

# Naturexperten Niki Sjölund skapar hållbara drinkar på Koskenkorva.

Niki Sjölund är kock och expert på vilda örter, blommor, blad och svampar som är goda smaksättare i mat och dryck. I sommar har han i ett samarbete med Koskenkorva Vodka Climate Action och har skapat härliga sommarcocktails för Huset Under Bron och restaurang Växthuset. Vodkan är världens första vodka som är framställd på regenerativt odlat korn.



Niki Sjölund är uppvuxen i Lappland, blev kock och arbetade i många år på toppkrogar såsom Ekstedt och Gro i Stockholm. För ungefär fem år sedan tog längtan att tillbringa mer tid i naturen över och han startade eget där skogen fick stå i centrum.

Då hade den nya nordiska gastronomin börjat bli populär, vilken innebär att kockarna vill ha en nära relation till sina producenter och gärna besöka gården där djuren finns eller följa med när fiskaren drar upp fångsten.

– De vill förmedla terroir – alltså få fram smaker från en plats. Det inbegriper växter som växer vilt i närheten av där de befinner sig.

Nikis ursprungliga affärsidé var att plocka svamp, växter, blommor och allt annat ätbart från naturen och sälja till sina tidigare arbetsgivare. Så småningom utvecklades verksamheten till att även innefatta guidade plockturer.

## Är inte säsongen för växter och svampar från naturen väldigt kort?

– Så länge det är snöfritt finns det saker att plocka. Och jag bor i Stockholm där det bara är snö högst några månader om året, svarar han och fortsätter.

– Tidigt på våren kommer de klorofyllfyllda växterna såsom nässlor och kirskaål. Går vi vidare börjar vissa svampar att komma igång som exempelvis musseroner och toppmurkla. Från första barmarkspanperioden fram till sommaren finns det mycket blommor

och mitt i högsommaren dyker de första kantarellerna upp och så fortsätter det in på hösten. Det går att hitta mycket ätbart stora delar av året eftersom utbudet är stort.

Han fortsätter att förklara att en hel del växter har långa växtperioder och går att använda i förädling på olika sätt under de olika utvecklingsfaserna. Som till exempel maskrosor, där han tidigt på säsongen använder roten. Sedan kommer de ätbara bladen som liknar rucola i smaken. Blomknopparna går att lägga in och använda ungefär som kاپris och av de utslagna blommorna kan man göra en sirap.



# Samarbete med Huset Under Bron och restaurang Växthuset

För några år sedan kom Niki i kontakt med Växthuset – en vegansk restaurang på Södermalm i Stockholm som serverar ambitiösa rätter av råvaror från växtriket.

– Jag försåg dem med växter och svampar och kunde samtidigt ha växthuset och trädgården som lager samt använda deras kök.

Efter ett tag blev han tillfrågad om han var intresserad av en forsknings- och utvecklingstjänst. Sedan kökschefen slutade hjälper han till med att ta fram menyer och har introducerat nya råvaror där en hel del kommer från naturen.

De växter som Niki hittar i naturen delar han in i tre olika kategorier. Det finns medicinalväxter som man plockar för dess funktion, överlevnadsväxter där näringsinnehållet är viktigt samt smaksättare som används i matlagning för att det ska smaka gott.

– Jag är mest inne på smaker, förklarar han.

## Cocktails på menyn med Vodka Climate Action som bas

I sommar har Niki i ett samarbete med Koskenkorva utvecklat cocktails med nya Koskenkorva Vodka Climate Action som bas – världens första vodka framställd på regenerativt odlat korn.

– Att blanda cocktails kändes som en rolig grej. Som kock är jag ju van och gillar att arbeta med smaker.

För Koskenkorva har hållbarhet länge stått i centrum och destilleriet har bland annat erhållit den prestigefulla utmärkelsen "Green Company of the Year". Regenerativ jordbruk är en holistisk odlingsmetod med många miljöfördelar.

– Vi ville skapa drinkar utifrån Koskenkorvas tankesätt om hur grödor produceras och använda smaker från naturen samt andra råvaror som är i säsong.

## Fräscha sommarcocktails



Resultatet blev några fräscha sommarcocktails med en blandning av ingredienser som Niki plockat själv i naturen med sådant som finns i butik.

En av drinkarna innehåller myskmadra – en växt med små vita blommor som gillar skugga. I myskmadran finns kumarin vilket har en vanilj- och kanelaktig smak och förekommer naturligt även i till exempel i kanel, lavendel och tonkaböner.

– Vi har kokat in rabarber som vi serverar i en dessert. Av lagen skapar vi sedan en fräsch rabarbercocktail. Vi smakar upp den med myskmadran och tillsätter lime, tonic samt vodkan från Koskenkorva.

En grogg består av jordgubbspuré samt sockerlag gjord på gatkamomill. Det engelska ordet för gatkamomill är "pineappleweed" vilket ger en bra förklaring på hur den smakar, det vill säga fruktigt och ananaslikt.

– Och så tillsatte vi lite lime samt Koskenkorva – that's it!

**Koskenkorva Climate Action finns i dagsläget endast på utvalda krogar.**

Destilleriet Koskenkorva bygger på bio- och cirkulär ekonomi: 100% av spannmålen används utan att gå till spillo. Användningen av förnybart bränsle har gjort att destilleriet Koskenkorva kunnat minska sina fossila koldioxidutsläpp med mer än 50 procent.



## Koskenkorva Vodka, 700ml

Systembolagsnummer: 53

224,00 kr

---

Koskenkorva Vodka är mycket ren och neutral i både doft och smak vilket gör den till en bra ingrediens i cocktails.



## Koskenkorva Rhubarb

Systembolagsnummer: 50380

149,00 kr

---

Koskenkorva Rhubarb är välbalanserad och frisk, gjord på färska rabarber och granatäpple. Doften är fräsch av rabarber med en fruktig underton av granatäpple och är en härlig ingrediens i många somriga drinkar.

## Om Niki Sjölund:



**Namn:** Niki Sjölund

**Yrke:** Kock, forsknings- och utvecklingschef på restaurang Växthuset, expert på svampar och växter från naturen som kan användas i matlagning, samt författare.

**Böcker:** Vildplockat: ätliga örter, blad, blommor, bär och svampar från den svenska naturen (2017) samt Vildplockat svamp: ätliga svampar från den svenska naturen (2021). Båda böckerna ges ut av Natur & Kultur.

**Aktuell med:** Har skapat cocktails med Koskenkorva Vodka Climate Action som bas för restaurang Växthuset.

## Mer med Koskenkorva:



### Hållbara och naturliga Vodka Sodas.

Koskenkorvas vodka är bra utgångspunkt när du ska göra Vodka Soda. Här hittar du tre drinkar med nordiska ingredienser hämtade direkt från naturen.

[Läs mer](#)



## Rhubarb Spritz.

En läskande och somrig spritz med smak av rabarber och grantäpple som passar för varma dagar.

[Läs mer](#)

---



## Nu lanseras årets Koskenkorva 7 Botanicals.

Liksom förra året inspirerad av den nordiska midsommaren, men årets version är en blekt rosa, smaksatt vodka med tydliga inslag av blommor, örter och citrus.

[Läs mer](#)

---