

Nyhetsbladet

från

Nr 1 April 2004



Resurscentrum för småskalig
livsmedelsförädling



Läs mer om de trevliga och givande dagarna vid Mimesbrunnen i Storhogna på sid 6.



I det här lagret samsas Tomme du Ramier och gårdstillverkad Raclette.

Kära läsare!

Finansieringen är klar för 2004!

Vi är redan en bit in i 2004 och Eldrimner fortsätter med full kraft. Det känns väldigt roligt att vi nu kan ta bort den brasklapp som vi var tvungna att sätta in i vårt förra nyhetsblad. Nu är finansieringen för 2004 klar. Som vi hoppades blir det en gemensam finansiering från regeringen, länsstyrelsen i Jämtlands län, Jämtlands läns landsting, Sparbankstiftelsen, länsstyrelser runt om i landet, samt intäkter från aktiviteter.

Beslutet från regeringen kom för en vecka sedan (18 mars). Vi är mycket glada över detta beslut. Det hjälper oss att lösa finansieringen för 2004 och stärker oss samtidigt inför framtiden med den permanenta lösningen för Eldrimner, resurscentrum för småskalig livsmedelsförädling. Vi har nu fått en miljon kronor för 2004 och en miljon kronor för 2005 för att bedriva projektverksamhet i form av ett resurscentrum för småskalig livsmedelsproduktion. I pressmedelandet från Näringsdepartementet kan man bl a läsa följande:

"De småskaliga livsmedelsproduktionen bidrar på många sätt till en hållbar regional utveckling, säger Ulrica Messing, statsråd med ansvar för Regional Utvecklingspolitik. Den är ofta också ett turismål, vilket ger inkomster till regionen och bidrar till att upprätthålla servicenivån på landsbygden.

Syftet med projektet är att främja regional utveckling genom olika åtgärder som stimulerar till nystart och utveckling av företag som bedriver småskalig livsmedelsförädling. Verksamheten ska vara tillgänglig även för företagare från andra delar av landet.

Genom den småskaliga livsmedelsproduktionen får konsumenterna tillgång till livsmedel av hög kvalitet med lokal karaktär samtidigt som nya möjligheter för livsmedelsexport skapas, säger jordbruksminister Ann-Christine Nykvist. Med sina innovationer bidrar den småskaliga förädlingen till att utveckla den svenska livsmedelsproduktionen."

Turnén fortsätter

Stärkta av besluten från regeringen jobbar vi nu framåt för att hitta lösningen för det nya permanenta resurscentrumet för småskalig livsmedelsförädling, Eldrimner. Under året kommer vi, tillsammans med vår styrgrupp, fortsätta dialogen med olika målgrupper runt om i landet. Vi kommer att besöka politiska partier, länsstyrelser, kommuner, hushållningssällskap och framförallt kommer vi att besöka småskaliga livsmedelsförädlare.

Hänt i början av året

Det har varit full aktivitet här på Eldrimner under början av året; mycket kurser seminarier och resor. Om detta kan du läsa om här i nyhetsbladet.

Planeringsdagarna vid

Mimesbrunnen i Storhogna var verkligen mycket lyckade och inspirerande se sid 6. Vi hade en fantastisk ystningsresa till Frankrike i början av februari som förutom att vara en bleuostresa också faktiskt blev en mjölkfärresa vilket jag tror att samtliga tyckte var spännande. Det är ju också något alldeles extra att kliva ner i Roquefortgrottorna och se ostarna ligga och lagra där på hyllorna och tänka på vilken enorm berömmelse den osten har fått och att den måste lagras just där för att heta Roquefortost. Läs mer på sidan 13. Vårt interreg projekt med Sör- och Nord Tröndelag har nu kommit igång ordentligt och vi har haft gemensamma seminarier på både svensk och norsk sida. Reportage om Seminariet i Norge kommer i nästa nummer. Läs om det första seminariet på sidan 15. Brödkurser med Erik Olofsson har vi också hunnit med, se sid 11. De är alltid lika inspirerande och uppskattade. Brödföretagarna är en mycket aktiv grupp för tillfället. I maj reser vi på brödresa med kurs till Danmark.

Kommande aktiviteter

Studera nu noga Eldrimners kommande aktiviteter. Jag vill särskilt nämna att Björn Lundén kommer hit 28 april och skall prata om affärsutveckling, anmäl dig till detta genast. Björn Lundén har skrivit ett stort antal böcker om skatt, ekonomi, juridik och marknadsföring många gånger riktat till det lilla företaget. Han är också en mycket uppskattad föredragshållare. En annan viktig aktivitet som jag vill puffa lite extra för är mötet den 4 maj runt småskalig slakt och planerna på ett rullande smådjurslakteri. Läs om detta och allt annat vi bjuder in till i slutet av nyhetsbladet.

Nu arbetar vi alla med gemensamma krafter för att hitta vägarna fram till det nya permanenta Eldrimner, resurscentrum för småskalig livsmedelsförädling.

Bodil

Innehållsförteckning

| | | | |
|----------------------------------|-------|-----------------------------------|----|
| Ystningskurser med Michel Lepage | 2-4 | Interreg: | |
| Mimesbrunnen | 6-9 | inspirationsdagar i Sverige 2-3/2 | 15 |
| Föreningssidan | 10 | och i Norge 18-19/3 | 17 |
| Brödkurser med Erik Olofson | 11-12 | Kommande program | 18 |
| Ystningsresa til Frankrike | 13-14 | Brödresan, Mentorkurs, På Gång | 20 |

Ystningskurs med Michel Lepage 7-8 januari 04



Samling vid ystgrytan på Röstas utbildningsmejeri.

Att arbeta med opastöriserad mjölk

M. Lepage började prata om bakteriefloran i mjölk och var den kommer ifrån. Hos friska djur är mjölken steril innan den lämnat juvret. Det finns små mängder micrococcer i spenkanalen 300-1000/ml, men huvuddelen av

bakteriefloran, både bra och dålig, kommer från miljön i mjölkningslokalen. Juvervätt är viktigt främst hos kor, get och får tvättas om de är smutsiga. Var noga med att ej få kvar några tvättmedels- eller desinfektions-rester på juvret före mjölkning. Det kan påverka ystningen.

Så var vi framme vid den ack så viktiga diskningen av mjölkmaskinen. Se till att skölja bort mjölkrestena med kallt vatten. Använd ett basisk diskmedel i 60-70 grader, basiskt diskmedel jobbar dåligt om vattnet är för kallt. Syradisk rekommenderas 1ggr/vecka ev. oftare om man har hårt vatten. Använd helst diskmedel utan klor, klor börjar avdunsta redan vid 30 grader och har ingen effekt alls

vid normal disk temp.. PH värdet i sista sköljningen ska vara detsamma som ditt kranvatten. Om du behöver desinficera din mjölkkanläggning skölj med heft vatten 72 grader i 20 sekunder. Vid användning av klor skölj i vatten under 30 grader i minst 30 min. Kallvattens-bakterien pseudomonas ger flouriserande färg och besk smak. Vid problem skölj med 80 gradigt vatten sist. Verifiera temp. Varannan vecka - 1ggr/mån

Patogena bakterier

E.COLI optimal temp. 37 grader. E.coli 157 är den enda som är dödlig. STAFYLOCOCCUS AURES optimal temp. 37 ner till 20 grader.

LISTERIA MONOCYTOGENES SALMONELLA

På den färdiga produkten göres följande analyser.

COLI; M=100 000/g m= 10 000/g. Av fem analyser får två ligga mellan M och m resten måste vara m eller under. Inget resultat får överstiga M.

STAFYL.COCCER; M=10 000/g m=1000/g . Vid resultat över M måste labbet söka toxiner.

LISTERIA; Analyserar 5 g från varje ost = 25 g resultatet ska vara 0. Vid listeria i provet måste man göra en ny analys. Risken är större på vissa gårdar, "om man skördar ensilage som en gris". Om man fått in listeria desinficera allt med klor eller vätesuperoxid.

SALMONELLA har aldrig hittats i ost.

Bakterier ej patogena

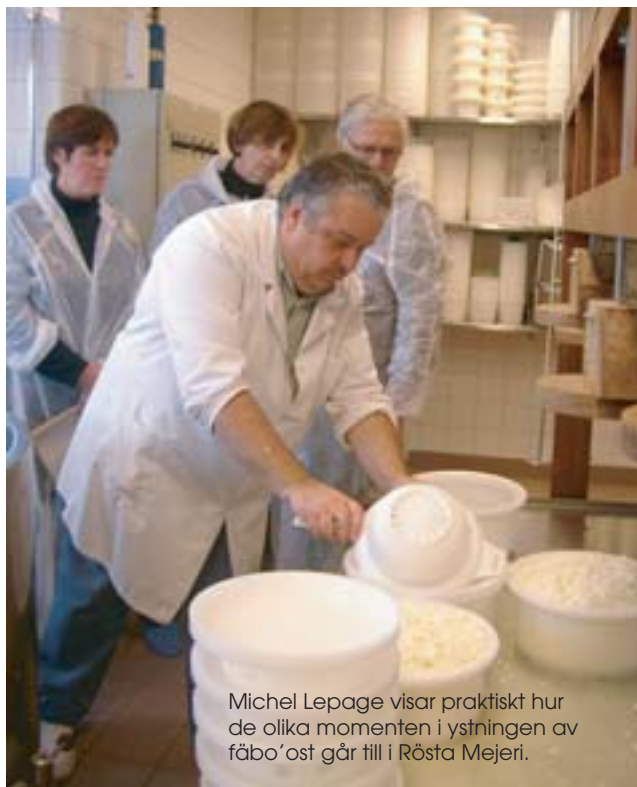
Psykotrofa – köldälskande. Till denna grupp hör pseudomonas som ger färg och smak fel, grön eller rosa med besk smak. Dör vid pastörisering men inte enzymerna som ger smak fel.

Coli former – ger jäsning i osten efter 48-72 timmar, beror på dålig hygien vid mjölkning. I mejeriet får man söka felet i vattnet eller misstänka en dålig syring.

Sakaromyces – luktar jäst/bröd och ger runda pipor i osten efter 15 dagar -3 veckor. Detta kan vara önskvärt i mindre mängd vid tillverkning av vissa ost typer. Kan finnas i vaccum ledningen eller i ensilage. Vid problem rengör vaccum ledningen med diskmedel eller klor. Smörsyrabakterien - **Clostridium butricum**, jordbakterie som ger problem under lagringstiden - får osten att explodera - bildar smör syra som ger härskan smak. Förstörs inte av pastörisering. Finns ofta tillsammans med listeria.

De goda!

Mjölksyrabakterierna – omvandlar laktos till mjölksyra. Vi har varit duktiga på att bekämpa de dåliga bakterierna, men denna nitiskhet har också drabbat de goda. I dag har vi för få mjölksyrabakterier i mjölken och får tillsätta syrakultur för att få fart på processen. Redan 1987 kom en forskningsavhandling som visade att mjölksyrabakterier kan producera bacte riosiner som har förmåga att



Michel Lepage visar praktiskt hur de olika momenten i ystningen av fäbo'ost går till i Rösta Mejeri.

förstöra andra bakterier såsom coliformer, stafylococcer, smörsyrabakterierna och listeria. Mjölksyrabakterierna delas in i två grupper **mesofila** som arbetar bäst i lägre temp.; 18 – 20 grader upp till 30, och **termofila** som gillar en temp.. mellan 40 – 50 grader.

Vad händer kemiskt i ystningen?

Mjölksyrabakterien bryter ned laktosen till glukos, mjölksyra och galaktos. Mjölksyrans vätejoner H⁺ kan vi mäta = pH värde. Kaseinproteinets molekyl kan liknas vid ett nystan av proteintrådar sammanhållna av Ca²⁺, den är negativt laddad. H⁺ neutraliserar den negativa kaseinmolekylen. Vid ystningen tillsätter vi löpe som är ett enzym som gör det möjligt för H⁺ att ta Ca²⁺ plats i proteinkedjan och bryta den. Molekylen blir porös och släpper ut vassle och Ca²⁺. Desto hårdare syrad ost desto mindre calcium i osten. För att bryta den processen tages vassle bort, för utan laktos bildas det inte längre någon syra H⁺. Utan calcium blir osten hård, spröd och får svårt att hålla ihop. Mycket calcium ger en elastisk ost. Om man ska koka mese får man inte syra för hårt, man behöver laktosen i mesen annars blir den torr och besk. Michel gav oss tips på bästa pH papperet BIOBLOCK som mäter mellan 3,5- 7,5 med 0,1 avvikelse.

