

Afrikansk matlagning i Baobab Kitchen 2019

Ring oss gärna! 0291-610 25, 070-264 21 09, info@taste-africa.com, www.taste-africa.com

I vårt afrikanska utekök Baobab Kitchen lagar ni själva mat och bakar över öppen eld i afrikanska järngrytor och njuter av det ni lagat tillsammans, medan elden sprakar och fotogenlyktorna brinner. Det är en lustfylld upplevelse där ni kan slappna av och inspireras av färgerna, dofterna, smakerna och musiken. Vi har gjort allt förarbete. Nu väntar bara det roliga. Det blir gott – det lovar vi ☺!



Matlagning för grupper 10-30 personer

Kom och laga mat i vårt afrikanska utekök **Baobab Kitchen**! Njut av en stund tillsammans, samla familjen till en fest, gör något kul med vännerna eller jobbkompisarna. Det är en lustfylld upplevelse där ni kan slappna av och inspireras av färgerna, dofterna, smakerna och musiken.

Vi välkomnar bokade grupper på 10 till ca 30 personer från 18 maj- 29 september. Ibland tar vi emot grupper lite senare om hösten är varm. Är ni en stor grupp (runt 30 pers)? Vi planerar gärna tillsammans med er! Det är viktigt att alla får plats och trivs! Större grupper går ofta bra på veckodagar då vi inte har Caféet igång, så vi hinner förbereda. Är ni färre än 10 personer? Ni är hjärtligt välkomna ändå! Vårt minimipris för en bokning i köket motsvarar priset för 10 vuxna (6000 inkl. moms, dvs 10 x 600 kr). Så även om ni är färre, förbereder vi för 10 gäster och det blir mat att ta med sig hem :-). Det finns ännu ett alternativ för er som inte är 10 personer. Anmäl ert gäng till en gemensam öppenkväll i Baobab Kitchen där ni lagar mat med oss och andra gäster! Läs mer om detta på sidan 2.

Vår passion är att erbjuda smaker som vibrerar av afrikansk matglädje och att förmedla den frihet som matlagning över eld innebär. Där finns inga AV- eller PÅ-knappar... inga mått.. inga klockor... Vi har samlat maträtter från många afrikanska länder, med viss betoning på det sydafrikanska Cape-Malay köket, som ligger oss extra varmt om hjärtat. Välj mellan de olika rätterna och kombinera som ni vill. Kom ihåg att alla måste komma överens om samma måltid. Vårt pris varierar beroende på de val ni gör (sid 2 & 4).

Är du allergiker, vegetarian eller har speciella önskemål? Vi ger gärna förslag på en måltid som passar alla. Det ingår i vår service och kostar inget extra. Pris anges per person.

Ni kan ta med valfri dryck till matlagningen och middagen. Glas & korkskruvar/öppnare finns och vårt eget citrusvatten ingår. Det finns ett litet kylskåp till era drycker. Det går bra att köpa exotisk fruktjuice i glas eller kanna från vårt Cafésortiment. I alla våra måltider ingår varm dryck efter maten. Vi serverar vårt eget afrikanska kaffe och sydafrikanskt Bushtea.

I Afrika säger man att 'guests deserve the best'. Därför väljer vi själva våra råvaror. Vi använder alltid lokalt producerad ekomjolk, riktigt smör, ekologiska ägg & ekobananer och glass gjord på äkta vanilj och grädde. Vi väljer helst ekologiska råvaror när det är möjligt och kött & kyckling är alltid svenskt. Smakförstärkare (E621) används aldrig hos oss. Vi stödjer gärna lokala handlare & en del av vårt vårt kol tillverkas i en mila i Hedesunda.

Ni bokat **Baobab Kitchen** under 4 timmar. Matlagningen tar ca 1.5 timme och därefter kan ni njuta av maten och tiden tillsammans. I alla måltidförslagen ingår en tilltuggsbricka (liten eller stor) som är färdig när ni kommer (se sidan 4). Vi tar emot bokningar alla veckodagar från mitten av maj till första helgen i oktober. Från måndag till fredag kan man komma från kl. 12 ca. Sista bokningen är mellan kl. 18-22. Dagar då vårt Café är öppet till kl. 16, tar vi emot i Baobab Kitchen mellan kl. 18-22, men köket är tillgängligt för er redan kl. 17 om ni vill träffas tidigare än kl. 18. Ring oss gärna så berättar vi mer :-). Det är bara trevligt om ni vill besöka oss innan för att se hur det är här och diskutera era planer!

