

Snart stundar årets härliga Mossagårdsfestival!

Nu börjar vi se fram emot årets Mossagårdsfestival, som blev en sådan succé ifjol. Jag hade turen att få hjälpa till med både planering och utförande - en härlig omväxling till mitt dagliga administrativa arbete. Så många härliga människor jag kom i kontakt med - ja, det var till och med så att jag fällde en liten tår av saknad när väl festivalen var över.

Inför årets festival lanserar Mossagården nu en egen hemsida enbart vigd för festivalen! På hemsidan ges information om vad som kommer att hända, vilka artister som uppträder under de fyra festivaldagarna (23-26 juli), och mycket annat. Bland annat bloggar vi om allt kring festivalen, och där ges du även möjlighet att kommentera inläggen. Hemsidan och bloggen blir alltså det bästa stället att uppdatera sig i vad som händer. Adressen dit är: www.mossagardsfestivalen.se.

Det krävs naturligtvis inte en festival för att gemyt ska uppstå på den gamla gården. Jag och min dotter Tina åker ut till Mossagården en vardagskväll. Tina har ett uppdrag: hon skall intervjua Ebba om ekologiskt odlande. Bordercollien Leah möter oss på parkeringen, glatt viftande på svansen. Jag förklarar kort för Tina: "där låg stora scenen, där Tomas di Leva slängde ut frukt till den entusiastiska publiken - och där borta hade Rock'n roll kocken sin matservering." Vi följer efter Leah, och kommer in på den kullerstensklädda gården, där lilla scenen var uppriggad i fjol. Där kunde man skratta sig fördärvad åt Peter Wahlbecks skämt och där uppträdde både oetablerade som etablerade musiker. Veberöds-tjejnerna i bandet VA! minns jag speciellt - vilken spelglädje!

Den här kvällen har det precis tänts en brasa i ett gammalt oljefat. Här skall grillas och idag är Jordan grillmästare. Elliot, förra veckans skribent i Mossagårdsbladet, med hemort Winnipeg i Kanada, kommer släntrande. Han slår sig ner. Maria tittar ut genom ett av fönstren. Agnes ansluter. Därefter Christer. Och Susanne. Till slut är vi ett litet brokigt sällskap som slänger allehanda roligheter mellan varandra samtidigt som vi ställer våra frågor till Ebba, allt medan elden sprakar och ger ifrån sig en härlig värme! När intervjun - och de medhavda wasabinötterna - är slut, letar vi oss bort till bilen i mörkret, vägleda av den soldrivna belysningen som kantar den lilla vägen. Vi känner oss glada av det spontana samkvämet och är fast beslutna att åka hit någon annan kväll - snart!

Torun Sandberg

PR-ansvarig för årets Mossagårdsfestival

Liten grönsakslåda

Gräslök (Solmarka Gärd, Vassmolösa), Broccoli (Italien), Gurka (Italien), Ruccola (Italien), Morot (Holland), Citron (Italien)

Stor grönsakslåda

Purjolök (Holland), Gräslök (Solmarka Gärd, Vassmolösa), Broccoli (Italien), Gurka (Italien), Ruccola (Italien), Morot (Holland), Citron (Italien), Tomat (Spanien)

StorStor grönsakslåda

Körbärstomat (Spanien), Gurka (Italien), Rödlök (Sören Nilsson, Öland), Purjolök (Holland), Gräslök (Solmarka Gärd, Vassmolösa), Broccoli (Italien), Ruccola (Italien), Morot (Holland), Citron (Italien), Tomat (Spanien), Jordärtskockor (Ängsö Gärd, Tygelsjö)

Singellåda

Gräslök (Solmarka Gärd, Vassmolösa), Gurka (Italien), Ruccola (Italien), Morot (Holland), Äpple Royal Gala (Argentina), Päron Packhams Triumf (Argentina), Apelsin (Italien)

Liten fruktlåda

Äpple Royal Gala (Argentina), Päron Packhams Triumf (Argentina), Apelsin (Italien), Banan (Dominikanska Republiken)

Stor fruktlådan

Äpple Royal Gala (Argentina), Päron Packhams Triumf (Argentina), Apelsin (Italien), Banan (Dominikanska Republiken), Kiwi (Biotrading, Italien)

Rotfruktlåda

Mixmorot (Peter Nilsson, Nöbbelöv), Rödbetor (Rönneberga rödbetor), Kålrot (Arne Persson/Selleri (Holland), Jordärtskockor (Ängsö Gärd, Tygelsjö)

Nästa sida:

Prova på de härliga recepten från matkompositör Ann-Sofi Eriksson!

