

Afrikansk matlagning i Baobab Kitchen 2021

Ring oss gärna! 0291-610 25, 070-264 21 09, info@taste-africa.com, www.taste-africa.com

I vårt afrikanska ute-kök Baobab Kitchen lagar ni själva mat och bakar över öppen eld i afrikanska järngrytor och njuter av det ni lagat tillsammans, medan elden sprakar och fotogenlyktorna brinner. Det är en lustfylld upplevelse där ni kan slappna av och inspireras av färgerna, dofterna, smakerna och musiken. Vi har gjort allt förarbete. Nu väntar bara det roliga. Det blir gott – det lovar vi @!



Matlagning för grupper från 10 personer

Kom och laga mat i vårt afrikanska utekök Baobab Kitchen! Njut av en stund tillsammans, samlar familjen till en fest, gör något kul med vännerna eller jobbkompisarna. Det är en lustfylld upplevelse där ni kan slappna av och inspireras av färgerna, dofterna, smakerna och musiken. Vi välkomnar bokade grupper från 10 personer från maj- september. Ibland tar vi emot grupper lite senare om hösten är varm.

Är ni en stor grupp? I vanliga fall har vi plats i köket för drygt 35 gäster som sitter bekvämt under båda taken. **Under de restriktioner som finns för restauranger i sommar sitter ni max 4 vid varje bord och minst en meter mellan borden. Det innebär att ett idealiskt maxantal gäster är ca 25.** Då kan vi garantera alla plats under tak om det kommer en regnskur! Om restriktionerna skulle ändras längre fram i sommar eller höst kan vi också ändra sättet som vi dukar på. Vi planerar gärna tillsammans med er!

Är ni färre än 10 vuxna personer? Ni är hjärtligt välkomna ändå! Vårt minimipris för en bokning i köket motsvarar priset för 10 vuxna. Om ni t ex. väljer förslag 4 blir minimipriset 10 x 700 kr (7000 kr). Då kan det hända att priset per person blir lite högre, om ni skulle bli färre än 10 vuxna. Läs mer på sidan 4, om du måste göra en avbokning.

Vi skapar en måltid som passar alla

Vår passion är att erbjuda mat som vibrerar av afrikansk matglädje och som uppskattas av alla. Det finns en skön frihet i att laga mat tillsammans över eld! Där finns det grundläggande - en gryta, en slev och en eld. Inga finesser, inga induktionshällar eller varmluftsugnar. Inga AV- och PÅ-knappar. Här finns nästan inga mått, eller timers. Men istället finns här en härlig närvaro och mer eller mindre eld och värme. Tillsammans hjälps vi åt och ger varje rätt sin egen uppmärksamhet. Vi trummar på brödet för att höra om det är färdigt, vi smakar på riset och på kaksmeten. Vår inspiration kommer från hela den afrikanska kontinenten och under våra måltider samsas rätter från flera olika länder i ett pärlband av smaker. Det är läckert - lite som en resa. Det sydafrikanska Cape-Malay köket ligger oss extra varmt om hjärtat, för det är i Sydafrika som vi har våra rötter. Det kommer ni att höra mer om under er stund med oss.

När ni har bekräftat bokningen hos oss vill vi gärna höra era önskemål. Ni kan själva titta på de olika prisleförslagen och välja ett som passar och se vilka rätter som ni vill prova att laga hos oss. Kom ihåg att gruppen kommer att delas in i mindre grupper som tillsammans lagar rätterna i er gemensamma måltid. Med de restriktioner som finns just nu kommer grupperna att turas om att arbeta kring eldarna i små arbetslag med 2-4 personer i varje. Det är enklast om ni sammanfattar era önskemål i ett mail till oss (info@taste-africa.com) eller så kan vi prata vid på telefonen. Vi hjälper gärna till med planeringen! Vi kan ge förslag på en måltid som passar just er grupp. Det finns alltid lösningar för att tillgodose allas behov. Vi har många olika grytstorlekar, så genom att använda mindre grytor kan vi vid behov göra flera olika varianter av en rätt. Alla måltider går att göra helt vegetariska, eller helt laktos- eller glutenfria. Vi kan också hitta anpassningar som fungerar för veganer. All planering ingår i vår service och kostar inget extra. Pris anges per person.

