

**6 GLASS
KURS**

**9 YSTNING
NYBÖRJARKURS**

10 surdegsbakning

12 SVENSKA HÅRDOSTAR

Den 19 november bjöd 2009 års nystartare på avslutningsmiddag på Eldrimner. En av dem som diplomerades var Angela Björk. Läs mer om hennes och kurskamraternas framtidsplaner på sid.

4



Innehåll

- 3 Rådgivare
- 4 Mathantverk för nystartare
- 6 Glasskurs
- 9 Nybörjarkurser i ystning
- 10 Surdegsbakning
- 12 Svenska hårdostar
- 15 Ystning och konservering i samarbete
- 16 Mathantverksdag i Norrtälje
- 17 Særimer & SM i Mathantverk
- 18 Söka gammalt – skapa nytt
- 22 Kommande program
- 28 Kalendern & På Gång

Eldrimners nyhetsblad ges ut 4 ggr/år
Redaktion & Layout: Birgitta Sundin
Tryck: Alfaprint AB
ISSN 1653-6460



Nu släpper vi Smaklust – din vägvisare till mathantverket

Den länge emotsedda stunden är inne. I mitten av juni släpper vi Smaklust – din vägvisare till mathantverket. Det är en digital version av Smaklust – En upplevelsekartbok över Sveriges mathantverk.

Vi släpper vägvisaren inför sommaren och semestrarna. Vi hoppas att många nyfikna hittar nätkartboken och därmed får tips för utflykter och semesteravstickare. Många mathantverksfrälsta kanske kan planera hela semestern efter besök till spännande mathantverksföretag. Vi kommer i första skedet att marknadsföra kartboken mot turistnäringen. När vi släpper den är ca 700 företag med. Naturligtvis finns det många fler mathantverkare i Sverige. Alla ni som nu kommer att se hur bra den blir och ännu inte skickat in era uppgifter kan göra det så fort som möjligt. Vi kommer under hösten att arbeta hårt på att fylla hela Sverige med prickar och en prick motsvarar ett mathantverksföretag. Gå in på Eldrimners hemsida så får du all information du behöver för att bli "en prick på kartan".

» Vi släpper vägvisaren inför sommaren och semestrarna. Vi hoppas att många nyfikna hittar nätkartboken och därmed får tips för utflykter och semesteravstickare ... Vi kommer i första skedet att marknadsföra kartboken mot turistnäringen.

i utvecklingen. Den inledande debatten direkt efter invigningen har fått titeln "Det ska vara roligt, enkelt och lönsamt att vara mathantverkare". Formuleringen har vi lånat från regeringens skrift om "Sverige – det nya matlandet" och de som deltar är företrädare för Jordbruksdepartementet, rikspolitiker från samtliga politiska partier, tre generaldirektörer, Eldrimners ambassadörer och många fantastiska mathantverkare. Det ska bli så spännande att vara där. Naturligtvis blir det också många djupgående branschvisa seminarier om bl.a. just den inriktning du har i din verksamhet, som t.ex. "Smör i solsken", "Röken som krydda", "Honung i bärprodukter", "Att bygga en vedugn" m.m. Det blir också branschvisa nätverksträffar där vi bl.a. ska diskutera den mycket viktiga frågan. Behövs en kvalitetsmärkning för mathantverk? Ordna en gemensam resa från din del av landet och anmäl dig genast till Særimer! Du kan göra det direkt på Eldrimners hemsida.

Nya mathantverksträffar till hösten

Nu har vi haft den sista mathantverksträffen för det här halvåret. Vi återkommer igen till hösten med minst sex ytterligare träffar med början i Dalarna 8 september (se hela planeringen som finns på sidan 23). Så trevligt det har varit att träffa er alla och så mycket bra synpunkter vi har fått in från Sveriges alla hörn! Det är fantastiskt att känna den härliga entusiasmen som varje träff förmedlar. Den 7-8 februari 2011 ska vi åter samla så många mathantverkare det bara går till en ny Mimesbrunn (Eldrimners planeringsdagar). Troligen kommer vi att hålla till någonstans i Småland. Du kan redan nu komma med idéer om viktiga frågor som ska var med i programmet.

Bodil

PS: Planeringen för Frösö Park fortskrider och i mitten av juni ska vi få ett hyresförslag. Det är nästan olidligt spännande. Vi hoppas alla att det ska rymmas i vår budget. DS

RÅD givning

Mathantverkare till mathantverkare

ELDRIMNER ERBJUDER kostnadsfri telefonrådgivning inom hantverksmässig livsmedelsförädling, för er som är eller står i begrepp att bli mathantverkare. Här nedan ser ni vilka mathant-

verkare ni kan kontakta inom respektive bransch. Vi planerar även att under 2011 utöka verksamheten med rådgivning "hemma på gården".

chark

Sivert Rosenholm, Hällesjö Chark, Jämtland, 0696-420 67, 0768-40 80 56

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

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

Sören Lundgren, Fågelbergets Gårdschark, Jämtland
0672-300 20, 073-183 59 60
ann-britt.lundgren@telia.com

Kristian Carlsson, Öströö fårfarm, Halland, 0340-450 36, 070-570 20 26
info@ostroofarfarm.com
www.ostroofarfarm.com

Pär Magnusson, Rältagården, Dalarna, 0241-300 47, 070-175 49 08

Stig Ericsson, Glad gris, Uppland
0171-41 10 69, 070-686 93 98

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

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

Claudia Dillmann, Saxens Örter, Roslagen, 070-231 39 92
saxens.ortter@spray.se

Helena von Bothmer, Kosters trädgårdar, Bohuslän, 0526-205 99
helena@kosterstradgardar.se

bärförädling

Carina Dalunde, Norra Stene Skafferi, Sörmland, 0158-230 30
norrasteneskafferi@swipnet.se

Jonas Lindström, Tura Gård, Hälsingland, 070-534 09 90, tura@jarvso.se
www.turagard.se

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

Agneta Larsson, Strömmens Gårdsmejeri, Medelpad, 0690-128 78
strommensgardsmejeri@telia.com

Kerstin Johansson, Ulricehamn, Västergötland, 0321-356 63

Eivor Olsson, Henån, Bohuslän
0304-304 38, 070-694 39 38
hvenaost@hotmail.com

Gert Andersson, Raftsjöhöjdens gårdsmejeri, Jämtland, 0644-910 58

Annika Schrewelius, Hagelstads Gårdsmejeri, Öland
0485-270 36 (bost.), 270 35 (mejeri),
0708-60 45 91, hagelstad@spray.se
www.hagelstad.se

Kristina Åkermo, Oviken ost, Jämtland
0643-44 52 05 070-666 80 72, tfn-tid på
onsdagar, kristina@ovikenost.se
www.ovikenost.se

Helen Isaksson-Sjölund, Gärdnäs Gård, Jämtland, 070-343 88 00
helen@gardnas.se, www.gardnas.se

mejeri

Inger von Corswant, Stafva Gårdsmejeri, Gotland, 0498-310 05
073-707 22 95, inger@stafva.se

bageri

Kersti Jonsson och Peter Liljedahl, Kaxås Vedugnsbageri, Jämtland
0640-322 27, kersti@vedugnen.nu
peter@vedugnen.nu

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

Lennart Svahn, Naturkraft AB, Värmland, 0565-830 80
naturkraft@swipnet.se
www.stopafors.se

Ingvar och Gunnel Petterson, Stora Hällsta Kvarn & Lantbruk, Västmanland, 0224-151 66, 070-348 94 28
stora.hallsta@swipnet.se
www.storahallsta.com

Kerstin Englund, Hara gård, Jämtland
063-410 50
kerstin.englund@haragard.se

Åsa Kindlund, Bageriet Alfta, Hälsingland, 0271-556 45
info@bagerietalfta.se

fisk

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

YTTERLIGARE INFORMATION HITTAR NI PÅ VÅR HEMSIDA UNDER RÅDGI VNING.

NYA RÅDGI VARE

FISK *Martin Bergman, M Bergmans fisk*, Västerbotten, 0940-250 90
bergman.fisk@tele2.se

Ola Johnsson, Kiviks Ål och Lax, Skåne, 0414-707 00, 070-240 87 33
www.kiviksalochlax.se

BÄR *Annisette Rosenholm, Rosenholms norrländska delikatesser*, Stockholm-Jämtland, 070-260 17 64
annisette@rosenholm.se

BRÖD *Jan Wester, Slättergubbens Bageri*, Östergötland, 0738-32 22 23, 013-495 92 94
jan.wester@gmail.com
www.slattergubben.se

CHARK *Linda Nilsson, Dövestads gårdsbuti och utegrisar*, Kalmar län, linda@gardsbutiken.com,
www.gardsbutiken.com

MARKNADSFÖRING

Ole Rönning Kristansson, Huså Bröd, Jämtland, 0647-325 44, 0644-400 44
www.husabrod.se, ole@husabrod.se

Frågor om uppbyggnad av företag så som visioner, administration, försäljning och marknadsföringsstrategier.

LAGSTIFTNING, HYGIENREGLER, HACCP ETC.

Per Nilsson är utbildad miljö- och hälsoskyddsinspektör och har 20 års erfarenhet inom området. Han har arbetat tillsammans med Eldrimner under drygt tio år. Eldrimner erbjuder kostnadsfri telefonrådgivning till mathantverkare genom Per.

Du är välkommen att kontakta Per i frågor om hygienregler, livsmedelslagstiftning, egenkontroll, HACCP etc. under kontorstid på tfn: 070-492 75 95, 0491-44 00 71 (hem) eller på mejl per.nilsson@profox.se

mathantverk

FÖR NYSTARTARE

hösten 2010

TEXT och FOTO: Christina Hedin



NYSTARTARNA 2010

Stående längst bak från vänster: Martina Peterson, Berit Somberg, Tomas Berglund, Marielle Lausch, Kristofer Franzén
Sittandes på huk: Dorothea Guth, Maria Pettersson, Anneli

Under hösten 2009 fick en grupp på 22 passionerade blivande mathantverkare möjlighet att utveckla sina företagsidéer genom kursen Mathantverk för nystartare – Grundkurs i hantverksmässig livsmedelsförädling. Under kursens gång gjorde de kalkyler för sitt företag, designade reklamblad, for runt i Jämtland och besökte andra mathantverkare. De satt uppe på nätterna och funderade hur deras företag skall se ut i framtiden. Vilka produkter de skall göra och hur de skall marknadsföra dem? Går det att leva på detta? Till hösten 2010 kommer ett nytt tillfälle att gå kursen Mathantverk för Nystartare. Kursen börjar den 13 september och du kan anmäla dig redan i dag. Se på hemsidan för mer information eller kontakta Christina Hedin.

Kommentarer från två av kursens deltagare:

”Kursen har varit väldigt inspirerande. Jag är inte längre rädd för att mitt företagande, när jag nu får starta det, inte kommer att fungera. Jag känner att jag har överblick över alla de områden som skulle kunna ställa till problem. Saker som var starka drömmar har nu blivit konkretiserade och möjliga att realisera. Det är det viktigaste som den här kursen har gett mig.”

”Ni ska ha en stor eloge för allt arbete och allt engagemang ni sprider. Det är verkligen helt otroligt att denna möjlighet finns. Jobba vidare med denna fantastiska institution. Jag kommer många fler gånger och säkert fler i min familj. Ett STORT tack.”

Här kommer en kort beskrivning av kursens deltagarna och deras idéer.

KRISTOFER FRANZÉN vill ha en gårdsbutik och sälja sina lufttorkade, orökta korvar och sitt lufttorkade kött, inspirerade av italiensk, fransk och spansk tradition, men med lokala råvaror och kryddningar. I butiken vill han också sälja riktig färskkorv och pastejer utan onödiga tillsatser, som är så svårt att få tag i idag. Nu har han efter långt letande hittat en gård utanför Enköping där han kan hålla sina Linderödsgrisar och förädla dem till fina charkuterier. Där har han möjlighet att odla en del av grisarnas foder, slakta på ett närbeläget mindre slakteri och samarbeta med det kluster av mathantverkare som finns i trakten.

JOHANNA HELLSTRÖM har tillsammans med sin man en mjölkgård i Södra Svedjan, i Västerbottens län. Gården ligger mycket vackert vilket ger utrymme för turistiska satsningar. Förutsättningen för det öppna landskapet är ett jordbruk som dessutom ger möjligheter med bra råvaror som kött och mjölk. De vill förädla mjölken och köttet som en del i att utveckla bygden. Musik och teaterintresset är stort, så att spela flöjt för korna eller att ha teater i ladan är ingen saga utan verkligheten i Södra Svedjan.

ANNE-MARIE SOMBERG har tillsammans med Kerstin Strömberg, som också har gått utbildningen Mathantverk för Nystartare, startat ett företag som heter Åre Mathantverk. Företaget är placerat i Mörsil som många passerar när de är på väg mot Åre. I produktutbudet ingår torkade bär, purjolök, chilimorötter och olika drycker. Vitlökssalt med egen vitlök har snabbt blivit en storsäljare. Produkterna skall säljas i olika butiker och restauranger i Jämtland, men även via en hemsida som i nuläget är under uppbyggnad. (www.aremthantverk.se)

INGELA MÅRTENSSON har startat Tivars gårdsmejeri. Hon har ställt i ordning en lokal i källaren där ett litet mejeri har tagit plats. På sikt skall ett större mejeri byggas på gården. Ingela skall leverera till en närbelägen restaurang som är intresserad av ostarna. Ingela har ett nyvunnet, stort intresse för ost och har börjat experimentera med olika ostar i den nya lokalen. De produkter som skall produceras på Tivars Gårdsmejeri är vit- och blåmögelostar av komjölk.

MARIA DERENIUS TORESTAM från Vallrun har haft ett pensionat i många år, men vill nu koncentrera sig på maten. Hon vill bygga en produktionslokal där hon kan tillverka bärprodukter, ta emot kurser och ha ett café. Exempel på produkter som Maria skall skapa är rabarberchutney, sylt, rabarbersirap, äppelgelé och lingonglög. Vallrun ligger i närheten av Skärvången och turisterna kan därför ta sig vidare till Vallrun för att köpa Marias produkter.

I **ULRIKA SKÄRSTRÖMS** liv finns en man och två barn, jämtgetter från Nordens ark, hästar och Herfordkor. Snart kommer även fjällkor till gården. Ulrika planerar att bygga ett mejeri på gården som skall heta Tannams-

dalens gårdsmejeri. Först kommer hon att börja i mycket liten skala i sin ombyggda tvättstuga. Hon kommer till att börja med att tillverka brie, fetaost, färskost och rörost. Hon vill göra ostarna på en blandning av get- och komjölk och med tiden få till en traditionell ost. Försäljningen skall ske på marknader, genom andras gårdsbutiker och på säsongsrestauranger.

ULLA LAHTI vill förädla bär till drycker, bland annat en finsk dryck vid namn Sima. Denna dricks ofta vid Valborg i Finland, men i vissa delar av Finland dricks den året runt. Andra produkter som Ulla planerar att producera är glögg och nektar med lokala bär. Ulla vill satsa på en snygg layout och har undersökt olika möjligheter för att få hjälp med detta.

BERIT SVENSSON är fritidspedagog, men skall nu starta Fjällmorän och bli bagare istället. Hennes företag skall bygga på glädje, harmoni och livskvalitet. Bageriet blir i källaren i hemmet i Urgnäset, i närheten av Tännäs och Funäsdalen. Berit ser fram emot att få arbeta hemifrån och att kunna ta kontrollen över sitt liv och sitt arbete.

