



# Vreta Kaningård

## Vinnare av Guldtallriken

När Gösta Johnsson, som tillsammans med Vanja Olergård driver Vreta Kaningård mellan Västerås och Enköping, får frågan vad som krävs för att föda upp kaniner är svaret solklart. Man måste först och främst vara djurvän, menar han. För att få en bra slutprodukt krävs att kaninen mår bra i sitt 20 veckor långa liv. 2001 tilldelades gården Guldtallriken för att de banar väg för lokal livsmedelsproduktion.

### GRILLADE KANINNINGAR

8 st Kaninvinge (framben)  
Matolja  
Kryddor efter smak

Sätt ungen på 175 grader. Blanda olja och kryddor. Pensla vingarna med den kryddblandning du tycker om. Tag lite olja på en bakplåt eller eldfast form. Lägg i vingarna med ovansidan upp. Sätt in i ugnen i ca 50 min eller tills köttet släpper lätt från benen. Vänd och pensla ett par gånger under stektiden. De sista 10 minuterna kan det vara lämpligt att lägga över folie för att inte få för stark stekyta.

Server med potatissallad eller ris och en grönsallad. Dryckesförslag: Öl eller kraftigt rött vin.

### Eget foder

Kaninerna föds upp på ett 20-tal utvalda gårdar i trakten som alla måste uppfylla Göstas tuffa krav både vad gäller miljö, hantering och foderkvalitet. Fodret kaninerna får tog Gösta fram själv i mitten av 80-talet. Det innehåller bara det som en kanin behöver – inte sådant en kanin inte behöver. ”Benmjöl och annat skräp är inte bra för kaninerna – och ingen annan heller för den delen” – säger Gösta.



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](http://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](http://www.konservkompaniet.se)