

Nyhetsbladet

från

Nr 2 Juni 2002



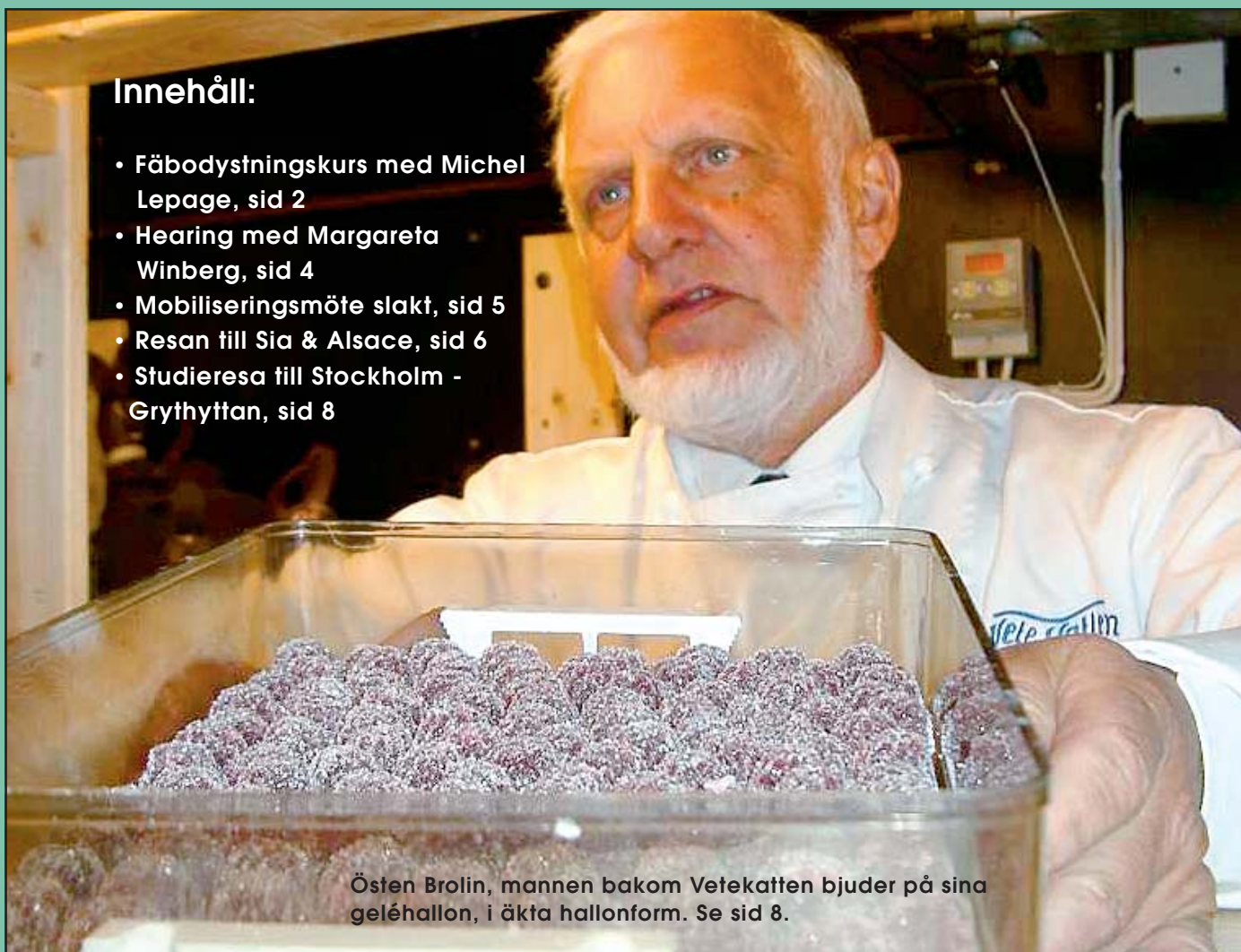
Resurscentrum för småskalig
livsmedelsförädling



Münsterost, läs mer om resan till
Sia och Alsace sid 6.

Innehåll:

- Fäbodystningskurs med Michel Lepage, sid 2
- Hearing med Margareta Winberg, sid 4
- Mobiliseringsmöte slakt, sid 5
- Resan till Sia & Alsace, sid 6
- Studieresa till Stockholm - Grythyttan, sid 8



Östen Brolin, mannen bakom Vetekatten bjuder på sina
geléhallon, i äkta hallonform. Se sid 8.

Kära läsare!

Nu kommer ett nytt nyhetsblad som skall räcka hela sommaren och en bit in på hösten.

Framtiden

Här på Eldrimner funderar vi mycket på framtiden. Vi arbetar för att kunna förverkliga det permanenta resurscentrum för småskalig livsmedelsförädling som skall ta över efter mål-1 projektet. Det känns som vi den sista tiden har tagit några steg framåt på vägen dit.

Vi har författat ett utkast om hur vi idag tänker oss att det framtida resurscentrumet skall kunna se ut (Body'n som jag skrev om i förra nyhetsbladet). En ansökan har skickats in till Jordbruksdepartementet om stöd till en förstudie för att kunna göra en verkligt genomarbetat "verksamhetsplan" och också för att genomföra ett förankringsarbete.

Vi informerar

Under den senaste tiden har vi också fått möjlighet att informera om våra idéer för olika målgrupper. Vi berättade om Eldrimner och våra tankar om framtiden under hearingen som hölls av Jordbruksdepartementet runt utredningen om "Lokal och regional livsmedelsproduktion" gjord av livsmedelsverket på uppdrag av regeringen. Den 3 juni hade Eldrimner besök av miljö- och jordbruksutskottet som var imponerade av vår verksamhet. Vi tror på ett stöd av dem framöver. Nästa steg blir att möta riksdagsledamöterna från länet. Detta hoppas vi få tillstånd direkt efter sommaren.

I nyhetsbladet

I detta nummer av Eldrimners nyhetsblad kan du läsa om ystningsresan till Sia-utställningen i Paris och till Alsace. Utställningen hette så i år Sia (Salon International de l'Agriculture). Jag skrev Sima i inbjudan eftersom den hette så förra året. Skillnaden är att då var det maskiner med också, därav detta m. Vi berättar också om våra ystnings- och hygienkurser med Michel Lepage och om spännande resor i och utanför länet.

Den 2 maj hade vi en intressant mobiliseringsträff om småskalig slakt, där vi förutsättningslöst diskuterade möjligheterna att få till mer gårdsslakt knuten till en vidareförädling. Träffen mynnade ut i att en grupp skall göra en skrivelse om hur de småskaliga producenterna ser på möjligheterna för småskalig slakt.

Mycket intressant var också matinspirationsdagen med Anna Bergenström. Både vi och hon blev otroligt inspirerade. Vi hoppas kunna arbeta mer med henne framöver. (Artikel i nästa nyhetsblad) Jag vill också berätta att vi har fått en ny medarbetare, som vi delar med projektet Mer Vård Mat, här på Eldrimner. Det är kocken Jens Larsson-Mann som tillsammans med producenter i länet skall utveckla färdiglagad mat med kvalitet. I veckan ledde han vår såskurs där de bl a gjorde en nasselpesto (recept finns med i bladet).

Aktiviteter

Vi bjuder naturligtvis också in till olika aktiviteter bl a patékurs, kurs i prissättning. De är på andra sidan sommaren så glöm inte bort dem. Vi vill också slå ett litet extra slag för grundkursen i småskalig livsmedelsförädling (se sid 15). Har du någon i din bekantskapskrets som detta skulle passa för, så prata med dem. Vi behöver fler som förädlar hantverksmässigt!

Ha en trevlig sommar
Bodil



Fäbodystning med Michel Lepage 13-14 januari 2002

Michel Lepage höll som alltid en intensiv ystningskurs. Högt tempo, ett otroligt informationsflöde. Han betonade att opastöriserad mjölk kräver noggrann hygien. Det är viktigt att man vet vad man gör och förstår att den opastöriserade mjölken lever.

Michel Lepage redogjorde för den bakterietillväxt i mjölk som kan ske vid felaktig hantering. Och hur viktigt det är att arbeta med syrakultur vid ystning. Mjölksyrakultur är en försäkring vid osttillverkning.

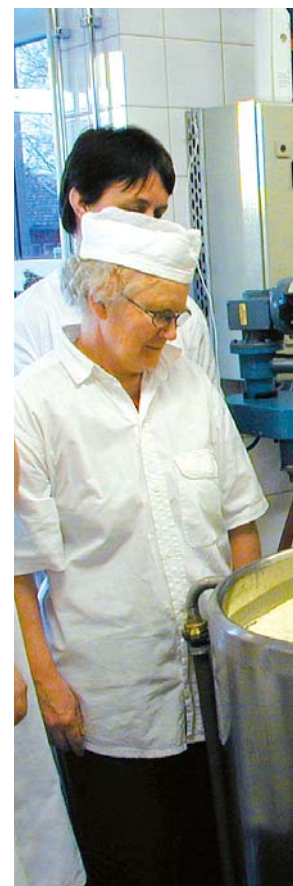
Ost som lagras i minst 2 månader får naturligt mindre bakterieinnehåll, en form av självsterilisering. Men tillsätts mjölksyrakultur vid ystningen får man en direkt bakteriehämmande effekt. Man kan själv göra en enkel test på mjölkens innehåll av syrakultur genom att ta färsk mjölk i en liten burk och förvara den vid 37°C. Är burken efter 12 tim fylld av den godaste och finaste yoghurt, utan bubblor då innehåller mjölken mycket mjölksyrabakterier. Det är dock så att införandet av mjölkmaskinen har medfört att mjölksyrabakterierna har minskat tiofaldigt i mjölken. Vi måste alltså vara herdar för de goda levande mjölksyrabakterierna.

