

Inspirationsdagar i bär- och grönsaksförädling

Den 3-4 juni 2008 var det dags för ett intresserat att gäng att resa runt i Jämtland och låta sig inspireras av bär- och grönsaksförädlare.

På tisdag morgon efter förmiddagskaffet på Lanthandeln i Krokombörjades vi med ett besök till Ingmos naturprodukter som främst förädlar vilda svampar och örter. Efter en lunch på Kretsloppshuset i Mörsil fick vi se deras produktionskök och höra om den tillverkning av bärprodukter som sker där. Eftermiddagen spenderade vi hos Berit i Rönngården som bjöd både på både hembakat eftermiddagsfika och svar på många frågor om sylt, marmelad, inlagda päron mm. En mycket god middag blev det hos Eva och Dan på Grannäset som också berättade om sitt företag med både gårdsrestaurang och tillverkning av marmelad och pesto med mera.

Onsdagsförmiddagen spenderade vi hos Jan-Anders på Örtagård Öst som demonstrerade pressning och safttillverkning. Deltagarna fick där möjlighet att prova på pressning, kokning och tappning. Efter en trevlig lunch hos Jämt-Tina berättade hon om sin odling och tillverkning och deltagarna fick även möjlighet att prova på raffinösen (separatorn).

Om du är intresserad av att delta nästa gång vi anordnar inspirationsdagar i bär- och grönsaksförädling är du välkommen att höra av dig till Bengt-Åke Nässén för en intresseanmälan (bengt-ake@eldrimner.com, 063-14 60 45).

Ingmos naturprodukter (www.ingmos.se)

Ingmo D´Amario har ett stort intresse för natur, svamp och örter. År 1997 flyttade hon till Aspåsnäset i Krokoms kommun och året därpå startade hon odling av svamp (ostronskivling) och örter. Ingmo jobbade på högskolan i Östersund men sade upp sig år 2000. I fjol blev Ingmo utan substrat till sin svampodling. Hon har försökt göra eget substrat, men kommer inte upp i de kvantiteter hon behöver. Därför förädlar hon nu mer vilda svampar, t ex plockar hon och köper in stenmurklor. Hon letar också efter fler ben att stå på och säljer t ex ost en dag i veckan. Tillsammans med en väninna har hon utvecklat friterade tunnbröd och nu ska väninnan fortsätta själv med denna nya produkt.

Det finns så många svampar man kan äta och så vill folk mest bara ha murklor och trattkantarell – det är synd tycker Ingmo. Till exempel riskor (skog-, peppar-, och skägg-) äts inte så mycket, kanske för att de måste kokas av först. Ingmo upplever ändå att det blir lättare och lättare att sälja svampprodukter. Hon säljer bland annat avkokta, insaltade riskor av vilka man till exempel kan göra en god ”sallad” som vi fick smaka. Av myntan hon odlar gör Ingmo te och smaksatt socker. Hon plockar också vilda örter för att göra te av. Den vitaminrika fjällkvanne var samernas första grönsak på våren. Den togs hit av munkar, som gjorde klosterlikör av den. Det finns också strandnära typer av kvanne, men det är fjällkvanne som Ingmo odlar och köper in. Ingmo sockertorkar kvannen och gör även karameller av sockerlagen. Hon sockertorkar också rabarber. Dessutom gör hon två sorters risotto och älgörtsdricka. Hon vill också börja göra produkter av björksav samt klubbor.

Torkningen sker hemma i Aspåsnäset där hon har stora torkskåp med kupévärmare i. Hon har också köpt en tork från Ryssland (Myllyposti) som torkar med IR-värme vilket är energisnålt,

går snabbt, tre timmar istället för ett dygn, och ger jättebra kvalitet. Det gäller att lära sig att känna när det är lagom torrt, så att det inte möglar. Vid sockertorkning får produkterna dra i en mättad sockerlag innan torkningen. Av sockerlagen gör sedan Ingmo karameller. Ingmo har också en lokal i Krokomb där hon förädlar i ett enkelt kök och har butik. Lokalen är ursprungligen ett mejeri från 1938. Där har hon även en butik som håller öppet varje torsdag under sommaren. Den lokala grossisten Servicegruppen ska nu också ta in flera av hennes produkter.

