



I detta nummer

- Upplands landskapsmåltid
- Aktuella stöd inom Strategiska planen
- Beviljade ansökningar om Bygdemedel
- Enkät Grundläggande betaltjänster
- Ny ansökningsomgång i Klimatklivet 18 – 29 september
- Regional tankesmedja för friluftsliv 10 oktober
- Studiebesök - Våtmark
- Studiebesök - Snittblomsodling och biologisk mångfald
- Studiebesök - Torsåkers kött
- Landskapsvandring i Hjälstaviken
- Fältdag i hamling
- Kurs i lieslåtter
- Hästkunskapsdagen 2023 - Hästen, miljön och människan
- Recept - Landskapsmåltiden



Upplands landskapsmåltid

Vill du, som kungaparet, smaka på Upplands landskapsmåltid?

Kungaparet serverades Upplands landskapsmåltid i samband med sitt jubileumsbesök i Uppsala i april. Inom projektet Åt UPPsala län har landskapsmåltiden tagits fram av Rickard Tellström samt Andreas Malmqvist och Elin Pihl på Vittinge Gourmetlada.

Menyn består av följande:

Förrätt: Enbärsgravad kronhjort, inlagda senapsfrön, jordärtskockskräm, pepparrot och krutonger på Upplandskubb.

Huvudrätt: Mälargös med smörstekta bondbönor, krondillsbuljong, rödbetsolja, rostad knippmorot och friterad palsternacka.

Dessert: Saffransglass, krossad choklad och havtornscoulis på en smörstekt äppleplätt av Bergiusäpple.

Bonus, Landskapslunchen: Upplandslåda på Isterband, ryggbiff och bondens rester med picklade senapsfrön och pepparrot.

Vill du laga menyn själv hittar du recepten längst ner i nyhetsbrevet!

[Läs mer om kungaparets jubileums besök i Uppsala](#)



Stöd att söka inom Strategiska planen

Nu finns följande stöd att söka:

- Stallar och inhysningssystem, utlysning öppen 1 maj - 30 september 2023
- Torkning och lagring av skörd, utlysning öppen 1 maj - 30 september 2023
- Ny teknik, utlysning öppen 1 maj - 31 augusti 2023
- Kalkfilterdiken, ansökningsomgång öppen 1 april - 30 juni 2023
- Bevattningsdammar, går att söka hela 2023, ansökningar hanteras löpande
- Vattenvårdsåtgärder, till exempel dammar och våtmarker, går att söka hela 2023, ansökningar hanteras löpande
- Startstöd, går att söka hela 2023, ansökningar hanteras löpande

[Läs mer om stöden här](#)



Enkäter om grundläggande betaltjänster

Svarstid för enkäter om grundläggande betaltjänster förlängd till hösten.

Länsstyrelsen har i uppdrag att bevaka möjligheten till kontantuttag, möjligheten att betala räkningar för den som inte är digital samt att bevaka föreningar och företags möjligheter att lämna ifrån sig sin dagskassa.

Länsstyrelsen bedömer att tillgången till dessa tjänster försämras och att utvecklingen är oroande. Tillgången är

betydligt sämre på landsbygderna än i städerna. För att samla in underlag till den årliga

bevakningsrapporten så har länsstyrelsen tagit fram två enkäter, en till privatpersoner och en till föreningar och företag. Genom att svara på enkäterna bidrar ni till förtydliga bilden av hur tillgången till de här tjänsterna ser ut i Uppsala län. Även om du själv är digital så bidrar du till vårt bevakningsarbete genom att svara på enkäten.

Sista svarsdag är nu 15 september.

Läs mer om vårt uppdrag [här](#)

Enkät för privatpersoner hittar du [här](#)

Enkät för föreningar och företag hittar du [här](#)

Beviljade ansökningar om bygdemedel

Länsstyrelsen Uppsala län har i uppdrag att besluta om fördelning av så kallade bygdemedel. Bygdemedel är pengar som kan sökas i bygder som påverkats av utbyggnaden av vattenkraften och i Uppsala län innebär det att projekt kan bedrivas i Älvkarleby kommun eller i Söderfors i Tierps kommun. Länsstyrelsen hade en utlysning öppen i februari och inkomna och godkända ansökningar skickades på samråd till respektive kommunstyrelse.



