

Motiveringar diplomutdelning december 2014

Brödkultur i Norra hamnen

Diplomet går till Petter Polacek ägare, stenugnsbagare och drivande person till Brödkultur i Norra hamnen. Här bakas en mängd olika surdegsbröd som Levain, Poilâne, Kaffekavring, Kornbröd, Knäcke och bröd gjort på lin. Brödkultur bakar en mångfald av gott bröd som fallit Helsingborgarna i smaken..

Surdegsbrödet har blivit en succé bland svenska konsumenter. Och en stor förändring i brödatandet har skett i Sverige. Vem minns inte alla torra smaklösa bröd, som ibland var söta under 1960- och 1970 talet.

Hos Brödkultur görs allt från grunden eftersom det blir så enormt mycket godare; som exempel kavlas croissanterna för hand med riktigt smör, mazarinerna fodras med hemgjord mördeg och sylten till björngrottorna kokas på plats.

Larsviken - motivering

En grundförutsättning för Larsviken är att all odling och produktion sker så naturenligt och med minsta möjliga miljöpåverkan, eftersom de har en medvetenhet om att jorden som brukas är ett lån från barn och barnbarn, som måste vårdas och förvaltas på bästa sätt.

Deras potatissamling fortsätter att utöka med några mycket gamla och en del helt nya sorter. De försöker hålla sig kring cirka 550 sorter och tar bara in unika sorter med historia och unika egenskaper.

I deras välfyllda gårdsbutik finns massor med råvaror odlade på gården men också noga utvalda produkter som honung, frukt, ost, och kött från andra närodlare och närproducenter. Detta ger kunderna möjlighet att enkelt kunna handla från fler småproducenter i närområdet. Utbudet följer årstiden och här kan man också köpa Larssons Chips. Hantverksmässigt hemmagjorda gjorda på potatis och rotfrukter producerade direkt från gården från åker till färdig påse.

Goa Gård - motivering

Goa Gårds ambition är en självhushållning med lyckliga Linderödsgrisar, som får vassle och annat "gott" som blir till prima kött. Dessutom föder de upp getter och höns samt odlar i liten skala. De har en gårdsbutik där de säljer sina ekologiska produkter som getost från eget mejeri, marmelad, kött, korvar, säsongsgrönsaker och örter.

De jobbar i liten skala med sin ostproduktion och erbjuder smakupplevelser från förr med moderna visioner där mjölken kommer från deras svenska lantrasgetter som går ute året om på bete.

Ni gör goda ostar som kittosten Himlago, Black box som rullas i brända örter, Holy moses och Rödluvan är några andra ostar i ert sortiment.