

Nyhetsbladet

från

Nr 4 Dec 2002



Resurscentrum för småskalig
livsmedelsförädling



Grundkursens avslutningsbuffé
avrundades med denna läckra
parfait, sid 2.



Margareta Winberg, vice statsminister, inviger den åttonde Særinnermässan 2002.

Kära läsare!

Nu börjar vår förstudie för det permanenta resurscentrumet att ta fart. Vi har haft förmånen att informera olika personer och grupperingar och intresset för resurscentrumet är stort.

Inez Backlund arbetar för oss från mitten av november på 25 %. Flera av er har haft kontakt med henne i samband med projektet "Nordlig väg". Hon gör en liten kort presentation av sig själv på sidan 25. Inez skall hjälpa till med förstudien; verksamhetsplan och förankringsarbete.

Vi planerar flera olika aktiviteter i januari för att informera om det blivande Eldrimner. Vi siktar bla på en information för landstings- och kommunalpolitiker den 20 januari och en informationsträff (förhoppningsvis i riksdagshuset) i slutet av januari. Tillsammans med projekt Mer Vård Mat kommer vi att ha ett informationsmöte för bla Länsstyrelser och kommuner runt om i landet på Storsjöteatern den 12 februari.

De kommer även att bli fullt av andra aktiviteter här på Eldrimner i januari. Vi börjar redan 7-10 januari med ystningskurser (se sid 26), den 16 januari blir det kurs i mental träning (se sid 26) och den 29-30 januari dricker vi ur Mimesbrunnen, vilket innebär planeringsdagar i Storhogna (se sid 27).

Nu har vi också tagit första steget mot en uppföljare till tidningen Matupplevelser och den tillhörande kartan. Det skall bli spännande och roligt att göra en ny tidning men svårare. Kom gärna med tips och idéer. Ni skall också få arbeta med funderingar runt detta under planeringsdagarna i Storhogna. Som ni ser handlar detta nyhetsblad mycket om Særimner 2002 och allt det spännande som hände då. Vi har låtit det ta mycket plats i skrift och bild eftersom vi tycker att så många som möjligt skall få ta del av de olika aktiviteterna. Vi kände också att det framtida Eldrimner fick en puff framåt under Særimner. Det var tex mycket givande att lyssna på Margareta Winbergs tal (se sid 10). Läs också om fåbodresan till franska Alperna. Den var otroligt givande och intensiv. Det som nästan gjorde det störta intrycket på mig var när vi besökte en fåbod som tillverkar Reblochonostar och de berättade att medelåldern för lantbrukare som tillverkar osten Reblochon nu är 36 år. Helt otroligt tycker jag. (Visste ni förresten att för att få kalla osten gårds Reblochon måste man vara på fåbod minst fyra månader per år). Vi bjuder in till ny resa till Alperna på sidan 27. Denna gången besöker vi Frankrike, Italien och Schweiz. Passa också på att prata med era bekanta om grundkursen i småskalig livsmedelsförädling. Vi startar en ny nu under våren, se sid 26. Vi avslutade den förra i början av november. Våldigt duktiga elever hade vi, det bådade gott inför framtiden. Du kan läsa om den kursen på sidan 2. Här får du ett extra tjockt och innehållsrikt "julnummer". Ha nu en riktigt trevlig jul och nyår. Vi ses i januari. Då blir det full fart! Bodil



Julegris?

Grundkurs i småskalig livsmedelsförädling hösten 2002

Under den gångna hösten har på Eldrimner hållits en grundkurs i småskalig livsmedelsförädling. På kursen deltog 12 personer, de flesta från Jämtland men även deltagare från andra delar av Sverige samt en från Norge.

Deltagaren från vårt västra grannland var **Johan L. Frönes**, vars inriktning var fiskförädling och han planerar produkter som rake-, rökt- och gravad fisk, allt på vildfångad fisk. Han tror på affärsidéen som han har arbetat med under kursen men vet inte om han själv kan driva det vidare. En liten förhoppning är att svärsonen istället kan ta upp den produktionen. Johan har också fått upp ögonen för det rullande köket, han är själv med och arbetar för att ett liknande ska byggas i Norge.

Fiskförädling var en inriktning som var med för första gången på Eldrimners grundkurs. De andra inriktningarna var getost, surdegsbröd, godis, ekologiskt kafé, potatis-, kött- och bär- förädling. Det var två personer som gick i mejeriplaner, **Mikael Eriksson** och **Martha Holm**. Mikael tycker att praktiken som han fått under kursen varit väldigt givande. Han har kommit långt i planeringen av mejeriet och även ifall starten fortfarande ligger ett par år framåt i tiden så är namnet på mejeriet klart, Nybuans getgård. Kan det möjligt vara nästa ställe i Jämtland som vi ska få välsmakande getost ifrån? Martha har inga planer på att redan nu skaffa getter då hon bor i Östhammar, men drömmen finns om att flytta hem till föräldragården i Älvros och där starta upp ett gårdsmejeri. **Maria Wingers** planer är att starta upp ett ekologiskt kafé i Östersund, ett ställe där det ska vara möjligt att dels äta gott och nyttigt men även att köpa jämtländska produkter. På den buffé som ordnades som avslutning på grundkursen bjöd Maria på en fantastisk god morotsoppa så vi härifrån tvivlar inte på att det kommer att vara möjligt att äta gott i fiket. Själv säger Maria att den svåra biten är att få tag på en bra lokal och även att lokala



Avslutningsbuffé

råvaror kan bli ett bekymmer. Om hon inte bakar brödet till kaféet själv kan hon nog få god hjälp av **Marita Wahlberg** eller **Birgitta Nord-Olofsson** som gick kursen med inriktning surdegsbröd. De tycker båda att det äts för lite av detta bröd som både är nyttigare och har bättre smak än "vanligt" bröd.

En person som tycker att hon har fått en knuff på vägen och snurr på tankarna av kursen är **Ulla Kristofferson**, hon har sedan tidigare köttdjur men planerar nu att bygga ut för att själv kunna röka och lufttorka köttet. För **Peter Gardmo** som också hade inriktning chark var kursen mer ett första steg på vägen samtidigt som han fick möjlighet att skapa kontakter.

Med på kursen var två deltagare som redan innan var aktiva inom livsmedelssfären, **Kristina Wiklander**, Rödöpotatis och **Eva Sandgren-Forslund**, Grannäset. Rödöpotatis ska bygga ett förädlingskök för att göra potatissallad och senare även potatisgratänger. Eva som sysslar med marmelad och sylt säger att hon efter kursen känner sig mer övertygad om att fortsätta. Deltagarna har peppat varandra samtidigt som Eva har lärt sig mer om ekonomi och marknadsföring, de bitar som hon tidigare saknat.

Britt-Inger Jonsson har tänkt göra godis, planen är att börja i liten skala med att hyra det rullande köket för att på den vägen prova sig fram till vad och hur mycket som hon ska tillverka. **Isabelle Myhr Lindberg**, den tolfte kursdeltagaren, har idéer som ligger 5-10 år framåt i tiden och vad hon då funderar kring är en restaurang eller vandrarhem.



Ugnen har ett brett spann och går att använda till alltifrån att koka till att steka till att torka i.

Sist på kursen anrättades en del mat i ugnen samtidigt som det dataprogram för HACCP som finns att koppla till ugnen visades. Med programmet går det att få ut diagram och lista på temperaturen i ugnen, kärntemperatur i en produkt, tiden som allt har pågått och lite till. Det är med hjälp av den informationen som det

går att dokumentera att en produkt har blivit steriliserad eller pastöriserad.

Ugnsdag

I Ateljén här på Eldrimner har vi haft en ugnsdag. Kjell Lundström som är kock på Rational, vilken är tillverkaren av den combiugn som finns i Eldrimners förädlingskök, kom och visade funktionerna på ugnen och berättade om den.

Han gick igenom ugnen från dess grundfunktioner till de mer avancerade användningsområdena.

Det som Kjell från Rational ska kolla vidare på är hur dokumentationen av steriliseringen ska gå till. För att få upp temperaturen i burken till 121°C krävs att trycket inom burken ökar men då man sticker ned temperaturmätaren i burken försvinner det övertryck som behövs. På Rational har de genomfört och dokumenterat sterilisering och vad vi behöver få reda på från dem är hur.



Fäbod och gårdssystemresa till franska Alperna 15 september 2002

Korna mjölkas i ett mobilt mjölkstall som är ganska vanligt i dessa bygder. Mr Janin visade ystning av ursprungsskyddad (AOC) Tomme de Bauges i stor koppargryta. Kvälls- och morgonmjölk ger 600 l ystmjolk. Man har vanligtvis ganska många sinkor mot slutet av fäbodsäsongen. Han gjorde eget löpe av torkad kalvlöpmage som bereddes i vassle. Man gjorde även sin egen mjölksyrakultur, termofilkultur. Koostens pH 5,2 (efter 24 tim). För ursprungsmärkt Tomme de Bauges måste korna vara av raserna Tarine eller Abondance. Gårdens grisar utfodrades med vassle som självrann i pipeline från mejeriet till svinhuset nedanför. Så fick vi då se det allra heligaste, ostlagret med härligt ludna ostar på ohyvlade Epicia hyllor. Familjen Janin tillsätter inte mögel utan det finns naturligt i ostlagret.

En förväntansfull skara ostentusiaster samlades på Arlanda söndag 8 sept. Tretton kom med flyget från Frösön och fyra hälsingar kom för egen maskin. I Lyon mötte Michel Lepage upp med minibussarna uppställda på startlinjen. Och sin vana trogen for han iväg som ett Jehu, med Bodil tätt jagande efter sej. Vi styrde kosan mot Maurennedalen där skulle vi ha vårt basläger de första tre dagarna.

Tomme des Bauges (AOC)

Påföljande morgon mjukstartade vi (tidigt, trodde vi) med ett fäbodbesök på 1500 meters höjd ovanför byn Jarsy hos familjen Janin. Utsikten var helt betagande över dalgången. Hela familjen deltog i arbetet på fäboden med 65 kor och 20-tal getter.

Osten ligger 1 dag i mejeriet, torrsaltning nästa dag, dag 3 in på ostlagret och efter 3 veckor körs ostarna till det kooperativa ostlagret. Mr Janin berättade att han var återhållsam i sin diskmedelsanvändning, framförallt i mejeriet. Diskmedel avdödar även våra goda bakterier. Restprodukter av basiskt rengöringsmedel är förödande för våra vänner mjölksyrabakterierna, tillskillnad från syradisk. Att tvätta ostformar och ostdukar i vassle ger mikrobiologiska fördelar.

På den här fäboden såg vi också ett exempel på vattenrening. Man hade en UV-lampa som bestrålade vattnet, före UV-lampan fanns ett pappersfilter monterat. För att UV-lampan ska full effekt måste alla vattenpartiklar filtreras bort. Denna rening av vattnet har medfört bättre ostkvalitet, sade mr Janin.



Mr Janin bryter här koaglet



AOC-märkta Tomme de Bauges

Nya lagerhyllor av gran eller Epicia blötläggs i sodalösning (92%-ig kristalliserad soda späds till 1%-ig vattenlösning) 2-3 timmar innan de sköljes och får sedan torka. Virket bör ha torkat i 2 år före sågning och användning. Garvsyran i gran och ek försvinner när träet torkar. Osthylor tillverkas av ohyvlat virke. Tvättade ostar lagras dock på hyvlade granhyllor. Ek går också bra, asperger en hård yta.

Återresan gick via ett vinkooperativ med 10 gårdar omfattande 46 ha. Man tillverkar 2 olika sorters vita viner. Druvorna odlas på 230-500 m ö h, det är en tillräckligt varm zon, med kalkrik jord. Den sämre jordmånen utefter bergsluttningarna ger ett bättre vin. Samma druva ger olika vin beroende på var den växer. Skörden börjar i oktober. Hälften skördas för hand vilket ger bättre kvalitet, hälften med maskin. Kooperativet lejer in 50 säsongsarbetare till skörden. Ordf. i kooperativet sade att "Allt som är platt bebyggs i det här området". Man kan "leva" på 5-6 ha vinodling. Endast 0,3 % av Frankrikes AOC-viner kommer från Savoyen. Svårt att odla druvor ekologiskt. Normalt behandlas vinstockarna 8-10 gånger per

säsong mot svamp, mögel, insekter och or. En vinstock kan bli 60 år gammal.

Alpage de Ritord

Tidig start! Vi far till Alpage de Ritord på 1700 m ö h och familjen Claude Glise för att se ystning av gårds Beaufort. De är på fäboden 100 dagar från 11/6 – 20/9. Korna hyrs helt enkelt in för den perioden. På den här fäboden har man löst elförsörjningen med eget vattenkraftverk; fallhöjd 250 m, 800 meter grov ledning, 5 l/sek ger 7 kW. Här ystar man efter varje mjölkning. Helmjolk och låg löpemängd ger lång flockningstid men man använder bara en kort tid av förhårdningstiden det ger mjukt koagel och lång brytningstid istället. Omrörning under försiktig uppvärmning, för att ostkornen inte ska kläs in och blockeras, vasslen tar sej inte ut då. Total omrörning under mer än 1 timme. Familjen Glise gör också eget löpe av kalvmage.

Mjölksyrakultur används inte, syrakultur finns i löpet. All syring sker i ostformen. De ystar en gårdsvariant av Beaufortost. På 650 l komjolk ystas två Beaufortostar på tillsammans 65 kg. I det här fallet var det faktiskt 2 mjölkningar men det ska ystas Beaufortost efter varje mjölkning, om det ska vara rätt. Beaufort vänds 5 ggr under presstiden, man börjar pressa med 500 kg och ökar till 4000 kg mot slutet. All syring sker i formen, det gäller att hålla ostmassan varm. Beaufortost lagras i ca 10°C, ganska kallt alltså för att förhindra håligheter i osten. Tvättas med Linenskultur 2 ggr/vecka och vänds. Sedan gör man Serac på vasslen så här; vasslen får nästan koka upp 97°C, albuminet skummas av, syrad vassle tillsätts (mjölkvinäger). Serac äts saltad eller sockrad, efter behag. Aizi; det är syrad vassle kallas vasslevinäger som tillverkas på vasslen som blir kvar efter Seracosten. Vasslen 97 grader varm töms i en "trälåda" av granvirke, för jäsning. Det bildas mycket mjölksocker som omvandlas till Aizi, pH 4,2. Denna trälåda töms, diskas aldrig man fyller bara på varm vassle 2 ggr/dag. Aizi blandas med vanliga vasslen som används vid tillverkning av Serac. Serac lagras inte,

den räknas faktiskt inte ens som ost.

Le chalet d'Alp de Montagne

Här ska vi se på Reblochonost. Man har 70 kor med en kvot på 470 000 kg. 500 000 kg är övre gräns för tillverkning av gårds Reblochon. Fem månader tillbringas på fäboden 1400 m ö h. Koraser är Abondance, Montbéliarde och Tarine. Grovforder hö. Avkastning 6100 kg. Man äger sin fäbod och 70 ha betesmark. Fäboden byggdes 1995 till en kostnad av ca 3,5 miljoner kr. Vi får se osttillverkningen genom en glasruta. Reblochon tillverkas i små plastformar med nät i botten. Ystas efter varje mjölkning.

