

# DALA-DEMOKRATEN

## Skördefest arrangeras för andra året

Publicerad: 2011-08-25 05:50



Sören Andersson, Vika Bröd, Birgitt Broström, Saxbos naturliga, Liselott Dahlin, Liss Ellas senap, Camilla Sparring, föreningen Skördefesten och Maria Sandberg, Garpenbergs Herrgård, bjuder in till en Skördefest i södra Dalarna..FOTO: MIKAEL ERIKSSON

**Helgen 2 till 4 september öppnar de lokala matproducenterna i Avesta, Hedemora och Säter sina anläggningar. Detta då det för andra årets arrangeras en Skördefest i södra Dalarna. En av nyheterna för året är den pizzatävling som arrangeras.**

Under våren arrangeras i såväl Avesta som Säter Konstlundor där konstnärerna i de två kommunerna bjuder in allmänheten till sina ateljéer. Så här i skördetider under hösten är det dags för en annan form av konstnärer att bjuda in och visa upp sina verksamheter - det är de lokala matproducenterna som öppnar upp sina anläggningar. Och nu är även Hedemora med.

Sammanlagt deltar drygt 30 matproducenter, och det är allt från Vika Bröd i Gustafs och Milko i Grådö till de lite mindre producenterna som Kryddan i tillvaron i Stjärnsund och Saxbos Naturliga i Avesta.

För att använda ett passande uttryck handlar det om att man visar upp från ax till limpa, det vill säga hela kedjan med matproducenter finns representerade allt från de som odlar grönsaker till mathantverkare, butiker och restauranger.

I samband med Skördefesten arrangeras tre marknader, på fredagen är det Genuin Dalamarknad i Hedemora. Och under lördagen är det Bruksmarknad i Stjärnsund och Matmarknad i Säter.

En nyhet för året är den pizzatävling som utlysts inför Skördefesten. Minst fyra lokala råvaror ska ingå i pizzen och en pizza kommer att kora till officiell skördefestpizza 2011. Dessutom kommer Avesta, Hedemora och Sätters bästa pizzor att utses.

En tävling som återkommer för andra året är pajtävlingen. Även här gäller det att man använder lokala produkter för att skapa en läcker dessertpaj, och där en matkunnig jury kommer att kora vinnaren. Tävlingsbidragen ska lämnas in på turistbyrån i Säter.

En annan nyhet är att äppelexperten Olle Ridelius kommer att finnas vid Myggs Musteri i Rörshyttan och hjälpa till med artbestämning av olika äppelsorter.

MIKAEL ERIKSSON

023-476 91 / 070-226 79 05

[mikael.eriksson@daladem.se](mailto:mikael.eriksson@daladem.se)