

GRINNEMO

HALLON & HONUNG

- Vår visjon:

Gjøre smaksopplevelsene lit bedre
(smak av sommer hela året)

Mål for 2021:

4 doble produksjonen og salg av:

Syltetøy, saft og traktantarellchutney

Doble produksjonen og salg av honning.

Hvem er jeg ?

Ivar Andreas Sars Myrli startet opp Grinnemo Hallon & Honung AB i 2014 med henblikk på honningproduksjon.

Når jeg fikk opp øynene for de fantastiske råvarene vi hadde i Värmland kom produksjonen av sylt, saft og traktantarellchutney inn i sortimentet.

Min sambo Ulrika og jeg utviklet smaker, konsistens og oppskrifter, og har lansert produktene etter hvert.

Rabarbrasyltetøy med kardemomme oppskriften finpusset vi på i ca 2 år, og 2020 vant vi gullmedalje i "SM i mathantvärk".

Vi har også plantet vår egen bringebæråker (400 planter) , rabarbra (50 planter) og har også rips, solbær og aroniabær.



Vår gård i Gräsmark

Grinnemo Hallon & Honung ligger i naturskjønne Gräsmark i Sunne kommune Värmlandslän. Med kort avstand til skog og sjø er dette et paradis på jord. Våra bin har tillgang på alla mange forskjellige planter og nære til vann.



Vår honning

Vi og våre bier av rasen *Apis mellifera mellifera* produserer fantastisk honning fra de värmlandske enger og skoger. Bøndene i området bruker ikke sprøytemidler eller kunstgjødsel.

Smaken på honning varierer og avhengig av hvilken nektar biene trekker på.

En teskje honning krever 20000 blomsterbesøk .



Priser

- 3 pris for trattkantarellchutney på Gastronomiska matverk konkuransen 2019
- Høsten 2020 var vi med i "SM i mathåndtverk" som arrangeres av Eldrimner, en bransjeorganisasjon for mathåndtverk i Sverige.
- 2020 var det et digitalt arrangement.
- Vi fikk gull for vår "Rabarbersylt med kardemumma"



Arrangementer

I Januar 2020 representerte
Grinnemo Hallon & Honung Sverige
På verdens største matmesse «Grüne woche i
Berlin.
Der solgte vi ost fra Lakene ost gård,
Ramlökost och bockhornsklöverost. Siste nevnte os
Vant guld i SM mathantvärk 2013



Vi rakk også å representere Värmland
På «Passion för mat» i Göteborg.
Dette var den siste messen før Corona kom



Honung

Rabarbersylt med
kardemumma

Hallonsylt

Jordgubbsylt

Blåbärsylt

Rabarbersaft

Hallonsaft

Jordgubbsaft

Blåbärsaft

Trattkantarellchutne



Gårdarna i Värmland

Konceptet "Gårdarna i Värmland" innebär ett nära samarbete mellan kund och producent.

- Vi samordnar även besök på gårdar samt studiebesök för kockar, lärare, elever och evenemang för privata grupper vid förfrågan.
- En av våra höjdpunkter 2017 var när Mattias Dahlgrens (Grand Hotell i Stockholm) kockar på studiebesök hos några av våra producenter. Under studiebesöket bjöds på krusbärspaj på Lindås lamm, trattkantarellsoppa på Wermlands Skogsförråd, kladdkaka med mumsig vispgrädde hos Lars och Kerstin på Höglunda gård. Våra producenter hade sedan en gemensam workwhop med dem på kvällen i Sveriges första järnvägsstation, som ligger i Fryksta i Kil (Sköna Rum) med härliga lokala varor, bland annat tjälknöl och bovetesallad. Efter en natt i en Värmländsk timmerkoja följde kockarna med på älgjakt och bjöds på Värmländsk älggulasgryta + Nävgröt fläsk och hemgjord lingonsylt och lingondricka".

"Värmland is The Swedish Toscana"



Gårdarna i Värmland



Matvandring i Värmland

”Upplev skogen med smaker från Värmland”.

Vid våra vandringar kombinerar vi vårdande naturupplevelser med de bästa smakerna från Värmland. Längs med vandringen guidas du genom naturens effekter och egenskaper som vi människor mår bra av, du får förståelse för hur naturen påverkar oss och hur vi återhämtar oss genom den. På olika platser stannar vi till för att avnjuta de bästa Värmländska delikatesser som varsamt dukas upp i naturen. I nuläget arrangerar vi matvandringar i Karlstad och Kristinehamn men vill utöka till fler platser i Värmland så småningom.