Alpage de Ritord 1700 möh



Mr Glise tar upp ostmassan i duk



Härliga Beaufortostar under lagring



Löpesättning 33-34°C. Termofil yoghurtkultur används. Mycket mjukt koagel, en krämig ost medför att formsättningen måste gå mycket snabbt. Reblochon har alltså ett dåligt syraskydd, känslig för patogena bakterier. Reblochon lagras normalt i ca 3-4 veckor i 13-14°C. Geotricum utvecklas efter ca 10 dagar och konkurrerar ut Mucor.

Alpage des Corbassieres

Här hade vi nöjet att träffa en otroligt proffsig guide, en ung flicka endast 17 år visade oss anläggningen och berättade mycket inspirerande. Det är 60 kor på fåboden från juni-oktober, man har 70 ha beten och 2 mejerier. Ystar Reblochonost. Medelåldern på bönderna i trakten är endast 33-36 år! Utbyggt, fungerande avbytarsystem. Varje kommun med någon självaktning anordnar höstmässor med kotävlingar och givetvis Reblochontävling. Vinterfoderstat; hö och spannmål enligt kravspecifikation i AOC. Mjölken går direkt från mjölkledning till ystkaret. I början av mjölkning tillsätts syrakultur. Värme till 33-34°C, om det behövs. 5 l mjölk/ost, varje ost väger 500 g och håller 45 % i fett-halt. Man blandar lite karotin i "tvättvattnet" för att ge ostarna fin färg. Ostkällaren är fuktig, 10-12°C, det är gynnsamt för Geotricum. Geotricum behöver inte tillsättas, den utvecklas naturligt i den gynnsamma miljön i ostlagret. Michel Lepage poängterade att; Vi har nu sett prov på tre helt olika typer av Reblochonost. Det är viktigt att förstå att AOC-märkning inte innebär standardisering och utarmning, utan utrymme ges för egen unicitet och smakupplevelser inom ramarna.

Chevrotin d'Aravis

Ett annat intressant besök var på en getgård 1400 m ö h i den tillsynes betydligt rikare dalgången Thone. Vi fick se ystning av en getvariant av Reblochon, Chevrotin d'Aravis. 25 Alpinegetter handmjölkades och utfodrades med köpt kvalitetshö från södra Frankrike och majs, inget annat proteinfodertillskott. Betesperiod under sex månader. Bocken släpps i slutet av juli. Killingarna får inte dia. Bockarna föds upp till slakt ca 17 kg levande vikt vid 2 månader. Ingen mjölksyrakultur tillsätts vid ystning annat än i början av laktationen. Då tillsätts också Geotricum Candidum. Efter "korsbrytning" med ballongvisp tillsätts kokhett vatten i ostmassan. Varmvattnet ökar aktiviteten hos termofilerna. Termofilerna främst Streptococcus Termofilus har proteinnedbrytande effekt, vilket ger en mjukare ost bättre textur. Men, men kom ihåg att mjölksyrabakterierna är den bästa "livförsäkringen". 1 liter hetvatten till 20 liter mjölk ger mjukare, mer elastisk ostmassa, som i och för sej en termofil mjölksyrakultur också skulle göra. Ystning morgon och kväll, tar faktiskt inte mer än en timme/gång. Ostarna ligger framme i mejeriet under 10 dagar i 20°C för att starta vitmögelbildningen. Tvättas några gånger med vassle vilket även stimulerar vitmögelbildningen. Sedan placeras ostarna i ostlagret för 2-3 veckors lagring. Vid försäljning till butik tar man ut 10,5 Euro/kg. Ostprover analyseras 3-4 gånger/år på ett laboratorium, det kostar ca 900 kr/prov. Michel Lepage nämnde bl a en viktig parameter vid getosttillverkning. Mot slutet av laktationen förändras relationen

mellan fett och protein (fett/protein) från normalt 1,2-1,3 till 1,4. Visserligen är det så att proteinhalten ökar mot laktationens slut men fetthalten stiger än mer. Vad betyder det? Jo, mjölken löper långsammare, ökad proteinhalt ger mer ost men förhårdningen tar längre tid, dräneringen tar längre tid. Man kan återställa proportionerna fett/protein genom att tillsätta vatten i ostmassan.

Italien

Nu åker vi till Italien, i världens säkraste vägtunnel genom Mont Blanc. Efter den svåra olyckan för några år sedan är nu tunneln åter öppen, med rigorösa säkerhetsbestämmelser. Vi reste till Verrayes i Valle d'Aosta och ett kooperativt mejeri. Där fick vi se hur Fontina osten ystas. Vi besökte också ostlagret i en gammal koppargruva. Oändliga gruvgångar, som aldrig tycktes ta slut används för lagring av Fontinaosten, 60 000 ostar. Vem är det som tvättar och vänder ostar här?

Vi åt en oförglömlig traditionell italiensk lunch, här kan man tala om "Slow food", visserligen var lunchen enligt vår italienske guide inte helt fullständig, vi fick nöja oss med 5 rätter i stället för 7, men vi blev mätta på antipasta, primo, secondo, fromaggio och efterrätt. Vi fick t ex smaka på en lokal delikatess nämligen kujover. Valle d'Aosta är världsbekant för alla charkvaror som tillverkas här. Minnesanteckningarna är inte en fullständig redovisning av studieresan till franska fåbodrar och gårdssystem. Vi har försökt att återge stämningar och upplevelser från resan. Tusen tack till Bodil och Michel och alla som var med!! Birgitta och Carl Höglund



SÆRIMNER 2002

IDÉ- OCH KUNSKAPSMÄSSAN OM SMÅSKALIG LIVSMEDELSFÖRÄDLING

Foto: Jan Pontho, Text: Ninni Nordlund, Calle Höglund, Lena Råghall, Liv Ekerwald, Evonne Kjellsdotter-Mattson, Hanna Arvidsson, Annigun Wedin.

Årets mäs­sa var ovanligt fullspäckad med intressanta seminarier! Och flera interna­tionella och kunniga föreläsare fanns på plats; Michel Lepage (hedersföreläsare vid det här laget) och Christele Droz-Vincent, Frankrike, Jürgen Körber, Tyskland och Harriet Henricson från Finland. Och våra svenska föreläsare kom ända från söder till norr i vårt avlånga land.

Sær­imner - en riksmäs­sa för småskalig livsmedels­förädling invigdes av ingen mindre än Margareta Winberg, som sade såhär;

"I min tidigare roll som jordbruksminister fick jag uppdraget att inviga Sær­imner. Nu har jag bytt jobb och då brukar alla gamla uppdrag som hör till det gamla jobbet falla bort. Men jag bor ju här, detta är min valkrets och mat, miljö och landsbyg­dutveckling är viktiga frågor för mig. Dessutom tycker jag att dessa frågor är så viktiga att

även en vice statsminister kan få engagera sig i dem."

"Vi vill gärna stimulera den småskaliga livsmedels­­tillverkningen och det måste bygga på kunniga, engagerade människor, Bodil Cornell är ett ypperligt exempel på detta." och "Sær­imner är ett mycket bra verktyg för livsmedels­politiken genom­förande. Härmed förklarar jag den åttonde Sær­imnermäs­san invigd!"

Sær­imners egen Grammisgala gick av stapeln under Gæstabudet då guldmedaljörerna i Produkt­­tävlingen utnämndes under glädje, överraskning och applåder. Se vinnarlista längre fram.

Här bredvid kan ni läsa mer om seminarierna. På hemsidan kommer ni att hitta minnesanteckningar från ännu fler seminarier.

Väl mött till nästa Sær­imner!



Sær­imners Gärd­sbu­tik i Midgård



Margareta Winberg inviger den åttonde Sær­imnermäs­san!

Örtseminarium

Mirjam Åkerblom arbetar på Rösta (JiLU) med en 40-veckors trädgårdsutbildning för vuxna. Hon är också ansvarig för örtagården på Rösta och den verksamhet som är knuten till den. Tillsammans med Anders Fahlén driver hon också företaget Agronova. Inom detta har de utvecklat småskalig förädlingsverksamhet kring örter och kryddor.

"Pettsson-maskinen"

Inom ett interregionalt projekt i samarbete med Norge har de konstruerat en destillations-anläggning ("Pettsson-maskinen") för utvinning av eteriska oljor. Maskinen tillverkas av en liten verkstad i Söderhamn. Den tar 1000 liter örter per gång, ånga passerar kryddorna, vattenångan och oljorna som löst ut i denna kyls ned, vattnet kondenseras och oljan flyter ovanpå (för det allra mesta) så att den kan sugas upp och tas tillvara. De är de enda i Sverige som destillerar eteriska oljor. De har utvunnit olja ur timjan, kvanne (rot och frö), oregano, isop, kamomill, pepparmynta, rödmynta och provat björk och hallon i liten skala. Även ringblomma och älgört (mjödört på norska) har provats men deras oljor separerar ej från vattnet vilket gör det svårt att extrahera. Oljorna används oftast som smaksättning i olika produkter men även av aromterapeuter i deras arbete.

Härliga örter

De flesta örter vi använder som krydda eller som "läkeörter" tillhör familjen kransblommiga växter. Exempelvis timjan, mejram, oregano, alla myntor, basilika, kyndel, lavendel m fl.

Timjan - Dras upp inomhus, odlas på drill (upphöjda långsträckta jordbäddar) i sandblandad jord, övervintrar mycket sällan här. Används torkad eller destillerad, Mirjams favorit är glass med citron, honung och timjan.

Citrontimjan - Lågväxt, övervintrar bra, torkas varmsamt, används som ren torkad ört eller i teblandningar.

Mejram - Ettårig ört med kraftig doft, dras upp inne, passar i ärtsoppa, blodmat, färskost (upp-

värmd avrunnen fil t ex). En lite bortglömd krydda som borde användas mer enligt Mirjam.

Oregano - Även kallad kungsmünta, övervintrar bra. Man får fin eterisk olja av den, används också som bas i teblandningar och matlagning förstås. Stor smakskillnad på den torkade man får på pizzan och den färska örten.

Salvia - Fin kryddväxt i ostar, salsor och örtsalt, bra till fett kött, stor smak.

Kyndel - Sommar och vintervariant. Vinterkyndeln är flerårig och kan sås direkt på friland. God till tomat, i gratänger, te och örtsalt.

Basilika - Behöver 16 grader minst, dygnet runt, vill ha mycket jord. Mirjam odlar den i ett litet plastväxthus (tjock dubbel plast, 5 x 1,5 meter). Lukrativ ört som går att använda till mycket. Finns också i många varianter, söt-, citron-, kanel-, thai-, ostindisk basilika t ex. Passar till teer, drycker, glass, vinäger, risgrynsgrötsocker mm.

Myntor - Lättodlade, övervintrar bra, förökas med toppsticklingar, lätttorkade, får lätt virus (bladen knorvlar ihop sig) används till det mesta. Finns i många varianter, pepparmynta, rödmynta, råsvansmynta (mycket hårdig mot frost), Marockansk mynta (extra god som te och i socker). Destilleras till eterisk olja (Anders har också forskat på pepparmynta och dess olja), tsatsiki, salsa, teer, glögg, glass, godis...

Citronmeliss - Används i teer och som eterisk olja.

Isop - En vacker ört som fjärilar och bin gillar, odlas häruppe i trädgårdar som en ersättning för lavendel av den orsaken.

Kvanne - (Angelica arcangelica) Det är den vilda arten som odlas. Förr stor exportvara som läkeväxt. Nu används den i mat och i t ex "Svenska droppar". Stjälken plockas späd, innan blomning och används kanderad, i marmelader, glass, drycker mm. Fröna används i teer, rot och frön destilleras och ger ganska olika oljor som bl a används av aromterapeuter.

Fattnoe

Under varunamnet Fattnoeört (fattno = kvanne på sydsamiska) säljer företaget Agronova en mängd produkter med olika örter i. De får ej påstå att nä-

Mirjam Åkerblom berättar om örter.



Eldrimner-installation

gon ört är bra för någon åkomma, bara "traditionellt använd mot...". Örterna odlas på drill med plast över så det blir varmt och man slipper rensa ogräs. De torkas framför allt i torkskåp, en del säljs direkt som krydda men de flesta förädlas, blandas i balsam- och vitvinsvinäger (ex vis älgört-hjortron eller blåbär-koriander-oregano) i bordsdricka (kanelbasilika) saft och glögg, rårörsocker (mynta) mm. Dryckerna pastöriseras och buteljeras med bygelkork. Även destillationsmaskinen säljs på beställning, har sålt bl a till Norge och Grekland. Även Indien, Korea och Mexico har förfrågningar på den. Det är enligt Mirjam en mycket bra maskin och man har exakt kontroll på processen hela tiden.

En diskussion uppkom kring rårörsocker, som ju är importerat och funnits ganska länge på marknaden och säljer mer och mer. Varför görs inget råbetssocker? Då kunde vi få ett inhemskt KRAV-märkt alternativ!

Charkseminarium

Jürgen Körber är charkuterist med lång erfarenhet från hantverksmässig förädling på den ekologiska gården Hermansdorfer i södra Tyskland. På Hermansdorfer finns flera olika inriktningar bl a mejeri, slakteri, bageri och bränneri. Allt drivs ekologiskt.

Jürgen tycker att det är viktigt med hantverket, Hermansdorfer vill vara en motvikt till det industriella. I Tyskland har livsmedel av kött blivit billigare de senaste 20 åren, pga industrialiseringen. Det är något som Jürgen vill motverka, han vill påverka kunder till att köpa lite dyrare kvalitetskött ett par gånger i veckan och där emellan gärna äta vegetariskt.

På Hermansdorfer gör man stora insatser för att ta tillvara gamla husdjursraser och man arbetar efter gamla hantverkstraditioner. Man har både egna djur och köper in en del, alla djur kommer från regionen. Ingen transport är längre än 2 timmar. De levereras kvällen innan slakt. En oxen är 2,5-3 år när den slak-

tas, en konventionell blir ca 18 mån. Grisarna får växa till 8 mån istället för 4 mån i konventionell uppfödning. Den längre och långsammare tillväxten gör att djuren får mer insprängt fett som gör köttet smakrikare. Nu slaktas det 50 grisar, 10 nötar, 10 kalvar och 20 lamm varje vecka. Förutom på gården Hermansdorfer så säljer man i 8 butiker i Munchen.

Varmköttsslakteri

Hermansdorfer är ett varmköttsslakteri, det betyder att man tar vara på köttet när det är precis nyslaktat. När köttet fortfarande är varmt binder det vatten och fett och man slipper sätta till en massa kemiska tillsatser. Ofta säljs köttet i butiken samma dag som det slaktats, kunden får alltid en färsk vara. På varje etikett så står det från vilken gård köttet kommer från. I Hermansdorfer förädlar man hela djuret, det betyder att det tillverkas 120 olika produkter. Man har höga kostnader för lokaler och personal och det är dyrt att tillverka alla 120 produkter, samtidigt vill man gynna de små producenterna genom att köpa deras djur. Det krävs mycket information för att kunna sälja produkterna till ett högre pris. Två gånger per år har man visningsrundor på Hermansdorfer där man visar verksamheten. Det är viktigt att kunna ge bakgrundsinformation och att kunna erbjuda kunderna produkter från alla delar av djuret. Man säljer mycket halvkonserver som pastasåser, grytor, leverpastej och olika rökta och torkade korvar.

