

Den stora succén från 2007 är tillbaka!

# Smaklust 2009

– en smakrik och lustfylld matresa genom Sverige, mitt i centrala Stockholm 21–23 augusti

*Under sensommaren 2007 åkte Sveriges främsta mathantverkare till Stockholm för att delta i Smaklust – nordens största matupplevelsemässa och en hyllning till mathantverket! Det blev stor succé, över 100 000 människor besökte under tre dagar upplevelsemässan.*

Nu är det dags igen. Den **21–23 augusti** intar mathantverkarna Tantolunden på Södermalm och slår sig ner mitt i Stockholms innerstad.

## Den äkta maten finns!

På Smaklust får besökaren möjlighet att resa genom ett unikt Matsverige i miniatyr – provsmaka och handla med sig hem utav hundratals kvalitetsostar, mängder av salami 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 och lägga ett flarn av svenskt havssalt på tungan.

Förutom de mer traditionella produkterna kommer det att finnas en uppsjö av mindre kända delikatesser: älgalami, barkbröd, kaffeost, senapsolja, lingonketchup, kalvdans, russin av svarta vinbär och björksavsnektar. Och sådant som vanligtvis inte förknippas med Sverige: gorgonzola, rönnbris som är Jämtlands svar på kapis, morotsbrännvin, Sveriges svar på parmaskinka – lufttorkat renkött och ekologisk gin.

Till exempel får vi lära oss att vissa pollenallergiker har blivit hjälpta av att dricka mjölksyrad dryck och att havtornsmarmelad är mycket rikt på A- och C-vitamin. Om man vill gå ner i vikt ska man äta strutskött och går man på GI-diet ska man äta mycket surdegsbröd. En storsäljare i dessa dagar är barkbrödet som folk äter extra mycket av under sämre tider. Förutom att det historiskt sett är klassat som ett nödbröd är det oerhört näringsrikt och innehåller mängder av antioxidanter, spårämnen och fibrer.

**Smak**  
21–23 augusti 2009  
en  
Upplevelsemässa om  
Sveriges Mathantverk  
**Lust**



FOTO Jan Portnio



FOTO Jan Portnio

**eld  
rimner**

Nationellt resurscentrum  
för mathantverk



Detta material har delvis  
finansierats med EU-medel

En upplevelsemässa om mathantverk 21–23 augusti i Tantolunden i Stockholm

### Mathantverkarna i fokus

Träffa och prata med mathantverkarna. Möt skåningen som efter kort tid på marknaden vann guldmedalj i den prestigefyllda tävlingen Monde Seleccion för sin ekologiska gin och surdegsbagaren från Östergötland som bakar ekologiskt för att rädda sånglärkorna.

Nytt för i år är vår stora satsning på Generation Smaklust. Unga kreativa mathantverkare möter unga konsumenter i ett eget tält fyllt av skaparglädje och inspiration. Här råder inga tvivel; mathantverket är en framtidsbransch!

### Svenska Mästerskapen, korvteater och smakverkstäder

Under Smaklust äger SM i Mathantverk rum. Den stora tävlingen där en 60 man stark jury bedömer produkter inom 37 olika klasser inför öppen ridå.

Programmet bjuder även på expertledda smakverkstäder där du lär dig att smaka och sätta ord på det du känner och ett Smakeri där du i lugn och ro kan plocka din egen smaktallrik bland ost-, chark- och bärdiskar. En stor nyhet i år är vår Smakteater där du genom att beskåda några av Europas främsta mathantverkare får följa hur korven eller osten blir till. Eller varför inte prova på att koka din egen marmelad och ta med burken hem.

### Restauranger

Hela Tantolunden kommer att krylla av restauranger som förutom att komponera de mest fantastiska regionsprofilerade rätterna även kommer att servera Smakas – Smaklusts svar på tapas.

Till detta kommer Stockholms bästa restauranger – bland annat Pelikan, Restaurang 1900, Lux, Sjögräs och Villa Källhagen – att göra om sina menyer och använda mässdeltagarnas råvaror och produkter. På så sätt sprids maten, smaken och lusten från Sveriges bönder och mathantverkare till hela storstan under dessa dagar.

### Initiativtagare och arrangör

Organisationen bakom mässan heter Eldrimner – nationellt centrum för mathantverk.

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. I år, lagom till upplevelsemässan Smaklust äger rum, kommer denna kartbok att lanseras på Internet.



**Smak**  
21–23 augusti 2009  
en  
Upplevelsemässa  
om  
Sveriges Mathantverk  
**Lust**

## Visste du ...

**att** Skärvångens bymejeris ostar kommer att serveras på förstaklass-flygningar med SAS framöver?

**att** den prisbelönta chokladryffel Björksus, från chokladverkstan i Ragunda, har en fyllning av svensk björksavschampagne?

**att** björksav innehåller många spår- och mineralämnen och att den har en renande effekt på hela kroppen och ska lindra pollenallergi?

**att** killinkött inte bara är gott, proteinrikt och magert, det innehåller dessutom mer omättat fett än andra köttslag då getter inte lagrar fett i muskeln utan mest i buken eller på utsidan av muskeln?

**att** gårdsmejerierna i Trehörningsjö och Åsberget ystar älgost till Älgens Hus i Västerbotten och att på Moosegarden i Jämtland även görs milkshake av älgmjölk och kaffe-drinkar med älggrädde?

**att** det i Skåne bor en kvinna som bakat över 50 000 äggkakor?

**att** det som gör att en ost blir en ost och att en strömming förvandlas till surströmming är samma sak? Nämligen mjölksyrebakteriernas arbete. Utan dem ingen ost och följaktligen ingen surströmming heller.

### Smaklustinformation

**TID** 21–23 augusti 2009

**DATUM** fredag kl. 10–21

lördag kl. 10–21

Prisutdelning SM i Mathantverk och underhållning fortsätter efter kl. 21 på stora scenen  
söndag kl. 10–16

**PLATS** Tantolunden vid Hornstull på Söder i Stockholm

**PRIS** Gratis inträde

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

**KONTAKT** Jenny Herin, 070-873 37 57  
Karin Sundström, 070-674 60 72  
Anna Backlund, 063-14 61 65

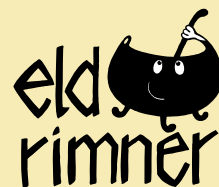
Vill du att vi ska skicka kartboken "Smaklust" till er redaktion? Kontakta oss.

### Eldrimner

är ett nationellt centrum för 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 mathantverket ska blomstra. Hos oss är företagarna med och formar verksamheten.

### 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. Mathantverket lyfter fram och utvecklar traditionella produkter för konsumenten av i dag.



Nationellt resurscentrum  
för mathantverk



Detta material har delvis  
finansierats med EU-medel