



I Torphyttans matbod finns fisk från Hägernäs Rökeri. Foto: Ida Lindkvist

Fina fisken i Torphyttan

Publicerad: 18 december 2015

Författare: Ida Lindkvist

I en alldeles nybyggd, liten mysig timmerstuga ute i Torphyttan har Anne-Sofie Carlsson bunkrat upp med olika sorters fisk. Det är omkring ett och ett halvt år sedan som maken Magnus Carlsson fällde den första tallen till stugan, och nu står den där, redo att ta emot kunder.

Torphyttans matbod har alldeles precis öppnat upp dörren för första gången. Den lilla timmerstugan är mysigt och gammaldags inredd med lite säsongsmässig julprydnad därtill. Bakom disken hittar vi Anne-Sofie Carlsson som driver Hägernäs Rökeri, och det var maken Magnus Carlsson, som för ett och ett halvt år sedan fällde den första tallen till stugan. Stugan är byggd enligt konstens alla regler från förr, med husmossa mellan träet som tätar och släpper inte igenom så mycket som en liten vindpust.

- Tanken var ju att jag ville ha en egen gårdsbutik här, vi bor ju precis i huset bredvid. Annars har vi fiskodlingen och försäljning i Hägernäs, och det är också där som fisken tillreds, berättar Anne-Sofie.

- Eftersom vi bor här och att det dessutom är nära till stan så är det lättare att sköta hemifrån. För kunderna är det också lättare att ta sig fem minuter inifrån stan och åka ut hit, tillägger Magnus.

Det var Anne-Sofies föräldrar, Svante och Bibi Eriksson, som för 23 år sedan startade upp fiskodlingen och rökeriet uppe i Hägernäs. I och med att Sverkestaån rann där nedanför huset så spekulerade de i hur man skulle kunna utnyttja den tillgången, och på den vägen var det och fiskeriet blev ett komplement till deras dåvarande lantbruk med mjölkproduktion.

När matboden idag öppnade upp vid två-slaget strömmade kunderna genast till. I juletider är det mycket att göra, och vill



Foto: Ida Lindkvist

man inte själv ha Hägernäs fisk på bordet, så vill man ge bort den i julklapp. Anne-Sofie har haft fullt upp med att röka och grava, det är ingenting som görs i en handvändning, utan kräver flera moment och framförallt tid, en process som inte går att stressa fram.

- Nu är det extremt. Det är många som ringer och beställer och hämtar dagarna före jul, ler Anne-Sofie och fortsätter:

- Man försöker förbereda så mycket som man kan, samtidigt som man inte vill göra för mycket då det lugnar sig lite efter jul.

Magnus håller med Anne-Sofie, och hur stort intresset ska komma att bli i den nyöppnade matboden är inte helt lätt att avgöra.

- Det att svårt att veta hur stort intresset är, samtidigt så har vi ju en inarbetat kundkrets som beställer. Jag tror att man



Foto: Ida Lindkvist

kan tycka att det är mysigt att få åka ut hit, säger Magnus.

Tanken är att det ska finnas lite av varje att handla med sig, även om fisken, rörorna och hjortronsåsen är det huvudsakliga. Redan nu finns lokal honung från Hagaberg, marmelad och rapsolja.

Fram till jul har butiken öppet
Lördag-söndag klockan 10-14
Måndag-onsdag klockan 14-18

Därefter är tanken att Torphyttans matbod ska hållas öppen fredagar och lördag.
Men för aktuell information så kan man kika in på Hägernäs Rökeris hemsida som finns [HÄR!](#)

Källa: LindeNytt.com

<https://lindenytt.com/nyheter/fina-fisken-i-torphyttan/>