Efterfrågan

Efterfrågan på produkterna stiger hela tiden, man behöver bygga ut och utöka försäljningen. Hermansdorfer har en stor del stamkunder. Efter larmet om galna ko-sjukan ökade omsättningen med 50%, folk stod i kö och allt griskött tog slut. Man har planer på att bygga upp ett till Hermansdorfer i Hannover i samarbete med Expo 2000. Det gör man för att kunna möta efterfrågan, men fortfarande är det så att kunden måste vara medveten och betala för vad det kostar att producera mat på detta vis. De stora kundgrupper man har



Jürgen Körber med sina charkprodukter från den ekologiska gården Hermansdorfer

nu är så kallade medvetna kunder, dagis, barnfamiljer och allergiker. Alla djur veterinär besiktigas både levande och efter slakt. Trikiner kontrolleras på samlingsprover från alla grisar som slaktas samma dag, det är dock inget problem alls med trikiner enligt Jürgen.

Till slut, Jürgens filosofi: Ta vara på hela djuret, och sträva hela tiden efter bättre produkter och kvalitet. Tumma aldrig på det ekologiska.

Bär- och grönsaksförädlingsseminarium

Skolan i Florac

Inledningsvis berättade Christele Droz-Vincent om den skola som hon arbetar vid i Florac i Cevennerna i södra Frankrike. I ett område med hög arbetslöshet och med stor jordbruksnedläggelse har man satsat på en skola för småskalig livsmedels-

förädling. Där finns många olika utbildningar, livsmedelsutbildning med teman bär och grönsaker, gårdsmejerier och vidareförädling av kött. Kurserna innehåller både teori och praktik. De har ett par "ateljéer", dvs förädlingskök med mycket bra maskiner för både kursdeltagare och för egna företag att hyra in sig i. Idag är det ett 80-tal företagare som hyr 15-20 dagar/år/företag. Det kostar 500 kr/dag eller 150 kr för att hyra en viss maskin. Producenterna ansvarar själva för råvarorna, de har egna recept och egen försäljning. En rådgivare för instruktion av maskiner finns tillgänglig och en person sköter autoklaven (tryckkokaren) eftersom den är mycket komplicerad. Motsvarande Jordbruksverket, länet och EU finansierar till 50 %. De flesta som kommer till skolan vet vad de vill, de kan sin produkt men för att kunna sälja produkterna krävs mer kunskap. Man måste bli proffsigare med kunskap om livsmedelslagstiftning, hälsoregler, produktkvalitet, försäljning och dessutom krävs en viss regelbundenhet.

Vidarförädling av frukt och bär

Då man startar en förädling måste man börja med att fråga sig vilken produkt som ska göras:

- Vilken konserveringsmetod ska väljas - socker, sprit, mjölksyra, steriliserad, värmebehandlad konserv
- Vilken typ av regelverk finns för den valda konserveringsmetoden

- Under vilka omständigheter skall vidareförädlingen ske, vart finns det redskap, material, emballage mm

Skolan är till för att hjälpa företagarna med deras produktidéer.

När man ska vidareförädla frukt eller bär bör man börja med att välja vilken typ av råvara som ska användas. Frukt eller bär väljs beroende på produkt:

- Till sylt skall bären inte vara övermogna hellre lite omogna för att få mer pektin
 - Till fruktjuicer kan frukten/bären vara mer mogna eftersom ingen pektin krävs.
 - Till hela bär i sockerlag då är mognadsgraden viktig, allt skall vara friskt och rent, omoget och ruttet rensas bort
- Vid fermentering, jäsnings är det ännu viktigare att råvaran har hög kvalitet.

Frysning av bär

Att frysa in bären allteftersom underlättar vid insamlandet, eftersom man inte behöver ta reda på bären på en gång. Om man inte fryser in bären så skall omhändertagandet ske så snabbt som möjligt, eftersom bären fortsätter att mogna efter skörden. Infrysning hindrar nedbrytningen.

Svårigheter vid frysning:

Svårigheter kan uppstå med gellifiering eftersom det blir mer vatten som trängs ut ur cellerna. Under frysningen bildar vattnet iskristaller som blir större om infrysningen går långsamt, dessa skadar bäret vid tining och bär-saften rinner iväg. Även oxidationsproblem kan uppstå pga enzymer som bryter ner produkten och ger färgförändringar.

Snabb infrysning:

Snabb infrysning ger små iskristaller som inte skadar bäret eller dess textur. Industriellt sker chockfrysning vilket går mycket snabbt, mindre än 30 min i -18 °C, men det är dyrt.

För att få en så snabb infrysning som möjligt så läggs bären i tunna, jämna lager i en vanlig frys. (En 20 kg hink är helt fel.) Välj att ha två frysar en för infrysning och en för lagring, annars höjs temperaturen ideligen av ofrysta bär. Tänk på att även vid varje öppning höjs temperaturen.

Oxidation, färgförändringar kan förhindras:

1. genom blanchering av t ex plommon, päron och körsbär. I

kokande vatten i 2-3 min då inaktiveras färgförändringarna. Ta frukten upp ur vattnet, ge en snabb torkning och infrysning, annars bildas det iskristaller.

2. genom socker som barriär mellan bär och syre. Så skyddas ytan, viktigt att sockret är heltäckande. Räkna av sockermängden vid vidareförädlingen. Hallon och svarta vinbär är ok utan socker.

Behåll vattenmängden i frukten/bären; För att förhindra att bären förlorar vatten så ska de frysas i emballage, täkt hink eller påse.

Stabil och låg temperatur är viktigt: Temperaturvariationer ger växande iskristaller och iskristaller som limmar ihop. Den snabba infrysningen görs onödig vid stor temperatur variation. Öppna frysen så få och snabba gånger som möjligt, tempen höjs ca 2-3 grader varje gång. En låg temperatur är viktigt även om det är dyrt.

Tina bären innan förädling:

Hälsokrav är att tina långsamt i låg temperatur i godkända lokaler, kylrum eller kylskåp. Är bären individuellt frysta så går det att koka direkt men är de blockfrysta måste de tina först annars blir det ojämn tillagning. Det är viktigt att undvika smittorisker vid tining. För att undvika oxidation skall tiningen ske i mörker. Tining i kylrum tar 2-3 dagar.

Avslutningsvis ställdes några frågor om grönsaksförädling:

- Hur förvarar man grönsaker? Grönsaker skall blancheras för att fixera färgen. Många grönsaker kan lagras i kyla.
- Hur kan man spara basilika? Lagra i olja i rumstemperatur, frysa eller torka.
- Hur kan man hantera mögelsporer på citroner? Borsta av dem och ev tvätta med syra.
- Hur kan man köpa glasburkar? Centret går idag in och köper in glasburkar som producenterna får köpa. Annars kan producenterna gå ihop och handla.
- Hur når man kunden? Bo på lantgård, odla-förädla-boende en mångfald av inriktningar. Ett försäljningskooperativ kan ordnas för att gemensamt ordna försäljningen. Att arbeta tillsammans är idag allt vanligare och statens stödsystem stimulerar till det.



Christele Droz-Vincent från CFPPA, ett resurcentrum i Cevennerna

Margareta Winbergs invigningstal

I min tidigare roll som jordbruksminister fick jag uppdraget att inviga Særømner. Nu har jag bytt jobb och då brukar alla gamla uppdrag som hör till det gamla jobbet falla bort. Men jag bor ju här, detta är min valkrets och mat, miljö och landsbygdsutveckling är viktiga frågor för mig. Dessutom tycker jag att dessa frågor är så viktiga att även en vice statsminister kan få engagera sig i dem.

Sveriges livsmedelsindustri står sig stark i Sverige, trots att man inte talar så mycket om den. Volvo och ABB är t ex mindre vad gäller både produktionsvärde och antalet anställda. Den hävdar sig väl även i den stora europeiska konkurrensen. Från jord till bord har inga svaga länkar i Sverige, här är det viktigt att vara så bra som möjligt i alla led. Kvalitén är i absoluta världstoppen och både bönder och industri tar också beslut som skärper kraven.

Trender och lokalproducerat

En trend nu är det ökade intresset för det lokalt och småskaligt producerade. Detta är glädjande och den ökande efterfrågan kan tillgodoses. Detta är bra för miljön också, man äter upp det man producerar i regionen och transporter och lagerhållande minskar. Frihandel med varor som åker kors och tvärs över jorden är inte speciellt miljövänligt. För djurskyddet är det också bra att djuren slipper fraktas så långt på väg till slakt. Det är viktigt också för tillväxten i Sverige att man utvecklar det småskaligt tillverkade på landsbygden. Intresset för detta kommer också att öka, man vill veta var maten kommer ifrån, speciellt efter skandaler som galna kosjukan, mul- och klövsjukutbrott etc. Regelverket skärptes av dessa och Sverige ligger längst fram i EU, med världens säkraste mat!

Vi vill gärna stimulera den småskaliga livsmedelstillverkningen och det måste byggas på kun-

niga, engagerade människor, Bodil Cornell är ett ypperligt exempel på detta. Just nu remissbehandlas på uppdrag av livsmedelsverket en rapport om vilka hinder företagare upplever för utveckling av den småskaliga livsmedelstillverkningen. Man har varit runt på en tur i hela landet och frågat företagare i bland annat Visby, Gamleby, Jokkmokk och Stockholm om detta. Denna rapport ska sen utmynna i en handlingsplan för att politiskt förändra förhållandena så man stärker den småskaliga livsmedelstillverkningen. Några av problemen som kom upp var; olika tillämpning och okunskap hos inspektörerna, höga besiktningavgifter i samband med slakten och svårigheter att komma ut på marknaden med sina produkter. Stora livsmedelskedjor binder upp handlare och man måste hitta metoder för att få handeln öppnare för lokalproducerat och småskaligt.

Kvalité och den politiska makten

Kan man lita på kvalitén hos den småskaliga livsmedelstillverkningen? Jo, det kan man enligt en rapport från Jordbruksverket har småskaliga producenter en hög ambitionsnivå att följa livsmedelsverkets regler. Kvalitén måste ju också vara hög, annars kommer inte kunden tillbaka!

Det är också viktigt att affärerna tillhandahåller dessa produkter, så vi har en möjlighet att välja kvalité och göra goda miljöval. Här kommer konsumentmakten in – krav av din lokala handlare att han tar in ost från Skärvången t ex. Kunskap är också viktigt, att jag vet att det spelar roll vad jag väljer, sambanden är viktiga att förklara, man gör ett annat val med kunskap.

Att få fram sambanden mellan stad och land är också viktigt. I gratistidningen "Metro" har Mattias Svensson en kolumn där han för ett tag sen skrev om hur han bor i en liten dyr lägenhet, tycker om att känna pulsen i stan, vill gå på krogen var dag och vill inte betala för dem som bodde på vischan! Mycket av den politiska makten ligger i stan och man glömmer kanske bort att vi på vischan är de som producerar det som de äter på krogen. Vi behöver samla rådslag

med olika aktörer från stad och land och visa sambandet mellan att göra ett aktivt miljöval och ett rikt odlingslandskap.

Avgifter

Ett exempel på en situation där det småskaliga missgynnas är avgiftsuttaget vid slakt. Regeringen har gett livsmedelsverket i uppgift att se över detta för att bättre kunna ta hänsyn till det småskaliga. Inom livsmedelshygien finns en vitbok om livsmedelssäkerhet, men det är en splittrad lagstiftning, det är viktigt att tillsynen görs likadant över hela landet. Regeringskansliet ska se till att miljötillsynen blir samordnad i fortsättningen. Länsstyrelserna i samverkan med kommunerna, avgifter betalar tillsynen. Livsmedelsverket skriver en promemoria om detta som sen ska ut på remiss, proposition läggs efter nyår.

Förstudie

Den 12 september i år fick Eldrimner 500 000 kronor till en förstudie för att se om man kan utveckla verksamheten till en permanent resurscentrum för småskalig, hantverksmässig livsmedelstillverkning. Det blir i så fall ett centrum för tillämpad kunskap för hela Sverige och även delar av Europa.

Særømner är ett mycket bra verktyg för livsmedelspolitikens genomförande. **Härmed förklarar jag den åttonde Særømner mäs-san invigd!**



Landshövding Maggi Mikaelsson och Margareta Winberg i muntert samspråk på Særømner.



Ingegerd Sundeberg ystar på Östvallens på Västsåtern

"Bönderna äter säsongsbundet och trevligt. Förr var det ännu trevligare.", är det en bild som stämmer? "I brist på bröd äter man limpa", vad betyder det? inleder antikvarie Kristina Berg seminariet som är kopplat till den rapport, "Ost från fäbodarna", som Kristina gjort där hon beskriver produktionen på fäboden ur historiskt perspektiv.

Från midsommar till höst samlades till förråden. Förrådet var reda pengar på banken. Hade man inga "pengar" på banken, alltså mat i förråden så fick man ta av reserverna och baka färskt bröd – limpa. Färska mat fick man bara till fest. Fäboden användes för att producera till förråden. Och fäboden var en förutsättning för överlevnaden. I byn fanns lite åkermark, lite äng och ännu mindre bete. Dessutom utvidgades åkermarksarealen på 1800-talet. Fäboden effektiviserade de begränsade resurserna åkermark och arbetskraft. Under 1700-1800 talet ökade mjölkproduktionen, från 1850-talet ökar också försäljningen av mjölk.

Fylla förråden

Förråden var det centrala, så viktiga. Förrådsmaten skulle användas till: vardagsmat, mat-

säck, festmat, utsäde, skatt, lön, tiggargåva. Förråden fylldes av: skörd, mjölkhushållning, jakt och fiske. Men kom ihåg att det var ont om vilt t ex älg och rådjur, på 1800-talet. Olika täkter (tåkt; att ta) såsom bark och mossa, barkbröd var en naturlig del av kosten. Att plocka bär och svamp var ovanligt, det kolliderade med det dagliga arbetet på gården. En lingonhink på trappen, var ett fattigdomstecken. Socker fanns inte att tillgå. Man skröt om sina förråd "Vi åt korv som var 1 1/2 år gammal, vi åt grönt kött". Till köpevaror hörde salt, kaffe och brännvin.

Tiggeri förknippas idag med människor som står utanför det sociala sammanhanget. Men förr tiggde man till sina förråd. "Det goda tiggeriet" strax efter höstfloden och före jul. Det var barnen som tiggde, de följde invanda tiggargågar. Man fick vanligen 2 skopor mjöl, fick man 3 skopor på någon gård, så var det ett tecken på slösaktigt husbondfolk. Till jul fick man dessutom bröd. Tiggeriet var en del av självhushållet.

Olika typer av fäbodrar

Det fanns olika typer av fäbodrar: **Fjärrfäbod** eller långfäbod med anställd personal. Där var man 6-8 veckor. Ofta låg flera fäbodställen samlade, men det var bara kvinnor som skötte fäbodsysslor. **Hemfäbod** med åkrar och ängar, hit flyttade hela "gården". Hemfäboden blev ofta fast boplats mot slutet av 1800-talet. I östra Jämtland finns också **Halvfäbodrar** med fähus, mjölkbod och sovplats. En städslad kvinna skötte djuren, hon arbetade också i byn under dagarna. När hon ändå gick hem till byn så tog hon ofta med sig grädden. **Sommarfähus** är ytterligare en variant, där mjölken bars hem varje dag, där fanns heller ingen sovplats.

