

På resa i  
**4 CHEDDARLANDET  
ENGLAND**

**6 BAKNING**  
steg 2

**8 INSPIRATIONS DAGAR I**  
bär- och grönsaksförädling

**12 YSTNING**  
anteckningar från  
inspirationsdagar

**14 SÖKA GAMMALT  
SKAPA NYTT**

**18 Matskrået**

En del av cheddartillverkningen består i att riva ostmassan innan formsättningen och det är det som ni ser på denna bild från Quickes Traditional Ltd, i distriktet Devon. Läs mer om ystningsresan till Cheddarlandet England på sid. 4.

# KÄRA läsare

**Intresset för mathantverket bara växer och växer!** Det märker vi i Eldrimner på många olika sätt. Grundkursen för mathantverkare är full (25 st) och många fler står som reserver. Alla möjliga andra aktiviteter, kurser och resor mm fulltecknas snabbt och det är stor uppslutning på våra inspirationsträffar runt om i landet. Vi ser också ett stort intresse från konsumenter som upptäcker vår upplevelsekartbok Smaklust, som hittar spännande produkter i butiken, några med Eldrimners guldmedaljmärke på, som läst om oss i tidningen och undrar över vad det är för intressanta saker vi håller på med.

**Glädjande är nu också det stora intresset från handeln.** Alla vill hitta lösningar som gör det enklare för de små företagen. Eldrimner har bildat en speciell "handelsgrupp" för att diskutera och finna lösningar som gör att det blir möjligt för den lille mathantverkaren som vill sälja produkter den vägen utan att det förknippas med för stora kostnader eller för stor byråkrati. Ett av de stora problemen för mathantverkaren är att handeln kräver en speciell livsmedelscertifiering. Denna skall verifiera att företaget följer livsmedelslagstiftningen. Problemet är att denna extra certifiering blir kostsam för det lilla företaget. Det borde räcka med ett kontrollsystem; antingen den kommunala livsmedelstillsynen eller handelns certifieringssystem. Detta är en av de stora frågor som ska diskuteras på en hearing under Særimner den 15 oktober.

## Innehåll

- 3 Rådgivare
- 4 Cheddarlandet England
- 6 Bakning steg 2
- 8 Inspirationsdagar i Bär- och grönsaksförädling
- 11 Ny förordning om animaliska biprodukter på gång
- 12 Inspirationsdagar i Ystning
- 14 Söka Gammalt Skapa Nytt
- 16 Information från organisationer och projekt
- 17 Gårdsslakteriet i Krokek godkänt
- 17 Har du rätt livsmedelsavgift?
- 18 Matskrået
- 19 Nya medarbetare Eldrimner
- 19 Smaklust 2009
- 20 Kommande program
- 24 På gång & Kalendern

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



» **Glädjande är nu också det stora intresset från handeln. Alla vill hitta lösningar som gör det enklare för de små företagen. Eldrimner har bildat en speciell "handelsgrupp" ...**

**När detta nyhetsblad kommer ut står vårt idé- och kunskapsforum Særimner (14-16 oktober i Ås, Jämtland) för dörren.** Det blir ett mycket innehållsrikt program i år. Vi har två spännande teman, skönhet och ungdomar. Skönheten blir här sköna smaker, sköna produkter, sköna förpackningar, sköna kaféer, sköna gårdsbutiker och som kronan på verket sköna arbetskläder. Under Mathantverksgalan på kvällen den 15 oktober blir det en catwalk där vi visar arbetskläder. Hela programmet till Særimner finns på vår hemsida [www.eldrimner.com](http://www.eldrimner.com).

**Under Særimner kommer vi också att visa** vår nya stora satsning för ungdomar. Medelåldern hos mathantverkarna är hög. I branschen finns bland annat många kvinnor som har förverkligat sina drömmar när barnen har flyttat hemifrån och charkuterister som förverkligat drömmarna när de nått pensionsåldern. Detta är fantastiskt! Ingen kan någonsin vara för gammal för att starta och vi behöver verkligen den kunskap som dessa förebilder ger mathantverket. Men för att vi skall ha en framtid och för att mathantverket skall kunna nå Eldrimners högt uppställda vision 10 000 mathantverkare 2017 behöver vi ungdomen. Och ungdomen behöver oss för mathantverket är en näring där man just kan förverkliga sina drömmar och skapa något alldeles eget och speciellt. Under Særimner kommer vi att arrangera ett seminarium som vi har kallat "unga mathantverkare berättar". Där berättar fyra unga mathantverkare om sin spännande och ibland strävsamma vardag som just ung mathantverkare. Det blir också särskilda praktiska seminarier med unga mathantverkare som handledare där vi vänder oss enbart till ungdomar. Dessa seminarier blir på fyra olika teman; brödbak, marmeladkokning, chokladpralintillverkning och ystning. Ett seminariekort kostar bara 100 kr för alla under 30 år.

**I vår satsning på unga mathantverkare** har vi tagit fram korta filmer om mathantverkare. Vi vill lyfta fram förebilder som kan inspirera andra ungdomar att starta mathantverksföretag. Dessa filmer kommer vi att sälja för att spridas på skolor med mera runt om i Sverige och de kommer också att finnas på vår hemsida. Vår förhoppning är att det kommer att krylla av ungdomar på vår nästa upplevelsemässa Smaklust (21-23 augusti 2009 i Tantolunden på söder i Stockholm), unga mathantverkare, unga som "wannabe" mathantverkare och naturligtvis unga konsumenter som upptäcker smakrikedomen i vårt mathantverk.

**I detta nyhetsblad kan du läsa om** våra fantastiska resor till England och Frankrike, om vårt arbete med att minska kostnaderna för slaktavfallet/slaktbiprodukterna m.m. Glöm inte att notera dagen för nästa Mimesbrunn som kommer att hållas i Dalarna nästa år hos Sahlins Struts 3-4 februari 2009. Då kommer vi att med kraft ta sats inför nästa Smaklust.

Ha det riktigt bra! Jag ser fram emot att möta många av er på Særimner. *Bodil*

# RÅD givning

## Mathantverkare till mathantverkare

ELDRIMNER ERBJUDER kostnadsfri telefonrådgivning inom hantverksmässig livsmedelsförädling genom satsningen "mathantverkare till mathantverkare". Här nedan ser ni vilka ni kan kontakta inom respektive bransch. Ytterligare information hittar ni på vår hemsida under Rådgivning.

### bröd

**Kersti Jonsson, Kaxås Vedugsbakeri**, Jämtland, 0640-322 27  
kersti@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@zednet.nu

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

### chark

**Sivert Rosenholm, Hällesjö Chark**, Jämtland, 0696-420 67  
nils.roland@rixmail.se

**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, Öströo 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**, Uppsala  
0171-41 40 69, 070-686 93 98

### fisk

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

### bärförädling

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

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

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

**Helena von Bothmer, Kosters trädgårdar**, Västra Götaland, 0526-205 99  
helena@kosterstradgardar.se

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

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

### mejeri

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

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

**Kerstin Johansson, Ulricehamn**, Västergötland, 0321-356 63

**Eivor Olsson, Henån**, Västkusten  
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

## Per Nilsson

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

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

Du är välkommen att kontakta Per Nilsson under kontorstid på tfn: 070-492 75 95, 0491-44 00 71 (hem) eller på mejl per.nilsson@profox.se



## Robert Åkermo

Robert är byggnadsagronom och undervisar i "Byggnader" på Eldrimners seminarie-serie för ny-startare inom småskaligt mathantverk. Vi är jätteglada att nu även kunna erbjuda hans tjänster för telefonrådgivning till er mathantverkare. Robert driver också tillsammans med sin fru Kristina gårdsmejeriet Oviken Ost.

Ni kan ringa Robert för frågor inom bygg och teknikfrågor, byggprocessen, systemlösningar, byggnadsmaterial, bygglov, entreprenader m m.

Robert Åkermo, Byggnadsagronom, robert@ovikenost.se, 070-263 10 77



PÅ RESA I

# Cheddarlandet

## ENGLAND

Vi åkte en måndag i början av maj från olika ställen i Sverige till Arlanda och därifrån till London. Från Heathrow hyrde vi en egen buss som skulle visa sig vara en "smula" för stor för våra äventyr. Vi hade blivit lovade en liten buss men dagen innan vi anlände så bestämde sig bussbolaget att skicka den bussen på ett annat uppdrag i stället, så vi fick den stora.



Vi ställde kosan mot Somerset och staden Wells där vi inkvarterades på ett hotell med yttepytterum. Middagen var väl ungefär som man hade föreställt sig engelsk mat. Inte världens mest kryddade precis och lite för dåligt stekt, men det gjorde inte så mycket för det var ju inte för maten vi åkt till England utan för att njuta av ost!!

Nästa morgon skulle jag och min rums-kamrat bara ta en liten promenad och när vi kommer över gatan så visar det sig ligga en mastodontstor katedral där och den var fantastisk vacker utanpå för att inte tala om inuti. Vilken skatt. Det kändes som om vi var med i en saga.

Somerset visade sig vara otroligt vackert med sina kullar och ekbackar. För en got-

länning där allt är platt är det extra enastående med böljande landskap.

Andra dagen var vår första studiebesöksdag och vi hann verkligen med mycket även om det sista besöket fick utgå på grund av att vi kom för sent. Första stället var till Quikes Traditional Ltd Cheddarproduktion. De hade 400 kor av holsteinras blandad med svensk ayshire. Korna gick ute och betade 11 månader om året. Vi kom precis lagom till att få se den berömda cheddaringsprocessen som man bara hade hört talas om. De skar ostmassan i flak som de sedan travade på varandra tills lagom pH uppnåtts. Då maldes flaken ned i en kvarn och saltades samtidigt. Sedan formades de och åkte in i pressen.

De olika cheddarproducenterna hade lite olika sätt och tider att pressa och lagra sina ostar.

Mycket av produktionen gick på export. Quikes exporterade en stor del till Australien.

Många gårdsmejerister hade problem med TBC. Det spreds till korna via grävlingar som var fridlysta. Djurrättsaktivister var inte så populära hos våra kolleger i England.

Nästa besök var hos Sharpmans som gjorde ost både på get och yerseykomjolk. Gården låg i en dal och vägen blev smalare och smalare och bussen kändes större och större. När vi skulle ner för sista långa backen ned till gården såg vi alla en skylt som det stod "No coaches" på men det struntade vår chaufför i och det var inte så smart för ett, två, tre så hade vi kört fast och knick, knack så hade två fönsterrutor gått sönder.

### CHEDDARISERINGSPROCESSEN





Chris George visar upp ett praktfullt cheddar-exemplar från Niels Yard Dairy's lager.



Niels Yard Dairy's butik i London



Fikapaus i trädgården på Wootton Organic Dairy i Somersset

Det kändes helt plötsligt ganska oroligt och som tur var fick vi gå ur och promenera sista biten ner till gården. Chauffören, stackaren fick försöka lösa problemet under tiden vilket han faktiskt gjorde!! En eloge till honom!

Nästa besök var på en ostbutik där alla provsmakade för glatta livet och köpte på sig rätt mycket olika ostar. Så var det dags för den klassiska afternoon tea med scones och clotted cream vilket var ännu en ny bekantskap för mig.

Nästa morgon började på en getgård där det fanns över 800 getter som gick inne

året runt.

Den gården var alla överens om kunde ha haft bättre omvårdnad av sina djur. Många var halta och avmagrade. I mejeriet hade pojkarna rationaliserat bort vändning av ostarna vilket satte funderingar i alla fall i mitt huvud.



Getost från Whitelake Cheeses, Somersset

Två cheddarproducenter till hann vi med vilket var mycket trevliga människor med fantastiska ostar där vi fick njuta av fina ostlager och vänligt bemötande.

Vi var också och besökte två unga bröder som satsat på fårost och där satt vi i deras trädgård och mumsade på deras olika produkter. Det godaste var deras yoghurt som gav mig inspiration till att åka hem och experimentera.

