



Nationellt resurscentrum för
småskalig hantverksmässig
livsmedelsförädling



SMAKLUST – en smakrik och lustfylld matresa genom Sverige – mitt i centrala Stockholm 24–26 augusti

Smaklust är nordens största matfestival och en hyllning till det småskaliga mathantverket!

Upplägget är en stor **levande marknadsplats** mitt i Stockholm, där alla Sveriges regioner profilerar sig med ca 250 av sina bästa mathantverkare och deras fantastiska produkter – många av dem tidigare Sverigemästare och internationella medaljvinnare. Vi nordbor har all anledning att vara stolta! Utbudet, sammansättningen och kvalitén av produkter är hänförande.

Besökaren får möjlighet att resa genom ett unikt **matSverige** i miniatyr – provsmaka och handla med sig hem utav hundratals kvalitetsostar, mängder av salami, skinkor och korvar gjorda av allt från älg till struts, släcka törsten med ett guldvinnande öl och avnjuta exotiska viner. Dessutom kan man lära sig allt om ystning, mumsa på gräddglass från småmejerier, doppa fingret i kravmärkt honung, njuta av doften från nygräddat bröd och köpa nyplockade frukter och grönsaker mitt under skördesäsongen.

Förutom de mer traditionella produkterna kommer det att finnas en uppsjö av mer **okända delikatesser** – sparrissnaps, älg-salami, kaffeost, struts-hamburgare, lingonketchup, kalkonleverpastej, vegetariska charkprodukter, kalvdans, russin av svarta vinbär, fäbodglass och björksavsnektar. Och sån't som vanligtvis **inte förknippas med Sverige** – gorgonzola, hjortronvin, basilikaolja, levain, hallonvinäger, morotsbrännvin, Sveriges svar på parmaskinka – lufttorkat renkött och öl med exotiska smaker.

Svensk **hälsomat** är ett annat tema som kommer att lyftas fram. Till exempel visar nya forskningsrön att skrädmjölet kan ätas av gluten-intoleranta människor och att vissa pollenallergiker har blivit hjälpta av att dricka mjölksyrad dryck. Vi får också lära oss att havtornsmarmelad är mycket rikt på A- och C-vitamin och att älgörtsdryck och rosgele är typiska "yin-produkter" och bra för immunförsvaret. Om man vill gå ner i vikt ska man äta strutskött och går man på GI-diet ska man äta mycket surdegsbröd!

På plats träffar du också våra **småskaliga mathantverkare**. Möt gotlänningen som vann guld för sin grappa i Paris (slog ut all fransk konjak!), system-utvecklaren från storstaden som sadlade om till gårdmejerist i glesbygd, väninnorna som satsade på gemensamt företag inom ostbranschen och så Olivia och Valda förstas – 2 kossor på storstadsbesök.

Smaklust kommer att äga rum utomhus och inomhus på **STREET** vid Hornstull i centrala Stockholm och i Tantolunden. Det kommer att bjudas på SM i mathantverk - Eldrimners produkttävlingar, en mängd barnaktiviteter, ett Smakeri, **Smakverkstäder**, biograf och fotoutställning. Dessutom levande ystning och bak, "cow-walk", get-bingo, get-race, **surströmmingsshow**, syltkok och "styckning live på scen" mitt bland konsumenterna, mitt i storstan! Till detta kommer



Stockholms bästa restauranger – bl.a. Gondolen, Vassa Eggen, Grand och Villa Källhagen – att göra om sina menyer och använda mässdeltagarnas råvaror och produkter. På så sätt sprids maten, smaken och kreativiteten från Sveriges bönder och mathantverkare till hela storstan. Och till sist - kommer Smaklust att gästas av nationella och internationella matpersonligheter under hela helgen, bl.a. Ana Martinez, Carl-Jan Granqvist, Piero Sardo från Slow Food Italien, Niklas Ekstedt "matniklas", Jan Hedh och många många fler. (Kontakta Rickard Ruhngård 063-14 60 49 / 070-619 62 12 för mer info om våra gäster och för bokning av intervju.)

Organisationen bakom mässan heter **Eldrimner**. Det är ett nationellt centrum som på uppdrag av regeringen jobbar för att stimulera och utveckla den småskaliga hantverksmässiga livsmedelsförädlingen i landet. Under 2006 producerade Eldrimner en unik kartbok där läsaren får följa med på en gastronomisk resa genom hela Sveriges matkultur. Boken heter Smaklust och presenterar runt 900 småskaliga mathantverkare i hela Sverige.

Nu förvandlas den gastronomiska resan på papper till en gastronomisk resa på verklig mark - från norr till söder i ett Sverige i miniatyr! Givetvis får Gotland en egen plats på en flytande pråm...



Ost från Väddö mejeri. Foto: Björn Fröberg



Kätarökning hos Blind Ren.
Foto: Jan Pontho

INFORMATION	
SMAKLUST	

DATUM	24-26 augusti 2007
TID	fre 11-21, lör 10-18, sön 10-16
PLATS	Street och Tantolunden vid Hornstull, Sthlm
PRIS	Gratis
INFO	www.smaklust.se
KONTAKT	Press: Lisa Herin 070-797 34 02, lisaherin@gmail.com Eldrimner: Birgitta Sundin, 063-14 60 54, birgitta@eldrimner.com Regionerna: www.smaklust.se se Utställare och kontaktpersoner

småskaligt mathantverk

skapar unika produkter med smak, kvalitet och identitet som industrin inte kan ta fram. Det är en varsam förädling av i huvudsak lokala råvaror, i liten skala och ofta knuten till gården. Detta ger hälsosamma produkter utan onödiga tillsatser som går att spåra till sitt ursprung. Man arbetar med naturliga processer och människan och handen är närvarande genom hela produktionskedjan. Småskaligt mathantverk lyfter fram och utvecklar traditionella produkter för konsumenten av i dag.

eldrimner

är ett nationellt centrum för småskaligt mathantverk. Vi förmedlar kunskap, ger stöd och inspiration till småskaliga mathantverkare i hela Sverige, i starten såväl som i utvecklingen av företaget. Eldrimner hjälper dig som är företagare genom rådgivning, seminarier, studieresor, utvecklingsarbete och erfarenhetsutbyte, allt för att det småskaliga mathantverket ska blomstra. Hos oss är företagarna med och formar verksamheten.

Bland medverkande organisationer kan nämnas Slow Food, KRAV och Småbrukarna.

(Vill du att vi ska skicka kartboken "Smaklust" till er redaktion? Kontakta oss!)