INLEDNING AV BITTE WESTERLUND

ALLA MATVÄGAR LEDER TILL VÄSTNYLAND

UPPTÄCKTSFÄRDER MED KORTREST MAT

Karin Lindroos

Projektledare Bitte Westerlund har vuxit upp med ultralokal mat och nu hittat tillbaka till rötterna i den västnyländska myllan.

Lokalproducerad mat innebär för mig att återupptäcka den miljö jag växte upp i som födde mig. Mina rötter är djupt förankrade i Västnyland och därför tog jag initiativet till den här boken. Jag är uppvuxen på Mengels gård, en riktig bondgård i Mjölbolsta by med höns, grisar, hästar och kor. Jag fick faktiskt tre kvigor och en ko i studentgåva! De utgjorde ett bra startkapital för många matresor ut i världen.

En av resorna förde mig till Milano, som assistent åt den matintresserade bildkonstnären Mimmo Rotella. I mitt jobb ingick att varje förmiddag gå och köpa lunchingredienser i de små specialaffärerna: Mozzarella di bufala och Parmigiano Reggiano i ostbutiken, tomater och örter hos den pratsamma grönsakshandlaren, de små sardinerna i fiskaffären och den färska pastan i pastabutiken. Samtidigt lärde jag mig min köksitalienska. Rotella och de andra italienska vännerna inspirerade och initierade mitt matintresse. I Milano läste jag i la Repubblica om den nystartade Slow Foodrörelsen och manifestationen mot McDonalds, som ville etablera sig vid Spanska trappan i Rom. Året var 1986. Carlo Petrini och andra italienska intellektuella hade protesterat med stor genomslagskraft världen över och den internationella Slow Food rörelsen med idag 150 000 medlemmar i 160 länder startades i kölvattnet av protesterna. I ett antikvariat i Florens hittade jag den 29 mars 1987 en bok som heter *The Official Foodie Handbook* för 9 000 lire. Då insåg jag att jag är en "foodie" (matentusiast) och den boken har jag kvar. Jag tycker att inspirationsböcker behövs – nu som då.

Min make Jörn och jag delar vår tid mellan Kronohagen i centrum av Helsingfors och vårt smultronställe Bortomsjö på en udde vid havet, 20 km utanför den gamla staden Ekenäs. Mitt Västnyland finns där längs kusten men också i trakterna kring Svartån i Karis, numera Raseborg, eftersom Karis, Pojo och Ekenäs år 2009 fusionerades och blev staden Raseborg.

Bilden av Allan Lindströms köttbutik för mig tillbaka till barndomen. Minns en slakt hemma, hur grisen tjöt och att det blev mycket blodpalt av blodet. Det måste ha varit julgrisen.

Min far Rafael, född 1908, var inte intresserad av jakt eller fiske. Han skötte korna, läste och gick på många möten. Och han gjorde äppelvin. I källarmörkret glimrade stora fylliga damejeanner av grönt glas. På 1930 talet hade han planterat 120 äppelträd. Några fanns kvar. Antonovka, Transparente blanche, Sävstaholm, och

Livet på landet var inte alltid så dramatiskt som på karisbon Ian Granströms bild. Bitte Westerlund växte upp vid de här fälten mellan Mjölbolsta och Mangård byar i Raseborg. Barndomens lador är numera rivna.

Jordbrukarparet Rafael och Gunnel Westerlund på Mengels i Mjölbolsta.

Ian Granström

Thorvald Eriksson

Runar Bäckström | Lokalarkivet Arresten

Allan Lindströms köttbutik i Karis var ett begrepp. Inte minst för den gemytlige handelsmannen själv, de levande fiskarna och tjurhuvudet ovanför dörren.