Vi avslutade resan på ett ostlager hos Niels Yard Dairy i London. Butiken går in för att köpa in de "bästa" ostarna som småskaliga producenter har och sprida dem vidare till så många som möjligt för att bevara en snart utdöende tradition, nämligen hantverksmässiga ostar.

Resan gav mig inspiration till nya produkter, fast det kräver ju mer lager som jag ju inte har, men i alla fall. Jag kan verkligen rekommendera att följa med på en sådan här resa. Det mår jag verkligen bra av.

Vänliga osthälsningar Inger von Corswant

Foto: Bodil Cornell



# Bakning **STEG 2** med Manfred Enoksson

Deltagarna på Lyckans bageri fick många värdefulla tips och instruktioner om bakning samt om ergonomi och utrustning under tre intensiva dagar på Lyckans bageri utanför Hunnebostrand på västkusten. Tolv deltagare från olika delar av landet huserade i det nyöppnade vedugnsbageriet som drivs av Lars Nyberg och Mena Macken.

– Ett bageri är inget jässkåp påpekar Manfred Enoksson som är vår kursledare under tre dagar på Lyckans bageri. Ett bageri ska ha 16–18 grader för att ni ska orka jobba där och för att degarna ska fungera bra när ni arbetar med dem. För jäsning bör ni ha jässkåp eller överdrag över ställningen som ni har bröden i. Om temperaturen är 22–26 grader så orkar ni inte arbeta effektivt lika bra.

På Lyckans Stenugnsbageri finns både en bageridel och en kafédel. De har byggt två vedeldade ugnar och har dessutom två elektriska Häussler-ugnar.

När man bakar med ekologiskt mjöl finns det en risk att det blir torrt om man inte anpassar sin bakmetod. Bagerimjöler är ofta behandlade eller har tillsatser för att ge slitstarka degar. Tiden för syringen

när man bakar med surdeg, påverkas av den enzymatiska aktiviteten i mjölet. För att undvika torrt bröd kan man stärka degens bakegenskaper genom att tillsätta amylas i form av enzymatisk kornmalt, tillsätta askorbinsyra i form av nyponpulver och göra lösare degar. Det finns även rostad

kornmalt som man kan tillsätta, det är inaktivt men ger brödet mustig smak och skorpan får gyllene färg.

När vi börjar kursen skickar Manfred runt några burkar med olika surdeg. Det är rågsurdeg och vetesurdeg, några är syrade med äpple.

– Det är viktigt att lära känna sin surdeg på smaken. De flesta föredrar smaken av en

mild surdeg, jämfört med en stark smak. En surare deg kräver längre jästid.

Ekonomi i ett bageri handlar naturligtvis om vilka råvaror man köper in och vilket pris man betalar. Men det finns många andra saker som är viktiga också, t ex hur man arbetar. Om man arbetar med kuvertbröd måste man ta ett ämne i var hand och lägga dem direkt på plåten. Om man har arbetat upp rätt spänning i degen behöver man inte justera ämnena. Ett litet tips är att använda stora skrapkort (plastskrapor) till lösare degar. Eller att man har god plats för kaveln när man kavlar ut en vetebröddegen och har plåtarna och ställningarna nära sig när man flyttar ämnena och färdiga bröd. Man bör tänka smart när man planerar sitt bageri så att man inte lägger för mycket tid på onödiga och omständliga moment.



Manfred använder skrapkort, en stor plastskrapa, till lösare degar.



Fyrfläta



Deltagarna i full gång med knådning av degämnena

Text och foto:  
Anna Berglund, där  
inte annat anges



## LÄNKAR OCH TIPS

John Fischers hemsida: <http://fishermureri.se>

Saltå kvarn, recept och produktinfo: [www.saltakvarn.se](http://www.saltakvarn.se)

Mer brödreportage från Eldrimner:

[http://www.eldrimner.com/5355.artiklar\\_o\\_reportage\\_brod.html](http://www.eldrimner.com/5355.artiklar_o_reportage_brod.html)

Mer bilder från kursen: [http://www.eldrimner.com/7847.»bakning\\_steg\\_2,\\_12-145\\_2008.html](http://www.eldrimner.com/7847.»bakning_steg_2,_12-145_2008.html)



Kerstin Brodin  
Mena Macken och Lars Nyberg som driver Lyckans Stenugnsbageri tillsammans med deras anställda Tomas Ahlstrand.  
– I sommar räknar vi med att anställa några personer till till vår butik och café.

## Kerstin Brodin, BÄCKHÄSTEN

Nu har vi bestämt oss för att bygga ett nytt bageri på gården, berättar Kerstin Brodin. På gården Bäckhästen, 5 mil från Halmstad har Kerstin bakat i ett litet bageri i källaren i flera år. - Jag har sålt på marknader och mässor och direkt från gården. Jag har även haft café i mindre omfattning, men nu kommer vi att bygga ett litet växthuscafé också. Det är svårt att baka lite bröd när man vet att man kan sälja mycket. Jag har inte bakat så mycket surdegsbröd tidigare utan gjort en fördeg med lite jäst, ca 25 g jäst till 20 limpor.

På gården odlar de spannmål och maler råg och vete själva. Kerstin berättar att ibland har degen jäst för dåligt, troligen pga för låga falltal i mjölet, då har de kompensert det med kornmalt. Vid ett tillfälle gjorde de egen kornmalt genom att grodda korn, torka det och mala det i egen kvarn.

– Vår son har blivit intresserad av att odla gamla sädeslag. Han kommer hem på våren och sår. Det tar ett tag innan vi har uppförkat det, men Ölandsvete har jag använt ett par år nu, avslutar Kerstin.

## Lars och Mena, LYCKANS VEDUGNSBAGERI

Mena Macken och Lars Nyberg stod som värdar för Eldrimners Bakning steg 2 i maj. Deras nyöppnade bageri ligger i Lyckan, utanför Hunnebostrand på västkusten. De lyckades bygga bageriet som också innehåller ett litet café på fyra månader.

– Vi ville hålla produktionskostnaden nere, genom att inte dra ut på tiden. Vi fick tag i en jätteduktig och effektiv snickare som byggde det mesta själv.

Ugnen har John Fischer byggt, ugnsmakaren som även byggt bakugnarna i Kaxås, Rute och på Rosendal. Det är en vedeldad ugn som består av en stor mängd magasinerande eldfast material. Den är byggd av lecablock och ett eldfast tegel som kallas foamglas,

som är ett material som är tillverkat av glas och kol. Bakplanet är gjort av ett eldfast tegel som heter chamotte. Den kräver förhållandevis liten mängd ved och håller värmen länge.

– Vi åkte till Jämtland under Særimer ett år. Mena gick en bakkurs i Kaxås och jag gick en marmeladkurs, berättar Lars. När Mena kom tillbaka frågade jag; Det var väl hemskt varmt där? Men det hade det inte varit. Den här sortens ugn sprider inte så mycket värme. Sedan har vi fortsatt att gå kurser och deltagit på resor hos Eldrimner. Det har hjälpt oss mycket. Under byggtiden fick vi nödvändig energi och inspiration från kurserna för att orka bygga färdigt. Vi har valt att satsa på naturmaterial och återvunnet material i bageriet, t ex tegeltak, stengolv från Offerdal, återvunnen utrustning från en restaurang, ekofiber som isolering, linoljafärg och begagnade fönster. Vi har två saker vi vill förbättra, det är att få tag i bättre ved och skapa bättre ventilation, annars är vi mycket nöjda med vårt nya bageri.

## Elsy, Eva och Lisbeth på ASPÖ SKARPAN

Mellan Strängnäs och Enköping har tre systrar startat ett litet bageri med café och konferensdel. Det startade med att Lisbeth Enberg och hennes man Bengt köpte en jordbruksfastighet och byggde bageriet som

har en konferensvåning ovanpå. Två av Lisbeths systrar, Elsy Hedlund och Eva Sedin, arbetar deltid i bageriet.

– Vår specialité är Skarpans solrosknäcke med rågmjöl, solroskärnor och fänkål. Därutöver bakar vi bullar med mycket fyllning, citronbullar, mandelgiffar och mjukt matbröd. Vi är alla tre födda i en stor syskonskara från Kalix i Norrbotten, berättar Lisbeth. När vi har konferensgrupper brukar de få baka sin egen pizza i den vedeldade ugnen.

På lördagarna har de mycket försäljning, då passerar många fritidshusägare Skarpan.

– På lördagarna stiger jag upp klockan två på natten. Mina systrar kommer strax därefter och hjälper mig med tunnbrödet och allt det andra, fortsätter Lisbeth. Jag bakar ett grovt frukostbröd med linfrö, skållad rågkross, morötter m.m. som är väldigt populärt. På lördagarna skulle vi kunna sälja hur mycket som helst.

Skarpan är en liten nybyggarby under framväxt. Det fanns inga hus när Lisbeth och Bengt köpte marken och etablerade sig för 7 år sedan. Idag finns där ett bageri, ett snickeri och ett bostadshus klara. Två bostadshus är under uppförande och ytterligare finns till försäljning.

– Vi vill skapa ett framtida boende där unga och gamla kan känna gemenskap och trygghet i lantlig miljö och med individer som vill verka för ett hållbarare samhälle.



Lisbeth Enberg (främst) och systern Eva jobbar för högtryck på lördagarna. Solrosknäcke är ett av deras bröd.

# INSPIRATIONSDAGAR I bär- och grönsaksförädling

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

Text och foto: Victoria Oscarson

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

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

## INGMOS NATURPRODUKTER

([www.ingmos.se](http://www.ingmos.se))

Ingmo D'Amario har ett stort intresse för natur, svamp och örter. År 1997 flyttade hon till Aspånäset i Krokoms kommun och året därpå startade hon odling av svamp (ostronskivling) och örter. Ingmo jobbade på högskolan i Östersund men sade upp sig år 2000. I fjol blev Ingmo utan substrat till sin svampodling. Hon har försökt göra eget substrat, men kommer inte upp i de kvantiteter hon behöver. Därför förädlar hon nu mer vilda svampar, t ex plockar hon och köper in stenmurklor. Hon letar också efter fler ben att stå på och säljer t ex ost en dag i veckan. Tillsammans med en väninna har hon utvecklat friterade tunnbröd och nu ska väninnan fortsätta själv med denna nya produkt.

Det finns så många svampar man kan äta och så vill folk mest bara ha murklor och trattkantarell – det är synd tycker Ingmo.

Till exempel riskor (skog-, peppar-, och skägg-) äts inte så mycket, kanske för att de måste kokas av först. Ingmo upplever ändå att det blir lättare och lättare att sälja svampprodukter. Hon säljer bland annat avkokta, insaltade riskor av vilka man till exempel kan göra en god "sallad" som vi fick smaka. Av myntan hon odlar gör Ingmo te och smaksatt socker. Hon plockar också vilda örter för att göra te av. Till exempel den vitaminrika fjällkvanne som var samernas första grönsak på våren. Den togs med ner till Medelhavet av munkar för flera hundra år sedan och fick där smaksätta deras klosterlikör. Kvanne är den enda ört som tagits från Norden ner till Medelhavet. Mera vanligt har varit att vi här anammat örter från Sydeuropa som t ex basilika, oregano och rosmarin. Det finns också strandnära typer av kvanne, men det är fjällkvanne som Ingmo odlar och köper in. Ingmo sockertorkar kvanne och gör även karameller av sockerlagen. Hon sockertorkar också rabarber. Dessutom gör hon två sorters risotto och älgörtsdricka. Hon vill också börja göra produkter av björksav samt godisklubbor.

Torkningen sker hemma i Aspånäset där hon har stora torkskåp med kupévärme i. Hon har också köpt en rysk tork från Finland (Myllyposti) som torkar med IR-värme vilket är energisnålt, går snabbt, tre timmar istället för ett dygn, och ger jättebra kvalitet. Det gäller att lära sig att känna när det är lagom torrt, så att det inte möglar. Vid sockertorkning får produkterna dra i en mättad sockerlag innan torkningen. Av sockerlagen gör sedan Ingmo karameller. Ingmo har också en lokal i Krokom där hon förädlar i ett enkelt kök och har butik. Lokalen är ursprungligen ett mejeri från 1938. Där har hon även en butik som håller öppet varje torsdag under sommaren. Den lokala grossisten Servicegruppen ska nu också ta in flera av hennes produkter.



