

Bråda dagar för matkreatören bakom Idrottsgalans meny.

För alla som älskar sport är Idrottsgalan en av årets största händelser. Den går av stapeln i slutet av januari och folk o folk kommer då att finnas på plats. Vi har pratat med Christina Igevik, köksmästare på SPG Arena Catering AB, som skapat menyn och ansvarar för att tillagningen och serveringen av kvällens tre-rättersmiddag flyter på som den ska.



Christina Igevik är kock i grunden och har arbetat med Idrottsgalan sedan 2007. Först som kallskänkschef och sedan som medspelare till externa inlånade matkreatörer.

– Jag har tänkt: ”fasiken, nu gör jag det själv nästa gång”. Jag har ju också idéer och en yrkesstolthet, säger hon med en röst som ger ett glatt intryck och är fylld av energi.

Den här gången är det alltså hon som ansvarar för maten till evenemanget, från meny till att maten står på bordet.

Galamiddagen klockas in i minsta detalj

Att ansvara för maten till Idrottsgalan handlar inte bara om att servera en superb middag till prominenta gäster. Det ligger också en hel del logistik och förberedelser bakom, något som finns med i planeringen redan från start.

Christina, och de cirka trettio personerna som jobbar i köket tillsammans med henne, ska inte bara uppfylla kundens önskemål vad det gäller att skapa en välsmakande meny. De ska också servera tre rätter till 2 500 sittande gäster vid exakt rätt tidpunkt. Varje tallrik ska se likadan ut och maten vara varm. Det är nästan dubbelt så många portioner som vid Nobelfesten, där det ”bara” är cirka 1 300 gäster vid middagen.

– Vi har ett körschema där alla detaljer är klockade. Om förrätten ska gå 16:06 kan vi inte börja bära ut den 16:08. Allt måste

Klicka så att gästerna har ätit klart innan tv-sändningen börjar.

Planeringen till 2020 års galamiddag startade redan tidigt i höstas med att Christina skrev menyförslag. Därefter gjorde de provsmakningar, tog fram vinförslag och det blev lite bollande fram och tillbaka innan allt var på plats.

Om det vi får se på tallriken den 27:e januari, säger Christina:

– I år har jag valt att servera svenskt och säsongsbetonat samt jag försöker, utifrån vårt hållbarhetstänk, använda så mycket jag kan av hela råvaran.



Ett utmanande och varierande arbete

Christina har varit kock i hela sitt yrkesverksamma liv. Intresset kom efter ett sommarjobb hos brodern, som var kock. I gymnasiet gick hon restaurangskolan i Växjö, jobbade sedan i hemstaden i några månader innan det 1992 blev en flytt till Stockholm och en tjänst i köket på Sheraton. Hon var runt på lite olika restauranger i huvudstaden innan karriären tog en vändning.

– Det storskaliga började jag med 2002 när jag klev in på Älvsjömassan, där jag blev kvar i fem år som kallskänkschef.

Sedan bar det av som kallskänkschef på Globen, hon var även med och startade upp Friends Arena 2012 och sedan några år tillbaka är hon köksmästare på SPG Arena Catering AB, vilket innebär att hon ansvarar för all mat på Globen, Annexet och Hovet.

– Det krävs rätt mycket av en köksmästare med ansvar över allt det här. Man måste tro på sig själv och våga anta utmaningar, säger hon.

Det är allt ifrån hamburgare, pizza och pasta till bufféer och fina middagar och stora evenemang som bland annat Idrottsgalan. Ibland är det fullt tryck.

– Vi kan ha trippelarrangemang med till exempel galamiddag på Annexet samtidigt som det är konsert på Globen och hockey på Hovet, säger hon och skrattar.

Under samtalet nämner hon flera gånger hur roligt, varierande och spännande jobbet är.

– Ingen vecka är den andra lik. Ibland står vi här och lägger ned vår själ på en middag till sextio personer och ingenting annat händer just då. Veckan därefter har vi galamiddag för 1 700 personer, för att två dagar senare bara ha en konsert då vi kör à la carte restaurangerna.

