

Program

Smakrika och lustfyllda "matresor"

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

www.smaklust.se

Eldrimners smakteater

Flär presenteras mathantverkets hemligheter. En spektakulär show fylld med stor passion, men också med djup kunskap om handens fantastiska arbete. Följ med i berättelsen från råvara till färdig delikatess. Se med dina egna ögon hur fantastiska smaker blir till – och upplev dem sedan! Ta chansen att ställa frågor. I rampljuset syns de ledande experterna i Europa inom sina områden.

TID 1,5 h • **PRIS** 200 kr

► VÄLJ MELLAN

Bergsost med den franska ystningsexperten Michel Lepage i huvudrollen.

Bratwurst med Jürgen Körber känd från den ekologiska gården Hermansdorf i Tyskland.

Eldrimners smakverkstäder

Eldrimner erbjuder guidade turer genom smakernas rike under ledning av smakexperten Paul le Mens från Frankrike. Du får lära dig att använda dina smaklökar och upptäcka hur många smaker och aromer som ryms i ett brödstycke, en ostbit, en marmeladklick eller en korvskiva. Dessutom får du träffa mathantverkarna själva – människorna, händerna, viljan och passionen bakom produkterna.

TID 1 h • **PRIS** 200 kr

► VÄLJ MELLAN

Mångfald inom gårdsproducerad ost Serveras med ett litet glas vin.

Rågbröd i olika skepnader Serveras med ett litet glas öl.

Läckra bärprodukter i många former Serveras med ett litet glas nektar.

Smakrika charkuterier från norr till söder Serveras med ett litet glas öl.



FOTO Jan Partho



FOTO Jan Partho

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



Prova på att göra mathantverk

Bli mathantverkare för en timme och ta chansen att tillsammans med en mathantverksguru få skapa goda produkter. Du kommer härifrån med din egen marmeladburk eller surdegsbröd att avnjuta där hemma.

TID 1 h • **PRIS** 200 kr

► VÄLJ MELLAN

Marmelad Koka fin marmelad på klassiskt franskt vis i koppargryta över gaslåga tillsammans med den välkände konditorn Jan Hedh. Du får självklart burken med din härliga marmelad med dig hem.

Surdegsbröd Baka ditt egna rustika surdegsbröd tillsammans med bagarmästaren Manfred Enoksson som till vardags jobbar på Saltå Kvarn. Förutom ditt goda bröd får du även med dig en klick surdeg att fortsätta baka av hemma.

Smaka på mathantverk

Detta är en exklusiv och spännande smakprovning som ger tillfälle att smaka på hantverksmässigt tillverkad mat från en speciell region. Alla produkter presenteras av mathantverkarna bakom. Deltagarna upplever delikatesserna var för sig och i kombination med varandra. Det sägs ju ofta att produkter från samma trakt smakar extra bra tillsammans! Smaka och upplev en regions unika mathantverk.

TID 1 h • **PRIS** 175 kr

► VÄLJ MELLAN

Skafferiet från Lappland

Smaka på Västerhavet

Moderna smaker från Jämtlands län

Smaka på Skåne

Det bästa från Sápmi!

Kroppkakan – tradition och överraskning

Köp
biljett från
10 juni
på smaklust.se

Förhandsboka du biljetterna på vår hemsida kostar dessa 175 kr respektive 150 kr.

Boka biljetter kan du göra från 15 juni på www.smaklust.se.

eld
rimner

Nationellt resurscentrum
för mathantverk



Länsstyrelsen
Jämtlands län



Detta material har delvis
finansierats med EU-medel