



SMAKPROFIL

HALLE- & HUNNEBERG

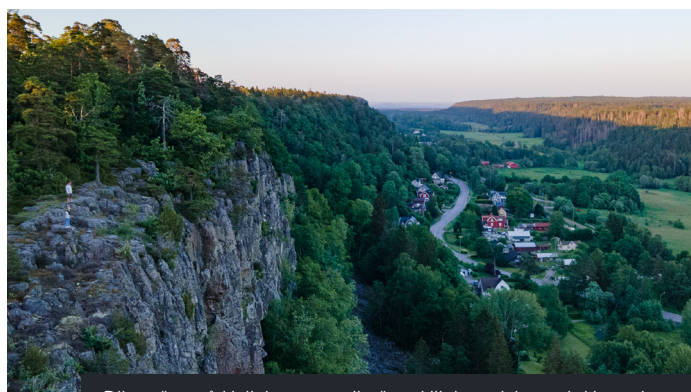
SKOGENS OCH JAKTENS BERG

Som två öar ovanför slätten reser sig Halle- och Hunneberg - en stor kontrast till det omgivande flacka landskapet. Halle- och Hunneberg består av sandsten, alunskiffer och diabas. Platåbergslagren kalksten och lerskiffer saknas alltså här. Diabaslagret är å andra sidan mycket tjockt, upp till 60 meter som mest. Diabasbranterna ger berget sitt karakteristiska utseende och är upphov till en mycket speciell flora och fauna. Vid kanten av bergen så hittar vi randskogen - en unik tall-ekskog i klippmiljö med flera vackra utkikplatser över den omgivande slätten.

På norra Halleberg finns en spricka i diabasen som utformats till en dal. Den skiljer nordligaste delen av Halleberg, Hallesnipen, från den södra delen och har namnet Ovandalen. Den näringsrika moränjorden gör att vi här har en mycket rik örtflora och ädellövskog. Hallesnipen är täckt mestadels av barrskog. I alunskiffen hittar vi orsten, en form av kalksten som brutits industriellt från slutet av 1700-talet fram till den sista bränningen på 1950-talet och som också bidrar till att det på våren spirar av ramslök i sluttningarna.

Halleberg anses vara Skandinavians största fornborg. Hela berget gjordes då ointagligt tack vare bergets branta diabassidor som gjorde det besvärligt för inkräktare. Det enda sättet att ta sig upp var via några få klevlar. Hit har slättbefolkningen tagit sin tillflykt i orostider ända sedan stenåldern. Idag är man fortfarande beroende av dessa klevlar för att ta sig upp på berget.

Bergens bäckar har utnyttjats flitigt när det kommit till att mala spannmål. 30 kvarnar av typen skvaltkvarnar har funnits här och är en av de enklaste och äldsta typerna av vattendrivna kvarnar. Vid Prästeklevsbäcken kan man se en återuppbyggd skvaltkvarn.



Dibasvägg på Halleberg – utsikt över Lillekogsdalen och Hunneberg.

Skogsbruket har varit närvarande på bergen länge. Under åren 1860–1913 bedrevs skogsskola på bergen där man fick lära sig allt från skogens skötsel, flottning och jakt till träkolning. Än idag tänds traditionsenligt en kolmila vid Erdalen.

Idag är bergen mer kända som älgens berg vilket beror på att jakten på Halle- och Hunneberg har varit i kunglig ägo sedan år 1351 då bergen utsågs till Konungspark. 1539 utsåg dessutom Gustav Vasa bergen till kunglig djurgård. 1830 uppfördes också så kallade bomstugor med dess bomvakter som skulle kontrollera virke som skulle ner för berget och betesdjur som skulle upp. Den årliga traditionella kungajakten infördes 1885. Idag har älgstammen minskat betydligt även om de finns där tillsammans med hjort, rådjur och vildsvin och man kan lugnt ta sig upp för klevarna utan att bli stoppad av någon bomvakt. Mat har alltid varit viktig vid jakten och man hade ett kök på varje berg. På Halleberg kom platsen där kungalunchen serverades att kallas för kungens kök och är idag med sitt iordningställda vindskydd och grillplats tillgänglig för alla att tillaga en kunglig skogshuggarmiddag ute!



SÅ HÄR UPPLEVER VI HALLE- OCH HUNNEBERG

Vi tänker oss nog en dag på hösten. Halle och Hunneberg smakar viltkött och mörka bär denna tid på året. När man ska laga mat på Halle- och Hunneberg så känns Kungens kök inte så dumt. På platsen finns eldstäder, bord, bänkar, vindskydd, toaletter och möjligheter att slänga sopor. En bra iordningsställd plats för att laga mat över öppen eld!

På Halle- och Hunneberg tycker vi att man ska fokusera på viltkött, vi valde den här gången hjort och vildsvin. Det kan kanske se lite avancerat ut, men det är det inte. Vi har förberett en del moment hemma, så att det inte ska ta för lång tid med matlagning utomhus. Hjortsteken har vi helstekt i ugnen hemma till en kärntemperatur på cirka 52 grader. Vi skivar upp Hjortsteken tunt (går att göra hemma eller på plats). När vi tändar elden skär vi upp vildsvinskarrén i skivor, som bankas ut i en tunn tjocklek. Hälften av skivorna enkelpaneras i mjöl. Två grytor hamnar på eldstaden: en med vatten till att koka pasta, och en gryta med lingondryck och lite soya som ska bli såsen vi serverar till köttet. De panerade karréskivorna steks i smör, och de operade grillas. Pastan kokas samtidigt som såsen får småputtra. Vi varmhåller alla stekta köttskivor på grillgallret. När pastan är klar slår vi på lite grädde och några äggulor, rapsfrön och hackad persilja. Vi lägger upp maten på ett nyklyvet vedträ och serverar gräddkockt pasta, grillad och panerad vildsvinskarré och hjortstek med lingonsås.

Vill man göra det enkelt kan man ha med olika chutneys som tillbehör. Men det går även att göra en egen variant: vi smälter honung, tillsätter rosenkvittenjos och raps- och linfrön, bovete, pumpakärnor och en nypa salt. Detta kan fungera som en glace att pensla det grillade köttet med.

Som dryck har vi valt lokalproducerad körsbärs- och aroniadryck, som plockar då upp smakerna vi hittar i maten.

Utmärkande råvaror/smaker för Halle- och Hunneberg:

- **Viltkött** – Älg, hjort, rådjur och vildsvin
- **Vilda bär**
- **Svamp**
- **Honung**

