Matfatet

EN SMAK AV BYGDA

En smak av bygda

LOKALMAT OG DRIKKE FRA GÅRDER I REGIONEN RUNDT HALDENKANALEN I ØSTFOLD

Matfatet Ørje

Matfatet Ørje er et utstillingsvindu for lokal mat og drikke fra områdene langs Haldenkanalen.

Rett og slett GØRGOTT!

Hvorfor?

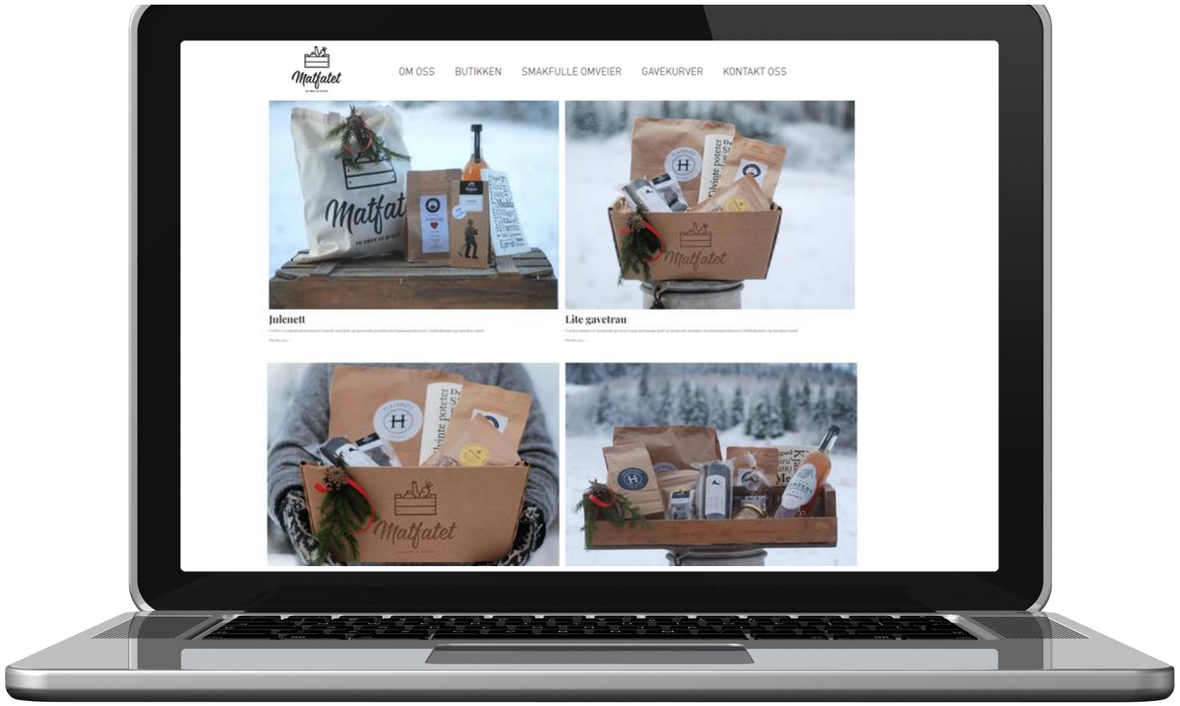
- Markedsføre gårdene og regionen
- Bidra til stedsutvikling
- Skape opplevelser
- Engasjere
- Teste markedets respons
- Øke kundegrunnlaget ute på gårdene

Butikkene

Matfatet
Matfatet kort
19,-
Ita
Medda
Hannsvl
Gargott
Tæflik
Gåsse sæj
SALG AV
ALKOHOL TIL
PERSONER
UNDER 18 ÅR
ER FORBUDT

GAVEKORT
SIKTFT MEL
STEINMALT
ØKOLOGISK MEL

Gaver med lokal mat og drikke



Prosjekter på veien hit

2017

Sommerbua ble født. Konseptutvikling og oppstartprosjekt i samarbeid med Haldenkanalen Regionalpark

2018

Rekruttering og kompetanseheving - lokalmatprodusenter i regionen rundt Haldenvassdraget - Innovasjon Norge

Utrednings- og tilretteleggingsmidler til rekruttering av nye produsenter i Haldenvassdraget Østfold Fylkeskommune

2019

En smak av Haldenkanalen i en boks - Fylkesmannen Oslo og Viken

Kongebesøk

Forstudie Bedriftsnettverk lokalmatnettverk i Haldenkanalen - Haldenkanalen Regionalpark

2020

Smakfulle omveier i Haldenkanalen - Fylkesmannen Oslo og Viken og Regionalpark Haldenkanalen