I Afrika säger man att 'guests deserve the best'. Därför väljer vi själva våra råvaror. Vi använder alltid ekomjolk, riktigt smör, ekologiska ägg & ekobananer och glass gjord på äkta vanilj och grädde. Vi väljer helst ekologiska grönsaker och andra råvaror när det är möjligt. Kycklingen är alltid svensk och eftersom vi vill tänka ekologiskt hållbart föredrar vi att laga kycklinggrytor (med bitar eller filé) och lokalt producerad ekologisk nötfärs framför grytor med fläskfilé. Smakförstärkare (E621) används aldrig hos oss. Vi stödjer lokala bönder och handlare.

Ni bokar **Baobab Kitchen** under 4 timmar. I alla måltidförslagen ingår en tilltuggsbricka (liten eller stor) som är färdig när ni kommer. Ni samlas först kring den och vi berättar om upplägget. När vi börjar laga maten tillsammans tar det ca 1.5 timme och därefter kan ni fortsätta att njuta av maten och tiden tillsammans. Dagar då vårt Café är öppet till kl. 16, tar vi emot i Baobab Kitchen mellan kl. 18-22, men köket är tillgängligt för er redan kl. 17 om ni vill träffas tidigare än kl. 18. Då börjar matlagningen så snart vi hunnit förbereda allt för er :-)! På helger och Cafédagar är bokningen alltid mellan kl. 18-22.

✿ Boka in er den 13/8 för Afrodance Cooking med oss & Cosmos ✿

För sjätte året i rad inbjuder vi till Afrodance Cooking med oss & Cosmos Azoba - en oförglömlig kväll med underbara rytmer i skenet från eldar & facklor. Vi lovar att det blir fantastisk mat & nya vänner. Skriv till oss på info@taste-africa.com så berättar vi mer! Hjärtligt VÄLKOMNA

Här väljer ni vad ni vill äta

Här är en presentation av de olika rätterna som ni kan välja att smaka hos oss. I alla prisförslag ingår det en tilltuggsbricka (stor eller liten) och Nomsas bröd. Maten serveras med två olika sambals och ni får också provsmaka ett urval av de chilisåser och aprikos & persika chutnev som vi importerar. Alltid hittar vi på någont nytt! Alla som laar mat hos oss får en liten samling med alla recepten.

En festlig början

Lilla tilltuggsbrickan ✿ Våra tilltugg serveras när ni kommer.

Meloner toppade med het chilikrydda. majschips & någon av våra underbara chutneydippar.

Mtunzini chilli bites ✿ Våra tilltugg serveras när ni kommer

Färska exotiska frukter på bricka (ananas, mango, meloner, druvor) toppade med het chilikrydda. majschips & någon av våra underbara chutneydippar.

Lättare rätter

Kryddiga afrikanska förrättsbullar ✿ vegetariska, gluten- & mjölkfria bullar görs med kikärtor

De rullas i förväg av oss med ekologisk nötfärs eller kikärtor och steks i olja av er i en potjiegryta. Dessa smakrika bullar serveras med heta dipsåser & gröna blad.

Potjiesoppa med kokos ✿ vegetarisk, gluten- & mjölkfri

En mättande soppa med ljuvlig färg och doft. Mild smak av sötpotatis, kålrot, rödbeta, kokos i kokosmjölk. Kryddas med färsk ingefära, kanel & örter.

Butternut soup ✿ när det är säsong, vegetarisk, gluten- & mjölkfri

En underbar solgul pumpasoppa från Sydafrika med apelsin, färsk ingefära & kokos.

Jordnötsoppa från Ghana ✿ kan göras vegetarisk, gluten- & mjölkfri

En härlig smakrik soppa som vi ofta gör med kyckling. Går bra att göra vegetarisk.