Finns på internet MERCK. Bästa pH – metern det tyska märket KNICK.

Fäbo'ost

Andra dagen var det ystningsdags i Rösta mejeri. Vi gjorde den traditionella fäbo'osten på komjölk och tillsatte både mesofil och termofil syrakultur. Kerstin redogjorde för tillverkningen av dessa och såg till att vi fick recept på detta att ta med hem. Varför termofila? De ger mycket enzymer som bryter ned proteinerna och ger osten en mjukare textur under lagring. Mesofil tillsattes vid 20 grader och fick för mogna i 30 min, där efter tillsattes Termofil, båda med 0,5 % av ystningsmjölken. Löps vid 34 grader, flockningstiden är speciell för varje mjölk beroende på hur mycket löpbart protein den innehåller. Även mängden

löpe och mjölkens temp.. spelar in och med dessa kan man styra så att man får samma flockningstid vid ystning, allt för att få jämn kvalitet på ostarna.

Förhårdningstiden är alltid proportionell till flockningstiden; 2 x flockn.tid = totala löptiden.

Dags att bryta till majsstorlek och sedan omrörning i 5 min. Sedan värmdes koaglet under omrörn. till 39 grader för att stanna av syringen som kommer igång igen när temp.eraturen sjunker under pressningen. Noga att temp.. ej höjes mer än 1 grad /1,5 min. Sedan var det dags att ta av vassle och formsätta ostmassan.

Pressning tar bara bort vassle mellan ostkornen. Torrare ostmassa kräver mer press. Den ost vi ystade denna dag skulle ha en press med 20-30g/cm² och nu vidtog en stunds matte för att få fram rätt vikt. Viktigt att ha jämn temp.. på 20 grader i mejeriet för att mjölksyrabakterierna ska kunna arbeta färdigt under de närmsta 8-9 timmarna. Sedan är allt laktos omvandlat. Nästa dag saltas ostarna och får dränera 1-3 dagar innan de lägges på lagring.

Pressning tar bara bort vassle mellan ostkornen. Torrare ostmassa kräver mer press. Den ost vi ystade denna dag skulle ha en press med 20-30g/cm² och nu vidtog en stunds matte för att få fram rätt vikt. Viktigt att ha jämn temp.. på 20 grader i mejeriet för att mjölksyrabakterierna ska kunna arbeta färdigt under de närmsta 8-9 timmarna. Sedan är allt laktos omvandlat. Nästa dag saltas ostarna och får dränera 1-3 dagar innan de lägges på lagring.

Lagring

Det finns två lagringsmöjligheter: 1. Mögelyta Temp: 10-12 grader Luftfuktighet:90-92%. 2. tvättad ost/kittost Temp:13-14 grader och en luftfuktighet på 95-97%. På en kittost är det en bakterie, Linens som ger den röda ytan och

den speciella doften, denna utvecklas bättre vid 13-15 grader. Lagring av ost är en ljusskygg verksamhet, då ljuset på verkar fett i osten och bör undvikas. Tvätta ost kan man göra med saltlag el. med alkohol. Var noga med att torka ostarna mellan tvätt tillfällen. Sedan fick vi tips på hur man förbättrar sitt naturlager och var vi får tag på duplex som är ett special emballage framtaget för ost. Hemsidan hette SOGEBUL.

Så var vi framme vid **YOGHURT** EU-definitionen av yoghurt: Kan bara göras på pastöriserad mjölk och innehålla dessa syrakulturer; Streptococcus termofilus och

Lactobacill Bulgarius. Det är väl dokumenterat hur tillverkningen går till. Går att göra på ko, get och får, men får ger fastare yoghurt; har 1,8 gånger mer protein än ko och get. Värm mjölk till 90 grader för att stabilisera lösligt protein. 90 grader i 10 min för ko och 90 grader i 30 min för get, för att öka torrsubstansen då get kan ha mindre protein. Kyl mjölken till 50 grader tillsätt 3% kultur. Sätt i värmeskåp 40-50 grader. Vid temp.. närmare 40 blir yoghurten surare och närmare 50 blir den fruktigare. Bestäm vid vilken temp.. din Y. blir bäst och håll dig där. Y skall på 4 timmar nått pH 4,5. Färdig att sättas i kyl 4 grader.

Hållbarheten är 3 veckor-1 månad mest för att det kan bli en liten mögelhinna på ytan. I övrigt kan den hålla i 2 mån. Yoghurtens två mjölksyrakulturer ger bra hälsa i tarmen och det finns ingen laktos i den färdiga produkten.

Mera tips att hitta på nätet:

glasburkar är billigast i Italien och finns på DE BASTIANI. Det var två lärrika dagar och det var säkert många med mig som for hem med nya idéer om att förbättra sin verksamhet.

Text: Inger Jonsson i Offne

Ystningskurs för garvade ystare 9-10 jan 04



Michel Lepage drillar garvade ystare i ystningsteori.

grovfoder, vilket ger mer fria aminosyror. Vi fick höra om urea och fettproblem. Ureaökning = långsammare syring.

Mineralsalter

För lite calcium påverkar ej mjölksyran, men dess arbete. Färmjolk har mycket calcium = öka

syrakulturen med 0,5%. Sura rengöringsmedel stör ej syring, men om man har basiskt medel och sköljer dåligt kan det bildas gas. Koaglet flyter då upp.

Håll jämnvikt i kulturerna!

Mesofil kultur = 70% homo- 30% heterofermentativa. Viktigt att hålla rätt temperatur, både moderkultur som dotter (23-25 grader). Noga med att börja moderkultur med rätt mängd mjölksyrebakterier, annars obalans som kan stegras i dotterkultur.

Pastörisering och dess påverkan

Idag är enligt Lepage pastörisering onödig, då den kom till för att döda kock-baciller. De finns ej idag. En therminisering (58 grader i 10 min) räcker för att oskadliggöra patogena bakterier. Trots detta faktum gäller lagen om pastörisering i Sverige.

Effekter av pastörisering är: urkalkning, lipolys (oxidation av fett), smakförändringar och proteinförlust. Se till att temperaturen är max 1 timma över 50 grader! Ju snabbare pastörisering desto bättre.

Mögel

Geotricum Candidum = bra i kamp mot mucor. Penc. Candidum = idag 32 olika sorter. Penc. Roqueforti = 17 olika sorter. Mucor = 25 olika. Bästa labbet i Milano (C.S.L.). El Sacco säljs genom Kemikaliala.

Vad händer i ost?

Vi tog upp hur enzymerna arbetar. Hur löpen bryter ner proteiner. Obs! vegetabilisk löpe kan ge besk smak i osten pga peptider. Hur viktig lagringen är; temp, fuktighet, tid och ventilation. Provning av ostar! Uppge EU:s lagstiftning. EU 92/47. Det är den som gäller. Inga andra prover skall tas. Se till att labben får lära sig detta.

Text: Roland Svensson, Skärvångens Bymejeri



Olika mögelsorter - vad man kallar en blommande yta.

Michelle Lepage tog upp mjölkens komposition och påverkan av syring. Hur laktosen bryts ner av enzymen lactase (samma som vi har i tarmen). Om basen i mjölksyrakulturer. Lactokoccus lactis och cremoris och deras känslighet mot påverkan utifrån t.ex. antibiotika och diskmedel.

Mjölksyrebakterier

Vi talade om homofermentativa mjölksyrearomer (korta-flyktiga). Om lactenin som produceras av djuren och ger ett starkt skydd i mjölken under 1,5 timme efter mjölkning. Baktericid = ett skydd mot skadliga bakterier som tillverkas av mjölksyrebakterier, t.ex. mot listeria och stafylokocker. Aminosyrakedjor som måste vara fria för att kunna utnyttjas av mjölksyrebakterier. Använd därför streptokoccus thermophilus vilkens enzymer klipper upp kedjorna. En bra utfodring innebär mycket

Ekonomi är roligt, fördjupning 10 feb 04

Kursdagen började med en repetition av Marias Rubenssons "grundkurs" i ekonomi. Vad betyder egentligen ekonomi? Vad vill du få ut av din bokföring? Har du någon försäkring på dig själv? Det är viktiga frågor att ställa tycker Maria.

Man kan dela upp ekonomin (= hushålla med resurser; viktigt att komma ihåg!) i administration, analys och en privat del. Under administration finns bokföring, kontering/kontoplan, momsredovisning, bokslut, deklaration, revision, löner, fakturering. Alltså "måsten" och många väljer att leja bort den här biten av företagets ekonomi.

Under analys - och inom detta område arbetar Maria - finner man resultaträkning; dvs hur går företaget?, balansräkning; dvs hur mår företaget? och frågor som utveckla, avveckla, anställa och investera?

I avdelning privat handlar det om sjukpenning, försäkring, a-kassa (kostar ca 1000 kr/år som egen företagare - rekommenderas! - det går bra att vara med i vanligt fack eller a-kassa då som egenföretagare).

Att göra sin egen kontoplan efter hur det egna företaget faktiskt fungerar är ett sätt att göra bokföring etc och ekonomi i stort mer intressant. Kontoplanen styr vad man kan läsa ut av balansräkningen.

Aktiebolagsformen kontra enskild firma gicks igenom. AB säkrare om det inte går bra i företaget; endast aktiekapitalet som ryker, du är ej som person ekonomiskt ansvarig. AB innebär ej mindre skatt och det kostar mer i bokföring men det är enklare enligt Maria. Framför allt har du bättre koll på den ekonomiska situationen i företaget eftersom löneuttag och inbetalning av skatt sker jämnt fördelat över året. Risken att du tar ut och lever på pengar du egentligen inte har är minimal. Om du som enskild företagare tar ut ex 10 000 från företagets intäkter så behövs ytterligare 10 000 kr som skall in till staten!

Bruttovinst är ett mycket viktigt kapitel i ekonomin och kring det



Maria Rubensson, Ekorrit, sprider kunskaper i ekonomi så att det blir roligt.

uppehöll vi oss länge. Vad är bruttovinst? Det är försäljningsintäkten på produkten minus direkta kostnader, ex råvarukostnader, ingredienser och förpackningar till en produkt. Direkta kostnader är sådana som ökar eller minskar beroende på hur mycket man tillverkar, alltså som rör sig med mängd vara som produceras. Bruttovinsten skall i sin tur betala alla indirekta kostnader (som inte är direkt beroende utav hur mycket som produceras) som el, lokalhyra, försäkringar, löner, amorteringar, räntor o likn. Bruttovinsten uttrycks alltid i procent. Exempelvis brukar bruttovinsten på tunnbröd ligga på 80-85%, alltså en hög bruttovinst, å andra sidan ligger det många arbetstimmar bakom. Ju lägre bruttovinsten är desto mer måste man sälja.

Att beräkna bruttovinsten gör man i en produktkalkyl. Produktkalkylen är den viktigaste uträkningen av alla beräkningar, räkna den även per månad och år. Att sätta rätt pris kan kännas svårt. Man kan pröva att prissätta åt varandra för att bättre ringa in var man bör ligga. Priset på varan, det kan ni påverka själva, poängterar Maria. De flesta småskaliga producenter tar dock för lite betalt för sina produkter. Och finns det någon egen företagare som plockar ut lön för alla timmar?

I resultatrapporten står rörliga kostnader för samma sak som direkta kostnader i produktkalkylen

och fasta kostnader för indirekta kostnader. Själva resultatet behöver ej vara dåligt bara för att det är lågt. Det är bara du själv som företagare som kan säga om det är bra eller dåligt! säger Maria.

