

PRESSEMELDING

Finnskogen, 25.05.2021

Nå får du kjøpt tradisjonsrik silppo på Joker Grue Finnskog

Endelig kan du kjøpe silppo i butikken! Den tradisjonsrike middagsretten fra Finnskogen selges nå dypfrost i spann direkte til kunde. Finnskogen Natur- & kulturpark gjennomfører et prøveprosjekt med produksjon og salg av tradisjonsmat fra Finnskogen. Målet er at det skal bli fast produksjon av silppo i større målestokk som kan skape flere arbeidsplasser på Finnskogen.

-Fra og med torsdag 3. juni klokka 14.00 er det mulig å kjøpe dypfrost silppo fra Joker Grue Finnskog. Opplegget er et pilotforsøk, men dersom det viser seg å bli vellykket, skal salget utvides til andre butikker og utsalgssteder som ønsker å selge tradisjonsmat fra Finnskogen, forteller daglig leder Irén Carlstrøm i Finnskogen Natur & kulturpark.

Silppo består av flesk, poteter, løk, melk, pepper og salt. Se nærmere oppskrift og fremgangsmåte på www.finnskogmat.net der Else Waalberg filmes og forteller hvordan hun lager silppo.

-Produksjon og salg av trøndersodd av ulike varianter har gitt arbeidsplasser i Trøndelag, og vi tror det er et potensial i produksjon og salg av den tradisjonsrike middagsretten silppo fra Finnskogen, sier Rune Grenberg, som er nestleder i styret i Finnskogen Natur- & kulturpark og ordfører i Grue.

Denne første prøveproduksjonen selges i spann med 2 kg silppo, noe som betyr etter standard størrelse på middagsporsjon, middag til 4 personer.

-Opprinnelig i den skogfinske matkulturen ble svedjenepa brukt istedenfor poteter. Potet kom sent inn i skogfinsk matkultur, opplyser Merete Furuberg, som er prosjektleder for lokalmatprosjektet «Finnskogmat – for bolyst og grønn turisme» i regi av Finnskogen Natur- & kulturpark.

-Innholdet er et fullt måltid, men vi synes at silppo smaker best med rårørt tyttebær til, anbefaler Furuberg.

Joker Grue Finnskog er partner i Finnskogen Natur- & kulturpark og Grue kommune var blant de første som bevilget midler til prosjektet «Finnskogmat – for bolyst og grønn turisme».

-Derfor var det naturlig å legge prøveproduksjonen for salg herfra, men målet er å selge fra alle butikkene på Finnskogen både på norsk og svensk side – og kanskje også fra flere steder dersom salget blir vellykket, forteller prosjektleder Furuberg.

-Jeg er glad for at vi får være med på denne piloten, sier daglig leder Ole Jakob Nygård på Joker Grue Finnskog.

Han forteller videre at turister etterspør lokalmat i økende grad, og har tro på at turister som kommer til Finnskogen i sommer vil være interessert i å kjøpe tradisjonsmat som er lokalprodusert, som smaker godt, og som er enkelt å tine og varme opp.

-Vi synes dette er et spennende pilotforsøk i lokalmatprosjektet vårt, og setter pris på det gode samarbeidet vi har med Joker Grue Finnskog om salg av silppo-spannene. Vi håper at tradisjonsmaten faller i smak for både lokale og besøkende på Finnskogen i sommer, og at dette kan bli starten på noe som kan bli større og bidra til verdiskapning på Finnskogen, avslutter Irén Carlstrøm.

Innlandet fylkeskommune og de fleste Finnskogkommunene har bevilget midler til lokalmatprosjektet «Finnskogmat – for bolyst og grønn turisme».

Kontaktpersoner:

Irén Carlstrøm, daglig leder i Finnskogen Natur- & kulturpark, tlf 90 89 48 80

Merete Furuberg, prosjektleder «Finnskogmat – for bolyst og grønn turisme», tlf 90 16 30 92

Bakgrunnsinformasjon om Finnskogen Natur & kulturpark

Finnskogen Natur & kulturpark ble etablert i 2014, og er en av 9 regionalparker i Norge. Regionalparkene tar vare på områdenes identitet, kulturarv og landskap, og bidrar til verdiskapning både sosialt, kulturelt og økonomisk.

Organisasjonen eies av kommunene Elverum, Våler, Åsnes, Grue, Kongsvinger og Torsby, og Trysil fra 1.januar 2022. Finnskogen Natur & kulturparks formål er å øke Finnskogens attraktivitet for bosetting, besøkende og bedrifter, og er en pådriver for utvikling av markedsføring av Finnskogen.

Arbeidet bygger på et langsiktig samarbeid med utgangspunkt i «grasrota» - med befolkning, lag og foreninger, organisasjoner og bedrifter som drivkraft. Organisasjonen jobber på tvers av kommunegrenser og landegrenser, og samhandler og koordinerer arbeidet med både lokale, regionale og nasjonale myndigheter.

Finnskogen Natur & kulturpark er nå i gang med et prosjekt «Verdiskapning på Finnskogen» i samarbeid med Riksantikvaren og Innlandet fylkeskommune. Arbeidet skal kartlegge og evaluere arbeidet så langt, og resultere i en ny ti-årig parkplan som ligger til grunn for videre satsinger i Finnskogen Natur & kulturpark fra 2024.