## KRETSLOPPSHUSET

([www.kretsloppshuset.com](http://www.kretsloppshuset.com))

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

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

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



Deltagarna kommer loss vid saftkastrullerna hos Jan-Anders Jarebrand på Örtagård Öst.



Marmelader från Rönngården



Ulla Norman i förädlingsköket på Kretsloppshuset.

den lokala grossisten Servicegruppen med varumärket Smakriket Jämtland.

För de anställda går den mesta tiden nu åt till produktion och paketering. Mer tid till produktutveckling hägrar, man skulle vilja experimentera mer och inhämta inspiration genom studiebesök och liknande.

## RÖNNGÅRDEN

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

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

Berit odlar egna morötter och resten köper hon från en odlare. Själva odlingen har varit KRAV-märkt, men det har varit för krångligt att ha märkningen på produkterna. Berit tipsar om att man bör ta i lite när man sätter priset på sina produkter eftersom priset på råvaran kan gå upp.

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

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

## GRANNÄSET (www.grannaset.se)

Eva och Dan Sandgren-Forslund bor på en riktigt gammal gård. Gården är aldrig delad så det finns mycket gamla saker kvar, som

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



Grannäsets Kök



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

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

## ÖRTAGÅRD ÖST

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

och hälften utomlands, främst i Danmark. Inte ens en procent av produkterna säljs på gården. De har medvetet lagt sig på en hög prisnivå och de har upptäckt att det finns en marknad för dessa produkter. Det är lönsammast att göra dyra produkter så det kan vara bra att se över och ta bort de billigaste produkterna. De jobbar själva förutom inför jul då de har förstärkning.

Pressen som är köpt i Frankrike är själva hjärtat i produktionen. Bären packas i blötlagda dukar med rostfria plåtar eller trägaller emellan. Under packningen är en träram till hjälp för att få jämna lager. Sedan pressas lagren ihop med trycket från en domkraft över natten. Jan-Anders pressar alltid mer än 100 kg åt gången. Utbytet vid pressning är olika och frysta

bär ger bättre utbyte: rabarber ger ca 80 %, blåbär och lingon ca 75 % och svarta vinbär ca 63 %. Av detta gör Jan-Anders jos, nektar och saft. Jos är ren pressad fruktsaft utan tillsatser.

Vissa joser är för starka i smaken eller för dyra för att användas rena och av dem passar det bättre att göra nektar eller saft. Nektar både sötas och späds med vatten till en drickfärdig blandning innan pastörisering. Nektar görs med ungefär 30 % jos och ca 8-11 % socker, lite olika beroende på bär. Jan-Anders använder ibland honung som smakar sötare och tar då mindre av den. Till saft tillsätts socker (40-50 % beroende på bär) och kunden späder den sedan själv och väljer då smak och sötma.

Dryckerna pastöriseras för att göras hållbara. Jan-Anders använder inga konserveringsmedel. Vilken temperatur som väljs vid pastörisering beror på tiden och på om flaskorna är varma eller kalla. Det kan vara bra att ha varma flaskor för att produkten då kan ha lägre temperatur vid fyllningen. Värms produkten för mycket förloras nämligen aromen. På sina kastruller har Jan-Anders svetsat fast pipar för att det ska bli lätt att tappa och för att skummet blir kvar i grytan. För att inte skada sig är det viktigt att sitta bra och att ha värmeisolerande handskar under tappningen. Med träning kan man tappa tre flaskor per minut. Efter tappningen vänds flaskan upp och ner eller läggs på sidan i fem minuter för att även korken ska pastöriseras av den varma vätskan. Är flaskorna skyddade av plast från fabriken är de rena och blir egentligen bara smutsigare av att tvättas. Är kartongen däremot trasig eller har stått öppnad bör de rengöras. När flaskorna är fyllda tvättas hela backen i diskmaskinen för att få bort kladd från utsidan. Sedan torkas flaskorna för hand för att undvika fläckar, etiketteras och stoppas i kartong. Under hela produktionen gäller det att tänka på att lyfta så lite som möjligt och tänka på hur man lyfter.

Jan-Anders tar även vara på pressresterna och gör sockertorkade bär, "russin". Sockret ger bättre arom och hållbarhet. De pressade bären läggs i en mättad sockerlösning innan de torkas. Jan-Anders producerar ca 1 ton torkade produkter per år, mest av svarta vinbär. Sockerlagen kan även användas till att göra skuren/gjuten marmelad av.

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

## JÄMTINAS HAVTORN

([www.jamtina.se](http://www.jamtina.se))

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



# NY FÖRORDNING OM animaliska biprodukter på gång

Nyligen tillbaka från min föräldraledighet kan jag berätta att jag haft det mycket bra, så bra att jag hann få två småtjejer under tiden. Åter på Eldrimner har jag kastat mig in regelverkens djupa djungler eftersom EU arbetar på en ny förordning om animaliska biprodukter (ABP). Som ett led i detta är Eldrimner remissinstans till Jordbruksverket. Att vi fått möjligheter att framföra våra synpunkter kan vi tacka vårt Nordiska gårdsslaktprojekt för, det var nämligen den vägen vi fick kännedom om den nya ABP-förordningen och kunde se till att bli remissinstans.

Vår skriftliga remiss författade Eldrimners Christina Hedin som vikarierat för mig. Hon har utgått från intervjuer med små slakterier kring slaktavfall som gjorts inom vårt nordiska Gårdsslaktprojekt. Några av synpunkterna vi framförde var;

- » Underlätta hanteringen av kategori 2 och 3 t.ex. genom att vid små avfallsvolymer tillåta deponering och slopa kravet på hygienisering innan kompostering eller biogasproduktion.
- » Ändra klassningen för tömt tarmpaket av nöt till kategori 3.
- » Möjliggör förbränning av slaktbiprodukter under ordnade former på t.ex. på en gård. Dagens krav på utformning står ej i proportion till risk eller total miljöpåverkan. Vi framförde även synpunkter när det gäller regeltolkning bl.a. att den yta av Sverige som anses som avlägsen, och där man därmed kan få dispens för att gräva ner avfall, borde utökas.

I förslaget till den nya ABP-förordningens inledning står att "Man bör gå in för ett mera riskbaserat angreppssätt vid kategorisering och kontroll av ABP". Vi pekade på att detta är positivt eftersom vi anser att småskaliga slakterier ofta åläggs åtgärder som inte motiveras av den risk hanteringen faktiskt medför. Vi var även positiva till förslagets intention att dubbelarbete pga. krav i andra EU-förordningar ska undvikas genom förtydliganden i ABP-förordningen.

I början av september hade Jordbruksverket (SVJ) bjudit in alla remissinstanser till hearing d.v.s. för att framföra muntliga synpunkter och diskutera förslaget. Församlingen bestod av en rad storskaliga aktörer

som Doggy, Konvex, Svenska ägg, Aarhus-Karlshamn m.fl. Den småskaliga näringen representerades av Eldrimner genom under-tecknad. Med fanns också en representant för ett småskaligt biogasprojekt från Hushållningssällskapet och LRF. LRF hade samma uppfattning som Eldrimner inom flera frågor vilket är positivt också med tanke på att de har resurser att driva sakfrågor vidare i ett senare skede av arbetet med förordningen.

Bakgrunden till den nya ABP-förordningen är nuvarande förordning 1774/2002. Den har med tiden fått många tillägg och blivit spretig. Hittills har det nya förslaget gått många turer hit och dit och kommer senast från kommissionen som har ändrat ganska mycket. Det vi lämnat synpunkter på är alltså kommissionens förslag. EU har tre vägar för att sprida sina bestämmelser i medlemsstaterna;

- » Beslut – gäller ofta en viss sektor • Direktiv – gäller först när de skrivits in i nationell lag
- » Förordningar – är direkt tillämpliga i alla medlemsstater och motsvarande ska tas bort ur nationell lagstiftning.

Den nya ABP-förordningen är en s.k. råd- och parlamentsförordning vilket innebär att det är de folkvalda regeringsrepresentanterna som slutgiltigt fastställer lagtexten i artiklarna. I förslaget finns mängder av hänvisningar till en kommissionsförordning som också håller på att tas fram just nu. Många viktiga detaljer som siffror och nivåer utelämnas i råds- och parlamentsförordningen, t.ex. i hur många procent av ett lands yta man får tillåta nedgrävning. Genom att hänvisa till kommissionsförordningen blir det kommissionen som får ta de besluten. Det tolkar jag som att kommissionen kommer få stor makt över frågor som är viktiga för småskalig slakt. Kommissionen har åtminstone sagt att de har en positiv inställning till småskalig slakt.

En konsekvens av dessa hänvisningar till kommissionsförordningen visade sig just innan hearingen. Vår finska kollega i det nordiska gårdsslaktprojektet hade då fått reda på att förordningen begränsar andelen avlägsen yta med möjlighet till nedgrävning av slaktbiprodukter till 10 % av varje land. Det skulle innebära stor minskning för Svensk del och ännu större för Finland. Till SVJ framförde jag det befängda i att ha en fast andel area när olika områden i EU har så olika djurtäthet samt att det inte rimmar med att risk för smittspridning ska



vara utgångspunkten. Det höll SVJ med om och de hade även fått den synpunkten från andra håll. SVJ tror inte att 10 % kommer gå igenom utan att dagens avlägsna områden kommer att bibehållas. Tyvärr var SVJ:s erfarenhet att välljudande skrivningar som "mer riskbaserat angreppssätt" och andra goda intentioner i förord ofta faller bort när man kommer till själva förordningarna.

På uppmaning från Finland framförde jag även att de diskuterat krav på att tillåta kompostering i öppet kärl som kompensation för en minskning av den avlägsna ytan. På frågan om SVJ kan tänka sig att göra gemensam sak med Finland och ställa sig bakom ett sådant krav blev svaret svävande och att man ser detta med arean och kompostering som två olika frågor. SVJ verkar hålla fast vid att kompostering bara kan godkännas för validerade metoder eller då en ny metod valideras. Min känsla är ändå att validering av nya metoder kan vara en framkomlig väg med det nya ABP-förordningen. Framför allt i artikel 28 öppnas det för alternativa metoder förutom förbränning och nedgrävning av kategori 2 och 3. Artikeln vänder sig direkt till små slakterier och innebär mer flexibilitet för dem. SVJ tolkar det som att kommissionen har en välvillig inställning till de minsta slakterierna. Inget av dokumenten talar ännu om vid vilken slaktvolym gränsen ska gå för att räknas hit men som jämförelse var EU:s gamla definition för småskalig slakt 20 djurenheter per vecka med dispensmöjlighet till 30. Skulle de volymerna bli aktuella igen täcker det in de volymer som Eldrimner betraktar som småskaliga.

När den nya ABP-förordningen med bilagor är klar, hur den slutgiltigt kommer att se ut och inte minst, hur den kommer tolkas och tillämpas återstår att se. Det gäller att kommissionens välvilja till småskalig slakt är så pass äkta och stark att den hänger med genom hela systemet och att det leder till bättre förutsättningar för fler små slakterier i Sverige.

Text och foto: Tobias Karlsson, gårdsslakt- och charkutvecklare

# MINNESANTECKNINGAR Inspirationsdagar i

# YSTNING

En vacker solig vårmorgon samlades nyfikna deltagare med sina djur- och mejeridrömmar i bagaget på Jürss mejeri i Flen. Ett par hade passerat drömstadiet och drev egna företag eller var långt gångna i planeringen. Hos Kerstin och Claes Jürss fick vi vara med på en ystning. Denna dag tillverkade de Granbarksost och Sörmlands Ädel.



## JÜRSS MEJERI, FLEN

Granbarksosten är en mjuk osttyp, som numer är namnskyddad och Sörmlands Ädel är en mjuk blåmögeloost.

Att ysta är ett sätt att bevara mjölken genom att avlägsna vattnet och sänka pH, vilket sker genom syrningsprocessen. Kerstin berättar om vad mesofila och termofila mjölsyre bakterier är och vikten av en bra mjölksyre kultur.