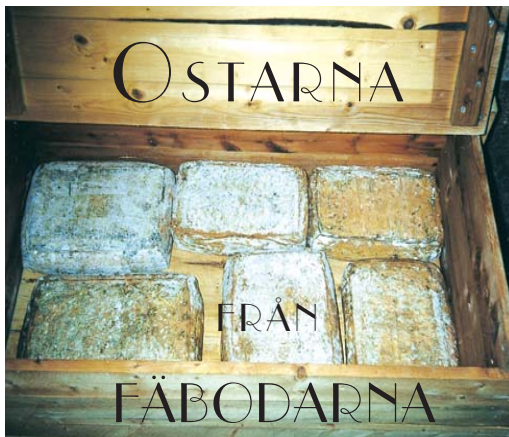
Vi kan alltså genom att hantera mjölken korrekt vid ystningen styra mjölksyrabakteriernas arbete. Syringen gör att vassle dräneras ur ostmassan och det medför konservering genom torkning.

Laboratiemässigt framställd mjölksyrakultur innehåller 11-13 "bakteriestammar". Bra mjölksyrakultur gjord på opastöriserad mjölk innehåller 40-45 "bakteriestammar". Det ger möjlighet till diversifierad smak på ostarna vilket är en styrka för gårdsproducenterna.

Michel Lepage uppmanade ystarna att göra sin egen syrakultur, det ger en annan dimension av osten för konsumenten. Dessutom är den egna syrakulturen anpassad till hygieniska miljön på gården, vilket gör att kulturen arbetar effektivare. Michel Lepage berättade också hur man gör "dotterkulturer" och att mjölksyrakulturen kan frysas, däremot så dör mjölksyrabakterierna vid uppvärmning till över 60°C, de tål alltså inte pastörisering.

Tillsätt ungefär 0,2 - 0,5 volym % mjölksyrakultur till ystningsmjölken ca 30 min före löpesättning; förmognad. Kulturen är ju levande och måste ges





EN KULTURSKATT ATT BEVARA

Den 18 april samlades vi på Föreningshuset i Ås för att prata om fäbodostar och för att smaka på ost. Det är fantastiskt att det fortfarande finns så många som gör sina ostar på fäboden, både gamla och unga. Denna kväll visade vi några glimtar från historien bakom och även bilder

från dagens fäbodor. Projekt Fäbodrieket har tagit fram en studie om osttillverkningen på fäbodor i Jämtland och Härjedalen 1880-1950 "Ost från fäbodor" av Kristina Berg. Denna studie skall bli en grund för ett kommande ursprungsskydd av fäbodosten. (Studien kan inom snart köpas av oss på Eldrimner, priset är 50 kr inkl moms). Michel Lepage, gårdsstyrningsrådgivare från södra Frankrike berättade om osttillverkning och fäbodost i Frankrike och han ledde även en provsmakning. Kvällsseminariet lockade både fäbodbrukare och allmänhet och vi fick en trevlig kväll med goda ostar. Någon "riktig" fäbodost fanns inte tillgänglig denna tid på året men vi åt och smakade på olika långlagrade hårdostar från Rösta mejeri. En av dem tillverkades på en av Eldrimners kurser för fäbodystare. Det var stort intresse för fäbodor och många frågor runt ostar och osttillverkning.

Hearing om SLV:s rapport om lokal och regional livsmedelsproduktion 26 april

Den 26 april kallade Margareta Winberg och Jordbruksdepartementet (JD) till en hearing på Torsta i Ås för att lyssna till synpunkter på livsmedelsverkets (SLV) rapport om lokal och regional livsmedelsproduktion. För ca ett år sedan uppdrog JD åt SLV att kartlägga svårigheter för befintliga livsmedelsföretag och hinder för nyetableringar. SLV skulle vidare analysera hur dessa svårigheter och hinder förhöll sig till såväl nationell lagstiftning som gemenskapslagstiftning. Slutligen kunde SLV förslå åtgärder som kunde antas öka etablering av lokal/regional livsmedelsproduktion.

Till dagens träff hade ett antal producenter noggrant läst igenom rapporten för att ge sin syn på den samt delge oss sina erfarenheter som småskaliga livsmedelsproducenter. Det var Tor Norrman, Skärvångens Bymejeri, Karl-Olof Sundeberg, fäbodbrukare på Östvallen på Västsättern, Sivert Rosenholm, charkförädlare med handelsträdgård i Hällesjö, Lennart Blindh, Blindh Ren – den sistnämnde fick dock förhinder och kunde inte medverka. Dessutom presenterades projektet Eldrimner av Bodil Cornell och projektet Mat som utvecklingskraft/Mer värd mat och Hushållningssällskapet av Anna Berglund vilka bägge två gav sin syn på utredningen. En paneldebatt leddes av länets nye landshövding Maggi Mikaelsson, tidigare medlem i Miljö- och jordbruksutskottet i riksdagen.

Jordbruksministern inledde hearingen med formuleringar som "motkraft mot koncentration och storskalighet" och "insatser för den småskaliga livsmedelsproduktionen". Hon beskrev också bakgrunden till att utredningen kom till stånd i faktorer som ökad efterfrågan på närproducerat, och småskalig produktion något som kan ge arbetstillfällen på landsbygden.

Jan Movitz, SLV är inte personen som skrivit rapporten men han har följt den på nära håll. Han var bl a med på de två möten i fjol som

arrangerades inom ramen för Eldrimner då SLV mötte producenter för att lyssna på deras verklighet med problem och möjligheter på området livsmedelslagstiftning men även på andra områden som handel, transporter etc.

Samtliga talare var nöjda med SLV:s sätt att genomföra utredningen, att de verkligen lyssnat på producenter och beaktat deras synpunkter märks i denna rapport. Karl-Olof var särskilt nöjd med skrivningen på sidan 27 i rapporten där fäbodtillverkningen på traditionella grunder säkras. Glädjande tyckte Bodil Cornell att SLV föreslår uppbyggnad av ex resurscentra för rådgivning inom branschen.

Den kritik som ändå framfördes handlade ex om att ingen öppning för småskalig slakt kunde utläsas i rapporten, besiktningsreglerna är ett stort hinder liksom att EU-lagstiftningen tillämpas olika i Sverige och ex länder på kontinenten. Önskemål uttrycktes om att höja rådgivningsfunktionen och sänka tillsynsfunktionen från myndigheterna och att bestämmelser skulle utformas i samråd mellan myndigheter och producenter.

En besvikelse var dock att inget i rapporten talade mot någon ändring på "pastöriseringstvånget", dvs att Sveriges mejerister inte får sälja (till återförsäljare) ost yngre än 2 månader på opastöriserad mjölk. Däremot får återförsäljare i Sverige importera och sälja ex fransk ost yngre än 2 månader på opastöriserad mjölk! De franska mejeristerna är tydligen betrodda men inte de svenska. Detta är ett handelshinder om något!

Jan Movitz förtydligade vad som nu händer med rapporten och de förslag som SLV har givit. SLV kan redan nu förändra det som ligger inom dess beslutsområde, ex ett nationellt §16-tillstånd och tillståndsplikt enbart för de verksamheter med hygienisk känslig hantering. Vad gäller andra delar som ex tillsynsavgifterna så är det upp till regeringen att ge förslag till riksdagen i en proposition tidsmässigt tidigast efter valet.

Det sista som sades på detta möte hörs ännu tydligt i mina

öron. Maggi poängterade att det finns en oerhörd utvecklingskraft i länet. Och Margareta sa att Jämtland/Härjedalen ligger främst vad gäller utvecklandet av småskalig livsmedelsproduktion och förädling, och om vi så önskar att driva detta vidare mot ett resurscentrum så har vi hennes och regeringens fulla stöd.

Mobiliseringsmöte, småskalig slakt 2 maj

En mycket givande träff som bl a resulterade i att en grupp för småskalig slakt bildades som fick i uppdrag att formulera ett dokument om hur småskalig slakt skulle kunna fungera ur både hygienisk och företagsekonomisk synvinkel. Detta dokument skulle kunna ingå i den utredning om transport av djur som dagens gäst Gudrun Lindvall arbetar med. Utredningen skall vara klar till 1/10 2002.

