MAT-KARTA Uppland

ETT SMAKÄVENTYR I DITT NÄRområde
www.bondensmatiuppland.se

BONDENS MAT I UPPLAND

1. TROGSTA HONUNG (KRAV)
Ekologisk honung, honungsprodukter, gårdsbutik med lokala produkter, föreläsningar, guidningar. Öppet året runt när producenten är hemma, ring! 0702-501282, Trogsta 523, 820 65 Forsa, john@trogstahonung.se, www.trogstahonung.se

2. ÖCKELBO KYCKLING
Färsk kyckling, rökt kyckling från eget rökeri. Gårdsbutik öppen året om onsdagar 8–20, andra dagar eft ok. 070-6467385, 070-6467382, ockelbokyckling@swfenet.se, Nordanåsbo 9, 816 94 Ockelbo, www.ockelbokyckling.se

3. MÅRDÅNGS KALLPRESSADE RAPSOLJA
Kallpressad rapsolja utan tillsatser. Gårdsförsäljning eft ok. 0705-436534, ola.westman@telia.com, Kullåkersvägen 10, 805 97 Gävle, www.mardangskallpressade.se

4. CALLES FISK
Färsk, föradlad fisk, lokala produkter, hantverk, café och mat. Öppet dagligen sommartid. Vår och höst fre–sön, 0294-23110, 070-5513958, kallesfisk-fix@hotmail.com, Fagerviken Mås-Andersvägen 9, 819 63 Skärplinge, www.kallesfisk.nu

5. SKÄLLBO GÅRD (KRAV)
Ekologiska kravmärkta köttlådor med nötkött från den egna gården. För beställning av köttlådor, ring eller maila. 0730-524589, kjellarman@hotmail.com, Skällbo 319, 819 65 Hällnäs

6. UNTRA GÅRDSGLASS
Glasscafé med hemgjord gräddglass gjord på ekologisk mjölk och grädde från egen gård, yoghurtglass och sorbet. Gårdsförsäljning av glassförpackningar att ta hem. Ring för öppettider. 070-2340508, 070-6785832, Untra 209, 815 93 Tierp

7. GÅVASTBO GÅRD
Ekologisk ull och ullprod från egna finullsfår, ekologisky lammkött och delikatesser, skinn, tovings- och ullkurser. Försäljning eft ok. 070-7173037, 070-2448671, gavastbogard@telia.com, Gävastbo Gård 233, 819 66 Lövstabruk, www.gavastbogard.se

8. SÖRGÅRDENS JORDBRUK & GÅRDESGÅRDAR
Obesprutade och naturgödslade grönsaker. Gårdsförs och utleverans. Stänger (bygger) gårdesgårdar enligt gamla metoder. Lammkött efter tillgång. Öppet dagligen från slutet av juli–okt. 073-7555563, info@sorgardens.net, Imundbo 236, 819 66 Lövstabruk, www.sorgardens.net

9. ÖSTENSBO GÅRD
Gårdsmejeri och café med ostrillverkning av egen får- och komjölk, egen honung (Öppnar våren 2012). Gårdsbutik med lokala produkter. Ost och vingrovning. 073-3903773, info@ostensbo.se, Östensbo 101, 748 92 Österbybruk, www.ostensbo.se

10. T FORSBERGS GRIS OCH GRÖNT (KRAV)
Stort utbud av ekologiska grönsaker och potatis efter säsong. Lammkött och skinn. Hemleverans av grönsakslådor. Öppet eft ok. 070-5565177, ulrika.ivergard@telia.com, Valö-Boi 173, 742 94 Östhammar, www.forsbergsgrisochgront.se

11. EDS TRÄDGÅRD
Handelsträdgård och café med egen produktion av perenner, grönsaker, rotfrukter, örter m.m. Självplock av blommor, visningsträdgård, temadagar. Trädgårdsanläggning. 0173-10899, Ed 159, 742 92 Östhammar, www.edstradgard.se

12. ESKESTA GÅRDSMEJERI
Ostar (färskostar, salladsostar, vitmögelostar, blåmögelostar, hårdostar) yoghurt, fil, smör m.m. av mjölk från egna fjällkor. Gårdsförsäljning eft ok. 0295-50464, info@eskestagardsmejeri.se, Eskesta 321, 815 91 Tierp, www.eskestagardsmejeri.se

13. SYLTKRUKAN
Saft, syft, marmelad m.m. av frukt och bär från Uppland och Norrbotten, honung från egen biodling. Café och butik. Rum och frukost. Öppet varje dag med viss flex. 0293-51161, 070-3256393, Illmårdsbergsvägen 7, 815 69 Månkarbo, www.syltkrukan.se

14. TJÄRDALEN FÅGEL
Vaktelägg och vaktlar. Gårdsbesök med försäljning och guidad tur eft ok. Ring för bokning. 0761-113857, tjardalenfagel@hotmail.com, Lilla Hoksarbo 109, Tjärdalen, 740 46 Östervåla, www.tjardalenfagel.com

15. ÖRBYHUS SLOTTSTRÄDGÅRD (KRAV)
Ekologisk handelsträdgård med stort urval grönsaker och plantor, perenner och kryddväxter. Även ovanliga sorter. Färsk vitlök är en specialitet. Öppet maj–okt. 070-6811273, Mejerivägen 4, 748 42 Örbyhus Slott, www.orbyhusslottstradgard.se

16. KÖTTBODEN I ÖSTERVÅLA AB
Slakteri & butik med kött och chark av egna lantraser, lokala charkvaror m.m. Öppet tor–fre 12–18, lör 10–14, övrig tid ring. 0292-50830, 070-5344329, camilla.eofsson@swipnet.se, Dalvägen 13, 740 46 Östervåla, www.kottboden.com

17. LINDSBRO TRÄDGÅRD (KRAV)
Gårdsförsäljning av egna ekologiska grönsaker, blommor och plantor efter säsong. Mustning eft ok. Öppet helger jun–okt. För tider ring! 070-4223999, 073-6407355, satu.nenonen@telia.com, Lindsbro Trädgård, 740 46 Östervåla

18. ANDERSBO GÅRD
Nötlådor och styckningsdelar från highland cattle. Studiebesök, kaffe, gårdsförsäljning. Öppet mån–fre 8–16, samt helger eft ok. 0292-21002, info@andersbo.se, Andersbo gård, 740 46 Östervåla, www.andersbo.se

19. VENDELS BÄR OCH SYLT
Färska bär och svamp efter säsong, sylt, saft, marmelad och gelé. Gårdsförsäljning eft ok. 018-337555, 073-5746564, natdeggdoi@msn.com, Grytthy 322, 748 95 Örbyhus

20. GRÖNA ÄRTOR
Café & butik med grönsaker, sylt, saft, knäcke-bröd, lokalt hantverk m.m. Glass och lekhörna. Julmarknad. Öppet sommartid tor 10–14 och om vi är hemma. 0733-320396, kontakt@gronaartor.se, Risby 49, 743 73 Björklinge, www.gronaartor.se

21. ANNAS GRÖNA
Egenodlade giftfria och naturgödslade grönsaker efter säsong, gourmetmarmelader utan tillsatser kokade i små satser, mjuka kakor och skorpor m.m. Öppet eft ok. 073-9820705, anne.stockenberg@gmail.com, Enåkersby, 744 93 Runhällen

22. TOMTA KALKONFARM
Kalkonkött, rökta produkter, delikatesser och ägg från egen uppfödning. Studiebesök för alla åldrar. Gårdsbutik oppen mån–sön eft ok. 070-5452010, tomta_kalkon@hotmail.com, Tomta, 760 45 Grisslehamn, www.tomtakalkonfarm.se

23. VÄDDÖ GÅRDSMEJERI (KRAV)
Kött från egna djur. Ekologiska ostar och hemgjord glass av egen mjölk. Café och gårdsbutik. Koutsläpp och kosafari (sommartid). 0176-50103, info@vaddogardsmejeri.se, Hammarby 6303, 760 40 Väddö, www.vaddogardsmejeri.se

24. MUSKO RÖKERI
Ernis- och basturökt kött och chark från eget rökeri. Specialitet Väddöskinka. Öppet lördagar 9–12. För mer info och övriga oppettider se hemsida. 0176-274106, PL 3716, 760 40 Väddö, www.muskorokeri.se

25. SKEBO HERRGÅRD
Hotell- & konferensanläggning med fokus på ekologisk och närprod mat. Kött från egen gård. I juli endast rum & frukost samt lunch ons–lör. 0175-73700, boksingen@skeboherrgard.se, Brobyvägen 18, 763 93 Skebobruk, www.skeboherrgard.se

26. SKEBO KÖTT (KRAV)
Butik med ekologiskt närproducerat kött och chark, delikatesser och färdiga rätter. Öppet tis–lör sommartid, övr tid tor–lör. 0175-772170, expeditionen@skebokott.se, Harbroholm 9, 763 93 Skebobruk, www.skebokott.se

27. ÄNGEBYGÅRDENS PRODUKTER
Björk- och blandved, bär, grönsaker och potatis från egen odling, julgranar, lokaluthyrning. Gårdsbutik med egna och andra lokala produkter. Öppet mån–fre 10–19, lör–sön 10–17, 070-7565151, 018-366092, Ängeby, 743 91 Storvreta

28. GRANDIN NÄRPRODUCERAT LAMM
Färskt lammkött, chark och skinn från egna fritt betande får och lamm. Leveras direkt till kund eller vid besök eft ok, även tidig vårleverans. 070-6974040, kalle@grandinlamm.se, Lena-Husby 40, 743 91 Storvreta, www.grandinlamm.se

29. ÖRBY GÅRD
Café & butik med eget lammkött, mjöl, bröd, skinn, hantverk och lokala produkter. Kom och upplev ett levande jordbruk, ta en picknick i hagen! Julmarknad. Öppet året om. 070-6668397, Örby 217, 755 96 Uppsala, www.orbygard.se

30. KIPLINGEBERGS GODS
Viltkött från egna marker. Gårdsförsäljning eft ok. Viltsafari och skytte med konferensmöjligheter. Fågel- och klövviltjakter. Kontakt: viltmästare Michael Johansson, 070-7455043, michael.johansson@kiplingeberg.se, www.kiplingeberg.se

31. VANSJÖ EKOKÖTT (KRAV)
Ekologiskt nötkött från egna djur. Unika strandängar och naturbetesmarker. Försäljning och besök på gården eft ok. 070-5243028, hillevi@vansjo.se, Vansjö 155, 744 91 Heby, www.vansjo.se

32. SÄVNE SKOLA
Köttlådor med nöt eller lammkött från egen uppfödning av djur på naturbete, egen honung. Naturvårdsvandringar för grupper. Besök eft ok. Ring! 070-4688607, Sävne Skola, 74491 Heby, www.savneskola.se

33. NORRÄNGENS TRÄDGÅRD AB
Egen odling av tomater, gurka och paprika. Handelsträdgård med stort urval perenner, blommor krukväxter m.m. Julgrupper. Inläggningar. 0224-10479, 070-2241664, 070-5227641, Norrängsgatan 21, 733 38 Sala, www.norrangens.se

34. DRÖMKÅKEN CAFÉ & BUTIK
Mötesplats för alla generationer. Café med hembakat och hemlagat. Butik med gammalt och nytt. Temakvällar. För öppettider se Facebook "Cafe Drömkåken". 0175-63006, dromkaken1@gmail.com, Sättraby 159, 760 31 Edsbro, Norrtälje.

35. NORRTELJE BRENNERI
Egen produktion av frukt- och bärdestillat, brännvin, punsch, whisky. Snapsprovn. lunch och middag eft ok. "Öppen lördag" med snapsprovn en gång i mån kl 14. Besök eft ok! 0176-227130, Söderby 10 477, 761 72 Norrtälje, www.norrteljebrenneri.se

36. EN LITEN SMULA
Prisbelönt café, konditori och restaurang. Praliner, kakor, tårtor, vitkrydddad restaurangmeny m.m. Bak- och matlagningskurser. Öppet alla dagar. 0175-60063, info@enlitensmula.se, Sundsta Säteri, 761 91 Norrtälje, www.enlitensmula.se

37. MALITA – MARMELADKÖKET I ROSLAGEN
Marmelader, chutney, såser, kryddblandningar, torkad svamp m.m. Kokat i koppargryta i små satser av naturliga råvaror och utan tillsatser. Öppet eft ok. 070-2155212, malita@rimbo.com, Karby 5007, 762 91 Rimbo, www.malita.se

38. ÅBY GÅRD
Gårdsbutik med kött av gårdens egna nötdjur, utegrisar och lamm. Lokal syft, saft, smsp, honung m.m. Öppet tor–fre 15–18, var tredje vecka. Ring! 018-388123, 0737-832767, aby@abygard.se, Åby Gård, 741 95 Knivsta, www.abygard.se

39. SVENSKA DELIKATESSER
Kvartersbutik med ett brett utbud av gårdsproducerad lokal mat. Öppet ons–lör. För tider se hemsida eller ring! 073-2633549, eva@lantmat.se, Styrbjörnsgatan 16, 753 35 Uppsala, www.svenska-delikatesser.se

40. KARINS SKAFFERI
Lokala, småskaliga och ekologiska produkter, annorlunda delikatesser, renkött. Take-away-lunch, fika och dagsfärskt surdegsbröd. 018-555637, 076-2624353, info@karinsskafferi.se, Geijersgatan 15, 752 26 Uppsala, www.karinsskafferi.se

41. HAGBY HONUNG
Honung från bigårdar lokaliserade vid olika ekologiska nischer i Uppsala- och Västmanland. För mer info se hemsida. ruth@naredevelopment.se, aldo@naredevelopment.se, Hagby 304, 740 20 Vänge, www.naredevelopment.se

42. STABBY GÅRD (KRAV)
Klimatcertifierad ekologisk mjölkgård. Turridning, westernridning och boskapsdrivning med häst, uthyrning, studiebesök. 0708-360103, info@ridnu.se, Stabby 184, 755 91 Uppsala, www.ridnu.se och www.sjugardar.se

43. FOCKSTA GÅRD (KRAV)
Gårdsbutik med ekologiska grönsaker och rotfrukter från egen odling. Vacker kulturbygd med gammal kvarn, fornlämningar och naturbetesmarker. Öppet tor–sön, juli–okt. 076-1276305, anders.focksta@telia.com, Hagby Focksta, 740 20 Vänge