Åkerö är namn jag minns. Åkerö var de hårda vinteräpplena som packades in i lådor och fyllde den svala hallen, som ledde till verandan. På källarhyllorna stod mängder med äppelvin, äppelmos, saftflaskor och syltburkar. Inlagd pumpa kallades kurbits. På våren gjordes ett femtiotal flaskor flaskor mjöd. Jag var bra på att pillra in två russin per flaska. På källarhyllorna stod länge gamla rexburkar med bleka morötter och bönor kvar efter att den enorma vita frysboxen gjort sitt revolutionerande intåg i vår familj år 1965, då jag var fem år.

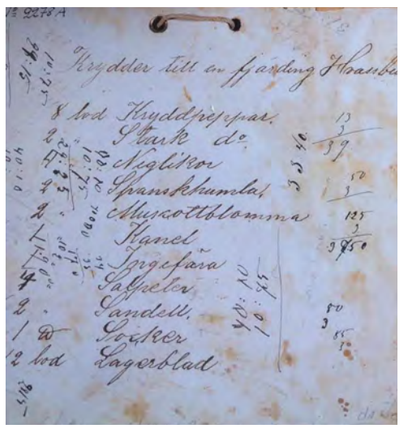
Fiskbilen, d.v.s. en fiskare från Ingå, levererade fisk varje torsdag. Fisk var viktigt i min barndomsfamilj och har fortsatt att vara det i den familj jag sedermera skapat. Min mormor Ina hade rötter i skärgården, Rågö i Snappertuna (numera Raseborg) och Skeppö i Barösund (Ingå). I en dunge bakom trädgårdsgungan på Mengels fanns det en bräda mellan två stora stenar där mamma Gunnel fjällade fisk och nackade hönor. Hon skötte 20 kor och de andra djuren morgon och kväll. Kl. 12 skulle det som på landet kallades middag serveras. Ibland kunde det vara ett tiotal hungriga vid bordet. Den gång hon skulle iväg till Ekenäs BB för att föda min bror tyckte hon att hon först skulle ta upp nypotatis och få maten klar för de 12 karlar som höll på med täckdikningen. Sedan kom hemsystern Anne-Maj från kommunen och jag som var 4 år fick stolt visa var alla grytor och kastruller fanns.

Speciellt insatt i hederlig gammaldags matlagning blev jag aldrig. När jag själv som vuxen skulle stycka det där lammet jag köpt, så stod jag där med diverse kokböcker och styckningscheman och insåg att de har helt andra namn på köttbitarna i Sverige. Ordet entrecôte hade jag hört första gången hos brevvännen i Nacka. Det lät väldigt fint. Liksom pommes frites, som vi kallade ”franska potäter”. Jag medger att jag ofta tyckte att gräset var grönare på andra sidan. Det var underbart att få ljust köpbröd med margarin och lördagskorv hos skolkamraterna, för hemma hade vi bara hembakt bröd och äkta smör. Eftersom vi hade mjölkkor och egna höns på Mengels gjorde mamma ofta bondost, ja också glass och på vintersöndagarna hade vi ”Hobbel bobbel” vispat på många ägg och socker. Det serverades med apelsinbitar i. Kalvdans, som görs på råmjölk, hade vi när korna hade kalvat. Ja, min mor gjorde även memma själv inför påsken. Memman gräddades länge i den djupa bakugnen i riktiga gammaldags näverrivor.

FÖRSÖK TILL NYTÄNKANDE

Vi åt ute på restaurang bara på morsdag. Via min halvsyster Birgitta och hennes man Dan som var en riktig gourmet fick jag däremot uppleva restauranger, bjudmiddagar och cocktailpartys. Vi ryckte strömming och vi fiskade ål med långrev på Åland. Delikatesser som kräftor och surströmming fattade jag tycke för hos dem. Minns hur de i början av 1970-talet testade varenda ett recept i tidskriften *Allt om mat*. Jag kom sedan hem till Mjölbolsta och föreslog att vi också skulle äta räkor, kalvbräss och kall avokadosoppa. Att vi skulle krydda mera med andra örter än persilja, gräslök och dill.

Bildtexter!!!!!