Kryddig morotssoppa med yoghurt ✿ kan göras vegetarisk, gluten- & mjölkfri

Ljuvligt orange soppa med chilihetta och smak av curry & kardemumma.



Varmrätter ✿ alla kan göras vegetariska, gluten- & mjölkfria

Månsken i Marocko ✿ är vegetarisk, gluten- & mjölkfri

En kryddig & smakrik vegetarisk gryta med butternut, dadlar & aprikoser m m. Välj gärna cous cous (naturell eller chili) eller brunt ris med dadlar & citron till.

Mmmmagadascar chiligryta ✿ kan göras vegetarisk

Från Afrikas största ö kommer inspirationen till den här smakrika grytan och blir precis så mild eller het som du önskar. Sakay mixas av färsk chili, ingefära & vitlök till en pasta som smaksätter grytan. Selleri & purjo, morötter m m ger mustighet & dadlar rundar av. Gör den här grytan vegetarisk eller med kycklingfilé. Välj gärna saffransbasmati eller naturell basmati till.

Doro Wat, en kycklinggryta från Eritrea ✿ kan göras vegetarisk

*En spännande gryta som kryddas med den hemlighetsfulla peppar-blandningen Berbere. Doro Wat innehåller hela kycklingbitar & hårdkokta ägg. Till kycklinggrytan gör ni en smakrik linsgryta Misir Wat. Välj gärna saffransbasmati till. * Detta är en Eritreansk gryta, därför serverar vi Misir Wat istället för sydafrikanska sambals. – med vår egen kryddblandning*

Maafe, kyckling- & jordnötsgryta från Mali ✿ kan göras vegetarisk

En västafrikansk traditionell gryta som kryddas med jordnötsmör, kanel & paprika. Serveras med mielies (majskolvar). Välj gärna cous cous med chili & citron eller saffransbasmati.

Kycklinggryta med aprikoser & saffran ✿ kan göras vegetarisk

Denna sydafrikanska kycklinggryta har härlig färg och doftar underbart av saffran. Välj gärna gult aromatiskt ris eller brunt ris med dadlar & citron till.

Namaqua potjiegryta – ✿ kan göras vegetarisk

Hetta av chili och mustighet av champinjoner, squash & paprikor. Doft av rosmarin. Gör den här grytan vegetarisk eller med kycklingfilé. Välj gärna gult aromatiskt ris, saffransris eller cous cous med chili & citron till. – med vår egen kryddblandning

Masala kycklinggryta – ✿ kan göras vegetarisk

En aromatisk upplevelse för kropp och själ med kanel, spiskummin, koriander, fänkål & färsk ingefära. Squash och tomat ger friskhet och balans. Välj gärna gult aromatiskt ris eller cous cous. – med vår egen kryddblandning

Boland Bobotie - ✿ kan göras vegetarisk

Vår Bobotie inspireras av generositeten & smakerna från Bolandregionen i Western Cape. Med ursprung i Cape-Malay köket & doft av kanel, garam masala & russin. Den tillagas med ekologisk nötfärs över öppen eld. Vegetarisk Bobotie gör vi med röda linser. Serveras traditionellt med gult aromatiskt ris eller Cape-Malay kryddris. – med vår egen kryddblandning

Safrican curry - ✿ kan göras vegetarisk

Det finns tusentals recept på denna mångkulturella & underbara gryta som doftar ljuvligt i gränderna runt Durban och i kvarteren runt Bo Kaap i Cape Town. Vi lagar den här grytan med kyckling eller ibland helt vegetarisk! Välj gärna gult aromatiskt ris, brunt ris med dadlar & citron eller cous cous med chili & citron till. – med vår egen kryddblandning

Ris, Cous cous & Bröd g = glutenfri

Gult aromatiskt ris *solgult ris med russin & spiskummin. Vitt- eller fullkornsrís. g*

Cape-Malay kryddris *smakrikt fullkornsrís med spiskummin, kanel och koriander. g*

Basmati *vitt ris med karaktäristisk doft och smak, g*

Cous cous *naturell eller chili. Chili cous cous gör vi med strimlad färsk chili, lite spiskummin, citronskal & hackad mandel. Vi gör alltid cous cous med riktigt smör.*

Brunt ris med dadlar & citron *kaneldoftande fullkornsrís med dadlar & skal av citron, g*

Saffransbasmati *- saftigt ris från Zanzibar, doftar av saffran & kardemumma, g*

Nomsas bröd från Transkei *ingår för alla*

Oemotståndligt - ett mycket saftigt bröd som gräddas på uppvärmd häll.