Återkommande uppdrag ligger Christina lite extra varmt om hjärtat. Förutom Idrottsgalan är hotellkedjan Nordic Choices årliga vinterkonferens ett sådant tillfälle.

– Då kommer branschfolk, så det är lite extra kul och det känns som att det är lite prestige, skrattar hon och fortsätter:

– Nu är de uppe i över 3 000 gäster. Eftersom de är återkommande kunder är de nöjda – då vill man självklart överträffa sig själv och vi gillar att utmana varandra lite mer eftersom vi har jobbat ihop i några år. Kanske en vegansk förrätt?



6 000 handrullade tryfflar

Christina menar att hennes jobb har blivit en större utmaning och samtidigt roligare de senaste ett till två åren. Man ska tänka hållbart, och i deras säljmaterial finns numera både vegetariska och veganska alternativ.

– Jag var inte en specialist på den typen av mat, men har läst, sökt information och lärt mig en hel del på egen hand. Det går att laga hur mycket kul vegetarisk och vegansk mat som helst, bara man lägger lite tid på det, säger hon entusiastiskt och fortsätter:

– Jag älskar att vara kreativ och att stretcha på gränserna och jag vill att vi gör så mycket som möjligt själva. Just nu står mitt köksteam och rullar sextusen tryfflar till Choice Vinterkonferens. För mig är det självklart att vi ska producera, baka och göra våra desserter själva och inte köpa färdiga saker, bara för att det är ett stort evenemang.

Har du något drömprojekt?

– Ja, det har jag. Jag har en lust att testa en helt ny grej här på Globen. Men exakt vad det är vill jag inte berätta ... än, svarar hon hemlighetsfullt.

Slutligen, är du nervös inför Idrottsgalan?

– Jag säger att jag inte är det, men ska jag vara ärlig så är det så – vid varje körning. Det är en adrenalinkick som inte går att beskriva. När jag står där och förrätterna ska ut, och varmrätten ska värmas och klockan tickar ... det är klart att jag är nervös. Vad som helst kan ju hända.

FAKTARUTAN



Namn: Christina Igevik

Ålder: 47 år

Jobb: Köksmästare på SPG Arena Catering AB

Matstil: Svenskt med lite twist, men det får inte bli konstlat. Man ska kunna se vad man äter.

Lagar till middag hemma: Går hellre ut och äter eftersom hon får nog av att laga mat på jobbet.

Favoritrestaurang: Det finns flera. Den senaste stora upplevelsen var Berns asiatiska julbord: "det var fantastiskt".

Dricker: Väldigt gärna något bubbligt.

Kuriosa: Dotterns pappa skulle för många år sedan bjuda Christina på rödvin, något hon vid den tidpunkten inte var särskilt förtjust i. Det var *Faustino*, och hon tyckte att det var fantastiskt gott och lärde sig då att dricka rödvin. På Idrottsgalan kommer gästerna att få just vinet Faustino i sina glas.



Faustino VII, 750ml

Systembolagsnummer: 22662

89,00 kr

Ett av vinerna som kommer serveras på Idrottsgalans middag är detta Tempranillo-vin från Rioja. Vinet har en härlig fruktighet som kryddas med en fin ton från faten. Ett perfekt vin till tapas eller lättare-medelkraftiga köträtter.

Se också



Det du inte fick se på TV från Idrottsgalan.

Innan tv-sändningen börjar ska 2500 gäster mingla, sätta sig till bords och hinna äta en utsökt tre-rättersmeny tillsammans med viner från Bodegas Faustino.

[Läs mer](#)



Art Collection - färgstarka vinnyheter från Faustino.

Den colombianska konstnären Willy Ramos har tolkat Rembrandts klassiska målning för vinserien Faustino Art Collection. Nu kommer vinserien till Sverige!

Läs mer
