

## Matakademiens kulinariska resa till Klövsjö.

Busen hämtade upp 25 förväntansfulla medlemmar på Frösön och busstorget för höstens första gemensamma aktivitet. Fikapaus vid macken i Hackås. Almuths goda bullar och Ulla Thams saftiga äppelkaka var en god början på vår kulinariska resa.



## Klövsjö – Sveriges vackraste by "jämt"

Vårt första stopp var hos Kullens Gårdsmejeri <http://kullensgardsmejeri.se/> som sedan 2005 drivs av Leif Engman och Stephen Palosaari. Vi fick smaka på två getostar och fyra ko-ostar samtidigt som Stephen berättade om ostarna och osttillverkningen. Vi fick bland annat veta att om dom hade tur fick dom vara ledig ca 6 dagar om året. Sedan var det dags för shopping! Så många goda ostar men granbarksosten saknades.



Nästa stopp var hos Klövsjö stenugnsbageri <http://www.klovsjostenugnsbageri.se/wp/> . Ägarna Erika Dillner och Nathalie Persson öppnade bageriet 2009. Själva var de på hjortronjakt så vi fick lite information av en som jobbade i butiken. Hon berättade att de brinner för det lokala, ekologiska mjölet och den närproducerade maten. Deras tårt-, fika- och pizzabufféer är legendariska. Sedan var det shopping igen.



Sista stoppet var hos KGB (Klövsjö Gårdsbryggeri) <http://www.kgb-bryggeri.se/>. Jan Zakrisson berättade på ett mycket engagerande sätt om hur han började brygga öl på 1990-talet.. Med en härlig blandning av kunskap, passion, näsa för vad som ligger rätt i tiden samt även ett visst "flyt" har han lyckats skapa något helt unikt av en gård som gått i arv i 12 generationer. Ölbrygning i större skala har pågått sedan 2010 och sortimentet består idag av 12 olika sorter, de flesta namngivna med referenser till spioner och underrättelseverksamhet. KGB blev för några år sedan invigt i Economusée-Artisans At Work <http://www.economusee.eu/>. Jan sprider även micro-bryggeriets lov genom att hålla uppskattade <http://kullensgardsmjeleri.se/ölbryggarkurser,ölprovningarochföreläsningar>.



Familjen Zakrisson driver även restaurang HumleLiret där vi fick avnjuta en fyrrätters måltid. Den smakade fantastiskt med inspiration både från det jämtländska närområdet och det något längre bort liggande Mexico. Vi var naturligtvis sugna på att smaka deras öl så beställningarna duggade tätt.



Ulla Tham utnämndes till hedersmedlem i vår Matakademi. Hon var med och startade den första Matakademin i Jämtland /Härjedalen tillsammans med bland andra Tage Levin.



Hemma igen runt halv sex efter en dag i vacker miljö och bland trevliga och glada medlemmar.

Vid pennan/Birgitta