

Din torkade skinka från Dalarna

Dalarna har en lång och rik mattradition. Man har lagrat mat för långa stränga vintrar och utdragna, tveksamma vårmånader. Det var torkning, ystning, saltning, rökning, bakning av bröd som inte möglar, knäckebröd som man kallar hårt bröd. På fåbodrar, betet i skogen, Siljansbygdens steniga åkrar, Dalälvens sandiga strandjordar, det klara vattnet, fjällens karga lavar, viltet och fisken – allt gav en rik variation. Traditionella tekniker och ärvda recept tog till vara detta. Idag har vi tappat en del av detta.

Det torkades kött och annat förr i Dalarna. Med de utmärkta skinkorna som Görgen Tidén fick via slakteriet i Ickholmen, började han att experimentera. Lyssnade till vad äldre personer kunde berätta, provade sig fram, misslyckades, och tvivlade ibland på att han skulle få till det. Mödosamt kunde han bygga sin kunskap och finna en väg framåt.

Nu kan han stolt tälja tunna skivor av en skinka som skulle kunna möta hela världen med heder, men i själva verket aldrig varit utanför Dalarna.

Nu kan du investera i din framtida torkade skinka från Görgen Tidén - Dala Skinkinvest.

Idé

Sälja kvalitetsskinkor från Dalarna till privatkunder "på förhandsbeställning", för torkning av Görgen Tidén och leverans efter färdig process.

Kringprodukter

Skinkträffar på Bruntegården
Studiebesök Siljanchark
Knivar från Mora
Skinkställ i trä från Nusnäs

Marknad

Direktkontakt via hemsida
Press Release till ekonomijournalister
Skinkpromotion hos utvalda återförsäljare, ex:
NK Saluhall-ICA Christopher Mellqvist (Orsaborldig)
ICA Maxi Falun - Borlänge

Bolag

Görgen Tidén	kvalitet och genomförande
Bo Masser	idé, marknadsföring
Dala intressenter - profiler, ex:	
	Siljanchark
	Vasaloppet
	Frosts
	Kalle Moraeus, Anna Haag
	Johan Cederlund, Zornmuseet

Dala Skinkinvest

I fädrers spår, för framtida smaksensationer

gtiden@hotmail.com bo@massers.se