Kretsloppshuset (www.kretsloppshuset.com)

Marit som nyss börjat på Kretsloppshuset tog emot oss. Kretsloppshuset är en ekonomisk förening med ca 25 medlemmar vilka bidrar med ideellt arbete (100 tim/år), föreningen driver café/restaurang, hönshus, trädgårdsodling och syltfabrik, 8 personer är anställda.

Förädlingsarbetet började i Restaurangköket med att personalen under lugnare stunder tog till vara bär och grönt från gården. Produktionen ökade med tiden och 2000 byggdes Förädlingsköket och Lisa som arbetat i restaurangköket gick Eldrimmers halvårslånga grundkurs i mathantverk. Köket är ett "ateljékök" med steamkokare, gasolspis, diskmaskin och passermaskin. Förädlingsköket producerar ca 16 000 burkar/år och är bemannat med 1,5 tjänst. Då en del av arbetet är ganska ensidigt ser man till att arbeta två och två framförallt vid de momenten. Allt arbete sker mycket hantverksmässigt; hacka, koka, hälla, skruva, knyta, klistra, packa, skicka...

Basen i förädlingen är lingon, blåbär och hjortron men säsongvis en del andra bär och frukt (rabarber, krusbär, vinbär, kvanne, päron, fikon mm). Till jul görs t ex speciell marmelad och glögg. Råvarorna är ekologiskt odlade så långt som det är möjligt och inköp görs i möjligaste mån lokalt, sedan från bäruppköpare och grossister. Försäljningskanaler är den egna butiken, andra små ost- och delikatessbutiker och den lokala grossisten Servicegruppen med varumärket Smakriket Jämtland.

För de anställda går den mesta tiden nu åt till produktion och paketering. Mer tid till produktutveckling hägrar, man skulle vilja experimentera mer och inhämta inspiration genom studiebesök och liknande. De anställda uppfattar sitt jobb som roligt och kreativt!

Rönngården

Berit Henriksson har hållit på med förädling i drygt tio år. Hon tycker att det är ett roligt jobb och för två år sedan bestämde hon sig för att inte jobba mer utanför företaget. Eftersom det inte går att veta hur mycket som går åt har Berit inga lager utan kokar efterhand. Hon har en veckas leveranstid, men kan jobba snabbare om det behövs. Det är mest jobb på hösten, över julen och in i februari. Sedan är det lugnare på sommaren. Även om det kan bli en hel del jobb på helger kan hon ta ledigt andra dagar. Berit har också bo-på-lantgård sedan fem år. Det gör att hon får träffa mycket folk även om hon inte kommer iväg så mycket själv.

Helst hade Berit velat plocka alla bär själv, men det hinner hon inte med. Skolungdomar i trakten plockar en del och resten köper hon via upphandlare. Berit har också 55 egna svarta vinbärsbuskar och köper in resten från en odlare i länet. Hon hade ett eget jordgubbslands tills i vintras då sorkarna förstörde nästan alla 1500 plantor. Det finns också en ekologisk odling i länet dit Berit åker för att plocka jordgubbar. Berit odlar egna morötter och resten köper hon från en odlare. Själva odlingen har varit KRAV-märkt, men det har varit för krångligt att ha

märkningen på produkterna. Berit tipsar om att man bör ta i lite när man sätter priset på sina produkter eftersom priset på råvaran kan gå upp.

Berit gör ”vanlig” sylt av hjortron, blåbär och lingon. Sylt har hon ”alltid” gjort och morotsmarmelad lärde hon sig att koka när hon gick kurs hos Eldrimner. Dessutom gör hon chutney, saft, inlagda päron med mera. För att kunna koka kortare tid och ha mindre socker tillsätter hon pektin till sin marmelad. Sockerhalten mäts med refraktometer (brixmätare). Berit använder ekologiskt socker. När det inte finns gäster på gården har Berit tillstånd att tillverka i bo-på-lantgård-köket, men hon håller på att bygga ett speciellt förädlingskök.

Förutom servicegruppen som säljer det mesta av Rönngårdens produkter säljer hon till en ostgrossist, till en butik i Trondheim som säljer mycket av hennes saffranspäron och de allra minsta burkarna säljs i Stockholm på delikatessbutiker. Berit är inte ute på marknader så mycket, hon brukar dock vara på Jamtlis julmarknad och på skördemarknaden på stora torget i Östersund då mathantverkare hyr hela torget.

