



Filip Fastén i den norrländska naturen inför samarbetet med Västerbottensost® inför en måltid tillagad enligt världens långsammaste recept. Bilden till höger Thomas Rudin, ostmästare tillsammans med Filip Fastén. Foto: Erik Hillbom

2018-11-08 10:00 CET

Västerbottensost® och stjärnkocken Filip Fastén lagar världens långsammaste recept

Torsdag den 8 november börjar Filip Fastén, Årets Kock 2014 och ägare av restaurangerna *Agrikultur* och *Den Gyldene Freden i Stockholm*, att tillaga en måltid av världens långsammaste recept. Samtidigt, på mejeriet i Burträsk, startas ystningen av den Västerbottensost® som är en av måltidens huvudingredienser.

Varje ingrediens odlas och framställs enligt gamla tiders kunskap och kommer varsamt att tillagas. Efter sexton månader är det dags att njuta av dessa unika smaker i en tolv-rätters gastronomisk upplevelse på plats i

Burträsk – Västerbottensost® hemvist.

Pressbilder: <https://share.mediaflowpro.com/?QNACITGRLC>

Idén till Världens Långsammaste Recept föddes ur en insikt om att mat och matlagning förväntas gå allt snabbare. En utveckling som initiativtagaren Västerbottensost® vill vända på:

– Västerbottensost® har en unik och världskänd smak. I det hemliga receptet är den långa lagringstiden en avgörande ingrediens. En stor portion kärlek och en väl bevarad norrländsk hantverkstradition, ger Västerbottensost® sin unika karaktär. Vi vill bjuda på en unik smakupplevelse genom att tillsammans med Filip Fastén visa samma långsamma omsorg för alla råvaror i en hel måltid, säger **Thomas Rudin**, ostmästare för Västerbottensost®, i Burträsk.

Film om samarbetet: https://www.youtube.com/watch?v=O_sxOzvbnEI

En hyllning till att en måltid måste få ta tid

Ambitionen är skyhögt – aldrig någonsin ska någon ha lagt ner så mycket tid, omsorg och noggrannhet på varje ingrediens på tallriken. Råvarorna skördas från våra svenska marker när de är som bäst, under varje säsong. Samarbetet Världens Långsammaste Recept beskriver Filip Fastén själv så här:

– Västerbottensost® är en viktig del av vår svenska tradition och det är få smaker som är så utmärkande. I det här unika och spännande samarbetet hoppas jag att vi kommer bevisa våra gemensamma värderingar och berika den svenska matscenen, säger **Filip Fastén**.

Intervju med Filip Fastén om världens långsammaste recept
: <https://youtu.be/zkrPpg8vMK4>

Varsam tillagning av en gastronomisk upplevelse

Varje ingrediens odlas och framställs enligt gamla tiders kunskap och kommer varsamt sås, odlas, skördas, syras, saltas, syltas och till sist tillagas som en tolv-rätters gastronomisk upplevelse i Burträsk.

Följ med i receptets olika steg

Varje steg i världens långsammaste recept kan följas i Västerbottensost® sociala kanaler.

Receptet inleds med att **Filip Fastén** tillagar morötter i en dyngstack. Där får morötterna sakta mjukna i värme som lockar fram morotens naturliga sötma. I nästa steg startar Filip Fastén en långsam fermentering av vitlök på spishyllan.

Samtidigt som Filip Fastén tillagar måltidens olika delar startar ostmästare **Thomas Rudin** ystning och tillverkning av Västerbottensost®. Steg för steg får vi följa med tills den mognat färdigt och uppnått sin unika smak.

Följ receptet och boka bord

Kocken **Filip Fastén** och ostmästare **Thomas Rudin** kommer att arbeta tätt tillsammans. Och efter sexton månaders varsamt, metodiskt och inte minst långsamt arbete är det dags att servera måltiden. Datumet då världen får reda på hur *Världens långsammaste recept* smakar är vårvinterdagen, den 21 mars 2020 i Burträsk – hjärtat av Västerbotten.

Receptet och tillagningen av måltiden kan följas via Västerbottensost® hemsida och i sociala kanaler samt via livesändningar som låter de mest gastronomiskt intresserade följa med bakom kulisserna. Antalet platser i restaurangen är av naturliga skäl begränsade och bordsbokningar kommer att släppas på Västerbottensost® hemsida. För att följa receptet och hålla koll på när bordsbokningar släpps, besök: <https://vasterbottensost.com/varldenslangsamsterecept/>

För press och media, vänligen kontakta:

Mariann Holmberg, kommunikationsansvarig på Norrmejerier, 072 222 73 43, mariann.holmberg@norrmejerier.se

Övriga frågor, maila till: Maria Forsner, Brand Manager på Västerbottensost® maria.forsner@norrmejerier.se

Om Filip Fastén: Filip Fastén har sedan han slog igenom som Årets Kock 2014 gjort sig känd för sin unika känsla för råvaror och ursprung. Under 2018 belönades krogen han driver, Agrikultur med sin första stjärna i prestigefyllda Guide Michelin. Under 2018 förvärvade han även den anrika restaurangen Den Gyldene Freden med en historia som sträcker sig ända bak till 1722.

Om Västerbottensost®: [Västerbottensost®](https://vasterbottensost.com) är en grynpipeg hårdost med en helt unik smak. Den är en viktig och uppskattad del av våra svenska mattraditioner och är ett mathantverk med anor sedan 1872. Ända sedan begynnelsen har den tillverkats enligt samma hemliga recept och fingertoppskänsla på mejeriet i Burträsk. Osten mognar i minst 14 månader eller tills den uppnått sin unika smak och karaktär. Inte förrän sötma, beska, salta och syra är i perfekt balans får den kallas Västerbottensost®. Ytterst ansvarig för bedömning av Västerbottensost® är Thomas Rudin som är ostmästare vid Burträsk mejeri. Västerbottensost® ägs av de norrländska mjölkbönderna genom sin mejeriförening [Norrmejerier](https://norrmejerier.se). Västerbottensost® har en kär plats i svenska folkets hjärtan och har fått många fina utmärkelser genom åren. Senast 2018 placerade sig Västerbottensost® på en sjundeplats över [Sveriges mest rekommenderade varumärken](https://sverige.mestrekommenderadevarumarken.se) enligt YouGov BrandIndex.

Om Norrmejerier

Norrmejerier Ek. Förening är norrlänningarnas mejeri och ägs av cirka 460 lokala bönder varav 380 aktiva mjölkleverantörer i Norrbottens, Västerbottens och delar av Västernorrlands och Jämtlands län. Vi förädlar årligen drygt 200 miljoner kg mjölk vid våra mejerier i Umeå, Luleå och Burträsk till olika mejeriprodukter som mjölk, fil, grädde och ost. I vårt produktsortiment ingår varumärkena Norrmejerier®, Västerbottensost®, Verum®, Gainomax®, Fjällfil®, Fjällyoghurt® och Norrgott®. Norrmejerier sysselsätter drygt 500 årsanställda och omsätter ca 1,9 miljarder kronor per år.

Kontaktpersoner



Kristina Stiernspetz

Presskontakt

Kommunikationschef

kristina.stiernspetz@norrmejerier.se

0730616433

090182997