



**POP-UP**  
RESTAURANG  
UMAMI MARKET

20-21 AUGUSTI. ÖSTRA MADENVÄGEN 17,  
UMAMI PARK, HALLONBERGEN/SUNDBYBERG.

**MARCUS SAMUELSSON**  
RED ROOSTER/EATERY SOCIAL  
**THOMAS SANDELL**  
ARKITEKT SANDELLSANDBERG

# FOOD

20–21 augusti arrangeras Umami Food. Då kommer en liten bit av New York, eller närmare bestämt Harlem, till Hallonbergen, med svenske stjärnkocken Marcus Samuelsson i spetsen.



## CEVICHE NIKKEI 4 PORT

av Marcus Samuelsson.

300GR TONFISK  
1ST AVOKADO  
4ST RÄDISOR  
50GR SVARTA OLIVER  
50GR FRITERAD FLÄSKVÅL  
3 WONTON PLATTOR  
4ST RÅKCHIPS  
1ST SÖTPOTATIS  
KRUKA SHISO KRASSE  
2MSK MIRIN  
2MSK PONZU  
2MSK SOYU  
1-2 RÖD CHILI  
6ST LIME

### TILLAGNING

Dela tonfisken i ½ cm stora bitar längs med fibrerna. Vänd den i lite salt. Mixa oliverna till en kräm. Skiva och fritera wontonen. Baka av sötpotatisen i ugnen och dela sedan i ½ cm kuber. Skiva rädisorna tunt och lägg i kallt vatten. Mixa chilin och limesaften till en chilisaft. Blanda ihop soyu, mirin, ponzu till en glaze.

### UPPLÄGG

Lägg tonfisken i en skål eller lite djupare tallrik. Håll sedan över av chilisaften.  
Lägg där efter på sötpotatisen råkchipsen, den fritera fläskvålet. Droppa lite av glazen och olivkrämen. Lägg rädisorna och avokadon som du klyftat fint i små klyftor.  
Dekorera med råkchipsen och din friterade wonton. Avsluta med krassen.

Samarbetspartners



Marcus Samuelsson

Berätta om dina tankar kring pop-up-eventet i Umami Park. Jag ser fram emot att få öppna en restaurang utanför Stockholms innerstad, där mycket av fokus har legat de senaste åren just i Sverige, och att få möta människorna och deras olika kulturer där.

Hur ser meny ut under eventet?

Menyn kommer spegla mycket av det som finns på Red Rooster i Harlem.

Berätta om smaken Umami och hur du använder den i din mat. Umami, som kommer från Japan, är den sista smaken man har upptäckt och kallas för den femte smaken. Smaken finns i matprodukter vi inte tänker på som t. ex. ketchup och ost. Vi leker fram de smakerna i köket.

Vad är likheterna mellan New York och Stockholm?

New York är en kulinarisk smältdegel. Det är verkligen en mångfacetterad stad där du har tillgång till all sorts mat under vilken tid på dygnet som helst. Jag älskar New York då det är en plats där det regionala köket kan nå den internationella scenen. Stockholm ligger inte långt efter

och visar gång på gång hur vi skapar unika kreativa bolag inom mat, mode, musik osv.

Vad är likheterna mellan Harlem och Hallonbergen?

Det jag älskar med Harlem är mångfalden på alla sätt: människorna, musiken och konsten. Jag hoppas att få uppleva detsamma i Hallonbergen.

Hur ser du att matrenden utvecklats och kommer att utvecklas?

Man måste alltid ligga före hela tiden och hitta nya koncept. Jag tror mycket på att blanda och uppleva olika länders matkulturer. Mat är ett fantastiskt fönster att titta in i andra kulturer. I den peruanska kulturen finns det influenser från både Kina, Japan och Afrika.

Eatery social är ett exempel – där har vi blandat det peruanska och mexikanska köket för att hitta nya smaker och traditioner. Tanken är att man ska kunna äta flera rätter med hög smak utan att känna sig tung i magen. Att jobba med grönt är en självklarhet, vi jobbar också med att hitta nya texturer och ligga i framkant.