Åt avskrivningar, värdeminskning och investeringar ägnades också en del tid. Avskrivningen bör vara lika med eller mer än amorteringen på investeringen. Investeringar måste användas ofta för att vara lönsamma.

Det brukar ta ett par 3-4 år innan det snurrar i ett nystartat företag. Det gäller att när det är som mest att göra, när det rullar som bäst börja en ny utvecklingsidé/linje för nedgången kommer alltid oavsett företag, säger Maria och ritar upp ett par utvecklingskurvor. När den första når sin högsta punkt startar den nya och när den når sin högsta punkt är den första kurvan nere i botten, och så fortsätter det. Trots kravet på ständig förnyelse i någon form är det viktigt att hålla fast vid sin grundidé.

- Var inte rädd att ta in bollplank i ditt företag, uppmanar Maria, som egen företagare är man egen och företagsam men inte alltid affärsmässig. Maria ritar upp tre cirklar på tavlan som interagerar med varandra och i cirklarna står: passion - bäst i världen - ta betalt. Tre grundstenar för lyckat företagande.

Mimesbrunnen



För tredje året i rad - och alltså numera traditionsenligt - träffades småskaliga livsmedelsföretagare och Eldrimner för två intensiva planeringsdagar på Storhogna Högfjällshotell. Det var positiva och stimulerande dagar!

Bodil hälsade välkommen och poängterade i sin inledning att ni kan vara lugna, vi har fått såna indikationer att vi är säkra på att få till de medel vi behöver för verksamheten 2004. Bodil berättade också om planerna på ett Interreg-projekt med Frankrike och Italien om ystning och Martin berättade om Interreg-projektet med Norge "Söka gammalt och skapa nytt".

MARIARUBENSON, EKORRIT, fick inleda föreläsarserien med erfarenheter av samarbetet i föreningen Drivknuten. För Maria står orden samarbete/samverkan för styrka; tillsammans blir vi starka. I den ekonomiska föreningen Drivknuten är det företaget inte personen som är medlem. Maria är med i styrelsen



och ambitionen är att ha en snabb beslutsgång och få möten. 1996 startade Drivknuten i ett läge då det på kommunikationsområdet var dyrare och det fanns få datorer. Samarbetet hade sin grund i byalagsarbete på Öhn, Strömsund. Diskussionerna började i dessa fem företag; Ekorrit, Turbogrisen, ett mediabolag, snickeri och annonstidning kring småskaligt företagande och de upptäckte att det fanns samma problem oavsett bransch. Det verkliga samarbetet startade i och med att de annonserade tillsammans, i en större annons än vad de annars skulle haft råd med.

- VEM KONKURRERAR MAN MED? frågar Maria, inte med grannen utan med hela Sverige.

Nystartade Drivknuten fick vara med i Hushållningssällskapets certifieringsprojekt inom miljö 1997, vilket renderade intresse för föreningen. Företagen behövde kontorslokaler, visionerna i början handlade om ett nybyggt speciellt hus typ Kretslopps-huset i Mörsil men då det stod ett tomt hus i byn som de kunde hyra fick det bli det i stället. 1998 renoverades huset och från första början har huset varit fullt. Företagarna behövde inte längre arbeta hemifrån och fick nu tillgång till fika-kompisar.

- Det är enkla grejer det här med samarbete, men ack så svårt, säger Maria. Företagen hade mycket att göra och de kunde tillsammans i föreningens regi anställa en person

och med hjälp av sökta EU-medel kunde de utbilda henne. Efter ett halvår försörjde hon sig själv! Det fungerade så att företagen köpte timmar av föreningen.

IDAG HAR DRIVKNUTEN 30 medlemmar på olika aktivitetsnivå. De har medlemsmöten varannan månad. Det är en föränderlig förening så det går inte att trycka marknadsföringsmaterial, säger Maria. Det har blivit så mycket mer än vad vi trodde från början. Det händer så mycket när man möts, man pratar om mycket mer än företagsfrågor. De har tagit emot 2 500 - 3 000 personer på studiebesök under de här åren och det har gett uppdrag ex. i Skottland för Turbogrisen. - Vi gör något som vi har behov utav, fortsätter Maria, och vi ställer inga lojalitetskrav. Alla transaktioner sker rent affärsmässigt mellan företagen.

Efter åtta år har föreningen "planat ut" lite utvecklingsmässigt och det är helt okej, det kan inte hända något jämnt. De har fortfarande gemensamma montrar på mässor, men det viktiga är att visa upp de respektive företagen inte Drivknuten.

"att göra visioner till verklighet"

DRIVKNUTENS DEVIS ÄR att göra visioner till verklighet inte bara snacka. Och det rådande klimatet är att alla måste få säga sin åsikt.

I Drivknuten har mellan 1-30 personer varit anställda mellan åren, på hel-, del- eller timtid. I dagsläget är en anställd av föreningen men desto fler är anställda direkt i företagen. Föreningen har idag ett trettiotal medlemmar även utanför länet och ifrån olika branscher, vilket ger oväntade resultat, med andra ord synergieffekter. Styrelsen består av fem personer med en avlönad ordförande 20 000/år. Styrelsemedlemmarna har bytts ut genom åren utom ordföranden som suttit hela tiden, en given ledare enligt medlemmarna. Det gäller mycket att få rätt person på rätt plats.

NYA IDÉER OCH SATSNINGAR smyger man igång med låga kostnader för att testa, sedan kör man på. Man skulle kunna säga att Drivknuten är en kuvös för nystartade företagare och här har man väldigt mycket kul tillsammans! Ex har två pensionerade

medlemmar startat Drivbänken för blivande företagare. Något måste driva en för att engagera sig i en förening av det här slaget, det kan vara ekonomi eller socialt eller något annat. T ex träffades Turbogrisen och Örjan Österud via Drivknutens projekt Multum, kanske pga det som de samarbetar i Ånge Styck & Chark. På en studieresa till Gnosjö blev resultatet inte bara ny inspiration och kunskap utan även faktiska affärer mellan företag.

I Gnosjö lärde man framförallt ut generositet, t ex gav man bort gamla maskiner och stimulerade anställda att starta eget.

GENOM SAMARBETAT I Drivknuten har det skett mycket tillväxt i medlemsföretagen! ("Det bär ju och vi orkar ju med") Och det kostar inget mer att komma till lagom nivå än att komma till mästar-nivå menar Maria. Vi diskuterar mycket om vad vi skall ge sjutton i, dvs vad kan vi delegera till föreningen och anställda. Att jobba i "från jord till bord"-företag är tufft, det är svårt att hinna med alla bitarna.

Samarbetet i Drivknuten har lett till att man som individ vågar se sin egen styrka och samtidigt kan och vill se andras styrka och kompetens. Samarbete kan göra underverk. - Ge aldrig upp! avslutar Maria.

CHARLIE ANSÄTT DRIVER inte bara Hällesjö Diversehandel utan har själv hunnit med diverse arbeten genom åren inom service, han har drivit bar i Spanien, sysslat med catering, varit marknadsknalle och förman på tidningstjänst mm. "Jag kan lite om djävulusiskt mycket" säger Charlie själv.

1995 satte han och hans fru sätter ner fötterna i Hällesjö och återupplivade en gammal sedan länge nedlagd lanthandel. Det ena leder till det andra, genom bärhandel kom han i kontakt med småskaliga förädlare och deras behov av transporter. Nu kör Charlie sin kyllastbil från Jämtland ner till

Glada deltagare; Sivert Rosenholm och Tor Norrman



Stockholm med omnejd och tillbaka flera gånger i månaden. Och bilen går inte tom på tillbakavägen heller.

Charlie ser sig själv som en ambassadör för den här typen av produkter, som spindeln i nätet som skapar affärskontakter och som fixaren, inget problem är för svårt för att lösas. Är den här sociala säljbiten, pratet vårt något, undrar Charlie. Jag vill jobba med småskaliga producenter, säger Charlie, men jag vet inte riktigt hur jag ska gå vidare. Det är t ex många mil i uppsamling av produkter bara i Jämtland. Jag känner att jag behöver stöttning. Flera producenter i församlingen skickar redan idag gods med Charlie och är nöjda med det. Frågorna lämnades till grupparbetet om samverkan kring transporter.

SEDAN FÖLJDE GRUPPARBETEN kring frågorna: Samverkan kring transporter, Framtagande av ett rullande smådjurslakteri, Småskaliga livsmedelsförädlare som medarbetare i Eldrimner och Certifiering av våra produkter. Se gula rutan sid 9.

Efter lunch följde en kort information från Birgitta om Nyhetsbladet, Mera Matupplevelser, kartan och Eldrimners enkät. Inez berättade om den utvärdering hon håller på med.

För högade mötesdeltagare fortsatte eftermiddagen med aktiviteter för kropp och själ. Yoga, mental avlappning + bubbelbad, simning och bastu skapade en härlig upptakt till middagen i Vinterträdgården. Detta år släppte vissa av deltagarna fram sina dolda förmågor och vi fick uppleva sång och kaukning till allas förtjusning!

FÖRST UNDER TORS DAGEN VAR det **Tor Norrman**, i egenskap av ordförande i föreningen Matkult, som anträdde podiet. Han berättade om föreningen för mathantverkare som har bildats och som ska arbeta för småskaliga

livsmedelsförädlarens intressen. Tor sa att det nu i Storhogna är ett år sedan som konkreta planer på denna förening faktiskt tog form. En av de största bitarna som föreningen har arbetat med sedan verksamhetsplanen antogs på årsmötet, har varit att arbeta för Eldrimners framtid. Att de har arbetat med det är bland annat för att kunna säkerställa kurser och annan hjälp för dess medlemmar i framtiden. Tor säger vidare att föreningen kommer att ha en roll i det framtida resurscentret då producenternas åsikter ska väga tungt även i framtiden.

VAD SOM ÄR PÅ GÅNG nu är att bredda föreningens medlemsbas. Ett bevarat Eldrimner i Jämtland är viktigt för företagarnas utveckling, och Svenskt Mathantverk har en roll i det. Därför arbetar nu föreningen på att förankra detta i länets kommuner, bland annat genom att medlemmarna i respektive kommun berättar och inspirerar på "sina" kommunkontor. Det är också viktigt att nå ut till alla intressenter som exempelvis Mer värd mat.

EN LOGGA ÄR PÅ GÅNG för att kunna skydda namnet hos patentregistreringsverket, orden "svenskt" och "mathantverk" är så vanliga att det inte går att skydda dem enbart på namnet utan det krävs också en logga. Några förslag är framtagna som ska symbolisera det väsentliga i verksamheten, hantverk, händer, redskap mm, någon i auditoriet föreslog Tors hammare. Tor berättade att det går att vara både stödmedlem och företagarmedlem men att det är företagarmedlemmarna som styr föreningen. Föredraget avslutades med en kort diskussion om föreningens eventuella roll i en framtida certifiering kring småskalig/hantverksmässig tillverkning av livsmedel.

Mimes

Glada minner under seminarierna



brunnen

EFTER TOR VISADE BODIL det bildspel om Eldrimner som använts vid de olika presentationer hos jordbruksverket, hos riksdagspartierna och andra ställen för att förankra Eldrimner som ett nationellt resurscentrum för småskalig livsmedelsförädling. Hon berättade också om hur framtiden ser ut för Eldrimner samt hur arbetet för det framtida resurscentrat har fortskridit.

DAGENS GRUPPARBETEN handlade om: Det nya Eldrimner – hur skall det se ut? och Særimner 2004 – 10 årsjubileum! Läs mer i gula rutan.

”att producera med kvalitet och känsla”



EFTER LUNCH VAR DET **Cheryl Lindblad** som berättade lite om sina idéer om olika försäljningsmetoder. Cheryl är ursprungligen från USA men har bott i Sverige länge och har nu två företag, Muffin Company och Whispered Connections Consulting, i dessa sysslar hon med muffins, produktutveckling, försäljning av mixer och konsultverksamhet. Hennes idéer är bland annat att kunna sälja via postorder och även att använda internet. Om många går ihop och arbetar tillsammans kan man ha en gemensam webbsida som det går att beställa ifrån. Cheryl tror att internet-försäljning är framtiden.