DOROTHEA GUTH har arbetat som barnläkare, men har sagt upp sig och startar nu med raketfart arbetet att få igång sitt bageri. Visionen är en bakstuga i Hudiksvall med både butik och café. Bröden blir både ekologiska och närproducerade. Hon vill att besökare skall kunna se produktionen



Britt Svensson, Maria Derenius Torestam, Marianne Fredriksson, Ewa Thun, Gustaf Örtqvist, Ann-Marie Anzén, Jonas Gustafsson, Lotta Johansson, Malin Bohman, Angela Björk, Anisette Rosenholm, Johanna Hellström, Ingela Mårtensson, Ulla Lahti, Ulrika Skärström, Anneli Löfgren.

genom stora glasfönster. Kurser planeras för barn som skall ge upplevelser i verkliga livet. Dorothea har anställt en bagare som kommer att baka bröd både till svenskar och till de som har sina rötter utanför Sverige.

ANNELI LÖFGREN bedriver redan i dag ett bär-förädlingsföretag som heter Valåhöjdens bär. Hon producerar blåbärsglög, maskrossirap, blåbärsmarmelad och 24 (!) andra produkter. Hon har arbetat med företaget sedan 2008 och innan dess hade hon det som en hobby. Det var ett brinnande intresse för skog och bär som ledde in henne på detta spår. Hon plockar alla maskrosor och älgört själv, men har börjat köpa in en del bär. Anneli vill ha en balans mellan tradition och nyskapande i sina produkter. Hon säljer ca 50 % av produkterna på marknad och resten till olika butiker.

TOMAS BERGSTRÖM OCH MARIELL LAUSCH har startat ett gårdscharkuteri på Jasiri Gård utanför Örebro. De driver i dag en kennel och ett hundpensionat. De har förutom hundarna även många andra djur, till exempel jakar, myskankor, pekingankor och hjortar. De fick en idé för två år sedan och tänkte då sälja hjortar i köttlådor. De började bygga om ett befintligt slakteri på gården, som efterhand blev större. I deras slakteri skall de kunna slakta både myskankor, jakar och alla andra djur på gården. För att detta skall vara möjligt har de skickat 200 sidor i en rapport till Livsmedelsverket och

gjort ett eget rum för fågelslakt. De skall inte bara slakta gårdens djur utan även ta emot legoslakt. Till charkproduktion kommer de att använda gårdens djur och grannens Linderödsgrisar. De skall tillverka en lufttorkad ölkorv, pastejer, salami, färskkorv, rökta och lufttorkade produkter.

ANGELA BJÖRK skall starta Solbacke bageri. Hon skall baka knäckebröd i långa rader, men även en del biscotti och surdegsbröd. Angela köper in jämtlandsråg från grannen och maler sitt eget mjöl. Hon gör knäckebrödet av riktig surdeg och kavlar för hand med kruskavel. Angela skall hyra in sig i en befintlig lokal.

MARIANNE FREDRIKSSON är den fjärde generationen på en gård i Locknebygden. Marianne jobbar i Östersund, men vill göra någonting med sina två hus och gamla ladugårdar från 1700-talet. I ett av husen skall hon skapa en förädlingslokal. Hon odlar grönsaker på en mycket bördig mark invid Locknesjön som har ett av Sveriges renaste vatten.

JONAS GUSTAFSSON har ett fårcafé där besökarna får fika i fårhuset. Caféet är öppet på sommaren då fåren är ute på bete. Caféet är populärt och ca 10 000 personer hittar dit varje sommar. På gården finns en oanvänd lada som skall göras om till charkförädlingslokal. Jonas planerar att göra olika slags korvar, till exempel salami, men även rökt kött. Charkprodukterna skall använ-

das i caféet och även kunna köpas av de tillresta kunderna.

EWA THUN är en mångsysslare som bland annat kör buss i trakterna av Höga Kusten. Ewa har fastnat för choklad och varit på kurser med Jan Hedh. Hon har tagit fram en egen form som hon skall använda i chokladtillverkningen. Det finns en gård som numera är obebodd och som tillhör släkten. Denna gård vill Ewa köpa och utveckla med både jordbruksverksamhet, mejeri, tunnbrödscafé och chokladtillverkning. Under kursen Mathantverk för Nystartare föddes tankar om att doppa ost i choklad som hon vill utveckla vidare. Ewa har smygstartat med tillverkning av choklad och osttillverkning och skall nu ställa i ordning en liten lokal.

LOTTA JOHANSSON bor i en gammal skola i Åtvidaberg. Hon har Kindahöns och Klövsjöfår som är genbanksanslutna. Lotta vill starta upp tillverkning av olika frukt-, bär- och grönsaksprodukter och även baka bröd på egenmalt mjöl gräddat i vedugn. Dessa produkter skall bland annat säljas i Lottas egna gårdsbutik och café som hon skall starta upp.

GUSTAV ÖRTQVIST har lämnat sitt arbete inom vården och tagit klivet och flyttat 150 mil norrut, till Storvika i Lofoten i Norge. Han planerar att köpa Boergetter som är en sydafrikansk ras som ger mycket kött. Rasen är mycket hårdig och klarar sig på det grövsta betet. Köttet är magert och lämpar sig väl för lufttorkade produkter.

MARIA PETERSSON brinner för mathantverk och vill baka surdegsbröd på bra råvaror och utan tillsatser. Hon har tidigare arbetat som konditor, men vill utveckla sin kunskap inom fler områden. Maria kommer att arbeta på bagerier och gå utbildningar för att fördjupa sina kunskaper inom surdegsbakning.

ANNISSETTE ROSENHOLM har företaget Rosenholms norrländska delikatesser som förädlar bär och frukt till sylt, marmelader och drycker. Hon gör bland annat en tomatmarmelad där hon använder tomater från sin mammas odlingar.

MARTINA PETERSSON, bor i Småland och vill starta upp en småskalig tillverkning av sylt, marmelad och chutney. Hon har arbetat med att bygga upp Tasteline.se och planerar nu att skapa en försäljningssida på Internet – lanthandeln.se

MALIN BOHMAN driver tillsammans med sin man en mjölkgård i Rasten i Jämtland. På gården finns förutom korna även många andra djur såsom ankor, killingar, kaniner och grisar. Malin planerar att göra ost och glass av mjölken från gården.

glasskurs

med Thorkil Boisen 24-25/3 2010

Glassmästare Thorkil Boisen från Bornholm är biolog i botten och varvar glassmakandet på sitt sommaröppna café med jobb som gymnasielärare och fiskodlingsdirektör. Han är också involverad i ett projekt i Nepal för att göra glass av buffelmjolk. Thorkil höll en två dagars glasskurs för en glad skara som kom från Ystad i söder till Luleå i norr. Flera av deltagarna stod redan i startgroparna för att köra igång med glassverksamhet.

TEXT: Viktoria Vestun, FOTO: Christina Hedin



Jag tror inte att någon av deltagarna blev riktigt mätta på glass, trots att det smakades en hel del under denna kurs, så vi kommer nog att få allt godare chanser till att hitta hantverksglass runt om i landet!

Ingrediensernas funktion

Mjolk innehåller vatten (ca 87 %), fett (ca 4 %), laktos/mjolksocker (ca 5 %), protein (ca 3 %) och mineraler (ca 1 %).

Grädde innehåller mycket fett (ca 38 %). Torrsubstanshalten (ts-halten) i glass måste vara minst 30 % för att inte bli isig, men blir den för hög är det risk att glassen blir seg och att laktoskristaller bildas, framförallt vid lagring. Används bara mjolk blir ts-halten för låg och om bara grädde används blir den för hög. På grund av detta, och för prisets skull, är det bra att blanda grädden med mjolk. Istället för grädde kan mjolkpulver användas för att höja ts-halten. Det är också viktigt att räkna ut den totala fetthalten i glassen som helst ska vara 5-20 % (vanligen 8-11 %).

Ägg innehåller lecitin som fungerar som emulgeringsmedel, dvs. det binder vatten på ena sidan och fett på andra och kan alltså stabilisera emulsionen av fett och vatten. Utan lecitinet smälter glassen snabbt i rumstemperatur, vilket går bra om glassen ska ätas på en gång men inte om den ska lagras. Ägg kan dock ge en tung smak och som alternativ kan t.ex. gelatin, agar-agar eller fruktkärnmjöl (johannesbrödkärnmjöl) användas. Till glass på bär och frukter som innehåller mycket fibrer t.ex. jordgubbar och rabarber behövs det inte. Ett ägg väger ca 60 g och en äggula ca

20 g. Äggulor innehåller minst 33 % fett.

Det är viktigt att använda färska ägg eftersom proteinerna förstörs med tiden.

Socker behövs för att sänka fryspunkten i glassen så att den inte blir för hård att äta. För mycket socker gör dock att glassen inte kan frysa. Sockerhalten ska helst vara 12-20 % (vanligen 16-18 %). I mjolkglass används ofta den största mängden socker för att höja ts-halten, men mindre socker kan många gånger vara bättre för att inte få en för söt smak. Av det vanliga sockret kan 25 % bytas ut mot dextros som inte smakar lika sött men har samma effekt på viskositeten. Honung kan också användas.

Hygien

Bakterier trivs jättebra i glassmet eftersom det där finns vatten, gott om mat och de inte har någon konkurrens med goda bakterier (jämför med goda mjölksyrebakterier i t.ex. ost). Dessa förhållanden gör att bakterierna snabbt kan öka i antal. Även om det alltid kommer att finnas bakterier runt omkring oss går det att jobba för att minimera antalet, t.ex. genom att använda rena kläder, skor, hårskydd och att tvätta händerna noga. Glassmeten måste pastöriseras och ska sedan förvaras kallt för att hindra tillväxt. Det är viktigt att sterilisera glassmaskinen dagligen t.ex. genom att

OLIKA GRUNDRECEPT PÅ GLASSMET

	1	2	3	4	5
Mjolk (ml)	500	500	250	750	1000
Grädde (ml)	500	500		250	
Yoghurt (ml)			750		
Socker (g)	180	180	100	100	200
Honung (g)			100	50	
Äggulor (st)	12			8	12
Helägg (st)		6			
Gelatinblad (st)			1		

Värm mjolken och grädde till ca 60°C. Vispa äggulor med socker tills de bleknar. Tillsätt mjolk/grädde mycket försiktigt under kontinuerlig omrörning. Häll tillbaka allt i kastrullen och värm långsamt upp alltsammans under kontinuerlig omrörning så att inte äggen koagulerar i botten. Använd ev. vattenbad. Vid 80°C börjar smeten bli tjock. Avbryt uppvärmningen vid 85°C och fortsätt att röra medan kastrullen fortfarande är varm och äggen kan koagulera i botten. Häll smeten i en skål/tillbringare och låt stå övertäckt i kylskåp i 10-24 timmar. Smaksättning: vanilj och choklad kan med fördel tillsättas vid uppvärmningen av smeten, medan sylt m.m. tillsätts till den kalla glassmeten. Kör i glassmaskinen. Fyll plastlådor med glass och frys in så snabbt som möjligt till -18°C.



Glass på havtorn är det som här kommer ut ur glassmaskinen.



Provsmaeking med protokoll



Thorkil Boisen, glassmakare och lärare från Bornholm förevisar här glassmaskinen.

köra igenom kokande vatten ett par gånger. Tänk på att inte hälla kokande vatten i maskinen när den är kall. Mellan omgångarna räcker det med att skölja ur maskinen med kallt vatten, i alla fall om man kör glassarna i rätt ordning, dvs. börjar med t.ex. sorbet och vaniljglass och avslutar med t.ex. choklad- och blåbärglass.

Pastörisering

I en glassmet måste mjölken vara pastöriserad. Äggen måste också värmas till 85°C för att döda eventuella salmonellabakterier, som är ett problem i Danmark. Att vispa äggen med socker innan pastöriseringen är viktigt. Då bildas ett nätverk som innesluter luft och vätska och som inte koagulerar förrän vid 80°C – hela ägg koagulerar redan vid 65°C. Detta märks på att smeten blir ännu tjockare och luftigare. Det gäller att se upp, för om temperaturen råkar stiga över 85°C koagulerar proteinerna och det bildas klumpar. Tänk också på att hälla ner den varma mjölken i äggen i en smal stråle – inte tvärt om för då koagulerar smeten för snabbt. Det finns pastörer att köpa som kan underlätta vid tillverkning av mycket glass. Som alternativ går det att jobba med vattenbad eller direkt i en kastrull men då är viktigt att ständigt röra och inte ha plattan på högsta effekt för då kan äggen koagulera vid botten. Thorkil själv köper in pastöriserad mjölk och värmebehandlar enbart äggen tillsammans med ca 10-20 % av mjölken. När smeten är klar ska den mogna i minst fyra, maximalt 24, timmar i kylskåp för att smaken ska utvecklas.

Smaksättning

Till vaniljglass används 1 vaniljstång/liter som, delad i bitar, värms upp tillsammans med smeten. Därefter mixas stängen sönder och massan silas. Mycket av smaken sitter faktiskt i själva stängen och det tas tillvara på detta sätt. Choklad och kakao värms också med smeten. Snabbkaffe, kanel och bär kokta med socker tillsätts direkt innan smeten går i glassmaskinen. Chokladbitar, russin och hela bär kokta med socker kan blandas i glassen efter att den har tagits ut ur maskinen. Att bären måste kokas upp med socker beror på att de innehåller mycket vatten och annars blir som "isbitar" i glassen.

Sorbet

Sorbet innehåller frukt, socker och vatten. Först görs en sockerlag 1:1 (Baumé 28) genom att värma 1 kg vatten och sedan lösa upp 1 kg socker i det. Häll detta över frysta bär (1 kg) och se till att alla bär kommer i kontakt med den varma lagen för att avdöda mikroorganismer. Mixa med en stavmixer och kör sedan moset direkt i glassmaskinen. En sorbet ska ha 17-20 Baumé så antingen mäts sockerhalten innan den körs i glassmaskinen eller så smakas den av under körningen och vatten tillsätts till önskad sötma. För strukturens skull kan äggvita tillsättas (5-10 ml) under körningen. Äggvitan bildar ett nätverk som gör att sorbeten kan hålla mer luft vilket gör den mjukare, ger större volym, vitare färg, mindre söt smak och att den inte smälter lika fort. Detta görs på sorbet av t.ex. blåbär eller hallon men till rabarber

som innehåller mycket fibrer behövs det inte. Som alternativ till äggvita kan agar-agar eller pektin (t.ex. i form av mosat grönt äpple) användas.

Frysning

En frontmatad glassmaskin, helst en vattenkyld, är att föredra. För länkar till glassmaskinsförsäljare, se Eldrimners hemsida. Thorkil tycker inte att man ska oroa sig för att köpa maskiner som inte har lokala återförsäljare (t.ex. begagnade maskiner eller maskiner från utlandet) eftersom vanliga elektriker vanligen klarar att reparera dem. En snabb infrysning ger en mjukare glass med många små och jämnt fördelade iskristaller. Om glassmaskinen inte är



Här tillverkas glassmet med vanilj som smaksättning.



Thorkil förbereder här den avslutande smakprovingen.

bra går infrysningen långsamt och stora kristaller bildas som kan ge problem, framförallt om glassen ska sparas länge. När glassen kommer ut ur glassmaskinen är den ca -8°C. Den bör då frysas in så snabbt som möjligt för strukturens skull. Vid låg temperatur håller sig glassen hygieniskt sett i flera år: bakterierna går i dvala och tillväxer inte, men det är viktigt att komma ihåg att de inte dör. Smakmässigt förändras dock glassen snabbt vid fryslagring. Desto längre en glass sparas desto större är risken för kristallbildning. Se till att ha en stabil temperatur eftersom temperaturväxlingar ger iskrystallbildning på grund av att vattnet smälter och sedan fryser ihop. En hållbarhet på ca 3 månader (vid -18°C) kan vara lämpligt på hantverksglass som säljs i butik.