Jule pop-up i glasscontainer på Torget

2021

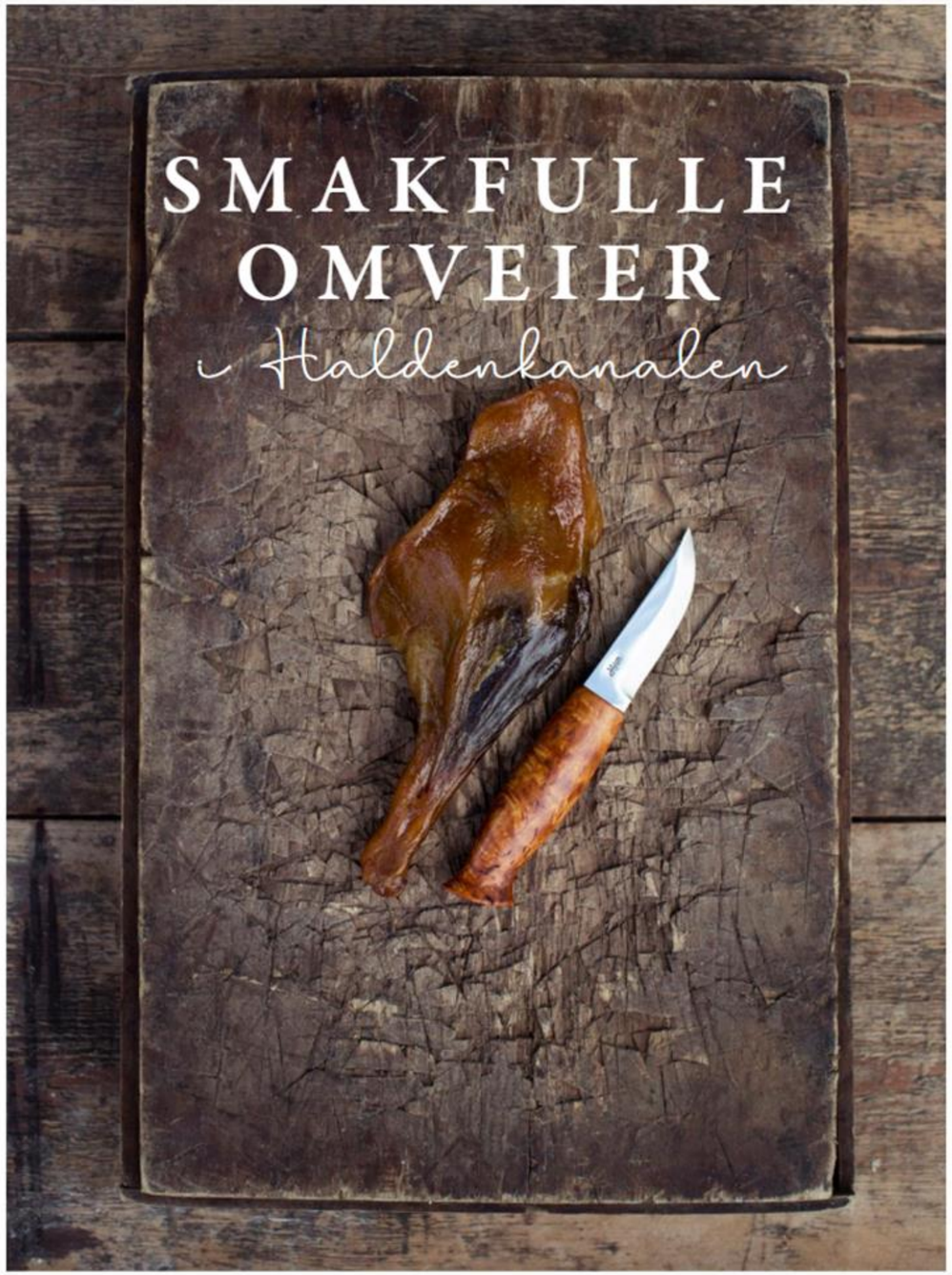
Sangen fra skogene i Haldenkanalen

Skogskasse Hafsrød

Åpning av helårsutsalg i Storgata Ørje

2022

Morgenklubben, Podcast Drømmeskogen og mye annet moro i det nye utsalget


SMAKFULLE
OMVEIER
i Haldenkanalen

Vi håper du er sulten på matopplevelser! Legg ut på en reise langs smakfulle omveier i Haldenkanalen og opplev et vakkert og levende kulturlandskap med mat og drikke, kulturarv, tradisjoner og kulturhistorie underveis.

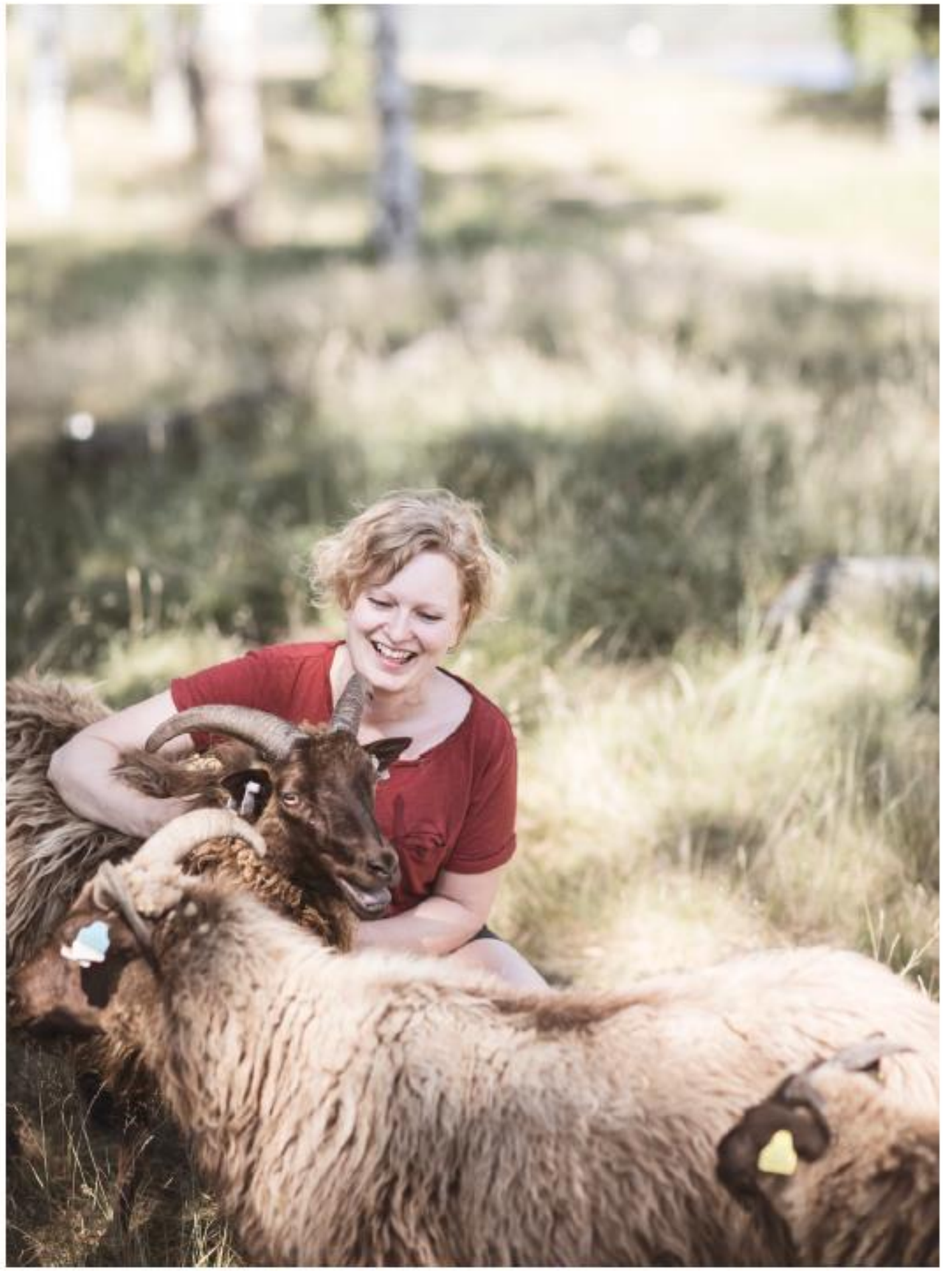
I Haldenkanalen og områdene rundt finner du et variert og rikholdig landskap, som avler et mangfold av råvarer og mattradisjoner. Et levende kulturlandskap kombinert med vill natur. Ta alle sansene i bruk. Gjennom maten kan du lukte, kjenne og smake på landskapet, og maten forteller historier om hvem vi er. Her er det lange og rike tradisjoner for konservering av mat, bakst og brygging. Nærheten til naturen har gitt rike jakt- og fisketradisjoner, og vårt frodige landskap og rike jordsmonn har gitt oss mulighet til å produsere noe av det beste markens grøde kan by på. Opplev naturens egne smaker med naturen som spiskammers. Dype skoger fulle av vilt, sopp og bær og et frodig landskap som gir rik tilgang på korn, meieriprodukter, egg, kjøtt og grønnsaker.

Langs Haldenkanalen finner du koselige spisesteder med kokker som brenner for de lokale råvarene. Her finner du små og store matprodusenter som produserer lokale produkter av høy kvalitet. På Matfatet møter du oss vanlige bønder. Vi som ellers i året har møkkete arbeidshender og beina godt planta på jorda. I sommersesongen setter vi fra oss møkkagreipa hjemme, og tar med oss råvarene våre til slusene i Ørje, slik at vi kan treffe deg. Over 30 produsenter er representert i utsalget, og her finner du en rekke av regionens spesialiteter.

Du er også hjertelig velkommen til å legge turen innom de mange gårdsbutikkene og selvbetjente gårdsutsalgene våre. Her treffer du ofte oss produsentene selv. Vi kan alle historiene om mat- og drikkeproduktene våre, og forteller dem gjerne til deg.

Smakfulle omveier i Haldenkanalen gir deg en smakebit av matopplevelsene du kan oppleve langs Haldenkanalen, og vi ønsker deg en god og smaksrik reise gjennom regionen vår! La deg imponere av store sluseanlegg, vakkert kulturlandskap og et mangfoldig og spennende dyreliv på veien. Langs kanalen kan du også bade, fiske, spise, oppleve kunst, kultur og den flotte naturen. Alt ligger til rette for en hyggelig ferieopplevelse for hele familien!

Håper vi sees!



"Det var fint å bo litt andre steder og jeg stortrivdes i både Trondheim og Bergen, men det er rart med det når du er oppvokst i et paradis som dette - da lengter du hjem til slutt" - Helene Østbye

flere sauer på Kinn enn at de kjenner igjen lammene når skinnfellene kommer i retur, så hver skinnfell merkes med navn og nummer før de selges. Alle dyrene får navn når de blir født, og navneinspirasjon henter de fra naboer, venner og bekjente, kongelige og TV-serier. Den ene søya heter Sissel Renate og er oppkalt etter en karakter i NRK-serien Heimebane.