Vallning av djuren är otydligt beskriven i gamla nedteckningar. Men hackslättern gjorde vallning nödvändig, oftast var det barn som jetade. Runt fäbodarna finns platser som "Måndagsberget" eller "Söndagsliden", namnen anger helt enkelt betesområden och när de skulle användas. "Partdelning" är begrepp som visar att flera gårdar delade på en fäbod, vanligt i Jämtland/Härjedalen. Fäbodprodukterna

skulle fördelas rättvist mellan djurägarna alltså måste fäbodkullorna ha noggrann kontroll på mjölkavkastningen, dag för dag. Det här gällde dock inte smör. Grädden togs av i små behållare och kärnades sedan i små smörkärnor, för vardera gården.

Konditori Vetekatten

Ordet konditori kommer från latinets kondire (betyder bli sylta in, göra smakfull) och förekommer i litteraturen från 1600-talet. Då beskrevs hur Karl X Gustav höll sig med en Kunglig Majestäts Conditor. Från 1830-talet har ordet använts som en finare synonym till ordet sockerbagare.

Vetekatten är idag ett familjefö-



Östen Brolin driver Vetekatten i Stockholm

retag, berättar Östen Brolin, och startades 1928 av två driftiga damer som då var arbetslösa i Stockholm och tänkte att kaffe och bullar vill alla ha! De köpte en servering med eget bageri på Klara norra kyrkogata och satte igång. Det första de gjorde sen de öppnat var att bjuda in alla bekanta, släkt och vänner att fika gratis. Folk som gick utanför och tittade in tyckte stället såg populärt ut; "Så många kunder, det måste vara ett bra ställe!"

Östen själv är född i Haparanda och började sin bana 1948 på "Konditori city". På den tiden fanns det 40 000 konditorier i Sverige med tillverkning, försäljning och servering. Idag finns det bara 1 500, de övriga fiken säljer industribakat bröd.

Företaget har 38 personer anställda - "alla duktigare än man själv på hantverket" - unga in-

tresserade eldsjäljar. Östen ser till att de får blommor och stöder dem i deras utveckling. Flera av dessa har fått många utmärkelser, arbetat i kocklandslaget och tävlat i WM etc. "Nordisk marsipanmästare" och "Årets konditor" är några titlar. Sjutton personer tillverkar kaffebröd, praliner, tårtbakelser mm och fem kallskänkor gör sallader, smörgåstårter mm. Kaffe-serveringen utgör ryggraden i verksamheten, men alla delarna är beroende av varandra. De drömde länge om att kunna visa produkterna i fönstret och för 6 år sedan fick man möjlighet att köpa 280 kvadrat extra då Postbanken lade ned längs Kungsgatan. Att visa vad man kan är väldigt viktigt. Det är säljandet som är det svåra. Hantverkare är inte säljare, då skulle man sälja andras produkter!

Företagets filosofi

En av filosofierna bakom företaget är att enbart använda naturliga ingredienser, inga artificiella färgämnen eller smakämnen används alltså. Råvarorna är också förstklassiga, till deras kanelbullar används t ex bara en speciell kanel, ("alba" = vit), det är innerbarken på kanelen som nästan är alldeles vit. Den importeras från Sri Lanka och kallas även honungs- eller apotekarkanel (och smakar antagligen väldigt gott). Självklart bakar de bara på smör! De gör över 400 olika produkter, en del säsongsbetonade som semlor och glass. Det går åt 15 000 semlor och 17 000 bakelser på ett år.

I prinsesstårtans förlovade land är det svårt att få folk att våga prova något nytt, men bjud dem att smaka! De gör bland annat 12 olika sorters marmeladkonfekt, alla utan animaliskt geléämne, pektin används här istället för gelatin. Geléhallon är exempel på en produkt Vetekatten blivit kända för. Detta för att man visat att det går att göra dem med naturliga råvaror i liten skala. Däremot går det inte ihop ekonomiskt, de tre kronor man får betala för dem per styck täcker inte tillverkningskostnaden. En man gör endast 600 st per dag! **Men** det är ingen annan som gör naturliga geléhallon, "med dessa visar vi att vi kan göra en pro-

dukt som är extra bra, alltså är vi extra bra, alltså är det bättre att handla hos oss! Detta är bättre marknadsföring än vad som går att köpas för pengar!"

Man började med geléhallon för hallon är lätt att få tag i och har en bra smak som också kompletterar choklad bra. Östen tar nu på sig sin konditorjacka och börjar bjuda runt av hallonen, (som är goda!) medan han berättar hur de tillverkas:

Geléhallon

Först gör man själva gjutformen; siktar majs-puder i stora ramar på plåtar och trycker ned små hallon i gips limmade på träbitar. Sen låter man pudret torka över natten i 70 grader. Sen gör man själva smeten till 600 geléhallon av; 2250 g socker, 900g vatten, 750g glukos värms till 150 grader, lägger till 1 kg hallonpuré (hallon minus kärnor) kokas till 125 grader, blanda i 187g gelatinblad (blötlagda innan), 38g citronsyra och 25g vinsten, rör om. Man använder vikt-mätt hela tiden, det enda som är exakt. Sen fyller man med en tratt i varje majs-puderform för sig och låter det stelna till nästa dag. Då börjar det jobbigaste, varje hallon sköljs i vatten och läggs att torka ett och ett innan det rullas i strösocker. Detta för att få bort allt majs-mjöl!

Choklad (behöver också ett eget kapitel!)

Kakaoplantan är mycket känslig, växer närmast i växthusklimat i skydd under andra träd. Den blommar och bär frukt samtidigt och blomman sitter lustigt nog direkt på stammen. Man skördar frukterna och lägger dem 14 dagar i solen att jäsa sen tas bönorna ut, ca 40-50 bönor per frukt, och låter dessa torka i solen. Sen kommer de ut till uppköparna. Kakao är det tredje största livsmedlet i världen världsmässigt! Man använder tre sorters kakaobönor, Trinitario (från Trinidad) Kreollo (kanske den bästa?) från Sydamerika och Forastero (en mörk bitter från Afrika, används i Valhronachoklad). Vit choklad är enbart kakaofettet plus mjölk och vanilj (äkta i bästa fall). Kakao innehåller fenyletylamid, ett



Mariebys Höstcafé och M

ämne som också bildas i kroppen när man är nyförelskad, och enligt Östen ger choklad mer brasa till kärleken. Casanova drack enligt uppgift 30 koppar per dag och i Cortez reseberättelser står att läsa om Montesuma som drack 80 koppar om dagen och stred med 300 man och vann mot 60 000. (Man kan ju undra hur han hann något alls mer än att pimpla choklad!). Choklad är ju också reservproviant i alla länders försvarsmakt.

För att få chokladen blank och slät måste den värmas o kylas till rätt temperatur. Då lägger sig nämligen de tre kakaofetterna (alfa, beta och gamma) i rätt ordning och det blänker och ser gott ut. Choklad ska helst förvaras i 16-18 grader, inte under 14 grader. När choklad förvaras för kallt (t ex i kylskåp) faller fett ut och lägger sig på ytan som blir grå och chokladen ser gammal ut. Det är alltså varken farligt eller påverkar smaken om man sen smälter den på rätt sätt. Detta kan man t ex göra i mikron, visar Östen. Man värmer chokladen till 50 grader, häller upp den på en slät yta och "tablerar" den (slätar ut den med en metallspatel fram och tillbaka över ytan) ned till 28 grader. Sen ska det värmas till 32 grader. Man kan, som Östen gjorde, spara en del av



Monica Nordenström serverar fika i Midgård

chokladen i bunken som värmts och sen blanda detta med det avkylda och hoppas på att komma upp till 32 grader! Prova sen om det stelnar snabbt, blir blankt och har ett bra "bräck", då har man lyckats!

Olika vägar för jämtländska företagare att sälja till butik och restaurang

Minnesanteckningar från ett seminarium arrangerat av Mer värd mat med projektledare Birger Backlund. Producera går bra, att sälja är svårare löd inledningsorden. Hans Naess, ordf. i producentföreningen Rheum var moderator och inledde med följande frågor; Hur kommer vi producenter in i butiken med våra produkter? Skapa lösningar bygdevis. Vilket smörgåsbord är de småskaligas styrka?

Sigvard Wallentin, Mer värd mat ansåg följande viktigt; Skapa dialog producent, fraktare, grossist, butik. Lokalt producerade livsmedel har en marknad, de efterfrågas, de har mervärde. Butiken kan upphandla lokalt.

Men.... många telefonsamtal, många fakturor, många leveranser blir det, tycker butiken. Kan transport i egen bil vara ett alternativ? Fraktföretag medför höga kostnader. ICA, COOP och Axfood gör f n betydande centraliseringar, koncentrerar fysiskt, smalnar av sortiment. Kan man leverera direkt till butik och skicka faktura till ICA, COOP, Axfood? Småskalig produktion och stora grossister är ett problem, men det finns ju mindre grossister.

Frakter

Kyl/frysfrakt kan skötas av ex Jämtfrakt och Schenker. Även MILKO kan transportera varor från småskaliga producenter till Östersund, här finns dessutom utvecklingspotential. Kyl/frysrum finns att hyra i Östersund. Vi talar om 6 transportföretag i Jämtlands län, 90 butiker varav 50% lanthandlar, 2 grossister, 2 kyl/frysanläggningar. Jämtfrakt kan erbjuda helhetslösningar. Konceptet Jämtlands Mat erbjuder också helhetslösningar, styrkan är närhet producent – konsument, kvalitet och efterfrågan (se nedan).

Det är viktigt att samordna försäljning och leverans. Planerad leverans medför lägre transportkostnad. Det blir ett hot mot småskaligheten med allt för många producenter som butiken måste ha kontakt med. Håkan Berglund ICA Älvros fyller i; Låg tillgänglighet med många och små leverantörer.

Petter Odén restauratör undrar; Vi arbetar med lokalproducerade råvaror, ännu ganska oprövat men hur förmedlar man mervärdet till gästen? Hans Jørgen Jensen från Bornholm tycker; Gästen måste ges möjligheten att förstå produktens historia, det är restauratörens uppgift att levandegöra den historien. Producenten å sin sida måste förstå att restauratören är produktens fönster mot omvärlden. Alltså måste producenten skapa goda kundrelationer. Det är viktigt att förmedla sina mervärden.

Samordning av distribution kan ge högre fraktkostnader – men behöver verkligen produkterna samlas centralt, rent fysiskt?

Skärvångens Bymejeri - ett exempel

Tor Norrman; Osten tillverkas lika som förr, men från att sälja hemma på gården till att nyttja Jämtspira har Skärvångens Bymejeri en egen försäljningsorganisation idag. Skärvångens ostar finns i dag, på de flesta butiker i länet. Man har alltså en egen säljare, Kurt och han påminner butiken om att i Skärvången tillverkas det ypperliga ostar som varje butik med någon självaktning måste ha i sitt sortiment. Varje måndag tar Skärvångens Bymejeri kontakt med butikerna. Under de första åren var Skärvången ute på ca 200 demonstrationer/år. 80 % av produktionen säljs på Jämtland/Härjedalen. Skärvången nyttjar kyl/frysmöjligheter i Östersund. Man kundanpassar sina ostar, men även transportanpassning. Transport sker med MILKO:s bilar, enligt avtal. Ost har hög volymvikt vilket ger "billig" transport. MILKO vet hur man hanterar livsmedel/kylvaror och MILKO täcker ett stort område. Det är viktigt att ha en god relation med transportören, så att man vet vem man har att göra med. Samordning av transport är bra. Frakt av helpall ger ett betydligt bättre pris. Grossister som Arvid Nordqvist och Martin Olsson måste "spetsa in" nischprodukter på vissa kunder – åter igen samtal och relationer.

Restauranger har inte satsat på lokala ostar i den utsträckning som producenterna hoppats, men nu händer saker. Tor Norrman åker runt och håller ostprovningar på fjällanläggningar. Han berättar med stor framgång om olika ostar och lämplig dryck därtill.

Exemplet Jämtlands Mat www.jamtlandsmat.se

Marianne Stranne har tomatodling, Jan Moberg odlar morötter och Kent Olsson potatis. Jämtlands Mat är e-handel med portal på Internet. De har utvecklat ett dataprogram, som kan modifieras, anpassas tämligen enkelt och billigt. Använder neutrala transportsystem som fraktar livsmedel. Grönsaker kräver låg fraktkostnad. Jämtlands Mat anlitar Jämtfrakt. Idag kostar en rullvagn lastat med 100 kg grönsaker SEK 127 i Östersundsregionen. Producenten kör själv

sina produkter till terminalen, Jämtfrakt täcker in ett stort geografiskt område. Som producent får man anpassa sig! ICA lastar sina bilar i Borlänge, det fungerar alltså inte om man vill vara det bästa alternativet som producent i Jämtland.

E-handel innebär att butikspersonalen slipper bli jagad av telefon. E-handel innebär att producenten slipper telefonjaga samma butikspersonal. Man kan moderera systemet på webben, för att t ex testa olika produkter, lägg ut produkten på nätet och kunden kan själv titta och välja vid en självvald tidpunkt. Samlastning ger dessutom butiken möjlighet att beställa mindre kvantiteter. Praktiskt fungerar det så att deadline för kundbeställning är kl. 13:00. Producenten har då 2 timmar på sig till Jämtfrakts deadline kl. 15:00 för transport nästa morgon. Resultatet är hittills att av Mariannes 130 ton tomater säljs ca 30-40 % på webben och detta efter endast 2 månader. Detta är ett administrativt samordningssystem, portalen äger inga varor. Producenten har bra betalt för sitt merarbete. Jämtlands Mat har inget försäljningsansvar. Portalen anpassas efter vars och ens behov, de tjänster varje producent har nytta av. Ett oerhört flexibelt system. Portalen drivs som aktiebolag. Inträdesavgift SEK 4000. Driftskostnad cirka 2% av försäljningsvärdet. På portalen finns endast jämtländska produkter. Ju mindre man är som producent desto större är nyttan med portalen.

Rheum

Hans Naess berättar hur producentkooperativet Rheum arbetar. Rheums ledord kan sägas vara nära kundrelationer! Medlemmarna i Rheum har en transportbil som går från Katrineholm till Stockholm en gång i veckan. Producenterna "fyller" bilen utefter färdvägen. Någon av medlemmarna kör bilen. Transportkostnaden är 10 % av leveransvärde varav SEK 1000 till chauffören. Målet är att skapa logistik på årsbasis. De flesta i publiken tycker på direkt fråga, att de har fungerande logistiksystem. Det svåra som småskalig livsmedelsproducent är kontinuitet i leve-

rans. Hur väljer en liten producent försäljningsstrategi? Det viktiga är att skapa medvetna system, med stoltheten i behåll. Att sälja är grovarbete, säger Tor Norrman.

ETOUR jobbar med måltidsturism. Men det förtjänar att påpekas att samverkan kan urholka den "goda berättelsen" om produktens mervärde. Marknaden kan vara Stockholm eller Milano "Slow food society". I Åre kan du köpa renfilé från Ryssland? Ex. Jämtlands Mat, Jan Moberg skraddarsyr "Turistmenyer" på webben.

Jobba branschvis eller bygdevis för att bli "fullsortimentsleverantör", säger Hans Naess. Presentera ett smörgåsbord av fungerande system mellan t ex gårdsbutiker hämta/lämna varor. Profitera restauranger med lokal mat. Tjata inte på butikerna. Skapa "Regional matkultur". Tänk från jord till bord, säljaren är din förlängda arm och i den färdiga produkten ligger hela berättelsen. Rheums chaufförer är exempelvis kontaktytor mot kunderna. Samordna i gemensamma samtal för att medvetandegöra vad vi vill! Vill jag ha kundkontakt eller vill jag hellre producera? Välj din lösning - medvetet och aktivt.

