



Bie Vatten

källvatten med anor

Det lilla samhället Bie, med sina knappt 600 innevånare, är en gammal brunnstyp ungefär 10 km norr om Katrineholm i Sörmland. Bie var ursprungligen en by som fram till 1840-talet bestod av 10 gårdar, fyra omvandlades år 1843 till kurorten Augustenbad. Här fanns kall och varmbadhus, sjukhus och som kronan på verket en mineralvattensfabrik.

Bie-kaka från äldre recept

130 g	Smör
1 1/2 dl	Socker
3 stycken	Ägg
1 3/4 dl	Vetemjöl
1/2 tsk	Kanel
	Korinter
	Sötmandel

Smör och socker röres vitt. Äggulorna nedröras, därefter mjölet väl blandat med bakpulver och kanel. Sista tillsätts de till skum slagna vitorna. Smeten hälls i väl smord form, som bör vara vid och gärna försedd med löstagbar botten. Ett par msk korinter strös över och tryckas till. Slutligen strös 10-12 hackade sötmandlar över. Gräddas i 175 grader 30-35 minuter.

Kolsyrade smaker

Bievatten finns idag i två smaker; naturell och citron/lime. Båda lagom kolsyrade. När Bie Hälsobrunns Mineralvattenfabrik under slutet av 1800- och början av 1900-talet var aktivt fanns bland annat Engelskt Sodavatten, Julmust och Ananas-vatten i sortimentet. Vattenfabrikens tappning återupptogs en kort period under 1960-talet. Idag drivs Bie Vatten av Gudrun och Conny Östlund som buteljerar det enligt dåtidens expertis hälsobringande vattnet.



Gårdsbutiken är Konserv Kompaniets satsning på småskaligt producerade varor. Dels för att stödja de små odlarna och tillverkarna men dels också för att det faktiskt smakar lite bättre så. Mer information hittar du på www.gardsbutiken.nu

Martin Olsson
Konservkompaniet

Konserv Kompaniet AB Box 1011, 611 29 Nyköping
Besöksadress: Idbäcksvägen 12
Tfn: 0155 - 20 03 00, Fax: 0155 - 20 03 28
www.konservkompaniet.se