

# svenska MUSTERIER

## Välkommen till Utbildningsdag 3: Möte med restaurangnäringen och journalister

Denna utbildningsdag sker i form av en workshop med presentationer och provsmakning för att belysa kvalitet och användning av must med inriktning äppelmust och mat. På workshopen ges musterier, restauratörer och journalister möjlighet att träffas för att medverka i och lyssna till presentationer samt prova utbudet av äppelmust av hög kvalitet. Tillsammans diskuterar vi utvecklingsmöjligheter i syfte att öka kännedom och användningen av svensk äppelmust i matlagning och som måltidsdryck.

Workshopen som äger rum i Stockholm leds av **Viggo Cavling** (<http://viggocavling.com>). Viggo är journalist, författare, debattör och föreläsare. Han var tidigare chefredaktör på Resumé, har arbetat på DN där han startade Krogkommissionen och är Krogkritiker i A Perfect Guide (Svenska Dagbladets helgbilaga) samt numera även chefredaktör på mat- och dryckesmagasinet Folk och Folk.

I workshopen kommer kocken, entreprenören och inspiratören **Ulrika Brydning** (<http://www.brydning.se>) att medverka med exempel på mustanvändning i matlagning. Ulrika har under 20 års tid arbetat utifrån filosofin om en hållbar måltid och naturlig mat med terroirkänsla, huvudsakligen med ett ekologiskt perspektiv.

I workshopen medverkar dessutom författaren och debattören **Martin Ragnar** (<http://sockerslottet.se>), initiativtagare till bland annat svenska dryckesakademien för främjandet av drycker framställda i Sverige av råvaror från Sverige. Du får även träffa forskaren och växtförädlaren **Kimmo Rumpunen**, verksamhetsledare för Centrum för innovativa drycker (<http://innovativadrycker.slu.se>) vid SLU Balsgård som berättar om nya undersökningar kring äpple, äppelmust och terroir.

Medverkande musterier: Berga Bruk, Bjärebygdens Musteri, Halfvede Musteri, Kiviks Musteri, Maglehems Musteri, Roslagens Musteri, Rudenstams Bär & Frukt, Rörumsro Frukt och Must

### Program

Kl. 9.00	Samling och iordningställande av lokal
Kl. 10.15 – 10.30	Introduktion av Viggo Cavling
Kl. 10.30 – 10.45	Presentation och provsmakning, Maglehems Musteri
Kl. 10.45 – 11.00	Presentation och provsmakning, Rudenstams Bär & Frukt
Kl. 11.00 – 11.15	”Äpplemustens smak – faller inte långt från trädet”, Kimmo Rumpunen
Kl. 11.15 – 11.30	Presentation och provsmakning, Roslagens Musteri
Kl. 11.30 – 12.00	”Spelar det någon roll vad det heter”, Martin Ragnar
Kl. 12.00 – 12.15	Presentation och provsmakning, Rörumsro Frukt och Must
Kl. 12.15 – 13.15	”Must och mat”, inspiration och provsmakning, Ulrika Brydning

Kl. 13.15 – 13.30	Presentation och provsmakning, Halfvede Musteri
Kl. 13.30 – 14.00	”Att förstärka platsens smak”, Martin Ragnar
Kl. 14.00 – 14.15	Presentation och provsmakning, Roslagens Musteri
Kl. 14.15 – 14.30	”Kan man tala om äpplemust och terroir?”, Kimmo Rumpunen
Kl. 14.30 – 14.45	Presentation och provsmakning, Berga Bruk
Kl. 14.45 – 15.00	Presentation och provsmakning, Kiviks Musteri
Kl. 15.00 – 15.30	Avslutning/sammanfattning av Viggo Cavling
Kl. 15.30 – 16.00	Möjlighet till separata möten med medverkande musterier

Workshopen den 4/5 äger rum på Urban Deli, Sveavägen 44, Stockholm.

Förbered presentation och provsmakning av 3 produkter per företag. Räkna med en presentationstid på 5 minuter följt av 10 minuter för provsmakning och frågor.

### **Provsmakning och försäljning till allmänheten den 5/5**

Provsmakning för allmänheten och försäljning sker i Urban Delis butik klockan 11-17. Tag med minst 30 flaskor per sort. Försäljningen sker vid runda höga bord. Förbered själv med duk och annat demomaterial, inklusive roll-ups etc. Urban Deli föredrar att varje musteri själva säljer musten medan de tar emot betalningen varefter Urban Deli skickar pengarna efter dagens slut. De behöver därför alla streckkoder till de aktuella produkterna, inköpspris samt rekommenderat utpris. Skicka info om detta till Susan Bolgar [susan.bolgar@kulturstrategi.se](mailto:susan.bolgar@kulturstrategi.se).

Urban Deli har ett eget hotell. Ca 1200 kr per person. Boka själv via hemsida och ange kod: xxxx

Aktuella produkter tas med den 4/5 eller levereras till:

Urban Deli- butiken

Att. Malin

Sveavägen 44

111 34 Stockholm

För ev frågor kontakta:

Elisabet Knöppel, Svenska Musterier, [elisabeth.knoppel@eriksdal.nu](mailto:elisabeth.knoppel@eriksdal.nu), 0705772202

Kimmo Rumpunen, [Kimmo.Rumpunen@slu.se](mailto:Kimmo.Rumpunen@slu.se), 0709576868