



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? 2025 säljer jag också mjöl från Saltå Kvarn och färsk surdegstart – allt för att du ska kunna baka surdegsbröd hemma. I säsong kan du hitta grönsaker och bär i butiken, allt efter tillgång. Du kan även beställa Nygrans grönsakskasse, ett bra sätt att variera grönsakerna under hela skördeperioden : du bestämmer själv vilka veckor som du vill hämta kassen i gårdsbutiken.



Öppettider

från Påsk till mitten av oktober :

Fredag kl 14-18

Lördag kl 10-16

Söndag kl 12-16

Dubbelkolla gärna aktuella öppettider på Google Maps innan du kommer, eller ta kontakt på telefon 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 pannkakskalaset.

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

Marmelad med havtorn, äpple och plommon : ännu ett superbär med ett säregen, lite syrligare smak till den här mycket goda marmeladen som passar till det mesta på ostbrickan.

Marmelad med krusbär och 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.

Pumpamarmelad med apelsin och Cointreau : en klassiker med rötter i England, här med en liten fransk touch av apelsinlikören Cointreau. Gjord på Nygrans goda och nyttiga matpumpa Rouge Vif d'Etampes.

Rabarbermarmelad : lika god på smörad toast som till lite smakrikare ostar, prova den gärna till en lagrad Gruyère eller en blåmögelost t.ex. Sörmlands Ädel från Jürss mejeri.

Äppelmarmelad med saltcaramel : smakrika äpplen från Nygran, ekologiskt rörsocker och en nypa havssalt från franska Atlantkusten: det är allt som behövs för att väcka våra papiller! Prova den till en lagrad Cheddar eller njut till crêpes ihop med vaniljglass eller vispad grädde.

Nygrans vilda pumpachutney : en liten burk med mycket smak som förgyllar dina maträtter , gott till både grillat och gryta, eller som apéritif på en bit tunnbrödchips. En blandning av tama smaker från permakulturträdgården (pumpa, äpple, rödlök och chili) och vilda smaker från skogen (enbär, berberis och porsfrön), kokade i äppelcidervinäger och honung.



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 och grönsaker

Under säsong hittar du bär och grönsaker i gårdsbutiken, alla odlade utan gifter i permakulturträdgården.

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.

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

Plommon, pumpa, päron, äpplen : september/oktober.

Grönsakskasse

Nygrans grönsakskasse består av en blandning av 6-8 olika grönsaker och bär/frukt efter säsong. Det är ett förmånligt sätt att få din ranson på grönt under valfria veckor mellan juli och oktober. Så här funkar det: jag lägger ut innehållet i veckans kasse på Nygrans sida på Facebook i början av aktuell vecka. Du beställer genom att skicka ett sms till 073-684 63 62. Sedan är det bara att hämta din grönsakskasse på fredag eller lördag under gårdsbutikens ordinarie öppettider.



Priset ligger runt 250 kr, men kan komma att variera lite beroende på innehåll.

Vad kan hamna i grönsakskassen under säsongen? Basilika, brytböna, chili, fänkål, gräslök, grönkål, gurka, jordgubb, jordärtskocka, libbsticka, lök, majrova, mangold, morot, mynta, pak choi, plommon, potatis, pumpa, päron, rabarber, rädisa, rättika, rödbeta, rödkål, sallad, salladskål, spansk körvel, spetskål, spritböna, tomat, vinbär, zucchini, äpple. Årstid och väder avgör tillgången.

Jag säljer även några av mina grannars och vänners produkter

Honung från Vinterhyttan (mellan Tuna och Bränn-Ekeby), biodlare Iréne Elfgren Karlsson. Iréne föder även upp nötdjur av rasen Charolais enbart på gräs, hösilage och havre från den egna gården: ta gärna kontakt med henne om du är intresserad av att boka en köttlåda.

Fläderblomdryck från Lasätter gård.

Baka gott och nyttigt surdegsbröd hemma

Från och med 2025 säljer jag min egen surdegsstart och ett urval av ekologiska, biodynamiska mjöl från Saltå Kvarn i gårdsbutiken : allt för att även du ska börja baka ditt eget surdegsbröd hemma ! Det är både enkelt, roligt och gott, och ett väldigt bra sätt att bestämma själv vad ditt bröd ska innehålla.

Är du osäker på hur du ska börja anordnar jag kurser i surdegsbak under vinterhalvåret.

