



Slow Food® Gästrikland



besöker Tevsjö Kvarn och Tevsjö Destilleri i Järvsö AB

Anna och Jonas Larsson, gifta sedan 2010 driver Tevsjö Destilleri i Järvsö. Anna driver även Tevsjö Kvarn som ligger på samma tomt. Anna är 7:e generationen som driver kvarnen vidare, där mals fortfarande mjöl och kross på traditionellt sätt sedan ca 200 år tillbaka.

Idén att starta destilleri fick paret för ett par år sedan då de en kväll på den grekiska ön Thassos satt och fantiserade om framtiden. Det kändes som ett naturligt steg då de redan hade en kvarn och bedriver spannmålshandel vilket är en stor fördel om man vill starta ett destilleri. Efter att all utrustning kommit på plats och destilleriet börjat ta form så kom de första efterlängta dropparna den 12 december 2012 klockan 12.12.

Anna och Jonas kommer att producera diverse alkoholdrycker bl a gin, okryddat och kryddat brännvin samt likörer och punsch.

Vår spännande resa kommer att se ut ungefär så här:

Beräknad ankomst till Tevsjö 12.15. Vi börjar med lunch. Meny: tjälknöl, potatisgratäng, grönsaker, kaffe och kaka. Guidning och möjlighet till avsmakning i destilleriet (15 kr/cl) extra tillägg. Därefter guidning i kvarnen. Guidningarna tar ca 1 timme beroende på intresset av provsmakning. Vi får också besök av representanter från det nya mikrobryggeriet Organic Smash som kommer och berättar om sina företagsidéer. Eftermiddagsfika innan hemfärden. Vi beräknar att vara tillbaka i Gävle 17.30.

Datum

Lördag 17 september. 10.30 från Valbo, Televägen 1 (Wallners bussgarage). Samåkning med gemensam buss.

Plats

Tevsjö Destilleri i Järvsö AB, 820 40 Järvsö. www.tevsjodestilleri.se

Kostnad

500:-/person.
Betalning sätter du in på bg 384-4305 vid anmälan.

Anmälan

Anmälan till blomkarina62@gmail.com.

Hjärtligt välkomna / styrelsen Slow Food Gästrikland

Slow Food Gästrikland - Bankgiro 384-4305

Anita Hörnstein (Ordf)
070-225 26 45 | anita.hornstein@gmail.com

Gertrud Edström (Sekr)
0709-38 33 13 | gertrud.edstrom@gmail.com