Servering

Fabrikstillverkade glassar innehåller generellt sett mycket mer luft än hantverksmässiga. Industrin använder "continuous freezing" som innebär att mycket luft blåses in (500g glassmet kan ge ca 1 l glass). Hantverksmässiga glassar tillverkas med så kallad "batch freezing" som ger en hårdare, mer kompakt glass (500g glassmet kan ge ca 0,5 l glass). För att smaka mer bör hantverksmässig glass serveras lite varmare (ca -10°C). De flesta konsumenter är vana vid att ta glassen direkt ur frysen så skriv gärna på förpackningen "låt tina 1-2 timmar i kylskåp". Glassen kan förstås tinas i rumstemperatur, men då smälter ytan fast glassen fortfarande är helt frusen inuti, i kylskåp blir temperaturen jämnare. Tinad glass ska inte frysas om för då bildas stora kristaller.

Prissättning

Thorkil gjorde ett prisexempel på vad ingredienserna i hantverksmässig glass kos-

ter, se ruta härintill.

Det är stor skillnad i pris mellan gräddglass och mjölkglass och mellan olika smaksättningar. Thorkil gav också ett exempel från sitt glasscafé. I början hade han en billig glasskopa som gjorde 110 ml stora kuler, vilket gav 9 kuler/l. När han sedan köpte en glasskopa för 300 kr som gjorde 80 ml stora kuler fick han ut 12 kuler/l.

Med ett pris på 10 kr/kula och en försäljning på 100 kuler/dag blev skillnaden: 12000-9000 = 3000kr/dag och glasskopian tjänades snabbt in. Att tänka på är också att första kulan bör vara dyrare på grund av kostnaden för expeditionen, exempelvis: 1 kula 15 kr, 2 kuler 25 kr, 3 kuler 35 kr osv. Budskapet var att det gäller att tänka till för att få lönsamhet på sitt glassföretag.

PRISEXEMPEL

	Gräddglass	Mjölkglass
Mjök (6kr/l)	6	12
Gräde (45kr/l)	22	-
Socker (20kr/kg)	4	4
Ägg (38kr/12st)	38	-
Gelatin	-	1
	70 kr/1,4 l = 50 kr/l	17 kr/1,4 l = 12 kr/l
Smaksättningar		
Vanilj (10 kr/st)	80kr/1,4 l = 57kr/l	27kr/1,4 l = 19 kr/l
Jordgubb (30kr/kg)	100kr/2l = 50kr/l	47kr/2l = 24kr/l
Snabbkaffe	74 kr/1,8l = 41 kr/l	34 kr/1,8 l = 17kr/l
Kakao	73kr/1,4 l = 52kr/l	20kr/1,4 l = 14 kr/l
Choklad	80kr/1,4 l = 57kr/l	27kr/1,4 l = 19kr/l



Mera glass, två av kursens deltagare i full koncentration.

NYBÖRJARKURSER i ystning

Under april månad sjosattes Eldrimners nya satsning med nybörjarkurser hos erfarna, diplomerade företagare. Två ystningskurser introducerades, dels hos Agneta Larsson på Strömmens Gårdsmejeri utanför Ånge och dels hos Annika Schrewelius på Hagelstads Gårdsmejeri på Öland. Undertecknad hade möjlighet att vara med i Hagelstad under de två dagar som kursen pågick och här kommer en liten resumé.

TEXT och FOTO: Birgitta Sundin

Det blev en mycket lyckad och uppskattad kurs där kursen verkligen hade lockat rätt målgrupp. Alla var på något vis verksamma på gård eller fäbod och hade sina funderingar på mjölkförädling.

Hagelstads Gårdsmejeri

Annika som har över 100 mjölkande getter ystar framförallt färskostar och pressade ostar på färsk mjölk direkt efter morgonens mjölkning.

Detta är mjölkar Annika och hennes man Kjell-Ewe getterna endast en gång om dagen från början av laktationen och det fungerar utmärkt. Enligt försök så förlorar man ca 30% i mjölmängd men i ostutbyte endast 10% vilket man i princip sparar in på minskade kostnader för mjölkning, kylning av mjölk och ystning. Denna rutin skapar drägligare arbetsförhållanden och frigör tid.

Getterna får gå fritt ut och in i getstallet, en före detta koladugård, och har stora härliga betesmarker att ströva på. Och en hel del jobb att utföra ... lövsly finns det gott om.

Förutom att de förädlar den egna mjölken köper de in komjolk från en mycket nära belägen gård, vilket innebär att de även då kan arbeta med pinfärs mjölk.

Bland syrakulturer och färskostar

Vi började med att klämma in oss i Annikas och Kjell-Ewes matrum där vi förutom teoripassen även fikade och åt lunch. – Tack Kjell-Ewe, för den förnämliga upppassningen med härliga ostar och salamis från gården, kaffe, te och de rejäla luncher som du hämtade nere i Löttorp! Sen blev det ju även en hel del disk att ta hand om... – Efter inledning och presentation körde Annika lite teoretiska grunder inom ystning innan vi gick ut i mejeriet för att löpa mjölk till lacti-
quer, kontrollera syrakultur och skopa upp

och formsätta färskost – vilken vi sedan fick avnjuta dagen efter! – Vi gjorde en saltad färskost, som formsattes i fina små hjärtformar, och en sötad till efterrätt. Dagen avslutades med en genomgång och repetition av vad vi gjort ute i mejeriet under dagen.

Lite grunder

Mjölakens kemiska beståndsdelar är **laktos** – mat till mjölksyrebakterier men även andra bakterier – **fett** – det finns en fettsyra, caprinsyra som är unik för geten och som ger den karaktäristiska lite pikanta getsmaken – **protein** – här är det kaseinet som är det intressanta när man gör ost, det är enbart kaseinet som kan koaguleras till ost – **mineralämnen** – utan kalciumet skulle vi inte få till någon ost, det är det som binder ihop kaseinerna så att en ostmassa bildas – och så **vatten** förstås.

Genom att gynna en önskvärd mikrobiologisk flora och reducera eller ta bort en eller flera livsbetingelser för skadliga och icke önskvärda mikroorganismer kan vi styra osttillverkningen. De skadliga, patogena bakterierna som man måste ha koll på i osttillverkning är E.coli, Staphylococcus Aureus, Salmonella och Listeria Monocytogenes. Och ett sätt, förutom god mjölkningshygien och djurhållning, att säkra sin tillverkning är att vårda och jobba med sina mjölksyrebakterier. Det är de vi tillsätter i mjölken genom den syrakultur vi förberett. Det är mjölksyrebakterierna, som genom att omvandla laktos bildar mjölksyra, som gör att mjölken syrar och får ett lägre pH. Och en sur miljö missgynnar bakterierna. Vissa av mjölksyrebakterierna är också specialiserade så att de motarbetar tillväxt av olika skadliga bakterier.



Många frågor får sina svar

Några pigga själar steg upp lite extra tidigt dag två och anslöt sig till Annika och Kjell-Ewe i färd med morgonmjölkningen. Hela mjölktanken drogs sedan på en kärra intill mejeribyggnaden och med en slang, som anslöts via en ingång i väggen, pumpades så mjölken över i ystgrytan. Denna dag gjordes en pressad ost och vi skred till verket direkt med morgonmjölken. Mellan syra- och löpesättning, rörning och formning av både den pressade osten och lactiquen vi satte dagen innan, hann många frågor få sina svar. Annika delade frikostigt med sig av allt hon lärt och erfårit under de fem år hon hållit på. Tidigare var hon verksam som lärare och lantmästare på lantbruksskola.

En (helt) ny värld

Lite omtumlande var det nog för vissa som under dessa dagar klev in i en helt ny värld. En värld av mikroorganismer som man kanske inte alls tidigare hört tals om. En värld av finurliga kemiska processer som vi som ystare måste känna till för att kunna göra ostar med jämn och fin kvalitet. Ju mer man vet desto större möjligheter har man att gå in och styra upp ystningen om det skulle behövas. Och ju mer man vet desto roligare blir det! Och desto bättre rustad är man för att starta upp ett eget företag inom hantverksmässig osttillverkning.

Till hösten kommer vi att erbjuda fler nybörjarkurser och då inte bara inom ystning.



SURDEGSbakning

Med Konstantin Messmer, Hunnebostrand, 15-18 mars

Den 15–18 mars höll Eldrimner en grundkurs i Surdeg-bakning på Lyckans Stenugnsbageri. Lyckans Stenugnsbageri drivs och ägs av Mena Macken och Lars Nyberg och invigdes i januari 2008. Under kursen fick deltagarna lära sig om surdeg och surdegbakning, både i teori och också praktik. Konstantin Messmer delar här med sig av sina tankar och erfarenheter.

TEXT: Konstantin Messmer
FOTO: Karin Hillström



Bakningspotential hos spannmål

För att kunna bedöma hur man ska hantera ett specifikt mjöl bör man veta hur vattnet i degen står i relation till vattnet i brödet. Vattnet i degen är bundet till gluten och till stärkelse. I det färdiga bakverket tar stärkelsen upp så gott som allt vatten. Den här vandrigen eller flytten äger rum vid stärkelsens förklistringstemperatur (mellan 50–80°C). För att stärkelsen ska bilda den lagom fasta strukturen måste vattenmängden uppgå till en viss procent av mjölet i relation till mjölets beskaffenhet.

Vete

Vete är enklast att baka på, eftersom den mängd vatten som gluten tar upp i en vete-surdeg motsvarar ungefär den mängd som stärkelsen behöver för att förklistras till en lagom fast struktur. Denna mängd ligger vid ca 65–70 viktprocent vatten beräknat på mjölet.

Råg

Rågmjöl kan inte ta upp lika mycket vatten som vetemjöl, p.g.a. att stärkelsen är "svag". Därför måste en del av degen syras. Vid syringen minskar enzymaktiviteten under jäsningen och stärkelsen stabiliseras, vilket ger ett bättre vattenupptagande. Blir enzymaktiviteten under jäsningens förlopp för hög skadas stärkelsen och bryts ner till vattenlösliga kolhydrater som inte kan binda vattnet och man får ett klibbigt rågröd. Eftersom råg redan i kallt tillstånd tar upp tillräckligt mycket vatten blir det meningslöst att skälla den. Om den skällas blir stärkelsen överlastad med vatten och brödet blir klibbigt och måste lagras så att

stärkelsen återkristalliserar och inkråmet blir hyfsat stabilt, innan det kan skäras. Om syringen samtidigt är för svag rivs skorpan av inkråmet, så att blir det ett stort hål under skorpan och inkråmet faller ihop.

Övriga mjölsorter

Deg av korn, havre, majs, hirs och ris kan inte bilda nätverk, i vilket de under jäsningen bildade gaserna kan hållas fast. I praktiken är det möjligt att använda en större del av dessa mjölsorter, när man skällar dem eller kokar helkorn, som sedan tillsätts degen.

Rågbröd bakat i form jämfört med rågröd bakat fristående

Ett fristående bröd avdunstar mer vatten än ett bröd bakat i form. Skillnaden i mjölgången mellan två bröd som vardera väger 600g beräknas till en fristående råglimpa att det går åt 400g mjöl och till ett formbakat bröd 378g mjöl. Prisskillnaden blir då 20 öre/bröd.

Olika jäsningsalternativ vid indirekt degberedning

Indirekt degberedning betyder att man använder en viss del av mjölet för att sätta en fördeg. Dessa fördegar betecknas med olika begrepp för att kunna urskiljas.

BAGERIJÄST

Här används kultiverade jästsvampar av arten *Saccharomyces cerevisiae*. Fördeg blandas i regel på vetemjöl eller släktingar av vetemjöl.

Degutbyte (DU)

Mätningstal som beskriver relationen mellan mjöl och degvätska i en deg. Allt mjöl i degen definieras som 100 % och degvätskan i % räknat på mjölet. Degutbytet blir då 100 + andel degvätska. Exempel: 1 kg mjöl + 700 ml vatten blir 70 % vatten, degen innehåller 100 % mjöl + 70 % vatten, därmed blir degutbytet 100 + 70 = 170.

Lös fördeg med degutbyte (DU) på omkring 200 kallar vi poolish. Fast fördeg med DU på omkring 160 kallar vi fördeg (alternativt "biga" – det franska/italienska begreppet).

SURDEG

Här används antingen kultiverade mjölksyrebakterier eller, vid en naturlig surdeg, spontant odlade blandningar av mjölksyrebakterier och vilda jästsvampar. Man skiljer mellan heterofermentativa och homofermentativa bakterier: Heterofermentativa bildar såväl ättiksyra som mjölksyra; homofermentativa bildar enbart mjölksyra. I en traditionell surdeg anses en relation mellan 85 % mjölksyra och 15 % ättiksyra vara optimalt.

Surdeg på vetemjöl blandas med DU på mellan 170 och 200, kallas levain och hålls kallt.

Surdeg på rågmjöl blandas med DU på mellan 230 och 250, kallas surdeg och hålls varmt.

Blandningar mellan båda sorter är möjliga; parametrarna blir då någonstans emellan.



Konstantin Messmer leder kursen på Lyckans.

BAKFERMENT

Här används kultiverade homofermentativa bakterier i samband med vilda jästsvampar från honung. Bakferment tillverkas av en liten tysk firma och har sitt ursprung i den biodynamiska forskningen. Bakferment heter egentligen "SEKOWA-Spezial-Backferment" och finns idag i ekologiska bagerier runt om i Europa. Bakferment är speciellt lämpligt när man bakar på fullkorn. Ättiksyra ska helst inte bildas. Därigenom blir det ett mildt och aromatiskt bröd. Ofta används bakferment också för att starta vanliga surdeggar och levain.

Mätningstal pH

pH-värdet används för att beskriva hur surt ett medium är. pH 7 står för neutralt, pH 7–14 är basiskt och pH 1–7 är surt. Blandas mjöl och vatten ligger pH mellan 7 och 8. Genom mjölksyrebakteriernas aktivitet sänks pH-värdet kontinuerligt. Genom att mäta pH kan man bedöma när surdegen är mogen för vidarebearbetning.

Vetesureg bör ha ett pH-värde på 4,5. Bakferment och naturlig surdeg bör ha ett pH-värde på 3,9. Vid pH 3,7 blir surdegen självkonserverande, dvs. miljön blir så pass sur att bakterierna slutar att arbeta. Har surdegen nått denna nivå kan den stå ganska länge utan att bli sämre. Brödet som tillverkas av den blir som den sura finska typen.

Jäsningsförloppet påverkas av:

- » Mjölet: Siktat förlänger jästiden och fullkornsmjöl förkortar.
- » Degutbytet: Högt degutbyte förkortar jästiden, lägre degutbyte förlänger.

- » Sockerhalten: Låg sockerhalt förkortar jästiden.
- » Saltet: Lagom med salt bromsar och reglerar jäsningsen. Jäsning utan salt ger snabb och okontrollerad jäsningsen.
- » Väderleken: Fuktigt väder förkortar jästiden, torrt väder förlänger.
- » Månfaserna: Anses inom biodynamiken påverka jästiden.

Beräkning av degvätskans temperatur

Olika parametrar påverkar temperaturen på degen. För att nå den önskade temperaturen bör oftast temperaturen på degvätskan beräknas. I denna beräkning ingår mjölets temperatur, rumstemperaturen, fördegens temperatur, uppvärmning eller avkylning under degberedningen. Beräkningens måltemperatur är önskad degtemperatur ± uppvärmning/avkylning.

Exempel:

» Om önskad degtemperatur är 26°C minus skattad uppvärmning på 3°C blir måltemperaturen 23°C.

» Om önskad degtemperatur är 26°C plus skattad avkylning på 4°C blir måltemperaturen 30°C.

Vätskans temperatur beräknas beroende på hur många parametrar man har att ta hänsyn till.

