

Maten blir en allt större del av resandet och medvetenheten om vad man äter och var maten kommer ifrån bara växer. På denna resa tar vi er med till några av eldsjälarna inom svenskt lantbruk och småskalig produktion. Upptäck hur den svenska maten odlas och förädlas. Auktoriserad guide med lantbrukskunskap medföljer under hela resan.

Programförslag ”Från Jord till Bord – en resa i Matlandet Sverige” Värmland

Vår auktoriserade guide möter upp utmed vägen

Dagen börjar med **förmiddagskaffe och smörgås på Grön Ko Café & Saluhall**. Gårdsbutik och saluhall med bl.a. ekologiskt nötkött från den egna gården.

Resan fortsätter

Besök på **Guteruds Gård**. Gården ägs av tre bröder och här finns bl.a. 210 mjölkkor. Följ med bakom kulisserna i en modern bondes liv.

Lunch serveras på **Fyrens restaurang**. Medan fyren fortfarande hålls igång har fyrhuset byggts om till en mysig sjörestaurang. Njut av kockens kreationer medan Vänerens vågor rullar in utanför fönstret.

Dagens sista besök blir på **Carli Choklad** i Karlstad. Visning av chokladtillverkning och provning av praliner. Passa på att köpa med dig några godbitar hem.

Hemresa, guiden tar adjö vid upphämningsplatsen.

