

Nyhetsbladet

från

Nr 4 December 2003



Läs mer om konserveringskursen med Christophe Picard på sid 5.

Innehåll:

- Grundkursen ht 03, sid 2
- Eldrimner - lägesrapport, sid 3
- Rapport från Særimner, sid 7
- Kommande program, sid 24



Mjölksyrebakteriernas positiva påverkan heter seminariet på Særimner som jordbruksminister Ann-Christin Nykvist (främst t vä) är så road av. Michel Lepage, fransk gårdssystemrådgivare står för expertkunskaperna.

Kära läsare!

År 2003 lider mot sitt slut. Det har varit ett hektiskt år i kampen om en framtid för Eldrimner. En framtid för ett permanent resurscentrum för småskalig livsmedelsförädling, öppet för hela landet. Vi har genom våra olika kontakter fått veta att det finns goda möjligheter att finansiera vårt permanenta resurscentrum från 2005. År 2004 blir ett övergångsår och vi arbetar nu hårt med dess finansiering. I skrivande stund är inte alla beslut fattade men vi tror på en lösning som innebär en gemensam finansiering från regeringen, länsstyrelsen, landstinget, sparbankstiftelsen, länsstyrelser runt om i landet samt intäkter från aktiviteter.

Eldrimner på informationsturné

Under de senaste månaderna har vi, tillsammans med medlemmar i Eldrimners styrgrupp, haft många spännande informationsmöten. Främst har det varit hos olika politiska partier i Stockholm samt på Jordbruksverket i Jönköping. Vi har blivit mycket positivt mottagna och allt sammantaget bådär mycket gott inför framtiden. Det har också inneburit långa tågresor som vi ofta har kunnat utnyttja till planering av olika slag inför Eldrimners framtid.

Vi planerar nu för fullt inför framtiden, men eftersom besluten inte är klara har vi nödgats sätta in en brasklapp innan inbjudan till vårens olika aktiviteter. Vi kan inte lova att vi hittar en fullständig lösning på finansieringen för 2004.

Særimner

Detta nyhetsblad innehåller många referat från seminarier, produkt-tävlingar mm på vårt senaste Særimner. Enligt mångas utsago var detta vårt bästa Særimner. Vi tyckte själva att det blev mycket lyckat. Det var också roligt att vår jordbruksminister var här och invigde mässan. Kurserna som vi inte har möjlighet att ha referat ifrån blir mer och mer populära, i år var de väldigt uppskattade. Sammanlagt deltog närmare 110 personer i våra olika kurser; ystningskurs för nybörjare, ystningskurs för vana ystare, charkkurs, bakkurs och kurs i inläggningar av bär och grönsaker. Nästa år blir det jubileumsår. Då fyller Særimner 10 år. Kom med idéer om hur det skall firas!

Bra kurser

Vi har också avslutat ännu en spännande grundkurs (se sid 2). Det var otroligt motiverade deltagare på årets kurs. Vi riktigt känner hur länet berikas med nya duktiga företagare som förädlar, sin mjölk, sitt kött, sina bär och grönsaker och sitt bröd, på gården. Kommande år planerar vi för en grundkurs som skall vara öppen för hela landet. Företagare från övriga län får söka bidrag till kursen hos länsstyrelsen i det egna länet.

En annan intressant kurs som ger mersmak inför framtiden var kursen i konservering med Christophe Picard från det småskaliga centret i Florac. Vad roligt att det går att göra delikatesskonserver i Eldrimners kombiugn. Vad duktig Christophe är! Vi här på Eldrimner fick svar på många frågetecken runt främst värmekonservering. Ett utförligt referat från den kursen finns på sid 3.

Kommande program

I detta nyhetsblad bjuder vi in till kurser i ystning, charktillverkning (under resa), torkning av bär och grönsaker och i bakning. Vi hoppas det finns något för er alla. Vi fortsätter också träget att ordna kurser i det viktiga ämnet ekonomi, att gå från företagsamhet till affärsverksamhet. Under våren arrangerar vi tre resor; bleuostresa till Frankrike i februari, studieresa runt charktillverkning och småskalig slakt till Tyskland och Österrike (med charkkurs) i mars och en brödresa till Jylland i Danmark i maj. Men den allra viktigaste aktiviteten, där ni alla måste delta, är våra planeringsdagar i Storhogna, **vår Mimesbrunn 20-21 januari**. Läs om den på sidan och anmäl dig direkt. Den kommer snart efter jul då ni alla har möjlighet att vara med!

