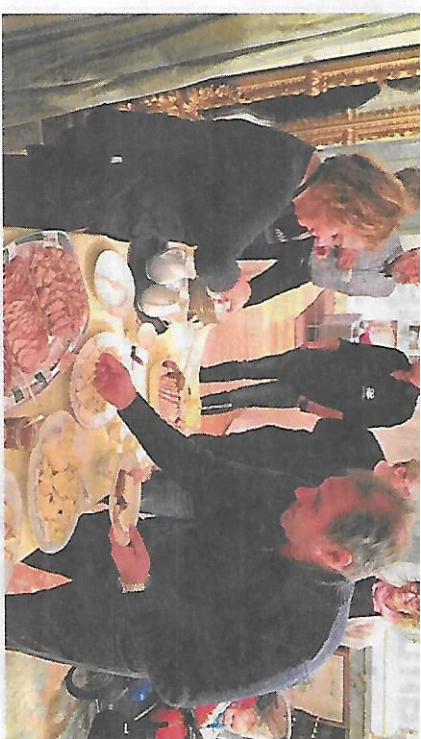




Matverkssvinnaren Siw Persson med kocken Hans-Erik Holmqvist som presenterade produkterna i finalen.

FOTO: AGNETHA BROLIN



Slotstfrun Yasmine Mossberg väljer helst mat från länet och kunde vid tävlingen duka upp en buffé med produkter från tävlingsdeltagarna.

## FAKTA MATVERK 2017

Gastronomiska matverk är en produkttävling där moderna livsmedel skapas i samarbete mellan lokala producenten, förädlare och kockar. Åtupplevelse, nyränkande, marknadspotential är några delar som bedöms.

Varje landskap utser en finalist till riksfinalen där årets matverk utses. Föreningen Matvärlden arrangerar landskapsfinalerna i Gästrikland och Hälsingland.

# Siw vann med protest

OCKELBO/GÄVLE Siw Persson har gjort årets bästa nyskapande landskapsmat i Gästrikland. Som landskapssegrare i Matverk 2017 får hon nu chansen att utveckla sin produkt - som hon skapat i protest.

Juryn, med landshövding Per Bill i spetsen, beskriver Siws kycklinglever som lyxigt krämig och alldeles underbar.

På tävlingen serverades den dels som en kylskåpskall skiva och som en mousse på en sked.

– Jag har verkligen försökt att få det att smaka som riktigt fin gåslever, säger Siw som själv arbetat fram produkten med stöd av Martin Sonefors från Reco-meat.

– Jag har köpt gåslever och smakat och provat mig fram till rätt smak.

Siw är kycklingproducent i Ockelbo och tar hand om nästan hela djuret vid slakt. Hon blandar levern med fet från skinnen och smaksätter med kryddor och salt.

När gåslever görs på traditionellt sätt tvångsmatas fåglarna för att göra levern så fet som möjligt.

– Vi skulle aldrig få behandla våra djur som de gör för att få fram gåslever, men vi får importera varan, säger Siw som bestämde sig för att göra en produkt som en protest mot behandlingen och dubbelmoralen.

Med segern i landskapsfinalen av Matverk 2017 får Siw kon-sult hjälp att jobba vidare med produkten.

I tävlingen bedöms doft, textur och smak, men också förpackning, regional koppling och marknadspotential.

– Vi har fram till mars på oss att hitta en bra förpackning och titta på designen, säger tävlingsledaren Linda Elvestig.

I mars går riksfinalen där Sveriges mest innovativa matprodukt med lokala råvaror ska utses. Då ska Siw bland annat jämföras med Hälsinglands vinnare, Hallåmburgare.

Fem rätter med ursprung Gästrikland deltog i tävlingen.

På andra plats kom Same-syrtig, en ost med råvara från Robert Eklundh, förädlad av Nadeel Naem på Högbo gård. Handelsförening och vidare utvecklade av Mikael Westelius i Högbo brukshotell.

På tredje plats kom Siw Perssons som även prisades för sin T-logi i kycklingfett som hon också utvecklade med stöd från Martin Sonefors.

AGNETHA BROLIN