44. FREDRIKSLUNDS GÅRD
Sparris, jordgubbar och potatis från egen odling. Gårdsbutik med närproducerade delikatesser. Kladbutik med klassiska kvalitetsklädder i engelsk countrystil. 018-383055, 018-383145, Fredrikslund, 755 98 Uppsala, www.fredrikslund.se

45. ALSIKE TRÄDGÅRD (KRAV)
Hemleverans av grönsakskassar med ett stort urval av egenodlade ekologiska grönsaker och rotfrukter efter säsong. Försäljning via hemsidan. 0700-453780, order@alsiketradgard.se, Alsike Prästgård, 741 92 Knivsta, www.alsiketradgard.se

46. TRILLER MAT OCH BRÖD
Bageri, catering och festlokal i Bergsbrunna Tegelbruk. Vi använder lokala råvaror! Öppet mån–fre 06.30–16.00, 018-421800, lotta@trillermat.se, gusta@trillermat.se, Bergsbrunna Tegelbruk, 749 72 Uppsala, www.trillermat.se

47. DOMTA GRISEN
Chark- och kött från frigående grisar. Gårdsslakteri. Catering med helstekt gris som specialitet, eller hyr grill och gör det själv. Gästspel av stjärnkockar. 070-6324903, gris-to-go@mbox.lidnet.se, Österunda, Domta 12, 749 72 Fjärdhundra, www.domtagrisen.se

48. KRÅKVILAN
Gårdsbageri, butik, kaffestuga, rum och frukost, hantverk, kurser. Te och småkakssprovning. Öppet sön 11–16, feb–dec (11–20 under juli–aug). 070-6886332, marianne@krakvilan.com, Nysätra Hammarby 21, 749 63 Örsundsbro, www.krakvilan.com

49. SÖRGÅRDEN GRÖNT (KRAV)
Ekotomater, gurkor, kryddor, blommor. Obesprutat och odlat i riktig jord. Gårdsförsäljning dagligen 8–20, maj–okt. Kaffe, saft och glass. 070-5909157, 070-6383940, tobbe.tl@spray.se, Torstuna Tibble, 749 42 Fjärdhundra, www.sorgardengront.se

50. FRÖSLUNDA EKOGÅRD (KRAV)
Ekologiskt nötkött och korv från egen uppfödning av naturbetande djur slaktade på ett småskaligt lokalt slakteri, hangmörat. Gårdsförsäljning. 070-2216588, Altuna, Fröslunda, 749 71 Fjärdhundra, www.freewebs.com/froslunda

51. LAGERLÖFSKA MAGASINET
Gårdsbutik med lokal mat, hantverk, konst m.m. Egen sylt, marmelad, chutney och inläggningar. Även bakkurser för små grupper. 0708-430461, christina.lagerlof@swipnet.se, Simtuna Bärby 1, 749 71 Fjärdhundra, www.lagerlofska.se

52. MÅLBY GÅRD
Egen odling av obestsprutade och naturgödslade grönsaker och rotfrukter, snittblommor, honung. Gårdsförsäljning eft ok. 070-7608113, 0171-92079, perjohansson@c.lrf.se, Frösthult Mälby 3, 749 71 Fjärdhundra, www.malbytradgard.se

53. HÄRNEVI PLANTSKOLA
Perenner, blommor, grönsaker, presentbod, kaffe m.m. Hugg din julgran. Öppet dagligen under sommaren mån–fre 10–17, lör–sön 10–15. Övrig tid se hemsida. 0171-410132, 070-5874560, Lilla Härnevi 22, 745 96 Enköping, www.harneviplantskola.se

54. VALLGARNS GÅRDSMEJERI
Getost och getmjölkstvål från egen mjölk. Studiebesök och ostprovning eft ok. Gårdsbutiken oppen alla dagar 10–18, 073-5775319, 0171-414161, Vallgarn Långtora 17, 745 96 Enköping, www.vallgarn.eu

55. SKOGSBACKENS OST
Egen tillverkning av ostar, ostprovningar eft ok. Gårdsbutik med egna och lokala produkter. För öppettider se hemsida eller ring 070-7250177, 076-3169979, skogsbackensost@gmail.com, Fittja Hässle 14, 749 62 Orsundsbro, www.skogsbackensost.se

56. VÄXPLATS NYBYN (KRAV)
Kryddörter, gammaldags perenner, grönsaker, självplock av blommor. Café och butik med rättvisemärkt, ekologiskt och närproducerat. Kurser, utställningar. 0175-60644, kristina.mattsson@spray.se, Nybyn 5767, 762 92 Rimbo, www.vaxplatsnybyn.com

57. LÖFSTA GÅRDSMEJERI
Ostar tillverkade av gårdens egen get- och jerseykomjölk, hemkärnat smör. Gårdsbutik med egna och andra lokala produkter. Öppet lör 12–16. 070-4567748, marie.backrud@telia.com, Löfsta Säteri, 186 95 Vallentuna, www.lofsta.se

58. HUSA GÅRD (KRAV)
Ekologiskt kravmärkt kött från egen uppfödning av nöt, gris och lamm, slaktat på eget gårdslakteri. Stort utbud av korvar. Öppet fre 16–17.30, lör 11–13.30. 0736-425535, staffan@husagard.se, Husa 5, 186 97 Brottby, www.husagard.se

59. GRANBY GÅRD – RÖKERIET
Kött från naturbetande djur, fullkornsmjöl, honung och konsthantverk. Kaffe med dopp och mackor. På gården finns Granbyhallen och en Vikingagård. 0768-891288, info@granbygard.com, Granby Gård, 186 94 Vallentuna, www.granbygard.com

60. SUSSIS GÅRDSBAGERI
Stenugnsbakat surdegsbröd, bullar och kakor, bakade på naturliga råvaror. Öppet tis–fre 8–18, lör 8–14. 073-7597183, sussisgardsbageri@gmail.com, Hjälsta Bälsunda 6, 749 62 Orsundsbro, www.sussisgardsbageri.se

61. ÖVERGRANS JORDBRUK
Bo på lantgård eller konferera. Ridturer på islandshäst. Närhet till vandringsleder och fågelskådning. Ölkurser, ridläger, blåbärsplockning. 070-5866662, upplevlandet@overgrans-jordbruk.se, Övergrans Kyrkvägen 1, 746 93 Bälsta, www.overgrans-jordbruk.se

62. KROMSTA LANTBOD OCH KAFFESTUGA
Handelsbod med egna och andras lokala produkter. Lamm, nöt, gris, fisk, ost, bröd, grönsaker m.m. Öppen lantgård och kaffestuga. 0171-474047, 070-2062330, kromstalantbruk@hotmail.se, Litslena-Kromsta 4, 749 51 Grillby, www.kromstalantbruk.se

63. ÅKERBY HANDELSTRÄDGÅRD (KRAV)
Ekologiska grönsaker och plantor, mjölksyrat och inläggningar. Rum och frukost. Gårdsförsäljning eft ok. 070-7446678, 070-1758980, Vårfru Kyrka, Åkerby 3, 745 96 Enköping, www.enecopiarumochfrukost.se och www.akerbyhandelstradgard.se

64. VRETA KANINGÅRD
Färskt och fryst kaninkött samt charkprodukter från kanin. Gårdsförsäljning, kurser och utbildningar. Öppet eft ok. 0171-443333, 070-7428745, mail@vretakaningard.se, Bred Vreta, 745 95 Enköping, www.vretakaningard.se

65. GRÖNSAKSBONDEN
Naturgödslade och obesprutade grönsaker (100-tal sorter), snittblommor. Turer med hast och vagn/släde, miljövänlig gräsklippning med häst, bröllop m.m. 070-6721638, Gansta 3 Björksta, 725 96 Västerås, www.gronsaksbonden.se

66. FABIAN FLINK'S BRÖDBOD
Stenugnsbakat surdegsbröd, kaffebröd, tårta, smörgåsar. Allt tillverkat av naturliga råvaror och riktigt smör. Öppet mån–fre 7–18, lör 8–15. 0171-30575, flinksbageri@hotmail.com, Torggatan 28, 745 31 Enköping, www.fabianflink.se

67. LIDINGBY GÅRD
Tunnbrödsbakning i vedeldad stenugn för grupper och enskilda. Kom och lär dig baka på gammaldags vis. Rum och frukost. Fest och konferenslokaler. 0171-81033, 070-2067450, Vallby Lidingby, 745 98 Enköping, www.lidingby.nu

68. HORNUDDENS TRÄDGÅRD (KRAV)
Tomater, gurka, sallad, örter m.m. från egen odling. Butik, café och restaurang med mat lagad av egna och lokala råvaror. Båt- och stugutthyrn. 0152-32618, kontakt@hornudden.net, Aspö Hornudden, 645 93 Strängnäs, www.hornudden.net

69. NIBBLE GÅRD
Café med egna och andra närproducerade varor. Produktion av syft, saft, marmelad m.m. Musteri där du kan musta dina egna äpplen. Natur och kulturstig. Familjedagar, trubadurkvällar m.m. 0171-87058, Kungs-Husby, 745 99 Enköping, www.nibblegard.se

70. SÄBY FRUKT
Egenodlade äpplen och äppelmust kvalitetsmärkta med Svenskt Sigill. Gårdsförsäljning i sept–okt. För öppettider se hemsida eller ring. 0171-82100, Veckholm Säby Gård, 745 99 Enköping, www.sabyfrukt.com.dinstudio.se

71. NYTORPS GRÖNSAKER (KRAV) (Ecocert)
Stort utbud av ekologiska och demetermärkta grönsaker. Grönsakerna skördas direkt vid besök! Gårdsförsäljning lör 11–17 tills frosten kommer. Därefter potatis på beställning. 0171-82134, Nytorp, Veckholm Ämnö 3, 745 99 Enköping (mot Härjarö)

72. ANDERS JOHANSSON FRUKT
Obesprutade äpplen från egen odling, ett 30-tal sorter. Päron, plommon, äppelmust. Gårdsförsäljning aug–jan. 08-56050308, 070-7760308, Söderbyvägen 1, 178 91 Munsjö

73. JUNTRAS GRÖNT
Egenodlade giftfria svenska och thailändska grönsaker, kryddor, blommor m.m. efter säsong. Thailändska livsmedel. Öppet tor–sön 11–18 under maj–sept. 076-8461758, Sätuna, 179 97 Färentuna, www.juntrasgront.se

74. ÄPPELFABRIKEN
Musteri, cidermakeri och trädgårdscafé, rankat som ett av Stockholms bästa. Butik med prisbelönta marmelader, safter, chutneys, m.m. info@appelfabriken.se, Viksundsvägen 63, Wiksunds Gård, 179 96 Svartsjö, www.appelfabriken.se

75. ROSENHILLS TRÄDGÅRD, CAFÉ & MUSTERI
Butik & café, musteri, B & B, självplock, kurser m.m. Öppet maj, lör–sön 11–17, jun–okt, tis–sön 11–17. Midsommar till aug är caféet oppet ons–fre 11–20, 08-56020060, lars@rosenhill.nu, Rosenhill, 178 90 Ekerö, www.rosenhill.nu

76. ELFVIKS GÅRD
Ett riktigt lantbruk 30 min från Stureplan! Här finns får, hästar, getter, höns, kaniner. Gårdsbutik oppen fre–sön 11–16, ljusstöperi 11–16 alla dagar utom mån. 0701-900147, info@elfviksgard.nu, Elfviks Uddevå 12, 181 90 Lidingö, www.elfviksgard.nu

77. CAFÉ SJÖSTUGAN
Café och restaurang med mat inspirerad av havet. Normässenap, ortblandningar, lingondricka m.m. För öppettider se hemsidan eller ring! 08-5418026, elisabeth.dingert@parmb.se, Lillsved, 139 90 Värmdö, www.cafesjostugan.se

78. BONDENS MATBOD
Mat fr svenska gårdar och småskalig producenter. Oppet ons–fre 11–18, lör–sön 11–16. 08-57024530, 0761-139901, charlotte@bondensmatbod.se, kenneth@bondensmatbod.se, Bondens Matbod, Siggesta Gård, 139 90 Värmdö, www.bondensmatbod.se

79. WIKSTRÖMS FISK
Restauragen serverar dagsfärsk fisk från havet och från det egna rökeriet. Oppet 12–20. Under lågsasong ring innan eller se hemsida. 08-57164170, info@wikstromsfisk.se, Möja Ramsmora 743, 130 43 Möja, www.wikstromsfisk.se

80. VÄRMDÖ MUSTERI
Musteri och gårdsbutik med stort utbud av egen syft, saft, glögg m.m. Oppet vard 1 aug–16 dec, 9–16, 1 aug–21 nov även lör 9–14, (fogasjung även sön 9–14). 0708-571200, info@varmdomusteri.se, Ekenäsvägen 25, 134 65 Ingarö, www.varmdomusteri.se

Kartan är producerad med stöd av:
Uppsala kommun · Upplandsbygd · LRQSS · Leader Nedre Dalälven · LEADER · Uppsala.

SYMBOLFÖRKLARINGAR

För att göra det lättare att hitta rätt rutt har vi märkt ut producenterna med knappar som visar vad varje producent har att erbjuda av fikamöjligheter, gårdsshopping, övernattning, barnaktiviteter och naturupplevelser. På baksidan av kartan kan du läsa lite mer om varje producent.

- (KRAV) Ekologiskt odlat/uppfött
- (Ecocert) Biodynamiskt odlat/uppfött
- EU:s ekologiska märkning

- CAFÉ/RESTAURANG
- BUTIK/GÅRDSFÖRSÄLJNING
- KURSER/EVENEMANG
- NATUR/KULTURUPPLEVELSE
- ÖVERNATTNING
- FÖR BARNFAMILJEN

Ett smakäventyr i ditt närområde

I vårt arbete med projektet Bondens Mat i Uppland, som bland annat driver Bondens egen Marknad i Uppsala, möter vi ständigt nya inspirerande, kunniga och stolta producenter av lokal mat. För att lära känna dem bättre har vi rest runt i hela Uppland från norr till söder för att träffa dem där de faktiskt finns för det mesta, på den egna gården i full färd med att odla, föda upp, skörda och vidareförädla sina makalösa produkter.