Konferenser - Vi hittar gärna en helhetslösning till er arbetsplats eller förening, som vill träffas under en heldag i en skön & avspänd miljö. **Kanske ni vill dansa lite Afrodance?** Vår vän & danslärare Cosmos Azoba från Nigeria skapar dansprogram just för er nivå. Vi berättar gärna mer..

✿ Boka in er den 16/8 för Afrodance Cooking med oss & Cosmos ✿

För femte året i rad inbjuder vi till Afrodance Cooking med oss & Cosmos Azoba - en oförglömlig kväll med underbara rytmer i skenet från eldar & facklor. Vi lovar att det blir en fantastisk mat & många nya vänner. Läs mer om anmälan på www.taste-africa.com. Klicka på Kalendern! Hjärtligt VÄLKOMNA

Här väljer ni vad ni vill äta

Ni kan välja vilka rätter ni vill ha (se nedan), eller be oss om ett förslag. Vi vill att alla ska kunna njuta av maten och uppmanar till provsmakning under matlagningen, så att ni kan bestämma hur det ska smaka. Till alla grytor serverar vi Nomsas bröd, Bushman's chilisåser, Mrs Ball's Chutney, Amelia's chutney samt två olika sambals*.

En festlig början

Lilla tilltuggsbrickan ✿ Våra tilltugg serveras när ni kommer
Meloner toppade med het chilikrydda. majschips & någon av våra underbara chutneydippar.

Mtunzini chilli bites ✿ Våra tilltugg serveras när ni kommer
Färska exotiska frukter på bricka (ananas, mango, meloner, druvor, physalis) toppade med het chilikrydda. majschips & någon av våra underbara chutneydippar.



Lättare rätter

Kryddiga afrikanska förrättsbullar ✿ vegetariska, gluten- & mjölkfria bullar görs med kikärter
De rullas i förväg av oss med ekologisk nötfärs eller kikärter och steks i olja av er i en potjiegryta. Dessa smakrika bullar serveras med heta dipsåser & gröna blad.

Potjiesoppa med kokos ✿ vegetarisk, gluten- & mjölkfri
En mättande soppa med ljuvlig färg och doft. Mild smak av sötpotatis, kålrot, rödbeta, kokas i kokosmjölk. Kryddas med färsk ingefära, kanel & örter.

Butternut soup ✿ när det är säsong, vegetarisk, gluten- & mjölkfri
En underbar solgul pumpasoppa från Sydafrika med apelsin, färsk ingefära & kokos.

Jordnötssoppa från Ghana ✿ kan göras vegetarisk, gluten- & mjölkfri
En härlig smakrik soppa som vi ofta gör med kyckling. Går bra att göra vegetarisk.

Kryddig morotssoppa med yoghurt ✿ kan göras vegetarisk, gluten- & mjölkfri
Ljuvligt orange soppa med chilihetta och smak av curry & kardemumma.



Varmrätter ✿ alla kan göras vegetariska, gluten- & mjölkfria

Månsken i Marocko

En kryddig & smakrik vegetarisk gryta med butternut, dadlar & aprikoser m m. Välj gärna cous cous (naturell eller chili) eller brunt ris med dadlar & citron till.

Mmmmagadascar chiligryta

Från Afrikas största ö kommer inspirationen till den här smakrika grytan och blir precis så mild eller het som du önskar. Sakay mixas av färsk chili, ingefära & vitlök till en pasta som smaksätter grytan. Selleri & purjo, morötter m m ger mustighet & dadlar rundar av. Gör den här grytan vegetarisk, eller med en blandning av fläskfilé och kycklingfilé. Välj gärna saffransbasmati eller naturell basmati till.

