

MAT, MÅLTID OCH KULTURUPPLEVELSER 26&27 AUGUSTI 2017
NOT QUITE, FENGERSFORS BRUK WWW.GLUSKPADALSLAND.SE

PROGRAM



LOKALA ODLARE, BRYGGARE, FÖRÄDLARE, BAGARE,
MUSIKER, KONSTANTVERKARE OCH KONSTNÄRER M FL

**SMAKA, SMUTTA, PROVA, NJUTA, LÄPPJA,
MUMSA, SE, BEUNDRA, LYSSNA, LÄRA,
TRÄFFA, KÄNNA, HANDLA, GAFFLA,
DANSA, DIGGA, SKRATTA & BARA VARA!**

HELGENTRÉ 100 KR / UPP TILL 18 ÅR GRATIS

LÖRDAG

11 INVIGNING OCH ÖPPNING

11 MUSIK GALLIMATIAS ORKESTER

Låtar och sånger från gränstrakterna mellan det finska vemodet, det svenska svärmodet och det amerikanska högmodet - deras eget musikalkiska Tretrikersröse.

11.30 GLUPSKA KÖKET NY VARDAGSMAT MARIA ZIHAMMOU

Maria berättar hur man på ett hållbart sätt kan lyckas att laga godare och enkla vardagsmat, om att handla smartare, ta hand om matresterna och planera matlagningen. Vi ger oss ut och möter maten på en resa runt jorden och pratar om framtidens smakhorisonter. Föredrag och workshop där man även får möjlighet att köpa Marias kokbok, Ny Vardagsmat

11.30 FÖREDRAG I FÖNSTERVERKSTAN KAFFEREPETS HISTORIA BIRGITTA RASMUSSEN

Med nästan 50 böcker i bagaget är hon bakbokslegendaren som har inspirerat och väglett generationer av baktusiaster. Hon är kvinnan som varit med och skrivit böckerna Rutiga kokboken och Sju sorters kakor. Kafferepets historia är ett ämne som lockar, kafferepet är fortfarande hett.

12-15 WORKSHOP I SMEDJAN FR 10 ÅR & UPPÅT PROVA PÅ SMIDE JESSICA FLEETWOOD

Prova på smide med feministmeden Jessica Fleetwood i ca 15 minuter
Kom och smid något matnyttigt! Varför inte ett grillspett till marshmallows eller kanske ett växtstöd till din sockerärta?

12-15 WORKSHOP I OCEANHALLEN PROVA ATT LAGA OCH SMAKA ÄTA TILLSAMMANS

Testa att laga mat från olika kulturer med Äta Tillsammans-gänget från Dals Långed! Under året som gått har de träffats på torsdagskvällar för att mötas kring maten och smaka på varandras rätter. Mat från hela världen har lagats och ätits tillsammans. Nu kommer projektets hjärnor till Glupsk - och ni är alla bjudna! Let's eat together.

13 FÖREDRAG I FÖNSTERVERKSTAN FERMENTERA; MAT MED JÄST, MÖGEL & BAKTERIER SURTANTEN

Jenny Neikell är folkhälsovetaren som sadlade om och blev Surtanten. Med surkål i blodet berättar hon om syring med hjälp av levande, hälsosamma mikroorganismer som skapar fantastiska smakupplevelser. Allt utifrån sin bok Fermentera; mat med jäst, mögel & bakterier.

13 MUSIK GALLIMATIAS ORKESTER

13-15 WORKSHOP FÖR BARN I OCEANHALLEN FÄRG OCH TRYCKSTÄMPLAR MED GRÖNSAKER KERSTIN HELENESDOTTER

Prova att göra färg och tryckstämplar med grönsaker med Kerstin Helenesdotter från Tillsammansodlingen.

13.30 GLUPSKA KÖKET SÅ FUNGY!

Hur går fermentering till? Och vad är tempeh egentligen? Så Fungy! har svaret. Med en stark dos självrelativering och passion för allt som närmar sig mögel, svamp och annat småkrup. Yes, very "fungy", indeed!

14-16 WORKSHOP I OCEANHALLEN FÖRÄDLA DITT SKRÄP JOHANNA TÖRNQVIST

Hur kan vi använda våra lokala resurser och det överflöd av material som det moderna samhället skapat i vårt hantverk? I denna workshop förädlar vi vårt skräp och skapar dekorativa tillbehör av våra egna sopor. Inledande introduktion av Johannas arbete och om hållbarhetsfrågor i allmänhet. Allt material ingår, men du är naturligtvis välkommen att ta med ditt eget skräp! Max 20 deltagare.