Med den här kartan vill vi göra det möjligt för er att göra detsamma och upptäcka vilket fantastiskt matland Sverige – och inte minst vår region Uppland – är!

Ta en lördagstur med familj eller vänner för att handla lokalproducerat direkt från gårdsbutiken, nyskördat och färskt, fika på ett gårdscafé, ta del av en gårdsaktivitet eller hitta din egen vardagstur där du handlar det du behöver för hela veckan.

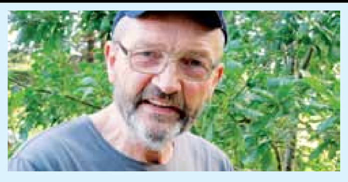
Vi som har producerat kartan jobbar på uppdrag för Bondens Mat i Uppland, en ekonomisk förening vars uppgift är att främja, synliggöra och marknadsföra lokalt producerad mat i Uppland. Kartan har producerats med stöd av Uppsala Kommun, Leader Upplandsbygd, Leader UROSS, Leader Nedre Dalälven, Leader Norra Mälarstranden och Destination Uppsala AB.

Mycket nöje!

Claudia Dillmann (Matambassadör i Uppland),
och Anette Gårdeklint Sylla, 2012

www.bondensmatiuppland.se

BONDENS MAT I UPPLAND

1. TROGSTA HONUNG

”Jag brukar säga att jag har 6 miljoner husdjur. Namnförslag, någon?”

Utöver att sköta sina 150 bisamhällen, fördelade på 22 bigårdar, driver John Bergström en gårdsbutik, brygger mjöd, anordnar konserter och är en flitig och uppskattad föreläsare. Är man ett större eller mindre sällskap och ringer i förväg ställer John gärna upp och föreläser och visar runt bland sina bisamhällen. Trogsta Honung är en av de största honungsproducenterna i Hälsingland och producerar årligen 4–5 ton honung, som säljs i butiker från Hudiksvall ner till Stockholm.

Här hittar du: Ekologisk honung, starkt antiseptisk salva tillverkad av propolis (bikitt), matpollen (hälsotillskott innehållande samtliga 20 aminosyror). Från hösten 2011 kan du beställa Johns tre mjödsorter på Systembolaget: Frisk Vinter, Frukten av hårt arbete och Söt mot bin.

2. OCKELBO KYCKLING

”Min rökta kycklingklubba vann SM i Mathantverk förra året.”

Trots sina framgångar är Siw Persson en lågmäld och anspråkslös person som inte gärna framhåller sig själv eller sina produkter. I Gävle och Sandviken har hennes kyckling redan blivit en stor succé. Hon berättar om ett tillfälle då hon var på väg in för att ställa upp sin vagn på Stortorget i Gävle. Först trodde hon att det var en demonstration på gång, men det visade sig att det var henne de väntade på. ”Dom var som tokiga. Kön ringlade sig 50 meter lång och inom en timme hade jag sålt slut, säger hon och skrattar lite generat”. Ockelbo Kyckling har ett eget slakteri och rökeri och tar till skillnad från de flesta andra producenter tillvara alla detaljer på kycklingen.

Här hittar du: Bröst och lårfilé, vingar, klubbor, hel och halv kyckling, kycklinglever, rökta bröstfiléer, rökt klubba, baconrullar m.m. Har du tur så har Siw lagat en av sina goda grytor.

3. MÅRDÄNGS KALLPRESSADE RAPSOLJA

”En bra produkt behöver inte smaksättas.”

Orden är Ola Westmans, grundare av Mårdängs Kallpressade rapsolja, och säger allt om hans hängivenhet och egna rapsolja; ren kallpressad rapsolja, inget annat. För den som någon gång besökt Bondens egen Marknad i Uppsala eller Gävle, är Ola ett bekant ansikte. Mer hängiven deltagare får man leta efter. Och det är också på marknaderna som han funnit många av sina kunder och avsättningskanaler. ”På marknaderna får kunderna möjlighet att dofta och smaka på min rapsolja, och det är då man ges möjlighet att jämföra. Det dominerande omdömet om min olja är att den är mycket mildare och godare i smaken, frånheten som kan finnas i andra rapsoljor finns inte där.”

Här hittar du: Rapsolja och honung. Du hittar även oljan i andra gårdsbutiker i området, samt i vissa Delis, Coop och ICA-butiker i Gävleborg.

4. CALLES FISK

”Vi röker fisken som den alltid har rökts här i trakten, som min morfar gjorde. Det går som inte att skynda på processen. Då blir det torrt.”

Kalles Fisk står det på en skylt med stort K över dörren. Fast egentligen heter han Calle Landfors och är 7:e generationen fiskare i Fagerviken. Skylten fick han i 50-årspresent och den vill han inte ändra på. För familjen är fiskföretaget inget arbete utan en livsstil. Det är fritt och omväxlande och livet ser helt olika ut under årets alla skiftningar. ”Tänk när vi fiskar under isen på påsk”, säger Calle och drömmer om det redan nu, fast det är mitt på högsommaren. ”Ja fast i mars börjar du ju tycka att det är tråkigt med vinterlugnet”, säger hans fru Ewa och så skrattar de tillsammans.

Här hittar du: Både färsk och förädlad fisk, behandlad med generationers kunnande och omtanke om råvaran. Stanna till för en matig fika med tunnbrödsrulle eller laxsmörgås och njut av lugnet och utsikten.

5. SKÅLLBO GÅRD

”Vi jobbar för biologisk mångfald.”

På den natursköna och kulturrika Hållnäshalvön i norra Uppland finner du Skållbo Gård. Här har man i flera generationer bedrivit jordbruk och sedan 1995, då Kjell Århman med familj tog över gården, föder man upp KRAV-märkta amkor. Idag har man en besättning om 25 kor, en nivå familjen tycker är lagom, då alla har arbete vid sidan av gården. ”Jag jobbar som finmekaniker och älskar mitt arbete, precis som jag älskar att ta hand om mina djur”, berättar Kjell och poängterar att det gäller att hitta en bra balans i livet, så att alla mår bra. Inklusive djuren.

Här hittar du: Från Skållbo Gård kan du beställa deras mycket uppskattade kravmärkta köttlådor bestående av ¼ djur, köttfärs, grytbitar m.m. Genom att Skållbo också är medlemmar i Upplandsbonden kan du även hitta deras kött hos Kvantum i Gränby Centrum och hos Coop i bolånderna i Uppsala.

6. UNTRA GÅRDSGLASS

”Jag gillar när folk kommer hit till gården till vårt glasscafé. Det blir mera liv och rörelse då. Bonde är ju ett ensamt yrke.”

Det började med en enorm passion för glass som hela familjen delar. När drömmen om egen glasstillverkning väl blev verklighet hade Linnéa Boman tänkt på idén i mer än tio år. ”Jag är väldigt ansvarsfull och lämnar inget åt slumpen. Därför gick jag igenom allt väldigt noga innan vi satte igång,” säger hon och skrattar. Glassen är inte KRAV-märkt, men gräddglassen är gjord på gårdens KRAV-godkända mjölk och grädde. Familjen är ekologisk mjölkproducent sedan många år. Glasscafét tillför något annat. ”Det är kul att ha ett eget glasscafé. Vi kan ju själva gå hit och sätta oss på kvällarna. Det höjer verkligen livskvaliteten.”

Här hittar du: Hemgjord gräddglass gjord på gårdens egen ekologiska mjölk och grädde, yoghurtglass och sorbet. Glasscafé i vacker gårdsmiljö med möjlighet att titta på kor och hästar.

7. GÅVASTBO GÅRD
”Jag har förverkligat en barndomsdröm om en levande gård på landet där jag så långt som möjligt ska kunna leva av det naturen ger.”

Åsa Sikberg är före detta stockholmare, fårfarmare och fritidspolitiker. Nyanländ till Gåvastbo träffade hon grannen och lantbrukaren Hans och de slog sina påsar ihop. Tillsammans driver de fårfarm på en gård som legat för fäfot i 30 år innan de startade sin verksamhet. I dag en prydlig lantgård med mängder av projekt i startgroparna. ”Vi är en bra kombination, en visionär och en realist. En som ständigt startar nya projekt och en som försöker ro dem iland”, säger de och skrattar. I hagen går fåren som är så tama att de vill gosa när Åsa och Hans närmar sig. Från fåren får de kött, skinn och finull som blir till mjukt ekologiskt garn. Ullen säljs både naturell och färgad i klara ekologiska färger. ”Vi färgar själva i köket i baljor, så det blir inga stora satser.”

Här hittar du: Ekologisk ull och ullprodukter från finullsfår (garn, färgad ull och tovningsull m.m.), färskt och förädlat ekologiskt lammkött efter säsong och tillgång, skinn, tovnings- och ullkurser m.m.

8. SÖRGÅRDENS JORDBRUK & GÄRDESGÅRDAR
”Det är något poetiskt i att se att frö gro, bli till en planta och så småningom en mogen grönsak.”

Familjen Hejdebäck-Lennartsson lämnade en hyresrätt i Sollentuna och köpte bondgård i Norduppland för att förverkliga drömmen om ett annat sorts liv. ”Vi visste att vi ville ha en ladugård och djur och letade överallt tills vi hittade det här stället.” Ulrika Lennartsson har kvar sitt gamla jobb medan Christian Hejdebäck satsar fullt ut på grönsaksodlingen och det egna hantverket gärdesgårdsstängning. ”Jag bygger allt enligt gamla metoder, barkar för hand och använder vidjor. Mest stänger (bygger) jag roslagsgärdesgårdar, men om någon vill kan jag bygga enligt andra landskapstraditioner också.”

Här hittar du: Brett utbud av naturgödslade och obesprutade grönsaker. Gammaldags gärdesgårdar, stängda (byggda) av vidjor enligt olika landskapstraditioner. Lammkött ibland.

9. ÖSTENSBO GÅRD

”Osttillverkning är ett genuint hantverk. Det blir som det blir och resultatet kan bli olika från dag till dag beroende på mjölken. Det är spännande!”

Marie-Louise Rindå och Fredrik Sundqvist fick en riktig ahaupplevelse när de såg sin blivande bondgård första gången och de hoppas att alla som kommer hit ska känna samma sak. ”Vi vill gärna visa upp gården och de vackra omgivningarna, bli en mötesplats och ett utflyktsmål, både för dem som vill komma ut på landet och titta på djur och för dem som är intresserade av hur osttillverkning går till.” I skrivande stund är mejeriet under uppbyggnad, men när det står klart under våren 2012 kommer gästerna att kunna följa ystningsprocessen genom en glasruta i caféet.

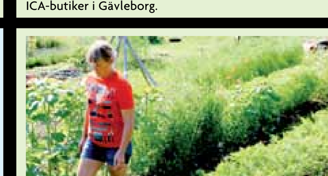
Här hittar du: (Från våren 2012) Gårdsmejeri i vacker lantmiljö och café med hembakat, ekologiskt och närodlat på menyn. Gårdsbutik med egna ostar gjorda på får- och komjölk, egen honung och andra lokala matvaror. Ost- och vinprovningar efter överenskommelse. Får, höns, ankor och kaniner att titta på.

10. T FORSBERGS GRIS OCH GRÖNT

”Det är mycket friare att vara lokalproducerande. Man har själv koll på grejerna, kan prata med kunderna och träffa folk på marknaderna. Det är roligare och fungerar bättre!”

Det var i samband med att Bonden egen Marknad startade i början på 2000-talet som Ulrika Ivergård och Torolf Forsberg vågade ta steget att bli sina egna fullt ut. Att inte bara odla och leverera till grossist utan ta ansvar för hela kedjan från jord till bord. Numera säljer de mycket av sina produkter via en egen grönsakslåda, som levereras ut till kund och via de mera kända grönsakslådorna Ekolådan och Årstiderna.

Här hittar du: Ett brett utbud fantastiska ekologiska grönsaker och rotfrukter efter säsong, lammkött och skinn.



11. EDS TRÄDGÅRD
”Jag vill att Eds Trädgård ska bli ett ställe dit man kan komma och lära sig odlingshistoria. Varför ser en trädgård ut som den gör? Hur såg det ut för hundra år sedan?”

Hönor pickar bland perennerna och fikaborden finns mitt i den blommande trädgården. Eva-Lotta Hasselqvist, som står bakom trädgården tillsammans med sin sambo Gerrie Warner, var en av pionjärerna på Rosendals Trädgård i Stockholm och är utbildad i både klassisk och biodynamisk odling. Hela trädgården utstrålar dynamik, frihet och variation i antroposofisk anda och Eva-Lotta och Gerrie kompletterar varandra i trädgårdens olika grenar; besöksträdgård, växtförsäljning och anläggningsarbete. ”Vi har samma favoritblandning; människor och växter!”

Här hittar du: Personlig handels- och visningsträdgård med café, egen odling av perenner, grönsaker, rotfrukter och örter efter säsong, självplock av blommor, butik med krukor och diverse.

12. ESKESTA GÅRDSMEJERI
”Det gäller att ta fram en produkt som flertalet tycker om och att hålla en jämn och bra kvalitet. Vi gör ostar som vi själva tycker är goda och det har funkat hittills!”

Att Jeanette Söderblom Johnsen och Malin Norén blev företagare ihop var en ren lyckträff. De bodde grannar och blev inbjudna på ost- och vinkväll till en tredje granne. Det ena ledde till det andra och plötsligt letade de gård tillsammans med sikte på ett eget gårdsmejeri. ”Vi började med fyra kor och tänkte ha max tio, men det blev arton. Nu har vi satt gränsen vid tjugofem kor,” säger de och skrattar unisont. Ostarna är döpta efter korna, som alla är av rasen fjällko, en inhemsk gammal lantras som är liten, kullig (inga horn) och ger mindre mjölk än vanliga kor. Mjölken är rik på protein vilket är bra för osttillverkning. Den ger också, enligt många, godare ostar. Eskesta levererar till flera av Stockholms lyxrestauranger och har fått både silver- och bronsmedalj för sina produkter i SM i Mathantverk. Behöver vi säga mer?