– Det gäller att hålla ostkornen svävande i vasslen för en god dränering, säger Claes. Hur grovt eller fint man bryter ostmassan bestäms av hur mjuk eller hård ost man gör. Genom rätt temperatur och rörning i grytan efter brytningen får man vasslen i ostkornen att avlägsnas, det som man på ystningsspråk kallar dränering.

Granbarksosten bryts alltid för hand, först med hjälp av harporna, sedan med harporna på omrörningsarmen = mekanisk brytning.

Jürss har en pastör samt en 2000 liters mjölk tank, med ett system där den kalla mjölken kyls den uppvärmda mjölken i pastören. De köper mjölk från tre ekologiska gårdar i Sörmland, och tar emot 1800 liter åt gången och ystar på 900 liter per dag, måndag till torsdag. Mjölkspris: 5 kr/l för ekologisk mjölk, när de började för tre år sedan betalade de 3,65 kr/l.

### Utrustningstips:

**PH-METER** – av märket Mettler Toledo, säljs av Instrumentteknik i Umeå och kostar runt 10 000 kr.

Fungerar mycket bra enligt Jürss.

**ENGÅNGSKYLBLOCK** – från England, lägg i ljummet vatten innan nedfrysning, när de sedan tinar avger de inte vatten, fiffigt!

Mycket bra att använda vid transporter utan kyla.

**YSTGRYTOR** – Maseco i Karlshamn har gjort de två ystgrytorna på Jürss mejeri på beställning, osäkert om de vill/tänker sig göra fler.

ostmassan och lägger den i formar, som även kallas formsättning.

På Jürss mejeri gör man en hel del olika hårdostar, eller pressade ostar som man säger i ystningsvärlden. De har en holländsk ostpress med plats för 4 ostar eller oststaplar åt gången. Denna typ av press finns även för 2 eller 1 ost/oststapel. (Det går även med enklare metoder att ordna en ostpress.)

Ostarna saltas antingen i saltlake eller med torrsaltning. Det är viktigt att sköta saltlaken, rensa den från ostbitar och fylla på med salt, så att den alltid är mättad (det skall ligga kvar ett lager salt på botten då vet man att den är mättad). Den skall också ha rätt pH, dvs detsamma som ostarna eller lägre. Låt den stå i 14°C eller kallare.

Efter 3-4 dagar till 1 vecka åker ostarna ner i mognadslagren som på Jürss mejeri finns en våning ner i källaren. Mejeriet finns nämligen i gamla storkökslokaler med många kyl- och lageryrmen som passar utmärkt till ostlager. Här finns tre tillväxt-, eller mognadslager för vitmögél-, blåmögél- respektive kittostar. Jürss Mejeri producerar 17 ton ost per år, varav mest pressade ostar.

I grytan där Sörmlands Ädel håller på att bli till använder man sig av en bottenomrörare som ser till att ostmassan inte fastnar i de nedre regionerna. Den får gå och röra om i grytan i ca 1 timme. Här liksom på andra mejerier så för man alltid ystningsprotokoll.

Fors Gård (Moas skinkor) hämtar vasslen som de utfodrar sina grisar med. Sedan blir det lufttorkade skinkor! Jürss har en stor uppsamlingsbehållare i ett kylrum just för detta ändamål.

– Vore spännade att utveckla vassleprodukter, tycker Kerstin, till sportdrycker. Vasslen är väldigt näringsrik.

## FÅTORPET, SKÄRBLACKA

Familjen Mellgren har 14 tackor av rasen ostfriesiska mjölkfår och gör 1,5-2 ton av den härligt feta och proteinrika fårmjölken

per år. Laktationen varar mellan mars-april till och med september. De har drivit mejeriet sedan 2002 och säljer nästan all sin ost hemifrån numer.

Mejeriet som de byggt själva är på 27m<sup>2</sup>. Den största produkten är en oljeinlagd salladost, nästan som en feta. Men de gör även blåmögeloost, en typ av hårdost och syrad rulle (chèvre). Nina torrsaltar alla sina ostar.

De mjölkar en gång per dag och ystar var 5:e dag. Nina använder både mesofil och termofil kultur när hon ystar.

De har investerat i en ny mjölkspann med 2 organ för får/get och en pulsator vilket gick på 10 000 kr.

Numer tar de lammen ett dygn gamla från tackorna och föder upp dem på kall lammnäring med fri tillgång, vilket har fungerat jättebra. Lammen får också dricka upp vasslen som blir över.

## BROSTORPS GÅRD, TRANÅS

Anita och Bosse Ydrestrand hade först kött djur och entreprenad sedan mjölkkor i 12 år. De hade då även en hallonodling. 2001 tog mågen över och har idag 65-70 mjölkkor och gården har mjölkrobot.

1998 byggde de sitt ostkakebageri och tillika mejeri. Att göra ostkaka lärde sig Anita av sin svärmor. Ett talesätt i trakten säger att det finns lika många ostkakerecept som det finns stugor i bygden. 2007 förädlade de 130 000 liter mjölk i mejeriet. Det blir till 6-7 ton produkter per år varav hälften ostkaka. Anita har ett försäljnings-samarbete med Ridderheims i Göteborg. De tar 400 blåmögeloostar och 100 små camembert varje månad. De säljer även via Servera.

Mejerilokalen är på 50 m<sup>2</sup> och hela förädlingsbyggnaden på 100 m<sup>2</sup>. De har dock fått lov att utöka kyllagren, då med

Under ystningsprocessen kontrollerar man pH för att se att syrningsgången går som den ska. Det verifieras genom att pH sjunker tills upptaget av ostmassan, alltså när man tar upp



Krogersbo Getgård

Text och foto: Birgitta Sundin



Anita visar en av sina harpor.



Claes Jürss kollar om koaglet är färdigt för brytning.



Katarina



Fätorpets gårdsmjeri

en kyllastbil (!) som står på baksidan. Där lagrar de sina blåmögeloslar.

Eivor har jobbat som mejerist på gården i ett år nu. Tidigare har hon haft eget gårdsmejeri. Här arbetar man med pastöriserad mjölk och det finns en automatik installerad för pastörisering i grytan. Som syrakultur använder man en direktkultur (DBS), dvs ett frystorkat pulver som man blandar direkt i ystmjölken. Där får den mogna i två timmar för att "väckas" till liv och komma igång att arbeta, vilket är samma sak som att mjölksyrebakterierna börjar "äta" mjölksöcket och bilda mjölksyra. Ostkornen/massan röres i ½ - 2 ½ timme beroende på vilken ost som görs.

– Mjölksyrekulturen det viktigaste redskapet, säger Eivor.

Det magnifika ostbordet med fyllningsplåt mitt i lokalen fick Anita nys om via en gammal bekant som ringde upp och sa att han hade något som nog kunde passa henne. Det som är så bra är att bordet är dubbelmantlat och då går det lätt att hålla värmen på ostarna så att syrning och dränering fortsätter som de ska. Eivor brukar även täcka över de formsatta ostarna på bordet.

Anita har köpt mycket begagnat till mejeriet och det har fungerat jättebra. Endast ystgrytan och diskmaskinen är helt nyinköpta.

När det är ostkakebakning på gång fylls grytan med 450 liter mjölk. Den pastöriseras inte eftersom kakan sedan bakas i ugn och värmebehandlas där. Efter gräddningen sätter de på lock för hand. Ostmassan bryts ganska smått och tas upp i durkslag för formsättning, knådas lite, det skall vara fasta korn. Endast löpe tillsätts i processen.

4 timmar för de ligga i saltlake. Ostkakan säljs fryst ut till kund.

– Vår röda tråd är "så rent som möjligt", dvs inga konstigheter i produkterna, säger Anita.

De använder ett backsystem i lagringen, backar som kan sättas på ett underrede på hjul. Anita och Eivor är mycket nöjda med lösningen. Säljs av Almoverken.

Att sätta namn på sina ostar kan man tex. göra utifrån sina barns namn, eller barnbarns. En dag så undrade Anitas barnbarn Oliver om hon inte kunde göra en ost till honom. Anita grundade ett tag och experimenterade en del för att få fram en olivost som smakade bra. När rätt sorts oliver (Kalamata) prövades hade de hittat hem och en ny ost var född på Brostorps gård. Och en som var mycket nöjd var Oliver!

Brostorp gör också den traditionella hemosten, en syrlig fast ost som de även vaxar en del av till jul. Hemostarna görs relativt små och vakuumpackas "på en gång" och lagras minst 2 månader. Traditionellt tvättades de med sprit, kanske saltvatten. De hade dock aldrig mögelyta.

Gården som även driver ett sommarkafé har många besökare, förra året kom det 3 000 personer.

## KROGERSBO GETGÅRD, VALDEMARSVIK

Det hela började för Katarina Ögren på en rundresa i Västergötland, närmare bestämt i Knätte. Där hittade hon en getgård med gårdsmejeri och ägarna Kerstin och Matts Johansson. Katarina blev förtjust och återvände till gården som praktikant under en höst. Sedan startade hon upp på sin nyinköpta gård med 7 betäckta getter från Skärvången.

Katarina som först bjuder på en härlig lunch i sin stuga, visar oss sitt lilla mejeri, ett lågbudget-mejeri som hon själv säger. Det byggdes 1996 och hela investeringen gick på ca 300 000 kr. Hon har köpt mycket begagnat. Diskmaskinen köpte hon först för 2 år sedan. Katarina har hållit på i 12 år nu. I mejeriet tillverkar hon framförallt sin Geta-ost och ni hör av namnet vilken typ av ost det är.

På gården finns nu 64 getter, alla med praktfulla horn, förutom en och annan kullig get. En vacker flock som vilar i det pastoral landskapet. Getterna ger runt 100 liter mjölk per dag då Katarina mjölkar en gång om dagen. Killingarna får gå med mammorna, och redan från start mjölkas getterna endast en gång om dagen.

Här fick somliga av oss hasta vidare, till tåg åt olika håll. Resten av gänget stannade ett tag till. Det var givande och inspirerande dagar: Tack alla ni som tog emot oss! Det försommargrönskande landskapet med många slingrande små vägar – tyvärr inte bra för åksjukelagda – gav en härlig touch åt dagarna.



Under lagringen gör man det möjligt för smak och aromämnen att utvecklas, säger Kerstin.

# Söka gammalt SKAPA NYTT



## NY PROJEKTPERIOD BEVILJAD

### Söka gammalt Skapa nytt – Hantverkmat för gammal och för ung



Eldrimner har tillsammans med Mære landbruksskole och Oi ! Trøndersk mat og drikke fått nya strukturmedel genom Interreg från juni 2008 till december 2010. I och med detta kan vi följa upp och utveckla arbetet med traditionellt mathantverk i samarbete mellan Jämtlands län och Nord- och Sör-Trøndelag fylken.

Söka Gammalt Skapa Nytt – projektet har som mål att bevara och lyfta fram det traditionella mathantverket i regionen. Med hjälp av dokumentation, inspiration och information vill vi utveckla det regionala näringslivet att använda sig av mattraditioner i sin företags- och produktutveckling. Att samarbeta mellan Norge och Sverige är en fördel eftersom många traditioner är gemensamma men vi har utvecklat dem på olika sätt och kan ge varandra ny inspiration på olika områden.

I den kommande projektperioden kommer vi att arbeta med opastöriserade ostar, insjöfisk, ölbryggning, jordkällare, bakugnar, samisk mat mm. Vi kommer att samarbeta med olika målgrupper som ungdomar, föreningar och invandrare.

Projektledare för Söka Gammalt – Skapa Nytt:  
Kari Kolle, Mære landbruksskole Nord-Trøndelag,  
Anna Berglund, Eldrimner Jämtland/Härjedalen  
och Kjersti Monsen, Oi! Trøndersk mat og drikke  
Sør-Trøndelag

#### Projektledare:

Anna Berglund 063-14 60 63, [anna@eldrimner.com](mailto:anna@eldrimner.com)

Söka gammalt  
SKAPA NYTT

## Aktiviteter 2008

Programmet riktar sig till våra målgrupper i Jämtlands län samt Nord- och Sör-Trøndelag.