Frågor som berörde och diskuterades under förmiddagen:

Levande djurbesiktning - hur skulle denna kunna utföras på ett billigare och smidigare sätt, ex genom intyg från djurägaren eller utav besiktningssassistent. Rolf Halvarsson, Räcksjöns Kalkoner berättade hur de till slut lyckades få sitt O-skaliga slakteri uppgraderat till ett kontrollslakteri. Rolf är nu utbildad besiktningssassistent och besiktar sina egna djur på uppdrag åt SLV, alltså han byter "arbetsgivare" mellan besiktning och slakt eftersom djurägaren själv inte får besikta. På detta vis har han fått ned kostnaderna för besiktning till ca 1 kr/kg kalkon förusatt att veterinären finns nära geografiskt. Han menar vidare att det egentligen inte är så krångligt att få till kontrollslakteri genom undantag men att det största problemet finns på det lokala planet, i bristande kunskap hos och brist på dialog med Miljö- och hälsoskyddskontoren. Besiktningssbyråerna - som fanns förr diskuterades men det var inget som deltagarna tyckte

skulle kunna fungera tillfredsställande idag. Avlivning på gården - borde vara möjlig med ex enklare slaktlokal då man sedan vidareförädlar sin råvara i eget gårdscharkuteri, exempel på detta har flera av dagens deltagare sett i bl a Österrike. Hur går det ihop sig att denna form av gårdsslakt skall vara omöjligt i Sverige trots gemensam lagstiftning? Avfallsproblem - hanteringen av avfall vid hemsakt (gårdsslakt till eget bruk) eller vid en lösning á la Österrike tros bli ett stort problem. 2005-06 kommer dispensen från avfallshantering som råder i stora delar av vårt glest befolkade län att dras tillbaka. Idag får man i dessa "utmarker" gräva ned sitt slaktavfall. Kan kompostering



vara en lösning? Finns det några försök på detta? Tydligt finns ett grisslakteri i Västmanland som får kompostera. Vore intressant att kolla upp. Avgifterna - de orimligt höga avgifterna är ett grundproblem för den småskaliga slakten och dess existens. Producenterna vill se en avgift per kilo som är fastställt och som man kan räkna med, en avgift som inte skall överstiga se storskaliga anläggningarnas kostnad per kilo. Enligt Gudrun Lindvall står det klart och tydligt i EU-direktiven att avgiften räknas per **enhet**, dvs behöver inte vara tid (veterinärens tidstaxa) utan kan lika gärna vara kilo! Något som Gudrun saknar i SLV:s rapport om lokal och regional livsmedelsproduktion. Åke Karlsson, förbundet Sveriges småbrukare, påstod att en kostnadsneutralitet på avgiftssidan mellan små och stora slakterier endast skulle kosta staten 4-5 miljoner kronor. Ingen nämnvärt stor summa i sammanhanget. Vägen fram - sågs som en attitydförändring på tillsynsmyndigheter från

kontrollfunktion mot en målorienterad och problemlösande verksamhet där frågan "hur får vi detta att fungera bra" får leda arbete framåt.

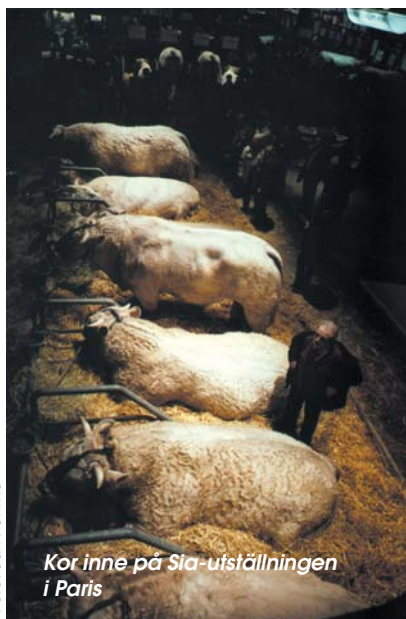
Eniga var deltagarna att de småskaliga hantverksmässiga slakterierna/gårdsslakterier kräver undantag från reglerna vilka ju är framkomna ur en storskalig produktion.

Transportutredning

Under eftermiddagen informerade Gudrun Lindvall, miljö- och jordbruksutskottet om sin utredning som har fokus på djurens välmående under slakttransporterna. Hon visade oss en bild av hur djur transporteras hit och dit i Europa. Den liknade mest ett garnnystan! Detta hysteriska transporterande är helt marknadsstyrt menar Gudrun. (En reflektion jag gör är att detta är en tydlig effekt av en storskalig livsmedelsindustri.) Som en del i utredningen har hon också tittat på mobila slakterier och hon menar på att det tekniskt inte finns några problem men oftast blir det mycket dyrt. Det finns ett mobilt slakteri som rullar och det finns i Norge, säger Gudrun. Erland Perijärvi, SLV och Hans Naess, Ekologiska lantbrukare i Sörmland fungerar som kontaktpersoner i utredningen. Gudrun berättade om den slakterimodell som Hans jobbat med och som går ut på att enklare slaktlokaler byggs runt om i byarna vilka sedan är kopplade till en styck- och charkanläggning. Slakt, styck- och förädling skulle skötas av självständiga entreprenörer. En modell som många av oss ser som mer passande en storskalig förädlingsverksamhet. Gudrun tyckte vidare att SLV var storskaligt orienterade, att veterinärkulturen fått en stor makt i Sverige och inte alltid befogad, och att storskaligheten aktivt motverkar småskaligheten. Ett annat problem enligt Gudrun är att vi i Sverige har självständiga statliga verk vilket innebär att politiker inte kan gå in och styra upp problem. Politikernas roll är att sätta upp ramverk. Hon jämför med Frankrike där det är politikerna som beslutar och inte tjänstemän. Kanske därför som det finns gårdsslakterier i Frankrike och inte i Sverige? frågar sig Gudrun.

Resan till Sia-utställningen i Paris och gårdsmejerier i Alsace 24 februari – 2 mars 2002

Som väntat var det en oerhörd upplevelse att komma till Paris och denna fantastiska jordbruks-utställning, Sia (Salon International de l'Agriculture). Vi bodde utanför Paris i en liten stad som heter Rambouillet, men tillbringade hela de två först dagarna i Paris.



Sia utställningen

Det är mycket att se på utställningarna, stora hallar (7 tror jag att det var) fulla med allt möjligt spännande. Alla Frankrikes regioner var utställda med sina speciella genuina produkter, de flesta av Frankrikes olika koraser stod uppställda och här fanns även får och getter. I år var det också en speciell osthall där producenterna ställde ut

ostar från Frankrikes alla hörn och kanter för att visa upp för grossister, restauranger och butiker. Hit fick bara mejerister, osthandlare och andra professionella komma in. Så under dessa dagar var vi alla mejerister. Dessutom fanns hallar för forskning, hästar, jakt, trädgård med mera. Vi hade alltså fullt arbete med att ta in så mycket som möjligt under dessa två dagar. På eftermiddagen den andra dagen var vi ganska nöjda då började det också bli väldigt trångt i hallarna.

Besök denna mässa

Alla småskaliga förädlare bör besöka denna utställning. Vår grupp bestod först och främst av ostfolk. Nästa år kan vi kanske ordna en resa även för andra inriktningar.

Mot Alsace

Sedan gick turen vidare mot Alsace. På vägen dit stannade vi till på gården Jouvence. Gården tillhör det stora franska mejeriföretaget, Bongrain. De har sin egen gård med gårdstillverkad ost eftersom detta bl a är ett stort intresse hos direktören, Monsieur Bourgoin. Företagets forskningsstation låg granne med gården vilket naturligtvis var till stor hjälp i utvecklingen. Gården har 260 mjölkande kor och 320 mjölkande getter. Av mjölken gjordes 180 ton koost och 20 ton getost per år. Gården har 25 anställda varav 11 arbetar i mejeriet. En stor del av fodret köps in utifrån. Getstallet var alldeles nybyggt, luftigt och fräscht. Getterna gick inne på stall året om och

utfodringen sköttes av en speciell maskin inköpt i Israel. Maskinen registrerar hur mycket foder getterna åt. Mejeriet kom vi inte in i, men vi fick smaka på osten. Av getmjölk gjorde man Brie, Tomme, Lactique och av komjölken gjordes Brie, Camembert, Coulommiers och Tomme.

Vi for vidare och när det började bli mörk kom vi fram till gården Val d'Ornain i Houdelaincour. Här görs en alldeles speciell ost med namnet Carré de Void (den kallades enbart för Void). Det var en lactique (syrad) ost som har formen av en fyrkant. Den kunde ystas både på ko och getmjölk. Osten gjordes i bygden redan på 1700-talet men produktionen hade helt upphört 1956. Nu hade man på denna gård tagit upp produktionen. Egna getter fanns på gården (45 000 l mjölk per år) och komjolk köptes in (också 45 000 liter mjölk per år). Naturligtvis gjordes alla ostar på opastöriserad mjölk. Hela produktionen såldes direkt till kund på marknad. Det visades sig där i mörkret (som det nu hade blivit) att gården hade all möjlig produktion. Här gjordes charkuterier av fågel (anka, kalkon och pärlhöna), gris och killing. Vi fick titta på härliga patéer och det visade sig att de gjorde 40 olika typer av patéer alla utan tillsats av nitritsalt. Alldeles innan vi skulle resa hittade vi marmeladen, en alldeles speciell sådan tillverkat på bergamott frukter som Monsieur importerade från Marocko.

Framme i Alsace

Så nådde vi till slut fram till Alsace och första besöket här var på en bergsgård, Geisberg (bergskedjan heter Vorgeserna) som ligger på 750 meter



Hallonprodukter

En rolig produkt som jag hittade när jag gick runt på mässan och letade produkter av bär, var hallonvinäger och hallonsås. Jag fick smaka hallonvinägern i snapsglas. De gjordes på följande vis ; man hällde vinäger i ett kärl med hallon så mycket att det precis täckte över hallonen. De fick sedan stå och dra. Vinägern silades av, smaksattes med lite socker och fylldes på flaskor. Hallonen kördes genom en separator så att skal och kärnor avlägsnades. Sedan kokades de med socker och fylldes på burk, detta var hallonsåsen. Den rekommenderas som sås till bl a till patéer.



