



13

jan 2023

Skeppsholms Senap och Ketchup

Skribent: **Vin & Matguiden**

Bakom Skeppsholms Senap och Ketchup finns kocken Magnus Johansson. Med stor passion till sitt yrke och speciellt till hantverket att förädla enkla råvaror till fantastiska rätter och produkter, har han tagit fram olika sorters senap och en ketchup. Hantverket och smakerna sticker ut och uppmärksammas ständigt.



Magnus Johansson

Ända sedan barnsben har Magnus älskat mat. Han uppskattar fina råvaror.

- Våldigt många minnen förknippar jag med smak och doft av något jag ätit - den pinfärska strömmingen som mamma köpte i hamnen, de nybakade kakorna och bullarna i mina morföräldrars kök eller de egenplockade bären från trädgården. I mitt yrke får jag varje dag chansen att lämna smakminnen hos mina gäster och det ser jag som den självklara, stora och roliga utmaningen.



Magnus kockkarriär började för många år sedan i Schweiz för att sedan fortsätta i Stockholm. Han arbetade som köksmästare på några av stadens bästa krogar såsom Sturehof, Hotel Rival och Hotel Skeppsholmen, vilka alla har stark koppling till svenska mattraditioner och råvaror.

- Jag har en stor passion till mitt yrke och speciellt till hantverket att förädla till synes enkla råvaror till fantastiska rätter. Det var det som fick mig att en sen kväll åka till mitt dåvarande kök på Hotel Skeppsholmen med målet att ta fram den perfekta senapen.

Med skånska senapsfrön, socker, kryddor och traditionell ättika la jag grunden för den kryddstarka och vispade senapen och efter en tids experimenterande var jag mycket nöjd med resultatet - den perfekta senapen.

Skeppsholmen är inte bara platsen där senapen skapades utan även en pärla i Stockholm, en grön oas full av historia och tradition som ligger varmt om mitt hjärta. Namnet Skeppsholms Senap var därför givet.



Skeppsholms Senap vinner medaljer

Det är inte första gången Skeppsholms får en fin utmärkelse. Vid världsmästerskap i senap 2015 i USA, vann Skeppsholms Senap Original bronsmedalj i kategorin helkornig/grov senap. Senapen är en helkornig tät och kryddig senap med mycket karaktär, vilket gör den till en utmärkt matlagningssenap.

Tävlingen avgjordes på The National Mustard Museum i Wisconsin. En jury bestående av kockar, matskribenter och senapskonnässörer smakade sig igenom deltagarnas senap genom blindtester för att säkerställa att smak och konsistens står i fokus.

Tävlingen omfattade 16 olika kategorier med deltagare från hela världen, bland annat Japan, Australien, Sydafrika, England, USA, Nya Zeeland, Danmark, Kanada och Sverige.

Redan 2011 korades samma senap till årets julsenap av restaurangleverantörernas tidning Stockholm Krog.



Nya produkter

Under 2021 lanserade Skeppsholms sin nya Korvsenap i tub som genast blev en succé. På Korvfestivalen i Stockholm 2022, korades Korvsenapen till Årets korvtillbehör, framröstad av besökare och jury.

Skeppsholms Senap är tillverkade i Bagarmossen, Stockholm, av senapsfrön från Skåne. Unikt är att de är kallvispade och med bara naturliga ingredienser - senapsfrö, socker, ättika, salt och kryddor.

Under året som följde, 2022, kom den efterlängtade uppföljaren, i en ny produktkategori - ketchup - Skeppsholms Ketchup.



