



FOTO: Pia Nordlander, Jan Pontho, Björn Fröberg

# Smakverkstäder – smaka, förstå och upptäck

Internationellt kända experter och våra svenska mathantverkare kommer att leda smakprovingar där du har ett unikt tillfälle att smaka på en mängd hantverksmässigt tillverkad mat. Samtidigt lär du dig hur maten tillverkas och varför den smakar som den gör. Smaka, förstå och upptäck vilken bredd av smaker som finns. Lär dig om smakernas särarter och kombinationer. Lär dig att använda dina smaklökar till fullo.

Eldrimner erbjuder elva olika smakverkstäder och det tillsammans med Slow Food och ett antal inbjudna regioner.

Smakverkstäderna har olika teman, som getost, renkött, marmelad, blåmögelse, lufttorkade korvar, vedugnsbakat surdegsbröd, ostkaka, delikatesser från Lappland, sällsynta smaker från förr, kalk och soltimmarnas innebörd för smak och rökningens påverkan på kött. Verkstäderna hittar du i inomhuslokalerna på Street.

Biljetter beställer du hos Eldrimner, 063-14 60 45 eller 063-14 60 77. Kostnaden är 150 kr. Du kan också köpa biljetten direkt vid dörren för 175 kr. Antalet biljetter är begränsat.



[www.smaklust.se](http://www.smaklust.se)

## Program

### FREDAG 24/8

#### 13.00–14.00 Delikatesser från Lappland

Den unika löjrommen från den ljusa skärgården i Kalix, den smakfulla kulturbäraren kaffeost, det gyllene bäret "Myrens guld", Tornedalsk bastukorv och hur den goda bastukulturen har blivit ännu godare.

Medverkande: Mathantverkare från Norrbotten

Arrangör: Norrbotten

#### 15.00–16.00 Kalasets höjdpunkt – ostkaka från Småland

Ostkakans förlovade land presenterar fyra olika ostkakor – Harshult, Svengården, Greby och Brostorp. Till detta serveras sylt av allt från blåbär till hjortron och grädden kommer från Emåmejeriet.

Smakexpert: Från Mat & Upplevelser i sydöstra Sverige

Medverkande: Mathantverkare från Småland och Öland

Arrangör: Småland och Öland

#### 17.00–18.00 Rökt charkprodukter från Dalarna

Smaka rökt struts, slovarborökt skinka och nötkött, Gustavskorv, en traditionell hästkorv rökt i en mer än 100 år gammal rökbastu med två år gammal granved, samt Farfarskorv, en typ av Femmarkerkorv. Till detta serveras Oppigårds ale och vedugnsbakat bröd.

Medverkande: Småskaliga charkuterier från Dalarna

Arrangör: Dalarna

#### 19.00–20.00 Kalk och soltimmer – smakens grundpelare

Här bjuds tre olika smaktallrikar för att visa på råvarans betydelse för slutproduktens smak och på läckra kombinationer av mathantverksprodukter. Det blir också ost, marmelad, korv, grönsaker, rökt kött med mera. Till detta serveras bland annat tryffelhonung, -smör samt senap odlad på Gotland. Dryckerna kommer också från Gotland – rött vin, biggarå- och pistagerom.

Medverkande: Gotländska mathantverkare

Arrangör: LivsTek och [www.godagotland.se](http://www.godagotland.se)

## LÖRDAG 25/8

### 10.00–11.00 Sällsynta smaker från förr

Fäbodost, fäbodsmör, källarlagrad getost, ärterbröd och svagdricka – var välkända smaker för 100 år sedan. I Jämtland och Härjedalen finns producenter som håller traditionerna vid liv. Att bevara dessa smaker är ett sätt att behålla vårt smakregister, ge kommande generationer större smakreferenser och inte minst ett sätt att bevara en kultur.