Hela gruppen samlad i det vackra Alsace

Münsterost på gården Meillert i Muhlbach

Varje gård gör sin egen ost. Här på gården ystades Münster osten på ett mycket traditionellt sätt. Detta utnyttjades också turistiskt. Varje dag ystade man bakom en glasvägg så att turisterna kunde komma och titta på och naturligtvis köpa ost. Varje gård gör sin "egen" Münsterost sa Madame. Här bröt man ostmassan först med ett "träsvärd" och sedan med skopa och man använde sig av de traditionella redskapen. En del av ostarna lagras färdigt på gården och en del säljs efter fyra dagar till grossist som även lagrar ostar. I lagret för man över kittkultur till de unga ostarna från de redan lagrade. Münsterost serveras också färsk med grädde (det provade vi på en restaurang till lunch).

Sågnen säger att Münsterosten kom till Alsace med irländska munkar. När de kom till dalen satte de sig att sova tre dagar under ett träd och när de vaknade var Münsterosten född. Så lätt kan det gå!

Denna gård hade 27 kor av den speciella rasen Vosgienne, som faktiskt påminde lite om vår fjällko i utseendet. All mjölk förädlades till ost. Förutom Münster gjordes en egen bergsost som utgjorde ungefär en tredjedel av produktionen. En bra ost att göra på vintern och lagra till turistsäsongen.

över havet. Här fanns 15 mjölkkor och all mjölk förädlades till ost på gården. Ostarna var Münster, Barikaas och Tomme.

Münster är Alsace-osten nr ett, en mjuk osttyp med kittyta. Här ystas den på följande sätt; kvällsmjölken lagras vid 8°C, på morgonen avgräddas den och värms sedan med doppvärmare (av grädden görs smör), morgonmjölken tillsätts varm, på vintern tillsätts också en syrakultur (mesofil), löpmängden är 30 ml per 300 liter, mjölken får löpa en timme och koaglet bryts sedan med harpa, efter 30 minuter bryter man en gång till och sedan formsätts ostmassan, osten vänds sedan 3 ggr och torskaltas på ena sidan, andra sidan saltas efter 24 timmar, under lagringen tvättas osten 3 ggr per vecka de 21 första dagarna, temperaturen i lagret är 10-12°C och det är viktigt att den inte varierar mer än max 2°C, fuktigheten måste också övervakas, det går åt 4 liter mjölk för en 500 grams ost, Münster säljs för 9,5 Euro per kg.

Vi fick vara med när Monsieur ystade bergsosten Barikaas. Det är en ost som ystas på vintern och säljs på sommaren. Den lagras 3 månader-1 år. På gården har man rum för typ "bo på lantgård" och det finns också möjlighet till "camping på gården". Osten säljs direkt till kund på gården och på marknader.

Alsace vin

Förutom Münsterosten är Alsace känt för sitt vita vin av hög kvalitet. Vi besökte ett trevligt familjeföretag som odlar vindruvor och förädlar dessa till vin. På gården har man 7 olika typer av druvor, 6 vita och en röd. Det som gör att man kan odla "vin" är det speciella mikroklimat som finns bl a här i byn Wilroual. Den stora temperaturskillnaden mellan dag och natt ger druvorna mycket arom. Den aromen försöker man bevara genom att vara så varsam som möjligt med druvor och druvsaft. Druvorna plockas för hand och saften pumpas inte. Jästsvampen finns naturligt på druvorna. Tanken är att ge kunden ett vin av speciell kvalitet. Eftersom man har svåra odlingsförhållanden kan man inte konkurrera på annat sätt.



Överst Münsterost i lager. Underst Barikaas färdig att ätas.

Späckat program

Det blev inte många minuter över till vila, in i det sista var vi i full gång. Aktiviteterna avslutades sista kvällen kl 11 med att Jan Pontho (Pontho Film & Television AB) filmade en ostdemonstration med Michel Lepage. Janne följde oss under hela resan och filmade från vistelsen i Alsace. Filmen kommer i Sveriges television någon gång i oktober eller november. Den handlar om mjölkens väg till ost och gårdsmejeristernas resa till Alsace. Håll utkik efter den i tidningarna!



Studieresa till Stockholm och Grythyttan 13-14 maj

tillverkning. De gör också ett antal marmeladkonfekter på äkta råvaror, färg- och aromämnen är portförbjudna och pektin används istället för gelatin. Veganernas favoriter! De gör även underbara geléhallon i riktig hallonform (kostar 3 kr/st), som ger mersmak! Tillverkning kände de av oss igen som har jobbat med marmeladkonfekt tidigare, ex att konfekten gjuts i majsmjöl.

Vi gick runt i alla lokalerna som snirklade sig upp och ned, och åt sidan! En chokladpralinmästare var i fullt arbete i ett av rummen. Rundturen

avslutades till allas belåtenhet i pralinlagret. Vilka härliga smakupplevelser! Det märks verkligen att kvalitet, äkta råvaror, hantverk här sätts i första rummet.

Androuet

Är en liten ostbutik på Östermalm som funnits i 3 år. Bakom står ett franskt företag som köper in i huvudsak fransk ost, mognadslagar den i Paris och säljer i små specialbutiker i Paris samt i en del andra stora städer. Alla butikerna ser likadana ut med ett enkelt rum utan butiksdisk där ostarna visas i kylmontrar längst väggarna. Ostarna ligger där "franskt nakna". Androuets nisch är ostar gjorda på opastöriserad mjölk – de smakar ju så mycket mer! – varav många är gårdsproducerade, ex deras camembert. I denna svenska butik saluför de 100 sorters ost varav bästsäljaren är Comté. Androuet samarbetar med restauranger i första hand Operakällaren. Mr Viltart som förestår butiken undrade varför inte vi gjorde ost på opastöriserad mjölk. Vi förklarade allt det där med regelverket men Mr bara ryckte på axlarna och sa "pröva att sälja till mig"!

Rosendals Trädgård och bageri

Erik Olofson som gett ett antal bakkurser i Eldrimners regi bjöd in oss till en underbar lunch i den

blommande äppellunden. Vilket fantastiskt bröd!!! Eriks bröd är ju nästan uteslutande gjorda på surdeg och ger en oöverträffbar smakupplevelse (och hälsoupplevelse). Sedan fick vi en visning av deras produktionskök där de vidareförädlar det som trädgården ger för tillfället. Just nu kunde man hitta häggblomssaft och citronmarmelad med nässlor i butiken. I marmeladerna används inget pektin endast bär, socker och vatten. Det som säljer mest är saft och morotsmarmelad.

Erik visade oss den stenugn som han projekterat och som blev färdig 1998. Den har två stenhällar att baka på och man eldar från baksidan av ugnen på den undre hällen. Om man eldar upp till 310°C på kvällen så håller den 270°C på morgonen därpå. Den kostade ca 200 000 att bygga (i kursform).

Brödförsäljningen har fördubblats i butik och kafé sedan stenugnen kom till och nu jobbar här 4 bagare som bakar runt 400 kg bröd om dagen.



Erik visar oss den vedeldade stenugnen på Rosendals Trädgård

Grythyttan

Vi förflyttades oss sedan med tåg och hyrbilar ut i det svenska landskapet med siktet inställt på Grythyttans Vårdshus. Vi nådde det lilla charmiga Grythyttan vars gamla stadsdel i princip var lika med vårdshuset där vi intog en fyrrätters middag. Varmrätten kom in som en dans när de fyra servitörerna samspelt plockade undan och plockade fram huvudrätten som gömde sig under en varmhållande kåpor vilka på given signal togs av. Somliga av oss köpte "dryckespaketet" vilket innebar att innan middagen tagit slut hade vi provat oss igenom fyra olika slags viner, något mäktigt. Innan vi lämnade vårdshuset var både Jan-Anders och Annie & Kim på god väg att sälja in sina produkter.

En härlig och inspirerande resa i ett underbart vårgrönt och skönt landskap. Det är något visst med våren i alla fall. En tid som gjord för spännande utflykter. Vi började i ett morgonfräscht Stockholm med ett besök på det anrika konditoriet Vetekatten på Kungsgatan, startat 1928.

Vetekatten

Ägaren Östen Brolin tog emot oss med sin mångåriga kunskap, erfarenhet och klokskap. Vi fick oss en historiskt exposé över konditorivärldens utveckling under 1900-talet. På 40-talet fanns 40 000 konditorier i Sverige att jämföra med dagens 1500. Även på det här området är det slående hur industriproduktionen nästan totalt tog kål på de äkta konditorierna, d v s där man har en egen tillverkning och förädling. Men tack vare sådana människor som Östen, som envist hållit fast vid sin linje att sälja unika produkter av hög kvalitet gjorda på äkta råvaror, så kan vi idag fortfarande finna äkta konditorier typ Vetekatten. Dom är inte många men dom finns! Konditori Vetekatten gör ex 15 000 tårter, 27 000 bakelser och 50 000 semlor per år – inte dåligt! Man förstår att det behövs de 37 årsanställda som Östen talade om. Sedan drygt tio år tillbaka har de egen pralin- och konfektstillverkning i huset. De har hundra olika sorters praliner varav 50 med kontinuerlig



Full fart i undervisningsköken på Restauranghögskolan.