- 15-17 sep Ysta på opastöriserad mjölk, Ås
- 17-18 sep Surdegskurs i Kaxås
- 25-26 sep Ungdomar: Spekemat i Steinkjer, bakning i vedeldad ugn och på takke på Mære.
- 14 okt Særimner: Föreläsning "Ölbryggning som hantverk"
- 22-28 okt Italien. Källarlagrad Getost Presidia ställer ut på Salone del Gusto
- 25-26 nov Ungdomar: Ystning Rösta mejeri, studiebesök



Källarlagrad getost på Slow Food-mässan Cheese 2007

# Trøndersk matfestival

Under Trøndersk matfestival 2008 gjennomførte interreg "Söka Gammalt – Skapa nytt, Handverksmat for gammel og ung" for første gang i Norge et smaksverksted etter modell av Slowfood.

Publikum ble invitert til å delta på en smaksreise i Trøndersk og Jämtlanske tradisjonsoster sammen med lokalt handverksprodusert øl fra to bryggerier i Trøndelag.

Ølekspert Roger Løe var engasjert til å kommentere valg av øltyper som passet de ulike ostene.

## Produsenter som deltok var:

Heidis geistost, Leksvik med tradisjonell kokt geitost fra Leksvik. Skånaliseter gårdsysteri, Røyrvik, med to hvite geitoster. Orkladal ysteri, Orkdal med Tilsitter ost (denne ble utviklet tidligere i prosjektet). Gärdnäs gård fra Strömsund med kjellerlagret geitost.



Smaksverkstedet ble ledet av Anna Berglund. Arrangementet hadde på forhånd forberedt seg på å ta inn 24 publikummere og dette ble fullbooket.

Text och foto: Kari Kolle



Ole Petter Munkeby viser en gammel ostform av tre som finns på hans gård. Nya möjligheter öppnar sig när det byggs ett nytt kloster på hans mark.

## Nytt klostermejeri i Munkeby

Utanför Levanger i Nord-Trøndelag finns ruinen efter ett gammalt cistersienser kloster kvar i byn Munkeby. Det är lantbrukaren Ole Petter Munkeby som äger marken. Nu vill moderklostret i Frankrike bygga ett nytt kloster på Ole Petters mark, men på en ny plats, och bygga ett mejeri som ska drivas av de fyra munkarna. Ole Petter är positiv till utvecklingen. Han har en komjölkgård och räknar med att leverera mjölk till klostret. Cistersienserorden har redan ett kloster i drift på Tautra i Trondheimsfjorden, norr om Trondheim.

Text och foto där inget annat anges: Anna Berglund

## DVD FILMER

Östvallen – fåbod i historia och nutid, 50 min.

Källarlagrad getost – en levande tradition, 45 min.

Syrning av grönsaker – om mjölkstyrning och odling, 84 min.

Pris: 155 SEK/ST

## REA PÅ VHS-FILMER ENDAST 50 KR/ST

Tunnbröddlandet lever, Suovas – en samisk tradition av idag och Röken som konservering och krydda (om basturökning).

## RAPPORTER

Basturökning av kött – den jämtländska traditionen. Pris: 80 SEK

Källarlagrad getost – om traditionell getost från Jämtland och Härjedalen. Pris: 110 SEK

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

Bakerovner – om traditionella bakugnar i Trondheim och i Trøndelag. Reportage om nybyggnad av murad ugn. Om eldning, bakning, bilder och recept. Författare: Suniva Saksvik. Pris: 100 SEK

Maltøl – I Trøndelag finns än idag en levande ölbryggningstradition. Dokumentation från olika gårdar. Bakgrund och bryggfakta. Författare: Roger Løe. Pris 100 SEK

# INFORMATION

## från organisationer & projekt

### FRÅN VÄSTMANLAND

**LOMIS, Lokal Mat i Svartådalen, är ett projekt som handlar om produktion av lokal mat. Det är Svartådalens Bygdeutveckling Ek. för. som är ägare till projektet men det gäller i hela Sala kommun. Vi samarbetar också med Företagarcentrum och Ösby Naturbruksgymnasium.**

Vi skall öka produktionen och tillgången av närproducerad mat till externa kunder, kommunala kök och besöksnäringen. Det gäller både råvaror och förädlade produkter. Vi skall också arbeta för att få fram fler produkter med smak, kvalitet och identitet som bara kan skapas genom genuint hantverk.

Arbete sker mot den offentliga sektorn och offentlig upphandling och samtidigt marknadsförs det närproducerade ut till handel, restauranger mm. Transporter och distribution av varor är en del av projektet som det arbetas med löpande.

Några av målen med projektet är att öka antalet entreprenörer på landsbygden samt vidareutveckla

## LOMIS

befintliga som har anknytning till lokal matproduktion och att öka förutsättningarna för lokalproducerat samt påverka utbudet i kommunala inrättningar.

I samband med Konst & Hantverksrundan som går av stapeln varje år i Svartådalen ordnas ett gästbud med lokalproducerat. Det var första gången i år och det kom närmare ett 70 tal gäster. Vi bjöd på lokalproducerat så långt det var möjligt och tog råvaror från olika producenter i Sala trakten för att få med så många som möjligt. Det var väldigt uppskattat.

Nu inför hösten planerar vi seminarier och utbildningar tillsammans med Ösby Naturbruksgymnasium och Företagarcentrum. Vi skall också åka på studiebesök till en potatisodlare, det är ju potatisens år i år och vi behöver fler potatisodlare.

Det är också viktigt att ha samarbete med andra nätverk för att ta del av andras erfarenheter och att kunna förmedla de egna. Både kvinnlig företagssamhet och integrationsaspekten finns med.



Bilder från Gästabudet

Text: Elisabeth Hallin,  
lisa@svartadalen.nu

### FRÅN JÄMTLAND

www.jilu.se

## YSTNINGSKURS 5 DAGAR

Kursdeltagarna får de grundläggande kunskaperna i osttillverkning och får pröva på ystning i småskaligt mejeri.

Tid: Mån-fre vecka 43 och 47 2008

Pris: 5 950 sek exkl moms

### Anmälan och information

Gunilla Wallander 063-14 73 70

gunilla.wallander@jill.se



Jämtlands läns institut för landsbygdsutveckling

Rösta • 830 43 ÅS • 063-14 73 70

### FRÅN SÖRMLAND

## Marmelad och konfektyr utbildning

*Syltningssällskapet har beviljats medel från Jordbruksverket att genomföra en serie av utbildningstillfällen under kommande höst och vår. Vi kommer att prova på olika tekniker, lära oss mer om råvaran och om smaker. På varje kurs har vi även en inbjuden kunnig gäst. För den som så önskar kan blir det möjligt att avlägga ett kunskapsprov efter sista kursen.*

Detta är första i en rad av kurstillfällen. Du kan välja att gå alla eller enstaka kurser.

**Plats:** Nyköpings Restaurangskola, Nyköping.  
Vi börjar kl 9.30 och slutar 15.00 sista dagen

**Tid:** 17-18 januari TEMA: Citrus GÄST: Konditormästare Jan Hedh  
21-22 februari TEMA: Inläggningar, chutney mm. GÄST: Kock och skribent Jens Linder  
28-29 mars TEMA: Innovation GÄST: Mästerkocken Mathias Dahlgren

**Pris:** 5000 kr samtliga kurstillfällen.  
Enstaka kurser 2000 kr/tillfälle (moms tillkommer)

**Anmälan:** senast första veckan i månaden till monika.naess@finesserna.se alt. 070-313 15 73. BINDANDE ANMÄLAN.

Rabatt 10% på kursavgiften och gryta för medlem i Svenska Syltningssällskapet. KURSAVGIFTEN BETALAS I FÖRSKOTT.

**Övrigt:** Gryta kommer att finnas för utlåning och till försäljning. Boende kan erbjudas på Värskäls gård för 300 kr/natt (egna lakan) inkl. frukost, se www.varskal.se. Kontakt: 0157-700 01, 070-932 48 65

### Hjärtligt välkommen

Svenska Syltningssällskapet gm Monika Naess



## INFORMATIONSSIDA

På denna sida finns möjlighet för organisationer, projekt och föreningar att kalla till möten, berätta vad som är på gång mm.

Nästa nummer av nyhetsbladet kommer i december. Manusstopp är 14/11. Skicka ert material till oss eller ta kontakt med Birgitta först (se sista sidan).

# Gårdsslakteriet i Krokek **GODKÄNT** "Det känns bra!"

**ÅKE OCH INGER KARLSSONS GÅRDSSLAKTERI** har blivit godkänt, inte undra på att det känns bra på Krokeks gård i Östergötland! Det har gått nio år sedan de började driva frågan om att bygga ett litet enkelt slakteri och nu är det alltså äntligen dags att bryna knivarna. Från början hade Åke ingen uppfattning om hur lång tid det skulle ta eller om det ens skulle lyckas. Tanken har heller aldrig varit att gå snabbaste eller enklaste vägen fram. Istället har de strävat efter att bana väg för kommande gårdsslakteribyggen genom att driva olika frågor längs vägen till sin spets.

Under ett tak utanför dörren in till slakteriet finns en platta med avlopp för blod. Här sker avlivningen och man slipper ta in levande djur som stökar och gödselar i slaktlokalen. Därefter tas kroppen in i slaktrummet och sedan in i kylrummet. För styckning tas kropparna tillbaka till slaktrummet som kan används till styckning genom att man jobbar skilt i tid. Förutom plattan och de två rummen finns ett förråd, det är allt som behövs. Årsslakten blir ca 25 mel-lankalvar, några fullstora nöter samt stovilt. Åke har sågat virke av egen skog och gjort det mesta jobbet själv. Den totala kostnaden utan egen arbetsinsats landar på 150 000 kr.

– Ska du bygga slakteri är det viktigt att du redan från början har en idé om hur verksamheten kommer se ut, säger Åke. Hur mycket ska jag slakta, är några fullstora nöter samt stovilt. Åke har hittat en modell för det enklaste tänkbara nötslakteriet och jobbar nu vidare med att lägga till charkförädlning.

Längs vägen har Åke konstaterat att ingenting är självklart när det gäller kontakten med myndigheter och deras krav. En fråga som fått väldigt mycket uppmärksamhet var t.ex. när Livsmedelsverket (SLV) för två år sedan krävde att det skulle finnas toalett på slakteriet trots att

boningshuset ligger inom ett stenkast. Åke stod på sig och lyckades med hänvisning till EU-lagstiftning visa att kravet var orimligt.

– Men bara för att en ändrad regeltolkning drivits igenom en gång är det inte självklart att alla fattat, säger han. Nyss tittade kommunen på en grannes styckningslokal och började prata om krav på toalett. Det gäller att stå på sig och inte acceptera orimliga krav.

Under tiden som gårdsslakteriet vuxit fram har det hänt en hel del med förutsättningarna för gårdsslakt. Åke tycker att flera frågor förbättrats mer än vad han hade vågat hoppas på, inte minst när det gäller sänkta avgifter för godkännande av lokal och veterinärbesiktningar i samband med slakt.

– Utan avgiftssänkningar hade det varit omöjligt att bygga upp slakteriet. Men de sänkta avgifterna bygger på ett tidsbegränsat anslag och om de skulle höjas igen är det bara att klappa igen. Förhoppningsvis kommer det igång fler små slakterier nu och då kan man inte bara slå undan benen för dem genom att höja avgifterna igen, konstaterar Åke.

SLV:s besiktning var mycket ingående men deras syn på saken visade sig först när besiktningsprotokollet kom två dagar före ombesiktningen. Där stod t.ex. att kylrum saknas medan det i själva verket varit så att kylaggregatet inte varit påslaget vid besiktningen. Det anmärktes även på saker som att hänglås till ett klädkåp saknades och att det behövdes fler plastbackar. Lätt åtgärdade problem alltså men SLV hade inte talat om att de bedömer utifrån att slakteriet ska vara helt startklart direkt efter besiktningen.

