

Matresan 6 oktober

48 st SPF Kamrater var på en matresa till mathantverkare runt om i Närke.

Första stopp blev Berga skafferi- Gårdsbutik på Berga Gård, Fjugesta.

Där möttes vi av Lisa, dotter på gården. Gården har varit i familjen Schneiders ägo sedan 1964.

Gården drivs som en helt ekologisk gård, det finns 12000 st frigående ekologiska höns, varje höna värper ett ägg per dag så man förstår att det blir många ägg att ta hand om varje dag.



Berga skafferi har ett stort café som har många andra närproducerade produkter från andra gårdar i länet. Gården hade också en stor fårproduktion så det blev många små lamm på våren att ta hand om.



Det fanns en liten avdelning som var helt obemannad. Där kunde man ta vad man ska ha och sedan svischa beloppet.



Många passade på att köpa kaffe och någon god kaka till innan färden bar vidare till nästa stopp.

En ensam herre stod i det stora inhängande och ropade på alla sin 12000 fruar att dom skulle komma ut och visa sig för här är ju en hel buss med SPF- are, från Örebro men ingen kom, det var ju lite regn i luften, dom var väll rädda att förstöra frisyren kanske?



Väl framme i Kumla och det ekologiska surbrödsbageriet LOKAL fick vi en verksamhetsberättelse av en av ägarna, han berättade att kyrkan var till salu, han köpte den och började med sin verksamhet där.



Vi har lärt oss hantverket den mest tålamodsprövande av vägar: Genom att misslyckas. Vi bakar, studerar, klämmer och smakar tills brödet har den konsistens, smak och det utseende som vi själva älskar. Butiken är liten så det blev en kö utanför det fanns påser att köpa med lite av varje som tillverkades i den lilla träkyrkan. När alla hade handlat klart bar det av för lunch.





Väl framme i Hällabrottet och E-Gastronomi där väntade Niklas och Anna Edgren och hälsade oss välkommen till bords



Här serverades en sallad som varieras efter säsong som förrätt därefter serverades kalvfärsbiff smaksatt med vitlök och örter, klyftpotatis, brynt lök sky, grillade grönsaker och kaffe och en kaka som efterrätt.



Det var en väldigt uppskattat måltid.



Under kaffet tog Niklas mikrofonen och gav oss en berättelse om huset och om deras jobb att färdigsätta Trilobiten. Dom har en levande matstudio som ordnar allt från bröllop och konferenser, aktiva matlagningskurser och galna middagar. Niklas & Anna Edgren har delat större delar av livet tillsammans, Har även jobb inom restaurang, som kock, konsult och inspiratör samt inom design och färg.

Mätta och belåtna bar det iväg till till Lithells fabriks försäljning. De flesta som kom tillbaka till bussen bar på välfyllda påsar och kylväskor så nu blev det fullt i bussens lastutrymmen.

Innan vi lämnade parkeringen på Lithells hade busschauffören en liten överraskning, han hade fått gåvor till oss på alla ställen vi varit. Vi numrerade anmälningslistan och lottade ut gåvorna som vi drog med hjälp av en slumpgenerator i telefonen, mycket uppskattat. Sedan bar det av hem till Örebro.



Ett stort tack till alla som var med och gjorde även årets matresa till ett trevligt minne.

Text H. Emanuelsson Foto A. Calleberg