Här hittar du: Färskostar, salladsostar, vitmögelostar, blåmögelostar, hårdostar, yoghurt, fil och smör. Allt tillverkat av mjölk från gårdens egna fjällkor.

13. SYLTKRUKAN

”Hemligheten med att stå på marknader på vintern är att ha bra skor och yllesockar. Att stå på marknaderna är det roligaste. Det är där man möter kunderna och får reda på vad folk vill ha.”

Monica Sandström hoppade av ett jobb som agronomie doktor på universitetet för att bli syltproducent. Hon börjar jobba åtta på morgonen och slutar sällan innan åtta på kvällen, numera tillsammans med sonen Per och två anställda och snart ska son nummer två också börja jobba i företaget. Men Monica vill inte att Syltkrukan ska växa så mycket mer. ”Alla tror att man vill bli jättestora, men så fel de har! Nej tack säger jag! Då blir det ju som en industri. Inget hantverk.”

Här hittar du: Gammaldags hemkokt sylt, saft och marmelad av bär och frukt från Uppland och Norrbotten. Generösa förpackningar till rimliga priser för dig som gillar sylt. Café med frasvåfflor och sylt såklart! Kakor bakade av gammelmormor. Rum och frukost.

14. TJÄRDALEN FÅGEL

”Man kan göra vanlig carbonara eller bara steka äggen till frukost. Det är lätt att få barnen att äta ägg när de är så små och söta.”

Det började på skoj för några år sedan när Thomas Ohlsson (på bilden med döttrarna Mikaela och Maja) läste på internet om vaktlar och blev nyfiken. Han köpte några vaktlar på prov och blev fast. Äggen är små och vackra och har en smak som är lite fylligare än hos vanliga hönsägg. ”Folk känner inte till vaktelägg. De förknippar det mest med nobelmiddagar och åttio procent av dem som köper frågar: Vad gör jag med de här nu då?” Ändå har efterfrågan på äggen varit stor ända sedan starten. ”Jag var inte beredd när jag startade, hade bara 200–300 ägg som tog slut på ett par timmar när jag stod på Bondens egen Marknad i Uppsala.”

Här hittar du: Vaktelägg, som kan användas som vanliga hönsägg (baka, koka, steka). De har högt näringsvärde och innehåller bland annat mycket järn. Vaktlar (vild fågel med mörkt och smakrikt kött). Studiebesök för den som vill lära sig mer.

15. ÖRBYHUS SLOTTSTRÄDGÅRD

”Vi vill att folk ska få upp ögonen för närodlat och inte acceptera allt som är inköpt långväga ifrån. Våra tomater skördas när de är mogna och de smakar!”

Kenneth Jonsson och Marianne Wikström har drivit Örbyhus Slottsträdgård i tolv år och vet vad de sysslar med. Trädgården har varit ekologisk sedan 1985 när KRAV startade och paret drivs av sin vision om bra mat. Marianne är uppväxt på en handelsträdgård på Åland och tycker att konceptet närodlat borde vara en självklarhet för alla. ”Närodlat är så mycket bättre, godare och hållbarare och innehåller mer näringsämnen. Vi har aldrig något i lager här. Allt är färskt och nyskördat.”

Här hittar du: Djungelgurka och sockerplantor, jordmandel och thailändska växter, ett överflöd av kryddor, färsk vitlök på våren, tomater, rotfrukter, ett brett utbud av grönsaker efter säsong, sommarblommor, allt i fantastiskt vacker slottsmiljö.

16. KÖTTBODEN I ÖSTERVÅLA

”Äntligen har vi hela kedjan från uppfödning till mat. Djuren får stanna hemma ända fram till slakt utan stress. Samtidigt kapar det en massa mellanhänder och i slutändan blir det ett vettigt pris.”

I juni 2011 slog Camilla och Sam Ericsson upp portarna till sitt nya småskaliga slakteri utanför Östervåla och i samma veva öppnade de sin egen köttbutik inne i tätorten. De brinner för uppfödningen av svenska lantraser som linderödssvin, rödkulla(kor), hälsingefår och lappget. Djur som får beta och växa i sin naturliga takt. Köttet blir smakrikt och näringsrikt, med mer insprängt fett. Allt i butiken håller högsta kvalitet. ”Vi röker våra skinkor och vårt sidfläsk själva. Inget är bara sprejat eller smaksatt.”

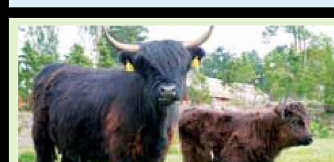
Här hittar du: Förstklassigt färskt kött från svenska lantraser, pannfärdiga produkter och charkvaror, ostar, sylt, saft, potatis, kryddor, bröd och delikatesser. Allt sålt med personligt engagemang och stort kunnande. Om du vill får du råd och hjälp med hur du ska tillaga.

17. LINDSBRO TRÄDGÅRD

”Det roligaste är nog när kunderna kommer med bestämda steg till vårt torgstånd på Bondens egen Marknad och säger att ’Nu är vitlöken slut så nu måste vi fylla på’ eller när de säger ’Det här är sååå bra!’.”

Det var aldrig tänkt som någon heltidssysselsättning med grönsakerna, mera som ett fritidsintresse för att det är så kreativt och trivsamt att odla. Men den stora efterfrågan på Satu Nenonen och Jyrki Vargraves produkter har gjort att de har lagt mer och mer tid på odlingen varje år. Drömmen är att utveckla gårdens musteri mera och att bygga gårdsbutik av det gamla orangeriet som finns i trädgården.

Här hittar du: En personlig och vacker trädgård i herrgårdsmiljö med ekologiska grönsaker och rotfrukter, grönsaks- och blomplantor på våren, äppelmust och ett musteri där du kan komma med egna äpplen.



18. ANDERSBO GÅRD
”Jag letade efter en ko som inte var genmanipulerad och ville främja de gamla ursprungliga lantraserna.”

Stockholmaren Johan Adolphson ville kombinera storstadslivet med att föda upp djur och skaffade sig en gård i Östervåla. Han drömde om att skaffa Highland Cattle och 2006 köpte han sina första fem djur. Nu finns ett 60-tal djur på gården, som för det mesta sköts om av grannen Anne Öman. Djuren som betar vid sjön Tämnaren ser ut som stora snälla urtidskor. ”Köttet kommer från unga djur, det är hängmörat, av hög kvalitet och med en lätt viltsmak. När du köper kött från Andersbo hjälper du till med att bevara det öppna landskapet här i Östervåla.”

Här hittar du: Gårdsförsäljning av nötlådor och styckningsdelar från Highland Cattle (man kan även köpa via hemsidan www.andersbo.se), samt möjlighet att ta en fika och titta på Highland Cattle i hagen.

19. VENDELS BÄR OCH SYLT

”Det roligaste är att stå på Bondens egen Marknad och prata med folk som kommer fram, särskilt gamla tanter. De frågar alltid: Vem kokar sylten? Då pekar jag på Robban.”

Natcha Puna Alfvén kommer från Chiang Mai i norra Thailand och har bott i Sverige i nio år. Idén till ett eget bär- och syltföretag fick hon eftersom hon har så många thailändska vänner i Sverige som plockar bär. I Thailand jobbade hon som frisör, men att vara frisör funkar inte här. Det räcker inte svenskan till för. Natchas närmaste framtidsplan är att jobba med en egen gårdsbutik och att få en större andel egenodlade bär. Hon ska snart plantera björnbär, svarta vinbär och hallon. Det svåraste just nu är att förstå vad kunderna säger. ”Det skulle vara så roligt att kunna prata med kunderna mer. Ibland förstår jag inte alls. Men det får växa fram” säger hon och skrattar.

Här hittar du: Färska bär (både vilda och odlade), svamp efter säsong och tillgång och hemkokt sylt, saft, gelé och marmelad.

20. GRÖNA ÄRTOR

”Det är så fantastiskt roligt att få träffa alla människor som kommer hit. Vi har blivit lite av ett utflyktsmål här i bygden. Folk kommer förbi och pratar om ditt och datt.”

För Katarina Zetterberg, Sofie Joosse och Lotta Thorszelius är den ekonomiska föreningen Gröna Ärtor en barndomsdröm som blivit verklighet. ”Vi har samlat allt det vi älskar att hålla på med på ett ställe. Vi odlar och kokar saft, bakar och virkar.” Butiken och caféet som är inhysta i en vacker gammal lada på Katarinas gård innehåller allt från grönsaker och marmelad till tovade smultron och kärleksfullt samlade loppisfynd. ”Vi vill vara ett bra utflyktsmål för hela familjen.”

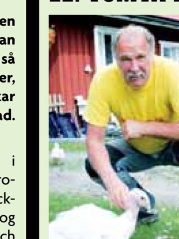
Här hittar du: En mötesplats för alla åldrar. Café med hembakat fikabröd, glass och lekhörna för barnen. Gårdsbutik med grönsaker från egen odling, sylt, saft, marmelader, chutney, inläggningar och bakat, eget och lokalt hantverk, utvalda loppisfynd, kläder m.m. Julmarknad.

21. ANNAS GRÖNA

”Friheten som egen är underbar när man har varit anställd i så många år. Man gräver, planterar, sår, bakar och kokar marmelad. Allt är lika roligt!”

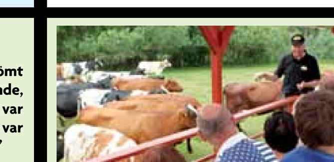
Efter ett halvt liv i storstan fick mikrobiologen Anne Stockenberg nog. Hon tog sitt pick och pack och flyttade till sommarstugan i Norduppland för gott. ”Jag är obotlig optimist och tänkte att det ordnar sig alltid med försörjningen”, säger hon och ler stort. Hon har flyttat från laboratoriet ut i myllan och startat eget med grönsaksodling, bröd och lyxiga marmelader. Inom en snar framtid kommer basen i företaget att bli champinjoner. ”Jag vill att det ska vara så där bullerbyaktigt, lantligt och med lite av allt i en salig blandning. Inget får bli för stort.”

Här hittar du: Grönsaker odlade på naturligt sätt, hembakat bröd och lyxiga marmelader med smaker som ”Jordgubb, mörk choklad och madeira” eller ”Fikon, hallon och rödvin”!

22. TOMTA KALKONFARM

”Jag har alltid drömt om att bli bonde, ända sedan jag var barn, trots att jag var en rännstensunge.”

Bernt Jansson har en tam get som ständigt följer honom i hälarna. Öppnar han dörren klampar den rakt in i vardagsrummet. På gården finns också ett stort antal fåglar; ankor och höns, gäss och kalkoner. Kalkonerna är gårdens huvudnäring. Som en samling urtidsdjur vankar de runt och rullar sig i dammet för att få svalka. ”Det är som balsam för själen för mig att leva såhär nära naturen. Jag blir lugn av att jobba med djur, de stressar inte, jobbar bara när de måste.”

Här hittar du: Förstklassigt kalkonkött och rökta kalkonprodukter, bland annat saftigt rökt kalkonbröst med äkta röksmak! Kalkondelikatesser (smakrika korvar, mumsig leverpastej, hamburgare, kalkonpaj m.m.) och ägg. Studiebesök för barn och vuxna. Tam get och stiliga fåglar!



23. VÄDDÖ GÅRDSMEJERI
”Folk hade jättemycket frågor om mejeriet och korna så vi bestämde oss för att starta kosafari. Då kan vi göra en tur med trettio personer åt gången ut i hagen och intresset är enormt!”

Skrindan är full av förväntansfulla safariåkare i alla åldrar. Äldst för dagen är Rune 87 år. Den yngste är bara en och en halv vecka gammal. ”Många har varit här förut och vill åka igen”, säger Hasse Edlund. Tillsammans med sin fru Yvonne driver han Väddö Gårdsmejeri, ett ställe som gått från traditionell bondgård till utflyktsmål med stor bredd. Mejeriet är inglasat så att gästerna kan se ostarna bli till. ”När vi startade kunde vi aldrig drömma om att det skulle bli så populärt med närproducerat.”

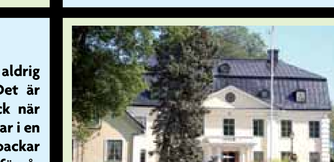
Här hittar du: Utflyktsmål för alla åldrar! Ekologiska ostar, crème fraiche, fil och yoghurt, hemmagjord glass och ostkaka. Ekologiskt kött. Gårdsbutik med egna och andras produkter. Café med lokalproducerad mat och fika. Koutsläpp på våren och daglig kosafari.

24. MUSKO RÖKERI

”Du glömmer aldrig en god smak! Det är verkligen en kick när man demonstrerar i en butik och folk backar tillbaka med ett förvånat uttryck och frågar ’Vad är det här?’”

Leif Strandberg visar sig sällan utan sin stetsonhatt och gör ett lika starkt intryck som sina produkter. På bröstet glimmar en sheriffstjärna. ”Det var nog bröderna Cartwright som inspirerade mig när jag var barn och en fantastisk resa till köttlandet USA”, säger han som förklaring. Han köper in kött och korvar från lokala leverantörer och långröker på gammaldags vis. ”Det exakta receptet är hemligt, men rök ingår! Så mycket kan jag säga!”

Här hittar du: Enris- och basturökt kött rökt på gammaldags vis. Gudomlig gammaldags falukorv och saftig väddöskinka, rökt fläsk och fläskfilé, muskorulle, ölskånk, väddögrillare, lammkorv m.m.



25. SKEBO HERRGÅRD
”Vi driver en av Sveriges bästa restauranger med högkvalitativa lokala råvaror. Är man det minsta intresserad av gastronomiska upplevelser, ska man komma till oss!”

Skebo Herrgård som byggdes av holländaren Jakob Grill 1767 ägs numera av Annika och Rickard Björklund. Förutom lyxigt boende i historisk herrgårdsmiljö, erbjuder Skebo Herrgård förstklassig mat baserad till stor del på råvaror från familjens egen ekologiska gård. Kopplat till Skebo Herrgård finns Järinge Gård, ett KRAV-märkt lantbruk där familjen föder upp lamm, nöt och kalv med ekologiska metoder. Gården har även ett hjorthägn och jaktmarker.

