



Sommarens godaste kampanj - Lokalt på tallriken!

I Leaders nya projekt "Upplev Smaken av Nedre Dalälven" har sex restauranger runt om i Biosfärområde Nedre Dalälven komponerat varsin rätt av endast traktens råvaror. Bara lokalt på tallriken, alltså. Rätterna som restaurangerna erbjuder **30/6-27/8** hittar du nedan. Passa på att smaka lokalt i sommar! [Klicka här för att komma direkt till restaurangkartan.](#)

Läs mer om projektets syfte.



Restaurang Skedvi Bröd, Stora Skedvi

Restaurangen Skedvi Bröd erbjuder i sommarens godaste kampanj en klassisk caprese men på Skävevis! Osten kommer från Stora Skedvi Mejeri och blad, grönt och örterna från Växthuset som båda finns i samma hus och gård som Skedvi Bröd.

[Caprese på Skävevis](#)



Wahlmans Hantverksbageri och Café, Hedemora

Café Wahlmans bidrag i sommarens godaste kampanj är en sommartallrik med rostbiff från Siljans Chark, egengjord potatissallad smaksatt med LissEllas senap och rybsolja samt grönsaker från egen odling och lokalt.

[Sommartallrik med rostbiff](#)



Måns Ols Utvårdshus, Sala

Måns Ols bidrag i sommarens godaste kampanj är ångad gösfilé kryddad med Ånga Gårds kryddblandning Fiskelycka. Serveras med smörsås smaksatt med ingefära och chili. Dillpotatis, sommargurka och dagens grönt.

[Ångad gösfilé med Ånga Gårds krydda Fiskelycka](#)



Gysinge Wårdshus & Hotell

Gysinge Wårdshus bidrag i sommarens godaste kampanj är råbiff på nötkött från Vinnarsjö Angus. Den är blandad med egenodlad gräslök, scharlottenlök eller picklad rödbeta. Till detta serveras eldad majonnäs smaksatt med glödande ved.

[Råbiff från Vinnarsjö med egen eldad majonnäs](#)



Nya Södra Brunn, Hedesunda

Nya Södra Brunns bidrag i sommarens godaste kampanj är en grönsakspytt med potatis från Arne i Hedesunda och grönsaker och rotfrukter från Vinnarsjö Angus i Hedesunda som även har grönsaksodling samt en örtsås.

[Grönsakspytt med kall örtsås](#)



Strömsbergs Café, Strömsbergs Bruk

Strömsbergs Cafés bidrag i sommarens godaste kampanj är ekologiska nötfärsbiffar med kravmärkt uppländsk potatis med klassisk brunsås, egna lingon alternativt från Syltkrukan samt egeninlagd pressgurka.

[Ekologiska nötfärsbiffar](#)

Vill du veta mera eller vara med i projektet?

Kontakta:
Pia Rydberg Wallner
Telefon: 076 - 104 59 31
E-post: pia@nedredalalven.se



Projekt Upplev Smaken av Nedre Dalälven
drivs av [Leader Nedre Dalälven](#).



Europeiska jordbruksfonden för
landsbygdsutveckling. Europa
investerar i landsbygdsområden

Nedre Dalälven | Kölnavägen 25 | 811 97 Gysinge

[Vår e-post](#) | 0291 - 211 80

[Vår hemsida](#)



© Biosfärområde Nedre Dalälven

[Jag vill sluta prenumera på nyhetsbrevet](#)

Skickat med Paloma