



Nationellt resurscentrum för
småskalig hantverksmässig
livsmedelsförädling

Ås 13.6.2006

INBJUDAN PRESSMÖTE

Smaklust - en upplevelsekartbok över Sveriges mathantverk

TID: måndag 19 juni, kl. 11.00

PLATS: Bondens Butik på Söder, Tengdahlsgratan 30
(vägbeskrivning se www.bondensbutik.se)

NYUTKOMMEN!



Smaka dig fram på semesterresan.

Hitta dina lokala delikatesser och gårdsbutiker.

Lär känna Sveriges matkultur av idag.

I upplevelsekartboken Smaklust presenterar vi 894 mathantverkare runt om i vårt land, som förädlar hantverksmässigt och skapar produkter med genuin smak och kvalitet; salami, lufttorkad skinka, älgwurst, suovas, blåmögelpastor, kittostar, getostar, fårost, ostkakor, surdegsbröd, spisbröd, skorpor, spettekakor, rökt ädelfisk, fiskpatéer, surströmming, bärnektar, marmelader, rabarberchutney, drycker, ja, listan kan göras hur lång som helst. Här ångar sidorna av smak, känsla, identitet, drivkraft, glädje, stolthet, kreativitet, nyskapande och oemotståndlighet. Välkommen med på resan!



& Välkomna till en träff med Eldrimner som har givit ut Smaklust. Ni får träffa verksamhetsledare Bodil Cornell och Tobias Karlsson, redaktör för kartboken samt ett par mathantverkare. Carina Brydning från Kocklandslaget finns också på plats. Med sin mångåriga erfarenhet av att skapa kulinariska upplevelser med hantverkmat som grund kommer hon här att bjuda oss små smakbitar ur och med Smaklust.

Kontakt, ring eller mejla om ni kommer:
Birgitta Sundin, 063-14 73 58, 070-226 00 76
birgitta@eldrimner.com

Bondens Butik är självklart med i Smaklust.

småskaligt mathantverk

är en varsam förädling av i huvudsak lokala råvaror, i liten skala och ofta knuten till gården. Produkterna är utan onödiga tillsatser och går att spåra till sitt ursprung. Det småskaliga mathantverket skapar unika produkter med smak, kvalitet och identitet som industrin inte kan ta fram.

eldrimner

är ett nationellt centrum för småskaligt mathantverk. Vi hjälper mathantverkare i starten och i utvecklingen av företagen. Vi ger råd och stöd, inspirerar och förmedlar kunskap. Hos oss är företagarna med och formar verksamheten.