ELDRIMNER - ett resurscentrum för framtiden

Eldrimner står inför en ny utmaning; att bli ett permanent resurscentrum för småskalig livsmedelsförädling. Därför anordnas detta seminarium. Som inledning målar eldsjelen Bodil Cornell en bild av vad Eldrimner är och har varit fram till idag.

Eldrimner är framför allt ett nätverk av företagare inom småskalig

livsmedelsförädling, säger Bodil. Det är också företagarna som har flest platser i projektets styrgrupp. Eldrimner har tre anställda som arbetar för att skapa en plattform för företagare inom småskalig livsmedelsförädling. Hur detta görs får vi en glimt av när vi ser på diabler från verksamheten.

Det började med en get...

På många av bilderna finns getter, vilka Bodil vill tacka för utvecklingen av den småskaliga livsmedelsförädlingen i länet. Egentligen är det väl människorna kring geten som hon tackar, men de är nära sammankopplade med geten och dessutom lite lika. Hon säger att "Jämtarna är ett härligt envist folk som inte velat inordna sig under industrialismen, precis som geten".

Denna envishet har man nytta av då man ska försöka rå sig på lagstiftningen som gäller för småskaliga livsmedelsproducenter. De senaste åren har en del av Eldrimners arbete kretsat kring detta, att hitta ett sätt att hantera alla rigorösa bestämmelser. Desto roligare har det varit att arrangera kurser, massan Særinner och studieresor. Allt detta är exempel på mötesplatser där kunskapsinhämtning kombineras med skapande av nätverk mellan företagare. Nätverken befruktas även av internationell expertis från Europa och intryck och möten under de många studieresorna som arrangeras. Dessa är, enligt Bodil, enormt givande och man får aldrig nog. Ideer verkar det också finnas gott om inom Eldrimner. Under en kurs, där teori varvas med praktik, kom idén om det rullande produktionsköket. Genom åren har det rullande köket gett många företagare möjlighet att prova sina idéer på ett enkelt sätt.



Vill ha matchning!

Så kort och rakt på sak svarade en av deltagarna i seminariet om Eldrimners framtid på den enkät som delades ut.

Frågorna var: Vad skulle du vilja att ett permanent resurscentrum innehöll? Vad skulle det betyda för dig i ditt företagande? Andra synpunkter på ett framtida Eldrimner.

16 av deltagarna svarade. De flesta ville att resurscentrumet ska innehålla utbildning, utvecklingsverksamhet, rådgivning (yrkesinriktad och i ekonomi; hur man söker olika stöd t

ex), nätverk för småskaliga livsmedelsproducenter i Sverige och i Europa. Flera tog upp att Eldrimner ska vara en brygga mellan producenter och myndigheter/byråkrater. Några formulerade centrumets framtida uppgifter så att det ska vara en mötesplats, en kunskapsbank, en form av organisation för producenter. Någon svarade: Det ska ge kvalificerat kunnande för långsiktig hållbarhet.

Många exempel ges på hur kunskap ska förmedlas: workshops, idéverkstäder, praktiska kurser på olika håll ute i landet, studiematerial, utveckling av egenkontrollprogram, resurspersoner inom respektive gebit, osv.

På fråga 2 om vad centrumet skulle betyda för dig och ditt företagande, säger deltagarna:

- Massor! Allt! Trygghet! Inspiration! Jobbet skulle bli ännu roligare!

Andra synpunkter: Studieresor i båda riktningar främjar utveckling. Stöd till små producenter att hitta fördelaktiga sätt att samarbeta. Ringar på vattnet i hela Europa.

En bra sammanfattning av vad många önskar är kanske det här svaret: - Eldrimneromsorgen!

Regeringens skäl

Åter till utmaningen; nyligen fick Eldrimner medel för att göra en framtidsutredning. "Det är dags att låta Eldrimner övergå från projekt till ett resurscentrum för hela landet", säger Bodil och citerar regeringsbeslutet; "Syftet med det beviljade bidraget är att ta fram en verksamhetsplan för Eldrimner, för att åstadkomma att resurscentrat blir permanent. Målet för verksamheten är att genom ex utvecklingsarbeten, rådgivning och utbildning bla stimulera en utveckling av den småskaliga livsmedelsproduktionen samt bidra till produkt- och affärsutveckling. Genom att bevilja bidrag till denna verksamhet vill regeringen bidra till en ekonomisk, ekologisk och socialt hållbar livsmedelssektor."

Olika synpunkter

Till alla församlade ställdes frågan: "Vad vill du ha ut av ett resurscentrum?"

Många tar till orda och det blir en intensiv diskussion. Kanske blir det så när det många eldsjälar samlas. Eldrimner är väldigt starkt rent socialt tycker många. Dess uppgift bör således vara att skapa mötesplatser. Dessa är viktiga inte minst för skapandet av en identitet som småskalig livsmedelsproducent. En röst från Bergslagen sa: "Jag förädlar örter och har ej vetat var jag hör hemma. Nu förstår jag att jag är småskalig livsmedelsproducent." Andra röster i församlingen: "Det känns bra att veta vart man kan vända sig. Utbildning är mitt främsta behov, teoretisk såväl som praktisk. Här kan man få kunskap på ett enkelt sätt.", "Eldrimner är bra på att fånga upp idéer och konkretisera dem snabbt. Man ska ej behöva tänka på varifrån i landet man kommer för att delta i kurser mm". Det som görs skall göras utifrån våra behov, poängterar en företagare.

Några vill se på Eldrimner som en lobbyorganisation, som ska gå till angrepp mot regelverk som ej är anpassade för småskalighet. I en lobbyorganisation blir det också lättare att arbeta med, och ibland mot, stora aktörer, säger någon. En mejerist vill se på Eldrimner som ett utropstecken som går före och visar vägen för andra, gärna lite uppstudsigt och ilsket.

Tidigt uttalar några etablerade företagare att Eldrimner bör bli en nationell branschorganisation

för småskaliga livsmedelsförädlare. Med en gemensam plattform i hela Sverige skapas potential att lösa problem.

Nationellt eller icke

Kring frågan om *nationellt* resurscentrum rädde delade meningar, några tyckte inte att det var någon bra idé. En decentraliserad modell skulle göra det lättare att anpassa sig efter de behov som finns på en viss plats. Det vore bättre att verka för många små nätverk i hela Sverige, istället för att satsa krut på att göra ett stort. Andra skulle gärna se Eldrimner anordna utbildningar även i andra delar av Sverige. Rune Berglund, riksdagsman kommenterar; med nationellt resurscentrum menar man något som är ledande inom ett visst område samt något som är kontinuerligt. En uppgift för resurscentrat kan vara att kontakta – lobba mot – andra länsstyrelser och landsting.

Bodil svarar att hon ej tror att Eldrimner kan vara lika viktig i ex Sörmland som i Jämtland. Däremot kan Eldrimners utbud vara intressant oavsett var man bor och i detta att öppna upp Eldrimners verksamhet för alla småskaliga företagare ligger det nationella; ett center för tillämpad kunskap tillgänglig för alla. Man är bra på olika områden, här är vi bra på småskalig livsmedelsförädling.

Håkan Larsson, riksdagsman



tycker det låter intressant med ett permanent center och anser att det finns potential. Det är bra med ett center som kan inspirera till efterföljd.

Örtodlaren från Bergslagen återkommer och säger att hon varit med i flera projekt och att olika saker har sitt värde. "Förstör inte det som jag nyss hittat; låt Ås vara ett nav, kör på!"

Alla är i alla fall överens om att Eldrimner ska arbeta för att utveckla den småskaliga livsmedelsproduktionen. Vad är då så speciellt med småskalig livsmedelsproduktion?, undrar Bodil och svarar själv. "Jo, kombinationen av hantverk och passion." Detta finns inte i storskalig produktion och ger upphov till en spännande och annorlunda produkt. För att produkterna ska bli bra och för att företagandet ska vara lyckosamt behöver passionen hållas vid liv. Eldrimner har varit och kommer att vara en hjälp att hålla denna passion levande.

Certifiering av småskaligt och hantverksmässigt förädlade livsmedel



Birgitta Sundin, Eldrimner inledde med att berätta vad en producent grupp i Jämtlands län diskuterat i frågan certifiering. Olika kriterier och principer har man i gruppen försökt gå på djupet med. Här presenterades några centrala principer från dessa samtal; Gårdsidentitet; detta ansågs vara navet, hantverksmässiga metoder, "närhetsprincipen"; lokala råvaror från gården eller bygden, producenten med i hela

kedjan, spårbarhet & kundtrygghet, ett tydligt alternativ till industriprodukterna.

Bäst i landskapet

Harriet Henriksson, Lantbrukssällskapet, Österbotten Finland presenterade märkningen "Bäst i landskapet" (BIL). "Bäst i Landskapet" är det registrerade varumärket. Vart tredje år följer man upp med marknadsundersökningar som senast gav följande resultat; 41% av konsumenterna känner till märket, 66% anser att "BIL" produkterna är tryggare och 63% anser att "BIL" produkterna har bättre kvalitet. I projektet kan företag delta som sysslar med; 1. Småskalig livsmedelsförädling (104 företag), 2. Konsthantverk, hemslöjd (27 företag), 3. Landskapsturism, "festtjänst" (83 företag) Målet för märket är att bygga upp och skapa kvalitet på produkter, tjänster och verksamhet samt utgöra varumärke. Vilka är då kraven? 1. Ledningssystem för kvalitet enl. ISO 9001, 2. Godkänd egenkontroll plan, 3. Hög andel inhemsk tillverkning, >80% av produktens självkostnadspris eller 100% för mjölk, kött och fisk. Vidareförädlade produkter ska vara godkända av expertjury, avseende förnimbara egenskaper, näringsmässig kemisk kvalitet, miljöförpackning. Kostnader för certifiering; Användaravgift Euro 170/år, Auditering Euro 407 vart 3:e år, inkl 1 utbildningsdag eller Euro 305 vart 3:e år exkl. utbildning. Auditering görs av finska Lantbrukssällskapet.

Vari ligger nyttan?:

- Ständig förbättring av verksamhet och produkter
- Grunderna i kvalitetstänkandet "PUFFF"; **P:** Planera **U:** Uppfölj **F:** Förändra **FF:** förbättra & förankra (se bilden t vä)
- Ledningssystem för kvalitet
- Känt varumärke
- Gemensam marknadsföring/reklam
- Gemensam hemsida på Internet med länk till egen hemsida
- Material
- Respons och utvecklingsidéer

Företagsnyttan beror av handledarnas kunskap i ISO 9001. Kvalitetssäkringssystemet ISO 9001 är mycket komplicerat. Harriet rekommenderade att man definierar småskalighet

och hittar mätbara värden. Mätbara mål kan exempelvis vara att efter 5 år anser 20% av konsumenterna att produkterna är trygga eller att 80% av producenterna deltar i märkningen.

AOC-märkning i Frankrike

Michel Lepage berättade om AOC-märket som man har för att skydda t ex vin, ost, olivolja och hö. AOC reglerna är mycket stränga.

- AOC är ett skydd utifrån produktens tradition, regional tillhörighet alltså svar på frågorna vem, var och hur.
- AOC är ett historiskt skydd, typ vilken djurras, vilket foder har använts.
- AOC är ett sensoriskt skydd.
- AOC gäller inte enbart gårdsproducerade produkter, men för att godkännas som gårdsproducerat måste givetvis produkten vara producerad på gården av råvaror från gården. "Gårdsproducerat" är ett viktigt kriterium i Frankrike, men en gårdsproducent kan ha 20 getter en annan kan ha 2600 getter och båda uppfyller kraven för "Gårdsproducerat". Detta dilemma har lett till att kriterierna kommer att skärpas till småskalighetens fördel. Det finns även ett geografiskt ursprungsskydd inom AOC; det kan vara produkter från ett visst bergsområde t ex "Jämtlands Vit Caprin".

Rikstäckande märkning på gång i Frankrike

Christele Droz-Vincent från CFPPA, ett franskt "systercentra" till Eldrimner, berättade om arbetet där med en rikstäckande märkning för småskaligt och hantverksmässigt förädlade produkter. Man har definierat vad en gårdsproducent är på följande vis; 1. Gårdsproducent är med i någon intresseorganisation 2. Gårdsbrukare, bonde som gör "jobbet" (hobbyodlare räknas ej) 3. Råvaror kommer huvudsakligen från gården 4. Producentansvar från jord till bord – spårbarhet, tillverkning, marknadsföring, försäljning 5. Vidareförädling sker i "liten" lokal, dvs ej industriell produktion 6. Ekologiskt hållbart jordbruk. Det finns tydliga definitions-kriterier men det gäller att inte

utesluta för många producenter. Kriterierna är nu under revision. Kriterierna utgör underlag för utbetalning av EU-ersättningar. Produktionsansvaret gäller alla sekvenser i produktionen. Vidareförädling kan ske i gemensamma produktionslokaler, men var och en förädlar sina produkter. Tekniken får ej vara industriell, t ex ultrafiltrering av mjölk som avskiljer allt vatten får ej förekomma.

Vad vill framtidens konsument ha på sitt matbord?

Bi är docent och forskare vid Stockholms universitet, arbetar dock mest i Frankrike med mat och matkulturfrågor. Hennes grundtes är "Glocal" = "think global, act local".

Här diskuterar hon kring "Värderingar som styrmedel". Varför har vi i publiken t ex valt att producera det vi producerar? Ofta utgår vi enligt henne från "förtjningsförmågan". Vi väljer det som vi blir förtjusta av. Hon tar Nokia mobiltelefoner som exempel. Kanske Ericsson är bättre, men Nokia var först ut med valmöjlighet till egen ringsignal, olika spel etc. Alltså väcker det unga människors förtjusning och känslor och man säger sen att "marknaden vill ha detta".

Ett annat begrepp är "relationslönsamhet". Ett ord sammansatt av två som passar ihop som hund och katt! Vi startar ofta företag ur relationssynvinkeln, tänker oss öka vår livskvalité och har en relation till produkten vi vill producera. Vi går då från produkt, över tanke, till affärsidé. Men ett fåtal startar i andra änden, ur lönsamhetsvinkeln. Man bygger upp en struktur på en affärsidé, sätter upp mål och delmål. Båda infallsvinklarna kan vara bra som en startmotor, men man måste snart hitta ett kitt som binder ihop båda delarna till en enhet.

Vad tycker ungdomarna?

Vad gäller framtiden så är det en självklarhet att den unga generationen blir allt mäktigare

medan den äldre försvinner. Redan idag är de ungas konsumtionsmakt stor. Kommer deras värderingar att förändra samhället och i så fall hur? Och hur hållbara är våra värderingar? Detta är de bakomliggande frågeställningarna i projektet "Rapport 90-tal", en undersökning som leds av Bi (och vilken Institutet för framtidsstudier och Bikupan står bakom). Där djupintervjuas dels flera tusen unga svenskar i åldrarna 19-25 år, år efter år hela 90-talet, av specialutbildade unga människor, och enkäter har sänts ut till fler. Denna undersökning kring ungas värderingar fortsätter in på 2000-talet genom att den då ingår i en större undersökning gällande 65 länders unga "Global Generation". Dessutom jämförs resultaten med en värderingsstudie som inbegriper alla vuxna i ådrarna 16-75, "World Value Survey".