Måltidens Hus

Vi fick en guidning genom huset som ju var Sveriges bidrag till världsutställningen i Sevilla.

Carl Jan,

som hade utskänkningsen där, fick idén att flytta hem huset och starta restauranghögskola i den, och så blev det. 1994 invigdes Måltidens hus som idag har 140 studenter. Där utbildas i restaurang- och måltidskunskap, dryckeskunskap – vilket verkade vara en stor del upptäckte vi under den sensoriska analysen vi var med om – sensorik, marknadsföring mm. Turen avslutades i kokboksbiblioteket där nästan hela Tore Vretmans kokbokssamling finns sedan 1997 då böckerna inhandlades på auktion i London (för 3 milj kr). Två elever från avgångsklassen gav oss en introduktion i sensorisk analys av vin och vin i kombination med ost. Sensorik handlar om hur vi upplever intryck från omvärlden, i det här fallet mat. Det handlar om samspelet människa – produkt. Sensorik är ett analysinstrument för stimuli som används för produktutveckling och marknadsföring inom industrin. De berättade att enbart 25-30% av oss har ett gott lukt- och smaksinne och det är oftast kvinnor och yngre personer. De påstod vidare att smaksinnet utvecklas upp till 20-25 års ålder. På Grythyttan görs just nu forskning på blåmögelpastor och vin och till det finns tränade bedömare i en smakpanel. För att göra en smakbedömning av en produkt (konsekvenstest) krävs en tränad panel på otränade personer, konsumenter, kan endast preferenstest göras, d v s vilken är godast. Forskaren Tobias Löfgren redogjorde kort hur han arbetar med smakpanelen, att panelen tränar i sex dagar innan själva bedömningen av produkter, bl a tränar de in ett smakspektrum genom att prova en mångs olika produkter inom sorten, en speciell smak genom att gradera den i skalan lite - mycket.

Grythyttan utbildar även lärare m fl att jobba med Sapere, en fransk metod att stimulera barns smakupplevelser och förmåga att benämna dem.

Grythyttan Vin

Vi fortsatte till Per Fritzell, vinmakaren i Grythyttan som startade sin verksamhet 1999 med företagsidén att förädla skogens vilda bär. Först ut var ett halvsött hjortronvin. Efter en tillverkningsperiod på 12 månader är vinet färdigt att sälja. Här produceras ca 10 ton hjortronvin per år, eller runt 18-19 000 flaskor. Sortimentet har utökats med bästsäljaren Skogsglögge på lingon och blåbär, och till hösten kommer ett Jaktvin på blåbär, lingon och enbär. Det finns även idéer att ta tillvara restbären och göra hjortrongrappa.



Per med mognadstankar för bl a hjortronvin

Per har en gedigen bakgrund i vin & sprit samt marknadsföring. Inspiratörer har varit hans mormor med sin hjortronsytt och kontakterna med Bredsjö Fårgård. Per flyttade hit till Grythyttan av marknadsmässiga skäl, namnet Grythyttan kunde ladda produkten med mervärde. Att kunna stärka produkten med en lokal prägel skapar trovärdighet menar Per som inte tvekar att enbart använda sig av inhemsk bäråvara och använder sig gärna av traditionen. Vi blev visade tillverkningslokalen med stora rostfria jäs- och mognadstankar. Över rummet låg en omisskännlig doft av fermentering. Både hjortron och lingon är mycket svårjästa bär, d v s de innehåller lite socker och mycket syra i förhållande till vindruvor. Per tar jäst från Frankrike och

Tyskland, olika sorter till olika bär. Sammansättningen av mineraler och vitaminer i närsalterna är viktiga. Sedan arbetar han med parametrarna temperatur, tid, olika moment och eftervård. En svårighet för Per är att han bara har en kund och det är Systembolaget – att sälja till restaurang är i och för sig en möjlighet men små mängder ger för dålig lönsamhet – "jag riskerar mitt företag varje dag" säger Per och ursäktar sig också över att han inte kan bjuda oss provsmaka hans viner. Det tillåter inte alkohollagen.

Bredsjö Mjölkfår

Här möter oss en flock mjölkfår i full karriär på väg in i stallet för att vila lite innan kvällsmjölkningsen. Det ser verkligen härligt ut när de mumsar hö eller ligger i halmen i det luftiga och rymliga fårstallet. Lena och Lars-Göran Staffare har runt 80 tackor som mjölkar 1-3 liter/dag. I början av laktationen mjölkar de 3 gånger/dag för att i augusti mjölka en gång/dag. Fem kilo mjölk ger ett kilo ost. Av mjölken görs uteslutande Bredsjö Blå som lagras i en gammeldags ostkällare. Efter 8-9 månaders lagring säljs den till restaurang och för 235 kr/kg. En stor del av gårdens produktion om 5 ton säljs vidare till Grythyttans Vårdshus där den serveras på ostbricka. Vi har växt upp i Carl Jans aura skulle man kunna säga, säger Lars-Göran. På sommaren driver de också café med egenbakat bröd. Vi fick chansen att tjuvstarta detta café och intog med stor förtjusning bröd och ost i den soliga trädgården.

Vi träffade visserligen inte Carl Jan Granqvist men hans ande var allestädes närvarande vart vi än kom i denna bygd. Både Grythyttan Vin och Bredsjö Fårgård uttryckte att Carl Jans "beskydd" varit av avgörande betydelse för deras företag. Vad vore Grythyttan utan Carl Jan?



Bredsjö Mjölkfår

Kurs i hygien och egenkontroll med Michel Lepage 19 april



Vad betyder egenkontroll? Detta är inte längre en officiell kontroll utan producentens egen kontroll som består av; 1. Mikrobiologisk kontroll (på laboratorium) och 2. Åtgärder för att minimera riskmomenten; ex rengöring av mjölkmaskin och ystningsredskap. Någon 0-risk existerar dock inte poängterar Michel.

I Frankrike har man funnit fler listeriafall i ost på pastöriserad mjölk än på opastöriserad mjölk! Varför? Det finns naturligt källor av mjölksyrabakterier som kan neutralisera listeriabakterier, förklarar Michel. Det har visat sig att det oftast är de extremt rena mejerierna som har problem med listeria, därför att några få dåliga bakterier kan lätt spridas och snabbt förökas i en sådan "steril" miljö. (Det finns inga goda bakterier kvar som kan strida mot de onda!) Den lille gårdsmejeristen utgör ingen större risk än det stora industrimejeriet! Michel visar med ett av sina otaliga exempel från verkligheten hur dålig kunskap om ystningsprocessen och dess parametrar i ett extremt rent mejeri kan vara orsak till smittospridande ostar. I en färskosttillverkning användes en direktverkande mjölksyrakultur felaktigt. De få E. coli samt Staphylococcus Aureus som fanns i ursprungsmjölken fick i brist på konkurrens av goda bakterier optimala förhållande att föröka sig!

Mjölksyrningen ett skydd mot oönskade bakterier

Vi får ännu ett exempel på mjölksyrningens fenomenala inverkan på dåliga bakterier, i det här fallet Staph. A.; med en ursprungsmjölk med 3 000 Staph./g som syrades ned till pH 4,4 återfanns endast mindre än 100 Staph./g i osten! I opastöriserad mjölk är det extra viktigt att arbeta med en stark och aktiv kultur.

På fäbodarna här i länet görs av tradition en lagrad ost som ätes efter ca sex månader vilket gör att tillverkningen inte berörs av restriktionerna om pastörisering. Vid lagringen förstörs ev. farliga bakterier pga att vattenhalten minskar och ammoniak som utvecklas effektivt hämmar ovälkomna bakterier. Codex Alimentarius - heter de generella EU-reglerna om livsmedel. Där framgår klart att opastöriserade ostprodukter är godkända förutsatt viss egenkontroll.

De patogena bakterierna syns tyvärr ej på osten! Mjölken är ett näringsmässigt fullvärdigt livsmedel inte bara för människor utan även för mikrober. Det viktiga är dock att ringa in de bakterier som verkligen är en risk i osttillverkningen. Och det finns alltid en orsak till bakterieproblem som går att åtgärda. Ett exempel; mjölk av god kvalitet idag kan ha 20 000 mikrober/ml i totalflora - förr i tiden var det vanligt med 1-2 milj mikrober/ml! (Det är idag ett problem att mjölken har för få goda bakterier.) Om man låter denna mjölk stå i 4 timmar i 30°C så förökar sig mikroberna ackumulativt till en nivå på 1,2 milj./ml. Djuren producerar Lactenines i juvret vilket gör att det inte sker någon förökning av mikrober i mjölken under de första 1,5 - 2 timmarna! Om man kyler ned till 4°C inom 1,5 timmar har man i princip inte fått någon förökning av mikrober alls. I juvret kan det finnas 500-2 000 mikrober/ml, de resterande 18 000 mikroberna kommer från utsidan av juvret och från mjölkorganet! Juverhygien är alltså av största vikt, det föreligger vissa skillnader mellan djurslagen. Mjölknings av kor utgör störst risk pga av juvrets placering och deras typ av ekskrementer, efter tvättning är det dock viktigt att torka helt

torrt. Man har nämligen funnit spår av rengöringsmedel i mjölken och det påverkar syrningen negativt. För get och får räcker det oftast med att torktorka juvren om de inte är extremt smutsiga eller man befinner sig i ett fuktigt klimat. Man har inte funnit några dåliga provresultat i mjölk vid enbart torkning. Däremot kan ju får och getter bära på dold mastit.