EKTA-museum

Eva Tordera Nuño

På vidstående sida

1. Rafael och Daniel Donner med en fin havsöring.
2. Att kasta i en så kallad katsa är inte så svårt. Denna gav en gång en fångst på 130 små abborrar. I Sverige kallas redskapet mjärde.
3. Strömmingfiske på Framnäs.
4. Yrkesfiskaren Magnus Lignell.
5. Slow Food Experience för amatörfiskare. Bitte Westerlund försökte lära amerikanske ambassadören Derek Shearer skaka strömmingar ur familjen Donners strömmingssköta, som är ett stort finmaskigt nät. Midsommaraftonen 1996 blev oförglömlig med en fångst på 140 kilo att rensa. Många goda grannar hjälpte till.
6. Bildtext

Jag föreslog att vi skulle döpa om köttfärssåsen Rusthållarsmått till Ragù bolognese och piffa upp den med vitlök, vitt vin, timjan och tomat. Då som nu är det ju barnen som inför nya matvanor och trender i hemmen. Idag är det ofta barnen som kräver ekologiskt, vegetariskt – rentav veganskt – eller hemlagat istället för halvfabrikat med tillsatsämnen.

Måste erkänna att jag själv som barn var den som tyckte att Blå Bands sparrissoppa var det bästa. Lördagskvällar var det påssoppa så att mamma skulle komma lättare undan. Jag brukade gratinera ostsmörgåsar till. Men fortfarande smakade Gunnels husmanskost, så när vi fick en utbyteselev från USA sommaren 1977 bad jag mamma göra min favoriträtt leverlåda med mycket russin i. Stackars Kim bad om mera och mera ketchup, för lever var ju så äckligt tyckte hon.

NÄRMATEN – SÅ KONKRET, OMKRING OSS

När jag skriver detta en vacker vinterdag ser jag ut över den snöklädda fjärden. Där ute står ju en havsörn! På Framnässidan där min mans familj vistats om somrarna i över 130 år har söndagsfiskarna vågat sig ut på den svaga isen. Då vi bodde här ute året om i tio års tid brukade vi ha krokar ute för att få lake och också nät under isen ibland. Fisk är viktigt i vår familj. Kloka människor äter fisk heter det.

Då nyfinländarna Khoa från Vietnam och Menchel från Filippinerna, aktiva i föreningen Slow Food Helsinki, kom på besök, var det en stor upplevelse för dem att gå ut på isen. Höjdpunkten var

Isak Westerlund

På Slow Food Västnylands kräftskiva i sjöboden vid Kofverhag gård skålade man för handikappade kräftor, det vill säga enkloade exemplar. Som kräftleverantörer har föreningen turvis haft Jan-Mikael "M-Janne" Ekholm och Tomas Landers på Viltgården.

Bitte Westerlund

1

Bitte Westerlund

2

Johan Köhler

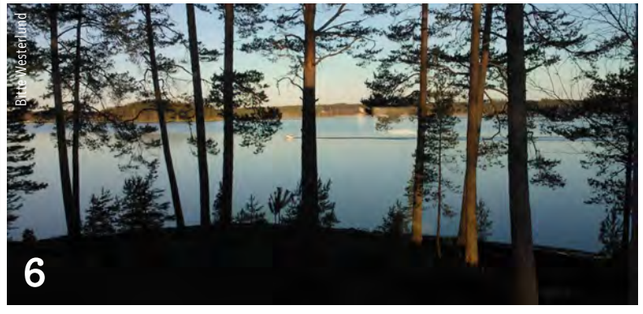
3

Bitte Westerlund

4

Johan Köhler

5



Bitte Westerlund

6

att vittja näten som yrkesfiskaren Magnus Lignell från Bromarv hade under isen här ute på fjärden. Magnus slängde några sprattlande norsar på isen. Skräpfisk! Asiaterna protesterade högljutt. Menchel plockade upp dem och stekte dem samma kväll. Delikata. Smartfisk kan vi kalla dem; Braxen, id, mört, sutare och nors äts ofta hos oss. I Hufvudstadsbladets lilla fiskbokbok med ringpärm finns ett utmärkt recept på Sutare i timjansås.