*Smakexpert:* Carina Brydning, Kocklandslaget

*Medverkande:* Mathantverkare från Jämtland-Härjedalen

*Arrangör:* Eldrimner/Interregprojektet Söka gammalt – skapa nytt

### 12.00–13.00 Renkött – spjutspetsen i det samiska köket

Smaka på Suovas, Goike Suovas och andra traditionella produkter från det samiska köket.

Suovas reninnanlår röks över öppen eld, i traditionella kåtor i samernas och renarnas eget land Sápmi. Samerna är Europas enda urfolk och har under årtusenden levt i arktisk miljö med renen och naturen som levebröd.

*Smakexpert:* Piero Sardo, Slow Food, Italien (tolkas)

*Medverkande:* Renskötare, renköttproducenter och matexperter

*Arrangör:* Slow Food och Sápmi

### 14.00–15.00 Delikatessen blåmögelseost – från getter, får och kor

Mjolk från olika djur ger olika smak på osten. En blandning av olika mjölksorter ger också osten ovanliga smaker – upplev och njut. Lär dig mer om mjölksyrabakterierna och möglets betydelse. Till ostarna smakar vi på två typer av svenska viner.

*Ystningsexpert:* Michel Lepage, Frankrike (tolkas)

*Smakexpert:* Piero Sardo, Slow Food, Italien (tolkas)

*Medverkande:* Hantverksmejerister

*Arrangör:* Eldrimner

### 16.00–17.00 Salami på svenska – korvar med karaktär

Lär känna smaken hos lufttorkad korv – salami, och det speciella med den. Här ges tillfälle att smaka och jämföra lufttorkade korvar av älg-, ren-, lamm-, gris- och nötkött. Till korvarna provsmakas svenskt hantverksöl.

*Charkexpert:* Jürgen Körber, Tyskland (tolkas)

*Medverkande:* Hantverkscharkuterister

*Arrangör:* Eldrimner

---

## SÖNDAG 26/8

### 10.00–11.00 Vedugnsbakat bröd – träffa bagare som brinner för sin surdeg

Upplev det speciella med surdeg och vedugnsgräddning. Du får smaka på bröd bakat på olika kulturspannmål och på Levain (bröd av vetesurdeg). Du får även veta vad kulturspannmål är och vilken roll malningen spelar för smaken. Vi upplever bröden som de är och med några olika pålägg.

*Bagarmästare:* Manfred Enoksson från Saltå Kvarn

*Smakexpert:* Paul le Mens, Slow Food, Frankrike (tolkas)

*Medverkande:* Hantverksmässiga vedugnsbagare och mjölnare

*Arrangör:* Eldrimner

### 14.00–15.00 Hantverkermarmelad med smak

Det är en konst att koka marmelad på endast frukt, bär och socker och trots det, eller snarare tack vare det, få en härlig konsistens, en vacker färg och en tydlig bärsmak. Hur gör marmeladproffsen för att tillverka sitt eget pektin och varför använder de koppargrytor. Till marmeladen serveras vedugnsbakad Levain (bröd av vetesurdeg).

*Marmeladexpert:* Jan Hedh

*Smakexpert:* Paul le Mens, Slow Food, Frankrike (tolkas)

*Medverkande:* Professionella marmeladkokerskor

*Arrangör:* Eldrimner

### 12.00–13.00 Getost – tradition och innovation

Olika ystningar ger olika typer av ost. Smaka traditionell källarlagrad getost och Vit Caprin, syrad ost, blåmögelseost, och mjuk ost med vitmögelyta – alla tillverkade av samma sorts mjölk, men ändå olika ostar. Du får även förklaringen till varför ostar av opastöriserad mjölk smakar mer. Till ostarna provas två svenska viner.

*Ystningsexpert:* Michel Lepage, Frankrike (tolkas)

*Smakexpert:* Piero Sardo, Slow Food, Italien (tolkas)

*Medverkande:* Hantverksmejerister

*Arrangör:* Eldrimner