De stora dragen i dessa omfattande undersökningar är att unga inte litar på att politiken kan förändra något, eller att de kan påverka samhället i stort. De lyssnar till vad du säger, inte vem du är som säger det. En företagsledare eller politiker utan god etisk eller moralisk hållning lyssnar de ej till. Många (75%) vill gärna starta eget, frihet och ansvar är viktigt, man vill kunna styra sin arbetstid, livskvalitet och relationer är viktigare än karriär och pengar. De är kvalitetsmedvetna och tror sig ha stor konsumentmakt, vill gärna veta vad kossan åt till frukost. De tror i hög grad (61%) på att de kan påverka sin egen framtid, men i ganska låg

grad (39%) på att kunna påverka Sveriges framtid. Man litar ej på politiker och synar media noga, tänker globalt och i nya banor, får sin information genom media och internet.

Vikten av värderingar

Makt och inflytande går nu från äldre, manlig, vit till yngre, kvinnlig, färgad. Tre olika effekter påverkar dina värderingar:

- ≠ Livscykeeffekten, vem du är och vad som händer dig i ditt liv
- ≠ Generationseffekten, 40-talisterna tycker t ex ofta att världen är deras
- ≠ Periodeffekten, något som drabbar alla en viss tid, t ex miljötänkande, 11 september...

Värderingar är basvärdet, kan liknas vid skrovet på en båt, begränsningen är klimat och placering till exempel, de dynamiska värderingarna (attityder) är seglen och manskapet. IT-företagen som körde med spinnaker och bara hade lärt sig segla i medvind, gick i konkurs. Vattenfall och Skanska kör med enbart storseglet på, här är begränsningen att man inte ser kunderna. Bi menar att värderingar är en överlevnadsfråga för de små företagen!

Kim, Frida och Johnny

När man analyserade resultaten från "Rapport 90-tal" kom man fram till att de unga går att dela in i tre grupper, ungefär lika stora allihop, utifrån deras värderingar o livssyn. Dessa kallas:



Framtidens konsument i Sørinnerns Gårdsbutik

Analytiske Kim; lika många killar som tjejer, högt utbildad, teoretiserande, framtidspositiva, livskvalitet viktigt, IT och annan teknik viktigare än traditioner, medvetna matkonsumenter, aktiva, köptrogna, läser mycket, flest rattonyktra i denna grupp, förebild Einstein.

Jordnära Frida; mest tjejer, miljömedveten, försiktig, relationer och traditioner viktigt, känner ansvar för att samhället fungerar, vill ha 6 timmars arbetsdag, vill ändå starta eget, har lägst utbildning och inkomster, IT betyder isolering, Dom = stor-samhället, gör sig själv handlings-svag, mest sjukskrivna och arbetslösa i denna grupp, förebild Göran Kropp.

Dynamiske Johnny; mest killar men många tjejer också, En "doer" (är handlingskraftig), ofta chef, företagare, fler singlar, tar bilen om det är 200 meter till jobbet, vill arbeta jämt, läser inte böcker, det blir konflikter i arbetslag när "Kimarna" kommer in och ifrågasätter, förebilder Bill Gates, vackra kvinnor.

När man frågar unga vilka faktorer som främst bidrar till god hälsa, så kommer "motion" på första plats, följt av "mat" på andra och "att ha kul" på tredje plats. Hela 97% av "Fridorna" tror att svensktillverkad mat är säkrare än utlandsproducerad, medan bara 70% i de andra grupperna tycker det. 80% av "Fridorna" tycker också att den har högre kvalitet och är beredda att betala mer för den, medan bara 60% tycker så i de andra grup-

perna. Viktigast är att kyckling, mjölk och kött görs i Sverige, medan det inte har något värde alls att ölen tillverkas här!

Mer info går att få via nätet på www.bikupan.se

Att sälja direkt till konsument

Bjärhus Gårdsbutik

Lars Hansson, Skåne, driver en gårdsbutik sedan 15 år. Företaget drivs som HB med två ägare och ligger tre mil från Helsingborg i Klippans kommun som har 25 000 inv. Varför började Lars med gårdsbutik?; jo, på gården bedrivs lammproduktion med tre lammningar per år och man har även grönsaksodling. Allt är KRAV-godkänt. Man ville sälja färskt lammkött året om och ICA och KF var inte intresserade av att sälja KRAV-grönsaker, så då blev det en egen gårdsbutik. Man har ett mycket bra läge på butiken, det är cykelavstånd från Klippans centrum, men folk är beredda att åka 5-6 mil för att handla.

Man började sälja grönsaker men kunderna som kom såg lammen och ville även köpa lammkött. Kunderna ville bara ha kotletter och stekar så då fick det bli korvtillverkning på resten av köttet. Nu har man byggt en egen styckningslokal och grannar som har nöt och grisar är med och samarbetar.

I föl byggdes en ny lokal för korvtillverkning med rökar, salt-

rum och restaurangkök. Av "dåliga" kålrötter tillverkas rotmos och man gör också kålpudding och kåldolmar. Idag jobbar man också med catering och det finns ett stort behov av det och man ser en bra marknad framöver. Företaget har nyligen anställt en kock och man samarbetar också med en plantskola. Med plantskolan samannonserar man och gör en del gemensamma inköp.

Allt bygger på samarbete och goda kundrelationer, det är viktigt med den lilla smakbiten. Det ska vara roligt på jobbet! Bjärhus policy; att sälja allt själva och man behöver inte jämt vara tillgänglig med allt.

Torgförsäljning

Leonardo Moberg, kallad Leo, är ekologisk grönsaksodlare i Västernärke. Leo köpte gården 1995 och då "övertog" han torghandeln från den förre ägaren. Det finns en levande torghandel i Örebro. Han odlar ca 3,5 ha potatis plus grönsaker. Han har bra jordar för rotfrukter. Leo odlar allt från potatis till spansk peppar i växthus, han har små kvantiteter men ett stort sortiment. Det är viktigt att ha ett stort sortiment när man säljer på torget tycker Leo. Om man ska sälja på torget är uthållighet mycket viktigt, du får aldrig visa en sur min och du får aldrig vara borta under skördeperioden. Under vintern är det inte lika känsligt, om det är 10-12 grader kallt åker inte Leo in till torget. Mellan maj-oktober "torgar" Leo varje onsdag, fredag och lördag.

Kvaliteten på grönsakerna är viktig, kunden vill ha nyplockade och solvarma varor. Leo tycker att köpkraften är god, kunden är beredd att betala för god kvalitet. Det gäller att bara ta med klass 1 grönsaker från gården. Det kan vara lite svårt att få kunden att betala för KRAV, man måste kunna dela med sig av sina kunskaper och motivera folk. Upplägningsteknik är mycket viktigt, säger Leo, lägg en duk på bordet och se till att alltid ha fullt med varor, och det gäller hela dagen. Du kan t ex lägga grönsaker som har blivit över från dagen innan som utfyllnad i botten. Det är bra med någon udda vara som drar blickarna till sig, t ex pumpor, jordärtskockor. Bor-





Michel Lepage redar ut begreppen kring egenkontroll

Metodblad för egenkontroll

Michel Lepage, ystningsrådgivare från södra Frankrike höll detta seminarium och berättade och förklarade metodiskt vad egenkontroll och riskanalys handlar om. Vad det är som är viktigast, vad är egentligen kontrollpunkter etc.

det ska se inbjudande ut och locka till sig kunden. Och; var glad!

Mossagården och pås försäljning

Marianne och Bengt Olsson är ekologiska grönsaksodlare, de odlar på 45 ha. De sålde förut till ICA och Konsum men har nu slutat med det. Nu säljer dom direkt till skolor och konsumenter. De har en gårdsbutik hemma på gården och en butik i Malmö i ett lite finare område. Allt säljs i lösvikt. Bengt och Marianne importerar också frukt och grönsaker från hela världen, de försöker hålla ner priserna. De säljer också frukt och grönsakspåsar. Kunden kan beställa via Internet och prenumererar då på påsarna. Man får en påse varannan vecka med säsongens grönsaker och ett receptblad. Kunden betalar i förskott. Systemet kräver en viss sorts kunder, de måste kunna improvisera lite eftersom de inte vet vad som finns i påsen. Man har ingen individuell utdelning av påsar utan en grupp kunder hämtar sina påsar t ex på ett dagis eller ett företag. En påse kostar 65 kronor. Mossagården sköter all distribution själva, varje måndag kör Bengt ut potatis till 20-25 skolor det tar ca 2 tim. Det levereras 350 grönsakspåsar plus fruktpåsar varje vecka trots det så blir aldrig den sammanlagda körsträckan mer än 20 mil. Bengt och Marianne ser en framtid i grönsakspåsar.

1992 kom EU:s mjölkdirektiv - ett led i harmoniseringsarbetet - som utgör grunden för en produktionslokal för livsmedel. Michel påpekade följande; Industriregler passar inte för gårdsproduktion. Anpassning till traditionella produkter är viktigt. Alla måste ha exakt kunskap om sin egen produktion. Konsumenten får inte bli sjuk av produkten. Viktigt att känna till kontrollmöjligheter och att kunna verifiera dessa. Officiell kontroll av t ex Miljö och Hälsa görs utöver egenkontrollen. Egenkontroll verifieras av analyser i godkänt lab. Producenten ska kunna verifiera sitt arbete för Miljö och Hälsa, Miljö och Hälsa kontrolleras i sin tur av EU. (Förkortningar som är aktuella; CCP - kontrollpunkter, HACCP - system för egenkontroll.)

Hur behärskar man riskerna i sitt arbete?

Det finns ingen 0-risk. Det gäller alltså att hantera riskerna, bestämma riskpunkter, utifrån dessa sätta in förebyggande åtgärder eller nödvändiga åtgärder i efterhand. Kontrollprogrammet måste fungera i verkligheten. Ex ystningsprotokoll med angivna kontrollpunkter, t ex pH och temp. **Bra syring av ostarna är en kvalitetssäkring!**

Exempel på rutiner vid Listeria Monocytogenes påvisade i butik: 1. Misstänkta produkter återkallas direkt 2. Verifiering av Listeria 3. Spårbarhet på gården, (ung ystningsnummer el. datum) 4. Analys på mjölk och ost 5. Desinfektion av gården.

I detta fall (i Frankrike) arbetade man hand i hand med Miljö och Hälsa för att lösa problemet och

det visade sig att endast en ost var felaktig.

De patogena bakterierna

Det är fyra patogena bakterier som kan orsaka problem vid ystning; E.Coli, Stafylococcus Aureus, Salmonella och Listeria. Och det är över dessa sjukdomsalstrande bakterier som riskanalysen görs för olika slags ostar. Kontrollpunkterna kan variera beroende på bakterie.

Mjölkningsstillfallet kan utgöra en smittokälla, ex smutsiga juver, dålig disk. Fäbodost kräver bra mjölksyrakultur, här finns inte några korrektionsmöjligheter. Mjölksyrakultur ger osten invärtes skydd, sedan återstår bra lagring. Det är viktigt att mjölksyrakultur tillverkas på frisk mjölk, kontrollera mjölksyrakulturen efter tillverkning.

Kom ihåg att pastörisering inte är någon sterilisering (och inte heller någon universallösning på alla möjliga tänkbara problem). Tidsfaktorn och temperatur är viktiga parametrar, se till att osten inte utsätts för återsmittning. Två månaders lagring gör att den patogena bakteriefloren försvinner. Osten omvandlas under två månaders lagring. Toxiner produceras av levande bakterier. Ammoniak i osten förstör toxiner.

Sensorisk analys

Fredrik Bosander har en bakgrund som kock och är nu anställd av Örebro universitet, på institutionen för restaurant- och måltidskunskap där han arbetar inom ett EU-projekt (inom mål-2) vid namn "Grythyttan institute" på Restauranthögskolan i Grythyttan. Projektet har som mål att utveckla produkter och tjänster i små företag, utbilda inom hygienområdet och att stärka banden mellan studenter och näringsliv.

Inom detta projekt har de t ex undersökt hur skiffer fungerar i mikro, diskmaskin, vid frysning och om det ger smak åt matvaror, allt åt ett taksifferläggningsföretag. Man har tagit fram en fiskburgare med lokala råvaror till "Gourmandise", ett företag som vill konkurrera med Mac Donalds och man har testat mineralvatten före butikslansering åt Hällefors bryggeri.



Deltagarna formligen kastar sig över Fredrik Bosanders smaktest

Sensorisk analys handlar om bedömning av en produkts egenskaper som vi uppfattar dem med våra sinnen. Våra fem sinnen är ganska fantastiska. Vi kan se ett stearinljus lysa på fem mils avstånd (i god sikt!) och vi kan uppfatta 10 miljoner olika färgnyanser. Vi kan höra ett armbandsur ticka på 6 meters håll och känna vingen av ett bi som landar på vår kind från en meters höjd. Vi känner 1 droppe parfym som är jämnt fördelad i gasform i en trerummare. Ämnet måste vara lösligt i fett eller vatten. Vi har 20 miljoner luktceller och de lever i 2 månader. Om man är "luktblind" lider man av anosmi. Vad gäller smaken så är den sammansatt av grundsmak, arom, temperatur, textur och tuggmotstånd. Vi känner salt, surt, beskt, sött och umami (det sista är omdiskuterat, "god smak", smakar natriumglutamat, typ aromatkrydda). Vi kan uppfatta 1 gram salt i 500 liter vatten. Vi har 500-10 000 smaklökar i munnen (olika uppgifter i litteraturen!) och de lever i 12 dagar. Vi har alla en medfödd preferens för sött (energirikt – viktigt!) och likaså en medfödd aversion mot beska (de flesta växtgifter smakar beskt!). Det sista växer bort med åren.

Ögonen registrerar först färg, form, storlek och yta, hjärnan identifierar den inkommande informationen via minnet som t ex ett äpple. Spottkörtlarna producerar saliv (=enzymer och vatten) för att lösa smaker, man tuggar

gar och smaklökarna och luktcellerna för upp intrycken till hjärnan som bearbetar informationen, det är sött, lite syrligt och lite skarpt, hjärnan slutbearbetar informationen, ska jag fortsätta äta eller spotta ut?

Smaktest

Här får vi göra ett smaktest, vi håller ett pulver i munnen medan vi håller för näsan. Det smakar sött. Sen släpper vi näsan och då kommer kanelsmaken (upp bakvägen genom näsan). Fascinerande att den absolut inte kändes alls så länge vi höll för näsan!

Man kan tillvänja sinnet med det stimuli man hela tiden tillför, så kallad adaptation, hjärnan slutar ta emot information. Det tar ca 15 minuter att återställa smak och lukt. Om det däremot gäller något som luktar hemma hos folk eller dialekter (som man ju själv oftast inte ens märker) är det mer långvarigt och kallas habituering.