Här hittar du: Hotell och konferensanläggning i vacker herrgårdsmiljö. Gourmetrestaurang med prisbelönt kök som alltid använder sig av ekologiska och närproducerade råvaror. Menyerna följer årstiderna. Juli är den ordinarie verksamheten stängd. Då erbjuds istället lyxigt rum och frukost.

26. SKEBO KÖTT
”När du väl har provat vårt kött vill du köpa det igen. Det är vår slogan, och i praktiken är det verkligen så.”

”Vi säljer bara kött från djur som vuxit upp på vår egen gård, Järinge, och andra ekologiska gårdar i närheten.”, säger Rickard Björklund, matfantast och grundare av Skebo Kött (gårdsbutik, ekologisk köttgård och småskaligt slakteri). Han ligger också bakom närbelägna Skebo Herrgård. Gårdsbutiken sköts av Niclas Malmquist, före detta krögare från Gotland, som sysslat med regional mat i hela sitt liv. ”Där jag kommer ifrån är det självklart med närproducerat och småskalighet. När djur får äta det de är gjorda för att äta och de inte utsätts för stress, då blir det bra mat!”

Här hittar du: Gårdsbutik med stort utbud närproducerat ekologiskt kött, färdiga rätter och andra lokala delikatesser. Studiebesök och provsmakningar för den som vill lära sig mer. (Även butik i Norrtälje, Collins Ostbod, Rådhuset St Torget)

27. ÄNGEBYGÅRDENS PRODUKTER
”Som bonde är man fri. Man jobbar med naturen i väder och vind och följer årstidernas växlingar.”

Mats Pettersson kommer åkande i sin traktor och lämpar av ett fång björkstammar på gårdsplanen. Planen är fylld av säckar med doftande ved, huggen i brasvänlig storlek. Skogen och veden är gårdens viktigaste näring, men här finns också ett välfylld gårdsbutik med egna och andras lokalproducerade matvaror. ”Mina grönsaker är miljövänligt odlade med naturlig gödning och det viktigaste är att maten är närproducerad så att folk vet var den kommer ifrån.”

Här hittar du: Björk och blandved, egna bär, grönsaker och potatis efter säsong, lokal honung, mjöl och ägg. Julgranar.

28. GRANDIN NÄRPRODUCERAT LAMM
”Det är verkligen mycket roligare att vara ”närproducent”. Vi tar rätt på allt och säljer direkt till konsumenterna. Det är en sån kick att få feedback från dem på att det är en bra produkt, istället för bara en avräkning av en uppköpare!”

”Fååären!” Linnéa, Wilma och Elias springer vant efter fåren i hagen. Gården har funnits i familjens ägo i mer än hundra år och barnen är sjätte generationen som växer upp här. Kanske kommer några av dem att ta över en dag. För fem år sedan lämnade familjen storslakterierna och blev närproducenter istället. ”Folk häromkring ville ha svenskt lammkött, men det fanns inte, så vi vill se till att det går från och med nu. Vi kundanpassar så att folk får det de vill ha,” säger Karl-Henrik Grandin. Han driver företaget tillsammans med sin fru Wanja. Familjen har för tillfället tvåhundratrettio lamm, som alla växt upp på ekologiskt grovfoder och betar nöjt i hagen.

Här hittar du: Färskt lammkött vacuumpackat i lådor (helt eller halvt lamm), fårkorv, fårfiol, lammskinn m.m.

29. ÖRBY GÅRD
”Vi vill sälja mat direkt från bonden utan mellanhänder. Då kan vi samtidigt berätta hur vi tar fram våra produkter och folk kan se att lammen har haft det bra!”

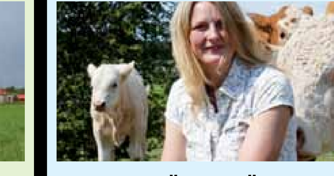
Örby Gård har brukats av familjen Örde under tre generationer. Tidigare hade man grisar, men när de försvann började Kristina Örde fantisera om vad hon skulle göra med det vackra gamla grisstallet. Då föddes idén om en egen gårdsbutik och ett eget gårdscafé. Lokalen är vitslammad och luftig och personligt inredd med halmbalar, gammaldags möbler och en liten gårdsbutik vid ena väggen. Ett perfekt utflyktsmål för hela familjen! ”Vi vet att många är intresserade av att komma ut på landet och se hur mat blir till. Hit kan man komma med barnen och provsitta traktorn, klappa fåren och fika i hagarna med en hyrd picknickorg med filt och matsäck.”

Här hittar du: Ett fantastiskt mysigt café med hembakat bröd och kakor, eget stenmalet mjöl i olika grovlekar, lammkött och goda korvar, lammskinn och skinnhantverk, vacker gårdsbutik med massor av hantverk och mat. Årlig julmarknad.

30. KIPLINGEBERGS GODS
”Jag är elfte generationen på gården och vill kunna lämna över den till nästa generation i lika bra skick som när jag tog över. Hållbart utnyttjande av naturresurserna är en absolut förutsättning för att det skall kunna ske.”

Kiplingebergs Gods har gått i arv sedan 1650-talet, som fideikommiss i familjen von Engeström under de senaste 200 åren. För Jakob von Engeström var det självklart att han skulle ta över en dag och intresset har växt i takt med att han lärt sig mer och mer om gårdens verksamhet. Han brinner för god djurhållning och bra mat. ”Det är viktigt att man förstår hur det kött man köper och äter har producerats. Om djuren far väl och man tar hand om köttet på rätt sätt så får man bra kvalitet. Det är inte märkvärdigare än så.”

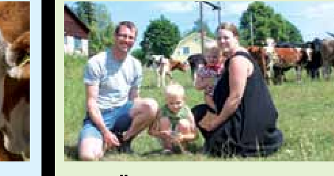
Här hittar du: Viltkött, korv och rökta produkter från älg, kronhjort, dovhjort, rådjur, vildsvin, mufflonfår, gräsand, fasan, rapphöna och ringduva. Viltsafari, skytte, jaktarrangemang, konferens.



31. VANSJÖ EKOKÖTT
”Jag vill att det här ska leva vidare. Vi är här så kort tid och vi måste förvalta det vi har fått för att lämna över det till nästa generation.”

Alltihop började med familjens stora miljöengagemang. Hillevi Bohlin som är uppvuxen på gården såg Vansjön i närheten sakta växa igen. Med omställningen av jordbruket försvann korna som tidigare betat nere vid sjökanten. Samtidigt försvann de viktiga strandängarna och vattnet från land åkte rakt ut i sjön genom den försumpade strandkanten med näringsämnen och allt. Så kom den sig att familjen skaffade kor. De ville återskapa den ”blå bård” som fungerar som en barnkammare för fiskar, fåglar och mikroorganismer och som ett reningsverk för sjön. ”Korna jobbar för närmiljön med sina mular”, säger Hillevi.

Här hittar du: Ekologiskt kött från djur som betat på strandängarna runt Vansjön. Gård med unikt ekologiskt system med sjöängar och historiska betesmarker med lämningar från järnåldern.



32. SÄVNE SKOLA
“Det är vackert med öppna hagmarker och många växtarter hotas av utrotning om inte hagarna betas, till exempel vitmåra, bockrot och brudbröd.”

Det började med tre stutar, Biffen, Burgarn och Bananen, sedan köpte de tre dikor med kalv. Tanken var att djuren skulle ta hand om hagmarkerna runt gården. Johan Ahnström är biolog som disputerat på biologisk mångfald i odlingslandskapet och hans fru Maria Lundesjö Ahnström är något så ovanligt som köttforskare, som disputerat på mörhet och marmorering. ”För oss är det här ett sätt att omsätta vår kunskap i praktiken, från teori till praktik och från ord till handling.”

Här hittar du: Köttlådor med nöt eller lammkött från djur på naturbete. Naturvårdsvandringar i vacker natur för grupper efter överenskommelse.

33. NORRÄNGENS TRÄDGÅRD

”Vi får in nya kunder hela tiden och får massor av beröm och det är tur, för det behövs som ett kvitto på att det vi gör är bra.”

2010 tog Jan-Erik och Christina Bohlin över den gamla handelsträdgården Norrängens Trädgård i Sala och började odla tomater, bland annat. Tillsammans med sina två söner och tre anställda har de på bara ett år fått växthusen att digna. De använder bara biologiska bekämpningsmedel och ingen besprutning. Nyligen fick de certifieringen Svenskt Sigill.

Här hittar du: 17 sorters tomater i alla upptänkliga färger och former (det är som att komma in i en godisbutik), paprika, gurka, kryddväxter, sommarblommor, förädlade produkter som tomatbas och inlagd gurka och mycket mer. Gammaldags handelsträdgård med trevlig atmosfär och personligt bemötande!

34. DRÖMKÅKEN CAFÉ & BUTIK
”Vi vill göra människor glada! Här är allt snett och vint, inget är perfekt, en blandning av folk och saker i alla färger och former. Ingen kaka är den andra lik.”

Fönster och dörrar står vidöppna på Drömkåken Café & Butik, och infarten är lika plötslig och spontan som sina innehavare. Lasse och Maria Wimmer gick från idé till verklighet på bara fyra dagar när de bestämde sig för att köpa hus på landet. Sedan 2011 driver de det gamla missionshuset som café, butik och samlingsplats. ”Vi vill vara en mötesplats för alla, unga och gamla, sommargäster och bofasta. Här kan man sitta ner och spela spel i timmar, eller bara stanna till på väg till sommarstugan.”

Här hittar du: En inspirerande mötesplats för alla åldrar; vackra prylar (gammalt och nytt) för barn och vuxna; mysigt café både inne och ute med hembakade kakor och lunch. Temakvällar och evenemang.

35. NORRTELJE BRENNERI
”Vi hämtar råvarorna från vår egen odling och väl utvalda bär- och fruktproducenter i Sverige och Finland och hanterar dem med största varsamhet.”

Att Richard Jansson och Kristina Anerfält-Jansson skulle starta bränneri på gården var det nog ingen som hade kunnat drömma om, allra minst de själva. ”Jag åkte till Åland och tittade på en äppelgård och blev inspirerad, ringde till Richard och sa ”Nu vet jag vad vi ska göra! Vi ska bränna sprit!” säger Kristina och skrattar. Som mentor har företaget en av Europas bästa fruktdestillatörer och dryckerna destilleras i kopparpannorna från Carl GmbH i Tyskland, känd som en av världens främsta tillverkare.

Här hittar du: Frukt- och bärdestillat på äpplen, päron, havtorn, rönnbär m.m., kryddsatta brännvin (kanel, dill och ingefära), punsch och whisky, snapsprovningar och middagar i vacker gårdsmiljö, studiebesök. Obs! Det går inte att köpa dryckerna på gården.

36. EN LITEN SMULA

”Här på En liten Smula finns det en tanke bakom allt. Vi använder hundra procent riktiga råvaror, så långt det går från lokala leverantörer.”

Therese Baalack är konditor ut i fingerspetsarna och lämnar inget åt slumpen. ”Är det 14 gram så är det”, säger hon och skrattar. En precision parad med kreativitet och hjärta som har givit resultat. 2004 fick hon pris som året svenska konditori av Stiftelsen Sveriges Bästa Bord. 2010 och 2011 gjorde hon tårtorna till nobelfestens efterfest på Handelshögskolan och Stockholms Universitet, Nobel NightCap. 2010 blev det 116 vackra skapelser av havtornspannacotta och kråkbärsmousse. ”Det var en rolig utmaning!”

Här hittar du: Elegant café med ljuvliga bakverk (praliner, kakor, tårtor och bröd) bakat med stort hantverkskunnande av lokala råvaror, 100 sorters te och 40 egna goda teblandningar att köpa med sig hem. Restaurang med viltinspirerad meny. Bak- och matlagningskurser efter överenskommelse m.m. (Även butik i Norrtälje, Posthusgatan 12. Öppen alla dagar.)

37. MALITA
”Jag får inspiration när jag hittar en ny råvara, då börjar jag experimentera med olika smaker. Min stora inspirationskälla är konditorimästaren Jan Hedh. Han är som en uppslagsbok.”

MaLita står för Margareta Lindberg, eller om du vill ”man kan lita på Margareta”. Det var så hon tänkte när hon skapade namnet. Egentligen är hon sjuksköterska, men sadlade om till marmeladkokning istället. ”Jag är nog en vanlig husmor egentligen, född i en handelsträdgård, så det har varit naturligt för mig att ta tillvara allt. Jag har nog alltid gillat att experimentera.” Marmeladen kokar hon utan konserveringsmedel, med naturligt fruktpektin, i små satser i en koppargryta. Så långt som möjligt av ekologiska råvaror.

Här hittar du: Delikatessmarmelader med knorr på! Ovanliga smakkombinationer som blåbär och lavendel, grön och orange tomatmarmelad med rosmarin och salt och gulbeta med päron, kryddblandningar, chutneys, såser, torkad svamp m.m.

38. ÅBY GÅRD
”Vi har valt att styra vår produktion och försäljning så att vi får tid för allt annat gott i livet.”

Ulla Larsson och Fredrik Johansson driver annika Åby Gård, som varit i familjens ägo sedan 1917. Här föder familjen upp nöt, gris och lamm, som slaktas på ett småskaligt slakteri i närheten. På gården finns även ett basturökeri. Gården har en stor och trogen kundkrets, som växer för varje år. ”Folk har blivit vana vid vår fina kvalitet och sen vill de inte köpa annat kött”, säger Ulla. Gårdsbutiken är öppen var tredje vecka och man kan då handla eller hämta på förhand beställda köttlådor.

Här hittar du: Åby Gårds egna rökta korv, sidfläsk, skinka, nötkött m.m. Från hemsidan och via telefonen kan du beställa olika gris-, lamm- och nötlådor, hel-/halv/kvart av nöt, gris och lamm, nymald köttfärs m.m. som du sedan hämtar i butiken. Butiken har även sylt, saft, senap, honung, m.m.