14 VISNING AV UTSTÄLLNING I FÖNSTERVERKSTAN

FIKABORDET KAROLINA HÄGG Se "Hela helgen" kl 11.

14.30 FÖREDRAG I FÖNSTERVERKSTAN DE SJU SORTERNAS KAKOR BIRGITTA RASMUSSEN

Småkakorna är mer populära än någonsin och vem vet mer om kakor än kakdrottningen, bullgumman, kaktanten och småkakans apostel - Birgitta Rasmussen?

14.30 GLUPSKA KÖKET JÄGARFÖRBUNDET OCH AXELS CHARK

Jägarförbundets Janne "kocken" Axellsson lagar viltmat av råvaror från Axels chark. Välkommen att smaka!

15 VID ENTRÉN VANDRING I TILLSAMMANS- ODLINGEN DAVID EKLUND

Följ med på en inspirerande vandring i Tillsammansodlingen i Fengersfors med David Eklund, trädgårdsmästare och initiativtagare, som berättar om hur de odlar grönsaker och gemenskap.

15 MUSIK GALLIMATIAS ORKESTER

15.30 GLUPSKA KÖKET MED NATUREN SOM SKAFFERI SVENSK GOURMETSVP

Svamp som smakar hummer, granskott och ramslök. Svampkonsulenten Malin Mobrandt guidar oss genom naturens skafferi.

16 MATMARKNADEN PACKAR IHOP FÖR DAGEN

17-19 WHISKYPROVNING I FÖNSTERVERKSTAN SMÅFATENS MAGI MACKMYRA

Vi får chansen att prova flera sorter av detta svenska whiskymärke. Här kan Alexandersson från Mackmyra Svensk Whisky berättar om Småfatens magi. Det innebär att vi först provar råsprit för att sen jämföra med när den har legat på olika 30-litersfat, till exempel svensk ek, oloroso, bourbon och så vidare...

OBS. Separat biljett krävs, ingår inte i entréavgiften. 18-årsgräns. Begränsat antal platser, förbokas via: www.glupskpadalsland.se och eventuella restplatser i Glupskentrén.



VAR LITE GLUPSK VETTJA!

SÖNDAG

11 ÖPPNING

11 MUSIK WENERN BRASS

Åmåls musikskola med dirigent Jörgen Johansson

11.30 MUSIK GALLIMATIAS ORKESTER

11.30 FÖREDRAG I FÖNSTERVERKSTAN

ÖRTER TILL NYTTA OCH NOJE LISBETH ALMARK

En berättelse om kulturhistorisk användning, kulinarisk fröjd och örter i huskurer. Lisbeth Almark har vuxit upp med örter, hennes första örtagård kom till på 70-talet och i 25 år drev hon Örtagården Mon, en av de största örtagårdarna i Norden med besökssträdgård och utbildning. Idag är Lisbeth bosatt i Bengtsfors.

11.30 GLUSKA KÖKET JÄGARFÖRBUNDET OCH AXELS CHARK

Se lär kl 14.30.

12-15 WORKSHOP I SMEDJAN FR 10 ÅR & UPPÅT PROVA PÅ SMIDE JESSICA FLEETWOOD

Se lär kl 12.

12-15 WORKSHOP I OCEANHALLEN

PROVA ATT LAGA OCH SMAKA

ÅTA TILLSAMMANS Se lär kl 12.

12.30 FÖREDRAG I FÖNSTERVERKSTAN

HÅLLBAR NJUTNING I ALLA LED PAUL SVENSSON

Det spelar egentligen ingen roll var eller vad man lagar – och faktiskt inte heller alltid hur mycket erfarenhet man har. Vad man lagar sin mat av, är däremot väldigt viktigt. Paul Svensson är TV-kocken, krögaren och kokboksförfattaren som från Fotografiskas restaurang levererar "hållbar njutning i alla led". Om den enkla och naturliga maten – den som i själva verket är grunden i all matlagning, men också den mest avancerade.

12.30 MUSIK PÅ SCENEN WENERN BRASS

Åmåls musikskola med dirigent Jörgen Johansson

12.30 GLUSKA KÖKET - MED NATUREN SOM

SKAFFERI SVENSK GOURMETS VAMP Se lär kl 15.30.