ATT PRODUCERA MED kvalitet och känsla är Cheryls honnörsord. Och med entusiasm skulle man kunna tillägga, det gav hon verkligen prov på i sitt föredrag! Idéerna sprutade: svartvinbärsolja en ny möjlig produkt, Svenska småkakor en fantastisk affärsidé etc etc - och passionen för hantverket och hennes äkta engagemang gick inte att ta miste på. När vi hör Cheryl säga att det finns oändliga möjligheter så tvivlar vi inte en sekund!



Sammanfattning av grupparbeten

NYA ELDRIMNER

- Eldrimner ska i framtiden se ut som nu fast med vidareutveckling, utvecklingen ska ske utifrån behoven. Verksamheten ska vara producentstyrd. Lyhördhet för nya idéer från nya företagare, fånga upp dem och skaffa den kompetens som behövs. Försök anpassa kursdatum efter lokala marknader och aktiviteter. Ska vara jordnära men inspirerande! Även ha rådgivning.
- Att använda det lyckade konceptet på ostsidan även på andra produktområden. Öka satsningen på chark, bär- och grönsaks-förädling, bröd m fl områden. Bygga ut ateljén för chark- och fiskförädling.
- Ska föra dialog med myndigheter och andra berörda parter samt ge hjälp och rådgivning åt företagarna i myndighetsrelationer.
- Grundkursen skulle kunna vara längre med mer praktik. Eldrimner - JiLU, kurs för ungdomar tillsammans? Kurser i att använda all utrustning som finns på Eldrimner. Behovsanpassade utbildningar. Kan vara bra med diplom/intyg för att kunna visa på kunskapen och för egenkontrollprogram.
- Hjälpa till med att ta fram utrustning, söka produkternas historia och produktutveckling.
- Arbeta med samordning; ex studieresa kring samverkan och samordning av inköp, transport och marknadsföring. "Drivknuten-system": Eldrimner lejer in personal efter behov, företagaren köper tjänsten av Eldrimner.
- Marknadsföring av Eldrimner och Matkult i tidningar, radio och genom föreningen till dess medlemmar i landet, Hushållnings-sällskap m fl för att göra resurs-centrat känt. Länk på hemsidan till Matkult som i sin tur länkar till företagarnas hemsidor.

- Hjälp med säljsidan för företagarna; exponering, marknadsföring och ekonomibiten. Gärna också ekonomisk rådgivning.
- Nätverksskapande för att stärka företagarna, att sätta värde på sig själva. Nätverk mellan grossister och olika organisationer i Sverige och utomlands. Sociala nätverk.
- Viktigt med personalen i framtiden, att det är rätt personer samt att rätt kompetens samlas i huset. Även använda producenterna genom att köpa tjänster från dem. Företagare som är intresserade av mentorskap eller att vara lärlingar anmäler sig till Eldrimner.
- Samarbeta med högskolan för att fånga in eldsjälar alternativt hjälpa studenterna att bli eldsjälar.
- Arbeta för bättre projektsamverkan för att inte slita producenterna mellan olika projekt. Mjuka upp "vi & dom"-känslan.

SÆRIMNER

Slå ihop 10-års jubileumet med firandet av det framtida resurscentrat. Få dit tv & radio.

- **Gæstabudet:** Palmcrantzskolans elever kan stå för maten? Fornordisk brakfast, gemyt, självplock/buffé, överflöd och mjöd (från Pilgrimstad) i baren. Tidsenliga kläder. Samarbeta med vikingaföreningen? Underhållning av lokala förmågor och en illusionist som får Særimner att återuppstå. Färgspel – bildspel. Sivert Rosenholm röker en hel gris till festen
- **Seminarier:** Förfrågan i NB om önskade seminarier. Om certifiering av hantverksmässiga produkter. Gäster: Kristina Persson, Kerstin Wallin, Hertigen av Jämtland -invigning
- **Förslag till medarrangörer:** Mer värd mat, LRF



• **Idéer om finansiering:**

Producenter, kommuner, landsting
Sparbanksstiftelsen, Jämtkraft

SAMVERKAN KRING TRANSPORTER

- Charlies sätt att jobba fungerar bra. Under det Första "provåret" har dock lönsamheten varit lite för klen. Det är långa transportvägar som kräver övernattningar. Behov finns av en bättre lastbil/buss som även skulle kunna användas för marknadsföring och demonstration, med övernattningsmöjlighet för producent. Hur finansiera en sådan buss? Hjälp av Mer värd mat eller söka landsbygdsstöd? Avtal – gemensamt eller individuellt - med Charlie för ambassadörsskapet? Förslag: ta provision på försäljningen istället.
- Centrallager i Östersund och en gemensam Toyotabuss centralt i Stockholm diskuterades.
- Viktigt med transportavtal. Det Svensk Lantmat förhandlat fram med Bussgods går snart ut. Kan Svenskt Mathantverk ta över och omförhandla det?
- Register över utflyttade jämtar vore användbart.
- Norgeexport: tullreglerna besvärliga, går det göra något där?

FRAMTAGANDE AV ETT RULLANDE SMÅDJURSSLAKTERI

- Slakt på gården: begränsad slakt 4-5 djur per månad med "slaktörkort", veterinärbesiktning, godkänd lokal för förädling av den egna råvaran. Få bort tvånget på livdjursbesiktning av veterinär. Gräns för småskalig slakt: fem ton per vecka? Kooperativa lösningar?
- Storleken på verksamheten avgörande! Regelverket skrivet för storskaliga slakterier. Slaktavgiften borde vara lika fördelad = 50-60 öre per kg även för de småskaliga.

Tillämpningen av regelverket: jobba med det och med miljö- och hälsoskyddskontoren. Krav på mer enkelhet för gårdsslakt.

- Bra med ett rullande smådjurs-slakteri, som ett konkret förslag att diskutera utifrån med SLV.
- Förslag: få till gårdsslakt på någon gård, ex hos Lanttanten, stöd det från Matkult, för att få ett fungerande och godkänt slakteri på gården.
- Ser gärna ett möte med veterinär Per Englund igen.

CERTIFIERING AV SMÅSKALIGT HANTVERKS-MÄSSIGT FÖRÄDLADE PRODUKTER

- Rikstäckande märkning. En fråga att driva för Matkult!? Skapa debatt i Eldrimners Nyhetsblad. Jmf märkning i andra länder.
- Förslaget (fr Mimesbrunnen -03) på ett gemensamt märke man laddar med sitt eget värde enligt fyra kriterier: ekologiskt, hantverk, gårdstillverkat, den lokala hemvisten ex Jämtland, Dalarna etc = bra. Märkningen skall vara en kvalitetsmärkning för konsumenten.
- För att forma kriterierna: bilda grupp nu med medlemmar från hela Sverige. Provocerande men tydliga kriterier; ekologiskt i förhållande till KRAV, hantverk kontra industri, gårdsproducerat jmf inköpt. Certifiering är lika med kompetens.
- Kontroll: Matkult? Ansvarig bakom märket: ex Matkult eller framtida Eldrimner. Marknadsföring av märket: en organisation som tar på sig det, måste till finansiering.

SMÅSKALIGA LIVSMEDELSFÖRÄDLARE SOM MEDARBETARE I ELDRIMNER

- Behovs- och kunskapsinventering: vad finns det för kompetens att tillgå för Eldrimner? Spetskunskaper, språk, eldsjälur, praktiker, teoretiker etc.

- Vissa av företagarna idag "ner-ringda"; styra upp rådgivning mot ersättning från Eldrimner.
- Eldrimner skall värna om sitt framgångsrika arbetssätt: jobba på basnivå – behovsanpassat, skapa utveckling och ge bekräftelse och stöd för eldsjälur. Eldrimner måste sätta ord på sin unika metod att utbilda företagarna. Viktigt att företagarföreningen bevakar sitt intresse av att rätt utbildningsmetod används.
- Utvecklingskurser för medarbetare i Eldrimner: ex skicka frågeformulär med lämpliga frågor till alla i nätverket, dom som skickar in svar inbjuds till kurs i Eldrimner och utveckling av den egna uppfattningen om vad jag kan och på vilket sätt mina kunskaper kan vara till hjälp.
- Kunskapsbekräftelse av företagare och deras kompetens: ex av expertis från Europa, viktigt för småskaliga matförädlare.
- Hur skall de olika företagarna känna sig delaktiga i Eldrimner: genom det som står i massmedia om näringen, nyhetsbladet, kursverksamhet, studieresor = inspirationskällor, Sörimner och Storhogna skall fortsätta, bra att Martin ringer – trevligt med personlig kontakt, studiebesök hos varandra.



INFORMATION FRÅN ORGANISATIONER & PROJEKT

Presentation av Slow Food och det första Presidiaprojekt i Sverige: Suovas

Vad är Slow Food?

Slow Food är en konsumentorganisation som startade 1986 och bygger på individuellt medlemskap. Den kom till som en protesterörelse mot företeelsen fast food. Slow Foods filosofi lyfter fram tanken att alla traditionella produkter förmedlar smaken, doften, de lokala sedvänjorna och hantverks-traditionen från sin region. Idag är det en organisation med närmare 80 000 medlemmar i 83 länder. Ursprungslandet är Italien och där finns också ca hälften av medlemmarna. Organisationen bedriver verksamhet på flera fronter och har bl.a. ett eget förlag.

En tid efter starten började man med att med hjälp av sensoriska analyser selektera ut de produkter bland mat och dryck som man tyckte stod på en kvalitativt hög gastronomisk nivå. Dessa produkter som benämndes arkprodukter sammanställdes sedan i en guide. När man efter några år skulle revidera guiden upptäckte man att många av arkprodukterna inte längre fanns att få tag på. Detta ledde till att man startade något som man kallade presidiaprojekt vilket innebär konkreta räddningsaktioner för de produkter inom mat och dryck, djur och grödor som man av olika anledningar upplevde var utrotningshotade. I dessa projekt fokuserar man sig på en enskild produkt som får det stöd den behöver för att den skall kunna överleva.

Idag finns det över 100 presidiaprojekt i Italien och ytterligare ett trettiotal i övriga delen av världen. Flera av dessa äger rum i utvecklingsländer och syftet är alltid detsamma d.v.s. att hjälpa de små producenterna att överleva i en allt hårdare konkurrens genom att stödja deras produktion av traditionella grödor. Andra projekt som man arbetar med är t.ex. "Slow City" vilket går ut på att uppmuntra städer att bli så "slow" som möjligt. Östersund, men även Falkenberg har enligt ryktena funderingar på att bli en s.k. Slow City. Ett annat projekt är att slåss för att få bevara rätten att tillverka opastöriserad ost, där så sker idag. Förra året fick man för sitt arbete för att bevara den traditionella småproduktionen EUs stora miljöpris tätt åtföljd av Svenskt Sigill som LRF lanserat.

Suovas – kåtarökt reninnanlår det första svenska presidiaprojektet

Om en produkt ska bli ett presidiaprojekt måste det föreligga ett hot om att produkten ska försvinna från marknaden. Renproduktionen är idag den minsta köttproduktion vi har i Sverige.

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 7/5. Skicka ert material till oss eller ta en kontakt med Birgitta först.

En av de ursprungligaste livsmedelsprodukterna som har framställts av samerna är Suovas. Souvas kan tillverkas av vilken del som helst på renen. Oftast är det dock ytter- eller innanlår som används. Köttet torrsaltas i minst 3-4 dagar. Därefter röks det i en speciell kåta som är byggd av timmer. I takets mitt finns ett runt hål där röken går ut. Rökningen sker genom att man eldar direkt på kåtans golv med al-, björk- eller enved. Runt öppningen hänger man köttet och sedan låter man röken från elden sprida sig upp mot rökutgången. Rökningen pågår mellan 12-14 timmar. Därefter får köttet hänga kvar i kåtan och sakta svalna under ett dygn. Köttet är nu färdigt att ätas antingen i tunna skivor som en delikat förrätt tillsammans med t.ex. lingon och syltade kantareller eller bräckt i pannan serverad med mandelpotatis eller potatispuré. Det senare är det traditionella sättet att äta Suovas på för samerna.