Det är ett av de mest uppskattade inslagen i Baobab Kitchen. Vi serverar det nygräddat med riktigt smör.

Glutenfritt bröd kan vi ordna, om så önskas!



Efterrätter g = glutenfri

Apelsinkaka från Citrusdal

Underbart saftig med russin & riktiga apelsiner. Den blir färdig lagom tills ni ätit färdigt varmrätten. Serveras varm med äkta vaniljgräddglass.

Potjie-banuner med honung & kanel

En populär, ljuvligt varm och kryddig avslutning på middagen som gräddas i en gryta. Serveras med äkta vaniljgräddglass. g

Dadelkaka med hasselnötter

Denna lite kryddiga kaka från Marocko gräddas i glöden efter grytan. Den är godast lite ljummen med äkta vaniljgräddglass.

Cocada Amarela

En söt kokosefterrätt från Angola som ni rör ihop i en gryta över eld och njuter av med äkta vaniljgräddglass & färsk frukt. g

Banankaka med lime & kokos

En saftig banankaka från Liberia med limejuice som ni gräddar i glöden efter varmrätten. Njut av den ljummen med äkta vaniljgräddglass.

Exotisk varm fruktsallad

Varma exotiska frukter (mango, ananas, apelsin & banan) som ni toppar med mörk choklad och riven kokos. Gratineras snabbt på glödhet häll. Njut av den ljummen med äkta vaniljgräddglass. g

Svensk sommar i en afrikansk gryta

Det här receptet har inspirerats av en känd svensk "barfota i gräset" kock...Gissa vem? Det är rabarber, jordgubbar, honung, toppad med riven mörk choklad. Gratineras snabbt i på glödhet häll. Njut av den ljummen med äkta vaniljgräddglass. * när det är säsong g*

Mma Ramotswe's fruktkaka

En traditionell saftig fruktkaka med citron & mandel från Botswana som gräddas i glöden i en bakgryta. Serveras med äkta vaniljgräddglass & ett leende.

For chocolate-chilli lovers...

Gör er egen varma chokladsås över eld i en gryta. Smaksätt med vår exklusiva choklad-chilisås Bushman's Dynamite. Droppa chokladsåsen på vår äkta vanilj-gräddglass och njut tillsammans med varm kumquat/apelsinkompott. g

Sunshine Mango

Denna sydafrikanska kaka bakas på färsk mango, pekannötter & kanel. Njut av den varm med vår äkta vaniljgräddglass & honung.

Banana Mandazi

En favorit från Östafrika. Mandazi gör ni med mosade bananer, i en tjock smet och friteras över eld i en gryta. Njut av dessa små varma bullar med kokos, honung & vår äkta vaniljgräddglass.

South African Malva

För de flesta sydafrikaner finns ingen motsvarighet till denna saftiga efterrättskaka, som ibland innehåller några hemliga ingredienser...Vi har det bästa receptet. :-) Den gräddas över eld och serveras varm med vår äkta vaniljgräddglass.

Följ oss på Facebook & Instagram @tasteofafricahedesunda & dela dina upplevelser på #tasteofafricahedesunda

Våra måltidsförslag & priser (uppdaterad 2021-06-15)

Allt ingår i vårt pris. Hyra av Baobab Kitchen i 4 timmar, alla redskap, grytor, ved & kol. Alla ingredienser & recept på allt ni lagar samt vårt arbete 6-10 timmar före, 4 timmar matlagning tillsammans och 4-6 timmar efteråt. Alla våra förslag är kompletta måltider med jätte god mat!

