



**BÄST I LÄNET.** Gästerna från Samhall östra Norrbotten är mycket nöjda med lunchen på länets bästa restaurang Hulkoffgården. Köksmästaren Kurt Hulkoff närmast i bild.

FOTO: GÖRAN LAHTI

**Mat** | Här finns länets bästa restaurang - enligt White guide

# Lokala läckerheter lockar läckergommar

## Haparanda

Var finns länets bästa restaurang? Hulkoffgården i Korpikylä, enligt White Guide. Kuriren besökte restaurangen som erbjuder tornedalsk mattradition med ekologiska råvaror.

I Tornedalen har man alltid ätit bra mat även om det ofta var ont om pengar i hushållen. Gårdarna odlade egna grönsaker och kryddor, köttet fick man både från egna djur och vilt från jakten. Sik, lax och annan fisk togs upp ur Torneälven och sjöar i närheten.

Den traditionen för Hulkoffgården vidare, med den äran, för Sveriges "matbibel" White Guide gav i år restaurangen den högsta klassificeringen i Norrbotten, tätt följd av Cape East i Haparanda och Bakfickan i Luleå.

### Mor Julia förebilden

Köksmästaren Kurt Hulkoff har lärt sig den tornedalska



**GEMYTLIG MILJÖ.** Restaurangen finns i ett tidigare höloft och lokalen är ljus och gemyttlig

matkonsten av sin mor Julia som var vida känd för sina kulinariska kunskaper.

- Jag hängde redan tidigt henne i kjoiltygen. Hon var dagens motsvarighet till cateringfirmorna och anlätades till större fester för att laga maten. Jag har alltid varit in-

tresserad av att laga mat och försöker hitta de naturliga goda smakerna, berättar Kurt Hulkoff.

### Gamla anor

Hulkoffgården är en släktgård från 1721 och ligger vackert belägen i Korpikylä, tre

mil uppströms Torne älv från Haparanda. När Kuriren tittar in har konferensgästerna just fått lunchen serverad, ostgratinerad sik i vitvinsås med pressad potatis.

- Åh, herregud, vad gott. Nog har jag ätit sik förr, men det här var den bästa någon-

sin, säger Robert Cortinovic, arbetsområdeschef för Samhall i Östra Norrbotten.

Han berömmar också mottagandet och servicen.

- Det känns som att man blivit hembjuden till någon och den känslan får man inte på en vanlig restaurang, säger han.

### Råvaror grunden

Goda råvaror är grunden i Kurt Hulkoffs matkonst. Ekologiskt och närodlat ska det vara. Gårdens egna kött djur får ekologiskt foder förstas.

- Det ska inte vara en massa krusiduller, utan jag vill att det ska smaka rejält och att gästerna ska bli mätta. Vi har så fina råvaror så man ska inte förstöra dem. Du kan lyckas förstöra goda råvaror men du kan aldrig lyckas göra god mat av dåliga råvaror, säger han.

### Naturliga smaker

Han tillsätter inga exotiska, konstiga tillsatser utan gör bara det lilla som behövs för att lyfta smaken. I dagens rätt, siken, har han bara tillsatt lite salt, det är i tillagandet det sitter.



**TORNEDALSKA LÄCKERHETER.** I huvudsak serveras tornedalska rätter. Kuriren fick också smaka på ostgratinerad sik i vitvinsås med pressad, egenodlad potatis. Till dessert; kräm på röda vinbär, också egenodlade.

- Folk vet nog inte hur lång tid det tar att laga rejäl mat och skulle jag ta betalt för det arbetet skulle det vara rejält dyrare att äta här.

Han är förstås glad att restaurangen utsetts till länets bästa.

- Visst är det roligt. Vi är ju lite motsatsen till de stora drakarna men vi är jättegglade att gästerna hittar hit och tycker det är värt resan att få äta vår mat.

På nedre våningen under restaurangen driver hustrun Pia Hulkoff Butiken på landet.

- Härifrån kan man komma både nyekiperad och härligt mätt, säger hon och skrattar.

Göran Lahti  
goran.lahti@kuriren.com  
0922/148 40