Det gläder mig att den finska innovationen Järkisärki som består av konserverad mört i goda såser nu kan finnas i de lokala affärerna. Blev Järkisärkifan på en tasting på den stora Terra Madre Nordic som Slow Food arrangerade i Köpenhamn. Mera sånt!

En annan närmatsupplevelse eller Slow Food experience var när Slow Food gänget gjorde coq au vin. Det började med slakt av sju tuppar i Hummeldal, som är ett säreget smultronställe med ett menageri av husdjur. Min femåriga guddotter tjöt av blandad förskräckelse och förtjusning då de huvudlösa tupparna sprang omkring. Videon sattes inte ut på sociala medier. Själv var jag ju van vid att min mamma halshögg höns hemma på gården. Men se, ta ur dem kunde jag inte. Grannen Kaj måste inkallas för att säga vad alla de där underliga klimparna och inälvorna var. Att muskelmagen var ätlig lärde vi oss. Sonen fascinerades av de sju tupparnas små testiklar; han googlade recept och gjorde delikata gratinerade tupptestiklar som amuse-bouche.

Bilden visar Märtha Carpelan och Ringa Eker [t.h.] som plockar tuppar fulla av löss (Ringa Ekers egen text). Högvalla hushållsskola, Karis 1922.

Slow Food Helsinkis medlemmar med rötterna i Italien och på Filippinerna var på besök i Bromarv. De tillredde Coc au vin på västnyländskt vis och enligt nose to tail principen: man börjar med att nacka och plocka sju tuppar från hönsgården i Hummeldal.

Arkiv Eker | Lokalarkivet Arresten

Bitte Westerlund

HIPPIEKOSSOR INNE I VIKEN

En stor del av året vistas jag här på vår udde vid Nitlaxvikens inlopp. Det behövs en besökare från stan för att jag ska få upp ögonen för vilket smultronställe vi har längst in i viken; min väninna Anna berättar nämligen att hon varit på fest hos vänner som hyr ett litet sommartorp i Nitlax by. Hon förklarar begeistrat – hur tama och underbara grannens ”hippiekossor ”är och vilken trevlig och pratsam bonde de träffat. Han har så väl hand med de stora djuren och låter gästerna klappa dem, säger hon. Läs mer om de klimatsmarta djuren och ett av mina smultronställen i kapitel Hippiekossor i Nitlax.

KUNGSVÄGEN

Med boken i hand kan man färdas längs den gamla Kungsvägen. Kungsvägen, eller den Stora strandvägen som är den medeltida väg som anlades för att förbinda Åbo och Viborg. I västra Nyland löpte den via Tenala och Pojo till Karis där den delade sig i en sydlig rutt via Ekenäs, Raseborg slott och Ingå, och en nordlig rutt via Kyrkstad i Virkby och Sjundeå. Vägarna förenades i Pickala. Därifrån fortsatte Kungsvägen österut via Kyrkslätt.

Längs Kungsvägen, eller i dess närhet hittar vi producenter, som har egna kapitel i denna bok: Viltgården, Backers, Fiskars bruk, Frimans, Lill-Breds, Mats Träd & Gård och Svartå Slott. Man kan alltså äta sig mätt hela dagen längs Kungsvägen: Morgonkaffe

Bildtext?

Mats Nyman

hos Backers, lunch i Fiskars, eftermiddagskaffe hos Frimans och middag på Svartå Slott.

Det finns en förening för att främja turismen längs Kungsvägen. Primus motor i föreningen Kungsvägen är Mia Aitokari, som för övrigt nämns i avsnittet om Caramillas karameller.

Kungsvägen kan ses som en sammanbindande länk för hela södra Finlands matkultur.

