



FOTO Jan Pontho



FOTO Jan Pontho



FOTO Jan Pontho



FOTO Björn Fröberg

En upplevelsemässa med mathantverk. Du vandrar genom hela Sverige och upplever med alla sinnen.

Succén från 2007 kommer åter igen i augusti 2009.

Eldrimner genomför upplevelsemässan Smaklust, 21–23 augusti, i centrala Stockholm. Fokus ligger på Sveriges alla mathantverkare och temat är smak, ungdomar samt mathantverk ur turistiskt perspektiv.

Upplivelsemässan är en kraftfull manifestation för såväl branschen som regionerna och enskilda företag. Det är den i särklass största enskilda händelsen på temat mathantverk i Sverige.

Smaklust är Sveriges alla mathantverkare egna dagar. Tillsammans tar de plats i Stockholm, visar upp, säljer sina produkter och kommer nära konsumenter och inköpare.

Mässan ger också en fantastisk möjlighet för respektive region att marknadsföra sig som turistmål med fokus på dess unika mathantverk. Arrangör och projektägare för Smaklust är Eldrimner.

Besöka mässan

Varje resa startar någonstans. Smaklust är kanske början på din resa – en resa i smakernas rike, en resa i matupplevelsens rike, en resa i Sverige. Smaklust är inte bara en matmässa, den är en upplevelse där du som besökare får smaka, reflektera, träffa mathantverkare och där du också kan handla deras produkter.

Mässan är uppbyggd regionsvis där varje region i Sverige presenterar sina mathantverkare och vad de kan

erbjuda dig som kund och som matturist. Du vandrar från region till region och upplever Mathantverkssverige.

Mathantverkarna

På mässan kommer du att kunna besöka cirka 300 mathantverkare i Sveriges olika regioner. Du kan handla, smaka, kanske till och med prova på att göra en ost eller en korv.

Smaklust är en manifestation och en hyllning till det svenska mathantverket. Vi vill visa konsumenterna vårt fantastiska mathantverk och att det finns i alla delar av landet.

Att företagen är just mathantverkare är viktigt. 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.

www.smaklust.se

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

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

Program

Smakrika och lustfyllda "matresor"

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

www.smaklust.se

Eldrimners smakteater

Här 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



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.

Smakeriet

Smakeriet är ett särskilt rum där produkter från de deltagande regionerna presenteras branschvis. Bland annat kommer det att finnas en mejeridisk, en charkuteridisk, en bröddisk, en disk för förädlade bär och grönsaker med mera, en disk för drycker och en för fisk.

Besökaren skall här inne, i lugn och ro, kunna smaka sig fram bland det svenska mathantverkets smaker. Inträde betalas i dörren, i utbyte mot kuponger. Varje kupong gäller sedan för ett smakprov ur diskarna. Biljetter köps vid entrén.

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

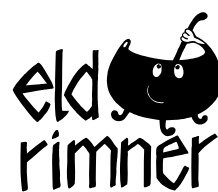
Det bästa från Sápmi!

Kroppkakan – tradition och överraskning

Biljetter

Biljetter till våra smakaktiviteter köper du på vår webshop via www.smaklust.se. Det går bra att köpa biljetter digitalt fram till 3 augusti. Därefter kan du boka biljetter på webshopen och hämta ut och betala dem på mässan.

Förhandsboka du biljetterna på vår hemsida kostar dessa 175 kr respektive 150 kr. Ordinarie pris är 200 kr respektive 175 kr.



Nationellt resurscentrum
för mathantverk



Detta material har delvis
finansierats med EU-medel