

Branschråds-
möten 5

Slakt- &
chark-
resa 18

Kalenda-
rium 8

Mimesbrunnen
10

Upplevelsemässan
Smaklust 17

Thorkil Boisen från Bornholm ledde ett
glass- och sorbet seminarium hos Eldrim-
ner i början av februari, läs mer på sid

20

Kära läsare!

småskaligt mathantverk

är en varsam förädling av i huvudsak lokala råvaror, i liten skala och ofta knuten till gården. Man arbetar med naturliga processer där människan och handen är närvarande genom hela produktionskedjan. Det småskaliga mathantverket skapar unika produkter med smak, kvalitet och identitet som industrin inte kan ta fram.

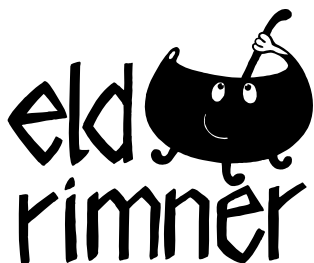
eldrimner

är ett nationellt centrum för småskaligt mathantverk. Vi hjälper mathantverkare i starten och i utvecklingen av företagen. Vi ger råd och stöd, inspirerar och förmedlar kunskap. Hos oss är företagarna med och formar verksamheten.



PERSONALEN PÅ ELDRIMNER:

Anna Berglund, Viktoria Oscarsson, Karin Sundström, Tobias Karlsson, Liv Ekerwald, Christina Holmberg, Bodil Cornell, Bengt-Åke Nässén, Birgitta Sundin.



Nationellt resurscentrum för småskalig hantverksmässig livsmedelsförädling

Eldrimners nyhetsblad ges ut 4 ggr/år
Redaktion & Layout: Birgitta Sundin
Tryck: Danagårds Grafiska

ISSN 1653-6460

PLANERINGSARBETE Som vi har planerat! Vi har haft möte i de fyra olika branschråden (mejeri, slakt- & chark, bär- & grönsaksförädling mm och bageri). Vad givande detta är, branschrådets medlemmar är ju erfarna företagare med olika inriktningar och från olika delar av landet, vilket ger otroligt givande möten. Tävlingsrådet har också haft sammanträde. Vi har diskuterat tillsammans i personalgruppen och naturligtvis har även styrgruppen haft möte. Dessutom, som pricken över i, har också årets Mimesbrunn gått av stapeln 7-8 februari. Denna gång i Östergötland vid Borghamns vandrarhem med många deltagare från Östergötland men också representation från nästan alla delar av landet av företagare och av personer som jobbar nära mathantverket i projekt och annat. Det spännande med Mimesbrunnen är att alla som vill får vara med och planera för Eldrimners kommande verksamhet. Mycket lyckat var det och trevlig, positiv och kreativ stämning. Vi vill framföra ett extra tack till Gotland för en fantastisk positiv anda. Vi på Eldrimner får ovärderliga idéer och synpunkter på vår kommande verksamhet. I år diskuterade vi branschvis om verksamhet som rör den speciella branschen, regionvis om den stora spännande satsningen upplevelsemässan Smaklust och till sist men inte minst helt bransch och regionöverskridande runt visioner för Eldrimners framtid. Läs på sid 12, det kom fram mycket spännande idéer. Läs också vårt kalendarium som är resultatet av all denna planering. Det finns på sidan 8.

FRAMTIDEN I styrgruppen har vi nu också startat ett visionsarbete. Det är otroligt spännande. Vår fasta övertygelse är att mathantverket kommer att växa mycket framöver och få en mycket viktig roll för den svenska landsbygden och en lika stor roll för den svenska livsmedelsförädlingen. Det svenska jordbruket står i ett vägskäl där de svenska lantbrukarna kan välja olika vägar; tex kan de utöka och bli väldigt stora och på så sätt överleva. Eller så kan de gå över till annan inriktning på sitt jordbruk tex hästskötsel eller energigrödor. Eller så kan de, och naturligtvis är det denna väg som vi tycker är otroligt spännande, de kan vidareförädla sin mjölk, sitt kött, sina grönsaker och bär, sitt mjölk osv till unikt, smakrikt, hälsomässigt och mångfasetterat mathantverk. Ja, med denna utgångspunkt arbetar vi, med tanken på Eldrimner som ett nav i utvecklingen och ni förstår att det är och blir otroligt spännande framöver.

Vi hoppas kunna presentera ett utkast i nästa nyhetsblad.

SEMINARIER OCH RESA Trots allt detta planeringsarbete har vi också hunnit med annat så här i början på året. Mycket har handlat om mjölk eftersom det här är den enda tiden på året som många av mejeristerna kan vara borta från sitt företag. Tonvikt på allt annat kommer utöver våren. Vi har nu med positivt resultat genomfört steg 2 i ystning med Michel Lepage och även ystning för garvade ystare. (Deltagarna satt kvar och ville inte gå hem när seminariet var slut så det fick bli en förlängning på en halvtimme. Kanske det blir som på teatern och vid konserter att vi får "klappa in" våra "stjärnor" för extranummer.) Ett annat mycket uppskattat seminarium har varit glass & sorbet tillverkning med Thorkil Boysen från Bornholm i Danmark. Själv har jag just kommit hem från en mycket lyckad ystningsresa till södra Frankrike. En redogörelse kommer i nästa nyhetsblad, men jag kan berätta redan nu att trenden med det stora intresset för mathantverket, den finns verkligen i Frankrike och man arbetar aktivt med att nya mathantverksföretag skall starta.

UPPLEVELSEMÄSSAN SMAKLUST Smaklustmässan blir den i särklass största satsningen vi har gjort inom Eldrimner och naturligtvis den mest spännande och den mest nödvändiga. Nu har ju dokumentet om Smaklust gått ut till en mängd kontaktpersoner runt om i landet och läs artikel som Karin skrivit på sidan 17. Vi arbetar nu för fullt med mobiliseringsfasen. För oss är det självklart att alla regioner skall vara med på något sätt i denna stora manifestation för mathantverket som vi skall genomföra tillsammans. Regioner som redan bokat plats är Skåne, Norrbotten, Västerbotten, Sapmi, Jämtland/Härjedalen, Stockholm/Uppland och Blekinge. Många fler har kommit långt och vi väntar in deras anmälan vilken dag som helst. Vi planerar också informationsmöten om Eldrimner och Smaklust på flera platser i landet bla Halland, Västernorrland och Småland. Om du inte har fått någon information i din region tag kontakt med dina kontaktpersoner (du hittar dem i artikeln på sidan 17) och hör hur ni kan arbeta tillsammans med organisation, finansiering och det spännande planeringsarbetet. >>>

Lycka till!

Bodil

Innehåll

Rådgivning	3
Om avgifter	4
Branschrådsmöten	5
Möte med tävlingsrådet	7
Kalendarium 2007	8
Mimesbrunnen	10
KOMMANDE PROGRAM	13
Smaklust-mässan	17
Slakt & charkresa	18
Glass- och sorbetseminarium	20
Interreg. Söka Gammalt - Skapa nytt	22
Interreg. LOF	25
Information från organisationer och projekt	26
Produkttävlingen 2007	28
På gång & Kalendern	28

RÅDGIVNING

mathantverkare till mathantverkare

På försök erbjuder vi rådgivningssatsningen "mathantverkare till mathantverkare". Här nedan presenterar vi de första diplomerade Eldrimner-medarbetarna (dessa är även medlemmar i Eldrimners styrgrupp) som ni kan ringa till för rådgivning inom hantverksmässig förädling. Försöket pågår till hösten 2007, då vi gör en utvärdering av hur det har fungerat, behov och intresse. Det får ge underlag

för hur vi sedan går vidare. Att vara Eldrimner-medarbetare betyder att man kan åta sig vissa uppdrag för Eldrimners räkning som exv. rådgivning inom sitt område. Det innebär också att man är kontaktperson för Eldrimner i sin region och kan informera om Eldrimner på träffar och möten. Tveka inte att kontakta någon av de diplomerade medarbetarna nedan!



Kersti Jonsson, Kaxås Vedugnsbageri, Jämtland,
0640-322 27, kersti@vedugnen.nu

Telefonrådgivning inom gårdsbageri och frågor kring att starta upp eget gårdsbageri.



Åke Karlsson, Krokeks Gård, Östergötland
011-39 16 74, 070-200 85 44
krokeksgard@telia.com

Telefonrådgivning inom slakt, lokaliteter, lagstiftning, chark.



Kerstin Johansson, Nordgårds ost, Västergötland
0321-421 29

Telefonrådgivning inom osttillverkning, "minimerad ekonomi"; att vara liten och inte ta lån – ett långsiktigt tankesätt.

Tor Norrman, Skärvångens bymejeri, Jämtland
0645-401 40
bymejeriet@telia.com

Telefonrådgivning inom osttillverkning, företagsutveckling, företagsdrift och marknadsföring.



Claudia Dillman, Saxens Örter, Roslagen
0175-630 94
saxens.orters@spray.se

Telefonrådgivning inom örtförädling, uppstart av företag inom branschen, bidragsansökning och ekonomi.



Rune Wikström, AB Wikströms Fisk, Stockholms skärgård
08-57 16 41 70, rune.wikstrom@politik.sll.se

Telefonrådgivning inom fiskförädling och gårdsrestaurang.

Ingemar Blind, Micromat i Norr AB, Lappland
0980-100 08,
070-638 20 64
ingemar.blind@same.net

Telefonrådgivning inom förädling av renkött.



Jan-Anders Jarebrand, Örtagård Öst, Jämtland
0702-497 488,
jarebrand@telia.com

Telefonrådgivning inom förädling av bär & skogens örter, olika konserveringsmetoder, förädlingslokaler, kund-



Sivert Rosenholm, Hällesjö Chark, Jämtland, 0696-42 67
nils.roland@rixmail.se

Telefonrådgivning inom chark, t ex korvtillverkning, kallrökning, varmrökning och lufttorkning. Kallrökning av ostar. Utrustning för rökning.

Anne-Marie Hultberg, Solmarka Bageri, Småland, 0480-361 55
info@solmarkabageri.com

Telefonrådgivning inom bageri - surdegsbröd, knäcke, skorpor - och gårdsbutik.



Berit Henriksson, Rönngården, Jämtland
0642-500 68, 070-393 00 68
berit.henriksson@compaqnet.se

Telefonrådgivning inom bär- och grönsaksförädling.

Agneta Larsson, Strömmens Gårdsmejeri, Ångermanland
0690-128 78, strommensgardsmjeri@telia.com

Telefonrådgivning inom gårdstillverkning av fåröst.



»»» Det finns ett Smaklust till. Den fina och uppskattade kartboken över Sveriges mathantverk. Beställ i tid så du har rikligt med böcker att sälja i gårdsbutiken över sommaren. Många företagare vittnar om att den är mycket lättsåld och som vi alla vet uppskattad. Tycker du ändå att 24 kartböcker låter mycket kan du gå ihop och köpa en låda tillsammans med kollegor!



RÅDGIVNING MED PER NILSSON

På försök erbjuder vi kostnadsfri rådgivning för dig som är, eller står i begrepp att bli, småskalig hantverksmässig livsmedelsförädlare, i frågor om hygienregler, livsmedelslagstiftning, egenkontroll och HACCP.

Per Nilsson, som är utbildad miljö- och hälsoskyddsinspektör och har 20 års erfarenhet inom området, kommer att svara på dina frågor. Han har arbetat tillsammans med Eldrimner under tio år.

Efter en tid kommer vi att utvärdera försöket, se vilken omfattning det har tagit och hur behovet ser ut. Utifrån detta underlag kan vi gå vidare med hur vi bäst utformar rådgivning för er producenter.

Du är välkommen att kontakta Per Nilsson under kontorstid på tfn: 070-492 75 95, 036-14 79 96 (hem) eller på mejl per.nilsson@profox.se



Företagarna får betala fullt ut för miljökontorens kontroller

Som företagare ska man från januari i år betala för livsmedelsmyndighetens alla kostnader. Detta gäller både till miljönämnderna eller motsvarande och till Livsmedelsverket. Nästan alla deras kostnader skall täckas genom avgifter.

Det finns redan nu många felaktigheter från myndigheternas sida när det gäller dessa avgifter. Under januari upptäcktes att tre företagare hade fått avgifter på 20.000 kronor för mycket tillsammans. Dessa fel förekommer betydligt oftare än så.

Enligt EU måste inte avgifter tas ut mer än i några få fall. Den offentliga kontrollen kan finansieras genom exempelvis allmän beskattning, avgifter eller pålagor. Full kostnadstäckning innebär att vi själva i Sverige har bestämt detta.

Vi har också bestämt att varje kommun själva ska bestämma hur avgifterna ska se ut. Det är också bestämt att varje kommun måste ta ut avgifter som helt täcker deras kostnader för den offentliga kontrollen. En avgift för en företagare i en norrlandskommun och en kommun i södra Sverige kan därför vara olika. Frågan är då om avgifterna blir konkurrensneutrala.

För att underlätta för kommunerna har Livsmedelsverket gjort en vägledning som heter "Riskklassificering av livsmedelsanläggningar och beräkning av kontrollavgifter". Denna bygger på två delar, en riskmodul och en erfarenhetsmodul. Riskmodulen består i sin del i tre delar, typ av verksamhet och livsmedel, produktionens storlek och konsumentgrupper. Alla delar tillsammans ger riskpoäng och bestämmer på så sätt hur många kontrolltimmar myndigheten har räknat ut för en företagare. Myndigheterna har hittills i ett flertal fall i sina beslut inte skickat ut eller visat hur

de har kommit fram till avgifterna för företagarna.

Ring alltid till myndigheten om ni inte förstår förslaget till beslut. Be att de skickar ut underlaget för beräkningen eller begär att ni får ut nytt förslag till beslut. Gå in på Livsmedelsverkets hemsida (www.slv.se) och läs vägledningen. Klaga per telefon om ni hittar fel. Har myndigheten redan beslutat och ni hittar fel begär då att de ändrar sitt beslut.

Avgiften ska betala myndighetens förberedelse till besök hos er, resor, själva besöket och efterarbete med skrivelser, granskningar mm. Om en myndighet ska göra offentlig kontroll av exempelvis ett mejeri och inspektören måste läsa på om hur osttillverkning går till ska detta inte ingå i antalet timmar för kontrollen.

För erfarenhetsmodulen ställs tre frågor, avvikelser inom kontrollområdet redlighet och/eller spårbarhet, avvikelser som innebär att livsmedlet kan vara skadligt för människans hälsa och har ändamålsenliga åtgärder vidtagits mot tidigare avvikelser. Resultatet av den offentliga kontrollen kommer att avgöra avgiften för år 2008. En allvarlig avvikelse från den datorbaserade kontrollen kommer att innebära en fördubblad avgift. 4 eller fler mindre avvikelser kan också medföra en fördubblad avgift. Har ni missat att åtgärda en liten tidigare brist, exempelvis en kartong på golvet kan detta innebära en fördubblad avgift.

Acceptera därför aldrig ett underkänt resultat av den datorbaserade kontrollen, om ni inte är överens med myndigheten. Se till att inspektören alltid redovisar alla eventuella brister innan denne person lämnar ert företag. Förstår ni inte varför kraven ställs på er be inspektören förklara varför och be denne visa i lagtexten vad han/hon stöder sig på. Den

datorbaserade kontrollen är ingen lagtext och kan inte användas som stöd för myndigheters beslut.

Åtgärda eventuella brister när inspektören påpekar dem, om det är möjligt. Annars åtgärda dessa snarast och ring till miljökontoret och berätta detta.

Alla företag placeras i erfarenhetsklass B första året, inte i bästa klass som är A. Någon ordentlig motivering till detta framgår inte av vägledningen. Om ni har skött er verksamhet väl under tidigare år så bör er verksamhet redan nu placeras i A-klass och detta kan gälla även om ni har fått anmärkningar, som ni inte är överens med inspektören om eller om dessa anmärkningar är väldigt små. Om ni är missnöjda med avgiften, klaga då till livsmedelsmyndigheten. Myndigheten ska enligt lagstiftning alltid kunna motivera sina beslut väl.

Inspektören som kommer till er ska vara kunnig, kompetent och professionell. Detsamma gäller er. Möt varandra med respekt och ställ krav på att få veta. Blir det problem i alla fall be om hjälp.

Text: Per Nilsson

MATHANTVERKSNYTT PÅ HEMSIDAN

Sedan några veckor tillbaka går det att läsa dagsfärska nyheter om mathantverket i hela Sveriges på Eldrimners hemsida. Vi bevakar mathantverket i stort, men även olika företag som jobbar med småskalig, hantverksmässig livsmedelsförädling och andra intressanta saker. Välkommen in på vår webbplats varje dag!

www.eldrimner.com

Branschrådsmöten 2007

Alla branschråd hade möten i januari 2007. Nedan finner ni en kort sammanfattning av det som sades. Några av sakerna har vi redan på gång, vilket ni kan se bl.a. under Kommande program i detta nyhetsblad och på webbplatsen.