Projektet startar i Jämtlands län vilket inbegriper Norra Dalarna, Härjedalen och Jämtland och alla renskötare inom detta område kommer att inbjudas till att delta. Även länets renslakterier och styckerier ska ingå. I inledningsskedet deltar endast ett rökeri, Lennart Blindh AB men avsikten är att få med fler under projektets gång.

INBJUDAN TILL FÄBODSEMINARIUM

Interimsstyrelsen för Riksföreningen Sveriges Fäbodbrukare har kommit igång med förberedelsearbetet för konstituering av en förening. Samtidigt är det många för fäbodbrukets fortbestånd viktiga frågor som är aktuella just nu. För att få ett forum att diskutera båda dessa spörsmål inbjuds alla fäbodbrukare till ett seminarium.

Fredag den 23 april 2004 I sessionssalen Älvdalens kommunalhus

Program:

| | |
|-------|---|
| 9-10 | Samling Kaffe |
| 10.00 | Ägofredsutredningen. Så kommer synpunkter och förslag att hanteras. Jenny Wennhall, jordbruksdepartement Diskussion om förslaget. |
| 11.00 | Framtida jordbrukspolitik och möjliga scenarier för Fäbodbruket. Sinikka Bohlin, v ordf. jordbruksutskottet |
| 12.30 | Lunch på Älvdalens hotell |
| 13.30 | Diskussion och Synpunkter att skicka med inför konstituering av Fäbodbrukarnas Riksorganisation vid höstens fäbodriksdag |
| 15.30 | Avslutning kaffe |

Kostnad: 150 kr per person. Betalas på plats.

Anmälan till Urban Delestig 0650-14988 eller 070-6823244 senast torsdag 15 april. (Då det är bekymmer med att få ut inbjudan till alla som rimligen borde bjudas in, uppmanar vi till att prata med kolleger om seminariet och förmedla anmälningar)

VÄLKOMNA!

Interimsstyrelsen för Riksföreningen Sveriges Fäbodbrukare

Råvarukunskap med Erik Olofson 2 mars



Erik Olofson från Rosendals Trädgård med 20 år i bageribranschen delar under den här kursen med sig av den rika kunskap och erfarenhet han förvärvat genom det praktiska arbetet i bagerier. En kunskap nära handens arbete med degarna. Idag blir det en teoretisk kurs med praktiska inslag.

Bröd, ugnar och kilopris

Under presentationen kommer en massa frågor och funderingar fram om allt som har med brödbak att göra. Det märks att deltagarna verkligen uppskattar att komma samman med likasinnade och specifikt diskutera det som deras stora passion handlar om: BRÖD. - Bröd talar väldigt direkt till människor, säger Erik. Det märks idag, intresset blir större och större. Erik kommer direkt från att ha provbakat i Kålsängas nymurade stenugn och han är imponerad av resultatet. En lyckad satsning på att bygga en gammal vedeldad ugn med ny teknik. De äldre tunnbrödsugnarna släpper ut mycket värme vilket inte är ekonomiskt om man skall baka limpör. Därför är den här typen av modern ugn värmeisolerad vilket naturligtvis minskar åtgången av ved.

Idéer

- Varför inte passa på att baka pizza på äkta råvaror under tiden man värmer upp ugnen, föreslår Erik. Som småskalig handlar det om att finna fler ben att stå på för att överleva.

- Och varför inte prova tunnbröd med kummin, kummin växer ju här i Jämtland.

Egenskaper på degblandare ventilerades och Erik menade på att det är viktigt med rätt storlek på bunkarna så att det passar ens egen och ugnens kapacitet, ex 40-60 liter och det är bra att ha två bunkar/kittlar.

- Att sälja på kilopris är psykologiskt svårare, det har vi märkt på Rosendal, berättar Erik. Då är det bättre att sälja på styckpris och göra mindre bröd.

De viktiga råvarorna

Råvarorna är naturligtvis även när det gäller bröd av stor betydelse t ex malningsgraden på mjölet. Utvecklingen har gått mot finare och finare mjöl, och resultatet bli annorlunda än med grövre mjöl. Vi får en genomgång av de fyra sädeslagen samt dinkel, kamut, amaranth, bovetemjöl, barkmjöl, quinoa, olika fröer, kryddor, om deras egenskaper och malningsgrader etc. Phsyllumfrön t ex används i glutenfritt bröd.



Olika korn, kross, mjöl och fröer.

Fuktighetsgraden i säd garanteras till 12% från leverantörerna. Mjöl med skaldelar kan börja härskna efter en längre lagring. Siktat vetemjöl skall lagras minst en månad innan användning, gäller ej fullkornsmjöl.

Erik berörde även kapitlet salt. Havssalt rekommenderas till degar, det är hälsosammare och kostar ca 40 kr/kg. Bergssalt (saltkristaller från saltgruvor) kan variera i sälta beroende på saltgruva, kostar ca 90 kr/kg.

Falltal

Om askhalt och falltal - för mig helt nya begrepp - handlade det också. Askhalt mäts i procent och är en kvalitetsmätning. Falltal är mycket väsentligt vid bakning. Det är en av de viktigaste kvalitetsfaktorerna för brödsäd. Det är liksom askhalt en mätmetod och det man mäter är spannmålens groningsgrad. Falltalet är baserat på att mjölets enzymaktivitet är av betydelse för klistringen av stärkelsen vid gräddning. Om falltalet är lågt, dvs enzymaktiviteten hög, blir brödet inte genomgräddat, utan degigt och fuktigt inuti. Är falltalet under 90 blir det problem, men om man

jobbar med surdegar är det bara en fördel med låga falltal. T ex är det skillnad mellan höstvetet - mer protein pga mer sol - och vårvete - mindre protein pga mindre sol - vilket också påverkar falltalen.

Råg och surdegar

Råg är Eriks favoritsädeslag. Det har bra vattenbindningsförmåga vilket ger saffigare bröd och också kletigare deg. Maskiner kan inte arbeta med rågsurdegar just därför att degen är för lös (inget för industrin alltså!). Därför får man baka i form. Det är noga med jöstiderna men annars är det bara att hålla i form. Temperaturen på mjölet viktigt när degen sätts. Klippt råg är lite grövre än rågkross.

Boulangerie de Levain i Frankrike arbetar enbart med surdeg i alla sina bröd, jäst är förbjudet! Det är deras kvalitetsmärkning.

I surdegar är det mjölksyrebakterier som sätter igång jäsningsen och är verksamma den första tiden. Med tiden utvecklas ättiksyra = surdegen bli **för** sur. Man måste regelbundet föryngra och fräscha upp sin surdegskultur genom att mata den och byta ut den ibland, dvs tillsätta hälften ny surdeg från sin deg. En bra tumregel är att låta bröden grädda i fem minuter till från det att ni tror att de är klara, säger Erik. Under dagen provbakades det också i Ateljén. Egenskaper hos olika vetemjölssorter och hur surdegar på olika rågmjöl uppförde sig testades.

De gamla talesätten "rent mjöl i påsen" och "först till kvarn" har efter denna dag fått nytt ljus över sig; aha, nu förstår jag!



Här provbakas det och Erik knådar med van hand.



Bröd väcker också känslor

Det är mycket som far runt i hjärnan efter en två dagars kurs i bakning med Erik Olofsson. Att det är roligt att baka har jag länge känt till men att det skulle vara så trevligt, intressant och spännande kom ändå som en liten överraskning. Det är inte utan att den kända schlager-texten "Den glade bagarn..." liksom får en ny dimension.

Nu är ju också Erik en osedvanligt sympatisk person som bara genom sitt väsen sprider stor trevnad och gemyt omkring sig. Man blir lätt imponerad av hans stora bredd, kunskap och erfarenhet. Hans sätt att hantera fyra olika recept och degar samtidigt gjorde minst sagt ett starkt intryck på en som har svårigheter att hålla reda på alla ingredienser till ett enda bak.

Mycket tydligt framgick också skillnaden mellan ett fullblods proffs och en glad amatör. Eriks sätt att hantera degarna, med olika tekniker, gjorde ett överväldigande intryck och det var inte utan att man kände både vördnad och aktning för det skickliga hantverket. Som den goda pedagog Erik också är ingjöt han dock mod i oss lekmän genom att blygsamt berätta att vi inte fick glömma bort att han hade 18 år i yrket.

Dag två ägnade vi åt att omsätta våra teoretiska kunskaper som vi fått av Erik dagen innan. Och det var minst sagt många intryck att sortera från den delen med alla olika mjölsorter, frukt och bär, fröer och nötter m fl ingredienser. Råvarornas betydelse för att inte tala om jästen och surdegarna,



Full fart i bagarstugan.

temperaturen på vattnet, sött och salt. Kilo, hekto och gram. Avbakning och degbearbetning. Falltal, viltid och jästtid. Ja nog kändes det att det var en hel del att hålla i minne och det var inte utan att det var med stor spänning man iklädde sig, sitt för dagen nystrykna förkläde, för att ta sig an dagens första bak.

Vi höll till på skolan i Torsta, i källaren, där vi möttes av den goa värmen från den sedan tidigare på morgonen upptända stenugnen. Och nog är det något visst med en stenugn, inte då bara värmen utan också den speciella lukten, en blandning av torr björkved och gammalt bröd. Som gammal Munsänk skulle jag tänka mig vilja beskriva doften som; *balanserad, komplex med inslag av rostade knäckebröd.*

Atmosfären och spänningen låg tät när vi med Eriks hjälp tog oss an dagens första bröd, ett bröd gjort på grovt rågmjöl med skällning, vilket för den oinvigde betyder att man slår hett vatten i rågmjölet i en bunke. Med skällningen binder mjölet mera vatten och blir på så sätt inte så torrt. Ett underbart gott bröd med fin smaksättning av rågskällningen som gav ett saftigt och hållbart bröd.

Därefter tog vi oss an ett bröd av dinkelmjöl, ett av jordens äldsta sädeslag. Med honung och både helmald och siktad dinkel fick vi ett bröd med mycket fin arom och höga näringsvärden. Köpte hem några kilo av Erik för att själv prova mjölets fina egenskaper och Eriks tips att prova göra pannkakor är redan verkställt med gott resultat, helt underbart gott.

Österrikare med vetemjöl och rågmjöl i lika blandning med smaksättning av russin, äpplen blev också ett gourmetiskt minne av stort slag. Sist gjorde vi ett *knäckebröd* där vi fick prova våra talanger på att kavla ut degen till lämplig tjock- och storlek. Jag måste tillstå att en

del av oss var riktigt duktiga på den svåra konsten. Dock tveksamt om jag tillhörde den skaran. Här använde vi oss av både vanlig jäst och surdeg, lite honung, dinkel-, råg- och vetemjöl. Resultatet blev ett av de godaste knäckebröd jag någonsin ätit i mina dagar.

Allt eftersom dagen gick fylldes bord, bänkar, hyllor och stolar, ja alla tänkbara avställningsytor med det allra finaste bröd som tänkas kan. Lukten av det färska brödet omfamnade oss och värmen från stenugnen fick våra kinder att rodna. Vi var då alla glada bagare, rika av erfarenhet, kloka av den kunskap vi fått, välmående av alla goda smakprover, välförsedda med bröd, fulla av framtidstro, visioner och idéer.

Vill avsluta den här lilla exposén över en lyckad dag med att citera några rader ur boken *Bröd & Marmelad* som Erik medverkat i.

"Att baka är att skapa något som kommer att försvinna. Kvar finns en värme av det goda baket. Det mindre lyckade kommer också att försvinna, det som blir kvar är erfarenheten."

Tack Erik!

Text: Dan Forslund, Grannäset



Erik Olofsson - bagarmästare.

