



SMAKSTART VÄSTERNORRLAND

Nötköttsproducenter i Västernorrlands län



Nu åker vi till Jämtland och ser på olika slaktlösningar!

Onsdag 2 februari

Ta en paus och följ med på en studieresa till grannlandet Jämtland. Vi träffas i Sollefteå för att samåka med buss. Under bussresan hoppas vi kunna ha livliga och intressanta diskussioner.

På förmiddagen besöker vi slakteriet Jämtlandsgården i Hammerdal www.jamtlandsgarden.se. Thomas Berglund som är produktionschef tar emot oss och guidar oss genom slakteriet. Här får vi provsmaka Jämtländska charkuteriprodukter. Jämtlandsgården är Jämtlands första Krav-godkända slakteri. Här slaktas nöt, får, lamm och häst och tar även legouppdrag avseende både slakt och förädling.

Vi åker vidare till Östersunds skidstadion för att äta lunch på Restaurang Arctura. Med panoramautsikt över stad och fjäll avnjuter vi god mat och fin utsikt på samma gång. Naturligtvis kommer köttet från Jämtlandsgården.

Efter lunch gör vi ett studiebesök hos Mats Hallqvist www.ekogardar.se. Byn Fåker ligger några mil söder om Östersund, mellan Storsjön och Näkten. Här driver Mats Hallquist en ekologisk gård med nötköttsproduktion. I april 2010 gick en dröm i uppfyllelse för Mats! Gårdsslakteri stod klart för den första slakten. ”En av fördelarna med eget slakteri är att djuren slipper den stressiga transporten inför slakt, nu leds de in direkt från gården”, säger Mats. Därefter hängmöras köttet för att sen levereras till något av Ekobeställarnas utlämningsställen.

Från HS kommer Ann-Sofie Stark att vara med på resan.

Avgift 250 kr + moms, faktureras.

Avresa från Sollefteå Busstation 8.00 beräknad tid tillbaka i Sollefteå 18.00

Anmälan senast 28 januari till:

Marianne Hansson, projektledare, 0730-366 663, marianne.hansson@augeri.nu



Projektet Smakstart ägs av Hushållnings-sällskapet i Västernorrland och syftet är att göra Västernorrland känt för sin goda och smakrika mat av god kvalitet. Medfinansierare är också länets alla kommuner, landstinget och länsstyrelsen.