BÄR, GRÖNSAKER MM

Närvarande medlemmar: Tom Olefalk (Tistelvind), Carina Dalunde (Norra Stene Skafferij), Jan-Anders Jarebrand (Örtagård Öst), Claudia Dillman (Saxens Örter).

Frånvarande medlemmar: Eva Norsell (Havängsprodukter), Lotta Persson (Lottaboden)

Seminarier

Rådet tyckte att det var viktigt att lära ut konservering utan konserveringsmedel, både till producenter och till konsumenter. För att ta tillvara på kunskap hos svenska musterier och ge inspiration och kunskap till dem som vill starta önskades seminarier i mustning. Att göra vinäger kan vara ett sätt att ta tillvara pressrester. Det har också uppstått ett behov av ett "steg två" inom marmeladkokning för mer erfarna marmeladkokare som skulle få lära sig hur man sätter "finish" på sina produkter. Ett sätt för biodlare att tjäna lite mer på sin honung är att förädla eller smaksätta och rådet önskade även kunskap om hur honung kan användas i produkter utan att de nyttiga egenskaperna förstörs. Tekniska hjälpmedel och småskaliga hantverksmässiga maskiner bör belysas för att undvika de alltför vanliga arbetskadorna. Seminariet skulle även kunna ta upp hur man organiserar arbetet. Det diskuterades även att ha seminarier i produktutveckling och marknadsföring för att ge hjälp med att bolla idéer och att hitta vägar ut på marknaden.

Resor

Till den planerade studieresa till Finland önskade rådet besök som handlar om bär, inläggningar, svamp och vin. Vad gäller mjölsyning vore en resa till Asien intressant, gärna Japan eller kanske Thailand eftersom där finns många produkter och mycket kunskap som traditionellt inte finns i Sverige. Även en utrustningsresa kom på tal som skulle fokusera på maskiner och förpackningar anpassade för småskalig livsmedelsförädling.

Projekt/Utvecklingsarbeten

Branschrådet ska få ta del av arbetet med en ansökan om ett nytt samarbetsprojekt om grönsaksförädling med Estland, Frankrike och eventuellt Italien eller Ungern. En ansökan till "Ny Nordisk mat" diskuterades också på något tema t.ex. "hur



BRANSCHRÅD FÖR BRÖD, fr. vä: Kersti Jonsson, Kaxås Vedugnsbageri, Erik Olofsson, Rute Stenugnsbageri, Ann-Marie Hultberg, Solmarka Bageri och Lennart Svahn, Stöpafor's Kvarn & Björkaholm Qvarn.

bevara smaken i våra nordiska produkter?" eller "traditionerna kring mjölksyrade grönsaker ur ett nordiskt perspektiv".

Material

Branschriktlinjerna är nu uppstartade även inom denna bransch. Instruktionsboken skriven av Anders Fahlén ska kompletteras med praktiska exempel innan den ska gå till layout.

Övrigt

Under sommarens Smaklustmässa hoppas rådet på smakverkstäder som lär ut hur bär- och grönsaksprodukter kan användas i kombinationer med andra produkter som ost och charkprodukter. Till webbplatsen önskades branschspecifika sidor med faktablad, korta instruktionsfilmer och mer länkar till produktionsutrustning. De önskade även länkar till artiklar från lokalpress och andra källor om producenter och olika föreningar. Gesällprov kom på tal eftersom det kan ge yrkes stolthet och kvalitetssäkring av hantverket.

BRÖD

Närvarande medlemmar: Ann-Marie Hultberg (Solmarka Bageri), Kersti Jonsson (Kaxås Vedugnsbageri), Erik Olofsson (Rute Stenugnsbageri), Lennart Svahn (Stöpafor's kvarn). **Frånvarande medlemmar:** Ingvar Petterson (Stora Hällsta Kvarn & Lantbruk), Åsa Kindlund (Bageriet Alfa).

Seminarier

Uppföljare på "Som man sår får man grädda" som hölls i Värmland hösten 2006 önskades eftersom det är viktigt att bagare, mjölnare och odlare att få träffas. Seminariet skulle kunna vara inriktat på

kvarnar eftersom det upplevs som viktigt att stödja dem.

Studieresor

Till den planerade studieresan till Finland önskades att få se traditionell surdegsbakning med råg. En resa till Frankrike önskades också som kan kombinera studiebesök och praktisk bakning.

Projekt/Utvecklingsarbeten

För att bygga ett "helthetsnätverk" kring bröd ville rådet ha en inventering av mjölnare och odlare i landet. En ansökan till "Ny Nordisk mat" diskuterades också kring förslaget "Surdeg i nordisk brödtradition".

Material

Brödboken av Manfred Enoksson (skribent Vera Billing) är nu på layout. Rådet tyckte att Branschriktlinjer även inom detta område vore bra.

Övrigt

Brödrådet diskuterade hur rådgivningen skulle kunna utvecklas för att även omfatta praktik.

MEJERI

Närvarande medlemmar: Kerstin Jürss (Jürss Mejeri), Kerstin Johansson (Nordgårds ost), Eva Kauppi Bodin (Kangososten), Ida Olofsson (Rösta utbildningsmejeri). **Frånvarande medlemmar:** Anita Ydrestrand (Brostorps Gård), Tor Norrman (Skärvångens bymejeri), Karin Danielsson (Rättviks mjölkfår), Ingegerd Sundeberg (Sundebergs Lantbruk).

Seminarier

Seminariet "ystning steg 2" har getts och ett tredje steg planeras. Även inspirations-

dagar kring ystning för dem som funderar på att starta bör ges. Rådet pratade även om ett marknadsföringsseminarium, gärna när Eldrimners bok inom detta ämne blivit färdig.

Studieresor

En resa till Slow Food- mässan "Cheese" i september diskuterades och även en resa till England för att få se ystning av specialiteter som Stilton och Cheddar.

Material

Branschriktlinjerna korrekturläses nu en sista gång. Det har även kommit in förslag om att göra ett material om goda exempel på lokaler, vilket det finns ett stort behov av särskilt bland nystartare. En instruktionsbok i ystning är på gång att skrivas av Birgitta Sundin på Eldrimner utifrån Michel Lepages kunskaper.

Projekt/Utvecklingsarbeten

En workshop kring produkter på opastöriserade mjölkprodukter i Norden önskas som ett startskott till ett projekt inom området.

Övrigt

Mejerirådet önskade en kunskapsbank för svåra frågor på webbplatsen.

Slakt och chark

CHARK

Närvarande medlemmar: Stig Eriksson (Glad Gris), Åke Karlsson (Krokeks Gård) Jenny Lundgren (Hagby Fågelfarm), Per Magnusson (Rältagården) dessutom medverkade Robert Åkermo (ritningar) och Per Nilsson (branschriktlinjer) **Frånvarande medlemmar:** Ingrid Gustafsson (Sörtorps gårdsrökeri)

Nya förutsättningar

SLV:s särskilda anslag för gårdsnära slakt på 9 miljoner kr/år har vidgats till att omfatta småskalig livsmedelsproduktion generellt och det är oklart vad som gäller för pengar till slaksidan. Branschrådet har dock uppfattat att avgiften för godkännande av ny anläggning ligger kvar på 10 000 kr och att subventioneringen av

veterinärernas resor tas bort från anslaget men stället täcks av SLV:s ordinarie anslag. Besiktningarna debiteras som tidigare med timtaxa men ur konkurrenssynpunkt vore en avgift per djur eller kilo kött de riktiga, precis som man gör i flera andra EU länder.

Utvecklingsarbete

Avfallshantering och levande djurs besiktning är viktiga frågor i arbetet för bättre förutsättningar för gårds-slakt. En idéskiss till Nordic Innovation Center på ett nordiskt projekt kring förändrad levandedjursbesiktning och avfallshantering har gått vidare till "final" och vi jobbar nu på en projektansökan. Förslaget utgår från det nordiska seminariet om gårdsnära slakt som Eldrimner arrangerade i juni och tanken är att vi genom nordiskt samarbete ska hitta vägar till förbättringar. Om projektet går igenom betyder det extra pengar att använda i arbetet. Sveriges småskaliga kontrollslakteriers förening har sökt pengar från SLV för två projekt som knyter an till detta och vi ser till samordna det hela.

Branschriktlinjer

Eldrimner har beviljats pengar från SLV för att ta fram branschriktlinjer för småskalig charkuteriförädling och ritningsexempel för det minsta/enklaste slakteriet. Per Nilsson kommer att jobba med det. Precis som för mejerisidan får riktlinjerna tre delar; Guide (t.ex. vägledning i HACCP), Grundförutsättningar (generellt hygienarbete mm.) och Informationsblad för produkter. Därtill kommer ritningsförslag som Robert Åkermo kommer att jobba med. Branschriktlinjer för slakt och styckning tas fram av Sveriges Småskaliga Kontrollslakteriers förening. Styckning kommer att ingå i båda branschriktlinjerna vilket är bra eftersom det är så nära knutet både till charktillverkning och slakt. Vi ser gärna ett erfarenhetsutbyte sker mellan de båda arbetena. När branschriktlinjerna utformas är det viktigt att hålla öppet för en mångfald av möjliga lösningar så att användbara alternativ inte stängs ute, t.ex. gällande inredningsmaterial. Riktlinjerna får inte heller kunna tolkas så att produ-

centen kan tvingas att "vetenskaplig bevisa" sina lösningar och de undantag som finns i lagen ska tillvaratas. Riktlinjerna ska utformas så att de inte stänger dörren för möjliga kommande lättnader t.ex. när det gäller temperaturen i styckningslokaler.

Regelförenklingar

På regeringens uppdrag har Jordbruksdepartementet startat ett arbete som ska leda till regelförenklingar som sänker företagets administrativa kostnader med 25 % till hösten 2010. Eldrimner och andra organisationer har bjudits in för att lämna synpunkter. Från slakt- och charkbranschrådet framförs t.ex:

- att svenska myndigheter ska nyttja de möjligheter som EU:s livsmedelsförordning ger när det gäller att gynna näringen och dess utveckling, t.ex. genom att tillämpa EU:s miniminivåer för besiktnings- och godkännandavgifter.
- att jobba för en lösning på avfallsfrågan genom kretsloppstänkande. Ett viktigt syfte med Livsmedelsförordningen är att förhindra spridning av smitta och smittskyddsproblematiken är beroende av verksamhetens storlek. Det är inte volymen i sig som är det avgörande utan en bra och säker hantering, vilket mindre volymer också möjliggör t.ex. genom kompostering.
- att låta uppfödaren ta ansvar för sina djurs hälsa genom en ny utformning av den kostsamma levandedjursbesiktningen. En uppfödare som slaktar egna djur känner deras hälsa bäst och är helt beroende av att inte göra avkall på kvaliteten. Egenkontroll har införts i alla annan verksamhet, varför inte på något sätt här?
- att införa möjligheten att avliva djur på sin vanliga plats i stall eller hage där de har lugn och ro. Vid sommarsens studie-resa visade det sig att i Österrike gör de så med hänvisning till EU:s förordning om ekologisk produktion som lägger stor vikt vid minsta möjliga stress för djuret. Österrikes veterinärkår håller med och det måste naturligtvis bli möjligt i Sverige också.

Text: Viktoria Oscarsson förutom om chark; Tobias Karlsson

Mjölnare sökes!

Branschrådet för bröd önskar ett större nätverk kring brödet! Många bagare har ett stort intresse av att baka på lokalt odlad spannmål och av att ha en god kontakt med sin mjölnare. Eldrimner söker därför efter aktiva eller blivande mjölnare och intresserade odlare. Hör av er till oss om ni känner till några! Vi vill gärna kunna förmedla kontakter odlare, mjölnare och bagare emellan och även nå ut med information om seminarier, t ex det som planeras för denna vår, se s 15. Ring eller maila till Viktoria Oscarsson, 063-14 60 77, viktoriam@eldrimner.com.



speltvete

Tävlingsrådsmöte

JAN. 2007

I år blir det elfte gången som Eldrimners produkttävling går av stapeln. För övrigt är den också Sveriges största osttävling. Syftet med produkttävlingen är att stimulera utvecklingsarbetet inom mat-hantverket genom att premiera de bästa produkterna samt ge tips och råd om hur produkterna kan förfinas. Därför är också själva produkttävlingen under ständig utveckling och förbättring och där spelar tävlingsrådet en mycket stor roll. Tävlingsrådet består av en blandning av producent- och jurymedlemmar. Deras åsikter och förslag är endast rådgivande, men de väger mycket tungt. Tävlingsrådet sammanträdde under en dag i januari för att utvärdera förra årets produkttävling och planera inför nästa. Här får ni en sammanfattning av vad som sades.

Regler och juryarbete

Bedömningsprotokollen som juryerna följer under arbetet diskuterades och flera förslag till förbättringar kom fram. Rådet kom också fram till att juryn bör ta hänsyn till hur svår en produkt är att tillverka och väga in detta i bedömningen och att detta bör förankras i alla juryer. Rådet tog även upp utbildning av jurymedlemmar.

Olika definitioner och begrepp diskuterades så som "hantverksmässigt". Maskiner och hjälpmedel måste få användas, framförallt eftersom de minskar risken för arbetsskador, istället bör man trycka på att det är "äkt råvaror" som används. I linje med detta tog rådet ifjol ställning till att endast bärprodukter utan konserveringsmedel är tillåtna i tävlingen. Pektin är en naturlig tillsats, men det bör framgå om det är egentillverkat och då bör juryn ta hänsyn till det eftersom det är svårare att framställa och använda.

Ett förslag diskuterades fram som gick ut på att produkterna bör nå upp i en viss poäng för att få guldmedalj. Alla som har kommit över denna gräns bör då också få guldmedalj. Förutom detta bör produkterna på första och, beroende på antal produkter i tävlingen, andra och tredje plats erhålla diplom. Det finns dock flera svårigheter med detta system och förslaget måste tänkas igenom innan det tas i bruk.

Praktiska problem och lösningar

De juryer som under fjolårets tävling fick huvudingredienserna i produkten skrivna på märkningsetiketten tyckte att det var bra och rådet föreslog därför att hela innehållsförteckningen ska följa med alla produkter. Brödjuryn önskade även information om bakdagen. Rådet diskuterade, men avlog för denna gång, en idé om en avgift för tävlingsdeltagande.

Om det blir för få anmälda produkter i en klass utgår den och de anmälda produkterna bedöms utom tävlan, alternativt i en "övrigt-klass" om det finns utrymme kvar i den. Rådet ansåg att det bör informeras mer om detta eftersom det kan resultera i att fler produkter lämnas in och att alla klasser blir fyllda.

Under utvärderingsseminariet bör marmelad, sylt, dryck och kanske även konfekt samlas i en grupp, istället för att utvärderas parallellt, eftersom många företagare har produkter i flera av dessa kategorier. Producenterna bör få mer information om bedömningskriterierna före tävlingen och gärna ett mer utförligt bedömningsprotokoll för sina produkter efteråt.

Produkttävlingen 2007 och nya klasser

Produkttävlingen 2007 kommer att gå av stapeln fredagen den 24 augusti under upplevelsemässan Smaklust. Rådet diskuterade och kom fram till att man önskade två nya klasser: "**Söta skorpor**" och "**Gele**". Förutom detta ville man ha kvar kategorin "**Hantverksmässig konfekt**" som testades i fjol. I brödkategorin önskades att surdegbrödsklassen skulle delas upp i klasserna "**Surdegbröd utan jäst**" och "**Surdegbröd med jäst**". Inte för att det är fel att baka med lite jäst, utan för att detta kan vara ett tillfälle för bagarna att visa hur duktiga de är med surdeg. Klasserna hårt tunnbröd och knäcke kan i år bedömas tillsammans i klassen "**hårt bröd**", men vid anmälan bör det ändå anges om det är ett hårt tunnbröd eller ett knäckebröd eftersom det ger en möjlighet att, vid många bidrag, dela upp klassen igen. Under 2006 delades pressad ost och mjukt kittost upp i egna klasser och även oljemarinerad ost fick en egen klass. Det fungerade bra och rådet föreslog att tävlingen ska fortsätta på detta sätt. I dryckeskategorin bör "**glögg**" få en egen klass om det kommer in tillräckligt många bidrag. Marmelad och sylt ökas, som sagt, ut med geleklassen. Vad gäller chark/korv behålls samma klasser som tidigare år, och rådet påpekade att inte alla vet att det går bra att lämna in fågelprodukter också. Kategorin "fisk" sparas till ett annat år. En ny kategori, en "**innovationskategori**" föreslogs för detta år. Till denna skulle produkter från alla branscher kunna anmälas – kravet bör vara att de ska vara nytänkande. Detta ger en möjlighet för produkter som inte passar in i någon klass att vara med i tävlingen. Denna bedömning skulle kunna ske inför publik.



Kerstin Jürss i ostjuryn för bla oljemarinerad ost.