"Vi syns det var et så artig navn, men heldigvis er det ikke så mange som har dobbeltnavn. Det hadde blitt tungvint," smiler Helene.

Den gammalnorske spælsauen har tykk og lang ull som gjør at de kan gå ute hele året. På Kinn har de tømt den gamle møkkakjelleren, og her kan sauene gå inn og ut som de vil i vinterhalvåret. Hver høst blir møkkakjelleren innredet med tørr halm, slik at det blir lunt og godt å ligge der. Fin utsikt over Rødenessjøen har de derfra også, men sauene velger stort sett å være ute, nesten uansett vær. Søyene klippes både vår og høst, og det er høy kvalitet på ulla til den gammalnorske spælsauen. Foreløpig blir ulla fra sauene på Kinn levert til Nortura, men Helene leker med tanken på å produsere eget garn. Hun strikker mye, og drømmer om å strikke med garn fra egne sauer.

Lammelår og fårikål har vært populære middager på Kinn i årevis, men de siste årene har det kommet flere og flere lammeoppskrifter på repertoaret. Både Helene og Anne liker å lage mat, og lammekjøtt byr på mange muligheter: Ulike lammegryter, lammefrikassé, fersk lammeribbe og hjemmelaget lammerull har blitt nye favoritter, og lammekoteletter har blitt et fast innslag på grillen. Men ifølge Helene er det aller beste og enkleste "plukklam" - langtidsstekt lammelår eller bog som er så mørt at det ikke nytter å skjære det i skiver. Kjøttet fra gammalnorsk spælsau er saftig og marmorert, en delikatesse som kan brukes til det meste. Det er mulig å bestille slakt av hele lam og søyer fra Kinn på høsten, og kanskje blir det flere produkter av kjøttet med tiden.

Selv om Helene er oppvokst på gård, ønsket hun seg mer fagkunnskap før hun skulle ta over gården. Hun bestemte seg for å gå voksenagronomkurs på Kalnes videregående skole. En fredag i måneden i tre år var det undervisning på Kalnes, og sommeren 2019 var hun ferdig utdannet agronom.

"Det har vært utrolig lærerikt og interessant, og det er godt å vite at jeg har grunnkunnskapen i bunnen når jeg skal drive gården selv." sier Helene.

"Det viktigste jeg lærte var vel at som agronom blir en aldri utlært. Jeg har så vidt pirka litt i faget de årene på Kalnes, og nå gleder jeg meg til å lære mer for hvert år."

Skog og utmark sto også på læreplanen på Kalnes, og det har gitt en ny dimensjon til de mange skogsturene Helene går i løpet av året. Hun har blitt mer oppmerksom på trærne og plantene, men for Helene handler skogen først og fremst om rekreasjon. De store skogområdene Nordskogen og Fjella ligger i gangavstand fra gården. Helene benytter seg ofte av de mange milene med turløyper i nærområdet, og skogen brukes også til jakt og skiturer. Når det er nok snø til at det lokale orienteringslaget kan kjøre skiløyper i Fjella, er Helene ute med ski på beina så ofte hun kan.

Helene er stolt av å bo i ei bygd som heier på de som satser.

"Ørje er et helt annet sted nå enn da jeg vokste opp her. Båtkafèen, Matfatet, Bakergården - alt det har vi fordi vi har flinke folk som tør å satse og som blir heiet på av lokalmiljøet. I Marker har vi ikke fokus på de få lokalene i sentrum som står tomme, men er stolte av og støtter opp om de butikkene og møtestedene vi har," sier Helene.

"Når du bor på bygda nytter det ikke å klage på at det ikke skjer noe. Det gjelder å stille opp på det som faktisk skjer, og ikke minst: selv forsøke å ta initiativ og bidra så godt en kan. Det synes jeg vi er flinke til i Marker", skryter hun.

Fra Ørje kjører du nordover langs vestsiden av Rødenessjøen. Ta til venstre mot Skislett ved den gamle butikken på Kallak. Følg veien gjennom det bølgende kulturlandskapet. Etter omlag 5 kilometer åpner landskapet seg, og du ser sjøen på høyre hånd. Når du passerer det vakre, gamle furutreet som ruver majestetisk på en fjellknaus på høyre side av veien, har du gården på venstre side. Kjør opp gårdsveien, og du er fremme på Taraldrud Gård.

TARALDRUD GÅRD

Camilla Nordmo og Kjartan Eg Ladden

Utsikten fra Taraldrud tar nesten pusten fra en. Rødenessjøen som glitrer i sola. Det vakre gamle furutreet, som står der så majestetisk og alene. Og i bakgrunnen den gamle middelalderkirken helt der ute på neset. Etter flere år i hovedstaden ble lengselen for stor, og det kjentes helt riktig for dem begge når Camilla og Kjartan i 2011 tok beslutningen om å flytte på landet og ta over gården her ved Rødenessjøen.

Taraldrud har en spennende historie, og tidligere var det både kornmølle, kraftverk, sagbruk og smie på gården. Ja til og med hoppbakke har det vært. Når paret tok over gården hadde kornproduksjon og skogsdrift vært de viktigste aktivitetene i mange år. Men i dag er Camilla og Kjartan stolte av å være en av tre gårder i landet som driver med oppfôring av Smaalensgås til slakt. Og i det gamle verkstedet har de etablert et gårdsbryggeri der de brygger små batcher med håndverksøl med lokal profil.

De store gjeddene i sjøen lokker utenlandske gjester til området i sommerhalvåret, og på Taraldrud bor de flott i den gamle Veslestua. Her får gjestene oppleve en gård i ull drift. Et levende jordbruk der årstidene setter sitt preg på virksomheten. På de grønne beitene rett utenfor gresser den flotte gåseflokken, og i bryggeriet kan gjestene lære mer om ølbrygging og smake gårdens egenproduserte håndverksbrygg. Målsetningen er at veien fra råvarer til ferdig øl i fremtiden skal være kort, og på gården vokser bygget rett utenfor bryggeridøra, og humla snor seg frodig oppover stabbursveggen. Dette gjør gården til en flott arena for å lære om både ølbrygging og råvarene bak, og Camilla og Kjartan tar imot mindre grupper i det lille og intime bryggerilokalet, som er innredet som kombinert produksjons- og selskapslokale. Gjennom en "Rundtur fra bygg til brygg" får gjestene godt innblikk i de ulike prosessene fra råvare til ferdig brygg. Og har gjestene lyst til å brygge sitt eget øl kan de bli med på et bryggeriverksted. Under kyndig veiledning er gjestene bryggmestere, og deltar aktivt i de ulike prosessene. Underveis lærer de mer om råvarene, og smaker på ulike typer håndverksøl.

Porteføljen består foreløpig av fire øl i ulike stiler. Alle med lokal profil, og selvsagt med navn som passer inn i området. For når de først skulle lage lokalt øl, var det også viktig for dem å lage produktene så lokale og unike som mulig. Camilla og Kjartan hentet fram gamle bilder fra gården og saumfarte gamle bygdebøker og historiebøker. Og nå når flaskene står i gårdsbutikken syns de det er ekstra morsomt å vite at mannen som pryder forsiden av "Kårkællen" en gang var en gårdsgutt som stod midt foran låven de kjenner så godt, og at karen som sitter på slåmaskinen på "Slåttekæren" kjørte akkurat her ute på bakken en sommerdag for mer enn 70 år siden. Fløtær var den første ølen de lanserte, og uansett hvor mange andre typer de produserer er det den folk spør etter, igjen og igjen.

"Fløtærølen vår er inspirert av historien rundt tømmerfløtingen

i Haldenvassdraget, og ble lansert i forbindelse med Soot-spelet, et årlig sommerspel i slusene på Ørje", sier Camilla.

"Vi hadde et ønske om å brygge et øl som får oss til å tenke på sommer hele året. Eller et perfekt øl til både fløting og spel! som vi sier", legger Camilla til og trekker på smilebåndet.