## Succé för UMAMI FASHIONS BLOPPIS

Hundratals produkter och 15 bloggare gjorde Umami Fashion till en succé! Många glada besökare gick från Umami Park med nyfyndade väskor, klänningar, tröjor, blusar, skjortor och en massa annat. Se bilderna från bloppisen, det sköna minglet och hänget på umamipark.se. Där kan du också anmäla ditt intresse för en bostad i Umami Park.

# "Framtidstrender bygger nya UMAMI PARK"

Hur ser egentligen framtidens boende ut? Svaret ligger i trendanalys. Genom att identifiera ett antal framtidstrender har vi lagt grunden till Umami Park.

Bostadsprojekt har en tendens att bli ganska lika. Olika aktörer håller ögonen på varandra och man skapar ofta säkra kort. När vi började planera det nya området i Hallonbergen ville vi gå ett steg längre. Vi ville skapa något som går utöver behovet av fler bostäder. Vi ville skapa ett område som verkligen ligger i framkant, där man både vill sova, bo och leva.

Så, vad efterfrågas i framtiden och hur kommer vi att leva då? Ingen vet förstås det exakta svaret, men genom

att arbeta med kreativa lösningar och trend- och framtidspaning så har vi hittat en mycket spännande väg framåt. Matifiering, gemenskap, anti-minimalism, flexibilitet, cykelvänligt och närhet till naturen, är några av de trender som vi tagit fasta på när vi skapar Umami Park. Och projektet har redan börjat leva genom de event som äger rum. Redan nu är Umami en plats där man kan mötas.

## Arkitekt THOMAS SANDELL

Hur ser din vision ut för Umami Park?

När vi ritar Umami Park arbetar vi utifrån tydliga trender kring framtidens boende. Vi ska skapa ett område där till exempel mat, närhet till naturen och ett spännande boende står i centrum.

Vilka projekt hämtar du erfarenhet och inspiration från när du jobbar med Umami Park?

Jag har varit verksam i många år och har varit med om en fantastisk utveckling. Men jag har bland annat gjort många restauranger genom åren och tänket hur man planerar en restaurangmiljö har vi nyttjat i planeringen av denna destination.



Del av Umami Park, etapp 1.



Thomas Sandell från Sandellsandberg är huvudarkitekt för Umami Park.

Vilka är de största utmaningarna för dig som arkitekt när du arbetar med Umami Park?

Som arkitekt har man alltid ett stort ansvar. Det handlar bland annat om att säkerställa att våra första visioner följer med hela vägen till det färdiga resultatet.

Vilka trender inom arkitektur och inredning ser du som viktiga att ta vara på när du arbetar med Umami Park?

Det är flera trender som vi arbetar med. Framförallt vill vi skapa en plats där man verkligen vill bo, nu

och i framtiden och då är det förstås många faktorer som spelar in. Mat och smarta lägenheter är tydliga trender.

Några höjdpunkter som du tycker är extra viktiga att uppmärksamma i projektet?

Åh, det kommer att bli många spännande delar. Men om jag ska välja några så kommer det att bli en häftig del som vi kallar Mat-trappan. Förskolan och restaurangstråket är också riktiga pärlor.

## Umami Music

"Då när försommarn' kom över grå kapuschong. Jag var din, Sundbyberg. Ja jag var din. Ack, Sundbyberg"

Oskar Linnros kommer till Umami Park! Han gör en exklusiv livespelning tillsammans med sitt band och gästartisten. Oskar har haft fullt upp med att skriva musik, men eftersom han är uppväxt i Sundbyberg ville han ändå ta sig tid för att göra ett framträdande hos oss. Mer information kommer, följ oss gärna på Facebook för att alltid få det senaste.



10 SEPTEMBER  
LIVESPELNING  
OSKAR  
LINNROS  
& VÄNNER