Doro Wat, en kycklinggryta från Eritrea – med vår egen kryddblandning

En spännande gryta som kryddas med den hemlighetsfulla peppar-blandningen Berbere. Doro Wat innehåller hela kycklingbitar & hårdkokta ägg. Till kycklinggrytan gör ni en smakrik linsgryta Misir Wat. Välj gärna saffransbasmati till.

* Detta är en Eritreansk gryta, därför serverar vi Misir Wat istället för sydafrikanska sambals

Maafe, kyckling- & jordnötsgryta från Mali

En västafrikansk traditionell gryta som kryddas med jordnötssmör, kanel & paprika. Serveras med mielies (majskolvar). Välj gärna cous cous med chili & citron eller saffransbasmati.

Kycklinggryta med aprikoser & saffran

Denna sydafrikanska kycklinggryta har härlig färg och doftar underbart av saffran. Välj gärna gult aromatiskt ris eller brunt ris med dadlar & citron till.

Namaqua potjiegryta – med vår egen kryddblandning

Hetta av chili och mustighet av champinjoner, squash & paprikor. Doft av rosmarin. Välj mellan fläsk-eller kycklingfilé, eller ta lite av varje. Välj gärna gult aromatiskt ris, saffransris eller cous cous med chili & citron till.

Masala kycklinggryta – med vår egen kryddblandning

En aromatisk upplevelse för kropp och själ med kanel, spiskummin, koriander, fänkål & färsk ingefära. Squash och tomat ger friskhet och balans. Välj gärna gult aromatiskt ris eller cous cous.

Boland Bobotie – med vår egen kryddblandning

Vår Bobotie inspireras av generositeten & smakerna från Bolandregionen i Western Cape. Med ursprung i Cape-Malay köket & doft av kanel, garam masala & russin. Den tillagas med ekologisk nötfärs över öppen eld. Vegetarisk Bobotie gör vi med röda linser. Serveras traditionellt med gult aromatiskt ris eller Cape-Malay kryddris.

Cape-Malay Currygryta – med vår egen kryddblandning

Denna underbara gryta lagar vi med vår currypasta. Doft av koriander, spiskummin, kryddnejlika, kanel, ingefära... Välj mellan kyckling – eller fläskfilé, eller ta lite av varje. Välj gärna gult aromatiskt ris, brunt ris med dadlar & citron eller cous cous med chili & citron till.

Ris, Cous cous & Bröd g = glutenfri

Gult aromatiskt ris solgult ris med russin & spiskummin. Vitt- eller fullkornsriss. g

Cape-Malay kryddris smakrikt fullkornsriss med spiskummin, kanel och koriander. g

Basmati vitt ris med karaktäristisk doft och smak, g

Cous cous naturell eller chili. Chili cous cous gör vi med strimlad färsk chili, lite spiskummin, citronskal & hackad mandel. Vi gör alltid cous cous med riktigt smör.

Brunt ris med dadlar & citron kaneldoftande fullkornsriss med dadlar & skal av citron, g

Saffransbasmati - saftigt ris från Zanzibar, doftar av saffran & kardemumma, g

Nomsas bröd från Transkei * ingår för alla *

Oemotståndligt - ett mycket saftigt bröd som gräddas på uppvärmd häll.

Det är ett av de mest uppskattade inslagen i Baobab Kitchen. Vi serverar det nygräddat med riktigt smör. Glutenfritt bröd kan vi ordna, om så önskas!



Efterrätter

Apelsinkaka från Citrusdal

Underbart saftig med russin & riktiga apelsiner. Den blir färdig lagom tills ni ätit färdigt varmrätten. Serveras varm med äkta vaniljgräddglass.

Potjie-bananas med honung & kanel

En populär, ljuvligt varm och kryddig avslutning på middagen som gräddas i en gryta. Serveras med äkta vaniljgräddglass.

Dadelkaka med hasselnötter

Denna lite kryddiga kaka från Marocko gräddas i glöden efter grytan. Den är godast lite ljummen med äkta vaniljgräddglass.

Cocada Amarela

En söt kokosefterrätt från Angola som ni rör ihop i en gryta över eld och njuter av med äkta vaniljgräddglass & färsk frukt.

Banankaka med lime & kokos

En saftig banankaka från Liberia med limejuice som ni gräddar i glöden efter varmrätten. Njut av den ljummen med äkta vaniljgräddglass.