Vad vill måltidsresenären då ha? Framförallt en upplevelse och gärna en måltid med koppling till plats och säsong. Som ett exempel serverade Stallkrogen i Bromarv lokala tapas och kallade dem "jepes". Smårätterna hade fått sitt namn av Jeppe Karlsson i krögarfamiljen. Kammarherrens kalas på Svartå slott är en annan sådan, mer lukullisk måltidshelhet (se sista kapitlet i boken).

Trender inom måltidturismen lyfts fram på olika seminarier. Vad vill resenären ha? Det som är unikt för en plats är nyckeln till att skapa intresse hos besökaren, sägs det. När man åker ut i vår stora skärgård så vill man gärna ha nyfångad fisk. Men det finns ju knappt någon fisk om somrarna. Yrkesfiskarna är frustrerade över att sälar och skarvar äter upp fisken och förstör bragderna. Så varför inte servera sjöfågel, skarv eller säl? Jo, det är än så länge förbjudet att förtära dem här.

Det finns olika projekt att återinföra Kungsvägen som begrepp och turiststråk.

Eva Tordera Nuño

Bitte Westerlund

Bitte Westerlund

Sutarfiléer från Nitlaxviken. Gamla tiders kokböcker har gott om recept på både sutare, braxen och mört som ansågs vara fin matfisk. Så vill du vara riktigt modern, miljömedveten och hälsosmart så är det mormors fiskrecept som gäller.

SMARTFISK – INTE SKRÄPFISK

Tänk om vi vid den här delen av Kungsvägen kunde servera braxentungor såsom förr i tiden. Under den svenska tiden fram till 1809 sägs det ha skickats mycket braxentungor från Prästkulla till Stockholm. I Heimlaxviken mellan herrgårdarna Karsby och Prästkulla kommer det återigen mycket braxen, id, gädda och björkna.

I den svenska societeten ansågs braxentungor vara en gastronomisk lyxvara. Rätter med braxentungor vandrade in i Finland med den svenska kungens utsända och dåtidens gästgiveriverksamhet. Man konserverade braxentungor i mänger i kokvattnet från fiskhuvudena som innehåller gelatin. Kunde idag serveras med gräddfil smaksatt med riven pepparrot och varför inte skogslök, även kallad kajplök, som torde trivas i våra trakter.

OM KAJPLÖK OCH RAMSLÖK

Jag planterade ifjol några kajplökar som jag fick både från Åland och från Blekinge. Jag hoppas verkligen att kajpen med vitlöksdoftande gröna stjälkar ska sprida sig bättre än ramslöken hittills gjort. Mina 20 ramslöksplantor från Sjundeå, Estland och Öland har inte velat föröka sig. Antagligen borde jag ha låtit dem växa i fred i fem år, som någon sade att man ska göra. Istället har jag ett par år åkt till vännernas ramslöksparadis på norra Öland och där fått plocka bilen full med ramslök. En del torkade vi för ramslökssalt, en del gjorde vi till ramslökssmör som frystes in och en del lades helt enkelt i glasburkar i kylskåpet i öländsk rapsolja och litet salt. Av den färska gjorde vi nässelsoppa med ramslök, ramslökssill, ramlökspaj och ramslökspesto. Nu är det bara att hoppas att de egna ramslöksodlingarna klarat vintern igen.

Ramslök är en delikat och tidig primör. Ramslökssmör är gott till allt. Man kan också köra färsk ramslök i mixer, tillsätt litet olja och salt, sätta på burk och förvara i kyl i över ett år. Bladen liknar liljekonvaljens, som är giftig, så de bör inte förväxlas.

Daniel Fyffe

NYA MATTRENDER I VÄSTNYLAND

Hoppas tryffel- och svampodlingarna [XXX] i Karis-Lojo lyckas. Likaså den nya uppfödningen av syrsor på Villa Mangs i Mjölbolsta. Förråden med torkad skogssvamp borde fyllas, för alldeles för mycket näringsrik svamp ruttnar bort. Dessutom ska vi inte glömma de ätliga vilda växterna. De är många och fina i våra trakter. Catherine Munsterhjelm arrangerar turer där du kan bekanta dig med dem.