Tas hänsyn bara till mjöl och vatten vid en direkt deg så blir beräkningen:

Vätskans temperatur = Måltemperatur x 2 minus mjölets temperatur

Exempel: $X = 30 \times 2 - 20 = 40^\circ\text{C}$

Tas hänsyn på fördegstemperaturen plus mjölets vid en indirekt deg så blir beräkningen:

Vätskans temperatur = Måltemperatur x 3 minus mjölets minus fördegens temperatur
Exempel: $X = 30 \times 3 - 20 - 28 = 48^\circ\text{C}$

Om degen värms upp eller kyls ner under beredningen beror på knådningstekniken och degfastheten. Spiralblandare ökar temperaturen; Hubknetar sänker temperaturen; Fasta degar blir varmare, lösa degar blir svalare. Yttertemperaturen påverkar så klart också – sommar/vinter, regn/sol resulterar i olika temperaturer på degvätskan.

Receptberäkning Croissant

För att kunna förstå hur recept byggs upp tycker jag det är nyttigt att räkna om givna recept i procenttal, så att man kan se hur mycket av olika typer av ingredienser som finns i relation till mjölet, för att lättare skapa egna recept!

En sats Croissant är här beräknat till en deg som ger 60 stycken Croissanter. Recept:

2300 g vetemjöl	100 %
1000 ml mjölk	44 %
120 g smör	5 %
6 st ägg (300 g)	12 %
60 g rårörsocker	3 %
45 g havssalt	2 %
75 g jäst	3 %
20 g kornmalt	1 %
40 g nyponmjöl	2 %

Degvikt basdeg sammanlagt 3960 g. Bruttodegutbyte är 172.

1300 g smör, för att kavla in 56 % eller 33 % beräknat på basdegen.

Bruttodegutbyte blir 228 på hela croissantdegen.

Bedömning

Detta recept innehåller mer ägg och nyponmjöl än normalt. Detta för att bakverket ska få en bättre volym när man använder ekologiska ingredienser, som inte innehåller några stabiliserande tillsatser.

Kavlingssmörret med 33 % ligger vid övre gränsen, vilket kräver konsekvent nerkyllning mellan varje kavlingssteg. Vanligt är att man använder 20–25 % kavlingssmör.



Svenska HÅRDOSTAR

en kurs med Björn Sigbjörn och Stefan Lind, 21-22 april

För första gången i Eldrimners kurshistoria gjordes en djupdykning i den svenska hårdosthistorien. Björn Sigbjörn, en rik kunskapskälla att ösa ur, stod för den teoretiska delen och Stefan Lind, som har ystat alla de stora svenska ostarna, lotsade oss genom den praktiska ystningsdelen.

TEXT och FOTO: Birgitta Sundin



Björn Sigbjörn är tredje (!) generationen ostmästare, utbildad i Norge och mannen bakom uppbyggnaden av Grevéost-ysteriet i Arvika (som tyvärr inte finns kvar). Och tillika en hängiven ystnings- och "ostfreak" som numera enbart arbetar i det egna företaget Milkum och gärna gräver ned sig i historiska dokument.

Stefan Lind, mejerist på Röstas Utbildningsmejeri och tidigare verksam på Milko, f.d. NNP i Östersund, gav oss lite nätta siffror på förhållandet mellan de stora ysterierna och våra små gårdsmejerier; dygnsproduktionen när han jobbade på NNP låg

på 25 ton per dag, att jämföra med årsproduktionen på Röstas Utbildningsmejeri om 3 ton! (Mellan 3-7 ton ligger nog många av gårdsmejerierna på idag.)

Ursprunget

Ursprunget till våra mejerier är de kokhus där mjölk förädlades till ost som ett sätt att tillskansa sig medel, genom försäljning på marknaden. På den tiden var det kvinnorna, mejerskorna, som stod för ostmakandet men med maskinernas intåg och större mejerier tog så männen över. Med dagens gårdsmejerier kan vi säga att cirkeln är sluten, med tanke på att de flesta mejeristerna är kvinnor.

Antal mejerier

I början på 30-talet fanns i Sverige 1600 bondeägda mejerier för att 1956 ha minskat till 550 mejerier, varav ungefär hälften gjorde smör. I Valne, Jämtland, fanns till exempel det enda mejeriet som gjorde en svensk emmentaler vid namn Jämtgårdsost, ett namn som lever kvar idag. Men på 60-talet kom tankbilarna, vilket innebar dödsstöten för småmejerierna. 1982 fanns endast 49 mejerier kvar.

Idag 2010 finns 11 ysterier kvar + två privata (Boxholm och Vrigstad) förutom de gårds- och bymejerier som växer upp mer och mer. Av dessa tio finns faktiskt hela tre stycken i Västra Götaland – Götene, Falköping och Gäsene – vilket kanske kan ses som en indikation på en djup och gammal osttradition, som skulle kunna kopplas till ursprunget för den svenska hårdosten.

Ysteri-historik

Björn visade en karta över dessa mejerier. Det var på ysteriet i Örnsköldsvik, i början av 60-talet, som Grevéosten föddes. I Karlstad gjordes en gräddig kittost med namnet Kavaljer. Gäsene i Västergötland är ett "litet" ysteri som fortfarande finns kvar. Det är känt för den "ostmaskin" de själva konstruerat och som gör deras kända Gäsene Ost. Boxholms mejeri är privat, och har så alltid varit, och uppstod på Boxholms bruk. Ysteriet i Vetlanda blev känt för sin Grevé, de hade nämligen de största piporna. I de småländska mejerierna ystades det Hemost, en syrad hushållsost, vilken har sin hemvist just i Småland-Östergötland. Kvibille har tillverkat en svensk variant av cheddar sedan 1928.

Genom rationaliseringarna försvann tyvärr ysteriernas olika specialiteter. Endast Umeå, Kristianstad, Kalmar och Falköping har idag möjlighet att tillverka stora, vaxade, runda ostar som Herrgård, Grevé, Svecia och Präst. De övriga gör filmost eller blockost, alltså rektangulära bitar som lagras i plast. Burträsk, med Västerbottensosten, gör också runda ostar.

Mera om ost

Björn berättar om en ost vid namn Gammelbyns Special, som han var med och experimenterade fram. Till den använde de en lite mindre mängd propionsyrakultur i en ystning av Västerbottensstyp. Den blev god tycker Björn, men fick ingen uppbackning av Riksstost och därmed ingen lansering.

Vita geten var en Tilsiterost med tillsat av getmjölk från Jämtland, ett landskap



De svenska hårdostarna saltas i vasslen för att uppnå smidighet i osten.



Pressning av Prästost

OSTHYVELN

Osthyveln är en norsk uppfinning från 1925 och det är i princip endast i Norge, Sverige och Finland som den används och är ett omistligt redskap.

som i Dvärsätt hyste den senaste lägre mejeriskolan. Där fick man ysta på förmiddagarna och sitta i skolbänken på eftermiddagarna.

Gouda har tillverkats mycket i Sverige tidigare, till exempel Klockarosten från Linköping.

Smör

Sverige var en stor smörexportör på 1800-talet. Man måste då ha mejeristexamen för att vara smörmästare. Och det var smörmästaren som ansvarade för alla syrakulturer till osttillverkningen. Allt smör idag är dock osyrat, för att man på ysterierna har upplevt att det svårt att bli av med den syrade kärnmjölken.

Den svenska traditionen

Traditionen i Sverige är en mager ost på skummjolk. Undantaget är Prästosten, för den skulle som namnet visar ges eller göras till prästen och då skulle det vara en extra fin ost. Byfolket tog med sig "plockor" (ost-massa) eller ystmjolk hemifrån och begav sig till ystagillen, där man formade eller ystade denna helfeta ost. Under krigsåren 1940-1947 tillverkades till exempel enbart mager ost i Sverige.

Svenska osttyper

De grynpi-piga ostarna Präst, Svecia samt Västerbottensost härstammar samtliga från Västergötland och Västgötaosten. Svecian är lite syrligare än sina syskon, men annars väldigt lik de andra. Den görs nu enbart i Falköping och Kalmar och kan även lagras i 12 månader.

Grevéosten, som är en rundpipig ost, har däremot sitt ursprung i den norska osten Jarlsberg och är den enda nya svenska osten i våra ysterier. Den skapades i början av 60-talet, närmare 1963. Den huvudsakliga skillnaden mellan Herrgård och Grevé är propionsyrakulturen som tillsätts vid Grevétillverkningen.

Kittostar

Steppost är ett namn på en platt kittost från Ryssland. Namnet kom att beskriva andra typer av kittostar som gjordes i Sverige, till exempel Vålåloffen, en ost som gjordes i Jämtland och blev oerhört populär. En annan svensk ost i denna kategori var Hälsingeost som gjordes på en blandning av ko- och getmjolk. Tilsiter var en annan populär kittost som fick sitt namn från en plats i Ostpreussen, nuvarande Ryssland. Den skapades av en inflyttad holländska och gjordes i limpform liksom Vålåloffen. Vita geten som tillverkades i Jämtland var också en Tilsiterost.

Kittostar var populära i Sverige, de var enkla att hantera i källarlagren tyckte ysterierna, inga problem med mögel.

Port Salut, en ost som inte längre finns kvar, var ursprungligen en ost som tillverkades med kittyta. Tyvärr hade till slut all Port Salut som såldes färgad yta istället för kittbehandlad.

Riksost

Riksost bildades 1938 och köpte in och sålde all ost från de föreningsägda mejerierna. Riksost planerade i stort sett ostproduktionen i Sverige och bestämde vilka



Stefan Lind lycklig att propionsyrakulturen kom fram i tid – men det var i sista sekund.

ostsorter och hur mycket mejerierna skulle producera. Men då mejeriföretagen själva ville sälja sin ost, samtidigt som en ny konkurrenslag kom, så avvecklades Riksost i början av 1990-talet.

Tävlingar, som SM i ost i Skara, har varit viktiga genom åren för utvecklandet av kvaliteten och marknadsföringen av svensk ost. Tyvärr finns inga rikstäckande tävlingar kvar för de svenska hårdostarna.

Prästost

Dagens prästostrecept är från Lövånger. Intressant att veta är att förr tillsatte man ofta 50 liter obehandlad (opastöriserad) mjolk (till 5000 l ystmjolk) i fabrikationen av Prästost, för att få en bredare flora som kunde bidra till ostens utveckling. Förutom mjölksyrebakterier finns till exempel även propionsyrabakterier naturligt i den obehandlade mjölken.

Man tillsätter 60-70-gradigt vatten (från kranen går bra om man har fullt godkänt vatten) i den här tillverkningen, vilket samtidigt utgör ett sätt att höja temperaturen i ystgrytan. Det som huvudsakligen skiljer en Västerbottensost från en Prästost är att efterrörningen är mycket längre, två timmar i 43°C.



Björn Sigbjörn undervisar om de svenska hårdostarna.



Rundpipig ost som Grevé ska formsättas under vasslen.

Avtappning av och saltning i vassle

När vassle skall tappas av kan man med fördel göra det med hjälp av en hävert, lägg den först i vasslen så att den fylls och häng sedan över kanten.

En pH-sänkning på 0,2-0,4 innan formsättning vill vi ha här. Det är mindre problem om syrningen går för långsamt än om den går för fort i dessa ystningstekniker.

Innan formsättningen, som inte får ta för lång tid – då blir det inte samma ost i början som i slutet av formsättningen – saltas en mindre mängd i vasslen för att få en mjukare konsistens på osten. Det är viktigt att hitta en formsättningsmetod som fungerar i det lilla mejeriet. Med duk får man en jämnare och tätare yta på osten.

Pressning

I industrin har man en presstid på fyra timmar, men en praktisk tid i gårdsmejeriet kan vara 15-18 timmar. När det gäller rundpipig ost kan man kyla ostarna i formarna med kallvatten under pressningen för att ostarna inte ska få för stark gasutveckling (koldioxid). De rundpipiga ostarna skall förpressas under vasslen innan de pressas på vanligt vis.

Formsättning av prästost



I tillverkningen av Präst- och Grevéost byter man ut en del vassle mot vatten.



Det traditionella måttet för Prästost är 35 cm i diameter och osten vaxas efter 3-4 veckor. Prästosten väger 12-13 kg/ost vilket är mer än Svecia och Herrgård.

Formsättning

Idag i industrin skärs rektangulära block av ostmassa, för rundpipig ost, som sedan formas i exempelvis runda ostformer. Avrinningen av vassle vid formsättningen ska gå fort. Idag är det endast till Västerbottensosten man använder ostduk. En regelbunden vändning ger en torr och fin ost med en jämn pipbildning.

Gemensamt för våra svenska hårdostar är att man uteslutande använder mesofil kultur och att pH efter 24 tim ska ligga på 5,2-5,4. De har vaxats eller paraffinerats från 1860-talet.

Aminosyror

De vattendroppar man kan finna i piporna i lagrade ostar är aminosyror i flytande form, de torkar sedan och bildar vita kristaller. I detta stadium är ostarna väldigt goda. Prolin är en aminosyra som ger söt smak och gynnas av en lång värmningstid.

De svenska hårdostarna idag kräver längre mognadstid för att utveckla smak. För kunde det räcka med 8 månader, medan de nu måste lagras i 12 månader för att uppnå samma smak. Varför kan man då undra? En av orsakerna kan vara en produktion med allt slutnare system och en snävare bakteriologisk flora vid tillverkning och lagring.

Västerbottensost

På 1860-talet föddes denna ost. Det var en mejerska, Elenora Lindström från Burträsk i Västerbotten, som tog sig ända ned till Västergötland – en mycket lång sträcka på den tiden! – för att lära sig göra Västgötaost, vilket visade på en särartad driftighet. Med dessa kunskaper i bagaget experimenterade hon genom att förlänga rörningen och höja temperaturen ytterligare och vips så var Västerbottensosten född (mer om detta på Björns hemsida westerbottensost.se). En annan mer förförisk historia om ostens ursprung förtäljs också av tillverkarna, men den måste anses föga sannolik.

Västgötaosten i sin tur hade vidareutvecklats och förfinats av en inflyttad nordtysk

mejerska vid namn Leonore Mortensen. Så detta var kvinnornas område och de har spelat en viktig roll i utvecklandet av våra svenska hårdostar.

Västerbottensosten blev ett eget varumärke redan 1911.

Kryddost

Kryddost gjorde man oftast när mjölkvaliteten var sämre, exempelvis på grund av foderbyten och många sindjur. Det var alltså ett sätt att dölja en sämre mjölkvalitet och eventuella felsmaker. De klassiska kryddorna är nejlika samt spis- eller brödkummin. Kalmar och Boxholms mejerier gör idag kryddost.

Omvärlden

I Holland finns de absolut största mejerierna vid sidan av små mejerier. I Frankrike finns 40 000 gårdsmejerier inklusive bymejerier (fromageries artisanales). I Italien finns 2 000 kooperativa mejerier. Däremot försvann i Sverige, Norge och Finland gårdstillverkningen nästintill helt i takt med rationaliseringar och nya värderingar, och därför hittar vi fram till idag jämförelsevis väldigt få små mejerier. Danmark däremot har behållit mer av gårdstillverkning, men i lite större format.

Löpe

Löpe kan kryddas med bl.a. timjan för att lukta bättre (Kemikalias). Den svensktillverkade löpen utvinns ur importerade frysta kalvmagar från Nya Zeeland. Löpet pressas ur i halvfryst tillstånd, filtreras och silas sedan.

Ostkontroll

Den tidigare nationella ostkontrollen var mycket bra, men är nu tyvärr nedlagd. Istället är det nu upp till respektive mejeri att utföra en egen ostbedömning. Ostkontrollen byggde på en bedömning av storlek och form, yta och konsistens, färg, textur, lukt och smak enligt en femgradig skala där tre var godkänt. Idag använder en del mejerier en tiogradig skala där fem är godkänt.