Förslag 1 Nyfiken - kul att prova på -	Förslag 2 Gröna - helt vegetariskt -	Förslag 3 Safari - full of flavour -	Förslag 4 Sundowner - spännande -	Förslag 5 Overlander - sysselsätter många -	Förslag 6 Explorer - vår smakmeny -
Lilla tilltuggsbrickan ☀️	Mtunzini Chilli bites ☀️	Mtunzini Chilli bites ☀️	Mtunzini Chilli bites ☀️	Mtunzini Chilli bites ☀️	Mtunzini Chilli bites ☀️
1 Varmrätt sambals & chutney, chilisåser ☀️	2 Lättare rätter t ex kikärtsbullar & en vegetarisk soppa ☀️	1 Varmrätt sambals & chutney, chilisåser ☀️	1 Lättare rätt & 1 Varmrätt eller ☀️	1 Lättare rätt ☀️	1 Lättare rätt ☀️
1 Ris eller Cous cous ☀️	1 Ris eller Cous cous extra grönsaker ☀️	1 Ris eller Cous cous ☀️	2 Varmrätter sambals & chutney, chilisåser ☀️	2 Varmrätter sambals & chutney, chilisåser ☀️	2 Varmrätter sambals & chutney, chilisåser ☀️
Nomsas bröd & smör Vårt eget citrusvatten ☀️	Nomsas bröd & smör Vårt eget citrusvatten ☀️	Nomsas bröd & smör Vårt eget citrusvatten ☀️	1 eller 2 Ris eller Cous cous ☀️	2 Ris eller Cous cous ☀️	2 Ris eller Cous cous ☀️
1 Efterrätt med glass Vårt eget arabica kaffe eller bushtea med ekmjölk ☀️	1 Efterrätt med glass Vårt eget arabica kaffe eller bushtea med ekmjölk ☀️	1 Efterrätt med glass Vårt eget arabica kaffe eller bushtea med ekmjölk ☀️	Nomsas bröd & smör Vårt eget citrusvatten ☀️	Nomsas bröd & smör Vårt eget citrusvatten ☀️	Nomsas bröd & smör Vårt eget citrusvatten ☀️
600 kr	650 kr	650 kr	1 Efterrätt med glass Vårt eget arabica kaffe eller bushtea med ekmjölk ☀️	1 Efterrätt med glass Vårt eget arabica kaffe eller bushtea med ekmjölk ☀️	2 Efterrätter med glass Vårt eget arabica kaffe eller bushtea med ekmjölk ☀️
			700 kr	750 kr	800 kr

Det spelar ingen roll om det är dag eller kväll. Från Baobab Kitchen strömmar glada röster, afrikanska rytmer och dofterna stiger från de puttrande grytorna. Sen kommer lugnet när ni tillsammans njuter av maten ni lagat. Ni lindar in er i våra filtar när elden sprakar och stjärnorna tänds...Kanske ett lejon ryter i buskaget. Maskotarna i Baobab Kitchen kan skvallra om magiska ögonblick, men... "What happens in Africa stays in Africa" ©

Bokning under Corona 2021

Gör gärna en preliminär bokning! Vi behöver då ett namn och ett mobilnummer så vi kan nå er om vi behöver fråga hur planeringen går. Vi vill helst att bokningen bekräftas senast 4 veckor innan er bokade dag, så vi slipper säga nej till andra. När vi har fått era önskemål om vad ni vill laga hos oss och ungefär hur många som kommer, så är bokningen bekräftad. **Vi vill ha friska gäster & vi vill ge er en positiv upplevelse. Vi hoppas att alla kan komma, men den här säsongen kan du avboka din plats utan kostnad fram till dagen innan er bokning. För avbokningar samma dag behöver vi ta ut 50 % av priset.**

