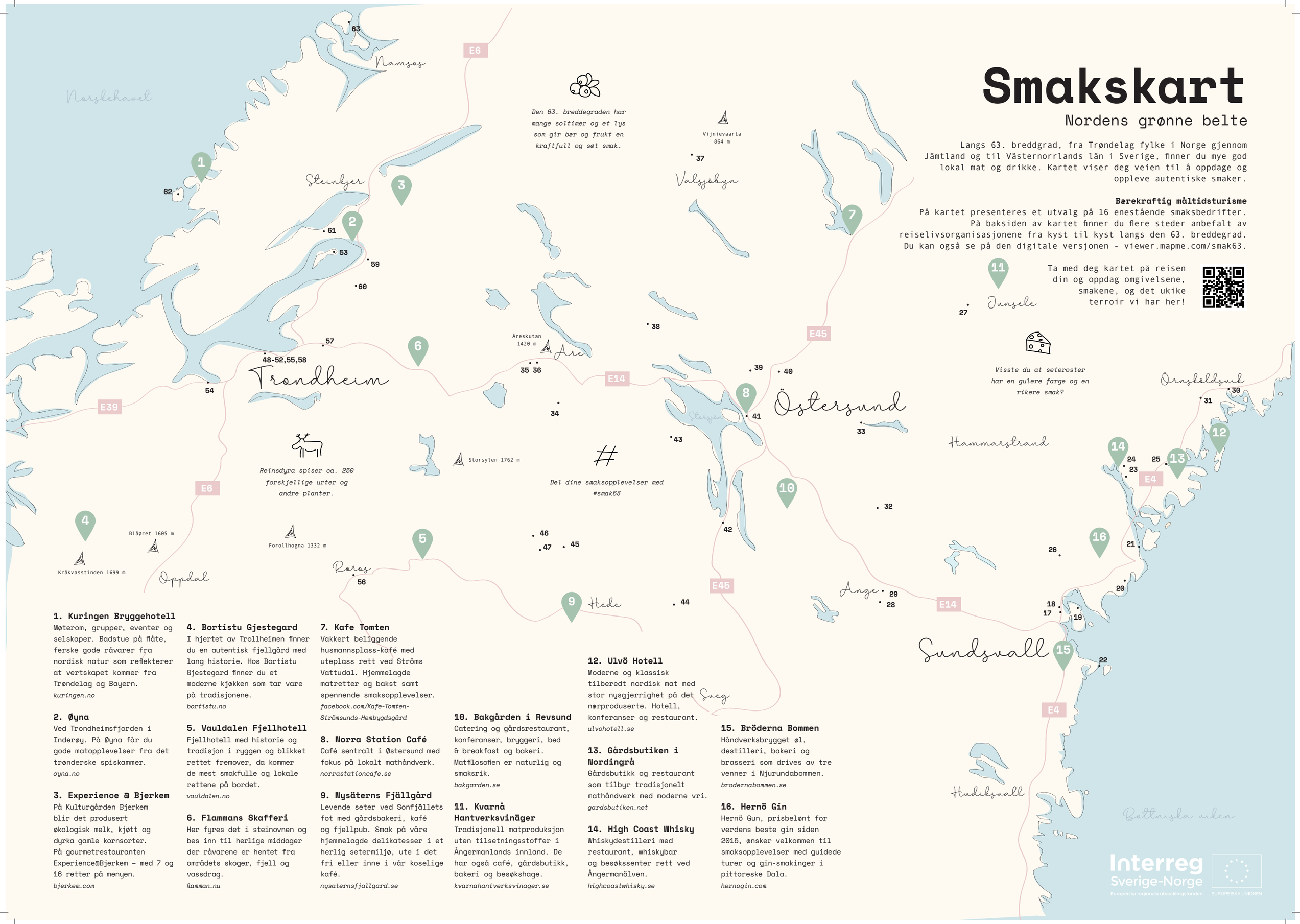
Smakskart

Nordens grønne belte

Langs 63. breddgrad, fra Trøndelag fylke i Norge gjennom Jämtland og til Västernorrlands län i Sverige, finner du mye god lokal mat og drikke. Kartet viser deg veien til å oppdage og oppleve autentiske smaker.

Bærekraftig måltidsturisme
På kartet presenteres et utvalg på 16 enestående smaksbedrifter. På baksiden av kartet finner du flere steder anbefalt av reiselivsorganisasjonene fra kyst til kyst langs den 63. breddegrad. Du kan også se på den digitale versjonen - viewer.mapme.com/smak63.