– Varför köpa in material till ett slakteri som man inte vet om det kommer godkännas? hade Åke resonerat. Som sagt, inget är självklart men en positiv sak är att slakterier själva kan föreslå

vem man vill nyttja som besiktningsveterinär, t.ex. en som ofta har vägarna förbi.

Nu drar slakten igång på Krokeks gård men Åke lutar sig inte tillbaka för det.

– När det gäller avfallsfrågan måste vi fortsätta jobba för lösningar som fungerar i hela landet. I väntan på det kan subventionering av avfallskostnader precis som i andra EU-länder vara en väg och vi får inte glömma att de sänkta avgifterna bara gäller i tre år. Ett annat viktigt område att bevaka är kraven på vattenkvalitet och hur kommunerna kommer att hantera det framöver.

På Krokeks gård kommer kvalitetskraven på vatten klaras genom rening med UV-lampa. Det är ingen metod som kommunen rekommenderar men den är välbeprövad, miljövänlig och effektiv. UV-lampan kostar 15 000 kr och alternativet skulle vara att vräka på med kemikalier. När Åke och Inger sitter vid köksbordet och summerar sin nio år långa resa till eget slakteri är det en tanke som slagit dem.

– Oss kostar slakteriet 150 000 kr men vad blir totalkostnaden för alla turer av administration hos myndigheter? Det går inte att gissa sig till, men det tål att tänkas på, avslutar en nöjd nybliven slakteriägare.



Text: Tobias Karlsson

Foto: Krokeks Gård, Tobias Karlsson

## Har du rätt livsmedelsavgift?

Text: Per Nilsson

**ALLA LIVSMEDELSFÖRETAGARE** betalar en eller flera avgifter till livsmedelsmyndigheten. Är dessa avgifter rätt? Eller betalar du för mycket pengar? Hur vet man det? Jag har genom min rådgivning upptäckt att flera företagare betalar fel livsmedelsavgift. Konstigt är att det alltid är företagaren som betalar för mycket.

**SVERIGE HAR BESTÄMT** att livsmedelsföretagarna ska betala avgifter till myndigheten. EU har bestämt att de olika EU-länderna får bestämma själva – avgifter eller skatter. Avgiften i Sverige ska ge full kostnadstäckning till myndigheten. Detta innebär att myndigheten inte får ta ut för lite och inte för mycket.

**MYNDIGHETEN FÅR DOCK** göra en schablon och ta ut avgifter i förväg. Men avgiften ska vara proportionerlig – motsvara myndighetens arbetsinsats. Myndigheten måste också utföra ett arbete för pengarna och det samma år som de tar ut dessa pengar. De kan inte

säga att de ska göra sitt arbete ett annat år. Det är inte proportionerligt. Myndigheten kan inte heller skylla på bristande resurser. De tar ju ut en avgift som ska motsvara full kostnadstäckning. Alltså om myndigheten tar betalt måste de utföra en kontroll på ditt företag. Det finns flera rättsfall i EU om detta.

**VARJE KOMMUN BESTÄMMER** själv sitt system för avgifter. Till hjälp har de en vägledning från Livsmedelsverket. Här bestäms typ av verksamhet, produktionens storlek som tillsammans blir en riskklass. Sedan bestäms också erfarenhetsklassen. Det som räknas ut är hur mycket kontrolltid som ska användas under året. En viktig sak finns här. När avgiften är beräknad av myndigheten ska de bestämma om storleken på avgiften är rimlig eller inte. Är den inte det ska den justeras. Myndigheten kan också sätta ned eller efterskänka avgiften. Om en myndighet ska besöka ett gårdsmejeri och måste skaffa sig kunskaper om osttillverkning, så får inte den

tid som åtgår till att skaffa sig dessa kunskaper ingå i kontrolltiden.

**EN SAK SOM ÄR FYRKANTIGT** i modellen är att om man råkar få en högre riskklass så fördubblas avgiften. Det kanske inte åtgår 4 eller 8 timmar i kontrolltid, utan 6 timmar. Myndigheterna använder sin checklista – datorbaserad kontroll – vid sina inspektioner. Vid inspektionen kan resultatet bli underkänt. Detta kan medföra en fördubblad avgift till nästa år. Ibland blir den bedömning som livsmedelsinspektören gör i den datorbaserade kontrollen inte bra. Jag har sett flera exempel på detta.

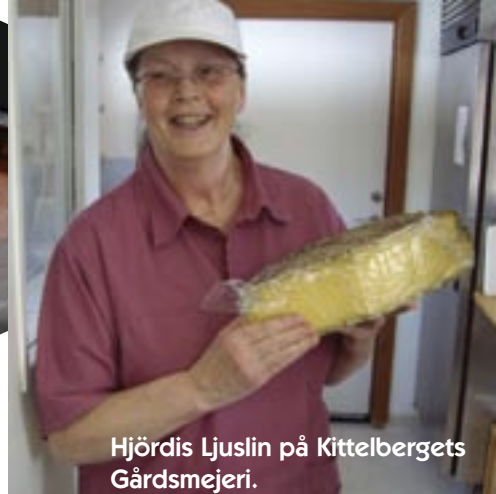
**AVGIFTSSYSTEMET ÄR LITE** komplicerat och kan inte helt förklaras här. Tveka aldrig att överklaga avgiften om ni anser att den är fel. Ta tag i detta samma dag som ni får skrivelserna från myndigheten. Om det är något ni inte förstår, ring och fråga.

# Mat skrået

FÖR MATHANTVERKARE I JÄMTLANDS LÄN



Här bakas tunnbröd på Monicas hembageri.



Hjärdis Ljuslin på Kittelbergets Gårdsmejeri.

Text &amp; foto: Liv Ekerwald

## Mycket på gång i MATSKRÅET

### Marknadstillväxt för länets mathantverkare

Vi har fått vår ansökan "Marknadstillväxt för länets Mathantverkare" godkänd. Den innehåller Smaklustmässan nästa år men även utveckling av handeln i Stockholmsområdet och av handeln i länet både genom grossist och direkt till konsument. Det känns angeläget och målet är att många mathantverkare ska vara delaktiga och nyttja projektet.

Inom detta projekt vill vi understödja försäljningsverksamheten för länets mathantverkare. Handeln utvecklas idag till att ta alltmer varor från allt färre och större företag och teknikens utveckling kan ibland bli ett hinder för små företagare. Det elektroniska handelssystemet är ett exempel på detta, centraliserad grossistverksamhet ett annat.

Mycket av den lokala försäljningen sker genom samarbete mellan flera olika företagare, vi hoppas att det samarbetet ska utvecklas. En rik mångfald av försäljningsstrategier och samarbetsformer ska utvecklas och stödjas.

**Målsättningen för övrig marknadsbearbetning förutom Smaklustmässan är att:** Bredda marknaden för länets mathantverk så att de företag som finns ska kunna öka sin försäljning och så att nya och unga företagare ska beredas plats på den jämtländska marknaden.

Vi vill även bereda utrymme för nya i länet genom att stärka försäljningen i Stockholm och öka marknaden i länet genom att butiker/grossister/restauranger i länet ska bearbetas. Smaklustmässan ska förberedas och följas upp. Även försäljning direkt till konsument i länet ska stärkas. Det är även tänkt att utflykts- och matturismen i länet ska utvecklas.

Arbetet med länets deltagande i Smaklustmässan 2009 har börjat i och med det upptaktsmöte som genomfördes hos JämtTina den 24 september. Vi ska bygga på vårt lyckade koncept från 2007, ta tillvara våra erfarenheter och göra det som blev bra ännu bättre.

### MATSKRÅETS VERKSAMHET DENNA HÖST

#### Åtta branschmöten varav fem är färdigplanerade:

1. För brödfolk en ministudieresa för att titta på hur ett par konventionella bagerier arbetar för att därefter göra studiebesök och utvärdera dagen på Huså Bröd. Tanken är att studera vad vi kan lära oss av större och konventionella bagerier och se vilka konkurrensfördelar som mathantverket har, **tisdagen den 28 oktober**.
2. Grönsaksbranschträff hemma hos Eva och Dan Forsgren i Grannäset **måndagen den 10 november** 9.30. Då ska fokus ligga på grönsaksröror av olika slag. En kock deltar i diskussionen kring val av råvaror och kryddning. Deltagarna som vill tar med sig egna röror för avsmakning, utveckling och diskussion.
3. Att arbeta med choklad. Vi tittar på ett par chokladföretag och pratar kring problem och möjligheter inom chokladförädlingen. **Torsdagen den 13 november** kl. 10.00 är det samling hos Jenny Marie Petersen, Chokladkällaren i Järpen.
4. För ostfolk i mesens tecken tillsammans med Birgitta Sundin, (som skriver en bok om ost-tillverkning för Eldrimner), någon inspirerande kock och erfarna mesekokare, **tisdagen den 18 november** kl. 10.00–16.00. Vi ska diskutera olika sätt att producera mese, samla på och utveckla recept för en receptsamling och planera hur en fördubblad mesekonsumtion ska gå till.
5. Alla branscher erbjuds en presentation av vad som finns i Jegrelius kunskapsbank. Ur det materialet har bl.a. björksavschampagnen skapats och en rökbastu byggts. Därefter ska vi få en presentation om olika stöd till enskilda företag och till olika projekt och avslutningsvis samtal i grupper alltefter produktionsinriktning, **tisdagen den 25 november**, dagen börjar kl. 9.00 på Sunnan på Åsbygdens Naturbruksgymnasium och vi fortsätter i Biblioteket på Rösta.

Målgrupp på branschmötena är alla mathantverkare inom branschen, nya som gamla. Målet är att tillsammans utveckla företagen och näringen. Deltagaravgift på 300 kr (+ moms) inklusive mat. Anmälan görs till undertecknad.

#### Två tredagars studieresor:

1. Brödresa till Hälsingland – Gästrikland – Dalarna – Västmanland, 7–9 oktober. Vi kommer till tunnbrödbagare, surdegsgagare och sötebrödsbagare för att titta, delta och diskutera.
  2. Charkresa till Stockholm län – Uppsala – Sörmland – Östergötland – Kalmar län, 4–6 november. Korvtillverkning blir det i Krokek, sedan ska vi se på slakt, torkning, rökning och charktillverkning. Det blir både lite större företag och riktigt små.
- Målgrupp: i första hand blivande och nystartade företag (upp till tre år), i mån av plats garvade företagare. Kostnaden är 1 500 kr (+ moms). Anmäl er till under-tecknad senast 2 veckor före resan.

#### Smaklustkartboken

Vi gör nu en inventering av länets mathantverkare inför kartbokens introduktion på nätet. Alla ni som har varit med i kartboken, förutom restaurangerna, har fått en enkät som vi vill att ni fyller i och skickar in. Vi hoppas kunna nå länets alla mathantverkare och hjälps vi åt att finna alla så kommer många prickar att finnas på kartan. Denna inventering av mathantverkare blir även ett bra underlag för oss alla att bygga nätverk kring.

Med vänliga hälsningar Liv

KONTAKT MATSKRÅET

Liv Ekerwald, 063-14 60 93

liv@eldrimner.com



**HEJSAN! LIZA VIKSTRÖM HETER JAG**, och jag vikarierar för Viktoria Oscarsson under hennes mammaledighet. Här på Eldrimner arbetar jag bland annat med rådgivning inom livsmedelskemi och mikrobiologi, anordnar kurser och resor, samt skriver för nyhetsbladet och hemsidan. Jag är ansvarig för branschråden Bröd och Bär-Grönsaker.

Jag är ganska så nybliven näringsfysiolog, men innan jag hamnade på Eldrimner har jag hunnit med att jobba en del som produktutvecklare och konsult inom livsmedel och hälsa. Tidigare har jag arbetat som projektkoordinator och administratör.

