

Sätter fisk på matsedeln

Munsbitar av stekt strömming och abborre. Det bjuder kocken Kaj Forss och Ålands fiskare på under skördefesten.

– Vi vill slå ett slag för strömmingen, säger Fredrik.

Därför bjuder se på stekt och inlagd strömming. Och en sorts sardiner gjorda på strömming.

– Det är nu, på hösten och vintern, som strömmingen är som godast.

SKÖRDEFEST Vid ett stand på söndagens skördemarknad kommer den åländska kocken Kaj Forss att laga till läckerheter från havet. Det är föreningen Ålands fiskare som bjudit in honom.

– Vi vill marknadsföra fisken som livsmedel, säger verksamhetsledare **Fredrik Lundberg**.

Konceptet provade de redan på årets köpmannamässa och syftet är att visa vad man kan laga av fisken.

Den här gången inriktar de sig främst på abborre och strömming.



Fredrik Lundberg.

Äta mer fisk

Och självklart kommer det att bjudas på smakprov och recept att ta med hem.

– Vi vill sätta fisken i positiva sammanhang. Jag tror att vi skulle kunna äta mycket mera fisk i hemmen än vi gör, säger han samtidigt som erkänner att ålänningar trots allt är ganska duktiga på att äta fisk.

Men det kan alltid bli mer, konstaterar han.

MATILDA ANDERSSON



Kocken Kaj Forss lagar till strömmingsrätter på söndagens skördemarknad. Självklart finns det smakprov.



Ann och Henrik Sundberg vid Bolstaholms gård i Geta ger ut en kokbok i samband med skördefesten. Den innehåller recept på köttträtter inspirerade från gårdens egna köttdjur. I mitten Götrik Sundberg som drev gården förr.

Bolstaholm ger ut kokbok

En kokbok med egna recept och nytagna bilder. Det ger Bolstaholms gård ut i samband med Skördefesten.

SKÖRDEFEST Ann och Henrik Sundberg på Bolstaholms gård går ett steg längre till årets skördefest. Förutom att ha sin gård öppen för allmänheten släpper de en egen kokbok: Bolstaholms bästa – världens godaste köttträtter till vardag och fest.

Ann är utbildad kock och boken innehåller både recept och bilder på vilken del av djuret som ska användas till maträtten. Det finns också en liten styckningsskola

och en liten stekskola.

– Många vet inte var innanlåret sitter någonstans eller vad kalops är, hur man förbereder kött för stekning eller vad hängmörning är för något. Det gör att många i onödan håller sig till färdiglagad mat och halvfabrikat, säger Ann i ett pressmeddelande.

Kokboken ska därför både fungera som inspiration och vara folkbildande. Recepten är delvis de recept som Ann i tio års tid har skickat med i de köttpaket som gården säljer. Sammanlagt innehåller boken 115 recept.

Formen står Eva-Jo Hancock vid Hancock Ab för.

MATILDA ANDERSSON

Välkommen till Bolstaholms Gård på Skördefest!

Vi har öppen gård fredag-lördag 18-19 september kl. 11-22

Kom och upplev hösten med alla dina sinnen! Vi bjuder på festens roligheter. Varmt välkommen!



Vi blev valda till
Välkaste gård 2008
av våra besökare!



FÖRSÄLJNING: Under helgen säljer vi premiumkött från gårdsstyckeriet, våra populära medvurstar, strimlat marinerat kött och bolstaholmsburgare.

På gården säljs också nyskördade delikatesser som äpplen, grönsaker, honung och mycket annat gott.

KONSTUTSTÄLLNING
av Jonas Wilén i Mejeriet.

LIVEBANDET DOGHEAD
underhåller fredag kl. 19-21
och lördag kl. 16-18.

Ålandsbanken och Ömsen
bjuder på saft, kaffe och kakor.

Handikappvänligt, saknar anpassad toalett, men fråga gärna vår personal för extra hjälp.

BOLSTAHOLMSGÅRD, Bolstaholmsväg. 22, GETA
www.bolstaholm.ax tel.0457-3135 400

Ann & Henrik Sundberg i samarbete med Ålandsbanken och Ålands Ömsesidiga Försäkringsbolag.



ÅLANDSBANKEN

Ömsen
FÖRSÄKRINGAR

- BARNENS GÅRD!**
- TRAMPTRAKTORRALLY (Anmälan på plats. Alla barn får pris!)
 - SKATTJAKT i halmslott
 - PONNYRIDNING
 - LUFTGEVÄRSSKYTTE
 - GÅTRUNDA

och mycket annat roligt. Hälsa på alla djur; kor, hästar, får, grisar, höns och kaniner.

Trollkarl
Martin Hansson
uppträder
under fredagen.

Gårdens
kokbok
släpps!

**Mekanisk
rodeotjur**
för vuxna
och barn.

**2 nya
länkkorvar**
lanseras!

Fynda fina
**åländska
koskinn**



**BOLSTAHOLMS
GÅRD + ÅLAND**

Premiumkött från gröna ängar.

