

# Mat i Lake Revsund

## Lång – ca 1700 tecken

Det är när vi blandar våra fem grundsmaker som hundratals nya smaker skapas. I Lake Revsund blandas de på många olika sätt och nya, spännande smakminnen formas. Plocka med dig något gott på färden eller stanna ett par dagar för att prova flera smultronställen i området.

En välsmakande paus får du på **Gimårastens Restaurang**. Här serveras klassiska rätter, hälsosam snabbmat och spännande desserter. De strävar efter att så många ingredienser som möjligt ska vara lokala.

<https://gimarasten.se/>

**Bistro beaucoup de blabla** ligger på Camp Viking och är enligt dem själva den nordligaste belgiska pub och bistron du kan hitta. Sitt och babbla här över ett glas belgiskt öl och god mat med utsikt över Revsundssjön.

<https://campviking.se/pub/>

**Glassbaren** i Bräcke är värd en resa i sig. Hit vallfärdar både små och stora barn varje år för att smaka på deras prisbelönta glass. Missa inte deras gelato som spelar i en klass för sig. Kan vara kö under soliga dagar, men den som väntar på något gott ...

<https://www.facebook.com/profile.php?id=100057708690959>

Revsunds bryggeri och destilleri serverar smarrig mat i deras **Taproom**. Lokala råvaror i maten toppas med deras prisbelönta drycker som inspirerats av naturen i trakterna. Testa deras spännande öl, brännvin, gin eller rom.

<https://www.revsundsbrewery.se/>

Det måste vara något magiskt med vattnet för det finns gott om prisbelönta kreatörer i området kring Lake Revsund. **Jämtlands bryggeri** är en av dessa som har bryggt öl sedan 1996 och har idag ett brett sortiment. Här finns även **Bakgårdens lilla pikobryggeri** som brygger allt från lager till kaffestout.



När du befinner dig i Lake Revsund får du inte heller missa de lokala matproducenterna, som är själva grundbulsten i en välsmakande och lokalproducerad rätt. **Åsbergets gårdsmejeri** gör goda ostar på mjölk från sina egna getter. **Framgården** i Skynäs bedriver KRAV-certifierad mjölkproduktion och liksom Bodsjö Prästgård i Flatnor är de självhushåll. Prästgården tar dessutom mot volontärer från hela världen och lär dem om ekologiskt jordbruk och en hållbar livsstil. **Revsunds honung** erbjuder hela sommaren i en burk som går att köpa hos en rad återförsäljare. **Sunnestbyns charolais** tillverkar falukorv, vurst och ölkorv gjorda av kött från deras vita charolais-kor. De säljer även köttlådor.

Listan med skickliga matproducenter kan göras lång. Fler tips går att hitta här:  
<https://www.brackenasta.se/se--gora/smak--dryck/mathantverkare>

### **Mellan – ca 920 tecken**

När våra fem grundsmaker blandas kan hundratals nya smaker skapas. I Lake Revsund kan du forma smakminnen du sent ska glömma. Plocka med dig något gott på din genomresa. Eller, om vi får föreslå, stanna några dagar för att inte missa något av allt det goda i området har att erbjuda.

På **Gimårastens Restaurang** serveras klassiska rätter, hälsosam snabbmat och spännande desserter.  
<https://gimarasten.se/>

Hos **Bistro beaucoup de blabla** kan du sitta och babbla över ett belgiskt öl och god mat med utsikt över Revsundssjön.  
<https://campviking.se/pub/>

Till **Glassbaren** i Bräcke vallfärdar både små och stora barn varje år för att smaka på deras prisbelönta glass.  
<https://www.facebook.com/profile.php?id=100057708690959>

På Revsunds bryggeri och destilleri hittar du **Taproom** där det serveras mat gjord på lokala råvaror. Toppa måltiden med deras prisbelönta drycker.  
<https://www.revsundsbrewery.se/>

Om du gillar dryck så rekommenderar vi även att släcka törsten hos [Jämtlands bryggeri](#) eller [Bakgårdens lilla pikobryggeri](#).



Miss inte de lokala matproducenterna som **Åsbergets gårdsmejeri** med sina ostar på mjölk från egna getter. **Framgården** i Skylnäs med KRAV-certifierad mjölkproduktion och liksom Bodsjö Prästgård i Flatnor är de självhushållande. Den söta honungen från **Revsunds honung**. Eller **Sunnestbyns charolais** som tillverkar korv gjorda av kött från deras vita charolais-kor. Listan med duktiga matproducenter kan göras lång. Fler tips går att hitta här: <https://www.brackenasta.se/se--gora/smak--dryck/mathantverkare>

### **Kort – ca 500 tecken**

Stanna ett par dagar i Lake Revsund för att inte missa något av alla goda smultronställen i området. Gör ett besök hos **Gimårastens Restaurang** som serverar klassiska rätter gjord på lokala råvaror, babbla över öl och god mat hos **Bistro beaucoup de blabla**, följ strömmen av små och stora barn till **Glassbaren i Bräcke** och testa maten i **Taproom** hos Revsunds bryggeri och destilleri som med fördel toppas av deras prisbelönda drycker. Listan är lång med duktiga matproducenter som är själva grundbulen i god mat. Några av dem kan du hitta här: <https://www.brackenasta.se/se--gora/smak--dryck/mathantverkare>