39. SVENSKA DELIKATESSER
”Jag saknade själv närproducerade varor i de vanliga butikerna och ville erbjuda det.”

Eva Öhrén Hööks butik har funnits sedan 2006 och ligger i ett vanligt bostadskvarter i Uppsala. Ändå hittar kunderna hit. ”Här finns parkering och det är faktiskt mycket folk som går förbi. Förvånande nog är det många av mina kunder som är unga studenter, fast det kostar lite mer med lokalproducerat. Jag blir så glad när det kommer unga människor som bryr sig om vad de äter.” Hon brinner för lokalproducerad mat och har alltid lagat mat efter säsong. ”Jag tycker att det här är så oerhört viktigt; för miljön, för smaken som blir så mycket bättre och för att jag tror att man mår bättre när man äter mat som har framställts på ett bra sätt.”

Här hittar du: Det mesta du behöver från en matbutik! Produkter från ett stort urval lokala producenter i Uppland som Åloppe-Ekomats nötkött, Eskesta och Vallgarns Gårdsmejerier, Fabian Flinks Brödbod, Syltkrukan, MaLita m.fl.

40. KARINS SKAFFERI
”Vissa kunder kommer två gånger om dagen. En dam säger att jag har räddat livet på henne genom att starta den här butiken.”

Steget från kriminalvården till egen handelsbod kan tyckas långt, men inte för Karin Hallin Lindberg. ”Alla trodde att jag var heltokig när jag startade den här butiken. Jag hade fast jobb och fem år till pensionen, men jag kände att jag ville göra något annat innan det var försent.” Hon växte upp med en matintresserad mamma och har alltid varit van vid att äta bra mat lagad från grunden av lokala råvaror. ”Jag ville göra ett ställe där man kan hitta så mycket lokala produkter som möjligt, samlat på en och samma plats.”

Här hittar du: Ett överflöd av spännande, mestadels ätbara, produkter som ekologiskt godis, hemmagjord saltlakrits, lokala ostar, drycker, sylt, marmelad, mjöl m.m., andra specialiteter som renkött, älg och kanin; annorlunda delikatesser och udda presenter, take-away-lunch och fika.

41. HAGBY HONUNG
”Vi strävar efter att producera sorterad honung baserad på den dominerande floran och säsongen.”

Hagby Honung ägs av Ruth och Aldo De Kartzow, båda agronomer med över 30 års yrkeserfarenhet. Bigårdarna är lokaliserade vid olika ekologiska nischer i Uppsala och Västmanland. ”Biodlingen började som en hobby med två samhällen i vår trädgård 1997. Sedan dess har vi hunnit utbilda oss, blivit godkända biodlare och utvecklat en professionell verksamhet. 2002 började vi använda handelsmärket Hagby Honung. 2008 startade vi ett samarbete med Uppsala Linneanska Trädgårdarna (Uppsala Universitet) och placerade bikupor i Botaniska Trädgården, Linnés Hammarby och Linnéträdgården. Honungen säljs under namnen Honung från Uppsala Linneanska Trädgårdar. 2009 fick Ruth gesällbrev som yrkesbiodlare.”

Här hittar du: Professionellt framtagen honung från bigårdar lokaliserade vid olika ekologiska nischer i Uppsala och Västmanland.

42. STABBY GÅRD
”Djur har alltid varit självklart för mig. Att det blev hästar på gården beror nog på att jag såg så mycket på westernfilmer när jag var liten.”

Stabby Gård är något så ovanligt som en klimatcertifierad ekologisk mjölkgård. Den första i världen enligt Göran Gauffin. Tillsammans med sex granngårdar producerar gården ekologiska mejeriprodukter med så låg energiförbrukning som möjligt under varumärket Sju gårdar. Som en sidoverksamhet har Göran utvecklat sin passion för hästar och westernridning. Små och stora grupper kommer för kortare eller längre turer i de natursköna omgivningarna.

Här hittar du: Westernridning, boskapsdrivning och galoppturer till häst för vuxna. Turer på 2–3 timmar eller heldag med personlig, engagerad och kunnig guide. Frukost och lunch består så långt som möjligt av lokala råvaror.

43. FOCKSTA GÅRD
”Jag tycker om att odla! Visst är det jättejobbigt när ogräset växer, men det kompenseras av all uppskattning man får när man åker på marknader.”

Anders Söderberg är född och uppvuxen på ett lantbruk i Sörmland och har alltid jobbat med jordbruk. Focksta Gård är egentligen en ekologisk mjölkgård och grönsakerna en växande sidoverksamhet. Kunderna kommer långväga ifrån till den lilla gårdsbutiken, som ligger mitt i ett bedövande vackert kulturlandskap med en gammal kvarn, fornlämningar och naturbetesmarker. ”Folk kan tillbringa en hel lördag med att åka runt och samla råvaror, som de sedan lagar till hemma på kvällen. En kvinna från Sollentuna åker extra hit varje år för att köpa tre kilo gurka som hon lägger in, bara för att det är så bra kvalitet.”

Här hittar du: Gårdsbutik i vacker kvarnmiljö med ett brett utbud fantastiska grönsaker och rotfrukter.

44. FREDRIKSLUNDS GÅRD
”Ena dagen är vi hos en lokal producent och köper ostar, andra dagen buntar vi sparris. Vi hinner aldrig tröttna på något.”

Från att ha varit traditionella spannmålsbönder bestämde sig Agneta och Gustaf Olsson för att utveckla Fredrikslunds Gård till en modern bondgård med många ben att stå på. Här finns allt från köttdjur och egenproducerad potatis, sparris och jordgubbar, till en gårdsbutik med kläder i engelsk lantstil och en avdelning närproducerad mat, engelska teer och salami. Målet är att kunderna ska kunna lita på att de alltid får samma kvalitet när de handlar i butiken. ”Vi tar bara in producenter som kan leverera regelbundet och hålla en jämn och hög kvalitet. Det räcker inte med stämpeln närproducerat för att en vara ska vara bra!”

Här hittar du: Jordgubbar, potatis och sparris efter säsong, lokala laxproducenter, vilt, marmelad, sylt och ostar, råmjölksost från Focksta Gård och andra delikatesser.

45. ALSIKE TRÄDGÅRD
”Mina grönsaker behöver inte skumpa runt i långa transporter och bli förstörda. Det gör att jag kan odla sånt som smakar gott, utan att behöva tänka på om de klarar transporterna.”

För Pär Eklund var det en livsdröm som blev verklighet när han tog steget att bli grönsaksodlare på heltid. ”Det är framför allt av miljöskäl jag gör det här. Konstgödsel är en så stor miljöbov i världen, för att inte tala om alla transporter och allt svinn som blir när fina grönsaker måste kastas.” Idén är att odla ett brett utbud av ekologiska grönsaker som levereras i förbeställda kassar hem till dörren eller till förbestämda ulämningsställen i Uppsalatrakten. En idé som fått bra respons i trakten. ”Man blir ju inte precis stenrik på det här, men jag tror att många som håller på tycker som jag, att det är nödvändigt att visa att det finns ett alternativ.”

Här hittar du: Hemleverans av ett brett utbud (cirka 40 sorter) ekologiska grönsaker efter säsong i förbeställda kassar.

46. TRILLER MAT OCH BRÖD
”Jag vill ha bra grejer – gott bröd och ingen mesmat.”

Lotta Triller är som man själv önskar att man vore; företagsam, tusen bollar i luften och alltid med ett stort leende på läpparna. 1983 öppnade hon Café Linné i Uppsala. Där introducerade hon den än idag legendariska Linnébullen (jättebullen), som var en av många orsaker till caféets framgång. I dag driver hon förutom bageriet i Bergsbrunna Tegelbruk flera populära caféer i Uppsala; bland annat Café Kardemumma i Uppsala Stadsbibliotek, Café Victoria i Botaniska Trädgården och Café Linnés Hammarby. Hon bakar den berömda Upplandskubben, ett bröd som innan Lotta tog upp produktionen inte bakats kommersiellt sedan 1976.

Här hittar du: Stenugnsbakat matbröd, bullar och kaffebröd. På Café Kardemumma: bakverk och lyxiga mackor på stenugnsbakat surdegsbröd med närproducerade pålägg. Behöver du hjälp med att fixa festen så kan du med varm hand vända dig till Lotta.

47. DOMTA GRISEN
”Mina grisar får motion, frisk luft och solsken och en allsidig kost med äpplen på hösten. I slutändan får de en stressfri slakt eftersom de slipper byta miljö.”

Med åren har det blivit mer och mer restauranger som kunder för Stefan Sellin på Domta Grisen. Sveriges stjärnkockar är som tokiga i hans förstklassiga griskött. På gården finns en mysig restauranglokal där kockarna då och då gör mellanspel för öppna grupper. Själv kör Stefan catering, åker runt och helsteker gris på fester och evenemang. På grund av tidsbrist har han blivit tvungen att stänga sin gårdsbutik, men säljer till privatpersoner efter beställning.

Här hittar du: Förstklassigt färskt griskött och delikatesser från gårdens egna grisar. Grillkvällar på gården! Missa inte Domtas ljuvligt saftiga långrökta produkter med äkta röksmak, serverade med egen grillsås (hemligt recept).

48. KRÅKVILAN
”Jag skulle inte vilja satsa mer på någon av sakerna jag gör. Det ska vara lite av varje i mitt företag. Det tycker jag är trevligt!”

Det luktar kardemumma i bagarstugan på Kråkvilan och i köket går Marianne Sjödin runt och sprider trevnad. I stugan finns även två övernattningsrum i gammaldags stil och med bedövande utsikt över ängarna (bastu med samma utsikt i källaren) och en kombinerad gårdsbutik och kaffestuga . På gården utanför finns höns, får och ett prunkande grönsaksland. Allt utstrålar personligt engagemang och hjärta! ”Jag älskar Kråkvilan och vill själv aldrig åka härifrån. Det är därför jag gör det här” säger Marianne och skrattar.

Här hittar du: Läckra skorpor, delikat surdegsknäcke med solros- eller sesamfrön, småkakor, marmelader, personligt hantverk från egen ull, rum & frukost med en fantastisk frukost på lokala delikatesser, kaffestuga på söndagar, kurser i linedance och tovning m.m.

49. SÖRGÅRDEN GRÖNT
”Alla säger att våra tomater är så goda. Ja svarar vi. Det är ju för att de växer i jorden och inte i någon näringslösning!”

Att odla tomater är ett jobb som kräver mycket passning. Det gäller att ventilera in luft, ventilera ut luft, vattna, rensa, tjuva, binda upp och plocka. ”Från mars till november är det jobb varje dag”, säger Torbjörn Lindström och ser ganska nöjd ut (på bilden tillsammans med dottern Rebecka). Han startade Sörgården Grönt 2004 tillsammans med sin fru Jenny, ett beslut de aldrig har ångrat. Kontakten med andra lokala producenter i området ger dem möjlighet till en livsstil de inte skulle vilja vara utan. ”Vi som står på Bondens egen Marknad blir lite bortskämda. Vi äter varandras kött, grönsaker, ostar och marmelader. Vi äter väldigt bra mat helt enkelt!”

Här hittar du: 13 sorters ekologiska tomater odlade i jord med egen kompost och utan kemiska preparat, gurka som smakar gurka, kryddor, blommor, torkade tomater, marmelad m.m.

50. FRÖSLUNDA EKOGÅRD
”Vi tröttnade på att skicka iväg djuren i blindo till ett stort slakteri. Nu slaktar vi på små, lokala slakterier och säljer köttet själva på gården! Det känns mycket bättre.”

Sedan ett år tillbaka åker köttbonden Sune Erlandsson runt som en gammaldags gårdfarihandlare i Enköpingstrakten med gårdens ekologiska kött i en egen frysbil. ”Jag knackar dörr och säljer köttet direkt till kunderna vid dörren. Det har blivit succé”, säger Sune och ser nöjd ut. Gården är KRAV-certifierad. ”Korna går mer utomhus, de är lösa och lediga, håller sig friska bättre och om de har horn så får de behålla dem. De växer inte lika fort som kor som får kraftfoder, men jag anser att köttet blir godare och de mår bra.” Nyligen fick gården ett miljöpris av Uppsala Stift. ”Vi fick det för att vi håller hagmarkerna öppna med våra naturbetande djur.”

Här hittar du: Ekologiskt kött (allt från grytbitar till filé och T-benstek) och chark från gårdens egna djur, charkprodukter utan tillsatser, även korv helt utan nitrit (används för att färga köttprodukter aptitligt röda).

51. LAGERLÖFSKA MAGASINET
”Nu är det dags att dra ur proppen och sticka till landet. Nu startar jag mitt eget projekt.”

Efter att ha jobbat en längre tid inom Stockholms oroliga finansvärld blev längtan efter landsbygden för stor för Christina Lagerlöf. Hon lämnade Stockholm och flyttade till Fjärdhundrabygden. Numera är hon en av drivkrafterna i bygdens mat- och kulturliv. På gården finns sedan 2011 gårdsbutiken Lagerlöfska Magasinet, som samlar det mesta av bygdens mat och kulturliv på ett ställe.

Här hittar du: Egenproducerad sylt, saft, gelé, marmelad, must, vinäger, örtteer, och kryddor m.m., allt från egna odlingar och den omgivande naturen. I butiken finns också kött, mjöl, rapsolja, korv, fågel, ost, getost, honung, allt från närbelägna småskaliga producenter, konst och konsthantverk från lokala konstnärer. Kurser i tunnbrödsbakning i vedugn.

52. MÄLBY GÅRD
”Det är kul att det har blivit så populärt med lokalproducerad mat nu så att fler börjar producera. Det är jättebra att konsumenterna äntligen kan få det de efterfrågar.”

Per Johansson är grönsaks- och biodlare och har odlat organiskt biologiskt ända sedan 1970-talet, på heltid sedan 1980, och sett intresset för lokalproducerad mat gå stadigt uppåt. Idén har aldrig varit att vara jättestor utan att ha en hållbar gård med variation och bredd. Ända sedan starten har han sålt merparten av sina produkter till så kallade ”matfronter” i Stockholm, familjer som gått samman för att göra stora månatliga inköp av ekologiska grönsaker och rotfrukter tillsammans. Kunderna har alltid hittat honom. Han har aldrig behövt leta.

Här hittar du: Fantastiskt god honung, ett brett utbud av grönsaker och rotfrukter odlade utan kemiska bekämpningsmedel och med egen kompost, ringblommor, luktärter m.m.

53. HÄRNEVI PLANTSKOLA
”Vi går med lätta steg till jobbet och bor nästan här nere på handelsträdgården. Ingen dag är den andra lik. Vi följer årstidernas växlingar.”