Og nå som de har fått på plass fire ulike grunnprodukter er tiden kanskje inne til å eksperimentere litt fremover?

"Jeg går hele tiden og kverner på nye ideer, og en oppskrift basert på råvarer herfra har vi snakket om lenge", sier Kjartan. Og ute på korntørka ligger fjorårets bygg bare og venter på å bli maltet. Så kanskje blir det en spesialbatch med helt lokalt øl i løpet av året?

På Taraldrud er bonden halvt dansk, og det har satt spor. En saftig gåsesteik er selvskreven på julaften, og hvert år samles gode venner til feiring av Mortensaften i november. Den viktigste dagen i året for en gåsebonde! Langbordet dekkes, og stemningen står i taket når gåsa serveres. På Mortensaften nytes gåsa alltid på tradisjonelt vis, som helstekt og med klassisk tilbehør som rødkål, og glaserte poteter. Men også andre danske særegenheter har inntatt gården, og bonden er ikke fremmed for å forsøke seg på både sprengt, og røkt gås hvis anledningen byr seg.

"Men favoritten, hvis vi bare skal velge en, er helt klart confiterte gåselår. Når man confiterer bakes lårene i fett i ovnen i lang tid, og smakene som utvikler seg er helt fantastiske", sier Camilla.

"Og har du rester av ferdig confitert gås stående i kjøleskapet, er et nydelige måltid aldri langt unna. Risotto med gås har blitt en restefavoritt her på gården!"

Men at det var akkurat gås de skulle ende opp med på Taraldrud var ikke like selvfølgelig. Camilla må innrømme at hun ikke var særlig begeistret da Kjartan en dag kom hjem med tre gåsunger han skulle fôre opp. Men da de senere fikk muligheten til å være med i et prosjekt for å redde Smaalensgåsa, en gås med røttene i Østfold, grep de likegodt sjansen. Sammen med to andre gårder har de gått sammen om å starte opp en kommersiell produksjon av den gamle landerasegåsa. Gjennom foretaket Smaalensgås fra Østfold arbeider de sammen mot en felles målsetning om å skape et kortreist og bærekraftig produkt. Hver gård har sin egen historie og identitet, og sluttproduktet kan spores direkte tilbake til den enkelte produsent.

"Det er morsomt å jobbe med Smaalensgåsa på flere måter", sier Camilla.

"For det første kjennes det viktig å kunne være med på redde en sårbar og kritisk truet rase, slik Smaalensgåsa er. Å gjeninnføre gåsa på matbordet er eneste mulighet til å få etablert en ny bærekraftig stamme, og det er derfor vi arbeider etter mottoet: Spis eller forsvinn!

For å få flere til å sette gås på matbordet igjen, har de arbeidet mye med å formidle egenskapene til den flott råvaren, og ikke minst hjelpe kundene med forslag til hvordan de kan få frem alle de gode smakene hjemme på sitt eget kjøkken. Gjennom prosjektet "Fra Oldemors kjøkken" har de hentet fram oppskrifter fra gamle kokebøker. Med hjelp av legatmidler fra Norges Vel har de søkt i historien til Smaalensgåsa og tilpasset oppskriftene til dagens kjøkken, slik at flere kan få øynene opp for delikatessen. "På oldemors kjøkken ble det tilberedt mye gås, og det er ikke tilfeldig at vi har lett oss tilbake til kunnskapen nettopp våre oldemødre hadde når vi har fordypet oss i gåsas vidunderlige verden. Oldemor visste sannelig hvordan man skulle håndtere ei gås, både når det kom til slakting og tilberedning. Hun visste hvilke teknikker hun skulle bruke for å få de gode smakene til å vare langt utover vinteren, og hun var en mester i å sørge for at ingenting gikk til spille. Confiterer du for eksempel gåsa slik oldemor gjorde, får du alltid et mørt og godt resultat", sier Camilla.

Men der teknikkene fortsatt er gjeldene, er det ikke alle oppskriftene de har kommet over som egner seg like godt i dag. De færreste vil nok for eksempel sette i gang med å lage den ikoniske retten fugl i fugl i fugl en ettermiddag etter jobb. Mer overkommelig for de fleste er nok den forenklede varianten, fugl på fugl på fugl. Et sommerlig grillspyd, mer tilpasset nåtidens hektiske hverdag. Og det er slik Camilla har arbeidet med oppskriftene. Hva kan gjøres enklere? Hva vil fungerer i vårt hektiske dagligliv der middagen må på bordet innen 30 minutter?

"Gjennom prosjektet har det blitt enda tydeligere at det er viktig å ta vare på de gamle tradisjonene og fortelle folk om den unike råvaren vår gjennom historiefortelling. Visste du for eksempel at nasjonalretten vår, fårikål, egentlig startet som gås-i-kål?", sier Camilla.

Fordi de tar hånd om alle deler av produksjonen selv, syns paret arbeidet med Smaalensgåsa er spesielt givende.

" Det kan til tider være en bratt læringskurve. Men jeg syns at vi klarer oss bra, og på tross av noen skjær i sjøen er vi på vei mot noe, og det kjennes godt", sier Camilla.

På Taraldrud har de en liste med faste kunder hvert år, og det meste av salget skjer direkte fra det lille gårdsutsalget på gården. I tillegg leverer de til utvalgte restauranter.

"Kundene som kommer hit i gårdsutsalget er opptatt av hvordan dyrene har hatt det, og det å komme ut hit er en del av selve opplevelsen. Vi forteller gjerne historien rundt den unike gåsa vår, og det er hyggelig når kundene kommer tilbake år etter år", sier hun.

Det er liten tvil om at Camilla og Kjartan er genuint opptatt av mat, og særlig den lokale maten. I tillegg til de ulike prosjektene på gården arbeider Camilla med å markedsføre reiselivet i regionen, og er styremedlem i en mat- og drikkeforening som arbeider for å skape omdømme og synlighet for lokal mat og drikke i Østfold. Og som mange andre i den lille grensekommunen ønsker de å gjøre en innsats for bygda si

"Vi er særlig opptatt av at bygda vår skal være en levende og utviklende bygd, så når vi for noen år siden fikk ideen om å etablere et utsalg for lokal mat og drikke på Ørje, sammen med en annen gård i området, kunne vi ikke la være å prøve.

"Matfatet har blitt akkurat slik vi så det for oss. Her kan lokale bønder selge sine varer, og det har de siste årene gitt mange synergier og gode samarbeid mellom produsentene. Her skal vi alle trives og bo, og da er det viktig å bidra til å holde liv i bygda", sier Camilla.

"Vi hadde et ønske om å brygge et øl som får oss til å tenke på sommer hele året. Eller et perfekt øl til både fløting og spel!"

– Camilla Nordma

Confiterte gåselår

- smakfullt og perfekt mørt

4 gåselår
1 kg gåsefett
Grovt havsalt
1 ts hel pepper
2-3 fedd hvitløk
2-3 stilker timian
2-3 stilker rosmarin
2-3 stjerneanis
Evt. andre krydder etter eget ønske

Ett døgn før tilberedning gnis lårene inn med grovt havsalt. Tildekkes og settes kaldt i 24 timer.

Varm opp ovnen til 120 grader. Tørk saltet av lårene, og legg dem i en gryte/langpanne sammen med gåsefettet. Ikke bruk for stor gryte, da fettet skal dekke lårene. Tilsett hel pepper, hvitløk, timian og rosmarin. Lårene skal bake i fettet i 2-3 timer til kjøttet slipper lårene.

