

Edsele den 19 april 2015

Hej!

Välkommen till Enskede Vårdshus 28 eller 29 april. Då dyker Rafnaslakt och AB 1929 upp med den avdammade kocken Seth Tåqvist i spetsen. I den bifogade pressinformationen kan du läsa mer detaljer. Seth drev Stockholms bästa krog i slutet av 90-talet och är ansvarig för recepten till barnmaten vi ska koka när vi blir mer stadda i kassan.

Priset för menyn är 985 kr. Vinpaketet kostar 695 kr och det kommer att finnas alternativ. Man bokar sig genom att ringa till Seth så fort som möjligt 070-3876307.

Hälsar

Thorsten Laxvik  
070-5200761

Här är menyn vi jobbar med. Läs också mer i bilagan.

Kroketter-"teramisolata"  
Dillkaka-rom-lök  
Ägg - nässlor - salt  
Lappskojs-gädda-brynt smör  
Paprika – sotare - citron  
Samosa-betor-ost

Krustad-najadlax-emulsion  
Tortilla-lever-mejram  
Tartar-soya-svamp

Sockersaltad,lax-björksavssirap-torrsenap  
Linderö-palt-steksky  
Grillad gräsoxfile från Ramnamon

Källarlagrade opastöriserade getostar från Raftsjöhöjden  
Plättar ur lagg-glass-smul  
Hallon-lakrits-kvarg  
Kaffe-the-sötsaker

## AB 1929 och Rafnaslakt på Enskede Wärdshus

Låter konstigt men vi tar det från början. I västra Ångermanland flyttar en gammal massafabrikör hem till Ramsele och upptäcker att allt är igenbuskat. Terriern i honom vaknar och han ruskar tag i folk för att bilda Nipakademin 2006. Föreningen tar som sin uppgift att utveckla älvlandskapets natur, kultur och företagande. Åtta gubbar utan jordbrukarbakgrund bildar koooperativet Rafna Gård som skaffar djur och röjer buskarna i Ramseles nipor. Åter betas niplandskapet. En analysgrupp bildas för att undersöka varför jordbrukskooperationen misslyckades.

Nipakademin bjuder in till seminarier om bland annat djurhållning. Nio gårdar bildar kooperativet Norrbete för att saluföra köttet. Kooperatörerna väljer att bygga upp verksamheten utan bidragsfinansierad projektledare. Ett lyckokast. En kvalitetslinje formas långt förbi ekologiskt och KRAV men den befintliga industrislakten klarar inte kvalitetskraven. Ett bolag bildas för att bygga slakteri – Rafnaslakt AB. Det står klart våren 2012 och 2014 slaktades 130 nöt, 300 lamm, 50 grisar, 16 hjortar och fem älgar. Halalslakt utformas av några muslimska delägare och ett nytt företag tar form – Nour Halal. Slakteriet utformar en slaktarutbildning.

Nipakademin organiserar en Naturbrukskonferens 2011 där krögaren Victor Waldenström deltar. Det blir prat om fettsyror i gris och Norrländsk Skoggris bildas för att ta fram en svensk lufttorkad skinka. De första grisarna ska slaktas hösten 2016. En torkanläggning är under uppförande.

Nipakademin deltar i diskussionen om mjölk och Mathias i styrelsen skaffar fjällkor för att göra en skogsmjölk på gammalt sätt. Niklas bildar Nyttogården och börjar odla gamla grönsakssorter och utvecklar ett andelsjordbruk med 30 medproducenter som prenumererar på produkterna. Thorsten ger ut boken Rött kött på rätt sätt.

Vi arrangerar ett seminarium om Ansvarsfull matproduktion och konstaterar att utan olja måste en miljon nyjordbrukare börja producera mat. Det räddar klimatet och den biologiska mångfalden. Det behövs ett nytt miljonprogram för att återflytta en miljon människor till landsbygden.

I samarbete med Hola folkhögskola startas utbildningen Gröna entreprenörer på halvfart och distans. Den fylls snabbt. Det pratas om nya finansieringsformer och en lokal sparkassa håller på att ta form för att stödja smått företagande i bygden. Helt på egna ben för att främja utvecklandet av det civila samhället. Slow Food Ådalen ser snart dagens ljus. En köttbutik i Östersund hägrar i fjärran. Hyggesfria skogsbruk växer fram efter diverse seminarier.

Småbarnsföräldrar efterfrågar bra mat till sina telningar och nyttig mat till sina gamla föräldrar. De vill ha äkta vara med 20-talets näringsvärden i kött och grönsaker. AB 1929 bildas för att möta efterfrågan. För att slippa låna börjar vi köpa in kvalitetsdjur i Jämtland och Ångermanland och säljer till privata kunder och restauranger som begriper. Och så dyker vi upp ibland med våra produkter. Mest för att det är kul.

## Bakgrundsinformation

Svensk livsmedelförsörjning är nere under 50 procent. På 20 år har familj jordbruken runt om i landet nästan helt försvunnit. I Norrlands inland är jordbruket i stort sett uttraderat. Men i spillrorna av det gamla växer det fram något nytt. En ny grön väg kan skönjas.

-Vår ambition är att återskapa 20-talets näringsvärden i kött och grönsaker och koka barnmat av detta, berättar Thorsten Laxvik som har kor och skogsgrisar hemma på gården och driver Rafnaslakt AB i Ramsele i Ångermanland.

Kocken Seth Tåqvist är en annan av delägarna. Han drev omtalad krog i Stockholm på 90-talet och komponerar nu rätterna till barnmaten. Han är också chefskok på poppen där ett 20-tal rätter kommer att serveras.

-Vi odlar bara gamla grönsakssorter och vårt kött har samma fettsyrakvot som vildfångad fet fisk, berättar Seth.

-Det är en stor ära att Seth och Rafnaslakt kommer till oss, säger Johan Karlsson, kökschef på Enskede Världshus.

-Sist jag var i trakterna var 1966. Då cyklade jag från Svedmyra där jag bodde och köpte salta Riff i kiosken som stod där världshuset nu står, berättar Thorsten Laxvik.