Ta med deg kartet på reisen din og oppdag omgivelsene, smakene, og det ukike terroir vi har her!



Den 63. breddegraden har mange soltimer og et lys som gir bær og frukt en kraftfull og søt smak.

Reinsdyra spiser ca. 250 forskjellige urter og andre planter.

Del dine smaksopplevelser med #smak63

Visste du at seteroster har en gulere farge og en rikere smak?

1. Kuringen Bryggehotell
Møterom, grupper, eventer og selskaper. Badstue på flåte, ferske gode råvarer fra nordisk natur som reflekterer at vertskapet kommer fra Trøndelag og Bayern.
kuringen.no

2. Øyna
Ved Trondheimsfjorden i Inderøy. På Øyna får du gode matopplevelser fra det trønderske spiskammer.
oyna.no

3. Experience @ Bjerkem
På Kulturgården Bjerkem blir det produsert økologisk melk, kjøtt og dyrka gamle kornsorter. På gourmetrestauranten Experience@Bjerkem – med 7 og 16 retter på menyen.
bjerkem.com

4. Bortistu Gjestegard
I hjertet av Trollheimen finner du en autentisk fjellgård med lang historie. Hos Bortistu Gjestegard finner du et moderne kjøkken som tar vare på tradisjonene.
bortistu.no

5. Vauldalen Fjellhotell
Fjellhotell med historie og tradisjon i ryggen og blikket rettet fremover, da kommer de mest smakfulle og lokale rettene på bordet.
vauldalen.no

6. Flammans Skafferi
Her fyres det i steinovnen og bes inn til herlige middager der råvarene er hentet fra områdets skoger, fjell og vassdrag.
flamman.nu

7. Kafe Tomten
Vakkert beliggende husmannsplass-kafé med uteplass rett ved Ströms Vattudal. Hjemmelagde matretter og bakst samt spennende smaksopplevelser.
facebook.com/Kafe-Tomten-Strömsunds-Hembygdsgård

8. Norra Station Café
Café sentralt i Østersund med fokus på lokalt mathåndverk.
norrastationcafe.se

9. Nysäterns Fjällgård
Levende seter ved Sonfjällets fot med gårdsbakeri, kafé og fjellpub. Smak på våre hjemmelagde delikatesser i et herlig setermiljø, ute i det fri eller inne i vår koselige kafé.
nysaternsfjallgard.se

10. Bakgården i Revsund
Catering og gårdsrestaurant, konferanser, bryggeri, bed & breakfast og bakeri. Matfilosofien er naturlig og smaksrik.
bakgarden.se

11. Kvarnå Hantverksvinäger
Tradisjonell matproduksjon uten tilsetningsstoffer i Ångermanlands innland. De har også café, gårdsbutikk, bakeri og besøkshage.
kvarnahantverksvinager.se

12. Ulvö Hotell
Moderne og klassisk tilberedt nordisk mat med stor nysgjerrighet på det nærproduserte. Hotell, konferanser og restaurant.
ulvohotell.se

13. Gårdsbutiken i Nordingrå
Gårdsbutikk og restaurant som tilbyr tradisjonelt mathåndverk med moderne vri.
gardsbutiken.net

14. High Coast Whisky
Whiskydestilleri med restaurant, whiskybar og besøkssenter rett ved Ångermanälven.
highcoastwhisky.se

15. Bröderna Bommen
Håndverksbrygget øl, destilleri, bakeri og brasseri som drives av tre venner i Njurundabommen.
brodernabommen.se

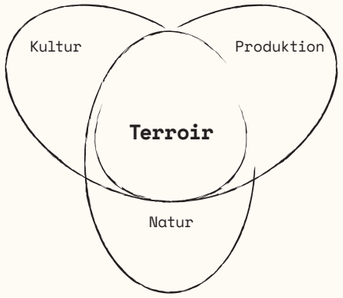
16. Hernö Gin
Hernö Gun, prisbelønt for verdens beste gin siden 2015, ønsker velkommen til smaksopplevelser med guidede turer og gin-smakinger i pittoreske Dala.
hernogin.com

Interreg Sverige-Norge
Europeiska regionala utvecklingsfonden
EUROPEISKA UNIONEN

Det unike terroir gjør Nordens grønne belte til en destinasjon for autentiske smaksopplevelser

Terroir

Det franske ordet *terroir* har lenge vært brukt i forbindelse med vindyrking for å forklare forskjeller mellom viner på grunnlag av stedet de kommer fra. Terroir sammenfatter karakteristiske faktorer som utmerker et dyrkingsområde – som jordsmonn, klima og topografi. Nå for tiden brukes terroir-begrepet også i beskrivelsen av mat og drikke. Da blir også håndverk og produksjonsmetoder som er typiske for opprinnelsesområdet en puslebit i fortellingen om hvorfor noe smaker og dufter som det gjør.