Tävlingsrådet

Tävlingsrådet består av följande personer. Kontakta dem gärna med dina synpunkter och frågor! Det går även att bra att höra av sig till Birgitta Sundin, 063-14 60 54, birgitta@eldrimner.com.

Kerstin Jürss (Jürss Mejeri)

0157-141 10, kerstin@jurssmejeri.se

Lisbeth Lagerfält (Freja bakeri)

0647-720 74, lisbeth.lagerfelt@jill.se

Ulrika Brydning (Marmite)

0647-502 40, ulrika@marmite.se

Sören Lundgren (Fågelbergets chark)

0672-300 20,

ann-britt.lundgren@telia.com

Margareta Lindberg (Malita)

0175-731 21, malita@rimbo.com

Anders Lundberg (närvarade ej vid detta möte)

0647-250 10, Lundberg.fam@home.se

Viktoria Oscarsson (Eldrimner)

063-14 60 77, viktoria@eldrimner.com

Text: Viktoria Oscarsson

PRODUKTTÄVLINGEN ÅR 2007 SKER DEN 24/8 I STOCKHOLM UNDER MÄSSAN SMAKLUST, PÅ STREET, HORNSTULL.

DE GÄLLANDE TÄVLINGSREGLERNA KOMMER ATT FASTSTÄLLAS I MARS. DU HITTAR DEM PÅ VÅR HEMSIDA. DU ÄR ÄVEN VÄLKOMMEN ATT RINGA OSS SÅ SKICKAR VI.



Ulrika Brydning bedömer produkter i Dryckesjuryn.

Kalendariet

aktiviteter under 2007 samt redan inplanerade 2008

AKTIVITET

TID



ELDRIMNERS STAB OCH LEDNINGSGRUPP:

Eldrimner ute i landet, forts. informationsturné
Styrgruppens möten
Branschrådsmöten
Ledningsgruppens möte
Tävlingsrådsmöte
Start branschråd fisk
Diplomering av bransch-, tävlingsråd & ledningsgrupp

Våren 2007
9 februari, 17 april, 15 juni mfl.
9, 11, 16, 18 Januari 2007
20 mars 2007
22 Januari 2007
Januari 2008
Slutet av maj 2007

STORA ELDRIMNER EVENEMANG:

Mimesbrunnen, Eldrimners rådslag
Smaklust, en upplevelsemässa om småskaligt mathantverk
Særimner

7-8 februari 2007
24-26 augusti 2007
Slutet av oktober 2008

SEMINARIER:

Bakning, steg 2
Hållbara bärprodukter utan tillsatser, i Vara
Charkdagar med kött från fjäderfå
Fermentering av fisk
HACCP, i Östergötland
Inspirationsdag kring björksav
Inspirationsdagar i ystning, Sörmland
Seminarium om skorpor
Marmeladkokning för garvade syltkokare
Seminarium om odling, såd och bakning
Inspirationsdagar i bakning
Inspirationsdagar i ystning, Jämtland
SEMINARIESERIEN FÖR NYSTARTARE INOOM SMÅSKALIGT MATHANTVERK
Mustning och vinäger
Glasseminarium
Ystning, steg 1
Charkseminarium, steg 1
Brödseminarium steg 1 (och 2)
Delikatesskonservering med grönsaker
Mjölksyrning av grönsaker
Marknadsföringsseminarium
Inspirationsdag kring måltidsupplevelse
Ystning steg 2 eller 3
Seminarium för garvade ystare
Seminarium för garvade charkuterister

26-28 februari 2007
12-13 mars 2007
20-22 mars 2007
29-30 mars 2007
27-28 mars + 17-18 april 2007
17 april 2007
8-9 maj 2007
22-23 maj 2007
24-25 maj 2007
29-30 maj 2007
Mitten av september 2007
Slutet av september 2007
BÖRJAN AV OKTOBER 2007
Oktober 2007
Oktober 2007
November 2007
Hösten 2007
Hösten 2007
Hösten 2007
Hösten 2007
Januari 2008
Januari 2008
Januari 2008
Januari 2008
Februari 2008

STUDIERESOR:

Resa kring fjäderfå
Bröd- och bärresa till Finland
Cheese, Italien
Studieresa ystning, till England
Resa med bakkingsseminarium, till Frankrike
Studieresa fermentering, exv. till Japan
Honungsresa till Frankrike

September 2007
19-23 september 2007
Slutet av september 2007
Feb/mars 2008
Våren 2008
Våren 2008
Hösten 2008

K

A

L

E

Z

D

A

R

I

U

M

UTVECKLINGSARBETEN:

UTGIVNING AV INFORMATIONSBÖCKER

Brödbok
 Bär och grönsaksförädling
 Marknadsföring för mathantverkare
 Ystbok
 Charkuteri

Våren 2007
 Hösten 2007
 Januari 2008
 Våren 2008
 Våren 2008

INOM LIVSMEDELSHYGIEN

Framtagning av branschriktlinjer för hantverksmässig ystning
 Framtagning av branschriktlinjer för hantverksmässig slakt & charktillverkning
 Häfte om HACCP
 Framtagning av branschriktlinjer för hantverksmässig bär- & grönsaksförädling
 Framtagning av branschriktlinjer för hantverksmässig brödbak, alt. ritningar gårdsbageri

Våren 2007
 Våren 2008
 Våren 2008
 Hösten 2008
 Hösten 2008

INOM HANTVERKEN

Ritningar gårdsmejeri
 Ritningar för det allra minsta gårdsslakteriet
 Slakt på gårdar i Norden, nordiskt projekt
 Studie ost på opastöriserad ost (?)

Hösten 2007
 Våren 2008
 2007/2008
 (2008)

INOM AFFÄRSUTVECKLING

En jämförande företagsekonomisk studie av olika företag
 Arbete i referensgrupp för att jämföra ekonomin mellan olika företag

Pågår under 2007/2008
 Pågår under 2007/2008

KONSUMENTKONTAKTER

Smaklust

24-26 augusti 2007

KONTAKTER MED HANDELN

Smaklust

24-26 augusti 2007

TURISM OCH BESÖKSNÄRING

Smaklust

24-26 augusti 2007

ELDRIMNERS NYHETSBLAD

Planerad utgivning under 2007

Nr 1 v. 9 mars, nr 2 v. 21 maj,
 nr 3 v. 40 oktober, nr 4 v. 51 december

REDOVISNING OCH UTVÄRDERING

Rapport till Jordbruksdepartementet
 Utvärdering av oberoende utvärderare

Mars 2007 och 2008
 Senast 1 april 2008

K

A

L

E

N

D

A

R

I

U

M



MIMESBRUNNEN 2007

UNDER TVÅ DAGAR i början av februari kom mathantverkare och rådgivare inom småskaligt mathantverk till Borghamns Vandrarhem beläget utanför Vadstena i Östergötland. Till rådslaget vi kallar för Mimesbrunnen, just för att vi alla blir som visare efter sådana här dagar när alla arbetar i olika grupper, planerar, diskuterar och visionerar. Ni vet väl att Mimesbrunnen låg i rimtursarnas land - ett mycket kallt land låter det som, det var 10 minusgrader den första dagen i Borghamn där vi också fann en brunn minsann - och den som därur drack blev mäktiga vis!

EN AV DE STORA diskussionpunkterna under dagarna var förstås vår upplevelsemässa Smaklust. Som inledning till grupparbetet berättade Karin Sundström från Eldrimner och John Highson, Street om upplägg och marknadsföring. Det är framtaget olika paket för regionerna att köpa in sig på, läs mer om det längre fram i detta referat från Mimesbrunnen. Efter att ha

lyssnat till alla idésprutor och visionärer ser jag Smaklustmässan tydligt framför mig; en riktigt häftig kulinarisk och social happening där man faktiskt kommer att kunna göra en resa genom vårt matrika land och inte tvivla på var det är man befinner sig!

EN ANNAN HAPPENING, under Mimesbrunnen, stod Monika Ahlberg för. Hon inspirerade och guidade oss sent på onsdagskvällen genom en uppsjö av härliga recept där vi naturligtvis använde oss av mathantverksprodukter och det lokala utbudet. Detta resulterade i enormt vackra, läckra och sinnliga rätter som vi avnjöt i den trivsamma matsalen, tillika konferenslokal.

SÅ VÄLSMAKANDE och bra mat som vi åt under dessa dagar är få förunnat; tack alla ni som levererade era bästa produkter till oss, en sann njutning och upplevelse var det! & ett tack till vår eminente kock



**morotsoppa
med en omiss-
kännelig touch
av Gotland**

Daniel Blixt som på kort varsel ryckte in och serverade oss med måltider och fika, alltid med en kreativ touch som berikade våra smakupplevelser.

TACK ALLA DELTAGARE för en mycket givande Mimesbrunn!

Text: Birgitta Sundin

Branschvisa redovisningar

Bröd

Gruppen hade gått igenom Eldrimners kommande program vilket de upplevde väldigt positivt. Särskilt seminariet om odling, såd och bakning planerat till april 2007 tilltalade eftersom det ger fokus inte bara på bagare utan även på mjölnare och odlare. Detta ansågs vara viktigt för framtiden bl.a. eftersom att råvaran spelar en stor roll för att göra produkterna unika. Ytterligare en åsikt var att då dietister har stort inflytande i vårt samhälle bör de få information om de hälsosamma aspekterna av exempelvis färskmalet mjöl, då både vitaminhalt och bakegenskaper minskar drastiskt efter en vecka. Om detta kommer fram ordentligt skulle det kunna öka konsumentintresset och vara ett försäljningsargument inom denna bransch.

Chark

Att hitta en lösning på småskalig slakt måste vara en högprioriterad fråga för Eldrimners arbete i framtiden, tillsammans med Småbrukarna, ansåg gruppen. Jordbruksdepartementet arbetar nu för att förenkla regler för företag och har därför efterfrågat synpunkter under olika möten. Åke Karlsson (Eldrimners styrgrupp och Småbrukarna) var representant på ett möte med jordbrukstema och framhöll där att småskalig slakt fungerar smidigt i andra EU-länder, vilket borde innebära att det är nationella bestämmelser som sätter stopp i Sverige. Åke har även satt ihop en skrivelse till Jordbruksdepartementet från Småbrukarna angående skillnaderna mellan synen i Österrike och Sverige. Vad gäller denna fråga har även moderaterna i jordbruksutskottet uppvaktats vid flera tillfällen.

Gruppen efterfrågade även en kunskapsför djupning rörande köttkvalitet. Det bör handla om hur kvaliteten kan höjas i hela kedjan dvs. från uppfödning och slakt till hängmörning och vaccumförpackning. Det kunde även vara intressant att lära sig att stycka nya detaljer.

Bär- och grönsaksförädling mm

Förädlingslokaler är en viktig fråga och gruppen efterfrågade en bank med samlade erfarenheter från godkända kök och även från förädlingslokaler som kan användas till flera sorters produkter. Där skulle producenter kunna se vad som fungerat bra och dåligt för andra, och skulle även ge argument gentemot miljö- och hälsoskyddskontoren. En viktig aspekt är att undvika att måla in sig i ett hörn

grupparbete - mejeri



**deltagarna
samlade**



John och Karin



genom att skapa ett nytt "regelverk". Det önskades även hjälp från Eldrimner med att ordna seminarier och samverkansmöten för livsmedelsinspektörer. En positiv utveckling ansågs vara om vissa livsmedelsinspektörer kunde skaffa expertis inom olika områden och därefter ta hand om inspektionen i en hel region (flera kommuner).

Gruppen önskade att Eldrimner utvecklar nivåer på sina seminarier så att det blir lätt att se för vem seminariet är avsett. Kanske ska en annan indelning än steg 1, 2 och 3 väljas – exempelvis "ger dig grunderna" eller "är kreativ", för då kan deltagarna välja seminarier i den ordning de vill. Vad gäller själva seminarieinnehållet önskades mer om grönsaker, exempelvis färdiga rätter och nordisk mat, men även presentationsteknik och säljutbildning. Gruppen önskade att seminarier lades på fler platser i landet. Gruppen föreslog även att Eldrimner skulle kunna utveckla gesällprov vilket har en traditions- och kunskapsbevarande effekt. Gesällprovet får dock inte bli för smalt och specialiserat -kreativiteten måste leval!

Mejeri

Gruppen hade tittat igenom protokollet från branschrådsmötet och konstaterat att det görs mycket inom området. Mejeribranschen är den bransch som drivits längst inom Eldrimner och därför har kvaliteten och mångfalden ökat och erfarenheterna har också kunnat användas inom andra branscher. Det ansågs viktigt att Eldrimner fortsätter med detta arbete för mejeribranschen. I framtiden bör man också ha branschmöten och inte bara branschrådsmöten eftersom det är så givande att träffas, som nu under Mimesbrunnen. Det är även viktigt att stimulera regionerna för att få igång regionala centra. Och kom ihåg att låta företagarna stå för kraften!

Problemen med handeln togs upp: när försäljningen inte längre sker enbart på gårdsbutiken eller torget uppkommer nya problem. Det gäller dels hur man för över produktens värde fast man inte säljer den själv. Det gäller även handelns certifieringskrav som de kontrollerar via egna företag. Detta kostar producenterna mycket pengar och borde vara onödigt eftersom kommunernas inspektörer redan gjort jobbet. Ytterligare ett stort problem är datasystemen som behövs för att sälja.

Rådgivargruppen

Denna grupp tyckte att det är viktigt att nybörjar- och fortsättningsseminarier läggs ute i länen. De som är experter har större intresse och bättre ekonomi och kan resa längre för ett seminarium. De önskade därför att seminarieserien för nystartare skulle ges på distans, men att det då också är viktigt att man får träffas branschvis. Från Gotland önskades en studieresa med tryffeltema till Frankrike eller Italien. En fråga var om det räcker med att Eldrimners seminarier annonseras på webbplatsen och inte, som nu, även i nyhetsbladet. Eldrimners nyhetsblad och hemsida kan användas för att synliggöra bra seminarier och kurser över hela landet. På så vis kan regionala representanter tipsa företagare de känner.

Gruppen tog även upp att småskaligt mathantverk just nu har hög "hippfaktor" och att det nu bör satsas för att få in unga i branschen. Åsbygdens Naturbruksgymnasium har riksintag på en gymnasieutbildning om småskaligt mathantverk som startar denna höst.

Text: Viktoria Oscarsson

Marknadsföringsarbetet inför **SMAKLUSTMÄSSAN** är viktigt!

Med rätt marknadsföring ska vi nå ut till så många människor som möjligt med budskapet om mathantverkets förträfflighet och inbjuda till mässan. Det ska ske på många olika sätt både lokalt, nationellt och internationellt. Samarbetet med SJ kommer att ge bra möjligheter till marknadsföring liksom DN-bilagan. Till vår hjälp inom PR området har vi John Higson. Han har arbetat som varumärkeskonsult inom konventionella branscher tidigare. Nu ska vi nyttja samma arbetsmetod som han nyttjat tidigare - en teknik med dominoeffekt.

Utlandet

Vi har en satsning på utlandet via Visit Sweden som är Sveriges kommunikationsföretag för turism, fd Sveriges turistråd. Smaklustmässan kommer i den satsningen med i utländska evenemangskalendrar och 30 utländska journalister kommer att inbjudas att delta i mässan.

Samarbete med SJ?

Vi förhandlar med SJ om att få gratis eller rabatterade resor till Stockholm för alla deltagare i mässan. Tanken är att så många som möjligt ska åka tåg till Stockholm. Det skulle ge media-intresse lokalt genom lokala presskonferenser och avvinkningsceremonier. I och med att det händer samtidigt runt om i Sverige får vi en bra start, en bra mediaplattform för fortsatt arbete under mässan. Tågresor är dessutom miljömässigt bra och rent praktiskt ger det få egna bilar i Stockholm.

Unika historier

Vi ska ta fram alla de unika historier som finns om olika produkter, personligheter, regioner och utmärkelser, framgångshistorier och solskenshistorier inom alla områden. I pressutskick ska vi vända oss till olika avdelningar inom pressen, inte bara nyhetsavdelningen utan även ha artiklar inom mat, dryck, nöje, kultur, hälsa, eko-

nomi, resa/turism och tom klimatfrågor. Det kräver flera olika typer av historier. Det är inte heller bara nyhetspressen som vi ska vända oss till utan det är lika viktigt att nå tv, facktidsskrifter, bloggar, webbar, magasin, facklitteratur och lokalmedia.

Mässan ska presenteras i en bilaga till DN under augusti. Den ska innehålla ett antal unika historier om mathantverkare och deras produkter. Det ska även ge en bevakning av evenemanget under mässan och ev även närvaro av DN's provkök.

Tidsplanen

- Under mars o april internationella förhandsinformationer.
- I maj kommer ett informationsutskick. Då ska vi samla unika historier. Anpassade för olika redaktioner och mediatyper.
- I maj ska vi vända oss mot magasin med ca 2 månaders pressupplägg. Dagstidningar ska få information och releaser.