Bleuresa till Frankrike

Så landade vi då, 1 000 m över havet på flygplatsen i Clermont Ferrand, som ligger i centralmassivet. Denna fanatiska blueostresa som lika mycket kom att bli en fårmjölksresa, vilket vi tyckte var mycket spännande. Vi kunde inte besöka alla bleuost-mejerier som vi planerat eftersom flera mejerier var blockerade av producenterna efter att de hade aviserat en mjölkprissänkning. Vår första natt sov vi på Hotel de la Poste i byn Laqueuille, ett riktigt franskt landsorts hotell som vi har återvänt till många gånger under våra resor. Första studiebesöket nästa morgon var också i Laqueuille på ett kooperativ som tillverkar olika typer av bleuost, främst Bleu de Laqueuille och Bleu d' Auvergne. Skillnaden mellan dessa två ostar är bara att fetthalten i Bleu d' Auvergne är högre och den senare är också en ursprungsskyddad ost. Det som var särskilt spännande vid detta besök var att vi fick se varje moment i ystningen under vår rundvandring i mejeriet eftersom mejeriet är så stort att allt pågick samtidigt. Vi kunde bla se hur fint "klädda" ostkornen blev innan formsättning.



Mme visar sin gårdstillverkad bleu ystad på opastöriserad komjolk.

Kittostar på fårmjölk



Fåren verkar trivas utmärkt att mjölkas i karusell.

Tomme de brebis

- Kvälls- och morgonmjölken slås ihop och värms till 30 grader
- Mesofil och termofil kultur tillsätts
- Kort förmognad
- Löpe 25 ml/100 liter tillsätts
- Löptid 35-40 min.
- Brytning i majsstorlek, dvs ca 8 mm.
- Ostmassan rörs och värms i ca 30 min tills man uppnår 39 grader och tills ostkornen är klädda.
- Osten formas i grytan
- Sätt osten i press 3-4 tim.
- Ostarna läggs på ekplankor i en temp. av 13-14 grader och tvättas i 3-4 dagar
- Därefter lagras ostarna färdigt i en lägre temp i minst 4-5 mån. ibland ända upp till 1 år
- Voilà

Gårdstillverkad bleu

På eftermiddagen var det dags för gårdstillverkad bleu. Vi besökte gården Puy Laveze. Madame driver nu gården ensam med hjälp av sina söner eftersom hennes man gick bort för några år sedan. Här tillverkas bleu på opastöriserad komjolk i ett speciellt avlångt ystkar framtaget för just bleuost. Efterfrågan var stor, det var inte mycket ost i lagret och naturligtvis köpte vi också med oss rejäla stycken.

Så gick färden vidare söderöver och nästa morgon var vi uppe på en plåt i den regionala naturparken des Grandes Causse och kände ving-slaget från tempelriddarnas tid. Vi besökte ett mycket trevligt litet fårmjölkskooperativ som har 9 delägare. Kooperativet har bildats som ett alternativ till att sälja mjölken till Roquefortosttillverkning. Våldigt fina ostar tillverkade de. Vi blev verkligen imponerade! Det var allt från syrade ostar till kittostar och långlagrade pressade ostar. Vackra ostar, snyggt förpackade med god smak. En av ostarna Perail är nu också ursprungsskyddad.

Roquefort

Sedan gick färden vidare till det anrika Roquefort. Det är ju något särskilt att besöka dessa grottor där Roquefortostar har lagrats sedan urminnes tider. Denna gång fick vi gå ner i grottorna och se ostarna lagra där på hyllorna. Det transporteras dit från Roquefortostmejerier i omgivningen och lagras 40 dagar på trähyllor i



Damien visar sina ostar, lactiquer och pressad ost av fårmjölk.



Tillverkning av färosten Ossau Iraty; här skärs koaglet inför formsättning.



Gemensamt ostlager för den ursprungsmärkta Ossau Iraty.

grottan innan de förpackas i tennpapper för färdiglaging. Grotterna håller naturligt rätt temperatur och luftfuktighet. Det sker också en naturlig luftväxling beroende på sprickor i berget. Bara de ostar som lagrats i dessa grottor får heta Roquefort. Ostarna exporteras över hela världen.

Vi hann med ett besök till denna dag hos vår vän Damien som besökte Jämtland med en studieresa 1997. Här kom vi i alldeles lagom för att se fåren när de kom in för mjölkning. Fåren var av Lacaune ras. Den ras som ger mjölken till Roquefortosten. När vi hade tittat på fåren sa Damien till oss - Jag tar aldrig emot några studiebesök i mitt mejeri. Nu går vi in i mejeriet! Så naturligtvis kände vi oss hedrade som fick komma in och titta och göra en provsmakning av alla hans olika typer av färmjölksostar. Damien gjorde också allt från syrade ostar till pressade lagrade. Det var verkligen spännande att på en dag få prova så mycket olika färostar!

Annat än färostar

Nästa dag var det dags för lite ombyte till all färostar. På morgonen besökte vi familjen Maravel och deras tillverkning av Tomme de Ramier och Raclette. På gården fanns 110 mjölkkor och fyra mjölkrobotar. I ett litet informationsblad om gården står det att nu kan korna mjölka sig när de vill! De två systrarna som idag driver gården tycker att detta var den enda möjliga investeringen idag eftersom de inte kan hinna med allt de hade ju

också tre barn var. Mejeriet var gammalt och litet så nu planeras det en utbyggnad. Vi besökte också det fina ostlagret där

tomme och Raclette samsades på hyllorna och fast det skulle växa mögel på tommeostarna och inte på Racletterna fungerade det bra. På eftermiddagen besökte vi ett getostmejeri hos Michels gode vän Jeff. Han ystade på mjölken från

sina egna 150 getter och köpte dessutom in mjölk från getgårdar i trakten. Totalt förädlade han 500 000 liter getmjölk per år. Det var dock svårt med kvaliteten på den inköpta mjölken så målet var nu att utöka den egna besättningen. Huvudinriktningen var lactiqueost men under vissa perioder gjordes också lite pressade ostar, Lactiqueostarna förekom i alla former bla i stora spännande tommeostar.

Baskien

På eftermiddagen gick färden söderöver mot Baskien och sent på kvällen kom vi fram till ett fint litet hotell i byn St Jean Pieds de Port. På morgonen var det så dags för nya färostar och ny raser av mjölkfår. Vi besökte en gård med ett litet fint och prydligt mejeri. Många uppskattade verkligen att få se ett så litet men välfungerande mejeri. Här fick vi vara med om ystning av osten Ossau Iraty, en pressad, ursprungskyddad färostar med mycket smak om den har lagrats länge.

På eftermiddagen besökte vi ett gemensamt ostlager för denna förening och varje producent betalade avgifter i förhållande till utrymme av hyllor som ostarna behövde under säsongen för att lagras och man betalade också för behandling av osten som torrborstning med en maskin mm. Det finns 2 500 mjölkfårbesättningar i franska Baskien och 900 av dessa har eget gårdsmejeri. Mjölkfåren har en laktation på sex månader. Det finns också s.k. herdar utan gårdar som hyr in sig på olika ställen varje vinter och också hyr in sig på fåbodar över sommaren. Den fasta punkten blir då lagret som är samma från år till år.

Vi for sedan tillbaka den långa vägen till upp till Castre och hotellet vi hade bott på för två nätter sedan.

Samarbete

Nästa morgon började med besök på en riktig fransk bymarknad. Sedan ökte vi till en besättning med utgångsgrisar. Här hade allt ordnats på så billigt sätt som möjligt för att hitta ett nytt sätt att få kvalitet på köttet och ekonomi på produktionen. Grisarna utfodrades bla med vassel

från Jeff's mejeri. De förädlades efter slakt i en gemensam förädlingslokal som vi också besökte. Det var ett kooperativ där medlemmar med olika förädlingsinriktning hyrde in sig och förädlade sin råvara. De olika producenterna hade inriktning på förädlingen allt ifrån grönsaker till kött. Ett spännande sätt att lösa förädlingen genom samarbete.

Mjölkkningskarusell

På eftermiddagen besökte vi resans sista mjölkfårgård. En välskött besättning som drevs av far och dotter. Fadern hade hand om djurskötseln och dottern om mejeriet. Här fick vi vara med om mjölkningen med karusell. En fascinerande upplevelse! Mejeriet var också imponerande med central klimatstyrning av alla utrymmen och många olika fina ostar även här. Det vi intresserade oss lite extra för var deras tillverkning

av en god får yoghurt i små fina glasburkar. De hade skaffat en begagnad fyllningsmaskin som de var väldigt nöjda



med eftersom den var mekanisk och därför relativt lätt att reparera. De moderna elektroniska gav de inte mycket för, de var alldeles för dyra att reparera.

Besöken avslutades med en liten vinprovning av det ursprungskyddade Gaillac vinerna på gård där man både odlar duvorna och förädlar dem till vin.

Nästa morgon fick vi lite tid till genomgång med Michel Lepage av det olika ostarna vi mött under vår färd och sedan var det dags att bege sig till Toulouse och påbörja vår hemresa.



Det härliga lactiquelagret hos Jeff - här lagras alla möjliga olika former!

Interreg

Inspirationsdagar kring ursprungsmärkning 2-3 februari 2004

Carmina Ionescu, Det svensk livsmedelverket:

EU skydd för geografiska och ursprungs- beteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel. Rådets förordning (EEG) nr 2081/91. Frankrike har hatt et nasjonalt regelverk for beskyttelses merking siden 1932, EUs regelverk bygger på dette og ble satt i verk i 1992. Italia, Spania har også hatt et slikt regelverk. Kvalitet og betegnelser. I hele EU er det veldig mye god vilje for småskala mat. Produktnavn.

Rådets förordning EEG nr 2081/92 Ursprungsskyddade beteckningar: SUB, PDO, AOP

Skyddad ursprungsbeteckning: Produktet må ha en sterk tilknytning til den regionen de produseres i. Råvarene og tilverkingen skjer i ursprungsområdet. Det er ca 200-300 registrerte produkter i dag. Eksempel: Parmaskinke, Camembert de Normandie. Dette er det sterkeste merkebetegnelsen i dag. Limfjordsgulrot har en slik betegnelse i dag fra Danmark.

Skyddad geografisk betegning.

Geografisk betegnelse er ikke like sterk. Råvarene kan komme fra et annet sted men må tilvirkes på stedet. Produktets kvalitet er ikke avhengig av råvarens kvalitet i forhold til geografi. Tilberedes i det geografiske området som det navnet det bærer. Et mer fleksibelt forhold mellom produkt og området. Ca 200-300 produkter. Eksempel; Danablu, Skånsk Spettkaka, Bayonne skinke.



Carmina Ionescu från svenska livsmedelsverket visar olika skyddade ursprungsbeteckningar.

Särartsskydd SGT – forordning (EEG) nr 2082/92:

Henviser ikke til opphavet, målet er å løfte fram produktets tradisjonelle egenskaper. 11 produkter er registrert. Eksempel: Falukorv, Mozzarella, Jamon de Serrano. Økologiske produkter forordning EEG nr. 2092/92. Egen forordning.

Store økonomiske gevinster på dette. Mye bråk om dette i Europa. Fetaost er et eksempel på et produkt som det virkelig er mye tvist om. Sak i Europadomstolen. Juridisk effekt av registrering: Eksklusiv rett.

Geografiske betegnelser varemerke: Artikkel 14 i forordning (EEG) nr 2081/92

Kontrollsystem:

I alle 15 land finnes det et organ som tar imot søknader, sjekker at alt er i orden og sender videre til Brussel for behandling. Medlemslandene kan gjennomføre kontrollen med hjelp av statlige myndigheter eller private kontroll organ. Kommisjonen offentliggjør listen over behørig kontroll organ og myndigheter i EGT. Søknad om beskyttelsesmerking: Dette koster 20 000 i Norge. I EU er dette gratis.

Prosessen:

Les artikkel 4 i forordningen. Der står hva en skal levere myndigheter. Må sende produktspesifikasjon, beskrivelse av produktet. Def av geografisk området. Søknaden kommer til livsmedel-verket og de sjekker om alt er som det skal. Folk med kunnskap om det spesielle området behandler søknaden videre. Det blir undersøkt om det finnes tilsvarende produkter i området. Dersom noen kan ta økonomisk skade av dette vil ikke det godkjennes beskyttet merke for produktet. Mange skal kunne få si sin mening. Dersom ingen har innvendinger sendes søknaden til Brussel. Det blir publisert i en tidning i EU i 6 mnd. Alle berørte parter kan komme med sin innvending. Etter 6 mnd blir det publisert en gang til for så å bli vedtatt. Det er en svært tidkrevende prosess.

