

## PRESSMEDDELANDE

## Smaklust 2009

– en matresa genom hela Sverige, från Sápmi i norr till Skåne i söder, mitt i Stockholm 21–23 augusti

*Nordens största matupplevelsemässa är tillbaka! Över 350 mathantverkare från Sveriges regioner är snart på väg till Tantolunden i Stockholm, med tusentals av sina fantastiska delikatesser. På en och samma plats visar de upp Sveriges rika matkultur och mattraditioner och låter besökarna smaka och handla mängder av unika och småskaligt producerade matprodukter. Smaklust är en mässa om Sveriges mathantverk för alla som älskar mat. Fri entré.*

## Sverige runt på några timmar

Smaklusts mässområde förvandlas till ett Sverige i miniatyr med restauranger, mathantverkare och underhållning. Här vandrar man genom hela Sverige och tar del av de olika landskapens dofter och smaker. Besök **Melker Anderssons** matlagningsbuss, gör din egen marmelad tillsammans med **Jan Hedh**, lyssna på sagor med fiskargummor, se hur man gör det mousserande vinet SAV eller frossa i ostkaka på ett riktigt småländskt tabberas. Delta i surströmmingsprovsmakning, fruktdestillatskola, getbingo, getrace eller svampkurser eller auktion med glas och matprodukter. Överallt vimlar det av godsaker som brutala lingon, kalvdans, prisbelönta ostar, hälsosam älgörtsdricka och äggkakaka. I Sverige kryllar det faktiskt av små hantverksmässiga ölbryggerier och till och med flera vingårdar! På Smaklust kan du uppleva jämtländskt rabarbervin, skånsk ekologisk gin samt prova öl både på kornmalt och vete.

Att matproduktion kan vara ett hantverk blir uppenbart på Smaklust. Här får besökarna träffa människorna bakom det gedigna arbetet. På Smaklust handlar man direkt från den hand som varit närvarande genom hela produktionskedjan, från bonden med eget gårdsmejeri, den unga surdegsbagaren, kvinnan med egen cacaoplantage eller de tre familjerna som driver jordbuk och bymejeri tillsammans.

## Griskultingar och lassokastning

Barnen är speciellt välkomna till Smaklust! Bak- och syltgurun Jan Hedh lär dem baka, TV-profilen **Johanna Westman** bjuder på matunderhållning och Slow Food ordnar smakverkstäder för de mindre. Skåne har med sig griskultingar och höns och i Sápmi får barnen lära sig kasta lasso. De kan även bygga en timmerlekstuga, lyssna på sagor och steka egna pannkakor.

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



eld  
rimner

Nationellt resurscentrum  
för mathantverk



Detta material har delvis  
finansierats med EU-medel

### Generation Mathantverk

En bagare, en chokladtillverkare, en renförädlare, en syltkokerska, en fiskare och en getbonde. De yngre mathantverkarna blir allt fler i takt med det ökande intresset för bra och äkta matvaror. På Smaklust får besökarna träffa några av dem i en annorlunda miljö där bland annat konstfotografen Malou Bergman från konstgruppen Glimpse och Galleriet Candyland bygger upp en konstfotoutställning om samspelet mellan människan och maten. Det går att få en gratis matbehandling och man kan slå sig ner i filmloungen. I Creperiet bjuder Dynamitkocken Daniel Israelsson på crepes fyllda med de unga mathantverkarnas produkter, så som getost, marmelad, rökt lax, renkött och choklad och till detta blir det **rock'n'rollpannkaksrace!**

### SM i Mathantverk

Guldmedaljer delas ut till Sveriges bästa mathantverk. En jury med några av Sveriges bästa smaklökar tittar, luktar och smakar sig igenom totalt drygt fyra hundra bidrag. Deras arbete kan man som besökare följa live under den första mässtdagen.

### Ambassadörsrestauranger och ambassadörsbutiker

Smaklust samarbetar med 13 av Stockholms bästa restauranger. Veckan innan och under mässtdagarna finns produkter från de hitresta mathantverkarna på menyerna hos Pelikan, Grands Veranda och Restaurang 1900, för att nämna några. Smaklust kan också stolt meddela att 15 livsmedelsbutiker i stockholmområdet har utökat sitt sortiment med utvalda mathantverksprodukter, bland annat SM-medaljörer.

### Spännande programpunkter

Förutom allt detta blir det framträdanden med Sveriges mat-elit, musikuppträdanden och prisutdelningar på flera scener under hela helgen. **Monika Ahlberg** från Monikas Mat i TV4 visar hur man bäst tar hand om råvarorna som finns nära oss, **Mats-Eric Nilsson**, författaren bakom succéböckerna "Den hemlige kocken" och "Äkta vara", berättar vad den vanligaste färdiglagade maten egentligen innehåller och hemmabagaren Martin Johansson, upphovsmakare till den populära bloggen Pain De Martin, ger sina bästa tips för hur man lyckas med sin surdeg. Man får heller inte missa **smakverkstäderna** med guideade turer in i smakernas rike, **prova-på-mathantverk** och **smakteater**. På teaterscenen tar ystningsexperten Michele Lepage och tyske charkuteristen Jürgen Körber med publiken på en resa in i mathantverkets hemligheter. Bergsost och Bratwurst är namnen på de två spektakulära föreställningarna och smakprover utlovas.

Mer om Smaklust och det späckade programmet på den stora scenen samt i regionernas paviljonger går att läsa på [www.smaklust.se](http://www.smaklust.se).

### Kontaktuppgifter

Jenny Herin, 070-873 37 57  
Karin Sundström, 070-674 60 72  
Anna Backlund, 063-14 61 65



**Smak**  
21-23 augusti 2009  
en  
Upplivelsesmässta  
om  
Sveriges Mathantverk  
**Lust**

## Smaklustinformation

**DATUM** 21–23 augusti 2009

**TID** fredag kl. 10–21

lördag kl. 10–21

Prisutdelning SM i Mathantverk  
och underhållning fortsätter efter  
kl. 21 på stora scenen  
söndag kl. 10–16

**PLATS** Tantolunden vid Hornstull på  
Söder i Stockholm

**PRIS** Gratis inträde

**INFO** [www.smaklust.se](http://www.smaklust.se)

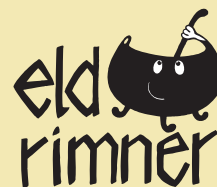
**KONTAKT** Jenny Herin, 070-873 37 57  
Karin Sundström, 070-674 60 72  
Anna Backlund, 063-14 61 65

### Eldrimner

är ett nationellt centrum för mathantverk. Vi förmedlar kunskap, ger stöd och inspiration till småskaliga mathantverkare i hela Sverige, i starten såväl som i utvecklingen av företaget. Eldrimner hjälper dig som är företagare genom rådgivning, seminarier, studieresor, utvecklingsarbete och erfarenhetsutbyte, allt för att mathantverket ska blomstra. Hos oss är företagarna med och formar verksamheten.

### 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. Detta ger hälsosamma produkter utan onödiga tillsatser som går att spåra till sitt ursprung. Man arbetar med naturliga processer och människan och handen är närvarande genom hela produktionskedjan. Mathantverket lyfter fram och utvecklar traditionella produkter för konsumenten av i dag.



Nationellt resurscentrum  
för mathantverk



Detta material har delvis  
finansierats med EU-medel