

Smakbaren *Söka gammalt* SKAPA NYTT

Presentation

Fenalår av Villsau

Dalpro Gårdsmat

Hitra i Sør-Trøndelag.

Villsau eller Gammelnorsk sau är anpassat för att tackla det norska kustklimatet vilket märks på både ull och kött. Fenalår av Villsau är saltat fårlår som torkas/mognas i havsluft. Fenalår av Villsau har en speciell marmorering som gör köttet mört och fint.

Slow Food Presidia

Getmese

Stengärde Getgård

Strax söder om Östersund

Mese och brunost är karakteristiskt för den svenska och norska fäbodkulturen. Vassle från ko- eller getmjölk kokas i flera timmar. Den får olika konsistens och smak hos olika gårdsmejerier. Gårdstillverkad mese är fri från tillsatser men smakupplevelserna kan gå från sött till salt med kola och vaniljtoner.

Basturökt Elgkjøtt

Li Snadder

Nordli

Basturökning är en långsam process där köttet blir både saltat, rökt, värmebehandlat och torkat. Den långsamma processen ger mycket mört kött med mindre synlig köttstruktur.

Basturökt kött är på väg att få ursprungsmärkningen; *Beskyttet tradisjonelt særpreg.*

Källarlagrad getost

Raftsjöhöjdens Getgård

Hammerdal

En traditionell ost med långa anor i Jämtland och Härjedalen. Tillverkas av opastöriserad getmjölk som syras och löpsätts. Innan 2 till 6 månaders lagring i jordkällare torrsaltas osten. Møglet bildar en skorpa på osten vilken ger osten dess karaktär och smak.

Slow Food Presidia sedan 2007

Souvas -

Lättrökt reninnanlår

Blindh Ren AB

Funäsdalen

Suovas betyder lättrökt på samiska. Köttet saltas i minst 3 dygn och kallröks i 1 till 2 dygn. I samisk mattradition har olika styckdetaljer använts till suovas. Suovas kan serveras som det är eller bräckas/stekas

Slow Food Presidia sedan 2003

Flyttost

Skärvångens Bymejeri
Offerdal

Flyttost är en traditionell ost som länge tillverkats i vårt område. Namnet kommer från att osten tillverkades under den bråda tiden då djuren skulle flyttas upp till fäbodarna. Fet komjölk och mager getmjölk blandas, *härdda ku härdda get*, vilket ger en fullfet ost med goda lagringsegenskaper.

Brun Geitost

Skånaliseter Gårdsysteri
Utanför Røyrvik

Norsk specialitet även kallad "ekte geitost" eller rätt och slätt: brunost. Kokas av getvassle och blandas mot slutet av kokningen med 1/3 helmjölk från get. I Norge hyvlar man gärna sin brunost.

Aroniasaft (Svartsurbær)

Mikkelhaug Gård
Levanger

En dryck gjord på det smakrika men något okända bäret aronia. Aronia är en trädgårdsväxt som oftast odlas som häck. Aroniasaften från Mikkelhaug är kallpressad, uppvärmd till 73 grader i 2 minuter och tillsatt ca 10% socker. Saften är inte tillsatt konserveringsmedel eller vatten.

Havtornsnektar

JämtTina i Slandrom
Utanför Östersund

Nektar smakar friskt av havtorn och är en utmärkt måltidsdryck. Havtorn är ett bär som innehåller mycket omättade fetter och vitaminer. Denna nektar innehåller en juice av jämtländska havtorn som pastöriseras med vatten och sötas med råsocker.

Kråkbärsnektar

Örtagård Öst
Kälarne

Kråkbär är ett bortglömt bär som bör få upprättelse. Smaken påminner om hur myrmark luktar en varm sommardag med inslag av viol. Nektarn är en blandning av kallpressad råsaft, vatten från egen kallkälla och sötad med honung från gårdens bin.

Urteflatbrød

Hyllan Hjemmebakeri
Snåsa

Flatbrød är ett osyrat norskt tunnbrød gräddat på takke - en stekhäll. Detta brød bakas av korn vete, graham, råg, havre, rallarros och brännässla.

Lingontuva

Hara Gård
Strax söder om Östersund

Surdegsbrød bakat av jämtländskt rågmjöl, vetemjöl, kornkärnor, rågkärnor, lingon, havssalt, jäst, vatten och kornflingor. All spannmål kommer från jämtländska odlingar.