Ta de ferdig bakte lårene ut av det varme fettet, og avkjøl dem på rist. Ikke kast gåsefettet, det skal brukes senere. De avkjølte lårene legges i et tett glass eller krukke. Norgesglass fungerer utmerket. Hell gåsefettet over. Det er viktig at fettet dekker kjøttet helt. Glasset avkjøles og settes kaldt. Så lenge fettet omslutter lårene og glasset oppbevares kaldt, kan lårene oppbevares i flere måneder. Når du skal servere varmer du opp ovnen til 220 grader. Ta lårene ut av fettet og varm dem i ovnen i ca 25 minutter, til de har blitt brune og fine. Serveres sammen med tilbehør etter eget ønske.

Risotto med gås

– verdens beste restemat!

2 confiterte gåselår eller andre rester av gåsekjøtt
300 gram risottoris
4 sjalottløk
200 gram sopp etter eget ønske
1 liter gåsekraft eller buljong
1 ss gåsefett
2 dl eplemost eller hvitvin
1 dl parmesan
Saften av en sitron
Salt og pepper

Varm opp stekeovnen til 220 grader. Legg de ferdige confiterte lårene i en ildfast form og stek dem i 10 – 15 minutter til de får en gyllen og sprø overflate.

Start med å varme opp gåsekraft eller buljong. Finhakk løk og hvitløk og timian. Kutt soppen i tynne skiver og stek den godt i gåsefett. Smak til med salt og pepper. Sett til side.

Ha sjalottløk, hvitløk og risottorisen i en stor gryte med høye kanter sammen med 2 ss gåsefett. Stek til løken og risen er blankt og nesten gjennomsiktig. Ha så på eplemost eller hvitvin og kok det inn. Fortsett med å øse kraft. Ha på en øse kraft, rør til alt er absorbert, ha på en ny øse kraft, rør også videre også videre. Fortsett å øse i 18 minutter. Vend inn finrevet parmesan og saften fra en sitron.

Ta gryten av pannen, sett på lokk og la risottoen hvile et par minutter mens du klargjør kjøttet. Plukk lårene rene for kjøtt. Anrett risottoen på en tallerken sammen med de revne bitene av kjøttet, de stekte soppskivene og litt revet parmesan..

Dryss på salt og nykvernet pepper.

Grønnkålsuppe *– med sprøstekt gås*

5 dl renset grønnkål
Sprøstekt gåseskinn eller rester av gåseconfit
1 gul løk, finhakket
3 fedd hvitløk, finhakket
1 ss gåsefett
2 ss Maizena/2 kokte poteter
1 liter gåsekraft
1 dl matfløte
Salt og pepper

Rens grønnkålen for sener og skjær bort de tykkeste stilkene. Hakk bladene god. Stek løk og hvitløk i gåsefett på svak varme i en tykkbunnet kjele i et par minutter til løken er blank. Tilsett gåsekraft og den ferdig rensede grønnkålen i la det småkoke i ca 10-15 minutter til grønnkålen er mør. Jevn med litt maizena eller kokte poteter og ha i fløten mot slutten. Kjør med stavmikser eller blender hvis du ønsker er finer konsistens. Smak til med salt og pepper.

Topp suppen med sprøstekte biter av gåseskinn eller rester av gåseconfit ved servering.

1. Matfatet Ørje
Engebret Sootsvei, 1870 Ørje
Telefon: 975 00 512
www.matfatetorje.no

2. Haslerud Bruk
Haslerudveien 69, 1930 Aurskog
Telefon: 938 21 277
www.haslerudbruk.no

3. Kollerud Gård
Kollerudveien 84, 1970 Hemnes
Telefon: 920 47 234
www.kollerudgard.no

4. Krog Søndre
Kroksåsen 93, 1870 Ørje
Telefon: 950 82 415
www.facebook.com/restfraprodusent

5. Joval Gård
Solspillveien 32, 1870 Ørje
Telefon: 951 12 604
www.joval.no

6. Taraldrud Gård
Taraldrudveien 25, 1870 Ørje
Telefon: 975 00 512
www.taraldrudgard.no / www.taraldrudgardsbryggeri.no

7. Østre Kinn Gård
Vestre Rødenesveien 1074, 1870 Ørje
Telefon: 419 08 884
Instagram: @heleneilunden

8. Ørje Kaffebrenneri
Hammerveien 12, 1870 Ørje
Telefon: 930 25 175
www.facebook.com/orjekaffebrenneri

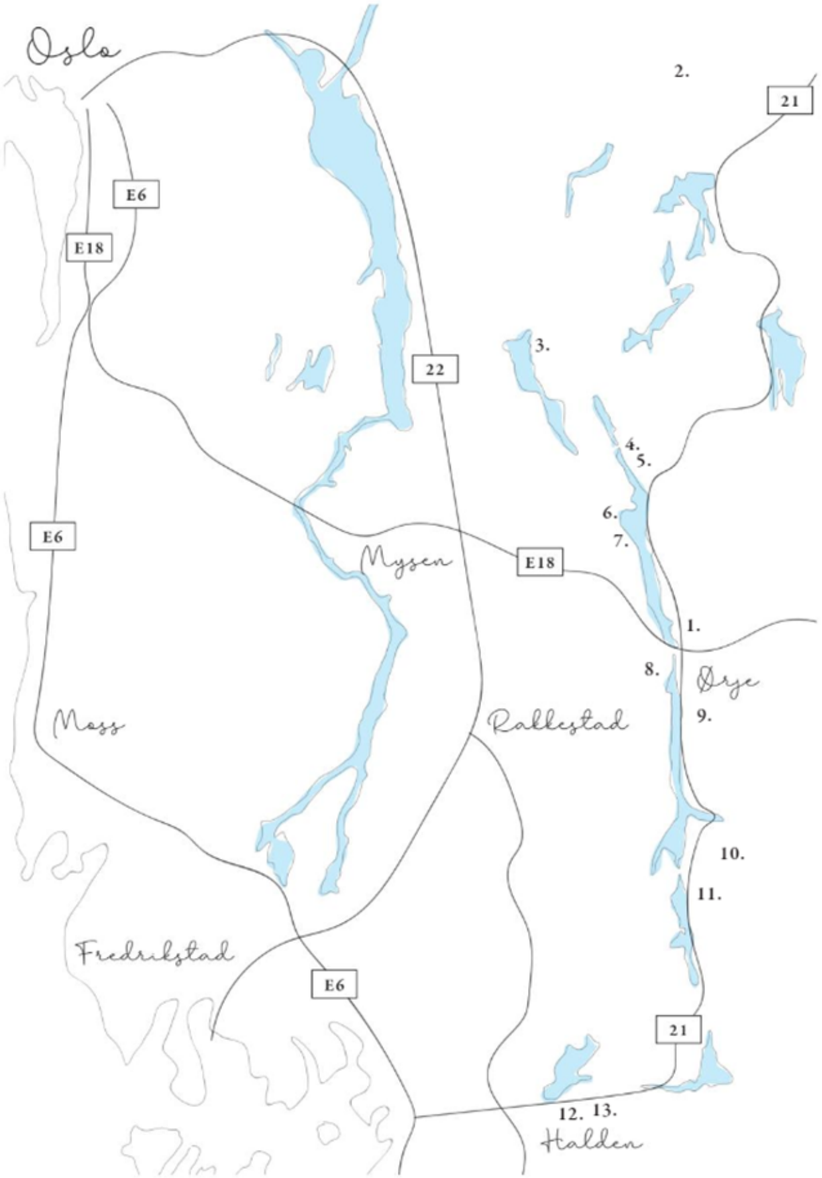
9. Anonby Gård
Anonbyveien 44, 1870 Ørje
Telefon: 415 23 017
www.facebook.com/anonbygaard