Karl-Åke Pettersson har alltid jobbat här. Härnevi Plantskola startades av hans föräldrar på 1960-talet. Tillsammans med sin sambo Margaretha Söderström har han breddat konceptet till att bli både utflyktsmål och trädgård i ett. I den lummiga handelsträdgården finns både höns och bikupor och växthusen är omringade av prunkande grönsaksland med allt från potatis och bönor till squash och chili. Under en blommande pergola kan kunderna ta en kaffe med hembakad kaka medan de handlar. ”Vi försöker vara så breda som möjligt. Varje gång en kund frågar efter något så utökar vi sortimentet,” säger Karl-Åke och skrattar.

Här hittar du: Mysig och personlig handelsträdgård med ett brett utbud av blommor, grönsaker och perenner. Liten gårdsbutik med honung, rapsolja, ägg och andra lokala produkter. Presentbutik med ett personligt urval vackra saker. Kaffe och glass. Julgranar, kransar och ved m.m.

54. VALLGARNS GÅRDSMEJERI
”Getter är fantastiska djur och väldigt trevliga att hålla på med. De är som hundar, sällskapliga och kräver att bli klappade varje dag. Alla är individer!”

Det började med det stora intresset för getter. Michael Sjöman och Christina Fredriksson ville använda jämtgetterna till något för att hindra lantrasen från att dö ut. Det blev osttillverkning. I hela Sverige finns bara cirka 350 jämtgetter, en stor del av dem på Vallgarns Gårdsmejeri. Christina ägnar sig mest åt djuren. Michael gör osten. ”Det är en väldig tillfredsställelse att få ha hela kedjan, från djuren till slutkund och otroligt fascinerande att det går att göra så många olika sorters ostar med samma mjölk.”

Här hittar du: Mjuka dessertostar och hårdost, färskostar och salladsost av gårdens egen jämtgetmjölk, ostkaka efter tillgång, getmjölkstvål som inte torkar ut huden, getskinn m.m.

55. SKOGSBACKENS OST
”Det spelar ingen roll om det är högkonjunktur eller lågkonjunktur. Folk vill ha ost!”

Det började med ett studiebesök på Eskesta Gårdsmejeri (nr 12 på kartan). Marih Jonsson blev superimponerad, ringde sin man Ramon, och snart hade de bestämt sig. Ostar skulle det bli! 2010 var Skogsbacken Ost på plats och ett år senare består sortimentet av Blå, Jennie, Pärla, Salut, Stubbost, Färskost och Ida. ”Det har gått mycket bättre med smakerna än vi hade väntat oss. Folk tycker att våra ostar är jättegoda och det är vi glada för.” Skogsbackens Ost är ett hantverksmejeri utan egna kor. Mjölken kommer från Folsberga Gård, en ekologisk granngård. ”Vi vill ha det så. För oss är det själva osttillverkningen som är det roligaste och att få respons från alla nöjda kunder förstås!”

Här hittar du: Ljuvlig kittost, hårdost, blåmögelost, salladsost och färskost. Ostprovningar för små och stora sällskap med engagerade och matkunniga värdar. Gårdsbutik med andra lokala matvaror och hantverk.

56. VÄXPLATS NYBYN
”Jag vill att man ska kunna komma hit och stanna en stund, känna in lugnet och ladda batterierna.”

Gården är en släktgård som har funnits i familjens ägo sedan början av 1800-talet, men för Kristina Mattsson, med en bakgrund i djurrättsrörelsen, kändes det otänkbart att driva ett traditionellt jordbruk. Hon ville skapa något annat. ”Jag ville skapa en plats där man kan lära sig förstå trädgården och naturen, samspelet mellan växter, insekter och fjärilar. För mig är det här ett mjukare sätt att informera om rättvisa val, att visa på möjligheter istället för att komma med pekpinnar.”

Här hittar du: Mysigt och rogivande utflyktsmål för alla åldrar! Ekologisk handelsträdgård, café och butik med kryddörter och gammaldags perenner, grönsaker efter säsong, rättvisemärkta, ekologiska och närproducerade matvaror, kläder och ovanliga prylar. Kurser och utställningar.

57. LÖFSTA GÅRDSMEJERI
”Jag är en stolt lokal producent bland många andra här i Uppland. Ju fler som får upp ögonen för våra produkter, desto bättre blir det för miljön, för producenterna och för dem som handlar.”

Marie Backrud Ivgren gick från rymdfysik till osttillverkning för att få mer tid med familjen, ett beslut hon aldrig har ångrat. ”Det har alltid funnits två sidor av mig. Min mormor gjorde ost och smör hemma när jag växte upp och jag har alltid gjort ost till husbehov själv, så det kändes ganska naturligt.” När hon var klar med sin första professionella ost åkte hon till Edsbacka Krog i Stockholm för att sälja den och de köpte direkt! ”Dagens restauranger vill ha ostar där de kan följa ostens väg från kossa till färdig produkt. De vill till och med veta vad varje kossa heter för att kunna sätt namnet på menyn. Det är roligt!”

Här hittar du: 15 sorters förstklassig ost (både pastöriserade och opastöriserade) gjorda på gårdens jerseyko- och getmjölk; bredbar färskost, dessertostar, vitmögel, blåmögel, rödkittost, halvhårda ostar, hårdost och smör.

58. HUSA GÅRD
”Det som kom att leda fram till bildandet av KRAV och Ekologiska Lantbrukarna, det skedde här vid mitt köksbord!”

Staffan Ahrén är en pionjär när det gäller ekologiskt lantbruk. ”Ända sedan jag startade 1979 har jag producerat på ett sätt som sluter kretsloppen och inte gör slut på de ändliga resurserna.” Han säljer 99 procent av sitt KRAV-märkta och egenslaktade kött i den egna gårdsbutiken. Den trogna kundkretsen består både av, som Staffan själv uttrycker det, ”de lokala” och ”de som åker från stan med hela familjen”. ”Vissa välplanerade och miljömedvetna kunder kommer några gånger om året och fyller på förråden för 5000–10 000 kronor åt gången”.

Här hittar du: Ekologiskt kött från nöt, gris och lamm, samt ett stort utbud korvar (bratwurst, frukostkorv, falukorv, ostkorv, wienerkorv och för den våghalsige, Chorizo X och Husas Starka).

59. GRANBY GÅRD – HÖKERIET
”I vinter ska vi sätta in en kamin så att man kan komma in på en kopp varm choklad och våfflor.”

Granby Gård har ett unikt historiskt arv. Den berömda Granbyhällen och en Vikingagård ligger på gårdens ägor. ”Det kommer ofta besökare hit, spontana såväl som organiserade, för att titta på hällen och vikingagården och då är det extra trevligt att kunna erbjuda dom en trevlig fikastund”, säger Lise Nelzén, som driver gården tillsammans med sin man Anders Johansson. Huvudnäringen är dock kött- och spannmålsproduktion (råg och vete) och på den vackra gården spatserar ett 50-tal imponerande och stolta kor av rasen Charolais omkring i godan ro. Frigående och naturbetande!

Här hittar du: Köttlådor från egna naturbetande djur, gårdens eget färskmalda fullkornsmjöl, honung, konsthantverk, kaffe med dopp och matiga mackor. Butik med lokalt producerad mat och konsthantverk från regionen.

60. SUSSIS GÅRDSBAGERI
”Man kan använda använda bröd till så mycket! Ett gott bröd kan göra underverk för en hel middag.”

Susanne Lindqvist ville utnyttja de gamla husen på gården till något och så var hon trött på att vara anställd. Att det skulle bli ett eget gårdsbageri var ganska självklart. ”Jag tycker att det är jätteviktigt med bra bröd. Jag har jobbat på bageri i nästan tio år och har bakat sedan barnsben. Det är något jag kan!” Trots att butiken är nyöppnad kommer redan en strid ström av kunder in för att köpa bröd. Hon har många stamkunder, både sommargäster och bofasta. ”Det är jättekul med det här. Att jag har så mycket kunder redan visar ju att det är något som har saknats.” Allt mjöl i Sussis bröd kommer från Strängnäs Valskvarn och brödet är bakat helt utan tillsatser och konserveringsmedel.

Här hittar du: 10–12 sorters stenugnsbakat bröd, knäckebröd, bullar (dem får ni inte missa! De innehåller lite surdeg och smakar massor), kakor och kransar, müsli m.m.

61. ÖVERGRANS JORDBRUK
”Vi vill att man ska komma hit till oss och uppleva landet i Övergran, sitta i naturen och ta en kopp kaffe, rida, vandra, cykla och titta på fåglar, eller bara bo.”

För Leif Zetterberg, före detta vd på LRF och statssekreterare i Näringsdepartementet, är Övergran basen och tryggheten i livet. ”Det är Övergran och resten av världen för mig. Genom Övergran vet jag alltid hur saker fungerar i det lilla, även när jag jobbar med större sammanhang.” Leif och hustrun Kristina Spångberg har jobbat för att gården ska få användning för alla sina byggnader och för att verksamheterna ska bilda en bred och hållbar helhet. ”Alla olika verksamheter går in i varandra och behövs lika mycket.”

Här hittar du: Självplock av ekologiska blåbär (du plockar och ger hälften till gården som betalning). Turer på förstklassiga islandshästar i vacker miljö och ridläger. Rum & Frukost på lantgård med närhet till fågelskådning och vandringsleder. Ölbryggeri. Konferens och festlokaler m.m.

62. KROMSTA LANTBOD OCH KAFFESTUGA
”Vi är fyra generationer här på gården, gammelfarfar och gammelfarmor, farfar och farmor, jag Erica och min sambo och vår dotter Astrid 2,5 år. Alla är aktiva.”

2010 fick familjen utmärkelsen ”Årets lantbruksföretag i Enköping” just för att det är så många generationer på gården. De fick priset för att de ser möjligheter, vågar satsa på sin ideer och utvecklar gårdens produkter. ”Vi ger oss sjutton på att det ska fungera att ha ett levande traditionellt jordbruk i dag. Har man kunnat göra det i alla tider så ska väl vi kunna klara det nu också. Vi brinner för det vi gör och vill inte göra något annat”, säger Erica.

Här hittar du: Ett perfekt utflyktsmål för alla åldrar. Gammeldags handelsbod med köttlådor från gården, lokalproducerade grönsaker, potatis, ost, fisk, korv, bröd, sylt, saft, kryddor, te m.m. och lokalt hantverk. Kaffestuga, som även har öppet på vintern. Möjlighet att under vår, sommar och höst se kalvar, lamm, kaniner, höns och kattungar och uppleva ett levande traditionellt jordbruk.

63. ÅKERBY HANDELSTRÄDGÅRD
”Vi använder vår fantasi och kunderna verkar tycka att det är roligt! Utan fantasi och omväxling är det ju helt värdelöst.”

De har 15 sorters aubergine och 25 sorters paprika. Nyligen började de med björksav på flaska och mjölksyrade drycker av honung och citronmeliss. Sortimentet utökas hela tiden, så fort Roger och Britt-Marie Dahlström får en ny idé och det får de hela tiden. Syrade grönsaker är en specialitet. ”Vi behöver mjölksyrade produkter för att återställa balansen i kroppen eftersom vi äter så mycket tillsatser och skräp nuförtiden.” Förutom odling och förädling har Roger och Britt-Marie Rum & Frukost i olika prisklasser.

Här hittar du: Rum & Frukost. Ett stort utbud ovanliga grönsaker och plantor efter säsong. Mjölksyrat och förädlat i alla upptänkliga färger och former.

64. VRETA KANINGÅRD
”Om man skulle byta ut mycket av den traditionella djuruppfödningen mot kaninuppfödning skulle vi klara av våra klimatmål med en gång.”

När Gösta Jonsson och Vanja Olegård började föda upp kaniner för trettio år sedan var de nästan ensamma i Sverige. Nu finns det 200–300 kaninuppfödare i landet och många restauranger och stjärnkockar har fått upp ögonen för kaninköttets kvaliteter. ”Kockarna ringer ofta hit och frågar vad de ska laga till av de olika delarna.” För några år sedan gav de upp själva uppfödningen, men de driver fortfarande sitt småskaliga gårdsslakteri med förädling. Gösta och Vanja har blivit lite av kaninexperter i Sverige och det är många som kommer hit för att utbilda sig i kaninuppfödning och bra djurhållning.

Här hittar du: Färskt kaninkött och kanindelikatesser. Studiebesök och utbildningar.

65. GRÖNSAKSBONDEN
”Jag har alltid jobbat med hälsa och friskvård och tycker att det är extra viktigt med bra mat. Det är viktigt att vi odlar miljövänligt och tänker på nästa generation!”

Det var det stora intresset för odling som fick Hans Johansson att sätta igång med grönsaker på heltid. ”Jag drivs av att se hur det växer och glädjen i att ta fram en bra produkt!”. Han säljer sina grönsaker via en mobil gårdsbutik och står bland annat vid turistmålet Anundshög utanför Västerås. Hästarna och körningen kom till av en slump. Han gick en hästskötarutbildning med inriktning på jordbruk och brukskörning och började samla på gamla hästredskap. ”Jag har vagnar, slädar, såmaskiner, harvar, plogar och dyngspridare. Så småningom blir det nog ett museum.”

Här hittar du: 100 sorters naturgödslade och obesprutade grönsaker efter säsong. Turer med häst och vagn eller släde, bröllopskörningar, miljövänlig gräsklippning m.m.

66. FABIAN FLINK’S BRÖDBOD
”Varje bröd har sin speciella porstruktur, sin egen skorpa. Tänk att mjöl, vatten, jäst och surdeg kan ge så många olika resultat.”

Han har både guld och silvermedalj i SM i Mathantverk och diplom som täcker väggarna, som årets bästa unga entreprenör, företagare och handlare. Inte så konstigt kanske, för Fabian Flink’s inställning till råvaran och hantverket är 100 procent professionell. Han lämnar ingenting åt slumpen. ”Vi använder riktiga råvaror, frukt och bär, vaniljstång från Tahiti, marsipan på spansk mandel och hantverksmässigt bakad tårtbotten när vi gör en tårta! Samma sak med brödet och bra bröd det vill alla ha!”