**Lars
styckar
kvällens
kalkon**



**Susanne
redovisar**



**full fart i
köket**



**Bodil med lamm-
isterband på
lunchtallriken**

Även medier som arbetar snabbt ska bearbetas såsom Webbsidor och bloggar. Vi ska skaffa oss många olika samarbetspartners.

- I augusti inför mässan kommer DN bilagan med förutom stories även praktisk information till mässbesökarna.
- Under augusti ska det vara unika historier till andra medier, dagstidningar, tv och radio. Den gemensamma avresan ska uppmärksammas. Vi ska även ge information genom samarbetspartners.

Arbetet ska ge en dominoeffekt. Vi ska börja internationellt vilket brukar vara bra. Det kommer att påverka våra möjligheter att nå nationell media positivt. Även lokal media påverkar nationell media positivt och vise versa. Då en kund får samma information från tre olika håll så är den sann. Det kräver att man kommer in i en viktig media medan de två andra informationstillfällena kan komma

från mindre media. Lyckas man med detta så har informationen trängt igenom mediabruset.

Marknadsarbetet i regionerna

Vi ska sammanställa medialistor för våra regioner med - tidningar tv, facktidningar, bloggar, webb, magasin, facklitteratur och lokalmedia. Vi ska hjälpa till att få fram "stories" och det vore bra att ha en pärm med stories från varje region som ska kunna användas centralt. Då vi får kontakt med media måste vi veta vilka stories vi vill ta fram vid olika tillfällen.

Regionerna kommer att ha lokalt ansvar. Eldrimner ska ha nationellt och internationellt ansvar. För att Eldrimner ska kunna ha en helhetsöverblick måste information från regionerna även finnas centralt.

Text: Liv Ekerwald



Kompetenscentrum

Eldrimner fortsätter att vara ett kompetenscentrum för det småskaliga mathantverket. Eldrimner ger bl.a. stöttning vad gäller marknadsföring, prissättning och förpackningsteknik för småskaliga förädlare. Förutom att ta fram bra material sysslar Eldrimner även med forskning och utveckling samt bevakar hur jordbruket förändras pga. klimatet. Alla produktionslokaler finns på plats i Ås. Förutom bröd, mejeri, chark och bär, grönsaker mm finns det även branschråd för fisk, svamp, öl, vin och sprit samt även hela måltiden. Nya produktgrupper som det jobbas med är t ex potatis, honung och vassledrycker. Eldrimner har utvecklat smaktester vilket har gjort att smakbeskrivningar är kännetecknande för mathantverket och att alla kan beskriva smaker. Eldrimner utbildar även livsmedelsinspektörer. Rådgivningssatsningen utvecklats och de frågor som har ställts finns tillgängliga för alla för webbplatsen. Det finns ett forum på webben där alla kan ställa frågor och även ge svar och på så vis har en kunskapsbank byggts upp.

Nätverk

Det finns Eldrimner-anknutna över hela landet och samarbetet sker även med nya målgrupper såsom restauranger och skolor. Eldrimner har koll på lokala nätverk och har kontakt med personer på länsstyrelser och hushållningsällskap över hela landet som hänvisar företagare till Eldrimner. Eldrimner fortsätter att stödja uppbyggnaden av regionala centra och förmedlar underifrånperspektiv till dem. Eldrimner samarbetar med och håller ihop alla regionala resurscentra som jobbar på olika nivåer. Tillsammans anordnas större arrangemang såsom Smaklust. Eldrimner håller även i de internationella kontakterna, vilka det finns många av, både inom och utanför EU. Det ger ett stort utbyte att träffa företagare i andra

länder eftersom man ofta har samma problem och har mycket att diskutera.

Turist och konsument

Den kulinariska besöksnäringen utvecklas och Eldrimner jobbar därför med skillnaderna mellan olika regioner och med att beskriva den regionala matkulturen så att varje region och varje producent blir unik. Eldrimner har tagit fram ett sätt att jämföra matkassar som också lanserats som ett koncept till dagstidningar. I denna jämförelse vägs inte bara pris in, utan även exempelvis smak, hur stor del av pengarna som stannar i regionen, hur mycket energi som har gått åt till produktionen, torrsubstanshalt mm. Serien "Smaklust" går på TV och kan beskrivas som "Solens mat" i Sverige.

Politik och handel

Eldrimner är ett starkt branschorgan som driver diskussioner med handeln och som lobbar in i maktens korridorer och lyfter frågeställningarna som hör till småskalig livsmedelsproduktion. Eldrimner tar fram dokument med argument, bl.a. baserat på exempel från övriga Europa.

Særimner och Smaklust

Særimner är fortfarande en viktig samlingsplats för företagarna och utvecklas ständigt. Forumet erbjuder ny kunskap varje år och seminarierna har en bredd som tillgodoser både nya och erfarna. Det sker mer på området förpackningar och broschyrer såsom tävlingar och utställningar. Produkttävlingen förnyas genom nya produkter och nya jurymedlemmar. Nu utses även publikens val och det finns en barnjury för att få mer av konsumenternas åsikter. Smaklustmässan sker vart annat eller vart tredje år och cirkulerar runt om i landet, kanske har den branschvis indelning.

Text: Viktoria Oscarsson

KOMMANDE PROGRAM



ELDRIMNERS AKTIVITETER

Eldrimner erbjuder inspirerande resor och seminarier som förmedlar viktig kunskap och skaparglädje till mathantverkare i hela landet. Seminarier i Eldrimners regi karakteriseras av trialt lärande vilket innebär att praktisk och teoretisk kunskap varvas med känsla. Alla aktiviteter har ett utpräglat företagarperspektiv och fokuserar på hantverkets utveckling. För att kunna göra förbättringar införs nu utvärderingar i samband med alla aktiviteter.

KOSTNAD & ANMÄLAN

För dig som är företagare är priset för studieresor subventionerade med 50%, och du betalar oftast en ännu mindre del av de egentliga kostnaderna vid seminarier. Varje seminariedag kostar 500 kr (+ moms) och då ingår oftast fika och lunch, medan studieresornas pris varierar beroende på resmål.

Anmälan är bindande vilket betyder att avhopp som sker efter sista anmälningdatum kommer att debiteras. Eldrimner förbehåller sig även rätten att ställa in aktiviteten om det vid anmälningstidens slut är för få anmälda.

ANMÄLAN sker i första hand till **Bengt-Åke Nässén 063-14 60 45, bengt-ake@eldrimner.com** eller till **Viktoria Oscarsson 063-14 60 77, viktoria@eldrimner.com**

Det går även bra att ringa och fråga om praktisk information gällande resor, boende och dyl. Information om detta finns även tillgängligt på webbplatsen (www.eldrimner.com) och skickas alltid ut till de anmälda i samband med anmälningsbekräftelsen. Om du behöver specialmat kontakta oss i god tid.

VÄLKOMNA TILL
ELDRIMNERS AKTIVITETER!

Charktdagar med kött från fjäderfä

tis-tor 20-22/3, kl 9-17, Ateljén Rösta i Ås

Jürgen Körber är charkmästare och chef för den ekologiska gården Herrmannsdorf i Bayern Tyskland. Han är en återkommande och efterfrågad handledare och föreläsare på våra charkseminarier. Den här gången är utgångspunkten kött från fjäderfä. Teori och praktik varvas under dagarna och seminariet tolkas. Den teoretiska delen kommer att ta upp vad som är speciellt med kött från fjäderfä, vilka speciella risker det finns och vilka hygienkrav som ställs vid beredning av fjäderfäkött. Produkter som tillverkas under dagarna blir leverpastej, lufttorkat kalkonbröst, en sylta med torkade skogsbär, paprikabeklätt kalkonbröst och produkter av typen "kokt skinka" fast med fjäderfäkött.

Anmälan och kostnad

Seminarieret kostar 1 500 kr (+ moms) och då ingår lunch och fika. Sista anmälningssdag är 13 mars. Minimiantalet är 10 deltagare och vi kan maximalt ta emot 15 st. Anmälan är bindande vilket betyder att avhopp efter sista anmälningssdag debiteras.



HACCP för småskaliga mathantverkare GÖR DITT EGET HACCP-PROGRAM!

Ettapp 1: tis-ons 27-28/3, kl 9-17

Ettapp 2: tis-ons 17-18/4, kl 9-17

Brunneby Musteri, Östergötland

Alla livsmedelsföretag ska ha ett fungerande HACCP-program enligt de EU-regler som började gälla 1 januari 2006. HACCP står för Hazard Analysis Critical Control Point. På svenska; Färoanalys med kritiska styrpunkter. HACCP handlar om hur man skapar livsmedelssäkerhet.

Livsmedelshandlingen hos ett företag kan ses som en kedja av olika handlingar, mottagning, förvaring, tillverkning, lagring osv. Det gäller att hitta de svaga länkarna i denna kedja.

Under dessa dagar gör du ditt eget HACCP-program. Seminarserien är speciellt

anpassad för dig som arbetar i liten skala inom småskaligt mathantverk. Du får bl.a. hjälp att hitta de svaga länkarna i just din egen produktion. I seminarserien ingår ett speciellt anpassat material. Ledare är Per Nilsson, som har lång erfarenhet som livsmedelsinspektör.

Anmälan och kostnader

Seminarserien kostar 2 000 kr (exkl moms) och inkluderar lunch och fika under de fyra seminariedagarna. Vi vill ha din anmälan senast 13 mars till **Bengt-Åke 063-14 60 45, bengt-ake@eldrimner.com**

Fermentering av fisk

MATKULTUR OCH TRADITION

tor-fre 29-30/3, kl 9-17, Ateljén, Rösta i Ås

Nu tar vi i Eldrimner ett steg in på ett nytt område i att förädla matråvara, nämligen fisk. Ruben Madsen som driver Ulvö Lilla Salteri i Ulvöhamn kommer att under två dagar gå igenom de olika stegen i att ta tillvara fisk genom fermentering. Konsten att syra fisk är under utdöende i Sverige, men nu tänker vi vända på den trenden.

Det här kan därför bli en kulturhistorisk viktig händelse. Det blir dels en teoretisk del där historiken behandlas med en internationell utblick. Olika metoder för beredning går igenom, mikrobiologiska processer belyses, samt recept för beredningen redovisas.

I den praktiska delen, som utgör tyngdpunkten under dagarna, sker den initiala beredningen av olika fisksorter, gädda, ev. mört och ytterliggare någon fisksort. Slutdelen av beredning gör deltagarna på hemmaplan. En gravning av ädelfisk görs

första dagen, så att det blir möjligt att provsmaka innan hemgång. Provsma-ning blir det också på syrad fisk från Japan, Norge och Island, samt surgädda, surströmming och brunnen strömming (halvsyrad). Ruben kommer att vara tillgänglig under våren och sommaren för konsultation om ni senare väljer att syra hemma. Ni kommer även att få med er olika recept som ni kan producera efter.

Anmälan och kostnad

Seminarieret kostar 1 000 kr (+ moms) och då ingår lunch och fika. Sista anmälningsdag är 15 mars 2007. Minimiantalet är 10 deltagare och vi kan maximalt ta emot 15 st.



Ruben Madsen

Följ med Jan Hedh till skorpornas värld!

tis-ons 22-23/5, kl. 9-17, Ateljén, Rösta, Ås

Trots att skorpan är en torr och praktisk produkt är den inte det minsta trist! Under detta seminarium lär Jan Hedh ut hur man bakar både söta och salta skorpor som passar till frukost, lunch, middag, till cocktailpartyt och tebjudningen. Vi kommer att göra flera grunddeggar med olika jäsmedel som ger skorpor med olika karaktär. Vi provar även på att baka spännande

kex och knäckebröd. Dessutom blir det revolutionerande smaksättningar med kryddor, färska och torkade örter, bär, frukter, ost mm. Ta gärna med och prova egna smaksättningar. Jan visar också hur man kan packa skorpor på ett roligt sätt.

Anmälan och kostnad

Seminariekostnaden är 1000 kr + moms.

Då ingår lunch och fika. Anmälan sker senast 4 maj. Vi kan ta emot max 15 deltagare och minimiantalet för att seminarieret ska bli av är 8.



Jan Hedh håller seminarium på Særimer 2006.

Seminarium för garvande marmeladkokare

MED JAN HEDH

tor-fre 24-25/5, kl. 9-17, Ateljén, Rösta, Ås

Detta seminarium vänder sig till dig som har erfarenhet av att koka sylt och marmelad och vill lära dig att göra produkter i en klass för sig. Det blir marmelad, sylt, gelé och saft av våra skandinaviska bär och frukter. Du får även prova att använda ovanliga råvaror såsom rotsaker, lök, svamp och örter. Vi kommer att prova på att koka marmelad i koppargrytor. Ta gärna med egna råvaror och smaksättningar som du vill prova på och gärna också färdiga produkter för bedömning. Efter

genomgången seminarium finns möjlighet att, vid senare tillfälle, göra ett gesällprov för Jan Hedh.

Anmälan och kostnad

Seminariekostnaden är 1000 kr + moms. Då ingår lunch och fika. Anmälan sker senast 4 maj. Vi kan ta emot max 15 deltagare och minimiantalet för att seminarieret ska bli av är 8.

Björksavsseminarium – NÄR SAVEN STIGER

tis 17/4 kl. 9-17, Rösta, Ås

Nu när våren har kommit vill vi ägna en inspirerande dag åt björksaven. Vi har bjudit hit två björksavsexperter för att få lära oss mer om denna spännande råvara. Anders Åhström (Stiftelsen Träcentrum Nässjö) har jobbat som ledare för flera björksavsprojekt och han ger oss en introduktion till traditionell användning i Skandinavien och berättar

om sakens egenskaper. Vi får även veta hur försäljningen ser ut i Sverige idag samt får en omvärldsanalys om priser och produkter i andra länder. Jan-Anders Jarebrand (Örtagård Öst), som själv tappar och förädlar björksav, kommer att lära oss om olika konserveringstekniker och hållbarhet. Han kommer även att hålla i en experimentverkstad med

tillverkning av dryck och sirap och sedan smakar vi på resultaten. Han kommer även att demonstrera björksavstappning.

Anmälan och kostnad

Seminariekostnaden är 500 kr (+ moms). Lunch och fika ingår i priset. Anmälan sker senast den 30 mars. Vi kan max ta emot 20 deltagare och minimiantalet är 8.

Odlaren, mjölnaren och bagaren

- FÖRUTSÄTTNINGAR FÖR HANTVERKSBRÖD

tis-ons 29-30/5 2007, Västra Götaland

Detta är ett brett seminarium som vänder sig till odlare, mjölnare och bagare med syfte att skapa diskussion och nätverk kring brödet. Många bagare vill använda lokal råvara i sina bröd - men kan de hitta rätt kvalitet och tillgång? Som lantbrukare är det säkert spännande att odla spannmål till hantverksbröd - men hur ska de ta rätt på säden? Kvarnen och mjölnaren spelar här en nyckelroll och därför vill vi under dessa dagar fokusera på dem, utan att glömma bort odlingen och bakningen.

Första dagen gör vi studiebesök på Levene kvarn, en elektrisk valskvarn som också har en skalmaskin, bykvarnen Tuns kvarn som också har tunnbrödsbakning. Odlarföreningen Västgötaodlarna som inriktat sig på kulturspannmål kommer att dela med sig av sina erfarenheter kring odling och kontakt med kvarnar. Dessutom försöker vi ordna besök på ett hantverksbageri.

Under dag två blir det föreläsning om kvarnar och kulturspannmål av mjölnaren och bagaren Jørn Ussing Larssen från Bageri Aurion, Danmark. Manfred Enoqsson, bagarmästare och chef för Saltå Bageri, Järna berättar om att baka på obehandlat mjöl såsom ekologiskt odlat, av kultursor-

ter eller malet på mindre lokala kvarnar. Vi tar oss även gott om tid att diskutera och tillsammans med våra ditbjudna experter svara på frågor som "Hur gör jag om jag vill köpa mjöl från en liten kvarn?", "Vad ska jag tänka på om jag vill börja mala kulturspannmål?", "Vilka mjölkvaliteter krävs för olika typer av bröd?" och självklart även dina egna frågor. Seminariet är en uppföljare på förra årets "Som man sår får man grädda" i Värmland. Vår ambition är att dessa dagar ska bygga vidare på det och samtidigt innehålla nya saker. Vi önskar därför både dig som deltog då och alla andra intresserade välkomna till detta seminarium.

Anmälan och kostnad

Seminariekostnaden är 1000kr + moms. I priset ingår lunch och fika båda dagarna. Vi försöker ordna med en gemensam middag och diabilvisning på tisdag kväll. Under seminariet tar vi oss runt i egna bilar. Ange därför vid anmälan om ni inte kommer resande med bil så ordnar vi samåkning. Senaste anmälningdag är 8 maj. För frågor kring seminariet och boende kontakta Viktoria Oscarsson, 063-14 60 73, viktoriam@eldrimner.com



Johan Svärd mal eget spannmål.