VAR ÄR GETTERNA?

Det finns många gårdar med biffdjur i Västnyland. Rilax, Nyby, Gårdskulla, och Bondböle för att nämna några. Fårfarmarna är minst ett dussin. Svingårdar lyser dock med sin frånvaro, likaså getgårdar. Ukkolan Vuohitila i Mjölbolsta gav upp getmjölksproduktionen. De 60 getterna från Vimonböle flyttade i sin tur med Shanti Limnell till Portugal. Så här finns definitivt en nisch att fylla. I synnerhet då den franske ostmästaren Thierry Jung har återvänt till Fiskars och är redo att göra getost.

I boken har vi valt att berätta om Nitlax Highland som är en ny ekologisk producent av klimatsmart kött.

Det finns bara några getter i trakten, men efterfrågan på getmjölk är stor.

Octavian Balea

Kari Pullinen

Från bondgård till bord. Istället för att vara supermarketzombies vill vi nu tillbaka till rötterna med ekologiska och närproducerade produkter. Det blir allt mer populärt att kocka och äta tillsammans.

VILT OCH LOKALT ÄR KLIMATSMART

Min man och vår yngre son har, av olika anledningar, så gott som helt slutat äta kött. Fast sonen anser att hjortkött är klimatsmart och köpte en hel hjort av lokala jägare.

Jag är själv köttätare och fondfreak. Tog välvilligt hand om en hel säck med hjortben som jägarna inte ville ha och kokade buljong i 44 timmar. Från kräftskivorna brukar jag ta till vara skalen och göra kräftfond, som blir en fantastisk soppa.

Det behövs tydligen företag som Viltgården i Ingå och EU-projektet "Välmående av vilt" för att lyfta fram de stora mängder viltkött som hittills fyllt frysarna hos jaktlagsmedlemmar och skogsägare.

Nu får man tag på viltkött bara via egna kontakter eller via Viltgårdens webbshop.

På Origo i Hangö åt vi en läcker sjöfågel från Hangöudd (Med hagelfara! står det på menyn; sådana utmaningar gillar vi, red. anm.). Origo är inte närmare presenterad i boken, men krögaren Jan Westerling är värd en eloge för att han håller öppet året om och att han serverar mycket lokalproducerat. I en grannrestaurang i magasinsbyggnaden frågade jag i augusti häromåret varifrån deras potatis kommer. Från Sverige, var svaret. Alltså i augusti! Underligt då det odlas fantastisk färsk potatis hos Sjöbergs på Västankärr gård i Täktom. Summa summarum: man ska våga fråga var maten kommer ifrån, ge kockarna en tankeställare eller kanske ännu hellre tipsa om vem som kan leverera närproducerat.

LOKALA RÅVAROR, EKOLOGISKT, GOTT, RENT OCH RÄTTVIST. ALLT FINNS HÄR!

Men stoltheten över den egna maten och producenterna kunde synas bättre i Västnyland. Tenalaborna var förr i tiden stolta över sin Gennarbylimpa och sin Tilsiterost, ja även över Valios Camembert. Glorias pensionerade chefredaktör har berättat att hon på 1970-talet köpte åtskilliga Camembert ostar från Tenala. På en gammal tryckplatta jag kommit över står det Stäuber Tenala Finland. Det var Roquefortost från Tenala och mejerikungen schweitzaren Ernst Stäuber var säkert stolt över att Tenala då var Finlands näst största ostkommun. Nu lyfter vi igen fram Tenala som en ostby. De senaste åren har jag nämligen upplevt att man börjat ge de helt närproducerade ostarna Stauberger, Mildred och Agnes som gåvor. Man kan få dem packade enligt eget val i färdiga presentförpackningar! Kanske med en maltlimpa eller skärgårdschips från Backers till. Någon kom till studentfesten med en presentpåse innehållande Mörby Gårds speltpasta och mjöl av olika slag, med recept. Och Tallbacka trädgårds Partymix låda som innehåller ett trettiotal olika sorters granna tomater är ju succé på vilken sommarfest som helst.