Sjukdomsalstrande bakterier

De sjukdomsalstrande bakterierna som är aktuella i ost är E-coli, Staphylococcus Aureus, Listeria Monocytogenes och Salmonella.

E. coli

är en del av en stor familj bakterier; coliforma bakterier vilka är gasbildande och inte kommer från djuret. Det är vi människor som kan ha rengjort dåligt, ev har vi haft dåligt vatten som kan leda till återsmittning, vi kan ha kylt mjölken dåligt. E. coli går under namnet turistbakterien men det behövs **många** för att man ska bli sjuk.

Exempel;

mjölk 1: 80 000 e. coli/g => om god syrning får man färre eller lika många i osten.

mjölk 2: 150 e. coli/g => om dålig syrning kan man få upp till 90 000 e-coli/g!

Resultatet från mjölk och ost visar olika saker; det räcker inte bara att kunna hygien man måste ha kunskap om mjölksyrabakterier och ystningsprocessen! Vid pastörisering finns risken för återsmittning av mjölken via redskap eller vatten.

Syrningen är vår livförsäkring, säger Michel. Syrningen är verkligen basen i ystning.

Rengöring och desinfektion

När vi talar om rengöring blandar vi lätt ihop två olika moment; **rengöring** som tar bort ex mjölkrester och **desinfektion**; av redan rent materiel. Vissa produkter innehåller både rengöringskomponent och desinfektionskomponent vilket inte är så lyckat:

Soda (NaOH); tar bort fett, om temp > 60°C så sker en kemisk reaktion mellan soda och fett och vi får tvål = bra rengöring + Klor; om temp > 60°C så förångas klor och blir farlig för våra lungor + inte till någon nytta i tvättningen = ingen desinfektion = klorkomponenten onödig.

Ett alternativ är att sodarengöring varvas med syrarengöring, syran tar bort kalk. Det är det vanligaste här i Sverige. Vissa bakterier kan bli resistenta för basiska miljörer ex pseudomonas (ger grönskimmrande ostar). Desinfektion kan göras med vätesuperoxid (bryts ned till vatten och flyktigt syre, används mer & mer ist f klor) ca 1 gång per vecka (ex för att undvika pseudomonas), dock mer sällan vid tillverkning på opastöriserad mjölk för att ej förstöra den goda och känsliga bakteriefloran. T ex om man arbetar med opastöriserad mjölk är det viktigt att välja rätt rengöringsmedel, dvs ett sodabaserat, samt rätt temperatur, minst 70°C; då blir det mycket lätt att skölja rent efteråt pga tvåeffekten, obs sköljvattnet skall också hålla minst 70°C då fungerar det hela också som en pastörisering av materielen.

Michel berättar att i Frankrike finns det mejerier där man inte desinficerar alls utan att få några bakteriella problem. Ibland kan det vara farligare att desinficera än inte alls eftersom den viktiga jämvikten i bakteriefloran förstörs och icke önskvärda mikrober kan då få fäste, ex mucor (ett svartmögel). I provtagningar gäller EU-reglerna ("metod i tre klasser"): M=100 000 e-coli/g m=10 000 e-coli/g Av 5 ostprover får 2 ligga mellan M och m, och 3 måste ligga lägre än m.

Staphylococcus Aurus

är mycket lite ett hygienproblem, 99% kommer från djuren (ex mastiter som ju kan vara dolda) och 1% från människor. Bakterien i sig själv är inte farlig däremot toxinerna som de bildar. Inom ystningen finns effektiva barriärer mot detta; syring och lagring. Vid pH < 5,5 kan inte Stafylokokker vara toxinbildare! I provtagningar gäller EU-reglerna ("metod i tre klasser"): M=10 000 staff/g m=1000 Staff/g Av 5 ostprover får 2 vara mellan M och m, och 3 måste vara lägre

än m, om sämre resultat då letar man efter toxiner och alltid om något reslutat överstiger 10 000 staph/g.

En liten brsklapp angående laboratorieresultatens tillförlitlighet; Michel skickade samma prov till fem olika laboratorier och alla gav olika reslutat!

Listeria Monocytogenes

Det är sällan att djuren är Listeriabärare utan smittan kommer oftast från gränsilage. Vid ensliering kan gynnsamma förhållanden för Listeria skapas om jord finns med, framförallt plansilos är utsatta där man bör analysera fodret innan användning. Det är också viktigt med städning utav foderborden. Det är framförallt ostar med tvättad yta som kan få problem med Listeria på ytan – ex via återsmittning från osthylor. Den tvättade ytan håller ett neutralt



Rent och snyggt på Bräckvallen

pH vilket ger en gynnsam miljö för Listeria som däremot inte kan utvecklas i en sur miljö (lågt pH). Om man funnit Listeria i osten kan smittan komma från;

- mjölken - ex juvret smittat från mjölkstall, båsfall och dåligt rengjort
- djuren - mycket sällsynt
- vattnet - ex vid sköljning av materielen

Djuret kan ha Listerios utan att det har Listeria Monocytogenes-bakterier i mjölken, pga att blodkärllsystemet skyddar mjölken från smitta! I provtagningar talar man om frånvaro/25 g.

Listeria M. kan ha en mycket lång

inkubationstid, upp till 30 dagar, vilket gör det svårt att hitta smittkällan. Dessutom kan ju osten även smittas ex i konsumentens kylskåp av grön- och rotsaker. Michel poängterade att man måste vara 100% säker på orsak och smittkälla till ett sjukdomsutbrott innan man går ut officiellt, för att det är ett oerhört hårt slag för producenten. Michel tillför oss lite av den nyaste forskningen i Frankrike där man tror att ett visst träslag i lagringshyllor kan påverka listeria-tillväxt, genom att hämma den. Tråhyllor är bra på att föra vidare den goda bakteriefloran och är dessutom fuktighetsbevarande. Om man inte har några bakterie- eller mögelproblem räcker det att rengöra hyllorna med vatten samt doppa dem i 75-gradigt vatten (pastörisering) och låta torka dem i solen (UV-strålningen steriliserar). Det är viktigt att de torkar ordentligt. Om problem kan man tvätta dem i lut och sedan skölja och låta torka i solen.

Salmonella

Mycket få fall i ostar. Bakterien kommer direkt från djuren. Kräver en stor försiktighet vid provtagning då det är svårt att finna bakterien i just mjölk.

Risakanalys

Vad kan jag göra? Vilken dokumentation krävs? Arbetsblad är viktiga, så att alla gör likadant. Det behövs enligt Michel en beskrivning av mejeriet, vilken vattenkvalitet, om avloppssystem, avskiljning av vasslen (en miljöfråga, här oftast inga problem eftersom man kokar mese på vasslen), hur man utför mjölkning och hur man kontrollerar detta; i ett allmänt protokoll (rengöring) samt såsom det står i EU-direktiven kontroll av cellhalt (totalflora) samt Stafylokokker 1 gång/månad. Dessutom behövs ett schema för varje osttyp, vilka redskap som används, vilka moment som finns i ystningen, normalvärden samt kontrollvärden för pH + temperatur; ex i ystningsprotokoll eller ystningsdagbok vilka även är bra som felsökningskälla. Man kan använda pH-meter eller finstämt lackmuspapper. Det är producenten som väljer ut kontrollvärden och

normalvärden i sin tillverkning. Spårbarheten är viktig; ex genom ett tillverkningsnummer utifrån ystningstillfälle/dag vilket följer osten ända fram till kund. Det är bra med ett schema över rengöring av lokaler respektive materiel som visar hur ni anser att ert behov ser ut. Kontrollen kan utföras visuellt (vanligt på gårdsmejeri) eller med odlingspapper (vanligt mejeri "artisanale"). Istället för högtryckstvätt används alltmer en "canon mousse", en skumspruta för tvätt av väggar i lagerlokaler. För att kunna behålla bakteriefloran tvättas inte alla väggar samtidigt.

Kritiska punkter CCP

Vilka moment innehåller risker för smittning av patogena bakterier? Alltså vilka är de kritiska punkterna CCP?

Här får man göra en riskanalys för varje osttyp och varje risk (patogen bakterie). Analysen visar vilken risk som finns och var, en riskutvärdering, orsaker och förebyggande åtgärder. Observera att riskanalysen inte är ett statistiskt dokument.

För att kunna definiera dessa kritiska punkter finns två frågor att besvara:

- Är risken acceptabel eller ej? Ex: Staph. A. i mjölken? Svar: Nej.
- Kan risken förebyggas? Om man kan svara ja på denna fråga upphör risken att vara en kritisk punkt! Ex. lagring längre än 2 månader.

