

Erik Hammar - Sveriges Mästerkock 2018



Erik blir lite nostalgisk av att vara i Göteborg. Han berättar att senaste gången han besökte staden var under uttagningen till Sveriges mästerkock. Att Erik fick en plats på audition har han två nära vänner att tacka för. Självtågade han aldrig ta steget att söka till tävlingen, så kompisarna tog saken i egna händer och skrev en ansökan.

- Första tanken var: "aldrig i livet". Jag orkar inte. Det är för mycket press. Men sen hade dom ju ändå ansträngt sig och avsatt en hel kväll för att göra en schyst ansökan. Så då kände jag: "skit samma, vi kör!"

Första mötet med juryn var nervöst. Erik hade bilat ner från Stockholm tillsammans med sina vänner och sin sambo, vilket gjorde att han inte hann förbereda sig ordentligt inför upplagningen. Resultatet blev en smörstekt torskrygg med bränd blomkålspuré. Han kunde aldrig tro att rätten skulle ta honom vidare i tävlingen.

- Blomkålspurén var på riktigt bland det äckligaste jag ätit. Som tur var kunde jag prata lite för mig och förklara för juryn vad som hade gått fel och hur det skulle smaka. Sedan var torsken och hummersåsen bra, så de lät mig glida igenom och få en ny chans, menar Erik.

"En hungrig typ"

Att Erik är smaksäker och förstår sig på matlagning är något som han har visat gång på gång under mästerkocksresan. Självt tror han att det kommer av att han är "en hungrig typ" som alltid tyckt om mat och att smaka på nya saker. Ett starkt minne är när han jobbade som "nisse" på Melker Anderssons restaurang Grill och kommer över en skål med hummerbearnaise.

- Jag förstod inte att något kunde vara så gott. Det gick inte att hata. Jag visste inte att det fanns så goda saker.

Erik började på restaurangen som 18-åring. Snart därefter började han och brorsan experimentera själva hemma i köket. Första gången de rörde ihop en bearnaisesås skrek Erik rakt ut.

- Jag trodde att det skulle vara någon form av trolleri. Det var ju bara proffskockar som gjorde sånt. Det skulle ju inte vi klara av, säger Erik.

Växande vinintresse

Matlagningsintresset blev allt starkare och på senare år har även vinintresset vuxit till sig. Erik berättar att han har skaffat ett dussintal druvspecifika Riedelglas som förgyller hemmaprovningarna. Erik tänker ofta mat och vin i kombination när han tar fram nya rätter. Lokala råvaror matchas med lokala druvor. Detta tankesätt är också en röda tråd i kokboken "Min franska matresa".

- Jag ville dela med mig av det tänket från början. För att vara lite konkret så valde jag Frankrike. Det är mitt "hemmakök" och det är den maten jag lagat i Sveriges Mästerkock.

I kokboken guidar Erik oss genom Frankrikes regioner, där vi bland annat får smaka på lättsmälta fiskrätter i Alsace och murriga grytor med svamp, tryffel och fågel i Bourgogne. Titeln till trots har Erik ännu inte besökt alla platser som beskrivs i boken. Men det ska det bli ändring på. I oktober åker han på roadtrip genom Frankrikes distrikt tillsammans med sambon Maria och mästerkocksvännerna Adam och Emma (2:a och 3:a i tävlingen).

Vad har du mer för planer framöver?

- Jag har ju börjat med en del småprojekt, men jag måste hitta ett spår som känns långsiktigt. Vi får se vad det blir mer exakt. Jag har drömt om att starta en egen restaurang sedan jag var liten. Men det kräver ju väldigt, väldigt mycket arbete. Du måste ha ett jättebra team, du måste hitta en finansiär och en bra lokal. Det gäller också att profilera sig. Att hitta sin grej och få den att flyga.

Tillsist, vilka är dina tre måste i köket?

En vass kniv, salt och en bra vinäger måste man ha. Vinäger lyfter väldigt mycket. Jag har kanske 18 olika vinägersorter hemma. Jag använder det till gräddsås, vitvinsås, allt möjligt. Eller bara till att dressa en sallad.

Mer god läsning finner ni i Sundqvists blogg här >>

Följ gärna Livets Goda och Whisky & Bourbon på instagram: @livetsgoda_magazine