Informationen och konsumentupplysningen kunde dock vara bättre. Hur tillreder jag den där vackra grågröna pumpan från Mats Träd & Gård invid Kungsvägen i Tenala? Eller de näpna små djungelgurkorna som växer fram i hundratal på plantan inköpt från Mary Kuusisto på Ekenäs torg. Vad gör man med den vackra kryddfisken, som förresten gärna kunde komma i glasburk.

LOKALA BYAEVENEMANG LOCKAR

I Ingå är alla stolta över marthorna som inför den årliga hantverkardagen skalar 400 kilo närproducerad potatis till potatisgröt. På Skåldö och i Bromarv ställer föreningsfolket till med stora fisklunchar med 30 olika sorters strömmingsrätter, men de kalasen ordnas bara en gång i året och är fullbokade långt i förväg. Kunde någon sälja in och arrangera sådana kalas för turister och andra hungriga? Det finns alltså en stor efterfrågan på dylika tillställningar! Det skulle dessutom vara en verklig närmatsupplevelse att fiska strömmingen själv, rensa den och sedan själv halstra den.

Vårt koncept grundar sig på principen "from nose to tail", vi vill återinföra de bortglömda styckningsdelarna till matbordet eftersom vi anser att varje del på djuret kan ge en smakupplevelse.

BILD?

Matentreprenören Anna-Maria Niskanen prövade på att bjuda på fisklunchеr på sin sommarstuga på ön Matgruvan. Det var mycket lyckat den gången vi var där med Slow Food Helsinki. Höjdpunkten var de nyrökta flundrorna och kalvdansen. Gästerna från Italien och Kalifornien var mycket begeistrade.

MATTURISMEN

Enligt företaget TCI Research finns det 122 miljoner matintresserade resenärer enbart i Europa.

Till Finland kommer dessutom stora grupper turister från Asien. De vill säkert smaka på våra lokala syrsor, som numera odlas på min avlidne farbrors gård Villa Mangs i Mjölbolsta. Själv har jag ju med god aptit ätit myror i Kina i tron att det var vallmofrön.

Mattturismen utgör en stor potential för Västnyland som destination. Alla ska ju äta. Dessutom har intresset för mat och dryck som upplevelse vuxit.

Vill vi att den västnyländska skärgården och naturen ska synas på tallriken? Ja då ska vi lyfta fram den. Det gör vi ju i denna bok. Det kändes fint då min favoritkock Nick Victorzon bjöd på hemlagad glass kryddad med sprängticka som vuxit på en björk invid min mormors födelsehem på Rågö. Jag deltog i en kurs i ätliga vilda växter som företaget Helsinki Wild Foods arrangerade vid kurscentret Calliola i Snappertuna.

Turistbyråerna gör också sitt bästa att hjälpa konsumenter och producenter att hitta varandra. På en del kommuners webbplatser finns listor över var de olika självplocksgårdarna, rekoutdelningarna och sommartorgen finns.

Vi gör i sista kapitlet nedslag på rekoutdelningar och sommartorg. Och förstås på den stora Slow Food festivalen i Fiskars. Där brukar man hitta det mesta i matväg under den första helgen i oktober.

TACK TILL ALLA!

Föreningen Slow Food Västnyland med ordförande Diana Nyberg Lindholm i spetsen har helhjärtat stött projektet. Ett stort tack till de många stiftelser och fonder som stött utgivningen av boken. Och en plump i protokollet till dem som anser att mat inte är kultur.

Tack till alla medverkande i boken, alla skribenter, alla fotografer och alla som varit med och kokat ihop denna mångsidiga buffé.

Vi hoppas boken ska ge inspiration och mycket matglädje.

Ekenäsfotografen Harry Holmströms bilder från 1963 av notdraging i Bromarf, såsom kommunens namn skrevs förr i tiden.

Harry Holmström | EKTA-museum