslöksvinäger. Vi äter med gaffel och knäckebröd. Vi vill verkligen slå ett slag med förädlade produkter av ramslök. För då får man smaken av våren på Kinnekulle utan att man behöver plocka själv.

Vi lutar oss tillbaka bland hasselnår och vårbloster och tar in smakerna med sandstenkleven som fond bakom oss. Vi kan i denna vårens årstid mycket väl förstå vad Lasse i berget såg när han valde denna platsen och med spritkökets enkelhet känner vi samma frihet som Lasse säkert också kände när han smög runt och jagade.

Utmärkande råvaror/smaker för Kinnekulle:

- Ramslök
- Ost
- Kulturspannmål
- Äpple
- Rapsolja
- Körsbär