13-15 WORKSHOP FÖR BARN I OCEANHALLEN

FÄRG & TRYCKSTÄMPLAR MED GRÖNSAKER

KERSTIN HELENESDOTTER Se lär kl 13.

13 MUSIK GALLIMATIAS ORKESTER

13.30 GLUSKA KÖKET PAUL SVENSSON

Se, hör och smaka när Paul Svensson lagar mat på varor från festivalens utställare.

13.45 FÖREDRAG I FÖNSTERVERKSTAN

UTVECKLA MATHANTVERKET ELDRIMNER

Eldrimner är ett nationellt centrum för mathantverk som ger kunskap, stöd och inspiration till mathantverkare i hela Sverige, allt för att mathantverket ska utvecklas. Mathantverksrådgivning på plats för både den professionella utövaren och den som klurar på att kanske starta något!

14-16 WORKSHOP I OCEANHALLEN

TILLVERKA DITT EGET PAPPER KALLE & CAJSA

Prova på att göra papper på hantverksmässigt vis och färga med grönsaker.

14.30 FÖREDRAG I FÖNSTERVERKSTAN

BONDEN LIKA VIKTIG SOM BAGAREN!

BAGAREN & BONDEN

Kulturgärder, närhet och långsiktighet ger ett hälsosamt, vackert och gott livsmedel. Bagaren & Bonden är det ekologiska hantverksbageriet från Malmö där ursprung och tid är allt. Hör Karl Söderlunds berättelse om hur han som civilingenjör valde att starta bageri och om hur bondens betydelse är lika viktig som bagarens för att skapa ett bra livsmedel.

15. GLUSKA KÖKET SMAKA PÅ VÄSTSVRIGE SJÖSIDAN & BALDERSNÄS

15 MUSIK GALLIMATIAS ORKESTER

16 SUMMERING AV GLUSK PÅ DALSLAND

JOHAN ABENIUS, DALSLANDS TURIST AB

HELA HELGEN BJUDS BESÖKAREN DESSUTOM PÅ

11-16 GRILLA PINNBRÖD OCH HITTA PÅ ANDRA ROLIGA SAKER ÄRRSJÖBLOMMANS SCOUTKÅR

11-16 UTSTÄLLNING I JONNYS GARAGE

THE COLOUR WITHIN THERÉSE CARLSSON

En utställning i laboratorieformat där Therése Carlsson arbetar med naturliga färgningsprocesser, utforskar dess möjligheter och begränsningar i en konstnärlig process.

11-16 UTSTÄLLNING I GALLERIET GLUSK

En utställning med konstnärer, slöjdare och bagare med mat som gemensam nämnare. Kajsa Söderlund, Fritiof Runhall, Marion Larsson och Artisan bread

11-16 UTSTÄLLNING I FÖNSTERVERKSTAN

FIKABORDET KAROLINA HÄGG

Material: socker

Karolina Hägg använder de bruksföremål vi förknippar med att äta, att laga mat med och att ha på matbordet som utgångspunkter för att skapa en ny situation kring en måltid. I detta fall är det fikabordet hon undersöker, omvandlar och reflekterar kring.

11-16 FILMBUSSEN

SE FILMER I NOT QUITES NYA TEATERBUSS.

Se Tina-Marie Qwibergs dokumentär "Sista skörden" om hur vår viktiga matjord håller på att utrotas. Vi visar också filmer av konstnärerna Stella Palm, Funny Livdotter och Johanna Törnqvist.

& ÖPPET HOS

Brukets Papper&Bok, Brukets Godaste,
Not Quite Butik och Not Quite Café & Bistro

UTSTÄLLARE

Artisan glass
A taste of Britain
Agnetas honung och örter
Assareby Kvarn och Såg AB
Axels Chark
Baldersnäs Herrgård
Brukets godaste
Dalslandshonung
Dalslands Struts
Dalsspira mejeri AB
Eldrimner
Falafel Åmål
Fözös Langos
Gåsevikens grönsaker
Göteborgs Mandelrosteri
Hansen Kafferosteri
Hjärtebo gård
Jessica Fleetwood Exclusive Art
Jägareförbundet
Kasen AB
Kristinedals mjölkgård
Lillängens gårdsmejeri
Marianne's Biodling
Mayura Dumrongkijchaiporn
Myrångens bigård
Mor Carins Ostkaka
Not Quite butik
Not Quite Café
Nilsons Ost AB
Orient mat Åmål
REKO-ring Dalsland
Rostads Småbruk
Saffron Village
Svensk Gourmetsvamp
SwedishCountryLiving
Så Fungy!
Töllås fårgård
Västra Ämterviks Bryggeri