Mathåndverk

Langs Nordens grønne belte har mathåndverket en lang historie og tradisjon. Slow Food-bevegelsen står for bevaring av lokale og regionale matkulturer og utvikling av et landbruk som hverken utarmer jorden eller menneskene. Kjellerlagret geitost, gravet sik, røkt røye, surdeigsbaking, flatbrød, brunost og gårdsbrygget øl er bare noen eksempler på mathåndverk med lang tradisjon.

Klimaet

Vindene fra Atlanterhavet har mye å si for klimaet i Trøndelag og Jämtland. Langs kyststripen i Norge kan vinden bli hard, og vintrene er som oftest milde. I Jämtland magasinerer de store innsjøene varmen, slik at klimaet varierer mellom de ulike delene av landskapet. I Västernorrland får vindene fra Østersjøen og vestkysten innflytelse. Sommerens lyse netter påvirker planter som grønnsaker, frukt og bær positivt – og gjør dem ekstra vitaminrike og søte. Kalkrikt jordsmonn, biologisk mangfold, ren luft og rent vann sammen med lyse sommerdøgn – alt dette påvirker smaksutviklingen fra kyst til kyst.

Seterliv

I begynnelsen av 1900-tallet fantes det mange meierier både i Norge og Sverige. Jämtland var på 1900-tallet vært det oste-tetteste området i Sverige. Spesielt geitemelk-tradisjonen har vært stor over hele det grønne beltet, som også kalles "geitebeltet". Seteroster er veldig populære ettersom de er mer smaksrike og har en gulere farge. Plantelivet høyt over havet har et større mangfold av fettsyrer, noe som gjør osten ekstra aromatisk. Lagringen gir osten den typiske smakskarakteren og skorpen på utsiden, og gjør den til et sikrere produkt. Aktivt seterbruk bidrar til å bevare og utvikle en bærekraftig og småskala matproduksjon, og støtter opp om kulturarv og tradisjonell kunnskap om maten.

Vannet og fisken

Langs med Nordens grønne belte er det rene vannet en viktig og verdifull naturressurs og levebrød for mange.
Höga Kusten er verdenskjent for sitt gjeddefiske og den berømte surstrømmingen. Ifølge surstrømmings-guru Ruben Madsen finnes det et "surstrømmings-optimum" langs Norrlandskysten, eksakt mellom Härnön og Skagsudde.

I Jämtland finnes det 17 000 innsjøer og hundrevis av mil med elver og bekker. Også her har fisk i flere hundre år blitt fermentert – verdens eldste tradisjon for matkonservering – til rakfisk.
Å legge ned rakfisk er i Trøndelag fortsatt utbredt som en levende tradisjon. Trøndelag er ellers mest kjent for sitt havfiske. Golfstrømmen bidrar til det store biologiske mangfoldet i fjordene og i havet.

Sørsamisk mat

I den sørsamiske kulturen står reindriften og hva naturen gir i sentrum. Samene følger åtte årstider, og deres livsstil har garantert overlevelsen i skog og fjell i tusenvis av år. Takket være det biologiske mangfoldet har reinsdyrkjøtt et godt næringsinnhold med lav fettandel, i gjennomsnitt tre prosent (fettsyrene er dessuten av det gode slaget Omega 3), og en proteinandel på 22 prosent. Det inneholder dessuten viktige mineraler og vitaminene A, B, C og E. Suovas ble Sveriges første "Presidiaprodukt" – dvs. har fått status som mat-kulturminne, en utmerkelse utstedt av Slow Food® for å bevare utrydningstruede matprodukter for framtiden.

Rural-urban

Landskapet langs Nordens grønne belte er preget av både natur og levende bymiljøer. En herlig blanding av "urørt" natur og bymiljøer gjenspeiles selvsagt også i matkulturen. Maten spiller en viktig rolle i utviklingen av den rurale og den urbane livsstilen, og styrker forbindelsen mellom produsent og forbruker. Utallige matfestivaler og markeder kjennetegner den levende matkulturen som strekker seg fra kyst til kyst. Langs veien kan du oppdage regioner med særpreg:
- Höga Kusten, UNESCO verdensarv
- Östersund og regionen Jämtland/Härjedalen, UNESCO Creative City of Gastronomy
- Røros, UNESCO verdensarv
- Trondheim og regionen Trøndelag, European Region of Gastronomy.