Småskaligt mathantverk

EN SEMINARIESERIE FÖR NYSTARTARE

hösten 2007, start 15/10, avslutning 29/11

Denna seminarierie är specialdesignad för dig som vill börja förädla gårdens eller bygdens produkter. Det kan handla om ystning, bakning, tillverkning av charkprodukter, marmelad- och syltkokning, saftning, mjölksyrejäsnings av grönsaker eller något annat. Under denna serie får du lära dig om själva mathantverket, men även om bl.a. egenkontroll med HACCP, byggnader, ekonomi och marknadsföring.

Årets nystartarserie har planerat start den 15/10 och avslut 29/11. Nytt för detta år är att schemat är mer anpassat för resande med bl.a. flera hel- eller halvlediga fredagar. Dessutom planerar vi för en återträff helgen 24-25/11 för dem som gått seminarierien tidigare år. Mer information och möjlighet till anmälan kommer i nästa nyhetsblad.

Har du frågor är du välkommen att höra

av dig redan nu till Karin Sundström, 063-14 60 72, karin@eldrimner.com eller Viktoria Oscarsson, 063-14 60 77, viktoriam@eldrimner.com.

TIPS OM BOENDE

får ni med bekräftelsen för de seminarier som ges i Ås. Ni hittar även informationen på vår hemsida under Seminarier.

Inspirationsdagar **I YSTNING MED STUDIEBESÖK**

tis-ons 8-9/5, start kl 9.30 onsdag på Jürss Mejeri, Flen

Du som är mjölkproducent, och du som inte är mjölkproducent men har funderingar kring det här med osttillverkning; här är chansen att få en inblick i hur det går till vid osttillverkning och höra om möjligheten att starta mejeri och själv förädla mjölken från gården. Vi kommer också att besöka tre stycken gårdsmejerier i Östergötland: Krogersbo Getgård där getmjölk förädlas, Brostorps Gård som tillverkar ostkaka och ost på mjölk från de egna korna och Fätorpet som gör olika fårostar från gårdens 30 tackor. Övernattning och middag blir det på Solvikens vandrarhem nära Tranås.

Program dag 1:

9.30 Samling och bildvisning om gårdsystning

10.30 Ystning i Jürss Mejeri
12.30 Lunch
15.00 Besök Fätorpet m. fika
19.00 Middag och övernattning på Solvikens vandrarhem, Tranås.

Program dag 2:

7.00 Frukost
8.00 Besök Brostorps gård, med fika
12.00 Besök och lunch Krogersbo Getgård
ca 16 Framme i Norrköping
ca 18 Framme i Flen

Anmälan och kostnad

Vi tar inget betalt för själva seminariedagarna utan det som kostar är logi, resa



och alla måltider. Kostnaden blir då 1000 kr (+ moms). Anmäl er senast den 17 april. Max 8 deltagare. Välkommen!

Studieresa till Finland **MED INRIKTNING PÅ TRADITIONELLT SURDEGSBRÖD OCH SPÄNNANDE BÄRFÖRÄDLING, 19-23/9**

För dig som bakar eller förädlar bär och grönsaker mm på ett hantverksmässigt sätt, eller är intresserad av att starta en sådan verksamhet arrangeras i höst en resa till Finland. Vi jobbar nu på att anordna intressanta gårdsbesök där vi kan få uppleva mer av den finska rågen och det traditionella surdegsbrödet och även få se tillverkning av spännande bär- och grönsaksprodukter, kanske vintillverkning. Eventuellt delar vi under dagarna upp oss

efter intresse, i en brödgrupp och en bär/grönsaksgrupp. Vi kommer förmodligen att resa till Åbo och hålla oss i trakterna, eller lite längre bort, beroende på vart de bästa besöken finns. På hemvägen planerar vi att stanna till på Åland för att få vara med och fira skörde festen som bjuder på öppna gårdar och en marknad med endast lokala varor (läs mer på www.skordefest.ax). Priset kommer att bli ca 4 000kr + moms.

För er som bor längre än 25 mil från Stockholm kommer billigaste anslutningsresa också att ingå i priset, förutom boende, mat och transport. Mer detaljerad information kommer i nästa nyhetsblad, men hör gärna av er redan nu med intresseanmälan och önskemål om besök till Viktoria Oscarsson, 063-14 60 77, viktoria@eldrimner.com.

(med reservation för ev. ändringar)

RÖSTA MEJERI INBJUDER TILL KURSER I TILLVERKNING AV:

SMÖR OCH SKUMMJÖLKSOSTAR

mån-tis 14-15 maj

Denna kurs vänder sig till dig som har produktion av ost men vill utöka sortimentet med smör och skummjölkostar. I kursen ingår separering av mjölk och tillverkning ost på skummjölk eller mager mjölk. Vi syrar grädde och kärnar smör, samt tillverkar bredbart smör och kryddsmör.

KURSAVGIFT: 2 600 kr, exklusive moms. I avgiften ingår kurslitteratur och kursintyg. KURSdatum: 5-6 feb och 14-15 maj 2007. Vi behöver din anmälan eller någon form av kontakt senast den 2:a maj 2007.

KURSANSVARIG & SCHEMA: Ida Olofsson, JiLU, Rösta Utvecklingsmejeri, 063-14 73 82, ida.olofsson@jll.se

INFORMATION OCH ANMÄLAN: Gerd Jämt-hagen, 063-14 73 70, 070-378 00 11, gerd.jamthagen@jll.se

SYRADE MJÖLK-PRODUKTER OCH FÄRSKOST

tis 22 maj

Denna kurs vänder sig till dig som är intresserad av att lära dig tillverka syrade mjölkprodukter. Under kursen tillverkar vi crème fraiche, filmjölk, vanlig yoghurt och tjock yoghurt samt färskost. Vi avslutar dagen med smaksättning och provsmakning.

KURSAVGIFT: 1 300 kr, exklusive moms. I avgiften ingår kurslitteratur och kursintyg. KURSdatum: 21-22 maj 2007, min 4 deltagare.

KURSANSVARIG & SCHEMA: Ida Olofsson, JiLU, Rösta Utvecklingsmejeri, 063-14 73 82, ida.olofsson@jll.se

INFORMATION OCH ANMÄLAN: Gunilla Wallander, 063-14 73 70, gunilla.wallander@jll.se

HALOUMI, MOZARELLA OCH MASCARPONE

ons-tor 23-24 maj

Denna kurs vänder sig till dig som har produktion av ost men vill utöka sortimentet med exv. Haloumi, Mozzarella och Mascarpone typer.

KURSAVGIFT: 2 600 kr, exklusive moms. I avgiften ingår kurslitteratur och kursintyg. KURSdatum: 23-24 maj 2007. Vi behöver din anmälan eller någon form av kontakt senast mån den 14 maj 2007.

KURSANSVARIG & SCHEMA: Ida Olofsson, JiLU, Rösta Utvecklingsmejeri, 063-14 73 82, ida.olofsson@jll.se

INFORMATION OCH ANMÄLAN: Gunilla Wallander, 063-14 73 70, gunilla.wallander@jll.se

VÄLKOMMEN!



UPPLEVELSEMÄSSAN Smaklust

SMAKLUST BÖRJAR TA FORM!

Idag den 26 februari har följande regioner bokat en plats på upplevelsemässan: Skåne, Jämtland/Härjedalen, Sápmi, Norrbotten, Västerbotten, Gotland, Stockholm/Uppland, Småland och Blekinge. Andra regioner är på gång, närmast står nog Dalarna! Vilken manifestation! Det är viktigt att vi kommer från **hela** Sverige till Street och Tantolunden på söder mitt i Stockholm!

DET UPPSTÅR ALLTID hinder på vägen när man arbetar mot ett specifikt mål och så har även skett i det här fallet. Street fick för en tid sedan stora ekonomiska bekymmer vilket oroade både oss och många andra runt om i Sverige. Nu är vi dock glada att kunna meddela att Street har fått en ny finansör. Det är före detta MQ-ägaren Bengt Jaller. Alla var dock inte lika oroliga. En av er företagare sade till mig "Åh, det där med Street har aldrig oroat mig, vi hade drivit igenom det här utan dom. Dom äger väl inte marken?!" Det var sådan skön inställning och är naturligtvis helt riktigt, men det känns väldigt bra idag att kunna gå vidare på samma bana som vi började och vi är även glada för det samarbete vi idag kan fortsätta att ha med Street.

STREET OCH TANTOLUNDEN är den perfekta platsen för Smaklust. Det ligger väldigt bra till, centralt och vid vattnet. Många människor söker sig till denna plats, särskilt på sommaren med stora gröna ytor, vatten och stråket med Streets urbana och konstnärliga uttryck. Inomhus har vi en yta på 1000 kvm där mässan kommer att bjuda på Eldrimners årliga produkt-

tävling, smakverkstäder, biograf och fotoutställning. Allt med fokus på mathantverket!

UTOMHUS BYGGER vi upp en stor levande marknadsplats där alla Sveriges regioner profilerar sig med er mathantverkare och era fantastiska produkter i centrum. Runt om i Sverige har det nu startats upp Smaklustprojekt och det finns några olika exempel på hur man har hittat finansiering för sitt deltagande. I de flesta fall så ansöker man om landsbygdsutvecklingspengar hos sin Länsstyrelse. I andra fall så är det regionförbundet som går in med pengar och det finns även exempel på regioner som blivit beviljade pengar från flera håll samtidigt. Är ni osäkra på vem i er region som ni bör kontakta så titta på listan här intill. Kontakta dem gärna. Det är oerhört viktigt att alla som vill vara med på Smaklust hör av sig till sin regions kontaktperson. Vissa av dessa namn är redan utsedda regionala projektledare medan andra är tillfälliga kontaktpersoner. När en region anmäler sig väljer man ett paket av fyra olika. I paketen ingår olika antal kvadratmeter och olika typer av tält. I alla paket ingår en egen ambassadörshälsning i Stockholm under en vecka kring Smaklust samt en halv sida i en DN-bilaga som kommer ut strax före mässan. Vi arbetar med tv-kontakter, kändisprofiler och kocklandslaget. Vårt mål är att Smaklust ska omges av ett massivt medieuppbåd och varje region ska bli uppmärksam. Som mathantverkare blir du en del av det största evenemanget som någonsin skapats i Norden på temat mat-



hantverk och vi arrangerar en särskild Smaklustfest där ni har möjlighet att träffa varandra och skapa kontakter med krögare, handlare och kockar. Under Smaklustfesten kommer också 2007 års vinnare i Produkttävlingen att koras.

KRAFTEN I SMAKLUST är att vi samlas så många mathantverkare som möjligt från Sveriges alla hörn. Det kommer att bli fantastiskt roligt med levande ystning och bak, syltkok och styckning mitt bland konsumenterna, mitt i storstan! Välkomna till Smaklust 2007!
/Karin

Se mer information om Smaklust på www.eldrimner.com

Projektledare/Kontaktpersoner Smaklust-mässan:

NORRBOTTEN: Kristina Wikström Hushållningssällskapet: 0920-24 41 93

VÄSTERBOTTEN: Åsa Vaattovaara, Hushållningssällskapet: 070 -266 94 20, 090-17 18 46

GOTLAND: Peter Daun, Goda Gotland/Almi företagspartner: 0707-427 427

SÖDERMANLAND: Hans Naess, Agroax: 0157-703 28 070-398 49 68

VÄSTMANLAND: Auni Hamberg, LRF Mälardalen: 0171-41 76 46

UPPLAND: Jeanette Söderblom Johnsen, 0293-504 45 070-271 43 20

STOCKHOLM: Claudia Dillmann, Saxens örter: 070-231 39 92

BLEKINGE: Göran Christenson, Kulinariska utflykter: 0733-31 21 35

DALARNA: Olle Bengtsson, 0225-202 48

GÄVLEBORG: Anita Hörnstein, Hushållningssällskapet: 0290-336 14

SMÅLAND: Annigun Wedin, Ist: 0480-829 81 Maria Jansson, LRF: 036-34 62 04

(för Jönköpings, Kalmars & Kronobergs län)
VÄSTERNORRLAND: Kerstin Westerlund, LRF: 070-207 29 21, 060-440 47

SKÅNE: Kontakta Eldrimner, 063-14 60 72

HALLAND: Kontakta Eldrimner, 063-14 60 72

VÄSTRA GÖTALAND: Tua Hurtig Wigforss, Tua Kultura: 033-26 42 58, 070-399 54 35

ÖSTERGÖTLAND: Tom Olefalk, Tistelvind: 0142-501 34

ÖREBRO Anita Norén, Ist, jordbruksstöd: 019-19 38 18

VÄRMLAND: Elsa Lund Magnusson, Hushållningssällskapet: 054-54 56 99

JÄMTLAND/

HÄRJEDALEN:

SÁPMI:

Liv Ekerwald, Ås trädgård: 063-301 01

Lars-Ove Jonsson, Gaaltije, 063-55 67 55

Studieresa kring småskalig slakt och chark

TILL TYSKA BAYERN OCH ÖSTERRIKISKA KÄRNTEN



På fäboden Zirbenhütte driver familjen Leitgeb restaurang och övernattningsäret runt. På sommaren tas köttjuren upp hit från gården för att beta i skidbackarna. På vintern är det skidåkarna som stannar till för att äta gårdens kött och produkter. Mathias avslöjade också ett och annat om fördelarna med Lederhosen.

I mitten av september rullade två breddfulla minibussar ut från Münchens flygplats, Eldrimners kunskapsförstärkt studieresenärer var på plats för att lära av tyskarnas och österrikarnas långa erfarenhet inom gårdsslakt och chark. I södra Tyskland och Österrike är det vanligt att slakteri och charkuteri drivs på gårdar, sida vid sida med uppfödning och foderproduktion. Där finns en stark tradition av småskalig slakt och chark och en vilja hos politiker och tjänstemän som gör det möjligt att också idag leva av en ganska liten gård, med svenska mått mätt. Hörnstenen i de här gårdarnas ekonomi stavs hantverksmässig förädling i kombination med gårdsslakt. Ingen ska tro att detta är någon marginell hobbyverksamhet. I Österrike finns 5000 slakterier samtidigt som de har en miljon färre invånare än Sverige. Hade vi haft lika många slakterier per invånare som österrikarna skulle det finnas 5561 svenska slakterier. Men vi har 66 slakterier enligt SLV:s listor, visserligen utan att räkna in viltslakterier, men vad ska man säga?

Hantverksmässig förädling med sikten på hög kvalitet kräver tillgång på bra kött vilket man får från djur som inte utsatts för stress och långa transporter. Med tanke på siffrorna ovan är det alltså en förutsättning för oss i Sverige att det skapas möjlighet för fler gårds- och gårdsnära slakterier. För att kunna bedriva charkförädling som gör det möjligt att leva av en mindre köttproduktion måste till att börja med slaktfrågan lösas, den fick därför störst utrymme under resan. Genom att besöka små gårdsslakterier med charkuterier och möta ansvariga veterinärer ville vi få veta hur de har löst frågor som krav på byggnader, levandedjursbesiktning, avfallshantering och så vidare.

Hela kedjan

Under fyra hektiska dagar besökte vi sju gårdsslakterier som alla födde upp sina egna grisar, nötdjur eller får. En del hade flera djurslag och alla hade charkuteriförädling och försäljning på gården. Ofta fanns det även gårdsrestaurang. Det tyska orden för slaktare "Metzgermeister" innebär just att man behärskar hela kedjan, från levande djur till färdig produkt. Det betydde också att det var mycket arbete som skulle göras och att hela familjerna jobbade i verksamheten. En gemensam nämnare var passion för arbetet och stor drivkraft, alltså precis det samma som man möter hos våra svenska mathantverkare. Frau Litgeb som vi mötte vid det första besöket hade sadlat om från hårfrisörska till att jobba i gårdens charkuteri, bageri, butik och restaurang. Hon menade att det som gäller till en början är hårt arbete och att tillfredsställa kundernas alla önskemål. Man måste bygga upp ett förtroende innan man kan skörda frukterna. Eller som hon själv sa: "Först får jag tjäna, sedan får jag förtjäna." Alla gårdsslaktare som vi besökte var överens om att det är i förädlingsledet som förtjänsten ligger. Det skulle vara omöjligt att ta ut det pris som krävs om man hade sålt oförädlad kött. Värdet ligger i de färdiga skinkorna, korvarna, pastejerna och på tallriken.

Samma regelverk olika förutsättningar

I tyska Bayern och österrikiska Kärnten finns som sagt en stark tradition av småskalig slakt och förädling. Det gäller inte bara kött utan mathantverk i allmänhet. Visst har industrialisering skett även här men aldrig på det sätt som i Sverige eller för den delen i norra Tyskland. En stor del av konsumenterna är vana att handla korv hos slaktaren och bröd hos bagaren och vill heller inget annat. Men tradition är bara en

del av förklaringen vilket visade sig när det gäller tillämpningar av regelverk och avgifter. Här fanns stora skillnader gentemot Sverige trots att alla tre länderna lyder under EU:s gemensamma livsmedelsförordningar. Ett exempel är SLV:s omdiskuterade avgift för nygodkännande av små slakterier som visserligen har sänkts från 36 000kr till 10 000kr genom subventionering. I Tyskland däremot kostar godkännandet ingenting medan österrikarna får betala en stämpelavgift på 10€ (93kr) för godkännande av ett slakteri.