Exotisk varm fruktsallad

Varma exotiska frukter (mango, ananas, apelsin & banan) som ni toppar med mörk choklad och riven kokos. Gratineras snabbt på glödhet häll. Njut av den ljummen med äkta vaniljgräddglass.

Svensk sommar i en afrikansk gryta

Det här receptet har inspirerats av en känd svensk "barfota i gräset" kock...Gissa vem? Det är rabarber*, jordgubbar, honung, toppad med riven mörk choklad. Gratineras snabbt i på glödhet häll. Njut av den ljummen med äkta vaniljgräddglass. * när det är säsong

Mma Ramotswe's fruktkaka

En traditionell saftig fruktkaka med citron & mandel från Botswana som gräddas i glöden i en bakgryta. Serveras med äkta vaniljgräddglass & ett leende.

For chocolate-chilli lovers...

Gör er egen varma chokladsås över eld i en gryta. Smaksätt med vår exklusiva choklad-chilisås Bushman's Dynamite. Droppa chokladsåsen på vår äkta vanilj-gräddglass och njut tillsammans med varm kumquat/apelsinkompott.

Sunshine Mango

Denna sydafrikanska kaka bakas på färsk mango, pekannötter & kanel. Njut av den varm med vår äkta vaniljgräddglass & honung.

Banana Mandazi

En favorit från Östafrika. Mandazi gör ni med mosade bananer, i en tjock smet och friteras över eld i en gryta. Njut av dessa små varma bullar med kokos, honung & vår äkta vaniljgräddglass.

South African Malva

För de flesta sydafrikaner finns ingen motsvarighet till denna saftiga efterrättskaka, som ibland innehåller några hemliga ingredienser...Vi har det bästa receptet. :-) Den gräddas över eld och serveras varm med vår äkta vaniljgräddglass.

Följ oss på Facebook & Instagram [@tasteofafricahedesunda](#) & dela dina upplevelser på [#tasteofafricahedesunda](#)

Våra måltidsförslag & priser (uppdaterad 2019-02-28)

Allt ingår i vårt pris. Hyra av Baobab Kitchen i 4 timmar, alla redskap, grytor, ved & kol. Alla ingredienser & recept på allt ni lagar samt vårt arbete 6-10 timmar före, 4 timmar matlagning tillsammans och 4-6 timmar efteråt.

Alla våra förslag är kompletta måltider med jätte god mat!

Förslag 1 Nyfiken - kul att prova på - Lilla tilltuggsbrickan 1 Varmrätt sambals & chutney, chilisåser 1 Ris eller Cous cous Nomsas bröd & smör Vårt eget citrusvatten 1 Efterrätt med glass Vårt eget arabica kaffe eller bushtea med ekmjölk 600 kr	Förslag 2 Gröna - helt vegetariskt - Mtunzini Chilli bites 2 Lättare rätter t ex kikärtsbullar & en vegetarisk soppa 1 Ris eller Cous cous extra grönsaker Nomsas bröd & smör Vårt eget citrusvatten 1 Efterrätt med glass Vårt eget arabica kaffe eller bushtea med ekmjölk 650 kr	Förslag 3 Safari - full of flavour - Mtunzini Chilli bites 1 Varmrätt sambals & chutney, chilisåser 1 Ris eller Cous cous Nomsas bröd & smör Vårt eget citrusvatten 1 Efterrätt med glass Vårt eget arabica kaffe eller bushtea med ekmjölk 650 kr	Förslag 4 Sundowner - spännande - Mtunzini Chilli bites 1 Lättare rätt & 1 Varmrätt eller 2 Varmrätter sambals & chutney, chilisåser 1 eller 2 Ris eller Cous cous Nomsas bröd & smör Vårt eget citrusvatten 1 Efterrätt med glass Vårt eget arabica kaffe eller bushtea med ekmjölk 700 kr	Förslag 5 Overlander - sysselsätter många - Mtunzini Chilli bites 1 Lättare rätt 2 Varmrätter sambals & chutney, chilisåser 2 Ris eller Cous cous Nomsas bröd & smör Vårt eget citrusvatten 1 Efterrätt med glass Vårt eget arabica kaffe eller bushtea med ekmjölk 750 kr	Förslag 6 Explorer - vår smakmeny - Mtunzini Chilli bites 1 Lättare rätt 2 Varmrätter sambals & chutney, chilisåser 2 Ris eller Cous cous Nomsas bröd & smör Vårt eget citrusvatten 2 Efterrätter med glass Vårt eget arabica kaffe eller bushtea med ekmjölk 800 kr
--	---	---	--	--	---