Grannäset (www.grannaset.se)

Eva och Dan Sandgren-Forslund bor på en riktigt gammal gård. Gården är aldrig delad så det finns mycket gamla saker kvar, som på museum. Det finns fjorton byggnader på gården. Eva brukade spendera sina somrar här som barn. År 1984 köpte de huset. De funderade länge på att ta upp någon verksamhet på gården. Eva började så småningom förädla och gjorde sylt, marmelad och gelé. Detta var hon framgångsrik med och fick många kunder. Eftersom de redan hade fullt upp med alla hus på gården bestämde de sig för att inte bygga ett nytt förädlingskök utan bygga om ladugården från år 1900. Det var ett stort jobb: först tog det tre månader att tömma ladugården, sedan bilades golvet bort och tillsist fick Kälarnes atletklubb anlitas för att bära bort de jättestora stenarna som låg under golvet. Evas kusin som är arkitekt gjorde ritningen. Stommen och grunden är kvar, men fönster och golv fick bytas ut. De valde en öppen planlösning och för att få den godkänd hade de mycket kontakt med myndigheterna. I mars 2005 invigdes lokalen, som är en gårdsrestaurang med öppet kök. För sitt arbete har de fått en fint pris från Heimbygda.

Företaget består av flera delar. Dels är det restaurangen som står för ca 75 % av verksamheten och resten är förädlingen med produkter som pesto, marmelad och inlagda grönsaker. Peston görs av persilja, ruccola, basilika, sötmandel och parmesan. I kräfttider görs det dillpesto. De odlar örter, grönsaker och rotsaker, samt har bin, får, höns och på sommaren även grisar. Grisarna som slaktas på gården får dock bara säljas till grannar och vänner och äggen får inte användas i matlagningen, men de får säljas vidare. Nedanför gården ligger en fiskrik sjö som är rik på bla gädda och abborre. Dessa fiskar ingår i restaurangens meny. Dan är munkskänk sedan 25 år tillbaka så restaurangen har naturligtvis alkoholtillstånd, men det kostade mycket och tid att få det.

De bor i extrem glesbygd med 0,5 människor per kvadratmeter, men restaurangen har gått över förväntan. De har fullt upp i juni, juli och augusti och under vintern är det lugnare, men bra ändå. Barnfamiljer tycker om att komma eftersom gården erbjuder stora ytor, rofylldhet, blommor och djur. De tjänar mer på att sälja på gården än på torget. Det är viktigt att sälja in produkterna och att t ex kunna tipsa om recept och hur produkterna kan användas i matlagning

Örtagård öst

Gården som Jan-Anders Jarebrand bor på har varit i familjens ägo i åtta generationer under ca 250 år. Det har varit traditionellt jord- och skogsbruk på gården. Sedan ca tio år driver Jan-Anders och hans bror gården. Deras tanke är att förädla gårdens råvaror. De började med potatis, men det var inte så lönsamt och numera förädlar de alla bär som växer runtomkring. Det är t ex svarta vinbär som framförallt kommer från en stor odlare i grannbyn med 13 ha buskar. De odlar själva ca 200 m rabarber samt skördar från en annan odling, vilket totalt ger ca tre ton. I övrigt köps så mycket bär som möjligt in från lokalbefolkningen, t ex skogshallon. I fjol fick de dock köpa in även från Västerbotten och Norrbotten för att det var så dåligt med bl a hjortron. Jan-Anders förädlar även björksav och smaksätter rapsolja med eterisk olja av björk. Jan-Anders använder ekologiskt socker. Han använder även en hel del honung. När förbrukningen blev 600-700 kg/år blev det ett problem att hitta leverantörer. För ett år sedan köpte de därför en bigård och producerar nu 2-3 ton honung per år. Den största delen går till produktionen, vilket också är mest lönsamt. Förädlingen sker i den ombyggda ladugården som för övrigt är byggd av tegel som slagits på gården och spik köpt på ranson. År 2007 såldes produkter för ca en miljon. Ungefär hälften såldes i Sverige och hälften utomlands, främst Danmark. Inte ens en procent av produkterna säljs på gården. De har medvetet lagt sig på en hög prisnivå och de har upptäckt att det finns en marknad för dessa produkter. Det är lönsammast att göra dyra produkter så det kan vara bra att se över och ta bort de billigaste produkterna. De jobbar själva förutom inför jul då de har förstärkning.