"Man kan inte vara mer katolik än påven"

En verkligt påtaglig skillnad var levandedjursbesiktningen. I Sverige utförs den av en veterinär mot timdebitering i enighet med EU:s regelverk. Räknat per kilo kött innebär det en betydande kostnad för en småskalig uppfödare och gårdsslaktare. Det innebär också att uppfödaren som känner djuren bäst inte får ta ansvar för sina djurs hälsa. Samtidigt har vi gått mot mer och mer egenkontroll på alla andra områden. För uppfödaren är det givetvis ett egenintresse att aldrig sälja kött från ett djur om han inte är säker på att det är friskt. I Tyskland och Österrike visade det sig verkligheten vara en annan. I de flesta fall skötte uppfödaren levandedjursbesiktningen själv, i något fall var det oklart hur det gick till och i två fall var det en veterinär som gjorde kontrollen. Det skedde då genom en "snabbtitt". I det ena av de fallen var det på ett i sammanhanget större slakteri som också köpte in djur från andra gårdar och då kan det kan kanske anses mer befogat med veterinärbesiktning eftersom djuren är nya bekanskap för slaktaren.

Där levandedjursbesiktningen sköttes av uppfödaren berodde det på en överenskommelse med

veterinären. Samme person var även besättningsveterinär och kände därför djuren och uppfödaren väl. Innan vi insett hur utbrett detta system var blev det många frågor till uppfödaren. När frågan upprepades om det verkligen kunde stämma att han skötte levandedjursbesiktningarna själv och hur det kunde gå i hop med livsmedelsförordningen svarade han att "man kan inte vara mera katolik än påven". Köttbesiktningen däremot utfördes av veterinär på alla slakterierna. Den här ordningen bekräftades också av de två ansvariga veterinärer vi mötte med hänvisning till något slags sunt förnuft. En annan skillnad gällande besiktning var att gristarmar inte inspekterades vid någon gård vilket krävs i Sverige.

Avlivning i stallet för minimal stress

I Österrike är det helt i sin ordning att avliva djur i stallet eller på betet, vilket strider mot den svenska tillämpningen. Metoden sanktioneras av veterinärkåren och syftet med metoden är att orsaka så lite stress som möjligt för djuret genom att avliva det i miljön det är tryggast i, samtidigt som köttkvaliteten blir högre. Snacka om att alla är vinnare! Det här gäller vid slakt på djurets "hemmagård" och österrikarna stödjer sig på EU:s förordning om ekologisk produktion. Alltså måste detta vara fullt möjligt även i Sverige.

Subventionerade avgifter

På alla gårdar vi besökte debiterades veterinärbesiktningen per djur i stället för per timme. Så var det även på det större slakteriet Herrmannsdorf där de slaktar totalt 5000 grisar, nöt och lamm per år. Det var heller inte de som hade den lägsta avgiften per djur, varken för veterinärbesiktning eller avfallshantering. Snittpriset för all den veterinärbesiktning som utfördes var för gris: 6,54 €/st (61 kr/st), nöt 9,05 €/st (84kr/st) och får/lamm 5,9 €/st (55kr/st). För en av de inräknade gårdarna, som hade både gris och nöt, är även avfallsavgiften inräknad i dessa medelvärden.

Omhändertagandet av avfall sköttes av kommunerna. I ett fall var det en bonde som fått uppdraget och körde runt i byn och hämtade varje vecka. I ett fall körde de själva avfallet från gården. Man använde samma slags fyrkantiga plasttunnor med hjul som är vanliga för hushållsopor i Sverige. Avfallet gick sedan till någon form av avfallsanläggning, ibland för biogasproduktion. Högriskavfall separerades i några fall, oklart om det var så överallt. Avfallsavgiften utgick per djur eller per tunna. Snittavgiften för gris var 5,75 €/st (53kr/st, fyra uppgifter varav en inklusive veterinäravgiften). För nöt var medelavgiften 14 €/st (130kr/st, två uppgifter) och får/lamm 3,50 €/st

(32,50kr/st, en uppgift). Låga avgifter för både veterinärbesiktning och avfall berodde på subventionering med skattemedel.

Jakten på toalettfrågans lösning

En återkommande fråga vid alla studiebesök var om det fanns krav på att gårdsslakterierna måste ha en särskild toalett. Bakgrunden till den stora nyfikenheten om just den saken var att i Sverige har det kravet ställts i ett numera riksbekant fall där de har boningshuset med toalett inom ett stenkast från slakteriet. Vid alla de besökta gårdsslakterierna hade de nöjt sig med att ha toalett i boningshuset. Jag tror att SLV nu har backat på sitt toalettkrav men låter det vara osagt. Hur som helst gav den noggranna undersökningen av toalettfrågan ett entydigt svar. I Österrike och Tyskland får gårdsslaktare gärna gå på toa i sitt boningshus och skulle de ha en praktikant eller en anställd så kan denne också lätta på trycket i boningshuset. När Dr. Vogel, ledare för veterinärmyndigheten i delstaten Kärnten då fick frågan hur många anställda man får ha innan det krävs en särskild toalett i slakteribygnaden ryckte han på axlarna och svarade något i stil med att, "Tja, huvudsaken är ju att det fungerar på ett bra sätt".

Kanske är det just detta som blev vår största lärdom under studieresan. Då tänker jag inte på toalettfrågan i sig utan insikten att beslut måste tas utifrån vilka lösningar som faktiskt fungerar och att sunt förnuft kan samordnas med regeltolkning. Ett huvudsyfte med regelverket är säkert kött och säkra produkter vilket självklart är vad vi alla vill ha. Här har Österrike och Tyskland hittat en väg där Sverige har mycket att lära för att utveckla gårdsslakten.

Vill du läsa mer om studieresan till Österrike och Tyskland? På hemsidan www.eldrimner.com finns en mera detaljerad reserapport.

Text: Tobias Karlsson



Familjen Walters rökrum var 300 år gammalt. I taket hängde skinkorna och i samma rum fanns den vedeldade brödugnen och den obligatoriska brännvinsapparaten.



Förädling ger förtjänst men det behöver inte betyda dyra produkter. Vid österrikiska Taferner i Lendorf såldes utsökt salami för 15 €/kg (140kr/kg). Andra tog betalt per korv.



Styckning vid den ekologiska storgården Herrmannsdorf där Jürgen Körber, Eldrimners återkommande seminarieledare, är chef för slakt och chark. Där förädlas slaktvarmt kött direkt till produkter vilket ger fördelar i kvalitet, smak och hygien.



Herr Tarfner skötte sin levandedjursbesiktning själv och menade att man inte kan vara "mer katolik än Påven". Här vid sin helmannuella rök.

GLASS- och SORBET seminarium med Thorkil Boisen, 1-2/2 2007

Berättelsen om Boisen-Is

Thorkil Boisen är biolog i botten och har tidigare jobbat med vattenrening. Det var ett spännande jobb och han fick resa bl.a. till Sydamerika. Tillsist tröttnade han ändå och köpte ett hus på Bornholm, Danmark. Där kände han att han ville göra något nytt av lokala råvaror och bestämde sig för ekologisk hemgjord glass! Han köpte två dagars utbildning av en italiensk glassmästare. De första åren var tuffa och företaget gick med förlust trots att han jobbade hårt. Detta gjorde att han blev tvungen att försörja sig som biolog under vintern. Efter tre år gjorde han ett val och bestämde sig för att satsa helhjärtat på glass. När han fokuserade på glassen blev den också bättre. Nu jobbar han för fullt, och försöker förlänga säsongen för glass och dessutom ger han glassseminarier så som detta.

Glasshistoria

Thorkil inledde tvådagarsseminariet med en liten historiektion. Glassen kommer ursprungligen från Kina, där man tog ner is ner från bergen, krossade och blandade den med frukt. Glasstekniken utvecklades så småningom i Kina och det finns nedtecknat att Kejsare Tang (618-907 e Kr) som hade 94 glassanställda vilka bl.a. tillverkade glass av ko-, get- och vattenbuffelmjolk. Glasstillverkningen möjliggjordes av att man upptäckte den endotermiska effekten, dvs. att när is och salt blandas sjunker temperaturen. Detta beror på att saltet får isen att smälta vilket kostar energi och sänker temperaturen. I dessa gamla glassmaskiner fanns en ytterbehållare med vatten, is och salpeter och en innerbehållare där glassingredienserna blandades och kyldes. Det sägs ibland att det var Marco Polo som tog med glassrecepten till Europa, men hans besök finns



Seminarieledaren Thorkil Boisen demonstrerar glassmaskinen.

inte omnämnt i kinesiska källor. En annan teori är att "glassteknologin" överfördes via Indien, till grekerna och sedan till romarna. När Romariket föll förlorades också kunskapen om glassen. Tekniken kom dock tillbaka till Europa igen via en annan väg: från Spanien dit den i sin tur kommit med araber. På 1700-talet följde glasskonsten med skeppen till USA. Från början var det dyrt med is och salt, men i mitten på 1800-talet kunde allt fler i USA äta glass. När det på 1900-talet blev möjligt med elektrisk infrysning spreds glassen över hela världen. Men i t.ex. Afghanistan kan man än idag se glasstillverkning med hjälp av is och salt.

Glassens beståndsdelar

Glass består i sin enklaste form av vatten, socker och luft. Efter "is-glassen" började man även använda mjölk och grädde.

På 1700-talet tillsattes också ägg, men det blev vanligt först på 1900-talet. Dessa ingredienser, socker, mjölk/grädde och ägg används i varierande proportioner. I Italien äts sorbet eller lätt glass, i Frankrike har man inte lika lätta glassar och i USA är gräddglass vanligast. Under detta seminarium

gjordes flera olika grundblandningar med varierade fett- och sockerhalt, samt med och utan ägg. Det gjordes även yoghurtglass. Att göra många olika glassar, endast smaksatta med vanilj, är mycket intressant för att se hur de varierar och lära sig att göra glass av den typ man själv vill ha. Thorkil menade också att om man kan göra en bra vaniljglass kan man sedan göra vilken glass som helst!

SOCKRET. Sockret har stor inverkan på glassens smak och textur. Sockret gör att fryspunkten sänks så att det alltid finns lite ofruset vatten i glassen. Utan ofruset vatten i glassen skulle den vara för hård för att äta. Tillsats av socker höjer också torrsubstanshalten och sänker därmed vattenhalten, vilket gör att iskristaller av mindre storlek bildas. Desto mindre kristallerna är ju mindre känner man dem när man äter och glassen upplevs som mjukare. För att göra glassen mjukare men inte sötare kan glukos användas istället för socker. För att höja torrsubstanshalten tillsatt ibland också mjölkpulver. Om glassen äts direkt är detta inte så viktigt, man får själv prova sig fram. Grädde har också högre torrsubstanshalt än mjölk

MJÖLKFETT. Normalt innehåller glass mellan 10-16 % fett. Dess uppgift är bl.a. att ge mjuk textur genom att "smörja" gommen, förhöja smaken och göra att glassen smälter när man äter den. Olika fettsyror i mjölken har olika smältpunkt, så oavsett temperatur finns det alltid både flytande fett och fettkristaller i glassen. En glassmet med lågt fetthinnehåll är extra viktig att röra om under infrysningen för att inte få för stora iskristaller. Parfait är en



Till denna chokladglass blandades och värmdes först mjölk, socker, kakao och mörk choklad. Sedan tillsattes vispat ägg och socker.

glass som kan frysas in utan omrörning, och smeten innehåller också mycket fett och mycket ägg. En glass med låg fetthalt smälter fortare än en glass med hög fetthalt.

TILLSATSER. Thorkil använder sig av en blandning av karrageenan (kommer från röda alger), gelatin (av animaliskt ursprung) och johannesbröds kärnmjöl (som är en ärtväxt). Dessa fungerar som stabilisatorer och ger en bättre konsistens, särskilt användbart om man inte använder ägg eller om fetthalten är låg. Stabilisatorerna binder fritt vatten och förhindrar att iskristallerna växer. Dessa tillsatser gör även att glassen inte smälter så fort.

Tillverkning av glass

Mjölk, delad vaniljstång och socker värms upp till kokpunkten och får sedan vila i 15 minuter för att vaniljismaken ska utvecklas. Under tiden vispas ägg och socker till en ljus, tjock smet. Mjölkblandningen värms upp igen samtidigt som äggsmeten tillsätts i en tunn stråle under vispning. Blandningen ska nå 85°C. Här är det viktigt att hålla koll på temperaturen så att den inte blir för hög (88°C) för då koagulerar äggen. När den rätta temperaturen är uppnådd kyls kastrullen i vattenbad. När blandningen kallnat sätts den in i kylskåpet och får stå där över natten (12-24 timmar). Grundblandningen måste mogna, precis som en deg måste jäsa. Nästa dag tas vaniljstången bort efter att de svarta kornen skrapats ur. Den ovispade grädden tillsätts och blandningen hälls i glassmaskinen. Tänk på att köra glassen i rätt ordning i maskinen: börja med sorbet och ta sedan glass. Börja med den ljusaste sorten. Mellan sorbet och glass och mellan starka smaker bör maskinen sköljas ur.

Smaksättning

Grundblandningen (utan vanilj smak) kan smaksättas på många olika sätt precis innan den körs i glassmaskinen. Vi tillsatte t.ex. snabbkaffepulver, finmörtlad kanelstång, både rostad och orostad kokos, havtornsos, finmalen kardemumma, salmiak och vitlök. Vissa smaksättningar tillsattes i den varma smeten och fick stå och dra över natten, t ex choklad (50 % kakao och 50 % mörk choklad), marsipan, torkad Karl-Johansvamp och torkade hallon. Vill man smaksätta sin glass med bär kan man koka en kräm/sylt med socker och tillsätta den kall till massan efter att den körts i glassmaskinen. Se då till att inte göra en för söt grundblandning. Hela bär, som måste vara sockerinkokta för att inte bli som isbitar i glassen., rörs också ner i den färdiga glassen.

Sorbet

Sorbet är en "vattenglass" gjord på vatten, socker (26 %) och någon smaksättning. Man gör först en sockerlag av

vatten och socker och tillsätter exempelvis bär- eller fruktjos eller örtte. Under seminariet gjordes sorbet med smak av kvanne, havtorn, älgört, citron och blåbär.

Glassens hållbarhet

För att göra glassen hållbar är det viktigt att frysa in den så snabbt som möjligt efter tillverkningen. En snabb infrysning ger nämligen små iskristaller jämfört med en långsam infrysning som ger stora kristaller. Det är även viktigt att hålla förvaringstemperaturen konstant för att bevara de små kristallerna. Om temperaturen höjs smälter iskristallerna och när den sänks igen fryser vattnet och bildar större iskristaller. En för gammal glass upplevs som isig pga. dessa stora iskristaller och fettet härskar också med tiden. En hantverksmässigt tillverkad glass har en hållbarhet på ett par månader, men en industriglass kan flera års hållbarhet. Man måste få konsumenterna att smaka och förstå skillnaden påpekade Thorkil. Det är även bra att informera köparna om att glass som tinat i en timme i kylskåp innan servering smakar mycket mer än kall glass.

Hygien

Glass är en känslig produkt och kan inte jämföras med andra mjölkprodukter så som ost där det finns en god, skyddande flora av mjölksyrebakterier. Så länge glassen är fryst händer det visserligen inte så mycket med bakterierna, men när glassen smälter kan de börja växa till. Om glassen sedan fryses in igen, och tas ut ur frysen igen, och sedan fryses in igen... då kan bakteriehalten öka drastiskt. Det är viktigt med rena redskap under glasstillverkningen för att ha en låg bakteriehalt från början. Ingredienserna bör även pastöriseras (se receptet ovan).

I konkurrens med industrin

Av glassens ingredienser är åtminstone vatten och luft billiga ingredienser. Detta utnyttjas av industrin som vispar in massor av luft i sin glass, vilket har fördelen att det gör glassen mjukare. Både i Sverige, Danmark och flera andra länder sätts priset på glassen per volym och inte vikt. Detta gör att hantverksmässigt tillverkad glass upplevs som mycket dyrare fastän 1 l glass kanske väger 800g till skillnad från industriglass som kanske bara väger 500g/liter. Detta gör att det kan vara svårt att sälja hantverksmässigt tillverkad glass i de stora livsmedelsbutikerna. Ofta är det en bättre idé att sälja glassen i ett kafé där man även serverar gott kaffe, bjuder på smakprov och låter kunderna få se hur glasstillverkningen går till, precis som hos Boisen-Is.