Om det blir nödvändigt att avboka hela gruppen? Ja vi förstår att det händer saker och att era planer kan ändras med kort varsel. Om ni väljer att avboka hela gruppen när vi har handlat allt (2-3 dagar innan) så kostar det 50 % av vårt minimipris för den meny som ni hade valt. Om ni t ex hade valt prisförslag 4 dvs 700 kr per person blir minimipriset 10 x 700 kr (7000 kr). Då kostar en sen avbokning 3500 kr för den här gruppen. Det här är för att täcka våra fasta kostnader. Det är också därför vi alltid måste ta betalt för 10 personer, även om ni skulle (efter eventuella avbokningar) bli färre än 10. Vi reserverar oss för oväntade händelser som gör att vi själva behöver avboka en grupp.

Rekommendationer för Butiken & Baobab Kitchen

Just nu finns det begränsningar i hur många som kan vara i butiken samtidigt. Det är för närvarande bara 3 personer. Det går jätte bra att ni går in i butiken och tittar lite utspritt under kvällen. Säg till oss så följer vi med in för att ta betalt! Det går också jätte bra att betala via swish. I affären finns all information! Hos oss kan ni även betala med kort. Vi kan fakturera företag och arbetsplatser. Säg gärna till om fakturabetalning i förväg. Just nu behöver vi be er alla att hålla säkerhetsavstånd 2 meter utomhus och i Baobab Kitchen. Grupperna turas om att laga maten vid eldarna. Nolan & Åsa kan också laga hela måltiden åt gruppen om ni vill. Alla som hanterar livsmedel hos oss tvättar sina händer noggrant & använder handsprit. Det finns rinnande vatten att tvätta händerna i under den varma tiden på säsongen.

Bokningar med barn

I Afrika är barnen alltid välkomna! De lite äldre barnen tycker ofta att det är mysigt att hjälpa till vid eldarna. Dessa priser gäller för barn: **Barn 0-3 år** kommer gratis. Föräldrarna får givetvis ta med sig mat till barnen. Vi värmer den gärna. **Barn 4-9 år** betalar 30 % av fullt pris. Vi dukar åt er & beräknar att ni äter mindre än äldre barn (fast inte glassen ☺️). **Barn 10-12 år** betalar 50 % av fullt pris. Vi dukar åt er & beräknar att ni äter mindre än vuxna. **Ungdomar 13 år** och äldre betalar fullt pris. Vårt minimipris för en bokning med barn är summan beräknad för 10 vuxna personer eller motsv. **För att alla ska trivas & inte skada sig är det viktigt att vuxna håller ett öga på barnen t ex vid eldarna. Ta gärna med utomhus-spel. Boccia & kubb finns! Butiken och området runt vårt privata hus är inga lekplatser.**



Följ oss på Facebook & Instagram [@tasteofafricahedesunda](#) & dela dina upplevelser på [#tasteofafricahedesunda](#)

Ta med egna önskade drycker

Det går jätte bra att ta med sig egen valfri dricka till oss om ni vill. Vi har alla tänkbara glas ni kan behöva till bubbliga eller svalkande drycker. Till måltiden serverar vi vårt eget citrus-vatten samt varma drycker till efterrätten.

Hur klär vi oss?

Ha kläder och skor som är bekväma och som tål att bli lite rökiga. En tröja till kvällen. Baobab Kitchen är helt och hållet en utomhusupplevelse. Vi har varma filter.

Kan vi ta med hunden?

Det går jätte bra! Hundar är välkomna, men här är några regler: 1. Alla hundar ska vara kopplade. 2. Inga hundar vid eldarna när vi lagar maten. Det är trångt och det kan hända olyckor. 3. Inga hundar i anslutning till berednings-köket (lilla röda huset) eller bostadshuset (stora röda huset). Vatten till hunden finns i en kran utanför gäst toan. Ta med egen vattenskål. TACK!

Parkering

När ni kommer fram till oss på Gilleråsvägen finns det en parkering på vänster sida (25 m, ca 3 bilar). Det finns även plats att parkera framför laggårn' (3-6 bilar). Vi undviker helst att parkera längre i på gräsmattan, utan ställ gärna vid sidan om vägen på höger sida (mitt emot 25 m-parkeringen). För större ekippage går det bra att parkera på vändplanen 150 m längre fram. Undvik också att parkera framför grannarnas nedfarter eller på vägen bakom laggårn'. Tusen tack!