I samarbeid med reiselivsorganisasjoner har vi valgt 63 bedrifter som inspirasjon for din smaksopplevelse langs 63. breddegrad.

Reis ut og oppdag enda flere steder! Det finnes mye god mat langs veien, fra kyst til kyst. Smakfull reise!

Västernorrland

17 Naturaj
naturaj.se
18 Smakrummet
smakrummet.se
19 Mitt Skafferi
mittskafferi.se
20 Häggby Gård
facebook.com/haggbygard
21 Finsvik Mat & Lanthandel
finsvik.se
22 Restaurang Lörudden
sillmanns.se
23 Kustens Gårdsbryggeri
kustensgardsbryggeri.se
24 Länsmansgården
lansmansveranda.se
25 Mjälloms Tunnbröd
mjalloms.se
26 Lövberg Gårdsproduktion
lovbergsostar.se
27 Grillat i Imnäs
grillatiimnas.imnasel.se
28 Strömmens Gårdsmejeri
strommensgardsmejeri.se
29 Skogens Sköna Gröna
skogensskonagrona.se
30 Linnea & Peter
linneaochpeter.se
31 Ekogården i Skrike
ekogardeniskrike.se

Jämtland Härjedalen

32 Åsbergets Gårdsmejeri
asberget.se
33 Färjestans Gård
facebook.com/farjestansgard
34 Ottsjö Brygghus
ottsjobrygghus.se
35 Millest Eco Lodge
millestgarden.se
36 Restaurang Trädgårn
restaurangtragarn.se
37 Brännа Gårdsmejeri
brannagetgard.se
38 Fru Fröken Karamell
frufrokenkaramell.se
39 Nästgårds
nastgardsrestaurang.se
40 Rönngården
ronngardenjamtland.se
41 Jazzköket
jazzkoket.se

Jämtland Härjedalen forts.

42 Höglunda Gård
hoglundagard-jamtland.com
43 Camp Dammån
campdamman.se
44 Härjeåsjöns Lantgård
lantgard.nu
45 Härjebrygg
harjebrygg.com
46 Brasserie Kerstin
brasseriekerstin.se
47 Skoogs Krog
skoogskrog.se

Trøndelag

48 Bula Bistro
bulabistro.no
49 Credo
restaurantcredo.no
50 Fagn
fagn.no
51 Sellanraa
sellanraabar.no
52 Speilsalen
britannia.no
53 Klostergården
klostergardentautra.no
54 Bårdshaug Herregård
baardshaug.no
55 Visit Bjørn
visitbjorn.com
56 Vertshuset
vertshusetroros.no
57 Ersgard
ersgard.no
58 Kraft Bodega
kraftbodega.no
59 Fæby
faeby.no
60 Munkeby
munkeby-herberge.no
61 Berg Gård
berg-gaard.no
62 Strandbaren på Stokkøya
stokkoy.no
63 64 grader Nord
facebook.com/64-Grader-Nord

Mat og drikke langs Nordens Grønne Belte er et prosjekt som har som mål å øke profesjonaliteten i måltidsturismen (fra kyst til kyst). Les mer på matochdryck-ngb.com. Bak prosjektet står følgende samarbeidspartnere:

Trøndelag fylkeskommune Tröndelagen fylhkentjielte · Statsforvalteren i Trøndelag Tröndelagen Staatehaaltoje · TRØNDERSK mat og drikke as · TRØNDELAG HISTORISKE NORGE · Matnavet på Mære · RØROS mat fra Røros-traktene · Torsta · REGION JÄMTLAND HÄRJEDALEN · Hushållnings sällskapet · Lokalt ledd utveckling LEADER MITTLAND PLUS · Lokalt ledd utveckling LEADER HÖGA KUSTEN · Region Västernorrland · Interreg Sverige-Norge Europeiska regionala utvecklingsfonden · EUROPEISKA UNIONEN

Version: Sommar 2021, Grafisk form & Illustration: Johan Hallström Design & AD, Foto: Sandra Lee-Pettersson, Robert Henriksson, Michael Engman, Nicol Herec, Kjetil Jacobsen, Wil Lee-Wright, Leiv Aspen