I industriell glass används ofta smak- och färgämnen vilket konsumenterna har vant sig vid. Detta kan skapa vissa problem för den hantverksmässiga ekologiska glassen eftersom bananglass blir vit och jord-



Vaniljglass

gubbsglassen inte smakar så starkt. Det är dock råvarukvaliteten som ger bra reklam och som lönar sig i längden.

Utrustning

Om man ska ha ett kafé bör glassmaskinens kapacitet vara 5-10 liter/timme. Priset för en sådan maskin är 15-25 000SEK. Maskinen ska helst vara vattenkyld eftersom det är mer effektivt än luftkyld. Thorkil tipsade också om att resa på glassmässor för att titta på maskinerna, det rekommenderas inte att beställa maskiner man inte sett.

Text: Viktoria Oscarsson



Efter glassmakandet i Ateljén väntade provsmakning av alla de glassorter, och en och annan sorbet, som tillverkats...

SPANNMÅL TILL BRÖD

Den 20-21 januari träffades ett 20-tal personer som är intresserade av gamla kultursorter av spannmål. Eldrimner har tidigare arbetat med detta tema och i projektet Söka Gammalt – Skapa Nytt lyfter vi fram brödtraditioner och spannmål just nu. Bröd är en lokalt förädlad produkt som mycket sällan har lokal råvara i vår region. Inte ens korntunnbröd kan man räkna med har lokal råvara. Orsaken till det är flera. I Jämtlands län har vi inte de klimatologiska förutsättningarna att odla alla spannmål, framför allt inte de moderna, kommersiella sorterna. Men i flera seminarier de senaste åren har vi fått kunskap om att äldre sorter kan gå bättre att odla i vissa fall. De ger inte alltid lika hög avkastning och kan ge mätvärden av gluteninnehåll och lägre falltal. Men intressant i detta sammanhang är att om vi använder andra bakmetoder så har inte glutenhalten och falltalet lika stor betydelse. Klimatet i Tröndelag är mer gynnsamt för spannmålsodling än i Jämtland och Härjedalen. Men man odlar och malar inte så mycket brödspannmål lokalt ändå.

Kvarnar

En viktig förutsättning för lokalt spannmål. I Jämtlands län finns det kvarnar i Ångsta, Ammer och Åflo. (Säkert finns det några till. Hör gärna av dig till Anna med tips!) Dessa får vi hoppas fortsätter att hållas i drift så att den som odlar spannmål kan mala någonstans.

Varför kulturspannmål?

Johan Swärd är spannmålsbonde och ekologisk odlare från Opplands Fylke i Norge. Han har odlat ett 40-tal olika kultur-



Kvarnen i Hovermo i sydvästra Storsjöbygden ingår i ett gårdsmuseum som har öppet på somrarna.

spannmål. Han menar att det finns många orsaker att odla kulturspannmål. Det ger t ex agronomiska, baktekniska och näringsmässiga fördelar. "Som odlare vill jag vara med och påverka utvecklingen, gärna tillsammans med andra odlare. Att behålla bredden av gamla spannmålssorter är en riktning som både producenter och konsumenterna önskar." På detta sätt kan vi vidareföra ett kulturarv. Kan man återskapa ett 1800-tals bröd med en sort från 2006? "Vi får inte förlora vissa smaker t ex Svedjeråg", inflikade en person i publiken.

Sortförädling

I den moderna sortförädlingen har man inriktat sig på vissa egenskaper vilket gjort att man förlorat andra önskade egenskaper. Sortförädlingen sker centralt vilket gör att sorterna inte längre är lokalt anpassade vilket ju är extra viktigt vid ekologisk odling. Det utvecklas inte så många moderna sorter för ekologiskt jordbruk. Utvecklingen har gett ett kortare strå som är lättare att tröska och torra lättare, samt ger mindre liggsäd. Men samtidigt är avståndet mellan flaggbladet och axet mindre vilket gör det mer mottagligt för svampangrepp.

Gluten

Moderna sorter har ett hårdare gluten än lantsorter som har ett mjukare och svagare gluten. Hårt gluten har tagits fram till bageriindustrin för det tål hög bearbetning. Har snabbare vattenupptag, som industrin önskar. Från 1970 till 80 talet blev det stor skillnad på glutenhalten. Mjuk gluten finns i gamla sorter. Spelt t ex tar upp vatten långsamt. Vete som odlades 1800-talet är ungefär som spelt.

Karl Erik Dahlgren

är mjölkbonde i Ragunda. Han odlar korn både till djurfoder och till brödspannmål. "Vi odlar mycket korn (Baroness) till foder. Vi vill ha högt näringsinnehåll till djuren, inte bara hög avkastning. Vi odlar ekologiskt och har ekologisk djurhållning. Vi odlar vårkorn som vi mal och använder till korntunnbrödet. Det är odlingssäkert, men kräver växtföljd för att undvika ogräsexplosion. Vi odlar spannmål max 2 år i följd, då får tisteln t ex inte en chans. Vi odlar råg, Amando, som ger mycket halm. Vissa år har halmen varit mer efterfrågad än kornet. Vi har två spannmålstorkar + en planbottentork där man kan kalltorka (om det är under 20% vatten). Men det får inte torka för fort heller, 40-45 grader är lagom i varmluftstorken. Svedjeråg är minst kalkkrävande av alla sorter."



Deltagarna i Seminariet Spannmål till Bröd utanför Hovermo Kvarn

Vid mäsningen ska blandningen ha en temperatur mellan 60 och 70°C. Då omvandlas stärkelsen till sockerarter. Om vattnet som hålls på malten håller ca 80°C får blandningen rätt temperatur.



Ölbryggningsdagar

MED HÅKAN LUNDGREN

Den 14-15 februari drillades ca 20 personer - Jämtar, Härjedalingar, Trönder och utsocknes i ölbryggningens ädla konst av Håkan Lundgren från Sigtuna. Håkan har ett tjuugoårigt förflutet som hembryggare, bryggingskonsult, domare, företagsuppstartare, provsmakare, klubbuppstartare och som "beer engineer" som han titulerade sig på seminarie kompendiet. Den första dagen pratade Håkan om att etablera sig som ölbryggare, historik, lokaler, tillstånd, marknaden mm. Den andra dagen bryggde vi två satser Belgisk Ale med olika koktider på humlen.

Varför brygga öl själv?

På den inledande frågan beskrev Håkan den ekonomiska fördelen att bli hembryggare. På systembolaget i Sverige kostar starköl ca 40 kr/liter, i Norge på Monopolet ca 90 kr/l. På restaurang är priset ca det tredubbla mot systembolaget, säg 100 kr/l. För hembryggaren är råvarukostnaden ca 5 kr/l. Att starta som hembryggare är ett bra sätt att träna upp färdigheten i hantverksmässig bryggning och en god förutsättning för att få till ett öl av god kvalitet som professionell bryggare.

Sälja öl

Om man sedan vill sälja sitt öl så finns det fler parametrar att ta hänsyn till. Framför allt skatten som är 10 kr/l. Intäkten blir ca 30 kr/l när man säljer till restauranger eller systembolaget. Man kan alltså tjäna ca 15 kr/l som fort försvinner om man har kostnader för personal och lokal. Det är bra om man kan hålla dessa kostnader nere. Av den anledningen bygger många upp sitt ölföretag som en komplettering vid sidan av annan verksamhet. T ex som komplettering till restaurang, som klubb-bryggeri eller att man försörjer sig på annat sätt. I Sigtuna håller de på och etablerar Sigtuna Bryggerhus som började som en förening där flera personer hjälps åt vid bryggning och tappning. Nu är de fem delägare. En kock driver en pub i anslutning där de kan ta emot grupper för ölprovning och visning.

Vatten

Vattnets innehåll har betydelse för vilket öl det går att brygga. Kalkhaltigt (hårt) vatten lämpar sig till mörka ölsorter. Ett mjukt vatten lämpar sig bättre till ljusa öl. En ölbryggare kan sedan modifiera sitt vatten och tillsätta mineraler eller förändra pH. Ett mjukt vatten är lättare att förändra än en hårt.

Mjöd

Mjöd är en jäst dryck med honung som huvudråvara. Ingredienserna är vatten,

honung och jäst. Det är mer lagringståligt än öl och skummar inte, det är spannmålet som ger ölet skum. Mjöd kan gärna smaksättas och tillverkas med örter (metheglin) eller med äpplen (cyser) och med andra frukter eller bär (melomel). Braggot kallas drycken då man använder både honung och malt som råvara.

Olika kompetenser

När man ska starta ett bryggeri eller bryggerhus kan man gärna samla flera personer med olika kompetenser. Håkan föreslår en sammansättning av bryggkompetens, teknisk kompetens – rör, kyl, ventilation, administrativ kompetens – tillstånd, ekonomi, myndigheter och marknadsföring – försäljning.

Lokaler och utrustning

Volymen per batch (en bryggning) som du brygger avgör storlek på utrustningen lokalen. Om du gör 1500 liter per batch behöver du en 2000 liters vortkokare, tex en kokgryta. Sedan behöver man en jäst-tank och en lagertank som också är 25 % större. För jästtanken kan man behöva ett kylt rum, beroende av ölsort. I anslutning till produktionslokalen behöver man ett lagerrum med lagertankar, ett maltförråd och ett rum för färdigvaror. Även emballagelager behövs någonstans.

LÄS MER OM SÖKA GAMMALT
SKAPA NYTT PÅ NÄSTA SIDA



Efter kokningen silas humlen bort och man tappar över vörten till det kärl man kylar den i. Vi kylde med hjälp av en kopparspiral som ansluts till kallvatten.

Humle, här i pelletsform, vägs upp på våg. Beroende av humlens koktid och sort får ölet olika smak. Humlen ger besk smak och balanserar maltens söta smak samt har betydelse för ölets hållbarhet. Men det är inte enbart humlen som påverkar smaken.



KOMMANDE PROGRAM till och med Maj Jämtlands län och Nord- och Sørtrøndelag fylken

15-16 MARS MAT PÅ MAERE

Matforum på Maere Landbruksskole, utanför Steinkjer. Kurser och föreläsningar. Ur programmet:

- Spekematskurs 16/3 – möjligheter och utmaningar, med Arne Bratberg och Per Berg. Spekemat og mattrygghet. HACCP.
- Föreläsning av bär och grönt 16-17/3 – med Jan Hedh. Gör eget pektin, chutney, glassering av frukt mm.
- Ystning 16/3 – med Michel Lepage. Vad påverkar kvaliteten, smaken och konsistensen?
- Bakning med ekologiska råvaror och med surdeg 16-17/3.

Pris: 1 dag 800 NOK. 2 dagar 1500 NOK. 3 dagar 2300 NOK. Jämtar och Härjedalingar: Söka Gammalt - Skapa Nytt projekt ger ersättning för resa och boende. Kontakta Anna i förväg. Program och mer info: www.maere.no eller kontakta Anna.

STUDIEBESÖK PÅ JÄMTLANDSBRYGGERIER

Har ej lyckats boka det ännu. Jag meddelar ölmålgruppen om jag lyckas. Ett litet stort bryggeri som gör prisbelönta ölsorter.

STUDIERESA OM ÖLBRYGGNING I TRONDELAGE, MAJ

Två dagar i Trøndelag. **DAG 1** Traditionell bryggning av Stjørdalsøl och sedan Microbryggeriet, ett restaurangbryggeri i Trondheim. **DAG 2** Besök hos gårdsbryggare Magne Bjerkem, på Ölve og Egge Bryggeri. Därefter Yttervik Gard som har Gårdsrestaurang i ett växthus och ett litet microbryggeri. Anna meddelar ölmålgruppen om datum i direktutskick.

Ölmålgruppen

De som tidigare deltagit i temaktiviteter om öl eller önskat den informationen. Meddel Anna om du vill få öl-utskicken.

KOMMANDE RAPPORTER

Två rapporter om förädlingsstrategier i Jämtland/Härjedalen är under framtagning, en om ölbryggning och dryckstillverkning, den andra handlar om bröd och bakningsstrategier. Beräknas klara under våren 2007.



FILMER VHS OCH DVD

- Östvallen – fåbod i historia och nutid, 50 min
- Röken som konservering och krydda (om basturökning), 25 min
- Källarlagrad getost – en levande tradition, 45 min
- Suovas – en samisk tradition av idag, 26 min
- Tunnbrödslandet lever - mjukt tunnbröd från Marieby, 38 min

PRIS: 155 kr/st inkl moms

RAPPORTER

- Basturökning av kött - den Jämtländska traditionen. Pris: 80 Skr
- Källarlagrad getost - om traditionell getost från Jämtland och Härjedalen. Pris: 110 kr

NY FILM

SYRNING AV GRÖNSAKER



Jerker Engborg har tillsammans med Björg Stensson i många år drivit en studieträdgård i Föllinge, Jämtland. På filmen visar Jerker hur man mjölsyrar grönsaker. Även om potatis, blomsterodling, kompost samt en intervju med Jerker och om hans bakgrund.

SÖKA
GAMMALT
- SKAPA
NYTT

Text dessa sidor och även foto där inget annat anges: Anna Berglund

KONTAKT SÖKA
GAMMALT SKAPA NYTT:
ANNA BERGLUND
ANNA@ELDRIMNER.COM
063-14 60 63

Eldrimners arbetsmetod för att “söka gammalt och skapa nytt” eller hur vi arbetar för att tillvarata den traditionella maten

Inom LOF har vi arbetat med kulturell/traditionell mat tillsammans med Estland och England. Det arbetet avslutas nu med att vi med inspiration från Estland har sammanställt hur Eldrimner har arbetat för att tillvarata den traditionella maten på ett bra sätt.

Traditionellt mathantverk i en region är värt att bevara och utveckla. Utifrån den övertygelsen har Eldrimner arbetat med flera olika produkter och processer på ett liknande sätt som många enskilda företagare gör vid sina val av produkter.

Produkten kan finnas på många andra ställen men Eldrimner, som tidigare verkat som lokalt centrum i Jämtlands län, har sökt produkter producerade i det egna området med lokala råvaror och produktionsförhållanden. I många fall har Eldrimner plockat hem traditioner som varit nästintill utdöda i det egna området men som har levt vidare på andra ställen t ex rökbastun. Ibland har de arbetat med en produkt ibland med någon förädlingsprocess. Arbetsmetoderna har skiftat för olika produkter. Utvecklingsarbetet har ofta skett inom ett projekt men målet har varit att processen/produkten ska leva vidare efter projektets slut.

Arbetet för att bevara olika gamla mathantverk bygger på en inventering och dokumentation av historien och nutid. Eldrimner har t ex inom interreg-projektet “Skapa gammalt – skapa nytt” velat skapa ett kunskapsunderlag för produkten eller produktionen samt arbeta vidare med att inspirera intresserade producenter till att var och en ska kunna skapa sin egen produkt. Projektet beskriver inte bara traditionen utan även utvecklingen. De som arbetar med traditionellt mathantverk måste ta hänsyn till sina möjligheter och sin omvärld. Ibland måste man även arbeta med att förändra lagstiftning eller tolkningen av lagstiftningen för att kunna bevara traditionell matproduktion.

Kort kan metoden som projektet “Söka gammalt-skapa nytt” arbetar efter beskrivas enligt följande punkter:

1. Man har börjat med en historisk inventering av produktionen. Vad finns att hämta av kunskap och kultur i gamla skrifter. I detta fall, i Jämtland, har man sökt i Minnesbanken på Jamtli, på Jämtlands läns Museum samt Nordiska Museets arkiv i Stockholm. Här finner man nedteckningar från människor som minns egna upplevelser och vad som har berättats för dem. Olika tidningsarkiv och lokalradions arkiv har varit andra sökplatser. Man har tidigare gjort upprop och annonserat efter recept-produkter-processer men det har inte varit en lyckosam väg.
2. Steg två har varit en inventering av vad som görs eller finns idag. Intervjuer och besök har skett hos dem som håller på med traditionell matproduktion t ex traditionell getost eller basturökning av kött. Det har även skett en inventering av byggnader och redskap även om de inte används idag. Kameran har använts flitigt vid denna inventering.
3. Sedan har man undersökt vad som sker kemiskt vid processen. Det är viktigt att förstå vad processen går ut på både biologiskt och kemiskt.
4. Därefter har man kontrollerat hur denna typ av produktion förhåller sig till gällande livsmedelslagstiftning och övrig lagstiftning.
5. Parallellt med det övriga arbetet ordnas det seminarier ofta med någon duktig producent, studieresor och nätverksträffar för att förankra kunskaperna och ta reda på mer. Det är inte helt lätt att finna mötesplatser för samtal, men några möjligheter är att ha ordentliga presentationer av deltagarna, ha övernattningsmiddag, ordna uppsummering av programmet; allt för att stimulera till inspiration och utbyte av kunskap.
6. Avslutningsvis har man arbetat vidare tillsammans med dem som vill. Man har arbetat med matverkstäder, där nya produkter tas fram med rötter från det gamla. Även på byggnads-sidan har man tittat på

förbättringar av de gamla byggnaderna. I vissa fall har en produktion skapat många frågor som man inte fått svar på tex vilken ved användes, hur hängdes köttet, hur ofta fylldes ved på m.m. Frågor som man ofta får prova sig fram till det bästa svaret på.