10. Bøensætre
Bøensætre, 1798 Aremark
Telefon: 419 34 060
www.boensetre.no

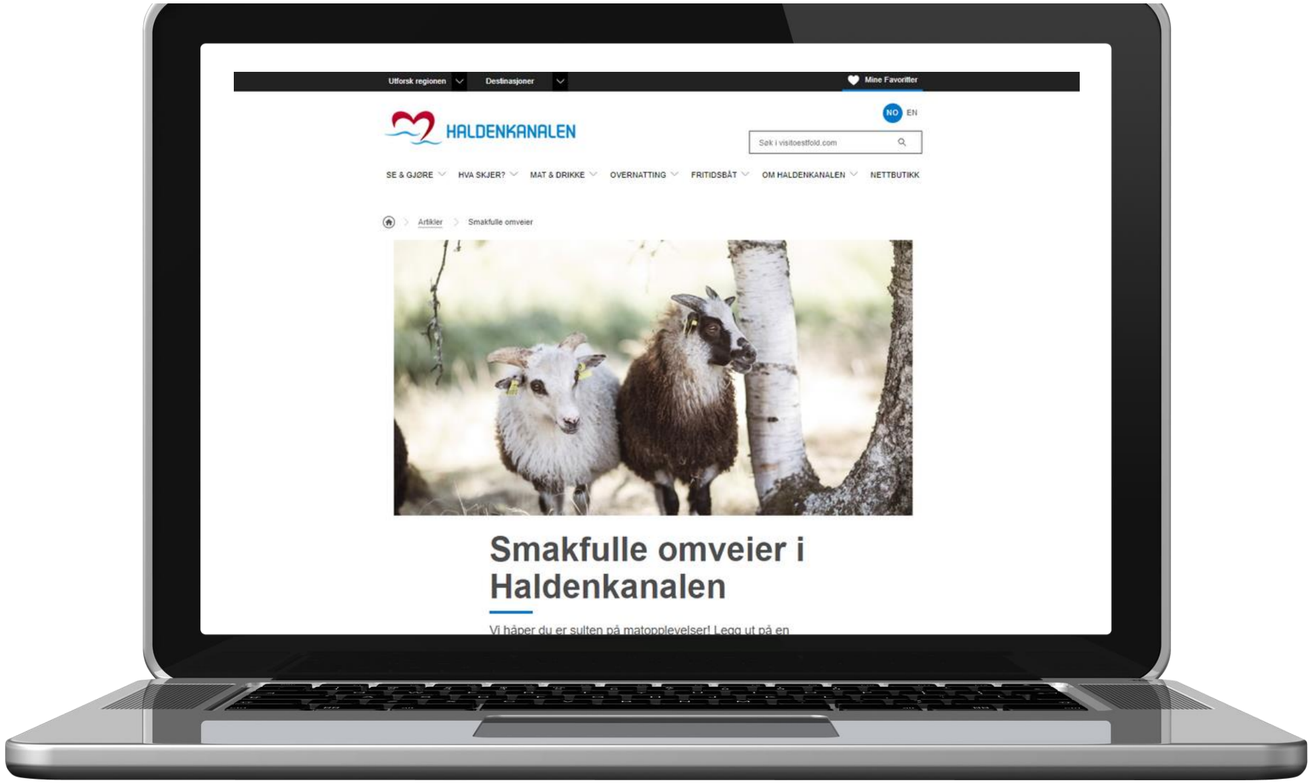
11. Mellom Fange Gård
Aremarkveien 3042, 1798 Aremark
Telefon: 909 64 271
www.mellomfange.no

12. Restaurant Curtisen
Indre Festning 2, 1769 Halden
Telefon: 959 98 184
www.curtisen.no

13. Fredriksten Hotell
Generalveien 25-27, 1769 Halden
Telefon: 69 02 10 10
www.fredriksenhotell.no



Kobling mot reiseliv



En smak av Haldenkanalen i en boks

Målsetning:
Utvikle et konsept som skulle tilby "En smak av Haldenkanalen i en boks"

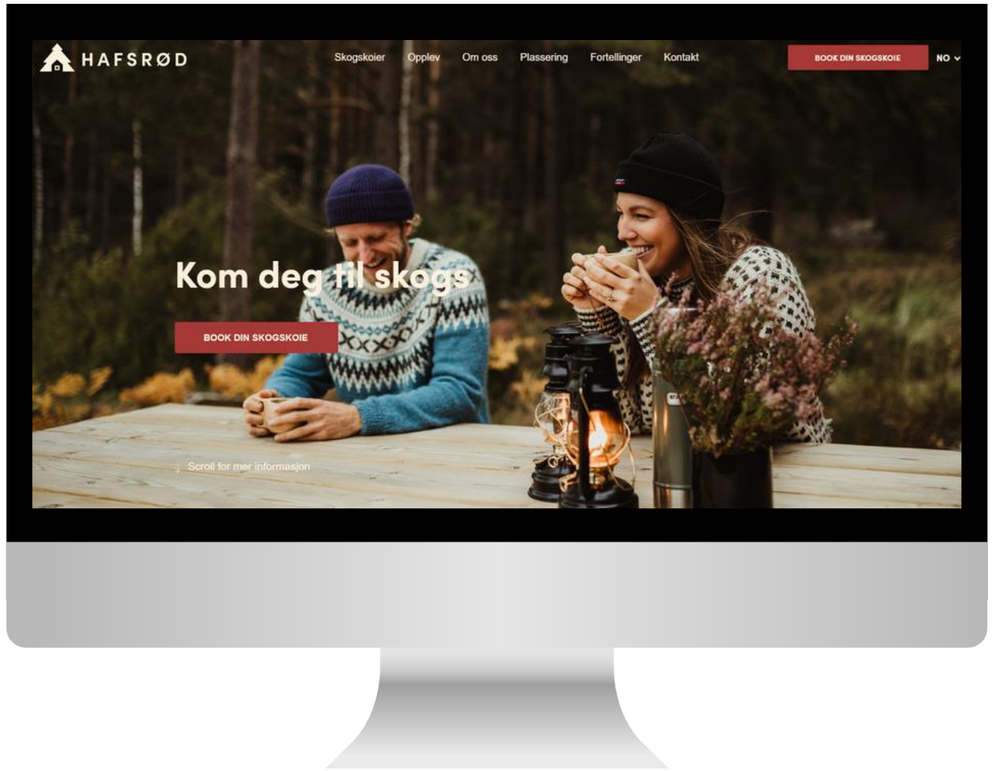
Gjøre det enklere for arrangører å tilby lokal mat på sine arrangementer

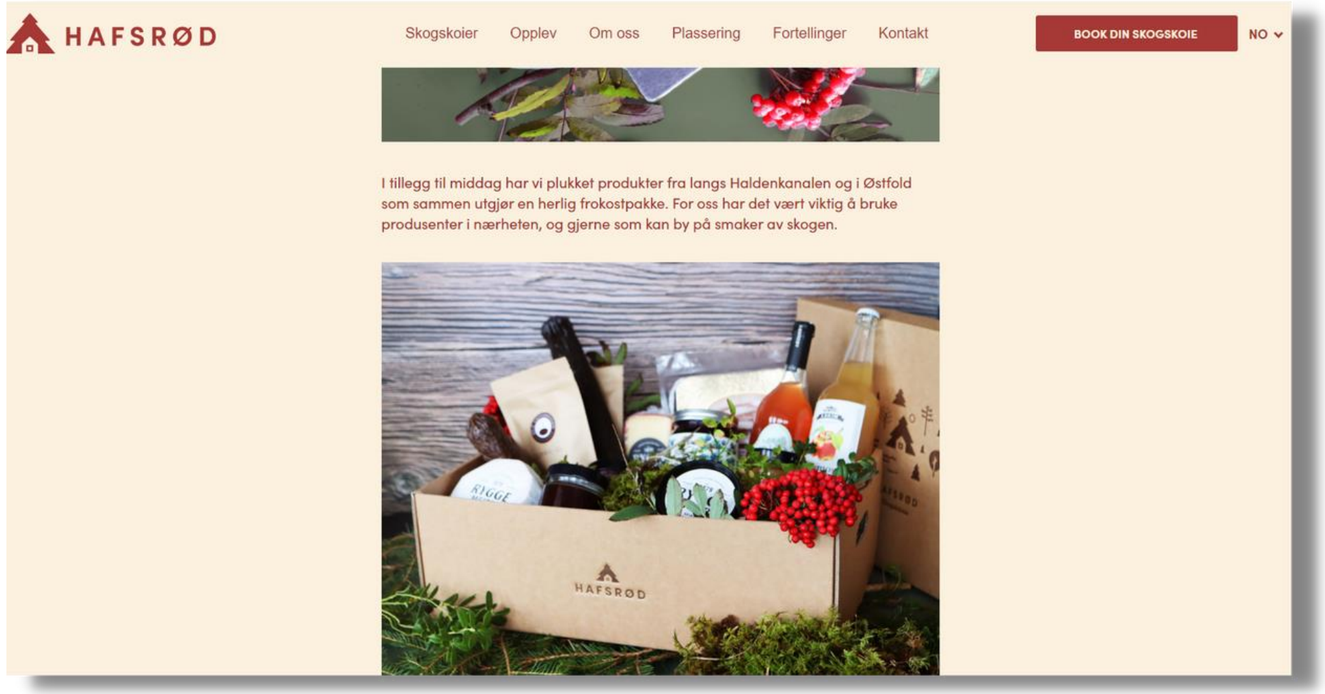
Resultat:
Pilot av SOOTmatboksen med lokal mat og drikke fra en rekke lokale produsenter i regionen. Videreført i 2022 og 2023