Frankrike har i tillegg egne nasjonale regler. Prosessen tar minst 5 år. Det finnes et eget register på internett for produkter som er beskyttet. Ca 600 produkter i dag. Det finnes ingen sterke tradisjoner for dette i Norge, Sverige eller Danmark pr. i dag. Vi har varemerke. Det arbeides nå



med å få opp interessen for dette i disse landene. Spørsmål fra Reidar Sommer; Har de produsentene som har fått slik beskyttelse hatt nytte av det? Interessen har økt for hva dette er det, men det er ikke så mange søknader inne, 5-6 produkter nå i Sverige. Totalt er det ca 600 beskyttede produkter i dag. Mest ost, så kjøtt og så olivenolje osv..

Arnt Langen og Reidar Sommer, Rørosmeieriet om Geografisk betegnelse: Økologisk Tjukkmjølke fra Røros

Arnt om meieriet: Bedriften er basert på tradisjoner og matkultur i området. Meieriet er et aksjeselskap og benytter i hovedsak økologisk melk. Tine har 24% av aksjene. Fikk tilgang til distribusjonssystemet til Tine. 7 kommuner i fjellregionen som de får økologiskmelk fra (1.3 mill liter melk pr. år). Produkter er smør, rømme, gom, skjørøst, tjukkmjølke, songraut. Ønsket å ta vare på gamle tradisjoner i Rørosområdet. Tjukkmjølken har vært produsert rundt på gårdene i flere hundre år og var veldig vanlig. Startet med å høre på gårdene, bygdekvinnelag og andre gamle mennesker i området om de kunne noe om tettemjølka. Trengte en tettekultur. Fikk inn 15 ulike kulturer. 2-3 ulike kulturer de ville gå videre med. Brukte bygdekvinnelag i smakspanel og kom frem til den tjukkmjølka de har i dag.

Største utfordring er markedsføring og å få ut produktene i butikker. Var på studietur i Italia og fikk inspirasjon til å satse på merkeordning. Har arbeidet med dette i ca 4 år.

Reidar om prosessen rund økologisk tjukkmjølke fra Røros

Det tar tid å være prøveklut. Hvorfor gjør vi det her? Har kommet frem til at en må ta noen valg. Hvilken nytte vi har

Interreg

av dette lovverket i Norge vet vi ikke enda. Fått signaler om at dette er et satsingsområde i Norge. Dette er en markedsstrategi for Rørosmeieriet. Geografisk beskyttelses betegnelse er det Rørosmeieriet har fått for Tjukkmjølka. Råstoffet kommer fra et spesielt område, tar melk fra 7 kommuner i regionen. "Økologisk tjukkmjolk fra Røros" er navnet på produktet som de har fått beskyttet. Ønsket å bruke tettemjolk som betegnelse for 3 år siden. Men for å få denne beskyttelsen her, ble det en del om og menn i EU kommisjonen og de må bruke det opprinnelige navnet, dialekt; tjukkmjolk.

Reidar: Har vi behov for beskyttelse i all den tid at vi ikke har konkurranse? Beskyttelsesordningen skal være med på å fremme mangfoldet av produkter, ta vare på gamle produksjonsmåter.

Utfordringer: Merkeordning som krever en god jobb av både merke eier og merkebruker. Er tenkt brukt på mange småskalaprodusenter. Disse har ofte lite ressurser til markedsarbeid. Myndighetene har derfor et ansvar for denne ordninger. Mange land har den som en hvilende ordning. Fremtiden: Kortreist mat!



Michel Lepage :

Det finnes egne regler i Frankrike for beskyttelsesmerking. AOC er betegnelsen på merkeordningen i Frankrike. Vi må forstå filosofien bak denne ordningen. Hvorfor lyktes en å gjøre det? Det er produsentene, grasrotfolket som står bak dette. Det finnes en historie bakom produktene. Denne historien er menneskenes liv, det er produsenter som har søkt tilbake i tradisjonene. Måten de gjorde produktene på hadde en årsak: klima, marked, hvordan en kan selge produktene. Enkelt eks. På fjellet over 2500 meter lagede en store oster.

Årsaken til det er at disse holder seg bedre, en kom ikke til markedet så ofte.

Klima er også en viktig forutsetning for mange produkter, f.eks. Skinke. Hvorfor? Det er for at klimaforholdene gjorde at en kunne tørke denne skinken på en spesiell måte, dette får en ikke til noe annet sted.

AOC; produsenter som elsker sitt produkt, man vil beskytte, ikke bare for konkurranse, men også for å beskytte hele tradisjonen som ligger bak! AOC i Frankrike representerer 28 000 osteprodusenter, dvs. en tredjedel av alle produsenter. Disse produsentene lager 180 000 tonn ost!

Merkeordninger utvikler landsbygda. Man verdisetter bondens arbeide. Ikke for å beskytte seg, men for å vise at det fantes en tradisjon i region for visse produkter som er spesielle for dette området. Utvikling av jordbruker er målet. Høgere levestandard kan være en effekt. Man benytter beskyttelsesmerking for at en skal sette mer verdi på disse produktene fra bygda. For eks. kan bøndene få betalt nesten 50% mer for melka når de leverer til produsenter som produserer AOC oster. Om man vil lykkes med et beskyttelsesmerke må en være positiv til utvikling av landbruket og av bygda. Viktig at en ikke er for liten for da blir det for kostbart.

Hvilke nytte har en av AOC/merkeordningene?

1. tjene penger!
2. setter verdi på landbruksprodukter
3. lærer folk å kjenne produktene
4. Nyttig for å studere teknikken, ta vare på tradisjonen, produktutvikling, eksprementere med foring av dyr og dets betydning for produktene
5. Kan jobbe sammen om problemstillinger rundt bakteriologiske kvaliteter på produktene. Kan sette i gang forskningsprogram for produktutvikling. Eks tre og Listeria. Ulike treslag er av betydning for utvikling av Listeria i osten. Melkesyre bakterier er et annet eksempel.

Rokkefort er det produktet som fikk merke først 1921.

Nå for tiden sier en ofte at AOC er kvalitet. Hva er kvalitet? Det er avhengig av hvem man prater med. Næringsmiddeltilsynet snakker om hygienisk kvalitet.

Eks med Ost som blir gjort i det sentrale Frankrike. SALERS, en ku ost på 40 kilo som gjøres i fjellert i en region, lages på seteren. Det finnes en annen ost som er ganske lik ; CANTAS som en kan gjøre i byen. Det spesielle med S, beskyttes for at den skal gjøres på gården. Må lage osten av melk fra salar kuen. For at den skal hete Salar, må den bare benytte melk fra kuer fra seteren. Hvorfor. Jo fordi at melken har en egen kvalitet siden foret til kuene. Melka er avhengig av foret kua har spist!

Den ystes av upateurisert melk i Ystekar av tre! Denne har blitt en AOP. Hva er egentlig kvalitet-. Man har laget SALAR i hundrevis av år i treystekar. Man har overbevist helsemyndighetene om at denne produksjonen er hygieniske. Pga melkesyrebakterier. Komplisert prosess. Man har lett i gamle ystekar for å finne tilbake til de rette melkesyre kulturene.

Et annet eksempel: BANON fra Provence, en geitost.

Har akkurat fått en AOC des. 2003 med følgende kriterier:

1. Dyrene må beite utomhus hele året. Dyrene må ete ute et visst antall dager i året. Foret til dyrene er svært viktig både for ost og kjøtt!
2. Gjøres på en lokal rase, Provansk rase som nesten er utryddet.
3. Gjøres på upast. Melk
4. Lagres i kastanjeblad. Det var tradisjonen med vinblad og en viss epoke benyttet en kastanjeblader. En hel filosofi rundt dette med Kastasjeblader. Et bestemt antall blader rundt en hver ost.

Når en bestemmer seg for å gå for en AOC må det finnes produsenter, det kan være gårdsprodusenter, industri eller kooperativer. Det er ikke begrensende i seg selv. Industrien må også holde seg til de bestemte reglene.

En dag må en begynne, får ingen AOC på noen dager. Det tar 8-12 år i Frankrike. Må ikke gi opp! Må tenke på at en AOC gjør at en selger! Kan betale bøndene 50% mer for melken fordi produsentene vil ha denne osten. Da kan en selge dyrt.

En spørreundersøkelse (16 000 var med i undersøkelsen) i EU blant forbrukere om hva slags ost de ønsker, viser at 76 % kjøper produkter som tilvirkes på tradisjonell måte. 89 % i Frankrike svarer det samme. I Frankrike kjenner en regionen gjennom produktene! Dette er veldig spesielt for Frankrike.

Man må gjøre kjent for forbrukerne hva AOC er. Det er produkt som er gjort på et spesielt sett. Råvarene har kommet fra området osv. I EU har ikke



Tore Jarmund - i mitten - beråttade om det norske Matmerk under dag två. Här i projektgruppens arbete.

2. Rådgivning. Rådgi de som vil inn med søknad
3. Søknadsbehandle
4. Godkjenning skjer i Mattilsynet.

Matmerk kan avslå en søknad, men det finnes ankemuligheter. Er du først registrert som søker, er du i systemet.

Merkeordning er et tilbud til Norsk primærnæring i konkurransen med omverden. Beskytte den geografiske termen rundt produktene. Eksempel med Rakfisk fra Valdres.

Flere produkter som ligger i løypa: Poteter, erter, sodd, Rakfisk fra Valdres. Det store området i Norge er fisk både fra hav og innland. Eksportmarkedet etterspør dette.

Det finnes flere typer merker:

- Varemerke
- Profileringsmerke
- Merkeordninger
- Merkevere

Spesialitetsmerke, eies av Matmerk
Beskytta opprinnelses betegnelse, eies av myndighetene

Varemerkebygging gjennom Samarbeid og Beskyttet betegnelse: Hva er typisk?

- Felles historie
- Felles kvalitetsstandard
- Felles kontrollorgan
- Felles verdier (historier, håndverk, naturlig prosess)
- Felles ressurser for å
 - Markedsføre
 - Produktutvikle
 - Samarbeide med andre produkter fra distrikter
 - Salgspolitikk, avtaler med råvarer

Merkeordningene er laget for samarbeid, ikke for enkelt personer!
Hvorfor er felleskap viktig?
En står bedre sammen enn alene, krever resurser
Bygging av et strekt varemerke tar tid og resurser!



Grupparbete charkprodukter



KORV UPPROP

Har du ett gammalt korvrecept?

I vårt projekt "søka gammalt och skapa nytt" söker vi de gamla förädlingstraditionerna från länet. I första hand har vi valt att koncentrera oss på ost och charkuteriprodukter. Vi söker nu gamla korvrecept. Kontakta oss om du själv har några recept eller känner någon annan som har. Vi är speciellt intresserade av recept på spickekorv men recept på alla möjliga andra korvar är vi också väldigt glada att få ta del av. Recepten skall användas som inspiration för företagare som idag tillverkar hantverksmässig och för dem som vill starta en tillverkning. Vi har också planer på att ge ut en skrift med gamla förädlingsrecept från länet. Ring, skriv eller mejla till oss. Adresser mm hittar du på sista sidan av nyhetsbladet.



I nästa nyhetsblad kan du läsa om seminariet om mattraditioner, Trondheim 18-19 mars



Medverkande: Astrid Riddervold - drottning av mattraditioner och konservering. Leif Lynum - en mästare på rakfisk.

konsumentene det samme synet.

Derfor må vi utdanne konsumentene til å forstå hva dette er.

Det er strenge kontroller fra staten for at dette gjøres på rett vis. Det er derfor ikke så mye svindel innenfor dette feltet.

I Frankrike har gårdsprodusenter grønn etikett og industri har rød etikett. Må ikke være for streng når en skal gi beskytta betegnelser. Forbrukerne vil vite forskjellen etter hvert.

