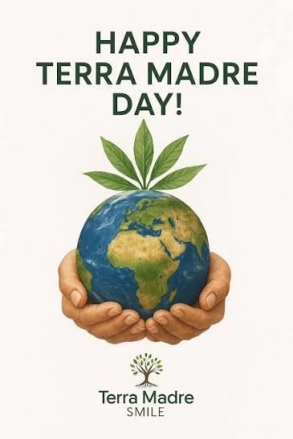
Terra Madre Day 2 december



Hjärtligt välkommen att fira Terra Madre Day med oss.

Terra Madre Day firas av Slow Food över hela världen och vill lyfta fram och hylla lokala mattraditioner, hållbara matsystem och de människor som producerar vår mat. Uppmärksamma småskaliga producenter: Ge en röst åt lokala odlare, uppfödare, fiskare och mathantverkare som ofta hamnar i skymundan för storskalig industriell livsmedelsproduktion. Hylla matkulturell mångfald genom att värna om lokala recept, gamla råvaror, biologisk mångfald och traditionella tillagningssätt. Visa hur lokala producenter och konsumenter tillsammans kan bidra till en mer miljö- och klimatvänlig framtid för maten vi äter.

Som vanligt är gemenskap centralt på våra möten, att trivas, äta gott och utbyta information och tankar. Denna gång ses vi på Johanna & Mat och serveras ett fantastiskt julbord. Se meny sid 2. Kvällen inleds med glöggmingel.

Datum och tid:	2 december 17.30
Plats:	Johanna & Mat, von Kraemers allé 39, Uppsala
Kostnad:	För medlemmar 500:-, icke medlemmar 595:-. Betalas in vid anmälan till plusgirokonto 56 72 06-8.
	PS: Medlemspriset är subventionerat med 95:- DS.
Anmälan:	Sänder du till info@johannaochmat.se. Sista anmälningsdag 25/11.



Hjärtligt välkomna!

Styrelsen Slow Food Gästrikland & Uppsala

JULBORD 2026 på Johanna & Mat

Kryddhalstrad regnbåge från Fogdö med färsk fänkål och ekologisk färskostkräm

Varmrökt regnbågsröra från Fogdö med kapris, rödlök, pepparrot och äpple

Krämig miljömärkt sill med rosépeppar och ekologisk citron

Miljömärkt sill med ingefära, uppländskt äpple och uppländsk purjolök

Rödbets- och ostpaj med KRAV-märkt upplandshonung och uppländska rödbetor

Janssons frestelse med ekologisk jordärtskocka och KRAV-märkt potatis från Tierp

Uppländsk julskinka med ekologisk senap och äppelchutney på uppländska äpplen

Köttbullar på KRAV-märkt nötfärs från Rånäs kryddade med trepeppar

Kokt KRAV-märkt potatis från Tierp

Grönkål- och jungfrusallad med blåbärsdressing och rostade ekologiska frön

Rödkålssallad med stjärnaniskryddlag

Mamma mus hembakade filmjölksbröd med chaikryddning på KRAV-märkt mjöl från Sala

KRAV-märkt sesamknäcke från Solmarka

Vispat brynt svenskt smör

Julostar:

Långlagrad ost ”Stegsholm” från Sanda gård i Haninge

Getostkräm på getost från Stora kullens gård och rödvinbärsmarmelad med vit rom från Lännabruk och vinbär från Grisslehamn

Desserter:

Hemkokt kola med havtorn från Karby gård

Kryddig rödbetskaka på uppländska rödbetor med en härlig frosting

