



Välkommen till Nygrans gårdsbutik!

Du hittar Nygrans lilla gårdsbutik enbart 2 km från Nävekvärn på vägen mot Kvarsebo. Rakt på kustvägen mellan Södertälje och Norrköping - väl värd en utflykt!

Här finns bland annat marmelad tillverkad på gårdens frukt och bär och ekologiskt socker, havssalt från Atlanten smaksatt med gårdens eller skogens råvaror. Även produkter från granngårdar finns att köpa här – vad sägs om sörmländsk honung eller fläderdryck från Lasätter gård? I säsong kan du ibland hitta grönsaker och bär i butiken, allt efter tillgång. Och glöm inte att smaka på min goda hemgjorda glass !



Öppettider

Från maj till september, öppet 1 eller 2 dagar i veckan, dagarna kan variera ! Kolla alltid aktuella öppettider på Google Maps innan du kommer, eller ta kontakt på telefon/sms till 073-684 63 62.

Varmt välkommen, oavsett om du cyklar hit, vandrar på Sörmlandsleden eller kommer med bil!

Marmelad och sylt med frukt och bär odlade och kokta utan kemikalier

Marmelad och sylt gjord på gårdens frukt och bär samt ekologiskt socker - bara naturliga ingredienser !

Jordgubbssylt : med solmogna jordgubbar av den extra söta, smakrika sorten Senga Sengana. De stora och små barnens favorit till pannkaksskalaset.

Blåbärssylt : skogens svarta guld med alla sina nyttigheter ger oss denna goda sylt.

Aroniasylt : ett superbär till en supersylt som passar särskilt bra till pannkakor, glass, fill eller gröt. Det ska vara gott att äta nyttigt.

Marmelad med krusbär & päron : syrliga röda krusbär och söta päron i perfekt kombination, passar de flesta ostar på ostbrickan men även god på rostad macka, precis som den är.



Plommonmarmelad : klassisk marmelad med en rund smak som passar till de allra flesta ostar på ostbrickan. Här med Nygrans röda, härligt syrliga körsbärplommon och en skvätt plommonbrännvin för den goda smakens skull.

Pumpamarmelad med apelsin : en riktig favorit kokt på Nygrans goda pumpa « Courge Petite Sucrée » och ekologiska apelsiner.

Svartvinbärsmarmelad : smakrik och fullproppad med nyttigheter, i filen, gröten eller till vitmögelost är svartvinbärsmarmelad helt enkelt oslagsbar. Och en matsked i såsen lyfter viltgrytan till en annan dimension.

Gelé på äpplen & vita vinbär : äpplens sötma med en aning syrlighet från vita vinbär gör den här gelén till en utsökt kombination som passar fint till både grönsaker och kött. Den blir även perfekt att glasera en äppelpaj med.

Vinbärsgelé med slånber : röda och vita vinbär från trädgården tillsammans med vilda slånber ger en len och delikat gelé som bara smälter i munnen – prova den och bli frälst !

Äkta havssalt från Atlanten med smaker från Nygrans skog och trädgård

Jag erbjuder äkta havssalt från Batz-sur-Mer, en liten by vid Atlantkusten i Frankrike, som jag hämtar på plats direkt hos producenterna Delphine och Pascal Donini. Havssaltet tillverkas av Atlanten, solen och vinden. Det är helt naturligt och har inte genomgått någon som helst form av kemisk behandling eller tvättning. Pascal och Delphine krattar upp saltet för hand enligt en tusenårig lång tradition i så kallade salt marsh. Havssaltet från Batz-sur-Mer är inte lika salt som industriellt salt: det är mjukare för gommen och rikare i smaken. Eftersom havsvattnet avdunstar långsamt innehåller havssaltet inte bara salt utan även magnesium, kalcium och kalium.



Jag har använt det här goda och nyttiga saltet till all matlagning i flera år nu och skulle inte kunna vara utan. Det passar suveränt till allt från kokta grönsaker, grillat kött eller fisk, grytor, bak av surdegsbröd och saltning av färskost. Och det är ett måste till ungstekt potatis!

Grovt havssalt från Batz-sur-Mer

naturellt – passar till allt i köket!

med chili från Nygrans trädgård
gott till pizza, het pastasås, ratatouille.

med libbsticka från Nygrans trädgård
bra till fisk, potatis, grönsaker.

med trattkantareller från sörmländska skogar
perfekt till ris, ägggrätter, soppa, vilt, såser.



Bär, frukt och grönsaker

Under säsong hittar du ibland bär och grönsaker i gårdsbutiken, alla odlade utan gifter i permakulturträdgården. Eftersom jag odlar i stort sett bara till självhushåll numera är det begränsad tillgång.

Nygrans fantastiskt goda jordgubbar av sorterna Senga Sengana och Faith : från slutet av juni till slutet av juli.

Svarta, röda och vita vinbär : från mitten av juli till slutet av augusti.

Brytböner, grönkål, gurka, körsbärstomater, mangold, zucchini mm : augusti/september , allt efter tillgång.

Plommon, pumpa, päron, äpplen : september, allt efter tillgång.



NYTT ! Hemgjord glass med naturliga smaker !

Nu ska du få smaka på något riktigt gott och uppfriskande i sommarvärmen : hemgjord glass som innehåller enbart ekologisk vispgrädde, ekologiska ägg och smaker från min permakulturträdgård. Vad sägs om jordgubb, äppel/kanel, fläder eller svarta vinbär ? Vilken blir din favorit ?



Jag säljer även några av mina grannars och vänners produkter

Honung från biodlare Iréne Elfgren Karlsson i Vinterhyttan (mellan Tuna och Bränn-Ekeby).

Fläderblomdryck från familjen Lundblad på Lasätter gård.