Certifiering av småskaligt förädlade produkter

Sammanfattning av diskussioner under våren 2002

Under planeringdagarna vid Mimesbrunnen i Storhogna diskuterade en av grupperna certifiering och det var: Berit Henriksson, Rönngården, Gert Andersson, Raftsjöhöjdens Gårdsmejeri, Inger Olsson, Nils-Nilsgården, Gunborg Olsson, Bräckvallen, Marie Hansson, Bränna Getgård, Rune Backén, Fjellöst, Birgitta Sundin, Eldrimner. Gruppen fick i uppdrag att fortsätta arbetet kring certifiering, bl a att ta fram förslag till grundläggande kriterier och

principer. Som arbetsmaterial har gruppen haft tillgång till ett förslag på grundkriterier som franska producenter tagit fram i sitt arbete för en nationell märkning av gårdsprodukter. Gruppen har haft ett ytterligare ett möte sedan Storhogna och frågorna diskuterades sedan under uppföljningsmötet på Storhogna den 5 juni på Rösta. Inledningsvis så ansåg samtliga i

Tecknad av Inger Olsson,
Nils-Nilsgården Offne



Här nedan vill vi presentera lite av grundtankar, principer, kniviga frågor etc från mötena.

Och vi vill hemskt gärna få in synpunkter från alla er ute i förädlingen. Vad tycker ni? Maila gärna till Birgitta eller ring (se längst bak i bladet).

gruppen att en särskild märkning av småskaligt och hantverksmässigt tillverkade produkter behövs i Sverige. För att särskilja dessa produkter med dess unika kvaliteter i förhållande till industrins produkter.

Förädling med hantverksmässiga metoder – ett centralt begrepp!: där producenten har sådan kunskap om processen att hon/han aktivt kan gå in och styra den

icke-automatiserad process
Gårdsidentitet - ett centralt begrepp!: producentansvar för hela kedjan från foder eller råvara till färdig förädlad produkt förädling på gården av gårdens egna råvaror; här ser det olika ut för olika branscher och olika geografiska lägen, en aspekt som framkommit i diskussionerna är vikten av att hitta kriterier som alla hantverksmässiga förädlare i liten skala kan känna igen sig i, en sådan här märkning måste kunna samla många producenter för att bli kraftfull utan att tulla på

hantverk och småskalighet; här skulle det ex kunna handla om en gradering i märkningen, vi har ju exemplet på ostsidan i Frankrike med märkningen "fermier" (gårdstillverkat) och "artisanale" (hantverksmässigt tillverkat)
"Närhetsprincipen" - att alla delar i processen är så nära som möjligt: möjliggör kvalitetskontroll, ex om bär köpes in direkt från närområdet (från regionen) kan producenten själv bedöma kvalitet genom synkontroll, ej möjligt vid inköp av bär långt bort ifrån

Ekologisk drift – ansågs som viktigt: för en uthålligare värld och för trovärdigheten men det finns ju redan en märkning för detta i KRAV och KRAV-medlemskap ansågs inte som ett måste inom denna certifiering; i det franska förslaget som vi tagit del av hade man med en skrivning som "...långsiktigt och varaktigt jordbruk, där miljön skall vårdas"

Kundtrygghet: spårbarheten bakåt i produktions- och försäljningskedjan till den enskilde producenten, tydlig & erkänd märkning (sanktionerad av ex staten), tydligt alternativ till industriproduktionen

Märkning med "Gårdstillverkat" – istället för "småskaligt"?: vissa ansåg att småskaligt är ett relativt begrepp som definierats utifrån storskalighet och att gårdstillverkning står för ett värde i sig självt utan att jämföras i någon skala, märkningen skulle ex kunna innebära att ordet *gårdstillverkad* skyddas och kan användas på producenternas etikett (alltså inte ytterligare ett märke som skall klistras på produkten)

Storlek – bör det begränsas?: för de olika branschområdena i volym, antal djur, areal el dyl; en fråga som inte är slutdiskuterad – det gäller alla frågor som vi presenterar här!! – en del är klart för att precisera gränser

Mål/Vision

Särskilja hantverksmässig produkter från industrins produkter
Högre status för hantverksmässig livsmedelsproduktion
En kraftfull märkning som signalerar produktens kvaliteter och som bygger på få och enkla kriterier
Fler bönder och landsbygdsföretagare

Förslag på områden att jobba vidare med

Ta in information om vad som händer och gäller angående liknande märkning i andra länder (om man skulle översätta antal gårdsmejerier i förhållande till folkmängd från Frankrike till Sverige skulle vi ha runt 10 000 gårdsmejerier!! Varför inte? I Frankrike finns en sådan här märkning för just ost)

Formulera de grundläggande principerna och kriterierna

Utarbeta särskilda kriterier/föreskrifter per produkttyp

Kontrollorganisation? Hur få märkningen sanktionerad?

Hur marknadsföra en dylik märkning?

Behöver vi anlita någon för hela eller delar av detta fortsättningsarbete? Och i sådana fall vem?: Här är ett samarbete med Mer värd Mat möjligt för att anställa eller anlita en konsult;

Citatet "Bara vi kan hitta rätt person är det en bra väg", tror jag kan sammanfatta församlingens åsikt. Gruppen vill gärna kvarstå som referensgrupp; det är viktigt att

producenterna är de som i grunden styr och påverkar detta arbete. Och i gruppen behövs även förädlare på chark, bröd och grönsaker!

Birgitta Nord-Olofsson, Bragda-produkter

Klumpen anmälde genast sitt intresse, roligt!

ALLTÅ DET BEHÖVS FÖRÄDLARE PÅ CHARK, GRÖNSAKER MM TILL CERTIFIERINGSGRUPPEN. VILL DU JOBBA LITE MER MED DE HÄR FRÅGORNA HÖR AV DIG TILL ELDRIMNER!

Här kommer ett recept kreerat av Kristina Wiklander, Rödöpotatis under såskursen, Ateljén 29 maj



Pesto på nässlor

6 dl lätt förvällda (30 sek) nässlor (inga stjälkar)
1° dl olivolja
1/2 vitlöksklyfta
1 dl valnötter eller mandel
100 gr koost (gärna vällagrad, typ Raclette från Rösta mejeri eller Västerbotten, gärna parmeiggiano förstås (Parmesan))

Blada allt i en mixer. Man kan med fördel krydda mera om man föredrar en mer pikant och stingfull pesto. Låt er väl smaka.

Hälsningar,
"kocken" på Rösta

INFORMATION FRÅN ORGANISATIONER & PROJEKT

GAFFA

är namnet på den silvertejp som bland annat används inom musikbranschen för att fästa alla sladdar på scenen. Det är också namnet på ett nytt Mål 1-projekt som är inriktat på att utveckla *upplevelseindustrin* i Jämtlands län. Detta är ett relativt nytt begrepp som står för "produktion av kultur såsom näringsverksamhet", och hit räknas bl.a. företag inom design, musik och nöje, ord och bild, ljus, ljud och reklam m.m. En inventering visar, att det finns mer än 500 företag med drygt 1500 sysselsatta inom upplevelseindustrin i länet, och internationellt växer denna bransch mer än tre gånger fortare än näringslivet i övrigt. Vad har då detta med Eldrimner att göra???

GAFFA samarbetar nära med flera andra pågående projekt, som på olika sätt berör upplevelseindustrin i länet, och vi som jobbar med GAFFA – Agendum tillsammans med Storsjöyan AB – ser stora likheter och beröringspunkter mellan den småskaliga produktionen av såväl livsmedel som kultur. Vi vill med denna notis berätta att vi finns, och att vi också ser områden, där vi kan samarbeta för att göra Jämtland till ett spännande framtidsland, där kreativa idéer kan utvecklas i skärningspunkter mellan olika verksamheter.

Vill du veta mer om GAFFA-projektet eller om upplevelseindustrin i länet? Besök vår hemsida, www.agendum.se eller kontakta A-M Göransson, 0687-16412, amg@agendum.se
Du kan också anmäla om du vill ha vårt nyhetsbrev, vars första nummer publiceras inom kort.

INFORMATIONSSIDA

Passa på att informera här! På begäran har vi utökat Eldrimners Nyhetsblad med en "föreningssida". På denna sida finns möjlighet för organisationer, projekt och föreningar att kalla till möten, berätta vad som är på gång mm. Dessa sidor är inte ämnade för företagsannonser!

Nästa nummer av nyhetsbladet kommer i september. **Manusstopp 29/8.**

Skicka ert material till oss eller ta en kontakt först.

KOMMANDE KURSER

Brödresa till södra Tyskland 13-18 augusti 2002



Nu blir det en ny spännande brödresa till södra Tyskland. I dessa trakter finns det starka brödtraditioner med mycket surdegsbröd och vedeldade ugnar. Vi reser runt och besöker olika bagerier och det blir säkert också flera härliga mornar

(uppstigning 02.00-03.00) då vi bakar tillsammans i bagarna i Bayern eller där runt omkring. Vi skall också försöka få till en dags bakkurs i något av bageri eller bagarskola.

Vi flyger till München och reser sedan runt med minibuss. Vi bor enkelt men spännande på Gasthus eller liknande. Bered dig på att bo i flerbäddsrum. Med på resan kommer också en grupp bagare från Kalmar län.

Anmälan och kostnad

Vi vänder oss till dig som bakar bröd i liten skala för försäljning. Deltagarantalet är maximerat till 15 personer. Kostnaden för resan är 6000 kr (50% är då subventionerat av Eldrimner). I priset ingår flygresan, bilresor, logi och mat. **Senast den 26 juni** vill vi ha din anmälan (se sist i bladet). **Anmälan är bindande.**

Välkommen med på resan!

Fäbodresa med kurs till franska Alperna 8-15 september 2002

På begäran arrangerar vi nu igen en fäbodresa till franska Alperna. Vi skall studera deras ost-tillverkning och hur de arbetar med skyddad ursprungsbetäckning för att lyfta ostens anseende och därmed priset på produkten.