Här hittar du: Prisbelönt stenugnsbakat surdegsbröd, kaffebröd, tårtor och smörgåsar, allt bakat med smör och förstklassiga råvaror. Passa på att ta en fika i gammaldags konditorimiljö när du handlar!

67. LIDINGBY GÅRD
”Jag är uppvuxen med tunnbrödsbakning i Jämtland. Det känns kul att få förmedla kunskapen vidare!”

Det sprakar en brasa i stenugnen och i väntan på rätt tempratur låter Anna-Märta Vallin degen jäsa under en handduk på bakbordet. Runtomkring ligger gammaldags bakredskap i väntan på användning. Förr var det tvättstuga här i bagarstugan, på gården som funnits i familjens ägo i 250 år. Nu fylls den regelbundet med grupper som kommer hit för att lära sig att baka. ”Det krävs inga förkunskaper för att komma hit och baka. Det är bara att komma.”

Här hittar du: Kurser i gammaldags (mjukt) tunnbrödsbakning och knäckebröd för grupper och enskilda. Det är bara att boka tid! Rekommenderas särskilt när snön yr kring bagarstugan. Rum & Frukost i gårdsmiljö med tunnbrödsfrukost och så långt det går lokalproducerat.

68. HORNUDDENS TRÄDGÅRD
”För oss är det viktigt att det är en helhet vi erbjuder och inte bara yta. Vi har studiebesök av grupper från hela världen som vill se hur vi jobbar.”

Allt startade när Mats och Karin fick barn och började tänka på vad de ville att barnen skulle stoppa i sig. ”Jag har jättesvårt att förstå dem som matar sina barn med jordgubbar som har besprutats många gånger” säger Karin (här med ett barnbarn). Den ena insikten har givit den andra tills hela trädgården till slut blivit ett komplett system av ekologi och hållbarhet. Odlingarna värms upp med sjövärme, boningshuset med sol och ved. Gården har sitt eget reningsverk och separerande toaletter.

Här hittar du: Klimatsmart utflyktsmål. Fantastiskt goda ekologiska tomater, grönsaker, örter, exotiska frukter m.m. Restaurang med mat av lokala råvaror, som vildsvin från Strängnäs, lamm från Enköpingsnäs m.m. Gårdsbutik med egna och andra produkter.

69. NIBBLE GÅRD
”Vi har en egen naturstig med ovanliga växter, mineraler, myrstackar och gravhögar. Den är lagom lång, man kommer ut i skogen, men man kommer inte bort.”

Alldeles bredvid kaninburen på Nibble Gård finns en liten skylt med rubriken Natur- och Kulturstig, en stig som tillsammans med ett eget trädgårdscafé och en gårdsbutik blivit en succé. För Ann-Kristin och Roland Eriksson har det tillsammans med egen sylt- och glöggtillverkning blivit ett sätt att förvalta föräldragården. ”Gården har brukats i tre generationer. Från början var det en mjölkgård, sedan en gård med köttdjursuppfödning och nu är vi syltproducenter och mötesplats för mat och människor i alla åldrar.”

Här hittar du: Utflyktsmål för hela familjen! Egen saft, sylt, marmelad, senap och glögg, äppelmust och färsk fisk. Trädgårdscafé och gårdsbutik med egna och andra matvaror och hantverk. Natur och kulturstig, höns och kaniner.

70. SÄBY FRUKT
”Det här med äpplen är något jag har i generna, att se när de växer, att sköta om dem och sen få skörda. För mig är det en lycka att kunna leverera den här fina varan.”

Peter Sivander är tredje generationen äppelodlare på Säby Frukt. Odlingen startades av hans farfar Sivert i början av 1900-talet. För Peter, som driver gården tillsammans med sin fru Camilla, var det en självklarhet att ta över efter sin far och förhoppningsvis finns det en ny generation redo att ta över när han tröttnar. ”Yngste sonen Jakob åtta år kan tänka sig att ta över”, säger han och skrattar. ”Men först ska han ha ett fotbollsliv!”. På gården växer ett tiotal olika sorters äpplen i två stora äppelodlingar, en på var sida om det vackra bostadshuset. Störst är vinteräpplet Åkerö.

Här hittar du: Kvalitetscertifierade äpplen (Svenskt Sigill) och äppelmust.

71. NYTORPS GRÖNSAKER
”Jag går och skördar direkt när kunden kommer – mer nyskördat än så blir det inte.”

Man får inte ha bråttom när man besöker Sven Andersson och Nytorps Grönsaker. Gården är ett under av frid och stressfrihet. Sven skördar det ni vill på beställning och har du tur bjuder han kanske på ljuvlig hemmagjord svartvinbärssaft. Han berättar att han är tredje generationens lantbrukare, som odlat biodynamiskt på heltid sedan 1995. Allt är odlat med omsorg och gården är sin egen resursmässigt hållbara enhet. Nytorps tomater smakar som tomater ska smaka; söta, syrliga och med en smak som fyller hela gommen. Ljuvligt.

Här hittar du: Demeter och KRAV-märkta ljuvliga tomater, gurka, chilipeppar, paprika, aubergine, squash, pumpa, lök, vitlök, beta, morot, sallad och potatis. Allt efter säsong. Produkterna säljs även hos Biodynamiska produkter i Järna, Allt Grönt i Vallentuna, Ekolådan och Årstiderna.

72. ANDERS JOHANSSON FRUKT
”De som har upptäckt mig hittills och kommer hit och handlar är mest folk häromkring som vill ha obesprutat och naturligt.”

Gömd ute på Munsö på mälaröarna finns en äppelbod med gammaldags äpplen, päron och plommon. En bod som inte många vet om. Anders Johansson som är född och uppvuxen på Munsö ville bara ha en lite större tomt och med på köpet fick han familjens äppelodling sedan tre generationer. Vissa av träden är så gamla att det bara finns barken kvar. Ändå ger de äpplen, år efter år. ”Min morbror ville att odlingen skulle leva kvar och lovade mig tomten om jag tog hand om odlingen och det har jag aldrig ångrat. Det är synd om den skulle ha gått förlorad. En så vacker trädgård.”

Här hittar du: 23 sorters gammaldags äpplen, päron och plommon, must, helt obesprutat och naturligt!

73. JUNTRAS GRÖNT
”Vi tycker om att äta grönsaker i familjen och så älskar jag att odla, hela processen från sådd till skörd. Det är så mycket godare när man har odlat själv och så vet man att det är giftfritt!”

Att komma till Juntra Vibergs gårdsbutik och grönsaksodling är som att kliva in i en tavla. Hyllorna fullkomligt bågnar av grönsaker och blommor i alla färger och former, arrangerade och kombinerade med en omsorg att man inte vet var man ska börja. ”Jag tycker om att arrangera och blanda blommor och grönsaker helt enkelt”, säger hon. Juntra kommer från Thailand där familjen har en ananasodling. Svensk odling har hon lärt sig genom att prova sig fram. ”Det är svårare med frosten här, men lättare med mindre ohyra.”

Här hittar du: Fantastisk gårdsbutik fylld med ett stort utbud grönsaker och rotfrukter i alla färger och former, obesprutat och naturgödslat, allt vackert arrangerat och packat. Kryddor, både svenska och thailändska. Blommor och personliga buketter! Thailändska livsmedel.

74. ÄPPELFABRIKEN – SVERIGES MINSTA FABRIK!
”Det är ganska enkelt egentligen! Allt ska vara så gott att folk kommer tillbaka.”

När Lars Ångström och Katharina Ångström Isacsson kom på att de tillbringade 80 timmar i månaden i bilen kände de att det fick vara nog. Katharina hade länge observerat att det fanns äpplen överallt som ingen verkade vilja ta hand om (och beslutade sig för att göra något åt saken). Hon började sylta och safta i mindre skala och när hennes produkter gjorde succé på Drottningholms marknad förstod hon att hon hade något stort på gång. Idag driver familjen det populära besöksmålet Äppelfabriken, känt för sina prisbelönta produkter tillverkade av lokala och så långt det går, ekologiska råvaror.

Här hittar du: Gårdsbutik med egna prisbelönta marmelader, chutneys, moser, safter, muster, glögg m.m. efter säsong, café med fantastiskt hembakat bröd samt musteri.

75. ROSENHILL TRÄDGÅRD, CAFÉ & MUSTERI
”Kärnverksamheten är att ha kul. Vi har alltid varit måna om att arbetet ska vara lustfyllt och att alla är med och kommer med idéer.”

Hur beskriver man Rosenhill? Ett musteri, ja. En trädgård, ja. Ett fantastiskt fik och restaurang med välsorterad butik, ja. Men, det är ju så otroligt mycket mer. Det är framför allt ett ställe att bara vara på och må bra i. Att besöka Rosenhill är som att vara på en ständigt pågående och föränderlig utställning; man upptäcker hela tiden nya detaljer och roliga installationer. Och när man fått nog av intryck kan man köpa sig en kopp gott kaffe med hembakt bröd och slå sig ner i en av alla hängmattor på området och njuta av utsikten.

Här hittar du: Musteri, restaurang, café med hembakt och lokalproducerat, självplock av frukt, grönsaker och blommor, bakluckeloppis, musikevenemang, festkvällar, försäljning av hängmattor och mycket mer!

76. ELFVIKS GÅRD
”Vi erbjuder en oas för alla stressade stadsbor, bara några minuter från Stockholm.”

Längst ut på Lidingö hittar du Elfviks Gård, som drivs av Johanna Lagercrantz och Lennart Sund. De tog över gården under 2010, men är redan i full färd med att uppfylla sin vision: att göra Elfviks Gård tillgänglig och levande för stressade stadsbor som söker ett trevligt utflyktsmål. Elfviks Gård är en öppen visningsgård med djur, vilket innebär att den är öppen alla dagar året om.

Här hittar du: Café och gårdsbutik med lokalt producerade produkter och försäljning av gårdens egna lammskinn. Här kan du avnjuta en kopp kaffe och hälsa på hästar, får, getter, kaniner och höns. På gården finns också Kalasljus, ett gammaldags småskaligt ljusstöperi där du kan se hur det går till att stöpa ljus. Gården ligger i Långängen-Elfviks naturreservat, med vackra strövområden och fina bad sommartid.

77. CAFÉ SJÖSTUGAN
”Jag är en skärgårdsentusiast med många järn i elden.”

Efter att under många år ha arbetat som sjuksköterska och inom byggbranschen fick Elisabeth Dingertz 2004 äntligen möjlighet att förverkliga drömmen om ett café och restaurang i skärgården. Det blev Café Sjöstugan som idag, åtta år senare, har blivit ett populärt utflyktsmål i skärgården. Hon driver caféet med kollegan och vännen Mari Ljungberg Schött och på menyn ligger betoningen på vad havet ger. Elisabeth har också i många år ägnat sig åt mathantverk; hon tillverkar senap och krydd- och örtblandningar som hon säljer i caféet och på marknader. ”När jag först började göra senap i liten skala och det visade sig att den sålde slut blev jag inspirerad att utöka mitt sortiment”.

Här hittar du: Kaffe och hembakat med havsinspirerad meny, eget mathantverk, bl.a egenproducerad Norrnässenap, örtblandningar, lingondricka, hemmagjorda karameller m.m.

78. BONDENS MATBOD
”Vi ser oss som länken mellan konsumenten och producenten. Det gäller att få konsumenten att hitta goda produkter.”

Kenneth Karlsson och Charlotte Moritz Karlsson vet nog i stort sett allt som går att veta om sina produkter, dess ursprung och producenterna som finns där bakom. Det är kärleken till den goda och närproducerade maten som är deras drivkraft och som fick dem att starta Bondens Matbod på Siggesta Gård och med en filial i Hötorgshallen. Kenneth är en välkänd och uppskattad profil i Hötorgshallen. Han ser sitt jobb som ett kall. ”Vår uppgift är att lyfta fram smaken och skapa goda relationer mellan producent och konsument. Vi vill också att Bondens Matbod ska vara en social mötesplats”. Båda butikerna är mycket välfyllda och är ett måste för alla som gillar lokalt producerad mat.

Här hittar du: Ett fantastiskt och nästan komplett utbud av närproducerad och småskaligt tillverkad mat från hela Sverige.

79. WIKSTRÖMS FISK
”Vi har alltid levt av vad havet ger.”

Rune Wikström ser ut som en ”riktig” fiskare; vegamössan på plats, väderbiten, fast blick och ett handslag som kan krossa sten. Fisket har gått i släkten sedan 1500-talet och idag driver Rune och hans familj en välrenommerad fiskerestaurang på Möja. Allt du finner på menyn är dagsfärskt och kommer från Runes nät och från gårdens rökeri. Utöver att vara fiskare är Rune även riksdagsledamot och sitter i Miljö- och Jordbruksutskottet. ”Jag har delat in mitt liv i tre lika delar; på båten, i riksdagen och hemma”, säger Rune och berättar bl. a. om hur han var med om att driva igenom ett prejudikat om utskänkningstillstånd, som han hoppas ska göra det enklare för restauranger att etablera sig och överleva i skärgården.

Här hittar du: Restaurang med fiskrätter tillagade på torsk, sik, gädda, abborre, flundra och andra för dagen aktuella och alltid nyfångade fiskar.

80. VÄRMDÖ MUSTERI
”Varje helg under skördeperioden blir som en enda stor folkfest när alla kommer hit med sina äpplen för att göra must.”

Malin och Nikolaj Skjernov gjorde det som många drömmer om, de satsade på ett liv som småföretagande mathantverkare. På bara tre år har de byggt upp en verksamhet med ett eget musteri. Ryktet om deras must har spridit sig i Mälardalen. ”Produktionen bara ökar – alla tycks vilja ha”, säger Malin stolt (på bilden tillsammans med dottern Sofia). ”Tanken på ett eget musteri började gro när vi var med på ett äppelplockarevenemang och alla blev som lyckliga barn. När vi senare åkte med våra egna äpplen till ett musteri och fick veta att det råder brist på ställen där man kan musta sina frukter fanns det liksom ingen återvändo”.

Här hittar du: Underbara muster, hemmagjorda safter, sylter, geléer och glögg samt ett musteri där ni kan göra egen must av era äpplen och päron.

TRYCK & DATA, RIMBO 2012