Jag är uppvuxen i Järfälla utanför Stockholm, men bor sedan ett år tillbaka i Alva på södra Gotland – en dröm som gått i uppfyllelse. Under min

uppväxt har jag spenderat mycket tid där, och det var också där som också mitt intresse för mathantverk väcktes. Mina släkt drev ett lantbruk, och jag fick ta del av livet där och hjälpa till med de olika arbetsmomenten. Där fick jag inblick i bland annat djurskötsel, jordbruk och livsmedelshantverk. Och all god mat som kom av det! Vem som helst som har smakat gammelfarmor Siris sylta, moster Birres Gotlandslimpa eller morbror Hugos dricka förstår varför jag blivit en riktig matnörd! Av detta kommer mitt intresse att bevara, sprida och utveckla gamla mattraditioner och tillverkningstekniker. Jag ser fram emot att få vara med och förmedla kunskap och information, medverka till bildandet av nya företag och "mathantverkstäder", och bidra till glädjen som finns i att skapa smakupplevelser!



**JAG HETER KARIN LÜBECK** och började arbeta på Eldrimner i samband med Smaklustmässan i Stockholm 2007. Då hade jag framför allt hand om planeringen för Smakeriet och produkter till festbuffén och hade kontakt med producenter runtom i landet, vilket var mycket inspirerande.

Under våren har jag kommit tillbaka för att planera dels en studieresa för mejerister till "Cheddarland" i England dels Inspirationsträffar för Bodil Cornell och en skara rådgivare runtom i alla regioner i landet – sist ut blev Skåne den 30 september. Jag har här haft glädje av min bakgrund som teaterproducent med erfarenhet av turnéläggning och marknadsföring. Jag har även arbetat mycket med projektsamordning och redovisning av EU-projekt och kommer nu att ta itu med Eldrimners projektredovisningar till Jordbruksverket parallellt med andra spännande arbetsuppgifter för bl.a. Særimner, SM i Mathantverk och Smaklust 2009.



**MITT NAMN ÄR ANNIGUN WEDIN.**

Jag har börjat arbeta på Eldrimner, sedan 1 september 2008. Mina arbetsuppgifter kommer till största delen att handla om planering av upplevelsemässan Smaklust 2009. Jag kommer att vara kontaktperson för de olika regionerna ute i landet.

Jag är född i Härnösand men bor numer på Öland. Under många år har jag arbetat på Länsstyrelsen i Kalmar. Just nu är jag tjänstledig. Där har jag huvudsakligen arbetat med frågor som rör odlingslandskap och landsbygdsutveckling. Jag har ett stort intresse för mathantverk och har under en period arbetat med kompetensutveckling för mathantverkare i Kalmar län. Mycket av de kurser och studieresor som genomfördes, under den perioden,

var inspirerade av Eldrimner.

Privatpersonen Annigun har alltid något projekt på gång. För närvarande håller min man och jag på att renovera vårt hus. Därefter blir det trädgårdens tur. Ett intresse som följt mig genom livet, är intresset för får. Jag är och har alltid varit engagerad i fåravelsföreningen. Under en period hade jag också en egen fårbesättning.

Hör gärna av er till mig om Ni har frågor eller idéer som rör Smaklust 2009. Jag hoppas se er alla där, antingen som utställare eller besökare.

**NYA  
medarbetare  
på Eldrimner**

**BOKA NU IN**

**Smak**  
en  
Upplevelsemässa  
om  
Sveriges Mathantverk  
**lust**

**21-23 augusti  
2009**

**Tantolunden, Hornstull  
"MITT" I STOCKHOLM**

**KONTAKT: Annigun Wedin, 063-14 60 72  
annigun@eldrimner.com**

# KOMMANDE program

## ELDRIMNERS aktiviteter

Eldrimner erbjuder inspirerande resor och kurser som förmedlar viktig kunskap och skaparglädje till 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 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](mailto:bengt-ake@eldrimner.com) eller till Christina Hedin (f.d. Holmberg) 063-14 60 33, [christina@eldrimner.com](mailto: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](http://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!

## HÖSTENS hantverkskurser

### BÄR- & GRÖNSAKSFÖRÄDLING med Christèle Droz Vincent

**mån-ons 20-22/10, Eldrimners Ateljé, Rösta, Ås**

Christèle Droz Vincent är chef på avdelningen för småskalig livsmedelförädling på centret CFPPA i södra Frankrike, Eldrimners systercentra. Hon är livsmedelsingenjör och ger utbildningar i förädling av bär och grönsaker. Under dessa dagar kommer hon att lära ut hur produkter av bär och grönsaker kan göras hållbara med hjälp av värmebehandling, dvs. både pastörisering och sterilisering. Det blir även inläggningar i vinäger och olja. Ta gärna med egna produkter som du undrar över hur du ska få hållbara.

### TORKNING AV GRÖNSAKER, BÄR OCH SVAMP med Lennart Pranter

**tor-fre 23-24/10, Eldrimners Ateljé, Rösta, Ås**

Lennart Pranter är livsmedelsingenjör och perma-kulturdesigner. Tyngdpunkten under dessa två dagar kommer att ligga på praktiska experiment med lufttorkning och sockerlagstorkning. Praktik varvas med teori om vatten, temperatur, luft, kvalitet och torkningsförlopp. Vi kommer att torka både i skåp och rum. Ambitionen är att alla ska förstå vad det är som händer i livsmedlen under torkningen för att sedan kunna utforma sina egna produkter och sin egen utrustning för att torka livsmedel.



### FÖRÄDLING AV FISK med Leif Lynum

**mån-fre 3-7/11, Eldrimners Ateljé, Rösta, Ås**

Fiskförädling har varit en eftersatt del i Eldrimners verksamhet. I och med denna kurs kommer området att ingå i vårt kursutbud. Vi kommer att hålla till i Ateljén på Rösta i Ås och som föreläsare har vi Leif Lynum från högskolan i Sör-Trøndelag. Där har han arbetat som förstelektor i 20 år och undervisat i konservering och fiskförädling. Han har även skrivit ett antal läroböcker i ämnet.

Kursen kommer att under förmiddagarna innehålla teoretiska genomgångar och under eftermiddagarna praktiska övningar. Teoridelen tar bl.a. upp fiskkroppens uppbyggnad, kvalitetsbedömning, hur kvalitet bevaras, teorin bakom olika konserverings- och förädlingsmetoder. Under de praktiska momenten behandlas kvalitetsbedömning, vi filéar och beräknar utbyte, insaltning, gravning och rökning av fisk. Vi kommer att bygga en provisorisk rökugn som vi sedan röker i.

Kursen förmedlar grundläggande kunskaper och vi vänder oss till er som tänker börja förädla fisk eller ni som redan är verksamma men känner att ni vill bygga på ert kunskapsförråd.

## HANTVERKSKURSER anmälan och kostnader

### Kostnad

500 kr/dag, dvs 2500 kr för en veckokurs och 1500 för en 3-dagars kurs osv.

### Anmälan senast

Bär- och grönsaksförädling, 12/10, Torkning av grönsaker, bär ... 12/10, Förädling av fisk, 20/10, Chark, 3/11

## YSTNING 1 – fulltecknad BAKNING 1 – fulltecknad

## CHARK STEG 1 med Jürgen Körber

mån-fre 17-21/11, Eldrimners Ateljé, Rösta i Ås

Jürgen Körber är slakteri- och charkuterichef på den ekologiska storgården Herrmannsdorf utanför München. Under kursen kommer han att förmedla grundkunskaper inom charkuteriförädling, teoretiskt såväl som praktiskt.

Teoridelen behandlar köttets egenskaper och kvalitet, kött från olika djurslag, de tre korvtyperna; lufttorkade (Rohwurst), värmebehandlade (Brühwurst) och korvar av förkokta ingredienser (Kochwurst), samt de två produkttyperna som görs av hela köttbitar, alltså värmebehandlade och lufttorkade produkter. Även rökning och mognadslagring av kött och charkprodukter behandlas liksom tarmar och deras användningsområden, konserver, trender på charkmarknaden, HACCP och möjligheter inom förädling av slaktvarmt kött.

Under de praktiska passen arbetar vi med sortering av kött och tillverkning av alla de olika produkttyperna med hjälp av köttkvarn eller hack. Praktisk och teori varvas hela tiden så att kopplingen däremellan blir tydlig.



## Vi dricker ur Mimesbrunnen

### ELDRIMNERS PLANERINGSDAGAR

tis-ons 3-4 februari 2009, Sahlins struts, vid Romme travbana, Dalarna

**BÄSTA MATHANTVERKARE**, boka in dessa datum för Eldrimners årliga planeringsdagar! Dagarna kommer att fyllas med diskussioner och grupparbeten om angelägna ämnen för Eldrimners verksamhet och utveckling. Mimesbrunnen är ett viktigt forum för oss som arbetar på Eldrimner. Genom att vi får träffa er och lyssna till era synpunkter och idéer! Så känns er hjärtligt välkomna!

**VI HUSERAR HOS** Kerstin och Gunnar på Sahlins Struts utanför Borlänge. Sahlins har eget gårdsslakteri, gårdsbutik och café. På gården säljs både färskt och rökt kött och även korv samt en mängd andra produkter – kanske inte lika ätbara – utav struts.

**VI JOBBAR SOM VANLIGT I GRUPPER** och kommer att diskutera Eldrimners aktiviteter, satsningen Ung mathantverkare, rådgivning mathantverkare till mathantverkare, Smaklust 2009 med mera.

**SOM EXTRA KRYDDA** planerar vi för ett par Smakverkstäder men vi har också lite andra funderingar på spännande inslag mellan arbetspassen.

**DET BLIR GEMENSAM MIDDAG** på tisdag kväll som Kerstin och Gunnar ordnar för oss. I mathantverkets tecken.

**VI SAMLAS** kl. 10.15 kring en fika på tisdagen och avslutar runt 15-16 på onsdagen.

### Boende

Vi kommer att bo enkelt i dubbel- resp. flerbäddrum på Borlänge vandrarhem (STF) som ligger en knapp mil från Sahlins Struts och 2 km från tågstationen. Det ingår transfer till och från vandrarhemmet.

### Anmälan och kostnad

Du betalar 750 kr för dessa två dagar inkl. boende och all mat. Vi vill ha din anmälan till Eldrimner senast den 6 januari 2009. Vi kan max ta emot 60 övernattande deltagare.

### Kommunikationer

Det går bra att ta tåg till Borlänge (avgång fr. Stockholm ti 3/2 kl. 6.14 + 7.44, avgång fr. Borlänge on 4/2 kl. 15.52 + 17.52). Det går även att flyga till Dala Airport utanför Borlänge, se [www.dalaflyget.se](http://www.dalaflyget.se) (avgång Arlanda ti 3/2 kl. 8.00, avgång Dala Airport on 4/2 kl. 16.00 + 19.15, med nuvarande tidtabell). Meddela oss om ni behöver hjälp med skjuts och hämtning.

Väl mött på Mimesbrunnen! Vi hoppas se riktigt många av er då!

**"Namnet Mimesbrunnen har vi lånat från den nordiska mytologin. Det är en brunn i Rimtursarnas land. I brunnen är mäktas visdom dold och den som dricker därur blir mycket vis."**

*(med reservation för ev. ändringar)*

# Ystning steg 2

MED MICHEL LEPAGE

mån-tor 12–15/1 2009, Eldrimner Rösta

Michel Lepage är en mycket kunnig och erfaren gårdsstyrningsrådgivare från södra Frankrike som Eldrimner har samarbetat med under många år.

Denna hantverkarskurs är en fördjupning av den mycket populära grundläggande veckolånga kursen, Ystning steg 1. Du får mest ut av kursen om du har varit med på Ystning steg 1 först.

Kursen innehåller följande delar där praktiska och teoretiska moment blandas:

## Dag 1 Mjuka osttyper

(som t ex camembert, brie, münster mfl), tonvikten läggs på hur kvaliteten påverkas av olika parametrar under ystningen.

## Dag 2 Mjölakens sammansättning

våra möjligheter att förändra ystningen efter variationen av de kemiska beståndsdelarna i mjölken.

## Dag 3 Lagring av ost

hur olika parametrar påverkar jämnheten och lagringen av osten och hur de kemiska komponenterna förändras under lagring.



## Dag 4 Blåmögelostar

tonvikten läggs på hur kvaliteten påverkas av olika parametrar under ystningen.

