

Lokala leverantörer och mathantverkare

Rönngården	praktikvärd
Oviken ost	praktikvärd
Hara Gård	praktikvärd
Bakstran Kerstin, Ingrid	praktikvärd

Grannens kött och chark Hammerdal

Renkött från Tossåsen
Fläskkött från Görvik
Gårdscharken Gäddede
Mjolk från Häggen Myrviken
Svensk Fjällröding AB Landön
Örtagård Öst
Spekeskinka Norge
Ferskpölser Norge
Brunost Norge

Myssjö-Ovikens Hembygdsförening

Söka Gammalt—Skapa Nytt

är ett Interregprojekt som nu pågår 2008-2010. Projektet är ett långsiktigt samarbete mellan organisationer och producenter i Jämtlands län, Nord och Sør-Trøndelag fylken. Vi arbetar med att lyfta fram lokala

Ungdomar

Under detta läsår samarbetar vi med tre gymnasieskolor i regionen, restaurangprogram för att ge inspiration till att bli entreprenör inom mathantverk eller att använda mathantverk och lokala råvaror i

Information

Du kan läsa mer information om projektet på www.sgsn.se. Där kommer referat och recept om några veckor. Eller kontakta Anna Berglund anna@eldrimner.com

Meny

20 januari 2010

Rak och Knap



Rakefisk rulle
Röding sandwich
Spekesnurra
Friterat tunnbröd med svampkräm och rökt renstek

Knap och surdegsbröd
Tunnbröd hårt
Tunnbröd mjukt
Rotfruktssallad med fenalår och lingonfärskost dressing
Rökt Rödingsallad
Grönkålspesto
Rotfruktssallad med spekekött
Morot och kornsallad
Norsksurkål med rökt picnicbog, korv och revbensspjäll
Kams med messmör och hyvlad Dura
Helstekt ren med pomme Boulangère

Hjortronpaj med ädelost
Blåbärssveler med brunost och limeyoghurt
Björnbärsparfait med mese
Skorpor med brunost och lingonrussin