OBS! RÄTTELSE NYHETSBLADET NR 1 2010:

I artikeln Ystning – lagring och mognad, sidan 9, längst ned i vänstra spalten, finns två meningar som motsäger varandra. Sådär skall det stå:

"Stafylokocker kan försvinna men inte toxinerna. Toxinerna är värmetåliga och dör *inte* vid pastörisering."

KURSER I SAMARBETE med Mat & Upplevelser i sydöstra Sverige

YSTNING med Michel Lepage

En vintrig vecka i februari gavs den första kursen i samarbete mellan Eldrimmer och Mat & Upplevelser i sydöstra Sverige genom en grundkurs i Ystning med ystningsexperten Michel Lepage. Grunderna inom mjölkens mikrobiologi och kemi gick igenom, liksom viktigt att veta om patogena bakterier och mjölkssyrakulter. Det blev också praktisk ystning av ostar från de olika kategorierna mjuka ostar, färskostar, pressade ostar och blåmögelostar. Kursen hölls på Hagelstads Gårdsmejeri, Öland.



Michel Lepage, gårdsystningsexpert från södra Frankrike tolkas av Gert Andersson.

TEXT: Birgitta Sundin, FOTO: Annika Schrewelius



KONSERVERING med Christophe Picard

Den 9-11 mars genomfördes en kurs i Bär- & grönsaksförädling på Stora Segerstads Naturbruksgymnasium i Småland, i det f.d. lanthushållsskoleköket. Kursledare var Christophe Picard från CFPPA Florac i Frankrike och 15 deltagare från södra Sverige lärde sig olika metoder för konservering av bär och grönsaker, dels med värmebehandling, dels med andra metoder som t.ex. med hjälp av kyla, salt, vakuumpackering, olja, torkning och syring. På eftermiddagarna tillagades soppor, grytor och röror för att praktiskt kunna tillämpa de nyvunna kunskaperna och testa att passera, pastörisera, sterilisera och vakuumpaketera. Stora Segerstad var en ny och trevlig bekantskap och skötte värdskapet strålande!



TEXT: Karin Lübeck, FOTO: Birgitta Andersson



Christophe Picard tolkas av Karin Lübeck på Eldrimmer.

Mathantverksdag i Roslagen

5 MAJ PÅ NORRTELJE BRENNERI



När Eldrimner anordnar mathantverksträff bjuds det på en heldag späckad med härlig inspiration och spännande möten. Dagen är för alla som är intresserade av mathantverk – allt från nyförälskade visionärer till garvade experter och organisationsmänniskor. Mathantverksfika, brainstorming runt hantverkets framtid och branschvis rådgivning var några punkter som lockade till Mathantverksdag i Lohärad.

TEXT: Linda Wirén FOTO: Mats Karlsson/Småbrukaren Media Corporation

En äggproducent med bageridrömmar, en företagsutvecklare med matintresse, en visionär med getter och havtornsbuskar, en dessertmakare med passion för småkakor och kola ... Eldrimners mathantverksdagar drar mycket folk landet runt och träffen för Roslagen i Norrtelje Brenneris lokaler var inget undantag. Trettio nyfikna åhörare med olika bakgrund slöt upp och började dagen med att njuta av den mathantverksmässiga förmiddagsfika som dagens fem branschrådgivare dukade upp. Efter en kort presentationsrunda av alla berättade branschrådgivarna om sina varor och kort om hur de startat och nu driver sina företag. Sören Lundgren (slakt och chark), Annika Schrewelius (mejeri), Claudia Dillman (örtförädling och ekonomi), Anne-Marie Hultberg (bageri) och Jan-Anders Jarebrand (bärförädling) drog inspirerande historier blandade med konkreta tips som mottogs med nyfikna frågor och uppskattande av publiken.

Nästa pass var Bodil Cornells, Eldrimners verksamhetsledares. Hon berättade om vad Eldrimner jobbar för och kan hjäl-

pa till med och vad mathantverk innebär. Studieresor, hantverkskurser, Smaklust, Særimner, SM i Mathantverk, nya mathantverksfilmer, fler handböcker och den nya kartboken på Internet ... Eldrimners aktiviteter blir allt fler och allt större.

Vad vill vi?

Dags för feedback! Åhörarna delades in i fem grupper som diskuterade vad som behövs för att tillgodose mathantverkarnas behov på kort och lång sikt. Efter att gruppdiskussionen redovisats och lunch inmundigats i den fantastiskt vackra provsalen/matsalen fanns det möjlighet för alla att ställa frågor till rådgivaren inom det område man var intresserad av. Det gavs också utrymme att prata med varandra utifrån verksamhetsområden och intressen för att bolla erfarenheter och skapa samarbeten. Dagen avslutades med att de som ville guidades runt i bränneriets lokaler i nedre botten – en fascinerande och rolig avslutning på en mycket givande dag.



eldrimner bör SATSA/SATSA MER PÅ

– några punkter från gruppdiskussionen

» **INSPIRERA:** Visa att det går att förverkliga drömmar – skriv ner några av de solskenshistorier ni stött på under åren – visa både fattiga själar som är sugna på att starta mathantverksföretag och myndighetspersoner som tror att det mesta är "alldeles för krångligt" att *det går om man vill!*

» **PÅVERKA:** Stäm träff med maktmänniskor på både lokal, regional och riksnivå och visa vilka mathantverkarna är. Bjud på mathantverksfika – många gånger är det först då som polletten ramlar ner – då stänger de äntligen av mobiltelefonen och fattar vilken skatt vi pratar om.

» **KONKRETISERA NYTTAN AV SVERIGES MATHANTVERK OCH ELDRIMNER:** Hur många har gått Eldrimners kurser? Någon gissning på hur många av dessa som har startat en verksamhet? Hur många mathantverkare finns det och hur stora summor producerar de varor för? Vad har de för betydelse för turism och export? Bra-att-ha-siffror när man pratar med pengafixerade makthavare ...

» **SPRID KUNSKAP:** Samarbeta mer med gymnasier, yrkesskolor och folkhögskolor med restaurang- och matinriktning. Lär dem vikten av schysst mat!

» **HITTA NYA FORMER FÖR LANDSBYGDSFÖRETAGANDE:** Bodil berättade om en företagsform i Frankrike kallad GAEC som förenklar samarbetet runt gårdsverksamhet på ett smart sätt. Går något sådant att skapa även i Sverige?

» **TYDLIGGÖRA:** Det kan fortfarande vara svårt att förstå vad Eldrimner kan hjälpa till med och vem som gör vad i organisationen. Gör gärna ännu tydligare på web och i nyhetsblad.

Særimner 2010

– idésmédjan som är ett måste för alla mathantverkare



VISST KÄNNS DET LÅNGT TILL HÖSTEN just nu i den gryende sommaren, men då kan det också vara gott att veta att hösten innebär något spännande och viktigt: Særimner, mötesplatsen, idé- och kunskapsmedjan för alla mathantverkare. Årets viktigaste arrangemang för ALLA med intresse för mathantverk: 12-14 oktober är dagarna du måste pricka in i din almanacka redan idag. Temat är Mathantverk säljer.

Programmet är om möjligt ännu mer fullödigt och spännande än tidigare. Vilken dag som helst kommer det tryckta programbladet i din brevlåda. Då kan du själv välja ut vad som passar dig bäst.

Invingningen körs på vinnande recept från Smaklust. I en rapp stafett kommer en departementsföreträdare, tre generaldirektörer (Tillväxt-, Jordbruks- och Livsmedelsverket), sju riksdagsledamöter (en representant för varje parti), ett antal Eldrimner-ambassadörer och naturligtvis mathantverkare, både unga och erfarna, att uttrycka vad de känner för mathantverk. Landshövding Britt Bohlin och Eldrimners verksamhetsledare Bodil Cornell står för den formella delen av öppnandet.

Invingningen avslöses direkt av den första, heta debatten: Det ska vara roligt, enkelt och lönsamt att vara mathantverkare. Titeln är en lätt travesti på en devis i regeringens program Sverige – det nya matlandet. Tillväxtverkets senior advisor i företagsfrågor,

Lars Nyberg, leder debatten där mathantverkare kan ta upp frågor de brottats med och få svar direkt av generaldirektörerna, experterna och riksdagspolitikerna. Debatten ska förhoppningsvis spegla både det som är svårt och det som är roligt. Från Eldrimners sida hoppas vi att den ska sätta spår i riksdagens arbete den kommande perioden ...

Redan på eftermiddagen den 12:e kommer nästa viktiga debatt. Marianne Wanger leder samtalet om Tillsyn, avgifter och kontroller. Det är också hon som håller i onsdagens spännande samtal: Mathantverk i fronten – export och kommunikation. Rykande aktuella frågor är vilken mat vi egentligen vill sälja till andra länder, hur vi presenterar Sverige som matland och sist men inte minst: Vad krävs för att vi ska kunna exportera mathantverk på bra villkor?

MARIE SIMONSSON ÄR EN jämtländsk företagare med många strängar på sin lyra och världen som arbetsfält. Hon tar i sitt seminarium upp affärsprocess, prissättning och hur din egen personlighet påverkar resultatet. Mats-Eric Nilsson berättar om hur den fejkade industrimatens gynnas trots att alla hyllar det småskaliga och närproducerade. En nästan självklar gäst är Carl Jan Granqvist, professor och skapare av Grythyttan. Han kommer att beskriva hur det går till att utveckla ett måltidsspråk. Johan Ununger, vd

Saltå Kvarn berättar hur man genom engagemang, aktivism och sociala medier skapar starka varumärken. Ja, det är bara några i raden av alla seminarier som anknyter till årets tema. Naturligtvis bjuder Særimner på ett stort antal branschseminarier också, alla med spännande innehåll. Eldrimners kända experter Michel Lepage, Christèle Droz Vincent, Jürgen Körber, Manfred Enoksson, Leif Lynum med flera håller i trådarna.

SÄRSKILT GLÄDJANDE ÄR DET att i år kan Eldrimner välkomna professor Marie-Christine Montel från det franska forskningsinstitutet INRA (Institut National de Recherche Agronomique). INRA är världsledande inom jordbruksforskning och temat för föreläsningen är: Fördelar och risker med ostar tillverkade på obehandlad mjölk.

BRANSCHTRÄFFARNA ÄR VIKTIGA forum för att påverka Eldrimners kommande arbete. Denna gång utgår arbetet från ett huvudtema: Möjligheterna för mathantverkare att skilja ut sina produkter på marknaden.

En av höjdpunkterna under Særimner är naturligtvis SM i mathantverk. Att delta i SM och få medalj för sina produkter har blivit ett allt viktigare säljvapen för mathantverkare. Medaljregnet faller som vanligt under galamiddagen på onsdagskvällen.

TEXT: Inez Backlund

SM i Mathantverk 2010

hålls – som tidigare annonserats – under Særimner den 12-14 oktober på Frösö Park.

BEDÖMNINGARNA ÄR DEN 12 OKTOBER, prisutdelningen sker vid Mathantverksgalan den 13 oktober och det viktiga och intressanta seminariet "Hur bedömdes produkterna?" är på morgonen den 14 oktober. Under seminariet har tävlande företagare och andra nyfikna producenter möjlighet att lyssna på juryordförandens resonemang kring de bedömda produkterna. Seminariet tydliggör ett av tävlingens viktigaste syften: att hjälpa mathantverkarna med utveckling av sina produkter och sitt hantverk. Nytt för i år är att ni redan nu kan se vilka kriterier juryn går efter när de bedömer produkterna. Alla bedömningskriterier finns på Eldrimners hemsida, www.eldrimner.com, under SM i Mathantverk och Bedömningskriterier.

INFÖR ÅRETS TÄVLING HAR VI INFÖRT TVÅ NYA KLASSER: Smör och Inlagd fisk. Den senare har brutits ur klassen Gravad och inlagd fisk, för att jämförelser mellan olika produkter ska bli lättare. Klassen Marmeladkonfekt har bytt namn till Övrig hantverkskonfekt, där numer all hantverkskonfekt förutom hantverkschoklad ingår. På hemsidan, under Kategorier

och klasser, finns förtydliganden om vilka produkter som ingår i varje klass.

OGH TILL SIST KAN VI STOLT

MEDDELA att vi i år har två nya juryordföranden med: Christina Möller (fisk) och Christina Fernlund (bröd). En längre presentation av dessa kommer att finnas på hemsidan inom kort. Anmälan till SM i Mathantverk kan göras på talongen som skickades ut i början av maj, alternativt på hemsidan. Sista anmälningsdatum är 7 september.

OM NI HAR FRÅGOR KRING SM I MATHANTVERK 2010, kontakta

Tävlingsledningen:
Karin Hillström, karin.hillstrom@eldrimner.com, 063-14 63 12
eller Birgitta Sundin, birgitta@eldrimner.com, 063-14 60 54.



"Med fisk på menyen!"



Deltakerne fikk forskjellige oppgaver fra filetering, rensing av kamskjell og farselagin.



I mitten av januari genomfördes den andra och sista träffen med ungdomar på restaurangprogrammet i Strömsund, Levanger och Bjugn. De fick då delta på ett Mathantverksläger.

TEXT: Anna Berglund/Kersti Monsen FOTO: Kersti Monsen

Användning av fisk i förädlingsföretag och på restauranger eller catering var temat då 11 motiverade deltagare deltog på kursen "Med fisk på menyen!", 1-2 februari 2010. Deltagarna kom från restauranger, krogar och hotell eller företag som jobbade med inlandsfisk på andra sätt. Både Jämtlands län och Nord- och Sør-Trøndelag var representerade. Kursen genomfördes under kunnig ledning av Svein Magnus Gjønvik, kock och restaurangchef på Matakademiet i Trondheim.

Det var en innehållsrik kurs med teori och praktik både från att arbeta med olika förädlingsmetoder som rökning, gravning, marinering och fiskfärsprodukter samt att laga till fiskmenyer och diskutera prissättning m.m. Under första dagen tillagades maträtter med fisk. Nästa dag gick man genom förädlingsmetoder och pratade om prissättning och hur stor andel av priset som olika delar i måltiden brukar utgöra, samt att komponera menyer och presentera råvaror och ursprung i meny.

Utdrag ur kursanteckningarna:

Menysetting

Salgs, troverdighet, kvalitetsprodukt, bruk det lokale – dette er gode stikkord for å lykkes.

Bruk heller få råvarer enn for mange,

kreative sammensetning av råvarer på menyen.

Sammensetning av menyen/er:

- Få mer kunnskap om ulike råvarer og prosesser (konserveringsmetoder).
- Benytt råvarer i ulike varianter, gir økt merverdi.
- La menyen gjenspeile årstider. Bruk eget språk. Fortell historien. Beskriv råvarens opprinnelse, regionen, gården, vannet, produsent.

Menyer:

- Varmrøkt fjellørret med pressede mandelpotet, hvitvins syltet (sider, syrgress) kantareller og multesaus. (creamfraise og multer).
 - Grillet sjøkreps med hvitløk og urte smør. Servert med hjemmelaget brød og multesaus.
 - Kremet fiskesuppe av fjellfisk med sovas terninger. Suovas basert på lokal rein, en samisk delikatesse av lettrøkt rein (lår) setter sitt særpreg på suppen.
 - Røkt fjellfisk, gulrøtter og purreløk
 - Kremet fiskesuppe med let kokte hjorteterninger.
 - Røkt laks og kamskjell, gulrot og purreløk.
- Arrangøren ble oppfordret på et oppfølgende kurs men da med "Vilt på menyen!"