Sensorisk analys är ju något vi alla använder oss av i vardagen (det luktar skumt i källaren, kan det vara mögel?) men vad kan det hjälpa till med på företag? Jo, man kan:

- ≠ Få uppfattning om hur konsumenten upplever en produkts egenskaper
- ≠ Mäta måluppfyllelse (det ska smaka som...)
- ≠ Garantera konsumenten att

produkten är lika från gång till gång

- ≠ Slippa göra dyra lanseringar för produkter ingen vill ha
- ≠ Jämföra konkurrentprodukter
- ≠ Öka kvalitet och information till kunder (t ex systembolagets expertjury som avger om ett vin är medelfylligt, halvtorr etc)

Hur kan det då användas inom industrin? Här tar Fredrik upp ett par udda exempel:

Man hade problem med Boeing 707 när den kom, supermodern och säkert superdyr, men varje gång den skulle landa så bröts nosstället. Man funderade mycket och kom till slut fram till att piloternas stolar var alltför mjuka och stötdämpande. Detta fick till följd att de inte kände nedslaget som de skulle och nosstället slog i. Det andra exemplet var en norsk margarinfabrikör som fick klagomål på att margarinet smakade annorlunda än tidigare. Även här startade en felsökningsprocess, råvarorna var desamma och av samma leverantörer som tidigare. Det enda som skiljde var att den ena oljan hade fraktats i en cylindrisk behållare istället för en kubisk. Troligen hade detta gjort att oljan skvimpat runt på ett annat sätt och smakförändrats!

Analytiska test

Tre olika typer av paneler tas upp:

- ≠ Diskrimineringspanel, används i skillnadstest, där deltagarna bedömer om det är skillnad på en produkt eller ej, oftast 15 deltagare.
- ≠ Profilpanel, där deltagarna som är väl utvalda, mäter och beskriver produkten. Oftast 10 deltagare.
- ≠ Konsumentpanel, bestående av mer än hundra deltagare och som visar vad "konsumenten" föredrar.

I paneler är deltagarna själva mätinstrumentet och det är mycket viktigt vilka de är. De får gå igenom olika test för att få ingå i panelen. De måste ha minst 75% rätt i grundsmaktestet, där de sorterar prover efter intensiteten av olika grundsmaker. De måste också ha minst 75%

rätt i olika lukttest, kunna bedöma och beskriva med egna ord hur det smakar och luktar. Deras färgseende måste också vara perfekt. Ungefär 25% brukar klara dessa test. Rummet där testerna görs är också viktiga, inget störande ljud, lämpligt ljus, rätt temperatur, luktfritt förstås! Deltagarna får heller inte ha rökt nyligen eller ha någon parfym på sig. Fredrik berättar om en deltagare som tyvärr inte fick vara med trots att hon var utvald tidigare för nu hade hon en mögel-skada i sitt hus, hennes kläder luktade så det störde de andras luktsinne, fast hon inte kände det själv! Proverna i sig måste också ofta presenteras t ex i svarta glas, så man inte blir påverkad av färg och utseende. Temperaturen på provet är förstås också viktig.

Två luktprover skickas runt och vi får prova om vi känner vad det är i burkarna, de flesta tycker det doftar citron eller apelsinskal i den ena och nåt kryddigt, mejram, timjan i den andra. Inte så tokigt, det var limeskal och timjan!

Sen tar Fredrik upp ett exempel på analytiskt test. "Svenskt smör" ville veta om mängden smör i olika såser påverkade smaken. Man gjorde en tomatsås med vitlök och en kycklingvolonté (sås??) med timjan. På dessa testade man smörtillsatser på 0-50%, både skillnadstest och beskrivande test. Man kom fram till att det inte var någon smakskillnad på 0-5% smörtillsats, ej heller mellan 10-20%. Slutsatsen blev efter en massa tester fram och tillbaks att smör ej ökade intensitetsupplevelsen av redan existerande smak- och luktegenskaper. Det blev dock en diskussion kring faktumet att de använt osaltat smör och vid allt större tillsatser smör så späddes ju saltsmaken ut. Vi i publiken tyckte de borde använt saltat smör eller kompenserat för saltmängden i de allt högre tillsatserna smör. Men, det var ju ändå anmärkningsvärt att det inte var någon smakskillnad mellan t ex 10% och 20% smörtillsats!

Taster or not

Till slut får vi göra ett sista test som ska avgöra om vi är "tasters" eller "nontasters". Det var Arthur

L Fox, i Delaware, USA, som för ca 50 år sen upptäckte att ungefär hälften av alla människor känner en kraftig beska i ett ämne som kallas PTC, resten tycker bara det smakar vatten! Vi får så göra ett så kallat prop.-test (vilket numer görs med ett harmlösare ämne, nämligen 4-hydroxy-2-mercapto-6-propyl-pyrimidin, medicin mot sköldkörtelförstoring). Vi får alla komma fram och ta 3 ml i munnen och sen spotta ut igen. Mycket riktigt, hälften känner beskan, resten inte. Det finns också något som kallas "supertasters". Är man en sådan känner man ökad beska vid ökad koncentration av ämnet, tycker sötsaker är sjukligt söta, sackarin har en stark eftersmak, kaffe är alltför bittert, alkohol för starkt och att het peppar ger en otrevlig hetta i munnen. Hur man tar reda på vilka som är supertasters eller inte fick vi aldrig veta (men vi som tyckte vi gått vidare i uttagningen som tasters trodde alla att vi nog var "super" också...). Oavsett om man är en taster eller en nontaster så inverkar det dock inte på övrig förmåga att känna smak eller lukt!

Norrländsk matkultur

Boken "Matrike Norrland" av Kurt Genrup, professor i Etnologi vid Umeå Universitet, är en start på litteratur och forskning om mat norr om Dalälven. (Boken är skriven tillsammans med mat-skrifanten Ulla Tham.) En forskning som kom igång på allvar på 1970 talet, med internationella möten, och så småningom utbildningar på universitetsnivå inom ämnen som matkultur och måltidsvetenskap.



Kurt Genrup

Geografiska och kulturella skillnader

Landshövdingars berättelser är intressanta dokument att ta del av för att få veta mer om mat och matkultur i norrland. Man kan konstatera att i norr har den gamla matkulturen levt kvar i större utsträckning eftersom ny-modigheter kommer söderifrån och tränger det "gamla" uppåt i landet.

Skillnaderna i matkultur är stora mellan rik och fattig och mellan "Surmat" kulturen i norr och "sockerkulturen" i söder. Man skiljer på fest mat och faste mat. Bröd, gröt, dricka och fläskkött var huvudsaklig mat i söder medan regionen i norr domineras av mjölktraditionen och skogens och sjöarnas byten. Sverige kan delas in i tre brödregioner, där limpa dominerar i söder, knäckbröd i mellan Sverige och tunnbrödet i norr. Kaffe var folkets dryck medan te tillhörde stadsborna och överklassen. I söder har traditionsfester haft en större betydelse än familjefester medan vi i norr har hållit familjefesterna högst, som exempel kan nämnas "söndagsmiddagen" som var mycket viktig. Även fettisdagen var viktig och den givna maten var bruna bönor. Fettisdagsbullarna är en 1900-tals företeelse. I samband med bröllop serverades gärna nymodigheter medan man höll hårt på traditionsmaten till jul. Jämtlands matkultur är intressant eftersom vi har påverkats från tre håll, från det svenska, från det norska och från det samiska.

Trender och nymodigheter

Under medeltiden influeras landet av den tyska matkulturen. Med Hansa tidens handel kommer öl och husmanskost. Efterhand kommer den franska matkulturen att ta över och så småningom den anglosaxiska. Under 1800-talet kommer det svenska smörgåsbordet stort och hotar att ta död på de regionala maten framförallt julborden. Kalaskokerskor från hela landet samlar och byter recept och på så sätt sprids mattraditioner i landet. På 1850-talet kommer järnspisen till folket i norr och revolutionerar matlagningen. Nu kan vi steka mat och baka kakor. Prästfruarna var de som startade kakkbaket och som spred recept till folket.

Norrländska råvaror och rätter

Matkulturen i norr har präglats av förrådshushållning. Konservering, främst torkning och saltning har varit viktigt. Färsk mat äts mycket sällan. Mjök och ost traditionen är stark. Surosten lever kvar länge men ersätts allteftersom av löposten. Vi har ätit mesost, vitost, renost och utvecklat ostsorter som västerbotten och hälsingeost. Jakten har alltid varit viktig. Älg var det främsta bytet men också bäver, vilket ansågs som fastemat liksom ekorre. Jakt på björn, lo och skogsfågel ansågs ståndsmässig och bytet var en viktig handelsvara. Grisen kommer till norrlands bönder samtidigt med järnvägen och julsinken är en 1900-tals företeelse som ersätter blodkorv, lammrulle, bröd och smörberg på det regionala julbordet. Hästkött har i stort sätt aldrig konsumerats pga religiösa skäl. Fisket var viktigt och sälen var kustbornas gris och fastemat. Strömning/sotare, saltad lax, var vardagsmat medan nätting var festmat. Kräfter har fiskats länge men ansågs som finfolksmat. Kolbulle, kams, klubb, klimp, pannkaksmat och våfflor mm är ständigt återkommande rätter. Tunnbrödet dominerar vardagen medan till jul och ex bröllop äts mjuk limpa. Brödet tappade sin betydelse i måltiden när potatisen kom. Det tog dock lång tid innan potatisen accepterades av folket och inte förrän en bit in på 1900-talet kunde man tänka sig att servera den på kalas. Rovor/kålrot var i stort sätt den enda rotsak som konsumerades till en början. Jordgubbar har odlats lika länge i norra Sverige som i södra.

Brödkvalitet - Livskvalitet

Erik Olofson, bagare på Rosendals Trädgård, inledde med att berätta hur ett hängivet intresse för bröd startade för honom som ju var snickare och inte bagare till professionen. Det hela började på Gotland, tillsammans med kompisar fick Erik vara med och baka bröd i vedeldad stenugn.

Han fann ett annat sätt att baka som tilltalade honom och framförallt, det blev en annan, godare smak på brödet!

Med denna upplevelse i ryggen hoppade Erik från jobbet som byggnadsarbetare till att bli bagare på ett "traditionellt" bageri. Där fick han utrymme att experimentera med surdeg. Sedan fick han syn på en annons från Rosendals Trädgård där man sökte en bagare. Erik ringde upp och diskuterade sina egna idéer, att få bygga och baka i en vedeldad stenugn. Och Lars Krantz gick med på det och på den vägen är det.

1998 byggdes ett helt nytt bageri på Rosendal med en stor stenugn i mitten. Ugnen byggdes i kursform och leddes av en finsk murare vid namn Heiki. En sådan här ugn hade aldrig byggts förut. Här finns plats för 2*9 bageriplåtar och askläda samt vedinkast sitter på baksidan av ugnen, alltså behöver man ej dra in veden in i bageriet. Den övre brandkammaren fungerar som en rökgasförbränning och är en effekt utav det miljötänkande som har funnits med i utvecklandet av ugnen och bageriet. Ugnen tar ca 400 kg bröd per gräddning och förhållandet är så att ju mer bröd desto mer sten i ugnen för att lagra värmen. Numera har det även byggts två ugnar i Danmark, en på Österlen och en i Tromsø av samma slag. "Har man en idé som man tror på så går det oftast, man skapar en egen marknad" säger Erik. Hela bageriet kostade 1,5 miljoner att bygga varav ugnen kostade ca 200 000 kronor vilket är billigt och beror på att arbetskraften i huvudsak kom från kursdeltagarna. Rosendals Trädgård ägs av en stiftelse som ursprungligen härstammar från antroposoferna och har utvecklats utifrån medarbetarnas intressen. Man kan säga att det är som ett mellanting mellan anställd och företagare att jobba på Rosendal. Ursprungligen var det Djurgårdsförvaltningen som sökte någon som kunde sköta växtodling på Rosendal april-september + hålla julmarknad. Idag finns förutom trädgården med utbildning under april-oktober även plantbod, café och bageri, butik med de

egna grönsakerna och egenförädlade produkter ex marmeladinläggningar och en buffédel. Rosendal omsätter årligen 25 miljoner.

Över till väsentligheten; surdeg! Surdeg är en möjlighet att göra något annorlunda. Jästen har använts i ca 100 år, men surdegen är mycket mycket äldre. Jästen förändrade bröden, de kom att jäsa kort tid och för fort. Jäses degen med surdeg måste de jäsas länge och aromämnen utvecklas då betydligt bättre, denna process går ej att forcera. En näringsaspekt på jästtiden är att fytinsyran som finns i de grövre skalresterna inte hinner brytas ned till fytas om brödet jäses för fort och då går näringsämnen brödatären förbi. Ex bestod den tidigare fullkornsvällingen av icke nedbruten fytinsyra vilket fick till följd att barnen blev undernärda. Och tro't eller ej, det finns faktiskt en surdegsktör och han heter Clas Löfner.



Erik Olofson

Grundrecept på rågmjölssurdeg:

1 liter vatten (30°C)
0,7 kg grovt rågmjöl

Grundrecept på vetesurdeg:

1 liter vatten (30°C)

1 kg vetemjöl
alt

* liter rågsurdeg
1 liter vatten
1 kg vetemjöl

Vattenkvaliteten är viktig ex kan klorerat vatten döda jästsvamparna. Färskalet mjöl är bäst för att sätta igång surdegprocessen. Vetesurdegarna är svårare att få igång och då kan man ta hjälp av en rågsurdeg för att få igång den. Så när man väl fått igång dem gäller det att

sköta dem väl, ex i de små bagerierna i Bayern får surdegen snällt följa med bagarna på semestern.

Fördegarna fungerar så att många jäsningsutvecklar smaken. Ex på fördeg: hela degvätskan + jästen + hälften av den totala mjölmängden, med fördel det grova mjölet om det finns med i receptet, låt jäsa i 30 min. Inget salt eller socker skall blandas i fördegen. Blanda i resten och låt jäsa som vanligt. Fördegen röres ihop, alltså ingen bearbetning. Bearbeta, knåda som vanligt när alla ingredienserna är i. Oftast kan mindre mjöl än receptet anger användas på detta vis. "När man bakar måste man gå på intuition och våga prova" säger Erik. Och kvalitet är viktigt i alla led, vad gäller råvarorna - vatten, salt, mjöl, ju bättre kvaliteter desto bättre; ugnen - en bra ugn, stenugn; arbetet - hitta gränsen för vad som är rimligt för dig personligen.



tungt att dra lasset landsomfattande för de kvarvarande entusiasterna. Men hur når man människor, när man inte vet vilka de är och vart de är? Saknas feedback dör även den största eldsjäl. Problemet är att Jordbruksverket (SJV) kräver ett getavelsförbund för att hålla avvelsplanen levande.

Gårdsystare tillsammans!

Kort sammanfattning av mötet:

Diskussionen kretsade kring följande centrala frågor: Hur samla småskaliga livsmedelsproducenter i en branschövergripande Riksorganisation och varför? Hur ambitiös ska en Riksorganisation vara? Lämplig kontaktnivå?

Getavelsförbundet har upphört pga få medlemmar och därmed

Ett konkret problem kom upp till diskussion på mötet, nämligen önskemål från leverantör Christian Hansen om sambeställning av syrakulturer, mögelkulturer och löpe för minsta belopp SEK 5000/beställning. Paul Cooper Jämtspira fick ansvaret att administrera den här frågan. Paul och Irwing från Gårdsmejeristerna samråder.

Vidare säg man gärna att den kommande interimstyrelsen för fäbodbrukarnas riksorganisation kontaktar övriga småskaliga livsmedelsproducentföreningar.