Älvkarleby vattenskidklubb beviljades medel för att bygga om sin bana så de kan fortsätta erbjuda fritidsaktiviteter för regionens invånare. Älvkarleby hembygdsförening beviljades medel för att bland annat byta brädfodring i en byggnad, detta så att kommunens kulturutbud stärks. Folkets Byggnadsförening upa Marma beviljades medel för att rusta sin föreningslokal, föreningen är mycket aktiv i området. Söderfors Gymnastik- och idrottsförening beviljades medel för att fortsätta rusta sin lokal, det är en förening som aktiverar framförallt ungdomar i området. Kommunerna och länsstyrelsen såg positivt på övriga ansökningar men tyvärr fanns inte tillräckligt med medel för att bevilja samtliga ansökningar. Bygdemedel utlyses i februari varje år, ta gärna en kontakt med oss för att bolla er idé inför 2024. Mer information om bygdemedel finns [här](#).



Ny ansökningsomgång i Klimatklivet 18 – 29 september

Ett fossiloberoende jordbruk är viktigt för klimatet och för att stärka det svenska lantbrukets konkurrenskraft. Med investeringsstöd från Klimatklivet kan du ställa om din verksamhet redan nu. Du kan till exempel få stöd för inköp av elektriska arbetsmaskiner och för att byta ut fossilt bränsle till fossilfritt i en spannmålstork.

Läs mer om Klimatklivet på [Klimatklivet \(naturvardsverket.se\)](https://naturvardsverket.se) och [Frågor och svar om Klimatklivets ansökningsperiod 2023 \(naturvardsverket.se\)](#) eller kontakta emma.c.ejerhed@lansstyrelsen.se om du har några frågor.

Regional tankesmedja för friluftsliv 10 oktober

Välkommen på länets årliga friluftskonferens den 10 oktober 2023. Denna gång träffas vi i Tierp med omnejd under temat "Friluftsliv och hälsa i vardagen". Mer information och program kommer så småningom i kalendarier på Länsstyrelsens webb men reservera datumet redan nu.





Intresserad av våtmark eller bevattningsdamm?

Studiebesök vid Vansjö, Heby måndagen den 19 juni. Vi besöker en gård som anlagt en våtmark för att hålla kvar vatten i landskapet och minska växtnäringsförlusterna.

[Läs mer](#)



Snittblomsodling och biologisk mångfald - Svartbäckens trädgård

Vid den här fältvandringen kommer vi att få veta mer om snittblomsodlingen på Svartbäckens trädgård den 8 augusti. Att odla blommor är ett sätt att öka den biologiska mångfalden.

[Läs mer](#)



Studieresa med buss till Torsåkers kött

Välkommen att följa med på studieresa med buss till Torsåkers kött i Gästrikland den 20 juni. Med hjälp av en dikobesättning av rödkullor betar Torsåkers kött strandbeten och andra betesmarker på egen mark och runt om i kommunen.

[Läs mer](#)



Landskapsvandring vid Hjälstaviken

Välkommen på en vandring vid Hjälstaviken med fokus på det biologiska kulturarvet den 15 juni. Vi kommer att samtala om biologisk mångfald, kulturhistoria samt skötsel av marker för att bevara och gynna dessa värden.

[Läs mer](#)



Fältdag i hamling

Välkommen på fältdag i hamling den 2 september. Att hamla lövträd är en gammal teknik för att öka produktionen av lövfoder att få ved och slöjdvirke. Hamling av träd är en del av vårt kulturarv.

[Läs mer](#)



Kurs i lieslätter

Välkommen på en kurs i lieslätter den 1 juli i Knivsta för alla som vill lära sig slå med lie eller fortsätta utvecklas. Du behöver inga förkunskaper.

[Läs mer](#)



Hästkunskapsdagen 2023 – Hästen, miljön och människan

Välkommen till Hästkunskapsdagen den 16 september som i år lyfter frågor om betydelsen av hästhållningen för människor, biologisk mångfald och för hållbar landsbygdsutveckling. Under dagen får du lära dig mer om hästens välfärd och hästens betydelse för bland annat för ungdomar och vuxna inom vård och rehabilitering.

[Läs mer](#)



Enbärsgravad hjort, jordärtskockskräm, pepparrot, krutonger på Upplandskubb

(4 portioner)

200 g kronhjort

1 dl socker

1 dl salt

5 st enbär

150 g jordärtskocka

2 dl grädde

50 g smör

25 g pepparrot

1 liten bit Upplandskubb

Färska örter till garnering

Gör så här:

Putsa köttet rent från senor och hinnor.

Mortla enbär, salt och socker i en mortel till en massa. Gnid in massan i köttet runt om och placera i en plastpåse, förvara i kylen i 48 h.

Skala och dela jordärtskockorna i mindre bitar, koka upp i grädde med lite salt och peppar, koka tills mjuk. Sila bort och spar vätskan. Mixa skockorna i en blender, späd med vätskan till en slät konsistens, smaka av med salt och en klick smör.