Praktikutbyte

MELLAN TRØNDELAG – JÄMTLAND/HÄRJEDALEN

Söka Gammalt – Skapa Nytt arrangerar utbyten för mathantverkare och blivande mathantverkare som vill åka till Trøndelag (eller för trönder – som vill åka till Jämtland/Härjedalen) och praktisera hos en mathantverkare. Kontakta Anna Berglund, så ska vi försöka hitta en praktikplats som passar dig. Nyvallens Fäbod i Härjedalen, har anmält att de gärna tar emot praktikanter. Där handlar det om fäbodost, smör och traditionell mat.

Kommande program

PROGRAMMET RIKTAR SIG TILL VÅRA MÅLGRUPPER I JÄMTLANDS LÄN SAMT NORD- OCH SÖRTRÖNDELÄG.

- 17 juni Internationell Brödstuga**
Plats: Hegragården och Nyhedens skola i Krokoms
Tillsammans med Krokoms Internationella förening och internationella gäster från Norge bakar vi bröd från olika kulturer. Kvällen avslutas med en brödbuffé och middag på Hegragården i Dvårsätt kl 18.
Pris: 100 kr inkl.moms
Man kan delta i hela programmet eller enbart på middag med brödbuffén. Priset är lika. Begränsat antal platser till hela programmet. Extra platser finns till buffén 17 juni.
Anmälan: senast 15 juni.
- 29-31 juli Tröndersk matfestival**
En stor matmässa i Trondheim. Arrangeras under Olavsfestdagene som håller på i en vecka med historisk marknad, jazz, rock, pilgrimsaktiviteter, kurser och mycket annat.
Ingen gemensam resa planeras. Tröndersk matfestival är en marknad/mässa och innehåller serveringar, workshops, och massor av mat från Tröndelag och andra regioner.
www.oimat.no/trondersk-matfestival, www.olavsfestdagene.no/
- 24-26 augusti Studieresa Mat i Rörosområdet – traditioner och förädling**
I Rörosområdet besöker vi olika matproducenter och tar del av samarbeten mellan producenter och andra aktörer i två olika bygder. Vi får en presentation om föreningen Rörosmat, som är ett etablerat sällsamarbete mellan olika producenter. Söder om Röros finns en liten bygd Vingelen som vi också besöker och som har ett välutvecklat bygdesamarbete. Där finns företaget Vingelen kött – ett samarbete om förädlingslokal mellan fyra köttproducenter. Prelimärt program innehåller: spekemat, ystning, bröd, takkebakst, flatbröd, örter, och fisk samt en kock-workshop i Röros där vi använder förädlad fisk och kött i menyer.
24 aug avresa från Ås kl 8.00. Samling vid växthuset. Lunch och samling med norska deltagare i Röros. Deltagare kan ansluta längs vägen, vi åker via Funäsdalen.
26 aug hemresa. Åter till Ås ca kl 20.
Pris: 1300 kr exkl. moms. **Sista anmälningdag: 16 augusti**
Utförligt program kommer på www.sgsn.se
- 17-18 september Höstfestival Bondens marked på Levanger i Nordtröndelag**
Samarbete mellan svenska och norska föreningar. Den som vill åka dit som besökare: Läs mer på : www.bondensmarked.no/Levanger
- 21-22 september Mat på Mære**
Ingen gemensam resa planeras. Program kommer på www.maeremat.no
- INFORMATION OCH ANMÄLAN: Anna Berglund, 063-14 60 63, anna@eldrimner.com
Anna har semester i juli så passa på innan eller efter. GLAD SOMMAR!

RAPPORTER OCH FILMER

Öl och dricka – dryckestillverkning i Jämtland/Härjedalen. Pris: 150 SEK

Det finns ett begränsat lager av andra filmer och rapporter som dokumenterar traditionell ystning, rökning, tunnbrödbakning i Jämtlands län och i Tröndelag. Kontakta Anna Berglund om du är intresserad av dem.

KOMMANDE RAPPORTER

Rapport om Jordkällare

Rapport om Sydsamiskt mathantverk



PROJEKTLEDARE:

Anna Berglund

063-14 60 63

anna@eldrimner.com

www.sgsn.se

I mitten av april åkte 20 personer från Tröndelag och Jämtland till Danmark för att titta på mikrobryggerier. Trots att resan blev lite naggad i kanten av inställda flyg p.g.a. vulkanen på Island, lyckades vi med buss, båt och tåg samla både norska och svenska deltagare till fyra dagars studiebesök, kurs och diskussioner om ölbrygning och ölsorter.

TEXT: Anna Berglund, FOTO: Per Kölster

Nørrebro Bryghus

Inne i centrala Köpenhamn besökte vi Nørrebro Bryghus som har bryggeri och restaurang i samma byggnad. Några dagar innan vi kom hade de fått två guldmedaljer och ett silver i den amerikanska tävlingen World Beer Cup 2010 i Chicago. Företagets målsättning är att – citat:

"... ge enastående smakupplevelser och utvidga kunskapen och lusten att dricka ett spännande handbryggt öl – med andra ord höja och utveckla dansk ölkultur."

Kasper Larsen visade oss bryggeriet och lagret och presenterade flera ölsorter.

"Vi brygger både klassiska och innovativa ölsorter. Vi gör experimenten i full skala, vi har inget litet bryggeri endast för utveckling. Om någon frågar efter våra recept lämnar vi ut dem, för det är ändå nästan omöjligt att göra ett exakt likadant öl i ett annat bryggeri."

Att lagra öl på fat från vintillverkning eller whiskey verkar vara en trend bland mikrobryggarna. På Nørrebro lagrar man t.ex. belgisk trippel på sauterne-fat och belgisk krieg på pinot noir-fat. De hade även ett par badger med braggot, en blandning mellan mjöd och öl på chardonnay-fat.

www.noerrebrobryghus.dk

Eckfat Nørrebro Bryghus



Mikkeller

Mikkel Borg Bjergsø är ölbryggaren utan bryggeri. Från början var de två hembryggare som började brygga öl tillsammans år 2003.

"Vi började med ölsatser med maltsirap och fick hålla ut första försöket, efter tredje försöket med extrakt gav vi upp och började brygga på riktigt. Vi hade en ambition om att kлона goda ölsorter och göra ännu bättre öl. Vi började göra extrema öl och testade gränser med vildjäst, starka stouts, extrema IPA m.m. We wanted to go wild."

Snart insåg de att de ville sälja sitt öl utan att investera i ett bryggeri. På kort tid blev de duktiga och deras experimentella öl blev eftertraktat både i Danmark och i USA. Idag har den ena kompanjonen slutat i företaget och Mikkel är kvar. Han har hjälp av en person som sköter marknadsföring, lager och försäljning.

"Jag har flera olika designers som hjälper mig med etiketter och design. Jag får anpassa mig till de flaskor och etiketter som bryggerierna har", berättar Mikkel om den ovanliga affärsidén. Mikkel brygger på några bryggerier i Danmark, England, Belgien och USA. I Norge har han varit hos Nøgne Ø.

Att utbilda kunderna att lära sig mer om sensorik, öl, humle och malt är en av mina idéer. Därför har jag gjort serien Single Hop (hop = humle). Den har blivit väldigt uppskattad, jag får mycket feedback för det i min blogg. Även Mikkel har lagrat öl på ekfat från vin eller whiskeytillverkning. Exempel på ölsorter:

Devine Rebel. Bryggdes med Brew Dog i England. En Barley Wine med humlen Nelson. Har lagrats i skotska whiskeytunnor. 13% alkohol. Brew Dog säljer ölet. Mikkeller köper in en mindre mängd. En del av det ölet går direkt till USA.

Beer Geek Breakfast. Bourbon edition. Lagrat på bourbon-fat i 3 månader. Kaffe ingår i bryggningen. Kaffesorten är utvald av Riccos Butik och Kaffebar och



kommer från Vietnam och har förädlats genom att de hela kaffebönorna har passerat matsmältningssystemet hos ett litet vesseldjur. Under fatlagringen ökar alkoholhalten med 3%.

Black. Ett av Mikkellers starkaste öl, 19-20%. Jäser om det med socker. Har lagrats 4 månader på Scotch Islay-fat.

Its alive. Vildjäst, Brettanomyces ger ölet ny karaktär hela tiden.

År 2007 fick Mikkeller utmärkelsen Årets Bryggeri i Danmark och både 2007 och 2008 har de legat på den internationella listan RateBeer.com
<http://mikkeller.dk>

– We wanted to go wild.

MIKKELLER

Amager Bryghus

"Det är julölet som får oss att överleva", inleder Mårten på Amager Bryghus.

Vi är strax utanför Köpenhamn och Mårten berättar att man måste ha dels produkter som köps av många och dels intressanta smala produkter. Vi får titta på etiketteringsmaskinen, en sådan kostar ca 40 000 DK som ny. Amager lagrar några ölsorter på ekfat från t.ex. Calvados och Bourdeaux-fat under 6 månader upp till 2 år.

"Vi kan använda ekfaten 2 gånger, sedan säljer vi dem. Det ölet tappar vi på 33 cl flaskor med champagnekork."

Mårten berättar om att rätt utrustning kan spara tid. Den nyaste investeringen är en ny automatisk tappningsanläggning som kan ta 1460 flaskor/timme. Bryggkaret, en stor kokgryta, har timer så att den börjar värma upp vatten tidigt på morgonen och inmäsningen kan starta när bryggaren anländer. För några år sedan köpte de en ny maltkross, vilken även den besparar mycket tid.

"Mikrobryggerierna agerar inom en bransch där man är van vid stora volymer, så när vi beställer emballage fick vi ta hem 10 000 kartonger, för att få vettigt



Mikkeller ölsorter



I mälteriet på Fuglebjerg Gård finns mältkar (en mjölkttank), groddningsbädd och torkbädd. "Jag får bra utbyte av egen malt", säger Per. "Det blir högre alkoholhalt."



Amager Bryggeri

pris. Kapsyler fick vi hem 2,5 års förbrukning av. Det är bra att ha lager som rymmer även sådana saker.

Amager Bryghus omsätter 2,5 MDK per år, har 4 personer som arbetar deltid och brygger 3 gånger per vecka. Mårten arbetar 60 timmar per vecka. Lönsamheten är ca 4% på flasköl och 20% på fatöl.

Vad tror du sker i framtiden?

"Då konkurrerar vi mikrobryggerier

mer på kvalitet än på nyhetsvärde", avslutar Mårten.

www.amagerbryghus.dk/

Fuglebjerg Gaard

På Fuglebjerg Gård finns kafé, bageri, handelsträdgård, äppelodling, bryggeri, humleodling och mälteri och man säljer kurser och andra tjänster. Vi tillbringade en hel dag där med kurs och besökte de

öl-anknutna anläggningarna.

"Vi säljer en historia. Men utan aktiviteter har vi ingen historia" inledde Per. Han drivs av tanken att kunna producera alla led i öltillverkningen, men har för tillfället gett upp att odla kornet själv.

"Jag köper både modernare och gamla kornsorser från bland annat Aurion. Bland gamla kornsorser är det vissa som ämnar sig bra till malt."

De gör olika ölsorter och tappar de flesta i 75 cl flaskor med champagnekork och priserna är 75-120 DK per flaska. Det finns retursystem på 75 cl flaskorna i Danmark. Flaskorna kostar ca 3 kr/st, proppen 80 öre, hättan 60 öre och etiketterna 3 kr/st. De brygger ca 25 gånger per år.

Mälteriet är inrymt i ett vindsutrymme och har ett blötlägningskar, en bädd för groddning och en bädd för torkning. I en sorts ugn rostar malten vid olika temperaturer till olika sorters malt i säckar. De gör även rökt malt av alspån och kallröker malten. De säljer ingen malt. I vissa sorter använder per örter i ölet.

"Man kan utesluta humle i öl, men kunderna är så ovana vid ej humlat öl att det är svårt att sälja."

www.fuglebjerggaard.dk

Ölbryggningkurs i Klövsjö

Sju personer deltog på Ölbryggningkursen i Klövsjö i början av mars hos Jan Zakrisson. Vi bryggde dels en belgisk ale och dels en rökig XXX. Det praktiska genomfördes på Klövsjö Gårdsbryggeri och teorin och en ölprovning höll vi till med på Fjällfotens pensionat. Hela kursreferatet finns på www.sgsn.se/Referat.

Här följer några tips och råd som Jan förmedlade:

Inmäskningstemperatur: Ju högre temperatur, desto mer av maldextrin och mer av ojäsbara sockerarter ger sötare, alkoholsvagare öl. Lägre temperatur ger mer av jäsbara sockerarter och ett torrare, alkoholstarkare öl. Medelväg är ca 65°C. **Malt:** Oftast av korn, men vetemalt och andra extraktgivare som majs och ris förekommer. Det hela kornet blötlägg, får gro och torkas och rostar. Pilsnermalt är ljusst rostat. Chokladmalt är hårt rostat och har väldigt lite maltsocker kvar, den bör blandas med andra maltsorter. När malten krossas bör det

inte krossas för fint. Då kan det bildas mjöl som tätar silen och det rinner genom för sakta när vörten skiljs ut, men man bör heller inte laka genom för fort.



Vi tittar och smakar på olika sorters malt.

Lakning: Lakvattnet som tillsätts är 50°C till 70°C. Ingen omrörning. Det ger grumlighet. Vi vill ha en fin filterbädd. Vi mäter sockerhalten när vi mäskar ut.

Humle: Humle mäts i Bitterunits, BU. De flesta öl har 15-50 BU. Man blandar ofta olika sorter.

Kylning: Vi kylar med en kylspiral som kopplas till kallvattnet. Det tar ca 1-1,5 timme. Man kan även kyla vörten genom en plattkylare. Det går på några minuter men då måste ölet stanna och sjunka innan - lakbäddsvila - och det tar ca 40 minuter. Efter kylningen kan man sila stamvörten, för att få bort humlerester, genom en silduk som steriliseras genom kokning.

Hygien: Efter kokning och tillsatt humle är det extra noga med hygien. Då kommer ölet inte att hettas upp igen. Mikroorganismer som tillförs kan dels störa jäsningen och processen så att kvalitén försämras och dels bidra till en hälsokadlig produkt. Kylslang, kylspiral och alla andra redskap och kärl måste steriliseras innan användning. Plattkylaren och tillhörande slang rengörs med syradisk. Rengöringsmedel och syradisk måste sköljas bort noga. Vid sköljning så är det viktigt att vattnet är rent.

Jäst: Efter ca en veckas jäsning kan man skörda jästen och återanvända den vid senare bryggning.



Öchslemätare används för att mäta sockerhalten. Sötvörten som lakas ur var ca 80 Ö i början och ca 20 Ö i slutet. Då blev hela blandningen 50 Ö. Vörten kyls i mätaglas till +20°C eftersom Öchslemätaren är kalibrerad vid +20°C. Denna gång var det Peter Windstedt som gjorde mätningen.



Silningen är ett av de sista momenten under en ölbryggning. Humlen och eventuella proteinrester silas bort. Därefter tillsätts jästen.

KOMMANDE program

ELDRIMNERS aktiviteter

Eldrimner erbjuder inspirerande resor och kurser som förmedlar viktig kunskap och skaparglädje till mathantverkare och blivande mathantverkare i hela landet. Kurserna 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 genomförs 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 kurserna. Varje kursdag kostar 500-750 kronor (+ 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 anmälningsdatum kommer att debiteras. Eldrimner förbehåller sig även rätten att ställa in aktiviteten om det vid anmälningsstidens slut är för få anmälda.

» **ANMÄLAN** sker i första hand till **Bengt-Åke Nässén 063-14 60 45, bengt-ake@eldrimner.com eller till Christina Hedin 063-14 60 33, christina@eldrimner.com**

Alla priser är exklusive moms.

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!

STUDIERESA MED TEMA rågbröd i Alperna

sön-fre 22-27 augusti

Välkommen till en resa med temat Rågbröd i Alperna!