Pressen som är köpt i Frankrike är själva hjärtat i produktionen. Bären packas i blötlagda dukar med rostfria plåtar eller trågaller emellan. Under packningen är en träram till hjälp för att få jämna lager. Sedan pressas lagren ihop med trycket från en domkraft över natten. Jan-Anders pressar alltid mer än 100 kg åt gången. Utbytet vid pressning är olika och frysta bär ger bättre utbyte: rabarber ger ca 80 %, blåbär och lingon ca 75 % och svarta vinbär ca 63 %. Av detta gör Jan-Anders jos, nektar och saft. Jos är ren pressad fruktsaft utan tillsatser. Vissa joser är för starka i smaken eller för dyra för att användas rena och av dem passar det bättre att göra nektar eller saft. Nektar både sötas och späds med vatten till en drickfärdig blandning innan pastörisering. Nektar görs med ungefär 30 % jos och ca 8-11 % socker lite olika beroende på bär. Jan-Anders använder ibland honung som smakar sötare och tar då mindre av den. Till saft tillsätts socker (40-50 % beroende på bär) och kunden späder den sedan själv och väljer då smak och sötma. Dryckerna pastöriseras för att göras hållbara. Jan-Anders använder inga konserveringsmedel. Vilken temperatur som väljs vid pastörisering beror på tiden och på om flaskorna är varma eller kalla. Det kan vara bra att ha varma flaskor för att produkten då kan ha lägre temperatur vid fyllningen. Värms produkten för mycket förloras nämligen aromen. På sina kastruller har Jan-Anders svetsats fast pipar för att det ska bli lätt att tappa och för att skummet blir kvar i grytan. För att inte skada sig är det viktigt att sitta bra och att ha värmeisolerande handskar under tappningen. Med träning kan man tappa tre flaskor per minut. Efter tappningen vänds flaskan upp och ner eller läggs på sidan i fem minuter för att även korken ska pastöriseras av den varma vätskan. Är flaskorna skyddade av plast från fabriken är de rena och blir egentligen bara smutsigare av att tvättas. Är kartongen däremot trasig eller har stått öppnad bör de rengöras. När flaskorna är fyllda tvättas hela backen i diskmaskinen för att få kladd från utsidan. Sedan torkas flaskorna för hand för att undvika fläckar, etiketteras och stoppas i kartong. Under hela produktionen gäller det att tänka på att lyfta så lite som möjligt och tänka på hur man lyfter.

Jan-Anders tar även vara på pressresterna och gör sockertorkade bär, ”russin”. Sockret ger bättre arom och hållbarhet. De pressade bären läggs i en mättad sockerlösning innan de

torkas. Jan-Anders producerar ca 1 ton torkade produkter per år, mest av svarta vinbär. Sockerlagen kan även användas till att göra skuren/gjuten marmelad av.

Jan-Anders strävar efter att göra intressanta produkter med fullgoda smaker. För att få till rätt sockerhalt under lättar brixmätaren (refraktometern) mycket. Den har en två skalor och kan mäta mellan 0-80 % socker vilket gör att det går att använda till både nektar/saft och marmelad. Vid köp av brixmätare kan det vara bra att veta att de som är till för honung bara har en skala mellan 60-90 %. Jan-Anders har även investerat i en elektronisk brixmätare som kan kopplas till datorn och som också kan mäta alkohol och pH.

JämtTinas Havtorn (www.jamttina.se)

JämtTinas passion är havtorn. Hon importerar och förädlar tre ton per år, vilket hon också har kapacitet att odla i framtiden. Förra året fick hon tre kg egna bär, och hon hoppas på att få 100 kg detta år. Att plocka havtorn är lite speciellt. Tina kommer att skörda hela grenar och lägga in i sin chockfrys. Under tiden som hon plockar mera fryses bären snabbt in utan att de sprängs. De kan sedan rensas i fryst skick och läggas i frysboxen innan de hinner tina. I köket finns också en vattenpress, en raffinös (separator) och ett torkskåp. De produkter som produceras här är bland annat energidryck, vitaminhutt, sås och marmelad samt te och pulver. När Tina kommer att använda sina egna bär tänker hon övergå till ekologiskt socker. Havtornets nyttiga fettsyror gör att produkterna helst ska vara färska och därför sätter Tina hållbarheten på produkterna till ca ett halvt år. Tina tipsade om att tänka på att ha tillräckligt med utrymme för paketering och för frysar.

/Viktoria Oscarsson