Det spelar ingen roll om det är dag eller kväll. Från Baobab Kitchen strömmar glada röster, afrikanska rytmer och dofterna stiger från de puttrande grytorna. Sen kommer lugnet när ni tillsammans njuter av maten ni lagat. Ni lindar in er i våra filtar när elden sprakar och stjärnorna tänds...Kanske ett lejon ryter i buskaget. Maskotarna i Baobab Kitchen kan skvallra om magiska ögonblick, men... "What happens in Africa stays in Africa" ☺

Hur klär vi oss?

Ha kläder och skor som är bekväma och som tål att bli lite rökiga. En tröja till kvällen. **Baobab Kitchen** är helt och hållet en utomhus-upplevelse. Vi har varma filtar.

Bokning & betalning

När ni bokar **Baobab Kitchen** vill vi veta önskad dag & tid samt ett ungefärligt antal personer. Det går jätte bra att göra en preliminär bokning, som ger er tid att planera. Om någon annan vill boka in samma datum, så hör vi av oss och frågar hur långt ni kommit i planeringen.

Vi vill gärna ha definitivt besked om er bokning så snart som möjligt, dock senast 6 veckor innan för att slippa säga nej till andra. Senast en vecka innan ni kommer vill vi veta hur många ni är, samt vilka maträtter ni väljer (Det går jätte bra att e-posta detta till oss!). Vi frågar alltid om några i sällskapet har speciella önskemål (allergi/vegetariskt etc). Vi hjälper gärna till med förslag som passar just er. Hör av er så snart det går om ni vill anmäla fler. Vi försöker alltid att ordna det!

Anmälan är bindande. Vid återbud senare än 48 timmar innan avtalad tid tar vi ut 50 % av priset. Vid återbud senare än 6 timmar innan avtalad tid tar vi ut fullt pris. Vi hoppas ni har förståelse, då alla förberedelser redan är gjorda. Om ni måste lämna återbud - RING på mobilen (070-264 2109)! Vi kan inte ta emot sena återbud via e-post, för vi hinna inte alltid läsa e-posten samma dag.

Hos oss kan ni betala kontant och med kort. Vi kan fakturera företag och arbetsplatser. Säg gärna till om fakturabetalning i förväg.



Följ oss på Facebook & Instagram [@tasteofafricahedesunda](#) & dela dina upplevelser på [#tasteofafricahedesunda](#)

Bokningar med barn

I Afrika är barnen alltid välkomna! Vi vill att barn och vuxna ska kunna njuta av afrikansk matlagning tillsammans. De lite äldre barnen tycker ofta att det är mysigt att hjälpa till vid eldarna. Ibland gör vi en del av maten i en mildare gryta, om det är många barn. Dessa priser gäller för barn: **Barn 0-3 år** kommer gratis. Föräldrarna får givetvis ta med sig mat till barnen. Vi värmer den gärna. **Barn 4-9 år** betalar 30% av fullt pris. Vi dukar åt er & beräknar att ni äter mindre än äldre barn (fast inte glassen ☺). **Barn 10-12 år** betalar 50% av fullt pris. Vi dukar åt er & beräknar att ni äter mindre än vuxna. **Ungdomar 13 år** och äldre betalar fullt pris. Vårt minimipris för en bokning med barn är summan beräknad för 10 vuxna personer eller motsv. **För att alla ska trivas & inte skada sig är det viktigt att vuxna håller ett öga på barnen t ex vid eldarna. Ta gärna med utomhus-spel. Boccia & kubb finns! Butiken och området runt vårt privata hus är inga lekplatser.**

Kan vi ta med hunden?

