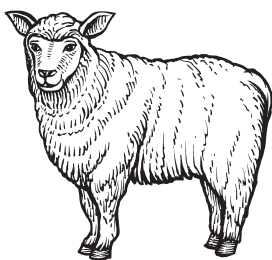


SMAKMÖTET



TACKAKÖTT

Ett naturligt gott kött!



FÅRETS HISTORIA

Dåtid till nutid!

FÅRET ÄR EFTER HUNDEN troligtvis människans tidigaste husdjur. Det började i Iran och Irak för cirka 1100 år sedan. Den *orientaliska mufflon* är fårets ursprungs ras. Mufflon är ett bergsdjur som är en mycket skicklig klättrare, ett beteende som *tamfåren* har ärvt i större eller mindre grad. *Soayfåret* är en sorts mellanform mellan mufflon och senare tamfår har överlevt förvildad på den avlägsna skotska ögruppen *St Kilda*. I början var det köttet, skinnen och möjligen mjölken som var intressant.

TAMFÅRET ÄR EN idisslare och har fyra magar. De betar allt från gräs och örter till sly, blad och bark från de flesta träarter.

Fåren parar sig under större delen av året men de mer ursprungliga raserna brunstar främst under hösten och får då lammen under våren.

Tamfåren som nyttodjur har genom tiderna varit mycket betydelsefulla för människan då de bidrar med både kött, skinn, mjölk och ull till kläder. Fåret har haft oerhört stor betydelse både för hushållsekonomin och samhällsekonomin, yllexporter var en viktig handelsvara.

FÅREN I SVERIGE HAR funnits sedan yngre stenåldern, och i början på 1900-talet fanns det drygt en miljon får i landet, idag cirka 450 000. Fårnäringen upplever idag ett ökat intresse samtidigt som antal fårproducenter och djur minskar något på grund av dåliga ekonomiska förutsättningar.

Men unga konsumenter ökar sin konsumtion av lamm- och fårkött tack vare att det är en sund och etisk uppfödning. Köttet är gott och magert och passar utmärkt att röka, grilla grava eller ha som råvara till korvar. Det finns också ett antal mejerier som tillverkar fårost i Sverige.

MÅNGA PRODUCENTER FÖRÄDLAR sina fårprodukter och säljer via gårdsbutiker oftast direkt i anslutning till gården. Fårskinnet är idag en mycket populär inredningsdetalj i många hem och en uppskattad produkt hos barnfamiljerna. Fårskinnet är såväl varmt och gott som svalt och skönt! *Filippa K* har tagit fram kläder med svensk ull och nappa och som har blivit mycket uppskattade och fler har börjat följa efter.

LAMM OCH FÅRKÖTTET börjar bli mycket uppskattat på restaurangerna och det vi nu kommer presentera är kött från ungtacka, alltså från djur som är något äldre. Det innebär en tydligare naturligare smak av vad djuren har betat som gräs, örter, bark, äng och hav/salt om djuren är uppfödda nära havet. Detta märks tydligt på djur som är uppfödda på Öland och i Smålands unika hagmarker.

En får tacke!

Meny

GRAVAD TACKA

*serveras med getostmousse,
kålragu samt pomme allumettes*



TACKAFILÉ 52°

*serveras med jordärtskockpuré och rotfrukter,
vispat vitlök-, citron- och timjansmör
samt forellrom*

TACKA BOURGUIGNON

serveras med mandelpotatispuré

FLÄDERSTEKT KORV

*serveras med senapskräm, variation på äpple
och citrusmarinerade gröna blad.*



TILL SIST ...

en dessert

495:-/pers.





IDAG SERVERAS TACKAKÖTT FRÅN LOKALA GÅRDAR

MATS FARNE har levererat tackorna som serveras och de har slaktats lokalt hos Håkan i Brantestad.

Mats är styrelsemedlem i Norra Kalmar Läns Fåravelsförening och bor tillsammans med sin familj i Vennebjörke utanför Vimmerby. Han driver gården med sin sambo Anna och har ungefär 500 tackor. Varje år i februari föds det cirka 1000 lamm på gården. De flesta lammen skickas till Scan i Linköping under sommaren.

CAROLINE HEMMINGSSON, Åkemåla Gård är ordförande i Norra Kalmar Läns Fåravelsförening och bor utanför Storebro med sin familj.

Hon har cirka 150 tackor, mestadels pälsfår av olika raser som lammar under mars–april. Lammen säljs på hösten, en del till avel men mestadels till Scan i Linköping. En del blir också kvar över vintern och säljs våren därpå. Gården säljer och förädlar en hel del av ullen som klipps under två tillfällen per år samt tar återtag på skinnen som bereds på Tranås Skinnberederi. Skinn och ullprodukter kommer från gården och företaget Bäckängprodukter.

OM SMAKMÖTENA

SMAKMÖTENA ÄR ETT samarbete mellan Länsstyrelsen Kalmar län, LRF, Norra och Södra Kalmar läns Fåravelsföreningar.

Sedan 2018 har pilotprojektet *Tackakött – ett naturligt gott kött!* genomförts i Kalmar län. Arbetet har samverkat med föreningen *Exceptionell Råvara* och syftet är att introducera tackakött på flera restauranger. Under projektets gång har det bland annat genomförts Smakmöten på restaurangskolorna i länet, då proffskockar fått möjlighet att prova olika sorters tackakött från totalt cirka 60 djur i olika ålder och samtidigt ha en dialog med producenterna för att utveckla produkten.

EXCEPTIONELL RÅVARA ÄR en ideell förening som uppstod när kocken Björn Franzén och journalisten Mattias Kroon ställde sig frågan; *Varför finns det inga svenska grisar och kycklingar på de finaste krogarna i Sverige?* Ur det behovet föddes idén om ett samarbete mellan kockar och bönder, med det gemensamma målet att utveckla exceptionella svenska råvaror. Varje år provar föreningen råvaror av gris, nöt och fågel och – efter pilotprojektet i Kalmar län – numera också lamm och får.