Skogskasse

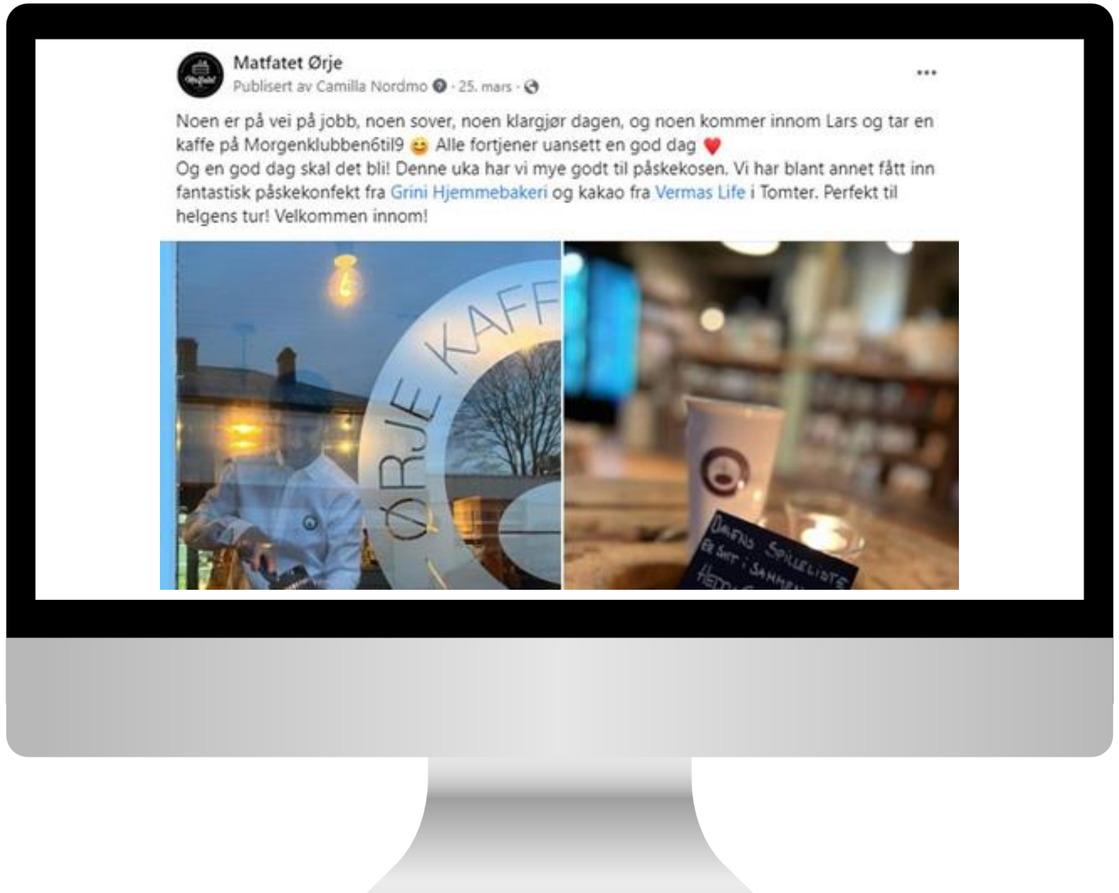
SANGEN FRA SKOGENE I HALDENKANALEN

Skogskasse
SANGEN FRA SKOGENE I HALDENKANALEN


HAFSRØD
Skogskoier
Opplev
Om oss
Plassering
Fortellinger
Kontakt
BOOK DIN SKOGSKOIE
NO
Kom deg til skogs
BOOK DIN SKOGSKOIE
Scroll for mer informasjon


HAFSRØD
Skogskoier
Opplev
Om oss
Plassering
Fortellinger
Kontakt
BOOK DIN SKOGSKOIE
NO
I tillegg til middag har vi plukket produkter fra langs Haldenkanalen og i Østfold som sammen utgjør en herlig frokostpakke. For oss har det vært viktig å bruke produsenter i nærheten, og gjerne som kan by på smaker av skogen.
HAFSRØD

Synergier av et helårsutsalg



DAG OG TID

DIGITALTILBOD

REPORTASJE

Fredagskaffi i Ørje

ØRJE: Det finst kardemommebyar med skomakargater langt inni innlandet òg, der livet går like langsamt som ein kanalbåt gjennom slusene i Haldenvassdraget.

DAG OG TID

16min

27. jan. 2023

Håvard Rem

Les også

Reportasje

Elva og bilen

Trygve Skaug

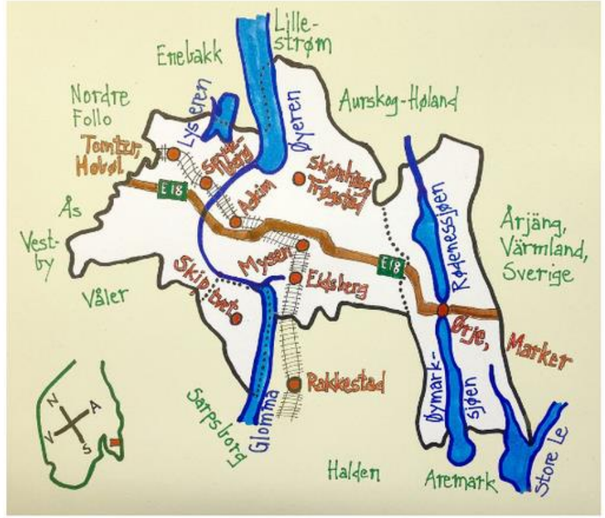
Birdie

- Du er tatovøren i første etasje
- vis-à-vis barberer Sørensen
- som med trygge bestefarshender
- maler og lever livet farge for farge
- sett med mine fyllesyke øyne
- er du den eneste som mangler i Kardemomme by
- mannen med den magiske nåla
- du har risset deg inn i dagene til så mange nå
- svaler du lager så vakre fugler
- og old-school-bokstaver
- fyrtårnterninger
- flaskeskip og planeter
- legger skygger og blekker inn til beinet

Eg er den einaste passasjeren på bussen frå Mysen til Ørje, og avgangen er den einaste denne morgonen. Neste buss går om seks timar. Elles i Østfold går buss og tog – og buss for tog – heile tida, ja, i Indre Østfold òg, med Askim og Mysen som knutepunkt. Men ikkje hit til Ørje heilt i aust, berre ei halv mil frå svenskegrensa, i Marker. Kommunen ligg utanfor om ikkje folkeskikken, så det vanlege kollektivtilbodet, ikkje berre i Austlandet-samanheng, men i Indre Østfold-samanheng òg. Eit så skralt tilbod hugsar eg frå nokre avsides kyststrok i Nordland.

