



Den goda kampanjen "Lokalt på tallriken" är tillbaka!

Passa på och upplev smaken av Nedre Dalälven i sommar och välj restauranger och caféer som erbjuder lokala råvaror på tallriken!

Mellan 29 juni - 1 september genomför vi för andra sommaren i rad kampanjen "Lokalt på tallriken" i Nedre Dalälven.

Årets 9 medverkande restauranger erbjuder alla en spännande rätt som i huvudsak består av goda lokala råvaror från närområdet i samarbete med våra duktiga producenter. Rätterna och medverkande restauranger hittar du nedan i nyhetsbrevet samt på vår hemsida nedredalalven.se, lokalt på tallriken

På bilden ovan: Restaurang Skedvi Bröds bidrag till kampanjen "Lokalt på tallriken" i mitten flankerad av producenterna Pernilla på Stora Skedvi Mejeri och Jenny från Kangas Odling som båda bidrar till restaurangens lokala rätt.

Var med och gör ett hållbart val samtidigt som du får uppleva den goda smaken av Nedre Dalälven i sommar!



Restaurang Skedvi Bröd

Stora Skedvi. Sommarsallad på Skävegrönt från Morens Gröna och Kangas Odling med rostbiff från Pollacks gård eller grillrost från Stora Skedvi Mejeri, Roslunds potatis och LissEllas senap i dressing.



Wahlmans Hantverksbageri och Café

Hedemora. Sommarwrap på eget bröd med mjöl från Stora Hällsta kvarn, med Råltagårdens rökta skinka, senapsdressing med LissEllas senap och grönsaker till coleslaw och picklad rödlök från lokala odlare.





Måns Ols Utvärdshus

Sala. Sommargrill med långbakad grillad fläksida från Nibble Gård, entrecoté/kalvbiff från Öster Vrenninge, husets BBQ-sås med chili från Alien Chili, rostad potatis från odlare i Dalarna och grillad sommarlök från Vallby.



Sala Golfkrog-Vittinge

Gourmetlada

Sala. Grillad picanha från Marias Djur och Kött med rostad potatis från Backa Jordgubbsodling, ost från Vallgarns Gårdsmejeri och mangold från Hagtorpet samt salvia från Tolvmansgården.



Burgers By-Vittinge Gourmetlada

Morgongåva. Smashed bondburgare med kött från Vånsjö Småbönder, bröd från Jessan's konditori, ost från Vallgarns Gårdsmejeri, egen tomatchutney med tomaterna från Sörgården och grönsaker från Hagtorpet.



Producent: Vånsjö Småbönder

Elin och Andreas som driver Burgers_By och Vittinge Gourmetlada samarbetar med bröderna från Vånsjö Småbönder och tar köttet till sommarens hamburgare från dem.

På bilden Elin i mitten flankerad av bröderna och bönderna Alfred och Eric Ström.



Nya Södra Brunn

Hedesunda. Kotlettrad på vildsvin från Vinnarsjö Gårdsslakteri, färskpotatis från Arne Larsson, Mårdängs kallpressaderapsolja, äppelmustvinäggrett med must från Järvsö Musteri.



Strömsbergs café

Strömsbergs Bruk. Pepparlax av vildfångad Östersjölox från HållstrandsFisk, kravmärkt Upplandspotatis från Karlholmsbruk, örtsås med crème fraiche från Roslagsmjölk och grönsaker från lokala odlare.



STF Gysinge Wärdshus och Hotell

Gysinge Bruk. Krämigt matvete från Vinnarsjö Angus med pocherat ägg och rökt äggula från Alsbo Ägg, osten Gulla från Hansjö mejeri, frasig surdeg på



Producent: Vinnarsjö Angus

Thomas Högfeldt, kökschef på STF Gysinge Wärdshus (till höger i bild) har ett långt och gott samarbete med Emelie och Klas från Vinnarsjö Angus i grannbyn

rågmjöl från Widichs Gårdsprodukter, grönsaker från Böle Grönsaker och Mårdängs kallpressade rapsolja.

Vinnersjö. I sommarens rätt är det deras matvete som används.



Lövstabrucs Vårdshus

Lövstabrik. Stekt eller inlagd östersjöströmming från Hållstrands Fisk, dillkockt färskpotatis från Fornströms potatis, inlagda rödbetor och riven morot från Gården Bygget och dill från vårdshusets egen odling.



Kommande aktiviteter i matprojektet!

För intresserade mat- och dryckesaktörer i Nedre Dalälven har vi detta på gång!

Tvådagars workshopserie med Kurbits för att vässa er förmåga inom marknadsföring, kommunikation, prissättning och sälj - så du kan tjäna mer på det du redan kan!

- 16 sept: Måltidstrender, hållbarhet, målgrupper, marknadsföring och kommunikation

- 30 sept: Prissättning och sälj, hur du blir köpbar

Svampkurs med Elles Utemat och svampmiddag

- 26 sept: Eftermiddagskurs med svamplockning i skogen, svampprovning över öppen eld, fika och kaffeworkshop och sedan middag på vår svamp med tillbehör från våra lokala producenter i området.

Anmälan till projektledare Pia R Wallner, pia@nedredalven.se.

Bild ovan: Elle från Elles Utemat till vänster med företagare på senaste kursen "Ätliga växter i naturen", Kustvy och Fallängetorp.

Upplev smaken av Nedre Dalälven

Sommarkampanjen "Lokalt på tallriken" och våra aktiviteter är en del av projektet "Upplev smaken av Nedre Dalälven" där vi vill lyfta våra lokala restauranger, caféer och producenter för en mer hållbar och levande landsbygd.

Projektet drivs av leader Nedre Dalälven med stöd av den europeiska jordbruksfonden.

[Läs mer här om projektet "Upplev smaken av Nedre Dalälven"](#)



[Avregistrera](#) | [Tipsa en vän](#) | [Uppdatera din adress](#)

[Hemsida](#) | [E-post](#)

[Nedre Dalälvens Intresseförening](#) | [Kölnavägen 25](#) | [811 97 Gysinge](#) | [0291 - 211 80](#)

Skickat med Paloma