

Från en fest till nästa

ERVALLA Christina Jarl kan inte bara laga mat, servera och driva gästgiveri i Ervalla. Hon säljer tupperwareprylar också och kan dessutom tala med djur. Christina är djurtolk och anordnar kurser och föreläsningar för djurägare med mera.

Vi har åkt till Ervalla gård. En stor och vacker byggnad möter oss och i den återfinns Christina Jarl som bedriver Christinas Gästgiveri. I snart fyra års tid har Christina kunnat erbjuda sina gäster mat och boende.

Ervalla gård har anor från 1500-talets början. Där har funnits ett mejeri och källaren är väldigt gammal.

Det som Ervalla gård tidigare varit mest känt för är den verksamhet för epilektiker som förekommit där. Men nu är det Christina restaurangverksamhet som gäller. Dock har det även tidigare varit restaurang på gården.

Christina har gått restaurangskola med inriktning på servering. Hon tycker om fester, kalas och att pynta. Hon har också gått kortkursen inom florist- och dekorationsyrket. Hon tycker om helheten och att pynta fint, vilket märks i de olika rummen som alla är trevligt inredda.

Efter några olika arbetsplatser började Christina fundera på var hon ville vara. Då fick hon se att Ervalla gård stod tom sedan två år tillbaka.



Här är en av de äldsta delarna av Ervalla gård, säger Christina Jarl.

FOTO: INGER PERSSON

Det tyckte Christina skulle passa. Hon tog därför kontakt med Ervallahus AB som äger fastigheten.

Vad händer här på gästgiveriet?

– Jag har bed and breakfast, catering, begravningskaffe, bröllop, gör smörgåstårtor och arrangerar fester. Hit kan företag eller kompisgäng komma och laga middag

tillsammans – med mera, berättar Christina.

I matsalen finns plats för drygt 30 personer. Det är en ljus och trevlig matsal där det fram till jul serverats julbord.

Catering är en stor del av verksamheten. Antingen åker Christina till festplatsen eller också kan den som vill hämta maten själv. Råvarorna är viktiga, att de är ekologiska och närodlade i den

mån det går. Bed and breakfast har blivit populärt och det finns fyra rum med två bäddar i varje rum. I fjol var det 700 nattgäster som hittade till Ervalla och gästgiveriet.

Sedan flera år tillbaka håller Christina tupperwarevisningar. Den som vill ordna ett tupperwareparty kan höra av sig till Christina. En annan lite annor-

lunda uppgift Christina har är att tolka djur. Hon åker på hembesök till djur, föreläser samt håller helgkurser. I december, då Nobel festen närmar sig, stänger Christina och åker till Stockholm för att servera på Nobelfesten.

Vi har fått några av Christina Jarls bästa recept och så här efter all julmat passar det bra med kyckling.

INGER PERSSON

Recept

Sweetchilimarinerad kycklingfilé med saffransris

Alla recept är beräknade till 10 personer

Ingredienser:
2 kg kycklingfilé
1 dl Sweetchilisås
1 tsk salt
1 tsk svartpeppar
1/2 tsk vitpeppar
1 msk rapsolja
2 tsk soja

Ris:
1 liter ris
2 liter vatten
1 påse saffran

Gör så här:

- Koka upp** vatten och salt i en kastrull.
- Tillsätt saffran** och ris. Sänk värmen och låt koka i 20 minuter.
- Sätt ugnen** på 175 grader. Ta en rostfri bunke och gör en marinad av sweetchilisås, rapsolja, soja, salt och peppar.
- Dela kycklingfiléerna** på mitten med en vass kniv, på en skärbräda avsedd för fågel. Lägg delarna i marinaden. Ta på dig ett par plasthand-

skar och blanda runt ordentligt så att det blir smak på varje kycklingfilé.

5. Lägg delarna i en ugnsfast form. Tillsätt i ugnen på 175 grader i cirka 20 minuter. Testa innertemperaturen med stektermometer – gå över 65 grader men vid uppemot 70 grader kan de bli torra.

6. När kycklingfiléerna är färdiga, lägg över dem i en serveringskastrull. Häll eventuellt på lite sweetchilisås till.

Att äta till

Servera med sås och en god sallad.

Curry och mango-chutneysås

2 dl majonnäs
2 dl creme fraiche
2 dl gräddfil
1 dl mangochutney
1 msk curry
1 knivsudd salt

1. Ta en lagom stor bunke, häll i majonnäs, crème fraiche och gräddfil. Vispa tills det blandat sig.

2. Lägg i mangochutney, curry och salt. Vispa till en härligt gyllengul sås. Smaka av, krydda ytterligare vid önskemål.

Paprikasymfoni med zucchini och färsk timjan

4 paprikor
1 zucchini
färsk timjan
3-5 msk olivolja
1 knivsudd salt

1. Skölj grönsakerna under rinnande kallt vatten. Skär paprikorna på längden och ta ut kärnorna.

2. Skiva de halvtjocka längderna och lägg i en skål. Dela zucchini på längden, skär bort ändkanterna. Gröp ur kärnorna, den långa remsan i mitten, med en sked. Skär zucchini i 3 millimeter tjocka skivor och blanda med paprikorna.

3. Klipp färsk timjan över grönsaksblandningen. Ringla över olivolja och blanda i saltet.

4. Blanda om ordentligt. Dekorera med färsk timjan.

Chokladpudding med vispgrädde

2 ägg
2,5 dl strösocker



Christina Jarl framför gården

7 msk kakao
3 dl mjölk
6 dl vispgrädde
6 blad gelatin
4 dl vatten

1. Lägg gelatinbladen i blöt i cirka 5 minuter. Ta en tjockbottnad gryta och blanda ner ägg, socker, kakao och mjölk. Sjud krämen under kraftig vispning tills den är tjock, porös och glansig.

2. Ta upp gelatinbladen och lös dem

i den varma krämen. Låt krämen under omkörning då och då svalna och tjockna något.
3. Vispa under tiden grädden med lite socker till skum. Obs, ta undan lite till garnering. Vänd försiktigt ner grädden i krämen.
4. Häll upp i tio portionsglas. Låt stå på kallt ställe för att stelna en stund.
5. Spritsa över den sparade grädden. Dekorera med en bit frukt eller bär på toppen.