Välkomna till oss!

Vårt lilla familjeföretag startade i Sydafrika år 2005 så i 16 år har vi varit 'in business'. Vi har lärt oss enormt mycket som egenföretagare - om handel, om kvalitet & förtroende, om nyfikenhet och vänskap. Vi ser hur rikt livet blir när vi vågar testa nya idéer! © TACK kära vänner för att vi får jobba med det här! TACK kära gäster för att ni hjälper oss att sprida denna unika Afrika-upplevelse till era vänner. Vi hade aldrig lyckats så bra utan er! Varje år besöker mellan 1500 och 2000 personer oss. I små grupper funkar det alldeles perfekt! **VÄLKOMNA till oss! ♥ Åsa & Nolan**

Vår affärsidé

Att erbjuda smaker som vibrerar av afrikansk matglädje och den frihet som matlagning över eld innebär

Baobab Kitchen är en lustfylld upplevelse där du lagar mat & bakar över eld med dina vänner. I *Baobab Café* serveras afrikanska mjuka kakor & bröd, allt bakat över öppen eld i järngrytor. **Vi välkomnar bokade grupper från 10 personer från maj-september. Ibland tar vi emot grupper lite senare om hösten är varm.**

Att erbjuda kvalitet, miljötänk & omtanke

Vi gör hela tiden aktiva val. Vi använder bara lokalt producerad ekologisk mjölk, riktigt smör, ekologiska ägg & ekologiskt odlade bananer. Vår glass är gjord på äkta vanilj och grädde. Vi väljer helst ekologiska råvaror, när det är möjligt och kött & kyckling är alltid svenskt. Smakförstärkare (E621) används aldrig hos oss. Vi använder el från sol, vind & vatten. Vi stödjer lokala handlare.

Att erbjuda hantverk och livsmedel med genuin kvalitet & känsla, gärna med en historia

I Afrika hittar vi mycket inspiration! Vi letar hela tiden efter nya smaker & vackra saker. I *Gårdsbutiken* är allt noga utvalt av oss. Genom varumärket Taste of Africa och våra stödprojekt "Vi ger något tillbaka" förändrar vi livsvillkoren för många små och några stora producenter i Afrika.

Allt detta kan vi erbjuda för att vi har 'one foot in Africa'! ☺



Logi:

Hedesunda B & B 072-555 9618
info@hedesundabedandbreakfast.se
 Hedesunda Camping 0291-441 23
info@hedesundacamping.se
 Friskens Fiske stugor 070-659 3996
 Söderfors Herrgård 0293-314 00
www.soderforsherrgard.se
 Söderfors Bad och Camping 0293-308 50
 Gefle Vandrarnhem 026-621745
 Gävle B & B 070-338 4800



Buss & Taxi:

Wallners Buss AB, 070-552 56 74
 Gävle Taxi 026 - 12 90 00, Taxi Stor & Liten i Gävle AB 026-107000.
 Vändplats för mindre bussar finns. Vi kan berätta för er var större bussar vänder bäst!

Vägbeskrivning finns på Google Maps & på www.taste-africa.com under Gårdsbutik & Café. Vi finns ca 28 km SÖ om Gävle på väg 509, ca 16 km norr om Hedesunda. Sväng vid vår stora vägskylt vid Flaten och följ små vägskyltar 3 km på en grusväg. **Välkomna!**



Taste of Africa 
 Gårdsbutik, Baobab Kitchen & Café

Taste of Africa
 Gilleråsvägen 59
 818 96 Hedesunda

Ring & mejla oss gärna!
 Åsa & Nolan
 0291-61025, 070-264 21 09
info@taste-africa.com
www.taste-africa.com

Följ oss på Facebook & Instagram
[@tasteofafricahedesunda](#)