Vår guide och kursledare blir naturligtvis "vår" skickliga ystningsrådgivare Michel Lepage. Vi reser runt och besöker många olika fäbodar och kommer på vissa ställen att få vara med under ystning. Många fäbodar i Frankrike ligger på hög

höjd över havet. Till en del av dem får vi gå upp. Under resan blir det också kursgenomgångar med Michel Lepage. Vi går igenom ystningen av de ostar vi har besökt och får också lära oss lite om den bakomliggande teorin.

Vi flyger till Lyon. Där väntar minibuser med vars hjälp vi skall ta oss runt i Alpvärlden. Boendet blir enkelt men spännande. Bered dig på att sova i flerbäddsrum. Vi försöker att så långt som möjligt att bo på gårdar typ "Bo på lantgård".

Vi vänder oss till dig som tillverkar ost på fäbod eller står i begrepp att återuppta denna tradition. Deltagarantalet är maximerat till 18 personer.

Anmälan och kostnad

Det subventionerade (50%) priset för resan är 6000 kr. I priset ingår flygresan till och från Lyon, bilresor i Alperna samt logi och mat. Vi måste ha din anmälan **senast den 5 juli**. Se anmälan längst bak i bladet.

Anmälan är bindande! Program finns på vår hemsida eller kontakta oss så skickar vi. Välkommen med på resan!



Kurs i prissättning onsdag 11 september kl 9-17 Rösta

Maria Rubensson från Ekorrit HB håller i denna efterfrågade kurs.

Räkna fram rätt pris på dina produkter.

Vi kommer att diskutera följande frågor:

- * Vad är ekonomi?
- * Vad skall ingå när Du räknar fram priset?
- * Bruttovinst, är den viktig?
- * Hur måste Du tänka för att företaget skall vara långsiktigt hållbart?
- * Övriga frågor.

Anmälan och kostnad

Kursdagen kostar 350 kr och inkluderar moms, för- och eftermiddagsfika samt lunch på Torsta. Vi vill ha din anmälan **senast 4 september** till oss på Eldrimner (se sista sidan).



Grundkurs i småskalig livsmedelsförädling

Start 16-17 september, avslutning 11-12 november, Rösta i Ås

Nu en längre kurs med specialkunskap inom det egna området och mer praktiska övningar.

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

Kursens uppläggning och innehåll:

Kursens grund är ett planeringsarbete som du gör för ditt eget företag/affärsidé. Kursen är 28 dagar (124 timmar) varav fem dagar är specialkunskap inom det område du väljer att förädla (ystning, charktillverkning, fiskförädling, syltkokning, brödbak eller annat), två dagar är praktik på ett företag och fem dagar självständigt arbete.

I kursen ingår småskalig livsmedelsförädling i Sverige och Europa, livsmedelslagstiftning, egenkontroll, mikrobiologi & livsmedelskemi, produkttillverkning, utrustning, byggnader, ekonomi och marknadsföring.

Du bör ha en idé om vad du vill förädla. Vi kräver inga speciella förkunskaper. Kursen börjar den 16-17 september och avslutas 11-12 november. Beställ schema för kursdagarna av oss eller gå in på vår hemsida och titta under kurser&möten/grundkurs/schema.

Anmälan och kostnad

Kursen kostar 3500 kr inkl moms och då ingår litteratur. Anmälan **senast 30 augusti 2002**. Se sist i bladet.

Färdigmat/snabbmat

Hejsan på er alla glada matproducenter ut länet. Jag hoppas att ni har haft en fin vår och att sommaren blir bra. Bakgrunden till det här lilla meddelandet är att projektet **Mer Vård Mat** i samarbete med projekt **Eldrimner** anställt mig (Jens Larsson Mann) i ett nytt delprojekt i syfte att tillsammans med er producenter utveckla färdigmat/snabbmatsmarknaden med tonvikt på småskalighet, kvalitet och lokala produkter.

Jag har bl a arbetat som kock i Stockholm under en längre period på 70/80-talen. Sedan 10 år bor jag och verkar här i Jämtland (Ås). Jag tror och hoppas på att vi med våra kloka huvuden kan utveckla något nytt och kul. Utbyta erfarenheter som kan leda till både små och stora smaker/rätter.

Kontakta mig på Eldrimner om ni har frågor, idéer eller funderingar, lovar att göra så gott jag kan. Se även det brev som jag tidigare under våren skickat er.

Telefon: 063-14 60 33 eller
E-post: jens.larsson-mann@z.lst.se

M V H Jens Larsson Mann



Jens i den nyrustade Ateljén

Ateljénytt

Det går rykten på bygden att ateljén har blivit uppfräschad. Här och nu vill vi bekräfta att dessa rykten är sanna. Vår lokal för kursverksamhet och förädling av bär och grönsaker har fått en slev av landstingets pott för fastighetsunderhåll. Det innebar att vi fick ny matta på golvet och färg på väggar och tak. Två väggar i produktionsdelen av lokalen har även blivit kakelsatta.

Eldrimner har dessutom gjort en stor investering i utrustning. Kyl- frys- och avsvälningsskåp av rejäl kapacitet har införskaffats. Hög- och sänkbar spis med snabbplatta underlättar arbetet. Diskmaskin och diskbänk med möjlighet till förspolning är installerad. Skapelsens krona utgörs av en kombiugn med torr och fuktig värme. Den har även funktioner för pastörisering och sterilisering. Med en komplettering av datautrustning finns dokumentationsmöjlighet av steriliserings- och pastöriseringsförlopp. Vi har satsat på en mobil arbetsmiljö med rullbara arbetsbänkar i rostfri plåt. Lokalen togs i bruk i och med Jens Larsson-Manns såskurs den 29 maj, men den officiella invigningen skedde 5 juni. Om ni har vägarna förbi, välkomna på ett besök.



I år för åttonde gången!

idé och kunskapsmässan om småskalig livsmedels- förädling

25-27 oktober 2002

UR PROGRAMMET

Brödkvalitet - Livskvalitet Erik Olofson, bagare på Rosendals Trädgård i Stockholm kommer här att fokusera på produktens liksom arbetets kvalitet och vikten av samarbete i stället för konkurrens.

Ost från fåbodarna - en studie om osttillverkningen i Jämtland och Härjedalen författat av antikvarien Kristina Berg. Här berättar hon historien om de produkter som tillverkas på våra fåbodrar.

Handeln en möjlighet för den småskaliga näringen? Vi ger oss inte, debatten fortsätter! Om handelns centralisering och utestängande av lokala & småskaliga producenter. Journalisten Marianne Wanger leder debatten med representanter från handeln, politiker samt företagare.

Metodblad för egenkontroll Att vara gårdsmejerist är att behärska risker, säger Michel Lepage som tillsammans med Birgitta Sundin, Eldrimner visar det material för egenkontroll på gårdsmejerier och fåbodrar som tagits fram inom Eldrimner.

Charkseminarium med Jürgen Körber, charkuterist med lång erfarenhet från hantverksmässig förädling på den ekologiska gården Herrmannsdorfer i södra Tyskland.

Olika vägar att sälja till butik & restaurang Här presenteras olika sätt att sälja sina produkter av företrädare från följande försäljningskanaler; "traditionell" grossist, lokal grossist, teleförsäljning, internetförsäljning, konceptförsäljning och utesäljare.

Direktförsäljning Att sälja direkt till konsument. Vad innebär de olika alternativen; marknadsförsäljning, i gårdsbutik, internetförsäljning och lådförsäljning?

Norrländsk matkultur Vilka är våra mattraditioner? Varför äter vi det vi gör idag? Vilka är våra likheter och olikheter i norra Sverige? Med Kurt Genrup, en av författarna till boken Matrike Norrland.

Nätverksträffar Upplev Landet i Sverige arrangerar en träff om Matresor på Landet. Bildande av småskaligt mejeriförbund; här finns forumet att fortsätta arbetet från i fjol.

Certifiering av småskaligt & hantverksmässigt förädlade livsmedelsprodukter En viktig fråga att diskutera. Michel Lepage finns med och berättar om hur det ser ut i Frankrike och hur man där gått tillväga.

Kurser i bakning, ystning och chark.

På gång är även seminarier med inriktning på bär, grönsaker och ev praliner.

(Med reservation för eventuella ändringar)

PRODUKTTÄVLING

Nu gäller det att vässa korp-sprutor, harpor och syltkrukor inför Særimners Produkttävling. Du kan tävla med dina småskaligt & hantverksmässigt förädlade produkter i följande kategorier:

- **Korv • Ost • Sylt & Marmelad**
- **Dryck**

Du som vill delta i produkttävlingen - hör av dig så skickar vi tävlingsreglerna eller gå in på vår hemsida www.eldrimner.com

Boka in årets Særimner redan nu!!

VÄLKOMMEN!

PÅ GÅNG

- Patékurs - ser ut att bli av till hösten med dansk handledare
- Studieresa bär & grönsaksförädling till Sicilien
- Mobiliseringsträff runt certifiering

Kontakta oss på Eldrimner

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

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

Martin Johansson
Tel. 063-14 60 45
martin@eldrimner.com

Jens Larsson-Mann
Tel. 063-14 60 33
jens@eldrimner.com

www.eldrimner.com

Fax. 063-147375
Adress: Eldrimner
Rösta, 830 43 ÅS