Det går jätte bra! Hundar är välkomna, men här är några regler: 1. Alla hundar ska vara kopplade. 2. Inga hundar vid eldarna när vi lagar maten. Det är trångt och det kan hända olyckor. 3. Inga hundar i anslutning till berednings-köket (lilla röda huset) eller bostadshuset (stora röda huset). Vatten till hunden finns i en kran utanför gäst toan. Ta med egen vattenskål. TACK! ☺

Välkomna till oss!

Vårt lilla familjeföretag startade i Sydafrika år 2005 så i 14 år har vi varit 'in business'. Vi har lärt oss enormt mycket som egenföretagare - om handel, om kvalitet & förtroende, om nyfikenhet och vänskap. Vi ser hur rikt livet blir när vi vågar testa nya idéer! ☺ TACK kära vänner för att vi får jobba med det här! TACK kära gäster för att ni hjälper oss att sprida denna unika Afrika-upplevelse till era vänner. Vi hade aldrig lyckats så bra utan er! Varje år besöker mellan 1500 och 2000 personer oss. I små grupper funkar det alldeles perfekt! **VÄLKOMNA till oss! ♥ Åsa & Nolan**

Vår affärsidé

Att erbjuda smaker som vibrerar av afrikansk matglädje och den frihet som matlagning över eld innebär

Baobab Kitchen är en lustfylld upplevelse där du lagar mat & bakar över eld med dina vänner. I **Baobab Café** serveras afrikanska mjuka kakor & bröd, allt bakat över öppen eld i järngrytor. Under några söndagar i juli har vi **Sawubona Brunch** (förbokas) & **Sawubona Café** (behöver ej bokas) med inbjudna gäster.

Att erbjuda kvalitet, miljötänk & omtanke Vi gör hela tiden aktiva val. Vi använder bara lokalt producerad ekologisk mjölk, riktigt smör, ekologiska ägg & ekologiskt odlade bananer. Vår glass är gjord på äkta vanilj och grädde. Vi väljer helst ekologiska råvaror, när det är möjligt och kött & kyckling är alltid svenskt. Smakförstärkare (E621) används aldrig hos oss. Vi använder el från sol, vind & vatten. Vi stödjer lokala handlare & en del av vårt kol tillverkas i en mila i Hedesunda.

Att erbjuda hantverk och livsmedel med genuin kvalitet & känsla, gärna med en historia

I Afrika hittar vi mycket inspiration! Vi letar hela tiden efter nya smaker & vackra saker. I **Gårdsbutiken** är allt noga utvalt av oss. Genom varumärket Taste of Africa och våra stödprojekt "Vi ger något tillbaka" förändrar vi livsvillkoren för många små och några stora producenter i Afrika.

Allt detta kan vi erbjuda för att vi har 'one foot in Africa'! ☺

Logi:

Hedesunda B & B 072-555 9618
info@hedesundabedandbreakfast.se
Hedesunda Camping 0291-441 23
info@hedesundacamping.se
Friskens Fiske stugor 070-659 3996
Söderfors Herrgård 0293-314 00
www.soderforsherrgard.se
Söderfors Bad och Camping 0293-308 50
Gefle Vandrarhem 026-621745
Gävle B & B 070-338 4800



Buss & Taxi:

Wallners Buss AB, 070-552 56 74
Gävle Taxi 026 - 12 90 00, Taxi Stor & Liten i Gävle AB 026-107000.
Vändplats för buss finns.

Vägbeskrivning finns på Google Maps & på www.taste-africa.com under Gårdsbutik & Café. Vi finns ca 28 km SÖ om Gävle på väg 509, ca 16 km norr om Hedesunda. Sväng vid vår stora vägskylt vid Flaten och följ små vägskyltar 3 km på en grusväg.
Välkomna!



Taste of Africa
Gårdsbutik, Baobab Kitchen & Café

Taste of Africa
Gilleråsvägen 59
81896 Hedesunda

Ring & mejla oss gärna!
Åsa & Nolan
0291-61025, 070-2642109
info@taste-africa.com
www.taste-africa.com
Följ oss på Facebook & Instagram
[@tasteofafricahedesunda](#)
Dela dina upplevelser på
[#tasteofafricahedesunda](#)
(Instagram)

