

INBJUDAN INSPIRATIONSDAG:

# En skog av möjligheter



## Högtorp gård berättar om sitt nyskapande, att sköta skog och förädla skogens smaker

Ta del av en innehållsrik och kunskapspäckad dag där paret Engelmark-Embertsén inspirerar till ett nytt företagande med skogen som grund. Utifrån den egna gårdens verksamhet, Högtorp Gård, och skogen de äger och förvaltar berättar de om alltifrån skogsskötsel till förädling.

Biologen, skogsägaren, entreprenören Ola Engelmark och författare till boken *En skog av möjligheter*, vet hur man brukar skogen för att skapa bra förutsättningar och gynna både granskott och artrikedom. Den här mångfalden, gran, björk, älgört, blommor, bär och örter, tar sedan hans hustru hand om, kemiingenjören Lena Engelmark Embertsén. I ett modernt produktionskök förädlar hon skogens vilda växter till högkvalitativa matprodukter i form av olika slags sirapsorter, oljor, inläggningar och drycker. Smaksättare och delikatesser som förmedlar och förhöjer den nordiska smaken och som efterfrågas av såväl konsumenter som Kocklandslaget och restauranger runt om i Sverige.

**Onsdagen den 21 mars,  
Järvzoo, Järvsö  
kl: 10.00 – ca 14.00**

Efter föredraget så blir det mingel och kaffe.

Dagen är kostnadsfri för medlemmar i MatVärden, men om du uteblir debiteras du en kostnad på 250:-  
Kostnad för icke medlem: 250 kr + moms (313 kr)  
Fm- och eftermiddagskaffe samt lunch på Bergskrogn ingår.  
Anmälan senast den **12 mars** till [info@matvarden.se](mailto:info@matvarden.se)  
Ange ev. matallergi.

Har du frågor? Ring Linda på MatVärden på tel 070-593 65 32  
Vill du bli medlem i MatVärden? Avgiften per år är 250 kr.  
Gå in på vår hemsida och anmäl dig:  
<http://matvarden.se/bli-medlem-online/>



[www.matvarden.se](http://www.matvarden.se)

Välkommen!



HÖGTORP GÅRD



## Föreläsare: Lena Engelmark Embertsén & Ola Engelmark

Vi kommer att få smaka på gårdens olika produkter och det kommer att finnas tid för frågor och diskussioner.



Ola Engelmark har precis gett ut boken *En skog av möjligheter*. Boken kommer att finnas till försäljning på plats. Sitt annorlunda skogsbruk kallar han för *granskottskogs-skötsel*. Lyssna på Ola [här](#).

Besök deras hemsida [www.hogtorp.se](http://www.hogtorp.se)  
Det finns en film på Smakrikets hemsida om Högtorp Gård.

[Se här](#).



EUROPEISKA  
UNIONEN  
Europeiska  
regionala  
utvecklingsfonden