Du kan välja att anmäla dig till tre eller fyra dagar beroende på om du vill fördjupa dig i både mjuka osttyper och blåmögelostar eller i bara en av dem.

## Anmälan och kostnad

Seminarier kostar 2 000 kr (500 kr/dag) och då ingår lunch och fika. Anmälan skall ske senast den 14 december. Vi kan max ta emot 15 deltagare och minimiantalet är 8.

## ystning för garvade ystare

med Michel Lepage – för er som har ystat länge  
fre-lör 16–17/1 2009, Eldrimner, Rösta i Ås



### Kursens innehåll:

**LAGRING:** hur vi kan lära oss behärska lagringsprocessen, de viktiga faktorerna för att uppnå de bästa lagringsförhållandena för olika osttyper.

**MJÖLKKEMI:** vi tittar på relationen mellan mjölakens kvalitet och ostens kvalitet.

**FELSÖKNING:** vi tittar bla. på färgförändringar på yta och inuti osten. Vi går igenom möjliga orsaker och metoder för att korrigera dessa fel. För att vi ska få en så berikande genomgång och diskussion som möjligt är det viktigt att ni deltagare passar på att ta med era "misslyckade" ostar!

Förbered även egna frågor så formar vi kursdagarna efter era frågor och funderingar.

### Anmälan och kostnad

Seminarier kostar 1 000 kr (+moms), lunch och fika ingår. Anmälan skall ske senast den 14 december. Vi kan max ta emot 20 deltagare och minimiantalet är 8.

# YSTNING STEG 3 med Michel Lepage

mån-tor 26–29/1 2009, Eldrimner, Rösta i Ås

Eldrimner och Michel Lepage ger för första gången detta steg 3 i Ystning. Det är en fördjupningskurs som bygger på att du redan skaffat dig de grundläggande kunskaperna. Vi ser helst att du har gått vår Ystning steg 1 först.

Michel Lepage är en mycket erfaren och kunnig gårdsstyrningsrådgivare från södra Frankrike som samarbetat med Eldrimner under många år.

Du kan välja att anmäla dig till tre eller fyra dagar beroende på om du vill fördjupa dig i både pressade osttyper och tillverkning av yoghurt, syrade mjölkprodukter och smör eller i bara en av dem.

### KURSENS INNEHÅLL

#### Dag 1 Pressade ostar

Tillverkning och teori. Här går vi igenom variationer i parametrar under ystning som påverkar ostkvaliteten.

#### Dag 2 Patogena bakterier i mjölk

Detaljerad fördjupning om ursprung, hälsorisker och förebyggande metoder och korrigerande (end. teori).

#### Dag 3 Patogena bakterier i mjölk

Klassificering av olika mjölksyrebakterier. Utvecklingsfaktorer. Användning och utveckling av jästkulturer (end. teori).

#### Dag 4 Tillverkning av yoghurt, syrade mjölkprodukter och smör

Tillverkning och teori. Variationer i parametrar under tillverkningen som påverkar kvaliteten på mjölkprodukter.

### Anmälan och kostnad

Seminarier kostar 2 000 alt. 1500 kr och då ingår lunch och fika. Anmälan skall ske senast den 14 december. Vi kan max ta emot 15 deltagare och minimiantalet är 8.





## BÄR- OCH GRÖNSAKSFÖRÄDLING 2: Vin-, cider- och vinägerframställning från frukt och bär MED CHRISTÈLE DROZ VINCENT mån-ons 23-25/2, Eldrimners Ateljé, Rösta, Ås

Christèle Droz Vincent är chef på avdelningen för småskalig livsmedelförädling på centret CFPPA i södra Frankrike, Eldrimners systercentrum. Hon är livsmedelsingenjör och ger utbildningar i förädling av bär och grönsaker.

Temat på denna kurs är vin-, cider- och vinägerframställning från frukter och bär. Christèle kommer att lära ut hur tillverkning av jästa produkter från olika råvaror går till.

Kursen är en fördjupningskurs, och är en fortsättning på Bär- och Grönsaksförädling steg 1. Meddela gärna vid anmälan om ni har några speciella frukter eller bär ni vill arbeta med.

### Anmälan och kostnad

Kostnaden är 1500 kr och då ingår lunch och fika alla dagar. Anmälan sker senast 1 februari. Vi kan max ta emot 15 deltagare, och minimiantalet är 8.

## YSTNINGGRESA till Frankrike, mån-fre 16-20/2 2009

Välkomna med på 2009 års ystningsresa! Denna gång styr vi kosan mot sydvästra Frankrike nämligen trakterna kring Toulouse, till det område som kallas "Midi-Pyrenees". Temat på studieresan är "Diversifiering av produktionen och försäljning på gårdsmejerier".

Vi vänder oss till dig som ystar i liten skala eller står i begrepp att starta. Deltagarantalet är begränsat till 25 personer.

Vi kommer bland annat att besöka ett ostlager i Toulouse, ett "bymejeri" som förädlar get- och fårmjölk och som även har en spännande ekologisk vassel "destruering" samt en speciell diskmaskin, ett mejeri (komjolk) som säljer allt de producerar från sin gård och ett gårdsmejeri som förädlar fårmjölk och som förutom ost även tillverkar olika desserter. Det blir även besök på ett

producentkooperativ som har egen affär i Albi och ett "bymejeri" som har en intressant "tvättmaskin" för tvättade ostar. Vi besöker också en getgård med en intressant och effektiv organisation och en annan som säljer konsumtionsmjölk, tillverkar marmelader och hyr ut rum.

### Anmälan och kostnad

Det subventionerade priset (50%) för resan är ca 6 000 SEK. I priset ingår resa med flyg t&r Frankrike. För er som bor längre än 25 mil från Stockholm ingår även anslutningsflyg (eller tåg om det passar bättre i tid mm.). Det ingår också resa runt i minibuss och mat och logi i Frankrike.

Vi måste ha din anmälan senast 1/12. Observera att anmälan är bindande.

Hör gärna av dig med frågor.

## Charkresa

### TILL TYSKA BAYERN I VÅR

Till våren 2009 planerar vi för en studieresa inriktad på charkuteriförädling. Vi besöker gårdar som har hela kedjan med uppfödning, slakt, förädling och försäljning av färdiga charkprodukter. I Tyska Bayern finns en stor mångfald av sådana gårdar som oftast drivs som familj jordbruk med många strängar på sin lyra. Här finns också storgården Herrmannsdorf Landverstätten, eller Herrmannsdorfs lantverkstäder. Där är Eldrimners återkommande charklärare Jürgen Körber chef för slakt- och charksidan. Trots sin storlek jobbar Herrmannsdorf uteslutande med hantverksmässig förädling genom spännande metoder som förädling av slaktvarmt kött. Välkommen med din intresseanmälan och önskemål om inriktning på studiebesök redan nu så försöker vi uppfylla det så långt som möjligt när resan till detta chark-Meckas snickras ihop.

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

## Surdegsbakning steg 2, FÖRDJUPNINGSKURS med Manfred Enoksson, mån-ons 9-11 mars, Saltå bageri, Järna

Denna fördjupningskurs inom bakning leds av Manfred Enoksson, utbildad bagarmästare från Tyskland. Kursen är en fortsättning på vår grundläggande veckolånga kurs om surdegsbakning. Vi vänder oss därför till er som har varit med på denna kurs eller har skaffat sig förkunskaper på andra sätt.

**DAG ETT OCH TVÅ** kommer vi att lära oss att göra flerstegssurdeg och fördeg som är karakteristiska för olika bröd, t ex. levain och baguetter. Vi gör även styckebröd.

**DAG TRE** gör vi kaffebröd såsom kanelbulvar, kringlor, croissanter och wienerbröd.

Vi fokuserar på olika knådningstekniker och att göra vackra produkter för att profilera sig med hjälp av dekoren. Vi kommer också att ta upp hur en effektiv dagsproduktion läggs upp. Vi gör en rundvandring i produktionsbageriet. Dessutom blir det teoripass om bagerikemi och om bakning med ekologiska råvaror och naturliga bakhjälpmedel.

### Anmälan och kostnad

Kostnaden är 1500 kr och då ingår lunch och fika alla dagar. Anmälan sker senast 15 februari. Vi kan max ta emot 12 deltagare, och minimiantalet är 8. För er som behöver boende finns Håknäs vandrarhem i närheten, tfn: 08-551 50 22.



## Ny fakturaadress till Eldrimner FRÅN OCH MED DEN 1 JUNI 2008

Från den 1 juni går Länsstyrelsen i Jämtlands län (Eldrimners huvudman) över till ett elektroniskt fakturasystem. Detta innebär att när du skall skicka en faktura efter den 1 juni 2008 till Eldrimner så skall du skicka en vanlig pappersfaktura till följande adress:

**Länsstyrelsen i Jämtlands Län, Box 595, 831 27 Östersund**

Om du trots allt skickar en faktura till Rösta, så kommer du att få tillbaka fakturan och du kommer då att få skicka en ny faktura.

På fakturan måste du dessutom ange en referens. Denna referens består med ett par undantag av de tre första bokstäverna i förnamnet och de tre första bokstäverna i efternamnet på den person på Eldrimner som gjorde beställningen.

### Eldrimners referenser:

Bengt-Åke Nässén – BENNAS  
Annigun Wedin – ANNWED  
Liza Vikström – ELIVIK  
Christina Hedin – CHRHOL  
Tobias Karlsson – TOBKAR  
Mikael Karlsson – MIKKAR  
Birgitta Sundin – BIRSUN  
Bodil Cornell – BODCOR  
Anna Berglund – ABERGL  
Liv Ekerwald – LIVEKE  
Karin Lübeck – KARLUB

### Exempel:

Bengt-Åke på Eldrimner beställer en ost av Oviken Ost. Oviken Ost skickar då en faktura till:



Länsstyrelsen i Jämtlands Län  
Referens: BENNAS  
Box 595  
831 27 Östersund



## Kontakta oss på Eldrimner

### KURSANMÄLNINGAR

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

### PROJEKTSAMORDNARE SMAKLUST

Annigun Wedin  
Tel. 063-14 60 72  
annigun@eldrimner.com

### LIVSMEDELSUTVECKLARE

Liza Vikström (Viktoria Oscarsson  
föräld. led. fr o m 0808)  
Tel. 063-14 60 77  
liza@eldrimner.com

### SLAKT & CHARKUTVECKLARE

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

### WEB-REDAKTÖR

Christina Hedin (f.d. Holmberg)  
Tel. 063-14 60 33  
christina@eldrimner.com

### SMAKLUST, DATA-ANSVARIG

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

### PROJEKTREDOVISNING

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

### INFORMATÖR

Birgitta Sundin  
Tel. 063-14 60 54  
birgitta@eldrimner.com

### VERKSAMHETSLEDARE

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

### INTERREG: SÖKA GAMMALT SKAPA NYTT

Anna Berglund  
Tel. 063-14 60 63  
anna@eldrimner.com

### PROJEKT MATSKRÅET

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

Fax. 063-14 73 75

[www.eldrimner.com](http://www.eldrimner.com)

## 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 företagarna 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 2008 – vintern 2009

- 20–22/10 Bär- och grönsaksförädling 1, Christèle Droz Vincent  
23–24/10 Torkning av grönsaker, bär och svamp, Lennart Pranter  
3–7/11 Förädling av fisk, Leif Lynum  
3–7/11 Ystning 1, Michel Lepage  
17–21/11 Chark 1, Jürgen Körber  
17–21/11 Bakning 1, Manfred Enoksson  
**2009**  
12–15/1 Ystning 2, Michel Lepage  
16–17/1 Garvade ystare, Michel Lepage  
26–29/1 Ystning 3, Michel Lepage  
3–4/2 **MIMESBRUNNEN**  
16–20/2 Ystningsresa, Frankrike  
23–25/2 Bär- och grönsaksförädling 2, Christèle Droz Vincent  
9–11/3 Surdegbakning 2, fördjupning, Manfred Enoksson

## PÅ GÅNG

- » Charkresa till Bayern, våren 2009
- » Charkkurs 2, fördjupning, mars 2009