

# Hampshire

Skogar, segling och lokala produkter

Mat & Dryck



New Forest

Hampshire är det väsentliga England, med två nationalparker, böljande kullar, urskogar, gamla katedralstäder och en kust i söder som genomsyras av historia och är den bästa platsen i England för segling. Det är det varierade landskapet och landsbygden som har legat till grund för matkulturen. Över hälften av den totala arealen i grevskapet är fortfarande jordbruk och parallellt med detta är det skog och jakt, framför allt i samband med New Forest-området, som lett till Hampshire mattradition av vilt, kanin och fasan. Hampshire är kanske mest känd för sina grisar och därmed bacon och skinka.

Vingårdar infördes av romarna och under de senaste åren har de fått en renässans. Nu finns hela 15 vingårdar i länet samtidigt som det fortfarande en blomstrande bryggeriindustri producerar lokala ales. Floderna Itchen, Test och Avon är berömda

för fiske, särskilt öring och lax. Av denna anledning har många högt ansedda kokkar valt Hampshire som bas för sina gastropubbar, restauranger och hotell. Unna dig en överdådig Afternoon Tea på prisbelönta Chewton Glen Hotel i New Forest eller en traditionell publunch och lokal öl på en charmig bypub.

Winchester Farmers Market är en av landets största bondemarknader. Med sitt läge mitt i hjärtat av denna katedralstad lockar den över 80 producenter som två gånger i månaden säljer olika typer av kött, ost, glass, honung, bröd, färsk och rökt fisk samt ett stort utbud av frukt och grönsaker plus äppeljuice. Hampshires lokala matscen är blomstrande och under Hampshire Food Festival får den spela första fiolen. Hampshires matfestival firas i år för sextonde gången, och den har vuxit från ett tvådagarsevent till en månadslång festival med över 75 evenemang i juli varje år.



Bombay Sapphire



Delikatesser i Hampshire



Afternoon Tea

När man shoppar eller äter middag i New Forest National Park bör man hålla utkik efter etiketten New Forest Marque. Detta garanterar att produkterna är lokalt anskaffade och lever upp till höga krav på djurhållning. Märket har visat sig vara en stor framgång som lett till att toppkockar skapat en New Forest-frukost där en vegetarisk version består av en fullkornsmuffins som toppas med spenat, rökt ost, förlorade ägg och läcker Hollandaisesås.

Fisk och skaldjur är också en favorit i Hampshire kust platser. The Inn on the Beach på Hayling Island har en stor terrass med utsikt över stranden och Solent - inne finns det en Champagne och Oyster bar. Inn on the Beach på Hayling Island har en enorm terrass med utsikt över stranden och sundet Solent. Inomhus finns också en champagne- och ostronbar. Pittoreska Emsworth är ett mat-Mekka med ett stort utbud av matställen, många specialmataffärer och en månatlig bondemarknad.

### Bästa besökstid

- I juli går Hampshire Food Festival av stapeln
- Nationalparker är underbara att besöka i början av året när alla vårblommor slagit ut eller på hösten när löven färgas i guld och brunt.

### Avstånd från London

- Med South West Trains från London Waterloo till Winchester tar det en timme och till hjärtat av New Forest på 1,5 timme.

### Mer om mat och dryck i Hampshire

[www.visit-hampshire.co.uk/things-to-do/food-and-drink](http://www.visit-hampshire.co.uk/things-to-do/food-and-drink)

### Mer om restauranger i sydöstra England

[www.visitsoutheastengland.com/things-to-do/food-and-drink](http://www.visitsoutheastengland.com/things-to-do/food-and-drink)

### Mer om charmiga bypubar

[www.greatcountrypubs.com](http://www.greatcountrypubs.com)

### Fakta

Den första engelska kommersiella vingården i modern tid etablerades på Hambledon i Hampshire 1951, då generalmajor Sir Guy Salisbury-Jones planterade en tunnland med Seyval Blanc-druvor vilka gav det första vinet 1954

Kända TV-kocken Rick Stein har en restaurang i Winchester som serverar klassiska skaldjursrätter samt några som inspirerats av hans resor runt om i världen