Under resan kommer vi att göra studiebesök på olika bagerier, där vi tittar och lär oss om traditionella rågbröd men också får möjlighet att baka bröd två gånger. Vi kommer att besöka gårdar som både producerar spannmål och sedan bakar på det. Området vi kommer att resa i sträcker sig över Schweiz och norra Italien (Sydtyrolen).

Under dessa dagar kommer vi bland annat att besöka den ekologiska gården Coms i Kanton Graubünden. Över fjäll och dalar fortsätter resan vidare östöver. I dalen Val Müstair i östra Kanton Graubünden kommer vi bl.a. att få en visning av den restaurerade kvarnen Muglin Mall i Santa Maria, samt pröva på att baka traditionellt rågbröd. Detta leds av kulturförmedlaren Hannelore Cueni. I Sydtyrolen kommer vi att besöka bageriet Schuster i Laatsch och bageriet Riedl i Glums, där det traditionella rågbrödet *Ur-Paarl* produceras.

Ändringar i programmet kan förekomma.

Avresa sker söndagen den 22 augusti från Stockholm Arlanda, kl. 06.15. Vi landar i Genève kl. 10.35. Hemresa sker fredagen den 27 augusti från Innsbruck kl. 07.50. Kl. 14.00 är vi tillbaka i Stockholm, Arlanda.

Alla måltider ingår i resan.

Anmälan och kostnad

Kostnaden för resan är 7000 kr (+ moms). Resan är därmed subventionerad med ca 50%. I resan ingår resa med flyg, fem övernattningar (söndag-fredag) i dubbel- eller flerbäddsrum, studiebesök, måltider samt transport i chartrad buss.

Observera att i priset ingår ej anslutningsresa till och från Arlanda.

Anmälan skall ske senast den 30 juni till Bengt-Åke Nässén, 063-14 60 45, bengt-ake@eldrimner.com. Maximalt antal deltagare är 23 personer. **Anmälan är bindande.**

Har du frågor om resan kontakta Karin Hillström, 063-14 63 12, karin.hillstrom@eldrimner.com.

INSPIRATIONS DAGAR I

bröd MED STUDIEBESÖK

ons-tor 29-30/9, Västkusten

I slutet på september kan du som vill lära dig mer om bröd och bakning följa med på en inspirerande resa på västkusten. Vi kommer att besöka bagerier, en kvarn men också en odlare som är specialiserad på gamla sädeslag. Vi kommer att besöka Alvar Ivar och Cum Pane i Göteborg, Västgötarna utanför Trollhättan och Lögens Kvarn utanför Lysekil. Vi kommer även att besöka Lyckans Stenugnsbageri där vi kommer att få pröva på att baka surdegbröd.

Inspirationsdagarna vänder sig till dig som när tankar och funderingar på en fram-

tid som hantverksbagare. Här får du chansen att ställa frågor och hämta kunskap och inspiration.

Anmälan och kostnad

Kursen kostar 1500 kr (+ moms). Detta inkluderar transport med minibuss under resan, boende, besök, frukost, lunch och middag. Max antal deltagare är 14 personer och minimiantalet är 8 personer. Anmälan skall ske senast den 30 augusti till Bengt-Åke Nässén.

Eldrimners olika kurser och aktiviteter – ÖVERSIKT

Eldrimner håller ett antal kurser varje år. Många kurser återkommer och andra kurser arrangeras endast vid enstaka tillfällen. Kurserna arrangeras inom områdena mejeri, bageri, charkuteri, fiskförädling och bär & grönsaksförädling. Nedan följer de olika typer av kurser Eldrimner erbjuder.

Mathantverk för nystartare, grundutbildning i hantverksmässig livsmedelsförädling

En fem veckor lång utbildning varav två praktiska veckor med mathantverk. Resterande tre veckor är teoretiska med ekonomi, kemi och mikrobiologi, livsmedelslagstiftning, lokalbyggnation och marknadsföring på schemat.

Nybörjarkurs, 2 dagar

En kort kurs med erfarna, diplomerade mathantverkare som kursledare. Teori och praktik sammanvävda med tonvikten på de praktiska momenten. Nybörjarkurserna riktar sig till dem som inte har någon tidigare erfarenhet.

Grundkurs

En fem dagars kurs med teori och praktik. Kursledare är svenska eller utländska experter med lång erfarenhet och gedigen utbildning. Inget krav på tidigare kunskap eller erfarenhet.

Fördjupning

En påbyggnadsutbildning för de som har gått grundkursen. Kursen kan vara två till fyra dagar och specialiserar sig inom ett område, exempelvis värmebehandlade charkprodukter eller mjuka osttyper och blåmögelpastor. Teori och praktik varvas på kursen.

Specialkurser

En del kurser bygger inte direkt på grundkurserna, utan är specialiserade inom ett specifikt område, exempelvis glass, choklad eller svenska hårdostar. Förkunskapskraven varierar beroende på vilken kurs det handlar om.

Ystning för garvade ystare

Inom ystning finns en teoretisk kurs för dem som har ystat länge och som har gått både grundkurs och fördjupningskurs.

Inspirationsdagar med studiebesök

En resa med studiebesök hos några olika mathantverkare i Sverige. Hos minst en företagare hålls en minikurs eller demonstration av tillverkningen.

Mathantverksdagar

Träffar runt om i Sverige med information om Eldrimner och rådgivning av erfarna företagare.

Studieresor

Sist men inte minst arrangerar Eldrimner studieresor till andra länder i Europa för att få inspiration från länder där mathantverket är spritt och en självklar del av matillverkningen.



FOTO: Ola Svårdhagen

ÅRETS SISTA mathantverksdagar

VI HAR NU GENOMFÖRT 13 Mathantverksdagar med tackning över 14 län och tar en paus över sommaren. Vi startar upp igen i slutet av augusti och planerar att besöka övriga regioner enligt förslaget här bredvid.

Programmet för dessa dagar ligger mellan klockan 10–16 och vänder sig till er som arbetar som mathantverkare, till er som är nyfikna på och funderar på att starta inom denna framtidsbransch samt till er som arbetar inom en organisation eller ett nätverk med anknytning till mathantverket. Vi börjar dagen med en mat-

hantverksfika, presenterat av Eldrimners medverkande rådgivare. Efter ett informationspass med nyheter från Eldrimner blir det diskussion branschvis om vad som behövs för att tillgodose mathantverkarnas behov och hur vi kan samverka med regionerna. Smaklustkartboken på nätet presenteras innan det avslutningsvis blir rådgivning inom chark, mejeri, bageri samt bär & grönsaker m.m. Inbjudan skickas till alla som finns i Eldrimners register i respektive region inför varje träff samt läggs även på vår hemsida. Givetvis är du väl-

kommen att besöka en Mathantverksdag i en annan region än din egen om det skulle passa bättre! Det kostar inget att delta men lunchen betalas av var och en.

KOMMANDE MATHANTVERKSDAGAR

8/9 Dalarna: Wälstedts Lantbruk, Dala-Floda

9/9 Blekinge: Café Sött & Salt, Kristianopel

10/9 Kalmar/Jönköpings län: Låxbo Lantkök, Södra Vi

14/9 Norrbotten: Sörby Turism & Konferens, Gunnarsbyn

15/9 Västmanland: Sättra Brunn, Sala

16/9 Jämtlands län: Fävikens Magasinet, Järpen

För mer information kontakta:
Karin Lübeck 063-14 61 08
karin.lubeck@eldrimner.com

PÅ GÅNG

BRÖDKURS med tema levain

Denna kurs är en fördjupningskurs för dig som har kuskaper om surdeg och surdegsbakning men vill lära dig mer om Levain. Kursen hålls av Cyrille Martin, som i vanliga fall undervisar på Academie de Lyon i Frankrike. Kursen skulle ha hållits i april men var tvungen att ställas in pga vulkanutbrottet på Island. Vi återkommer om datum.



Cyrille Martin

NYA KURSER 2010!

Eldrimner startar med kortare – 2- dagars – nybörjarkurser med våra erfarna, diplomerade mathantverkare som lärare. Vi vänder oss i första hand till nybörjare och kurserna kommer att arrangeras på olika platser i Sverige. Nybörjarkurs i bakning kommer att erbjudas senare i höst.

NYBÖRJARKURSER

CHARK 28–29/8 i Gällivare

Välkommen till premiären för Eldrimners nybörjarkurser i chark med våra erfarna, diplomerade företagare. Nybörjarkurserna är praktiska introduktioner och vänder sig till er som inte har någon tidigare erfarenhet av charkförädling, eller möjligtvis har experimenterat lite hemma. Här får du veta mer om hantverksmässig charkförädling av kvalitetsprodukter utan onödiga tillsatser. Kursen arrangeras i samarbete med Ävki – Centrum för samisk näringslivsutveckling och är öppen för alla intresserade. Exakt lokal för kursen kommer att meddelas på vår hemsida www.eldrimner.com under rubriken ”Kurser och studieresor” så snart det är klart. Det blir i eller nära Gällivare.

Innehåll

Kursens övergripande tema blir att lära

sig tillverka korv och det blir en stor del praktiskt arbete där alla får prova på. Det kommer främst att handla om korvar som ska värmebehandlas, vilket kan göras på en rad olika sätt, som varmrökning eller i vattenbad. En variant som vi kommer att tillverka är färskkorv som steks eller grillas rå. Praktiken varvas med teoretiska inslag om t.ex. hygien, onda och goda bakterier, val av råvaror, vakuumsaltning och hur charkvaror får hållbarhet. Alla principer för charktillverkning är desamma oavsett vilka köttslag som används. Under kursen kommer vi t.ex. jobba med ren- och älgkött.

Lärare

Sören Lundgren med företaget Gårdscharken har stor erfarenhet av att tillverka en rad olika typer av charkvaror. Han har även lärt

ut sina kunskaper till en lång rad charkuterier och sitter med i tävlingsrådet för SM i Mathantverk. Sören har också värdefull erfarenhet av att utforma och bygga lokaler eftersom han hunnit bygga två charkuterier på sin gård.

Anmälan och kostnad

Kursen kostar 1000 kr exklusive moms. Lunch och fika ingår. Din anmälan behövs senast 30 juli. Begränsat antal platser.

Boende

Ordnas och betalas av deltagarna själva. Så snart kurslokalen är fastställd kommer tips på boende finnas på vår hemsida www.eldrimner.com, under rubriken ”Kurser och studieresor”; se kursinbjudan chark.

YSTNING 25-26/10, Hagelstads Gårdsmejeri, Öland

Välkomna till Eldrimners nybörjarkurs i ystning med vår erfarna, diplomerade gårdsmejerist Annika Schrewelius. Vi vänder oss här till er som inte har någon tidigare ystningserfarenhet eller kanske möjligtvis har provat lite hemma i köket och som vill veta mer om hantverksmässig ystning på gårdsnivå.

Hos Annika – medlem i Eldrimners branschråd – på Hagelstads Gårdsmejeri ystar vi på getmjölk och får följa en yst-

ning av lactique (syrad färskost) samt en pressad ost. Vi preparerar också syrakultur. Teori och praktik integreras. Kursmaterial ingår. (Info och vägbeskrivning se www.hagelstad.se)

Anmälan och kostnad

Kurserna kostar 1000 kr (+ moms) och då ingår fika samt lunch. Vi vill ha din anmälan senast 4 oktober. Max antal deltagare är 12 och minimum 8.

Boende

Ordnas av deltagarna själva. Tips på boende finns på vår hemsida www.eldrimner.com under rubriken ”Kurser och studieresor”; se kursinbjudan ystning.



BÄRFÖRÄDLING, DRICKER tis–ons 2-3/11, Örtagård Öst, Kälarne, Jämtland

Eldrimners nybörjarkurser med erfarna, diplomerade företagare är ett nytt koncept som nu dras igång även inom bärförädling. Kursen vänder sig till dig som saknar eller endast har lite erfarenhet sedan tidigare.

Jan-Anders Jarebrand driver tillsammans med sin bror företaget Örtagård Öst där en mångfald av produkter skapas utifrån gårdens och traktens råvaror. Under denna nybörjarkurs visar Jan-Anders hur man

med hjälp av pastörisering gör hållbara bärdrycker utan onödiga konserveringsmedel. Du får vara med om att pressa bär och lära dig att framställa drycker så som nektar, saft och jos. Ni kommer att tala om principerna för hållbarhet, olika typer av förpackningar, att lägga upp en effektiv produktion och att göra kvalitetsprodukter med god smak.

Anmälan och kostnad

Kursen kostar 1000 kr (+ moms). Fika och lunch ingår varje dag. Vi vill ha din anmälan senast 12 oktober. Vi tar emot minst 8 och max 16 deltagare.

Boende

Boende ordnas av deltagarna själva. Tips på boenden samt vägbeskrivning finns på vår hemsida www.eldrimner.com, i kursinbjudan bärdrycker.

MATHANTVERK för nystartare

GRUNDUTBILDNING I HANTVERKSMÄSSIG LIVSMEDELSFÖRÄDLING

start 13 september – avslutning 3 december, Eldrimner, Rösta i Ås



FOTO: Jan Pontho och Eldrimner

Eldrimner har under många år utvecklat en grundutbildning för nystartare i mathantverk. Den är specialdesignad för dig som vill börja förädla gårdens eller bygdens råvaror. Det kan handla om ost, chark, bröd, fiskprodukter, marmelad, grönsaksinläggningar med mera.

Kursen hjälper dig i ditt planeringsarbete för den kommande verksamheten och ger svar på svåra frågor kring en företagsstart.

Innehåll

Den cirka fem veckor långa utbildningen är uppdelad på tre perioder. I den ingår tre veckor

med föreläsningar, "Kursen har hjälpt mig att våga och den har gett mig inspiration och idéer som jag kommer att ta med mig."

studieresa och rapportskrivande, två veckor inom det valda mathantverksområdet och två dagar praktik på företag. Kursen avslutas med muntlig och skriftlig redovisning.

Föreläsningarna behandlar följande ämnen: Livsmedelskemi och mikrobiologi, livsmedelslagstiftning och HACCP, ekonomi, marknadsföring och försäljning, byggnader samt finansiering. Under mathantverksveckorna väljer du fördjupning inom någon av följande inriktningar:

Bär- och grönsaksförädling, bakning, ystning, chark eller fiskförädling. Den första mathantverksveckan är mer grundläggande och sker ofta i samarbete med kunniga företagare.

Under den andra veckan bjuds experter in från såväl Sverige som andra länder i Europa för att undervisa.

SÆRIMNER

Du har möjlighet att delta i Særimner – seminarier och nätverksträffar – till en reducerad kostnad av 1 000 kr. Mer information hittar du på vår hemsida.

Anmälan och information

Kostnaden för kursen är 5 400 kr, exklusive moms. Boende, måltider och resor ingår ej.

Kursen startar 13 september och avslutas 3 december 2010. Sista anmälningsdag är 6 augusti. Vill du anmäla dig eller få mer information kontakta Christina Hedin, 063-14 60 33, christina@eldrimner.com. Se även hemsidan www.eldrimner.com.

VECKA 1 (V. 37)

Teoripass 1

Vision
Vad är mathantverk?
Livsmedelskemi
Mikrobiologi
Livsmedelslagstiftning.
HACCP

VECKA 2 (V. 38)

Hantverkssteg 1

Bär- och grönsaksförädling
Bakning
Ystning
Chark
Fiskförädling
(valbara områden)

VECKA 3 (V. 45)

Teoripass 2

Ekonomi
Marknadsföring & försäljning
Byggnader
Studieresa

VECKA 4 (V. 46/47)

Hantverkssteg 2

Bär- och grönsaksförädling
Bakning
Ystning
Chark
Fiskförädling
(valbara områden)

VECKA 5 (V. 48)

Teoripass 3

Finansiering
Byggnader
Marknadsföring & försäljning
Redovisning

Praktik på företag, 2 dgr

"Stor, otrolig, samlad kunskap och erfarenhet som erbjuds."