PROGRAM LÖRDAG KL 11-16

11 Invigning och öppning
11 Musik Gallimatias Orkester
11.30 Glupska köket Ny Vardagsmat Maria Zihammou
11.30 Föredrag i Fönsterverkstan Kafferepets historia Birgitta Rasmusson
12-15 Workshop i Smedjan fr 10 år och uppåt Prova på smide Jessica Fleetwood
12-15 Workshop i Oceanhallen Prova att laga och smaka Äta Tillsammans
13 Föredrag i Fönsterverkstan Fermentera; mat med jäst, mögel & bakterier Surtanten
13 Musik Gallimatias Orkester
13-15 Workshop barn i Oceanhallen Göra färg & tryckstämplar med grönsaker
13.30 Glupska köket Så Fungy!
14-16 Workshop i Oceanhallen Förädla ditt skräp Johanna Törnqvist
14 Visning i Fönsterverkstan Utställningen Fikabordet
14.30 Föredrag i Fönsterverkstan De sju sorternas kakor Birgitta Rasmusson
14.30 Glupska köket Jägarförbundet & Axels chark Janne "kocken" Karlsson
15 Vid entrén Vandring i Tillsammansodlingen David Ekelund
15 Musik Gallimatias Orkester
15.30 Glupska köket Svensk Gourmetsvamp Malin Moberant
16 Matmarknaden packar ihop för dagen
17-19 Whiskeyprovning i Fönsterverkstan Småfatens magi Mackmyra obs entré och anmälan

PROGRAM SÖNDAG KL 11-16

11 Öppning och Musik Wenern Brass med dirigent Jörgen Johansson
11.30 Musik Gallimatias Orkester
11.30 Föredrag i Fönsterverkstan Örter till nytta och nöje Lisbeth Almark
11.30 Glupska köket Jägarförbundet & Axels chark Janne "kocken" Karlsson
12-15 Workshop i Smedjan fr 10 år & uppåt Prova på smide Jessica Fleetwood
12-15 Workshop i Oceanhallen Prova att laga och smaka Äta Tillsammans
12.30 Föredrag i Fönsterverkstan Hållbar njutning i alla led Paul Svensson
12.30 Musik på Scenen Wenern Brass med dirigent Jörgen Johansson
12.30 Glupska köket Svensk Gourmetsvamp Malin Moberant
13-15 Workshop för barn Oceanhallen Gör färg & tryckstämplar m grönsaker
13 Musik Gallimatias Orkester
13.30 Glupska köket Se, hör och smaka med tv-kocken Paul Svensson
13.45 Föredrag i Fönsterverkstan Utvecklar mathantverket Eldrimner
14-16 Workshop i Oceanhallen Tillverka ditt eget papper Kalle & Cajsa
14.30 Föredrag i Fönsterverkstan Bonden lika viktig som bagaren!
Bagaren & Bonden
15 Glupska köket Smaka på Västsverige Sjösidan & Baldersnäs
15 Musik Gallimatias Orkester
16 Summering av GLUPSK på Dalsland Johan Abenius

MER INFORMATION PÅ

WWW.GLUPSKPADALSLAND.SE
FACEBOOK glupskpadalsland
INSTAGRAM #glupskpadalsland
#varliteglupsk

HELA HELGEN BJUDS BESÖKAREN DESSUTOM PÅ

Grilla pinnbröd i parken och hitta på andra roliga saker Årssjöblommans scoutkår
Utställningar; i Galleriet GLUPSK
i Jonnys garage The colour within Therése Carlsson
i Fönsterverkstan Fikabordet Karolina Hägg
& Öppet hos Brukets Papper&Bok, Brukets Godaste,
Not Quite Butik och Not Quite Café & Bistro

ATT VARA
GLUPSK PÅ
DALSLAND
ÄR ATT VARA
GLUPSK
PÅ LIVET

DALSLAND.com

VÄSTRA
GÖTALANDSREGIONEN
KULTURVÄRDE

Studieförbundet
Vuxenskolan



ÅMÅLS KOMMUN

Duni
REXCELL

DALSLANDSMAT

STENERBY

NOT QUITE