Många gånger blir priset på dessa produkter ganska högt. För att understödja en produktion har man samlat argument för just denna typ av produkt. T ex har följande argument samlats för basturökt kött – det är gott, de rökta produkterna förknippas med livskvalitet och njutning, det ger en kombination av lokal förankring, hög kvalitet dessutom har de ofta en lång och intressant historia. Även miljöargumenten är många för denna typ av förädling.

Man kan ofta ta fram hur en produktion har gått till men man måste vara medveten om att variationerna är många på såväl process och recept som lokaler och redskap. Den enskilde producenten måste själv arbeta vidare för att finna en produktion som passar just honom/henne.

Avslutningsvis har Anna Berglund, som arbetat mest med “Att söka gammalt - skapa nytt”, haft Slow Foods motto som riktmärke för arbetet; maten ska arbeta med jordbruk – gastronomi och ekologi. Den ska bygga på tradition – mångfald och smak, och producenten ska förmedla så att konsumenten kan ta del av njutning – medvetenhet och ansvar.

Text: Liv Ekerwald

KONTAKT LOF:
LIV EKERWALD
LIV@ELDRIMNER.COM
063-301 01

INFORMATION FRÅN

Svensk Lantmat satsar på katalog

Under våren 2007 lanserar riksföreningen Svensk Lantmat en nyproduktion av medlemskatalogen. Katalogen är unik i sitt slag då den är rikstäckande. Från norr till söder kommer katalogen att finnas hos lantmatföretagen och turistbyråer mfl för utdelning. - Vi skulle gärna se att detta blir något vi kan göra varje år, säger Maria Nilsson katalogansvarig. Svensk Lantmat startades 1990 och de fem första åren trycktes en katalog i bokform som var mycket omtyckt. En mindre katalog gjordes 2001 men där var tyvärr inte alla medlemmar med. Katalogen har visat sig vara en god marknadsförare för deltagande företag. I årets upplaga kommer alla Svensk Lantmatföretag att vara representerade. Idén är egentligen att medlemsföretagen marknadsför varandra. Katalogen kommer att gå att beställa på Svensk Lantmats hemsida och på kansliet mot portokostnad. Upplagans storlek är 10 000 och katalogen blir 32–40 sidor i fyrfärg. Denna får Du helt enkelt inte missa. En höjdpunkt för alla matintresserade.

Svensk Lantmat logon har med åren blivit etablerad och erkänd och något vi som förening är stolta över. Vi tror att det betyder mycket att våra medlemmar samlas under ett gemensamt banner. Det blir en symbol för konsumenten som lätt känns igen. En katalog som får sin givna

plats i handskfacket i bilen för att hitta till dessa underbara utflyktsmål. Vi hoppas också att internet användare hittar ut på vår hemsida www.lantmat.se och tar reda på mer om de enskilda medlemmarnas delikatesser och gårdsbutiker.

Vi har funnit ett nyvaknat intresse för att bli medlem i svensk Lantmat. Därför kommer ett par sidor att vara intervjuer av medlemmar. Varför man är med i föreningen samt en kontakt möjlighet för de som vill gå med.

Katalogen beräknas vara ute i början av april i samband med föreningens årsmöte.

STUDIERESA OCH SEMINARIEDAGAR

Kursen hålls 30 mars–1 april och är förlagd i Pite-bygden. Det kommer att vara öppet för alla intresserade företag inom branchen att delta. Vi räknar med många tillresande deltagare och har därför ordnat möjlighet till övernattnig. En chans att förkovra sig, få nya idéer och träffa kollegor. Kostnad för kursen har ett överkomligt pris. – Vi hälsar ALLA välkomna till givande kursdagar, säger föreningens ordf. Tord Nilsson.

Studieresan är varierande för att de flesta ska kunna finna den givande. Besök görs



på: Astrand Plant, handelsträdgård med specialité på 70-tal tomatsorter, klimatanpassade äppelträd, örtteer. Naturbruksskolan med centrum för grönsaker i området – ett samarbete mellan odlare. Berga Gärd, viltslakteri. Bölebyns Garveri, miljövänlig skinngarvning. Alterhedens, sylt, saft och godis kokning. Resan avslutas med att Nordkalott kokken Per-Anders Ehngren guidar en smakprovning "Smaka på Norrbotten".

Seminariedagarna är upplagd så att olika personer delar med sig hur de lyckas med att genomföra sin idé. Ämnena är: Mandelpotatis chips, Att ha pengar kvar efter deklARATION, Restaurang och catering firma kombinerat med mobil vedeldad ugn, Alternativ energi – en som lyckas hålla sig själv med el och det blir även över till att leverera till elnätet. Efter två intensiva kursdagar avslutas det med Svensk Lantmats årsmöte för riks.

För beställning av program och anmälan: Maria Nilsson, 0911-204093.

Text: Maria Nilsson

OST & VINMÄSSA i Tidaholm 1-2 juni 2007!!!

Tillsammans med Grankvist Vinagentur/VinContoret arrangerar Sveriges Gårdsmejerister en Ost & Vinmässa i Tidaholm i anslutning till Vincontorets vackra nyrenoverade lokaler. Det kommer att bli en fantastisk möjlighet för oss att visa upp våra duktiga svenska gårdsystare för en intresserad publik under 2 dagar. Gå gärna in och titta på www.vincontoret.se och se hur fint det är!

Det kostar inte något att ställa ut, däremot får man bidra med 3-4 kg ost som används till smakprover och lotterivinster. Finansiering sker genom inträdesavgifter. **Antalet platser är begränsat så det gäller att vara snabbt inne med anmälan!** Ett litet utdrag ur Turistbyråns marknadsföring av mässan:

"På Vulcanön står borden uppdukade

för gårdsfest med ost & vin. Låt smaklö-karna frestas och luktsinnet lockas när du går runt bland de välfyllda borden där gårdsmejerier och vinproducenter finns representerade.

Deltar gör bl.a. Grankvist Vinagentur/Vin-Contoret, Sveriges Gårdsmejerister, ett antal bagare samt confituremakare. Ut-ställarna kan sin sak och delar gärna med sig av sin kunskap och erfarenhet.

Förutom utbudet av utställare med förstklassiga produkter bjuds det under dagarna ost- och vinskola, tävlingar och levande musik."

Vi hoppas nu att så många som möjligt ska vilja vara med och visa vad gårdsystarna kan. Anmäl er nu så återkommer vi med mer detaljer under resans gång.

Anmälan till:

Sveriges Gårdsmejeristers kassör Per-Inge Svensson, 0503-200 09 per-inge.svensson@telia.com eller sekreterare Thomas Berglund 0503-160 05, tb@almnas.com



INFORMATIONSSIDA

Passa på att informera här! På denna sida finns möjlighet för organisationer, projekt och föreningar att kalla till möten, berätta vad som är på gång mm. Dessa sidor är inte ämnade för företagsannonser.

Nästa nummer av nyhetsbladet kommer i maj/juni. Manusstopp är 4 maj. Skicka ert material till oss eller ta en kontakt med Birgitta först på 063-14 60 54 eller birgitta@eldrimner.com

ORGANISATIONER & PROJEKT

RÖK - nygamla metoder för livsmedelsförädling

Jegrelius skapar i ett nytt projekt förutsättningar för vidareförädling av kött-, fisk- och ostprodukter från länet, genom utveckling av rökningstekniker på traditionellt Jämtländskt vis.

Jämtland har unika förutsättningar att producera livsmedel med hög kvalitet. Rökning av livsmedel är en konserveringsteknik, som ger ett högt förädlingsvärde, med mycket gamla rötter i Jämtland och i övriga världen. Rökta produkter förknippas med livskvalitet och njutning, inte bara i Sverige utan världen över.

Under 2007 kommer Jegrelius Forskningscenter att bedriva ett utvecklingsarbete i samarbete med 10 företag i regionen inom projektet "Ökad konkurrenskraft och förädlingsvärde av rökta livsmedelsprodukter från Jämtlands län".

Huvudsyftet är att stärka regionens nä-

ringsliv, genom att vara ett stöd för utvecklingen av nya rökta produkter från fisk och andra baslivsmedel, baserade på traditionella metoder hämtade från Jegrelius kunskapsbank och från källor i regionen.

Målsättning

Projektet "Ökad konkurrenskraft och förädlingsvärde av rökta livsmedelsprodukter från Jämtlands län" vid Jegrelius forskningscenter ska:

- Arbeta för att utveckla nya rökta produkter, med utgångspunkten i den traditionella rökbastun.
- Arbeta för att kvalitetssäkra rökprocessen, för att framställa hälsosamma och goda livsmedel med ett mervärde.
- Arbeta för att stödja företag och personer i länet som arbetar med att utveckla rökta livsmedel.

Projektet pågår under perioden 2006-11-01 - 2007-12-31 och övriga finansierare



utöver Mål 1- regionala fonden är Jämtlands läns landsting.

Om du har frågor eller synpunkter, kontakta oss gärna eller gå in på vår hemsida: www.jegrelius.se

Dag Hartman, projektledare.
Tel. 063-14 73 29
dag.hartman@jll.se

Älvdalsbonden

Den **17 MARS** blir det mässa/marknad i Älvdalen för småskaligt mathantverk med lite olika aktiviteter.

Älvdalsbonden är en mässa med inriktning på småskaliga hantverksmässiga livsmedel. Under mässtiden blir det några seminarier, det bjuds in till middag tillagad av produkter från mässtdeltagarna och det finns utrymme för samspråk i mässkaféet med ostbuffé, charkbuffé och fika.

Välkommen att deltaga, antingen som producent eller som besökare, i en mässa/marknad i Älvdalen för småskaligt mathantverk. Du som är producent har möjligheten att välja om du vill komma personligen eller om du vill lämna in dina produkter. Projektet genomförs med LRF och Hushållningssällskapet i Älvdalen som samarbetspartners.

För mer information kontakta Charlotta Rosborg, tel 073-7158989 charlottarosborg@hotmail.com

Sjäums!

NU STARTAR BONDENS EGEN MARKNAD I GÄVLE

Bondens Egen Marknad ger dig som är småskalig närproducent till Gävle en ny möjlighet till säljkanal. Start lördagar i september år 2007. Vill du veta mer eller vill anmäla dig för att ställa ut under marknaden kontakta Lena Lewin telefon 070-918 97 69, e-post lena@matkassen.se. Du kan läsa mer på www.bondens egen.com

TVÅ REGLER GÖR BONDENS EGEN MARKNAD UNIK:

Regeln om enbart producenter

Lantbrukaren ska ha odlat eller fött upp allt han/hon säljer på marknaden. Även huvudingrediensen i förädlad mat som sylt, saft eller korv måste komma från lantbrukarens egen gård. På marknaden delar en del bönder torgstånd, men samarbetet måste alltid synas tydligt för kunden på skyltar.

Regeln om närproducerat

Alla involverade gårdar ligger inom 250 km radie från marknaden och räknas därför som "närproducenter".

Det som utmärker Bondens egen Marknad är att alla produkter har

kommit från gårdar som ligger nära marknadsplatsen, de är s.k. "närproducerade". I Storbritannien började Bondens egen Marknad, som där heter "Farmers Market", med stöd från lokala Agenda 21-kontor. Marknaden blev självförsörjande så snart pilotprojektet var över. Idag finns över tvåhundra Farmers Market i Storbritannien – en utveckling från den första marknaden i september 1997. I USA började projektet med 100 marknader under ett år, och den senaste siffran är 3 500 st. Farmers Market i USA har nästan en och en halv miljon kunder varje vecka - detta bådär gott för utvecklingen i Sverige.



**NY MEDARBETARE PÅ ELDRIMNER:
MIKAEL KARLSSON**

Mikael har jobbat tillsammans med Eldrimner under många år, då främst med idé- och kunskapsforumet Særimner. Han har lång erfarenhet av mässarbete och grafisk utformning & design. Hos oss kommer han att arbeta med mässan Smaklust och vår hemsida. Mikael nås på 063-14 60 33, mikael@eldrimner.com

PÅ GÅNG

- Resa till Slow Food-mässan Cheese, Italien, slutet av september 2007
- Studieresa chark & fjäderfä, hösten 2007
- Mustning och vinäger, oktober 2007
- Delikatesskonservering med grönsaker, hösten 2007

**Årets PRODUKTTÄVLING 24/8 2007
UNDER SMAKLUST-MÄSSAN PÅ STREET I STOCKHOLM**

Det börjar bli dags att vässa korvsprutor och harpor, fylla syltkrutor och flaskor, elda ugnar och forma praliner inför de nationella mästerskapen i småskaligt mathantverk! Tävla & få din produkt bedömd av en kunnig jury.

Vi jobbar nu på att forma årets tävling som har ett fått nytt forum i Smaklust-mässan i Stockholm. Några nyheter i år är: klasserna **GELÉ** respektive **SÖTA SKORPOR**. En **INNOVATIONSKLASS** tänker vi också införa, där kan ni tävla med alla slags mathantverksprodukter förutsatt att det finns ett nytänkande bakom. De kommer att bedömas som en särskild aktivitet under lördagen på Smaklust.

Hela tävlingen och även juryarbetet är ett pågående utvecklingsarbete som syftar till produktutveckling och utbildning av producenter och jurymedlemmar. Tex provar vi oss fram och inför nya tävlingsklasser, utvecklar bedömningskriterier, definiera klasser och vi engagerar både kockar och konsumenter i juryarbetet. I år tänker vi

bjuda in både matskribenter och kocklandslag till tävlingsarbete.

Till hjälp i utvecklingsarbetet har vi ett tävlingsråd bestående av tävlingsdeltagare, jurymedlemmar och tävlingsledning. Tävlingsrådet träffas 1 ggn/år. (Läs mer om det på sid 7.) Resultatet av träffarna blir en del förändringar och nyheter så **LÄS TÄVLINGSREGLERNA NOGA**. Årets tävlingsreglerna beräknas vara klara under mars månad. Ni kommer då att hitta dem på vår hemsida. Det går naturligtvis även bra att ringa och beställa dem.

SISTA ANMÄLNINGS DAG ÄR 30 JUNI 2007.

Det är mycket viktigt att vi får in anmälningarna i tid, för att alla produkter skall få den allra bästa behandling och bedömning.

FÖR MER INFORMATION kontakta gärna Birgitta Sundin (kontaktnfo se här bredvid).

Välkommen med i tävlingen och utvecklingen!

**KALENDERN
VÅREN 2007**

20-22/3	Charkdagar med kött från fjäderfä, Jürgen Körber
27-28/3	HACCP för småskaliga mathantverkare, Östergötland, Per Nilsson
29-30/3	Fermentering av fisk, Ruben Madsen
17/4	Björksavsseminarium - när saven stiger, med Anders Åhström och Jan-Anders Jarebrand
17-18/4	HACCP för småskaliga mathantverkare, Östergötland, Per Nilsson
8-9/5	Inspirationsdagar i ystning med studiebesök, Sörmland och Östergötland
14-15/5	Tillverkning av smör och skummjölksostar, Rösta Mejeri
22/5	Tillverkning av Syrade mjölkprodukter och färskost, Rösta Mejeri
22-23/5	Följ med Jan Hedh till skorpornas värld
23-24/5	Tillverkning av Haloumi, Mozarella och Mascarpone, Rösta Mejeri
24-25/5	Seminarium för garvade marmeladkokare
29-30/5	Odlaren, mjölnaren och bagaren - förutsättningar för hantverksbröd

**Kontakta oss på
Eldrimner****SEMINARIE-ANMÄLNINGAR**

Bengt-Åke Nässén

Tel. 063-14 60 45

bengt-ake@eldrimner.com

ENTREPRENÖRSUTVECKLARE

Karin Sundström

Tel. 063-14 60 72

karin@eldrimner.com

LIVSMEDELSUTVECKLARE

Viktoria Oscarsson

Tel. 063-14 60 77

viktoria@eldrimner.com

SLAKT & CHARKUTVECKLARE

Tobias Karlsson

Tel. 063-14 73 91

tobias@eldrimner.com

INFORMATÖR

Birgitta Sundin

Tel. 063-14 60 54

birgitta@eldrimner.com

VERKSAMHETSLEDARE

Bodil Cornell

Tel. 063-14 60 65

bodil@eldrimner.com

INTERREG: SÖKA GAMMALT SKAPA NYTT

Anna Berglund

Tel. 063-14 60 63

anna@eldrimner.com

INTERREG: LOF

Liv Ekerwald

Tel. 063-301 01

liv@eldrimner.com

Fax. 063-14 73 75

www.eldrimner.comAdress: Eldrimner/Länsstyrelsen
Rösta, 830 43 ÅS