Som ho fortalde meg, sjåføren på direktebussen som kvar morgon går frå Oslo bussterminal til Mysen stasjon, og som ikkje nyttar lengre tid enn toget no som Follobanen slit:

– Indre Østfold strekkjer seg frå Hobøl i vest til Marker i aust, og di lenger aust du kjem, di billegare vert husa og di fleire vert dei trygda.



Gatelangs

Knyttet lokalmat og opplevelser tettere sammen

Podcast Drømmeskogen

Samarbeid som skal bidra til synliggjøring og merkevarebygge Rømskog, Marker og Haldenkanalen gjennom:

- å kommuniserer bygdenes unike kultur og historie til lytterne
- å synligjøre kvaliteter ved næringsliv og familieliv
- å skape flere ambassadører

Prosjektskisse

Kulturhistorisk matreise

i Haldenkanalen

Den store rundreisen

I det som den gang omtales som Fredrikshaldsvasdraget er det ikke bare mye interessant trelasthistorie. I disse områdene var det tidligere også tilrettelagt for turister på en måte som kanskje er vanskelig å forestille seg i dag

Fredrikshaldsvasdraget som turiststrøk.

En rundreise.

2 væsentlige betingelser for at en rute skal bli populær og søkt er, at den har gode og praktiske kommunikationsmidler samt seværdige naturscenerier og historiske steder med rike traditioner. Begge dele er tilstede ved ruten paa Fr.haldskanalen. „Turisten" er et meget passende dampskib for ruten, har været forbedret gjentagne gange i løpet av de 40 [illegible] den har eksistert, saa nu kan [illegible] godt vedlikehold og det sørger nok skibets initiativrike dispo- [illegible] bygget, saa man kan ha det lunt enten det er regn eller blæst uten at utsigten er stængt. Salongen er ogsaa meget utvidet og komfortabelt indredet, saa nu ka[illegible] nyte fru Fürstenaus utmerkede middag som serveres av hendes 2 flinke døtre. Ønskes der servering paa dækket er der ogsaa

Der er i de sidste 3 aar, at denne rute er „opdaget", før gik den sine regelmæssige turer fra Tistedalen til Skullerud og omvendt, med faa passagerer og last. Bilene trak dem til sine ruter og der blev underskud for „Turisten". I det sidste aar kan kanalinspektør Tolfsby brilliere med et ganske pent overskud. „Turisten" befordrer nu bare p[illegible]sagerer, hvilket selvfølgelig er [illegible]

Ruten passer særdeles godt for dem som ikke har anledning til [illegible]ndere flere dage og mange penger paa en utflugt. Den kan gjøres paa en dag fra næsten hvilketsomhelst sted mellem Oslo og Fr.hald — Kanalvasdraget — Høland Urskogsbanen — Oslo.

Det er reklamen „Turisten" kan takke for, at ruten paa enkelte dage har holdt paa at bli sprængt. I de siste 3 aar har statsbanene, a/s „Turisten" og

klart, at den reklame dette har foranlediget fra en stormagt som pressen maatte virke.

Nu 2. juni tok „Turisten" saa at si prøvetur og hadde invitert pressen. Oslo-avisernes representanter avgik fra hovedstaden kl. 7.40 morgen og optok underveis bladmændene nedover Østfold med ankomst til Fr.hald kl. 10.46. Her benyttet de fleste anledningen til en biltur til Fredrikssten og en lynhistorisk orientering av hvad de historiske minder gjemmer paa ved redaktør Bjarne Dietz som lik sin hedengangne far kan fortælle om Fredrikssten like saa let som at tælle paa fingrene. Han vet nemlig paa en prik, naar og hvor al[illegible] som nu er historie hændte [illegible] pressen, som [illegible] gjerne sier skal ha sin næse i alt, plassert sig ombord paa „Turisten" som damper avsted forbi det første historiske sted paa sin vei — „Bjørnstadvadet," hvor svenskerne vadet over under sine forsøk paa at erobre Fredrikssten som aldrig har været indtat ved vaabenmagt. Man fik nu en velkomsthilsen og som frokost et vel anrettet smørrebrødbord som det lot til at alle deltagere nød med velbehag.

at bese Fr.halds smertensbarn, den elektriske kraftstation, som var kalkulert til at koste etpar mill. kr., mens den kom paa ca. 9 mill. kr., takket være den indtraadte dyrtid. Hvis det kan være nogen trøst kan det fortælles, at det er den høiest beliggende kraftstation i Europa og det dypeste baseng i „hele verden". Faldhøiden er øket fra 12 til 26 m. og denne høide maa Turisten op igjennem ved hjælp av 4 sluser. Ved faldhøidens økning er indvundet 10 000 hk. Tidligere stod Brække ved den trange Stenselv i forbindelse med et sluseanlæg som het Krappeto. Nu er der ved opdæmningen opstaaet en kunstig sjø, hvorigjennem skibet gaar ind i indsjøen [illegible]rn som danner det sydøstlige hjørne av vasdraget. Herfra gaar veien videre gjennem den trange rende Tordyvelen ut i Aremarksjøen. Ved dennes nordlige ende findes det andet slusested Strømsfos, hvor der kun er 1 sluse. Her ligger Aremark lille kraftanlæg. Efter at ha passert denne sluse gaar dampskibet sagte i sterke slyngninger opover den trange elv gjennem vanskelige passager med de underligste navne som „Mokallen," „Kjerringskrevet" og „Blaasup-

Like ved denne var det lensmandsmorderen Svensson skjøt sig ihøst.

Saa passeres Otteid som ved en kun 1 km. bred tange er adskilt fra indsjøen Stora Lee i Sverige. Over tangen fører 2 transportbaner for tømmer, idet meget svensk tømmer her føres over til Norge. Efterat ha tilbakelagt Øymarksjøen er vi ved det tredje og sidste sluseparti Ørje med 3 sluser. Dette er de sidste sluser i kanalen og det kan ha sin interesse at erfare, at disse sluser er bygget i selve elveløpet efter initiativ av Engebret Soot — er bygget i en periode av 25 aar, nemlig i tidsrummet 1852—1877. Under bygningen ødela i 1861 den landskjendte storflom mesteparten av sluserne. Ved Ørje har vi de nedlagte befæstninger og kurstedet.

Efterat ha passert Ørje trængte man til at styrke sig og der blev servert en deilig middag, hvorunder hr. Tolfsby holdt en utmerket tale for pressen, sine andre gjester fra jernbanestyret, reisebyraaet, kringkastningen m. fl. Pressen blev ikke svar skyldig, den svarte efter vor formening meget godt, alt som hørte „Turisten" og dens til — ikke mindst

Fredrikshaldsvasdraget som turiststrøk

en publikumsuksess gjennom mange år

Vakker natur

Rundreisen på DS Turisten omtales i flere medier som en av de vakreste rundreisene for turister og feriereisende i landet

"2 væsentlige betingelser for at en rute skal bli så populær og søkt er, at den har gode og praktiske kommunikationsmidler samt severdige naturscenerier og historiske steder med rike traditioner. Begge dele er tilstede ved ruten på Fr.haldskanalen"

Middagsserveringen ombord var enkel, men velberedt. Varm middag ble tilberedt fra kullfyrt bysse, smørbrød av mange slag, kaffe og kaker. Selvprodusert is var også et populært innslag. Isbingen på Skulerud, der det ble lagret is i store blokker, gjorde dette mulig.
Og det var både øl og vinrett ombord.

Der servertes efter følgende menu:

Blomkaalsuppe
Kalvestek med grønsaker og agurksalat.
Karamelpudding.
Øl og vin.
Kaffe, cigarer.

Meny pressetur 25. juni 1925