Sporbarhet. En må vite hvor mange oster som blir produsert, hvor mange som blir solgt.

Sensorisk profil av produktet

Tor Skårvongen spør: Hvor mange produsenter må en være for å få frem et beskyttet produkt?

Man må være flere om dette for å få økonomisk støtte til å gjøre en slik prosess. Det er også en stor fordel når en skal markedsføre produktene. Dersom du er alene må du finansiere kontrollene, markedsføring osv. alene. Glem ikke at en kan starte med færre antall personer, men så kan dette vokse etter hvert. Begrenser produksjonen for å holde en høyere pris.

Dag 2:

Tore Jarmund, Matmerk

Matmerk har over 30 søsterorganisasjoner i Europa.

Tidligere landbruksminister Bjarne Håkon Hansen; vi skal ha tre ordninger i Norge:

1. Spesialitet
2. Mat for oss
3. Tilsvarende AOC

Matmerk er en selv eid stiftelse med 8 ansatte. 1 ° årsverk som jobber med dette på heltid.

Matmerk har tre oppgaver for myndighetene:

1. Gjøre ordningen kjent for bønder og industri

KOMMANDE PROGRAM

Kurs i affärsutveckling med Björn Lundén onsdag 28 april kl 9-17 Loffet, Rösta

Björn Lundén driver ett mycket framgångsrikt kunskapsföretag inom skatt, ekonomi och juridik. Det är framförallt genom de praktiska handböckerna inom de här områdena som företaget är känt. Ni har säkert stött på dem ni också. Företaget startade 1987 och riktar sig till små och medelstora företag. Det har idag 35 anställda och en omsättning på 32 miljoner. Ni som varit med länge i getbranschen känner nog till Björn som en gång i tiden getbonde.

Här får ni chansen att under en heldag stifta närmare bekantskap med Björn Lundén och hans kunskaper inom marknadsföring och ekonomi. Innehåll: kundbemötande, Internet, direktreklam, annonser, budskapet, prissättning, konsten att ta betalt, mixen mellan produktion och administration, kvinnligt och manligt företagande, målet för det egna företagandet och hur Björn Lundén Information har lyckats på landsbygden och med en helt ny typ av produkt.

Anmälan och kostnad

Kursen kostar 400 kr (+moms) inklusive lunch på Torsta och fika. Vi vill ha din anmälan senast den 20 april.

Tar du rätt betalt för dina produkter? fredag 7 maj kl 9-16, gamla lektionssalen Rösta



Pickles och marmelad från Rönngården

På senaste ekonomikursen med Maria Rubensson uppkom förfrågan om en kurs där man får lära sig lägga upp sin produktkalkyl i Excel, för att underlätta och ge möjlighet till en mängd nyttiga beräkningar. Här kommer den; så ni som har gått någon av Marias ekonomikurser på Eldrimner eller gått grundkursen missa inte denna dag.

Bengt Johansson och Jan-Anders Jarebrand från Ovajo, Övsjöbyn håller i kursen och så här ser kursupplägget ut: Vi berättar om hur vi prissätter våra varor och våra

erfarenheter från kalkylering, i bla Excel, som beslutsunderlag. Praktiska exempel ur vår egen verksamhet och en introduktion till prissättning av deltagarnas egna produkter. Du får möjlighet att lägga upp en egen produktkalkyl i Excel för att ta med dig hem.

Anmälan och kostnad

Kursen kostar 400 kr (+ moms), inklusive lunch på Torsta och fika. Vi vill ha din anmälan senast 29 april.

Arbetsmöte om handledning runt livsmedelslagstiftningen 18 maj kl 9-17, Loffet Rösta

Vi hälsar alla livsmedelsinspektörer och "garvade" småskaliga livsmedelsförädlare välkomna till ett gemensamt arbetsmöte. Målet med mötet är att starta ett arbete med att ta fram en handledning för nystartade företagare. Vi tror att kombinationen livsmedelsinspektörer och erfarna

företagare borgar för att vi lyckas ta fram ett tillförlitligt, användbart, åskådligt och lättfattligt material på rätt nivå riktad till dem som vill starta en småskalig livsmedelsförädling.

Vi tänker oss att handledningen steg för steg skall beskriva vad man måste tänka på när man skall starta med olika typer av förädling t ex mejeri, charktillverkning, bageri, grönsaksförädling osv. Till vår hjälp har vi den guide till småskalig livsmedelsförädling som LRF har tagit fram. Du får ett mer utförligt

program för arbetsmötet när du anmält dig. Vi hoppas också att detta möte kan mynna ut i en gemensam resa ut i Europa för att studera hur man där arbetar med dessa frågor. Till lunch serveras en buffé med hantverksmässigt förädlade produkter i matsal på Rösta.

Anmäl dig till oss på Eldrimner senast den 7 maj. "Det kostar på att ligga på topp så det är bara att komma." Välkommen!



Slakt på Herrmansdorf i Bayern.

Möte runt småskalig slakt

och planer om ett "Rullande smådjurslakteri" onsdag 5 maj, kl 13-16, Biblioteket, Rösta, Ås

Vi fortsätter våra diskussioner och strävanden att hitta lösningar för den småskaliga slakten. Mötet börjar med att vi, som var med på resan till Bayern och Österrike i början av mars, visar bilder och berättar om hur slakten och förädlingen av köttet sker i dessa områden av EU och vad vi har dragit för lärdomar av detta. Vi går sedan vidare och diskuterar möjligheterna för ett "Rullande smådjurslakteri". Målet är att vi innan mötet är slut skall ha tillsatt en grupp som skall arbeta vidare med denna fråga.

Framtidsmöte på Eldrimner tisdag 15 juni kl 9-17, Loffet & Ateljén, Rösta

Småskalige livsmedelsförädlare, varmt välkommen till en arbetsdag på och för det framtida Eldrimner Resurscentrum! Vi tar upp diskussionerna som påbörjades vid Mimesbrunnen i Storhogna i januari. Vi jobbar i smågrupper med specifika konkreta frågor rörande hur Nya Eldrimner öppet för hela landet ska se ut, organiseras och fungera fr o m 2005. Tillsammans skapar vi vår framtid! Bosse Thuresson, kock på Torsta Restaurang, komponerar vår lunch och vi lagar den tillsammans i Ateljén. Under trygg ledning av Bosse förstås! Vi vill ha din anmälan senast 1 juni. Väl mött!



Charkkurs med Jürgen Körber
Særimner 2002.

Kurs i charktillverkning med Jürgen Körber mån-tis 7-8 juni 2004

Jürgen kommer till Sverige vid den här tiden och då passar vi på att ordna en kurs i charktillverkning. Det kommer att bli lite av en fortsättning på den kursen vi hade i Tyskland på Herrmansdorf under vår resa (5-11 mars), men naturligtvis är alla intresserade välkomna. Vi kommer att försöka få till en praktisk kurs där alla får vara med och skära, mala, stoppa osv. Hör gärna av dig med önskemål om innehåll så skall vi försöka tillgodose det efter bästa förmåga. Vi skickar ut ett riktat utskick till "charkfolket" när vi vet fler detaljer.

Grundkurs i småskalig livsmedelsförädling start 20-23 september, avslutning 29-30 november, Rösta i Ås



Grundkursen hösten 2003

Kursen vänder sig till dig som vill börja förädla gårdens eller bygdens produkter i liten skala till t ex ost, chark, sylt, saft, bröd, grönsaksinläggningar, fisk eller annat. Den skall ge dig kunskaper och beslutsunderlag för att du skall

kunna starta och driva ett företag inom småskalig livsmedelsförädling.

Kursens uppläggning och innehåll:

Kursens grund är ett planeringsarbete som du gör för ditt eget företag/affärsidé. Kursen är 26 dagar (182 timmar) varav fem dagar är specialkunskap inom det område du väljer att förädla (ystning, charktillverkning, fiskförädling, syltkokning, brödbak eller annat), två dagar är praktik på ett företag och fem dagar självständigt arbete.

I kursen ingår småskalig livsmedelsförädling i Sverige och Europa, livsmedelslagstiftning, egenkontroll, mikrobiologi & livsmedelskemi, produkttillverkning, utrustning, byggnader, stödmöjligheter, ekonomi och marknadsföring. Du bör ha en idé om vad du vill förädla. Vi kräver inga speciella förkunskaper.

Kursen börjar den 20-23 september och avslutas 29-30 november.

Beställ schema för kursdagarna av oss eller gå in på vår hemsida och titta under kurser & möten/ grundkurs/schema.

Anmälan och kostnad
Kursen kostar 4 000 kr (exkl. moms) för deltagare från Jämtlands län. För er boendes utanför Jämtlands län kontakta oss för närmare prisinformation. Kurslitteratur ingår. Anmälan till Eldrimner senast 3 september 2004.



Diplomerade i småskalig livsmedelsförädling.

Diplomerad Eldrimner medarbetare

I Eldrimners styrgrupp arbetar vi med att ta fram en kurs för "Diplomerade Eldrimner medarbetare". Kursen skall innehålla Eldrimner policy, ledarskaps-frågor och lite annat. De som har genomgått kursen skall sedan Eldrimner kunna rekommendera till olika uppdrag. Vi har identifierat några områden som vi vill börja arbeta med; praktikvärd, föredrag om det egna företaget mm, praktisk kurs på gården, rådgivning per telefon. Vi skall nu pröva denna kurs på styrgruppen 12-13 maj och blir det lyckosamt bjuder vi in till fler kurser till hösten.



"Det viktigaste när man skapar och producera mat är att man verkligen älskar det man gör. Kärleken till maten, de bästa ingredienserna och hantverket påverkar produkten. Det resulterar i mat som alla mår bra av – mat som är unik – mat som kan jämföras med det finaste man kan unna sig – mat som ger livskraft. Känslan för vår jord skall vara med – en respekt för de gåvor och rikedom som är vår – en rikedom som vi skall respektera och arbeta för att bevara."

Cheryl Lindblad

Bakresa med kurs till Danmark i maj



Vi reser till Danmark på bakresa 19-24 maj. Strax före jul fick vi ett erbjudande om åtta platser på en tre dagars kurs på Aurions bageri på Jylland i Danmark. Vi gick ut

med ett riktat utskick och platserna på resan fylldes snabbt. Aurions bageri är ett hantverksbageri med ett brett sortiment och de bakar mycket bröd med gamla sädeslag. Kursen skall ta upp följande; spannmålens roll för den mänskliga utvecklingen, bakning med äldre sädeslag, bakning med honungs-jäsmedel, surdeg och bagerijäst, bakning av pumpnickelbröd. Detta skall bli mycket spännande. Blir det en lyckad kurs försöker vi ordna platser åt fler nästa år.

I år blir det 10 års jubileum!



22-23 oktober 2004

SÆRIMNER Fyller 10 och det måste vi fira. Har ni idéer på hur man kan göra vår jubileumsmässa för småskalig livsmedelsförädling ännu roligare, trevligare, festligare och givande –

kontakta då oss, mejla eller ring! Vi tar emot så många förslag vi kan få. Det kan vara förslag på seminarier, gästbudet, möten, utställningar och tillställningar, mat, kurser mm mm

PÅ GÅNG

Torkningskurs med Lennart Pranter
26-27 augusti

Träff runt bidragssystem

Kreativ bakning (ej matbröd) med
Cheryl Lindblad, 7-8 september

Grundkurs i ystning med Michel
Lepage, 1 vecka 27/9 – 1/10

Efterlysning

Vi saknar en del böcker i Eldrimner biblioteket. Känner ni på er att ni lånat hem litteratur från Eldrimners hyllor, var vänlig och lämna tillbaka dom snarast.

Blueystning på kooperativet i Laqueuille.



Kontakta oss på Eldrimner

Bodil Cornell
Tel. 063-14 60 65
bodil@eldrimner.com

Birgitta Sundin
Tel. 063-14 73 58
birgitta@eldrimner.com

Fax. 063-147375

www.eldrimner.com

Adress: Eldrimner
Rösta, 830 43 ÅS