Tyvärr hann inte alla rapporter från seminarierna bli färdiga till detta nummer. Här får ni titta på lite bilder tills artiklarna är klara. Då lägger vi ut dem på vår hemsida samt om utrymme finns publiceras de även i nästa nummer av Nyhetsbladet.



SUGEN PÅ OST? KERSTIN JÜRSS, RÖSTA MEJERI BERÄTTAR OM OSTTILLVERKNING.



DEBATT OM HANDELN SOM EN MÖJLIGHET FÖR DEN SMÅSKALIGA NÄRINGEN? I PANELEN SATT EDGAR SESEMANN ICA, HÅKAN HELDESJÖ COOP, TOMAS SWATON SVENSK DAGLIGVARUHANDEL, RUNE BERGLUND RIKSDAGSLEDAMOT (S), TOR NORRMAN SKÄRVÄNGENS BYMEJERI OCH HÅKAN BERGLUND SLÄTTSJONS GÅRDSPRODUKTER SAMT ICA ÄLVROS.



VAD ÄR LOKAL OCH REGIONAL MAT - OCH VAD ÄR DEN BRA FÖR? HÄR SES NÅGRA AV FÖRELÄSARNA, FRÅN VÄ; RICHARD TELLSTRÖM PRATADE OM MÅLTIDSKULTUR SOM POLITISKT OCH EKONOMISKT VERKTYG, SUSANNE HELDT-CASSEL TALADE OM REGIONAL UTVECKLING MED LOKAL OCH REGIONAL MAT, OLOF THOMSSON VISAR PÅ GOD RESURSHUSHÅLLNING OCH BÄTTRE MILJÖ MED LOKAL KONSUMENT- OCH PRODUCENTSAMVERKAN.

Kurs i prissättning

Maria Rubensson från Ekorrit HB kom till Rösta och höll en dagskurs om ekonomi och hur du som producent sätter rätt priser på produkterna. Redan från början tryckte Maria på hur viktigt det är att inte sätta för låga priser eftersom det är svårt att höja priset i ett senare skede. Hon menade också att det inte finns någon anledning till att sänka priset på produkten om du säljer till grossist eller butik, om du kan sälja allt det som du producerar själv. Om situationen blir sådan att man har större kvantiteter än man klarar av att sälja själv, då kan det vara aktuellt att sälja billigare, inte annars.

Det är viktigt att ha en ekonomisk trygghet som egenföretagare, därför ska en egenföretagare tänka på saker som försäkring, a-kassa och sjukpenning. Om någonting händer är det viktigt att inte stå där barskräpad. Som egenföretagare är det också klokt att betala lika mycket till skattekontot varje månad som tas ut i lön, detta för att inte råka ut för en situation med en hög skatteskuld.

Det kan vara svårt att veta vilka kostnader som tillhör företaget och vilka som tillhör det privata på exempelvis en gård där arbete och boende är på samma ställe. Vad som bör göras är att förbrukningen av el, telefon mm delas upp beroende på hur mycket som används privat respektive för företaget.



Maria Rubensson lär om ekonomi och priser

Ordning och reda är viktigt att ha. Maria tycker att varje företagare bör ha någon resultaträkning. Momsen betalas förslagsvis varje månad för att på så vis få bättre kontroll. Att åtminstone en gång per år prata med en ekonomisk rådgivare är en bra investering för en egenföretagare. Det går då att få ordning på papper, se vad som saknas och se vad som behöver göras. Vad som är bra att tänka på är att det faktiskt kan vara billigare att leja bort vissa delar i företaget som annars kan ta många sena arbetskvällar i anspråk. Det är bättre att göra mer av det som man själv är bra på.

Vid prissättning kan det vara smart att räkna baklänges. Att

börja med vad som kan vara en rimlig ersättning för den arbetsinsats som utförs och att titta på de fasta kostnader som finns i företaget. Lokaler, el, försäkringar som inte är direkt knutna till varje produkt utan finns där oavsett hur mycket som produceras räknas till de fasta kostnaderna. När du vet hur mycket som behöver tjänas in är det bara att börja räkna. Hur stor kvantitet och till vilket pris? Vet du hur mycket du kan sälja eller till vilket pris? Ändra en av faktorerna så får du fram ett annat resultat. Se sedan om det är realistiskt att fortsätta, det kanske inte blev något över. Det kan då vara bättre att satsa på en annan produkt.



Inez Backlund

Eldrimner och framtiden

I vinter kommer jag, tillsammans med Bodil, att arbeta med förstudien om hur Eldrimner ska bli ett permanent resurscentrum för den småskaliga livsmedelsproduktionen, med hela Sverige som arbetsområde. Inez Backlund heter jag och har under de tre senaste åren arbetat vid länsstyrelsen med ett Sida-finansierat projekt i Ryssland. Under förra vintern utbildade vi tillsammans med Eldrimner 15 ryssar i småskaligt företagande. Det blev

verkligen succé! Så nu sprider sig idén om att vidareförädla gårdens och skogens produkter i stora delar av nordvästra Ryssland.

Tidigare var jag informationschef på Glesbygdverket. Under 80-talet arbetade jag med landsbygdskampanjen Hela Sverige ska leva, med ett regionalt utvecklingsprojekt för TCO i Norrbotten och med en studie för dåvarande Sekretariatet för framtidsstudier, som hette "Vardagen och världen". Och det är fortfarande lika spännande att jobba mot framtiden!

KOMMANDE PROGRAM

Korvtillverkning och diplomerings grundkursen ht 01



Grundkurs i småskalig livsmedelsförädling

Start 10-11 februari, avslutning 14-15 april, Rösta i Ås

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

Kursens uppläggning och innehåll:

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

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

Kursen börjar den 16-17 september och avslutas 11-12 november. Beställ schema för kursdagarna av oss eller gå in på vår hemsida och titta under kurser & möten/grundkurs/schema.

Anmälan och kostnad

Kursen kostar 3500 kr (exkl. moms) och då ingår litteratur. Anmälan senast 17 januari 2003. Se sist i bladet.

Kurs i mental träning och personlig matchning

torsdag 16 januari 2003, Biblioteket Rösta

Vill du ta nya steg i utvecklandet av ditt företag och dig själv? Är du beredd att anta nya utmaningar i din verksamhet för att nå framgång? Då kan detta vara en kurs för dig!

På begäran erbjuder vi denna endagskurs. Under kursen varvas korta föreläsningar, praktiska övningar och smågruppsdiskussioner under följande rubriker: Positiv kommunikation, Att lyssna aktivt, Att klargöra sitt syfte och sätta personliga mål, Att lära genom feedback, Låt framgångar inspirera dig, Faktorer som påverkar framgång.

Kursledare är **Lotta Yttergren**, utbildnings- och utvecklingskonsult och aktiv inom orientering, hon har själv tillhört distriktseliten, arbetat som tränare, mentor och kursledare samt innehaft styrelseuppdrag och deltagit i ledarutvecklingsprojekt. Med sina teoretiska kunskaper (inom humanbiologi och beteendevetenskap) samt praktiska erfarenheter utbildar hon enskilda och grupper inom näringsliv, offentlig sektor och ideella organisationer.

Anmälan och kostnad

Kursdagen kostar 300 kr (+ moms) och vi vill ha din anmälan **senast den 7 januari 2003.**

Kurser i ystning och annan mjölkhantering med Michel Lepage

7-10 januari 2003, Lektionsalen Rösta och Rösta mejeri

Vi håller på mellan 08.30-17.00 varje dag

tisdag 7 januari Tillverkning av "andra" mejeriprodukter

Detta handlar om andra produkter än ost som glass och syrade produkter (fil, yoghurt, crème fraiche).

Vi har först en teoretisk genomgång och sedan tillverkar vi en hel del praktiskt. Michel tar med sig en bra italiensk glassmaskin så vi även får försöka denna spännande tillverkning.

Gör ditt eget egenkontrollprogram med Michel Lepage

onsdag 8 januari Fäbodost och ost av opastöriserad mjölk
torsdag 9 januari Gårdsost av pastöriserad mjölk

Idag krävs ett egenkontrollprogram både för gårdsmejerier och fäbodrar. Det är viktigt att detta blir välgjort och till nytta för producenten. Vi erbjuder därför en endagskurs där du gör ditt eget egenkontrollprogram och kan diskutera riskmoment i produktionen tillsammans med gårdsstyvningsrådgivaren Michel Lepage. För att gruppen inte skall bli för stor har vi som framgår av inledningen delat upp det på två dagar. Du som tillverkar ost av i huvudsak opastöriserad mjölk kan med fördel vara med i fäbodgruppen.

Michel Lepage undervisar om egenkontroll



fredag 10 januari Ystningskurs för garvade ystare

Denna kurs vänder sig till er som har ystat under några år. Vi fördjupar oss inom olika områden. Bland annat pratar vi om hur vi skall få mer smak på osten genom att använda olika typer av syrakultur. Vi pratar också om hur ostens smak påverkas av ytan och vi får också höra om nya tankar och rön på ystningsområdet.

Anmälan och kostnader

Kursdagarna kostar 350 kr (+moms) per dag (inklusive lunch och fika). Är du med tre dagar så betalar du 1000 kr. Eftersom vi inte kommer att vara här i jul måste vi ha din anmälan **senast 20 december**. Om du mailar din anmälan kan vi ta emot anmälningar fram till 3 januari (bodil@eldrimner.com). Du kan också anmäla dig till Jith Chacko fram till detta datum på 063-14 60 23.

- Certifiering
- Eldrimners hemsida och nyhetsblad

Efter att smågrupperna genomfört en "grunddiskussion" fortsätter vi diskussionen i storgruppen. Gemensamt skall vi också diskutera hur en ny Matupplevelsetidning och en ny karta skall se ut. Du får ett utförligare program när du har anmält dig.

Anmälan och kostnad

Vi tar inte ut någon avgift under dessa dagar (gäller företagare). Du ställer upp med arbete och vi betalar kost, logi och konferenslokal. Anmäl dig till oss **senast 13 januari** (se längst bak i bladet). Välkommen till givande diskussioner vid Mimesbrunnen.

Mimesbrunnen har vi lånat ur den nordiska mytologin. Det är en brunn i rimtursarnas land. I brunnen är mycket visdom dold och den som dricker ur brunnen blir mycket vis.



Anmälan och kostnad

Vi vänder oss till dig som ystar i liten skala eller står i begrepp att starta. Deltagarantalet är maximerat till 20 personer. Det subventionerade (50 %) priset för resan är 6000 kr. I priset ingår resan till Lyon (eller Geneve), bilresor i Alperna samt logi och mat. Vi måste ha din anmälan **senast 2 januari 2003**. Du kan anmäla dig per telefon fram till 20 december, efter detta datum vill vi ha din anmälan på mail eller fax. Se anmälan längst bak i bladet. **Anmälan är bindande!** Hör gärna av dig om du har frågor. Välkommen med på resan!

Träff om småskalig slakt och charkhantering onsdag 19 februari kl 13-17, Lektionssalen Rösta

Vi fortsätter våra diskussioner om slakt och charkhantering i liten skala. Du är välkommen till en träff med en representant från Livsmedelsverket. Det blir Per Englund som är anställd som överveterinär av Livsmedelsverket. Han finns på plats här i Östersund och arbetar som besiktningsveterinär hos Swedish Meats och hos Burmans Chark. Vi diskuterar lokalfrågor, egenkontrollprogram mm. Livsmedelsverket har nu tagit fram ett förslag till nya avgifter för besiktning mm. Förslaget innebär 45% lägre avgifter för småskaliga slakterier. Gå in på Livsmedelsverkets hemsida **www.slv.se** under nyheter och sök under slakterier. Där kan du läsa förslaget i sin helhet.

Anmälan

Anmäl dig till träffen till oss på Eldrimner (se längst bak i bladet) senast den 13 februari. Vi tar inte ut någon avgift för dagen. För- och eftermiddagsfika samt lunch för den som önskar betalas kontant. **Välkommen!**



Tecknad av Inger Jonsson

Planeringsdagar om Eldrimner och den småskaliga livsmedelsförädlingens framtid, Storhogna onsdag-torsdag 29-30 januari

Förra årets planeringsdagar blev mycket lyckade. Vi gör därför om det i år igen. Alla småskaliga livsmedelsförädlare är välkomna! Vi diskuterar framtiden för Eldrimner och den småskaliga livsmedelsförädlingen i smågrupper och i storgrupp. Dessutom skall vi bjuda in några intressanta personer för inspirerande föredrag. Följande frågor skall vi diskutera i olika smågrupper;

- Aktiviteter runt förstudien för ett permanent resurscentrum
- Saerimner 2003

Ystningsresa till Alperna i Frankrike, Italien och Schweiz 2-8 februari 2003

Detta år går ystningsresan till Alperna i flera olika länder. Vi skall bli studera flera olika bergsostar som den italienska Fontina, den franska Comté och den schweiziska Gruyère. Vi skall också naturligtvis titta på olika getostar och andra specialiteter. Under resans gång blir det dessutom kursgenomgångar. Vi går igenom ystningen av de ostar vi besökt och får också lära oss lite om den bakomliggande teorin. Vår guide och kursledare blir naturligtvis "vår" skicklige ystningsrådgivare Michel Lepage. Vi reser runt med minibussar och besöker de olika gårds- och bymejerierna och kommer också på många ställen att få vara med under ystningen.

Vi flyger till Lyon (eller Geneve) där Michel Lepage väntar med minibussarna. Boendet blir enkelt men spännande. Bered dig på att sova i flerbäddsrum. Vi försöker att så långt som möjligt att bo på typ "Bo på lantgård". Du får ett mer utförligt program när du har anmält dig.

GÆSTABUDET 2002



med prisutdelning i Særimners Produkttävling

Här följer guldmedaljörerna i respektive klass

Vit Caprin	Skärvångens Bymejeri
Mese	Skärvångens Bymejeri
Blåmögel	Rösta Mejeri
Kittost	Strömmens Gårdsmejeri "Sven Kals2
Fäbodost	Strandmo stölsysteri
Camembert/Brie	Strömmens Gårdsmejeri "Lamembert2
Syrade ostar	Strömmens Gårdsmejeri "Ranklev"
Korv	Sivert Rosenholm "Grönpepparsalami"
Hjortronsylt	Carl-Gunnar Oscarsson
Lingonsylt	Kålsänga
Övrig sylt	Sparfiskens "Pumpasylt"
Marmelad	Monsels Ekologiska produkter
Saft	"Frukostmarmelad"
Övrig dryck	Örtagård Öst "Svartvinbärsaft"
	Örtagård Öst "Svartvinbärsnektar"



Överst t vä: Anny Opedal-Fodnes får guldmedalj för sin Fäbodost. Överst t hö: Glada guldmedaljörer
Nederst t vä: Bodil Cornell presenterar vinnarna.
Nederst t hö: Dryckesjuryn i arbete

PÅ GÅNG

- Bär och grönsaksresa till Sicilien i maj vecka 20
- Konserveringsverkstad med kombiugnen
- Inspirationsdag om surdegsbröd
- Kurs runt hur vi kan arbeta med sensorisk analys på gårdarna
- Kurs i hur du gör din egen marknadsplan
- Studieresa småskalig förädling chark, ost, bär, bröd, gårdsvårdshus mm till Frankrike i juni vecka 23
- Kurs i spekemat (lufttorkat kött) i Norge



Kontakta oss på Eldrimner

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

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

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

Fax. 063-147375

www.eldrimner.com

Adress: Eldrimner
Rösta, 830 43 ÅS