GRÖNSAKSRESA TILL SCHWEIZ:

mjölksyrade grönsaker och andra produkter, ons-sön 20-24 oktober



Huvudmål för resan är regionen Gürbetal i närheten av Bern, i folkmun kallat "Chabisland" alltså "surkållandet". Vi kommer att träffa surkålsproducenter och andra personer som kan berätta för oss om surkålens hemligheter och om "surkållandets" historia. Vi kommer att besöka företag som tillverkar surkål, sur-rovor och andra grönsaksprodukter. Det blir bland annat besök hos en av de sista små traditionella surkålsproducenterna: Balsiger i Rümligen, en större surkållstillverkare med 7 medarbetare: Thurnen Sauerkraut i Mühlethurnen (www.thurnen-sauerkraut.ch) samt den största surkålsproducenten i Schweiz: Schöni Swissfresh/Masshard Swisskraut i

Oberbipp (www.swisskraut.ch). Vi kommer också att besöka gårdar och företag som förädlar grönsaker på andra sätt än med mjölksyrejäsnings, t.ex. BioManufaktur Grünboden i Pfaffnau (www.gruenboden.ch) som bl.a. sysslar med torkning och konservering.

Avresa sker onsdagen den 20 oktober från Stockholm Arlanda kl. 09:45 och vi är tillbaka söndagen den 24 oktober kl. 18:55.

Anmälan och kostnad

Kostnaden för resan är 6 500 kr (+ moms), och den är därmed subventionerad med ca 50 %. I priset ingår flygresan, transporter,

studiesök, övernattningsrum och måltider. **Observera att anslutningsresor till och från Arlanda inte ingår.**

Anmäl dig senast den 17 september till Bengt-Åke Nässén. Anmälan är bindande. Maximalt antal deltagare är 16 personer. Har du frågor om resan kontakta Viktoria Vestun, 063-14 60 77, viktoria@eldrimner.com.

GRUNKURS

CHARK med Jürgen Körber

mån-fre 15-19/11, Eldrimners Ateljé, Rösta i Ås

GRUNKURS I CHARK vänder sig till dig som har planer på att starta hantverksmässig charkförädling. Inga krav på speciella förkunskaper. Kursen är inriktad på mat-hantverk, vilket t.ex. innebär sortering av råvaran så att köttets naturliga egenskaper kan utnyttjas till fullo. Varje detalj av ett djur har särskilt bra användningsområden och passar till olika produkter utifrån olika slags naturliga förädlingsprocesser. Det gör att hela djuret kan tas tillvara vilket är en hederssak för hantverkscharkuterister. Vi jobbar utan onödiga tillsatser och skapar kvalitetsprodukter med unik smak och identitet. Kursen vänder sig också till dem som redan har charkkunskaper men som vill utvecklas inom hantverksmässig förädling. Även erfarna charkuterister med annan bakgrund rekommenderas att gå denna grundkurs före någon av våra fördjupningskurser. Kursen innehåller nyheter även för den rutinerade charkuteristen med "vanlig" svensk skolning.

INNEHÅLLET i grundkursen är teori om köttets egenskaper, kvalitet och sortering liksom faktorer som påverkar detta. Vi utgår från de fem produktkategorierna som alla charkprodukter kan delas in i. Under kursen varvas teori och praktisk tillverkning av produkter ur alla produktkategorierna så att kopplingen mellan teori och praktik blir tydlig. Produktgrupperna är;

- » Värmebehandlad korv, t.ex. emulgeringskorv, som falukorv eller undergruppen färskkorv "Bratwurst"
- » Produkter med värmebehandlade ingredi-

enser, t.ex. leverpastej

- » Lufttorkad korv, t.ex. olika slags salami
- » Värmebehandlade hela bitar, t.ex. kokt skinka
- » Lufttorkade hela bitar, t.ex. av skinka eller nötdetaljer

Ett mål med kursen är att lära sig säker tillverkning av flera olika produkter som deltagarna sedan kan börja producera och sälja, liksom kunskaper i hur produkterna kan utvecklas till egna varianter genom kreativ produktutveckling. Det ges även tips kring marknadsföring och presentation av produkter.

Viktiga hygienfaktorer och egenkontrollparametrar tas upp, både övergripande och för varje produktgrupp. Under kursen arbetar vi med kött från olika djurslag. Alla principer för charkförädling är desamma oavsett djurslag och kan överföras mellan dem. Tips ges på hur produkter kan varieras och justeras utifrån olika köttslag, kryddor o.s.v.

LÄRARE är Eldrimners återkommande charkexpert Jürgen Körber från Herrmannsdorfer Lantwerstättchen i Bayern. Herrmannsdorf är en storgård med hantverksmässig förädling av ekologiska kvalitetsprodukter utifrån eget koncept och varumärke. Här görs förutom chark t.ex. ost, bröd och öl för egna restauranger och butiker. Det egna slakteriet och charkuteriet har 30-talet medarbetare under Jürgen Körbers ledning. Hela kedjan från uppfödning till kund hänger tätt samman. Flera hundra olika kött- &

charkprodukter förädlas hantverksmässigt till högsta kvalitet. Jürgen är Mitzgemeister, vilket betyder att han mästare i både slakt och chark. Förutom sin stora erfarenhet från hemmaplan är Jürgen väl insatt i våra svenska förhållanden och hur man kan jobba i mycket liten skala. Han anpassar gärna kursen, produkter och innehåll till deltagarnas önskemål. Han kommer också att ta upp möjligheter inom förädling av slaktvarmt kött.

Berätta gärna vad som särskilt intresserar dig t.ex. när det gäller produkter och kött du har tillgång till när du anmäler dig till kursen. Hela kursen tolkas av vår rutinerade charktolk Susanne Jäggi.

Anmälan och kostnad

Kursen kostar 2 500kr + moms, lunch och fika ingår. Max 14 deltagare, kan ställas in vid för få anmälda. Kursen brukar bli fullteknad långt i förväg och först till kvarn gäller. Funderingar om kursinnehåll besvaras av gårdsslakt- och charkutvecklare Tobias Karlsson, 063-14 61 07, tobias@eldrimner.com.

Välkommen med din anmälan senast 15/10 till Bengt-Åke Nässén, 063-14 60 45, bengt-ake@eldrimner.com.

FÖRDJUPNINGSKURSER Efter grundkursen kan du utveckla dina kunskaper genom två olika fördjupningskurser som ges oberoende av varandra; Fördjupningskurs i Lufttorkade produkter och Fördjupningskurs i Värmebehandlade produkter, ges vanligtvis 1 gång per år under januari till mars.

TORKNING & MJÖLKSyrning

förädling av grönsaker med Lennart Pranter

mån-ons 22-24/11, kl 8.30-16.30, Eldrimner, Rösta

Lennart Pranter är livsmedelsingenjör och permakulturdesigner. Tyngdpunkten under dessa dagar kommer att ligga på torkning, men även mjölkstyrning kommer att ingå. Det blir praktiska experiment med lufttorkning, sockerlagstorkning och styrning av rivna grönsaker. Praktik varvas med teori om vatten, temperatur, luft, kvalitet samt torknings- och styrningsförlopp. Ambitionen är att alla ska förstå vad det är som händer i livsmedlen vid torkning och

mjölkstyrning för att sedan kunna utforma sina egna produkter och bygga sin egen utrustning.

Anmälan och kostnad

Kursen kostar 1 500 kr (+ moms), lunch och fika ingår. Vi kan ta emot max 15 deltagare och minimiantalet är 8. Ta gärna med någon egen råvara som du vill torka. Anmälan skall ske senast den 22 oktober 2010 till Bengt-Åke Nässén.

YSTNING

med Michel Lepage

mån-fre 13-17/9, Öland
i samarbete med Mat & Upplevelser

**mån-fre 22-26/11,
Jämtland, kl. 8.30-17**

enstaka platser kvar

Michel Lepage är en mycket kunnig och erfaren gårdsstyrningsrådgivare från södra Frankrike som under dessa dagar kommer att förmedla baskunskaper inom ystning. Varje dag innehåller en teoretisk genomgång samt en praktisk ystning. På schemat står mjölkens kemi och mikrobiologi samt tillverkning av mjuka osttyper som camembert och mjuka ostar med kittyta typ Münster, pressade osttyper, blåmögelost samt feta och mozzarella. Vi genomför även en provsmakning av olika osttyper. Det blir också en ordentlig genomgång av hur man styr ystningen och av fel som kan uppstå vid de olika tillverkningarna.

Anmälan och kostnad

Kursen kostar 2 500 kr (+ moms) och då ingår fika samt lunch. Vi tar in max 14 deltagare (12 på Öland) och minst 8. Vi vill ha din anmälan senast 23 oktober respektive 1 november. Välkommen!

SURDEGSBAKNING

med Manfred Enoksson

mån-fre 15-19/11, samling 8.30 den 15/11

För dig som vill bli eller är hantverksbagare ordnar vi en kurs om surdeg och surdegbakning. Kursledare är Manfred Enoksson, utbildad bagarmästare i Tyskland och med lång erfarenhet, idag anställd av Saltå Kvarn. Under kursen kommer du att få lära dig grunderna om surdeg och surdegbakning. Det blir bakning av ljusa bröd med vetesurdeg, olika alternativ för framställning av kuvertbröd samt kaffebröd. De

praktiska övningarna kommer även varvas med teori. Kursen kommer att hållas på Frejas Bakeri i Östersund. Frejas Bakeri öppnade 2009 och drivs av Lisbeth Lagerfelt.

Anmälan och kostnad

Kursen kostar 2 500 kr (+ moms). Fika och lunch ingår. Max antal deltagare är 12 och minimiantalet 8. Anmäl dig senast den 15 oktober till Bengt-Åke Nässén.

glasskurs

med Thorkil Boisen

tor-fre 25-26/11 kl 8.30-16.30, Eldrimner, Rösta i Ås



Thorkil Boisen är i botten biolog, men har sadlat om till glassmästare. Sedan ca 10 år tillbaka driver han "Boisens ekologiske isfabrik & kafé" på Bornholm (www.boisen-is.dk).

Denna kurs är för dig som vill börja med glasstillverkning. Thorkil kommer att lära ut hur de vanligaste glasstyperna görs, dvs. gräddglass och mjölkglass. Glasserna kommer att smaksättas med olika frukter och bär, vanilj, choklad, kaffe med mera. Vi kommer att göra glass helt utan tillsatser, men kommer också att prata om och prova t.ex. johannesbrödkärmjöl

och karragenan. Vi får även lära oss att göra sorbet av bland annat rabarber, jordgubbar och hallon. Under kursen kommer Thorkil också att prata om etableringen av en glassverksamhet.

Anmälan och kostnad

Kursen kostar 1 000 kr (+ moms), lunch och fika ingår. Vi kan ta emot max 15 deltagare och minimiantalet är 8. Ta gärna med någon egen råvara till smaksättning om du vill. Anmälan skall ske senast den 22 oktober.

NYA TAXOR

Eldrimner organiserar kursutbudet i grundkurser respektive fördjupningskurser från och med hösten 2009.

Grundkurser kostar 500 kr/dag (+ moms). Fortsättningskurser 750 kr/dag (+ moms).

eldrimner

är ett nationellt centrum för mathantverk. Eldrimner hjälper dig som är mathantverkare – i starten såväl som i utvecklingen av företaget – genom rådgivning, kurser, studieresor, utvecklingsarbete och erfarenhetsutbyte, allt för att det svenska mathantverket ska blomstra. Hos oss är företagen med och formar verksamheten.

mathantverk

är en varsam förädling, av i huvudsak lokala råvaror, i liten skala och ofta knuten till gården. Man arbetar med naturliga processer, utan onödiga tillsatser och 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.

KALENDERN

hösten 2010

- 22-27/8 Studieresa rågbröd, Tyskland
- 28-29/8 Nybörjarkurs chark, Gällivare
- 13/9-3/12 Mathantverk för nystartare
- 29-30/9 Inspirationsdagar bröd
- 12-14/10 Særtrimner
- 20-24/10 Grönsaksresa till Schweiz
- 25-26/10 Nybörjarkurs i ystning
- 2-3/11 Nybörjarkurs bärdrycker
- 15-19/11 Grundkurs chark
- 15-19/11 Grundkurs surdegbakning
- 22-24/11 Grundkurs torkning & mjölksyrning av grönsaker
- 22-26/11 Grundkurs ystning
- 25-26/11 Grundkurs glass

PÅ GÅNG:

- » Inspirationsdagar i bär- och grönsaksförädling
- » Nybörjarkurs i bröd
- » Brödkurs med tema levain

Kontakta oss på Eldrimner

KURSANMÄLNINGAR, FISKFRÅGOR

Bengt-Åke Nässén
Tel. 063-14 60 45
bengt-ake@eldrimner.com

INFORMATÖR

Mikael Karlsson
Tel. 063-14 60 49
mikael@eldrimner.com

ENTREPRENÖRSUTVEKLARE, PR

Karin Sundström
063-14 60 72
karin@eldrimner.com

LIVSMEDELSUTVEKLARE INOM BÄR/GRÖNSAKER OCH BRÖD

Viktoria Vestun
063-14 60 77
viktoria@eldrimner.com

SLAKT & CHARKUTVEKLARE

Tobias Karlsson
Tel. 063-14 61 07
tobias@eldrimner.com

NÄTKARTBOKEN & SM I MATHANTVERK

Karin Hillström
Tel. 063-14 63 12
karin.hillstrom@eldrimner.com

WEBREDAKTÖR OCH UTBILDNINGSSAMORDNARE

Christina Hedin
Tel. 063-14 60 33
christina@eldrimner.com



BESTÄLLNINGAR PUBLIKATIONER & REGISTER

Lisa Hallin
063-14 60 56
lisa@eldrimner.com

PROJEKTREDOVISNING, MATHANTVERKSDAGAR

Karin Lübeck
Tel. 063-14 61 08
karin.lubeck@eldrimner.com

YSTNINGSFRÅGOR, INFORMATÖR, SM

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

PROJEKT MATSKRÄET

Liv Ekerwald
Tel. 063-14 60 93
liv@eldrimner.com

www.eldrimner.com

Fakturaadress Eldrimner

Länsstyrelsen i Jämtlands län, Box 595, 831 27 Östersund

Bengt-Åke Nässén – ZBENNAS
Christina Hedin – ZCHRHOL
Tobias Karlsson – ZTOBKAR
Karin Sundström – ZKARSUN
Mikael Karlsson – ZMIKKAR
Birgitta Sundin – ZBIRSUN

Bodil Cornell – ZBODCOR
Karin Lübeck – ZKARLUB
Karin Hillström – ZKARHIL
Viktoria Vestun – ZVIKVES
Anna Berglund – ZANNBER
Liv Ekerwald – ZLIVEKE

ADRESSÄNDRING Du som har flyttat var vänlig meddela Lisa Hallin på Eldrimner så ändrar vi i registret och du får behålla nyhetsbladet.

BIRGITTA SUNDIN och **VIKTORIA VESTUN** kommer under resten av 2010 jobba med handböcker i ystning respektive bär- och grönsaksförädling. Det innebär att vissa av deras arbetsuppgifter nu sköts av andra på Eldrimner, till exempel: Informationsfrågor – Karin Sundström, Mikael Karlsson
Bröd – Karin Hillström

ANSLAGSTAVLAN

Gullaskravs Delikatesser (mitt i Glasriket) söker van charkuterist. För information var vänlig kontakta Kent Karlsson 073-502 98 28 eller Gith 073-512 95 44.