Skär kubben till små kuber, stek på medelvärme till gyllenbruna och knapriga.



Mälargös med smörstekta bondbönor, krondillsbuljong, rödbetsolja, rostad knippmorot och friterad palsternacka

(4 portioner)

600 g gös

2 dl skalade bondbönor

2 dl grönsaksbuljong

2 dl fiskbuljong

1 knippe krondill

2 st färska rödbetor

1,5 dl matolja

12 st små knippmorötter med en del av blasten kvar

2 st palsternacka

5 g rörsocker

Gör så här:

Sätt ugnen på 60 grader varmluft.

Skär gösen i portionsbitar, ca 150 gr. Lägg gösen på en plåt med en rejäl klick smör på varje bit, salt och peppra. Täck plåten med plastfilm i ugnen och tillaga ca 40 min i ugnen (beroende på tjocklek).

Skala knippemorötterna försiktigt under rinnande vatten, försök bibehålla dess runda form utan att skala bort för mycket. Spara skalet och blasten i en kastrull. Häll på sockret och låt gå på låg värme till morötterna fått fin färg och lagom al dente.

Smörstek bondböerna hastigt på medelvärme.

Skär hjorten i tunna skivor och lägg ut på en tallrik, toppa med krämen, krutongerna och garnera med lite färska örter. Avsluta med lite nymald svartpeppar och havssalt.



Saffransglass, krossad choklad, havtornscouli, äppelplätt av Bergiusäpple

(4 portioner)

2,5 dl grädde

2,5 dl mjölk

1 påse saffran

6 äggulor

25 g mörk choklad (65-80%)

50 g socker

100 g havtorn

35 g socker

1 dl vatten

1 st Bergiusäpple

15 g maizena

10 g smör

Gör så här:

Värm grädde, mjölk och saffran i en kastrull.

Vispa ihop äggulor och socker i en bunke.

Blanda försiktigt ner mjölkblandningen i äggblandningen och häll tillbaka i kastrullen. Värm försiktigt på låg värme under konstant omrörning tills den börjar tjockna.

Kyl smeten, rör om lite då och då för att slippa att det skummar. Kör sedan i glassmaskin.

Koka upp havtornen med socker och lite vatten, låt det svalna, mixa och sila.

Riv äpplet och blanda med maizena, forma små plättar och stek i smör.

Stek morötterna på låg värme i lite smör och salt.

Häll på buljongen, lägg i krondillen och koka upp, reducera ner till koncentrerad smak.

Skala rödbetorna och tärna ner i småbitar, lägg i en kastrull tillsammans med matoljan och värm till 70 grader, låt stå över natten. Mixa rödbetorna med stavmixer och sila.

Skala det yttersta skalet på palsternackan och använd som grund i buljongen ovan.

Skala sedan palsternackan med långa drag för att få större och längre bitar som håller ihop.

Friterar den skalade palsternackan på 150 gr i 1-2 minuter tills den blir gyllenbrun och frasig likt ett chips.



Upplandslåda med bondens rester, picklade senapsfrön och pepparrot

(4 portioner)

10 st potatis

0,5 gul lök

100 g isterband

400 gr blandat kött

0,5 dl senapsfrön

0,5 dl ättika

1 dl socker

2 dl vatten

1 dl riven pepparrot

Gör så här:

Värm sockret i vattnet tills det löst sig, häll på ättika och kyl, lägg ner senapsfrön och förvara i en burk i kylan.

Skala och tärna potatis och lök.

Stek potatisen och löken i lite smör på medelvärme tills potatisen blir mjuk.

Tärna ner korven och ert utvalda kött i lika stora bitar som potatisen.

När potatisen och löken är klar, lägg upp det i mitten på en tallrik i en hög.

Stek köttet på hög värme i smör tills färdigt (stektid beror på vilken typ av kött man använder).

Forma en liten grop i potatisen där ni lägger köttet, avsluta med färskriven pepparrot och senapsfrön. Toppa med hackad persilja och ett rått ägg om man vill.



**Landsbygdsavdelningen
Länsstyrelsen Uppsala län**

Telefon: 010-223 30 00 (växel)

E-post: [uppsala@lansstyrelsen.se](mailto: uppsala@lansstyrelsen.se)

Webbplats: www.lansstyrelsen.se/uppsala

Kontakta oss gärna direkt på: [landsbygdsutveckling.uppsala@lansstyrelsen.se](mailto: landsbygdsutveckling.uppsala@lansstyrelsen.se)

Så behandlar vi dina personuppgifter

Följ oss!



[Dela utskicket](#) | [Avregistrera](#)