GOD JUL & GOTT NYTT ÅR

Bodil

Innehållsförteckning

Grundkursen ht 03	2	Mera MatUpplevelser	22
Lägesrapport, Eldrimner och framtiden	3	Föreningssidan	22
Kurs i konservering med Christophe Picard	5	Interreg	24
Særimner 2003	7	Kommande program	24
		Vinnarna från Særimners Produkttävling	28
		På gång	28

Grundkursen i småskalig livsmedelsförädling hösten 2003

Under hösten har 12 personer gått Eldrimners grundkurs i småskalig livsmedelsförädling. I gruppen var det sex som gick kursen med inriktning ost, två som vill arbeta med charktillverkning och de återstående tre vill förädla bär och grönsaker samt baka bröd.

Hjördis och Olde Ljuslin har mjölkkor sedan många år tillbaka och har nu planer på att förädla sin mjölk på gården. Hjördis har redan ett litet kokhus där hon ystet lite sommartid. Tanken är nu att de bygger ny lagårdsdel och ett gårdsmejeri. På detta sätt blir det jobb till både Olde och Hjördis på gården. De börjar ysta på komjölk och i framtiden kommer de kanske att skaffa getter och även göra getost.



Här visar de nöjda kursdeltagarna sina diplom i småskalig livsmedelsförädling.

Karin och Tord har nyligen fått hem ett av Eldrimners två flyttbara mejerier. Killingarna är redan på plats, de kom dit i våras. När getterna killar i februari startar ostproduktionen på gården. Planerna för det egna mejeriet är dock redan långt framskridna så det flyttbara mejeriet kommer inte att stanna länge hos Karin och Tord. **Ove Markusson** bor tillsammans med sin familj och sina getter utanför Nösåker i Västernorrland. Hittills har han mest haft getter för att hålla markerna öppna. Nu vill han börja

med osttillverkning men i liten skala. Ove försöker få plats till ett litet mejeri på sin tränga gårdsplan. **Lena Myhr-Ericson** kommer från gården Nybodarna utanför Stugun. Gården delar hon med Mikael Ericson

som gick grundkursen förra hösten. Mikael har varit hemma och rivit gamla ladugården för att ge plats för nytt getstall och mejeri under tiden som Lena förkovrat sig i ystning, räknat på ekonomin, planerat marknadsföringen mm. De kommer att ysta ost på opastöriserad getmjölk och beräknar komma igång med ostproduktionen i slutet av 2005.

Gordon Danielsson och Jan Engström, vill båda starta charkproduktion. De har funnit varandra under kursen och kommer säkert att

samarbeta en hel del framöver. Båda startade kursen med planer att förädla viltkött. Under kursen har de experimenterat fram spännande älgburgare som vi alla har fått smaka. Affärsidén är att sälja kvalitetsmat i form av älgburgare och kanske så småningom också en korv direkt till kund på marknader. De vill gärna samarbeta med andra deltagare på kursen runt speciell dressing och bröd. Gordon som har ett hjorthägn hemma på gården vill nu också bygga hus för gårdsslakt och charktillverkning.

Ann-Sofi Känngård driver ett bed & breakfast i Brunflo. Hon vill ge sina kunder den bäst tänkbara frukosten. Det var för att kunna göra det som Ann-Sofi sökte sig till Eldrimners grundkurs. Det som fascinerade henne mest under kursen var bakningen i vedeldad ugn. Som tur är finns det just en vedeldad ugn i frukostmatsalen hos Ann-Sofi. Förutom att baka frukostbröd till sina gäster funderar nu Ann-Sofi också på att ha kurser i bakning



På det läckra buffébordet fanns bl a älgburgare, älgkorv, färskostar, syltad pumpa, mjölksyrade grönsaker, svartvinbärssorbet med vaniljyoghurt på getmjölk och konfekter.

mm. Dessutom har lärt sig göra marmelader, nektar och andra produkter under kursen så det blir nog en bra frukost.

Bertil Bodén driver företaget "festfixarna" tillsammans med sin sambo. De har bla specialiserat sig på att ordna klassfester. För dessa fester vill Bertil göra sitt eget godis och sökte sig till grundkursen mycket för att lära sig göra marmeladkonfekt. Detta i olika varianter, andra typer av karameller samt choklad har Bertil arbetat med under kursen. Vi fick bla

smaka mycket spännande godis på den gemensamma avslutande buffén.

Caroline Schuberts svärmor Gunvor Olsson har också gått grundkursen, det var för två år sedan. Gunvor gick kursen med inriktning på chark och charktillverkningen håller också på att växa fram på gården. Tanken är att Caroline och Gunvor skall arbeta tillsammans med detta. Caroline vill utöka sortimentet med förädling av bär och grönsaker och har därför haft den inriktningen på kursen. Hon har prövat sig fram med exempelvis chutneys, olika marmelader och syltad pumpa. Även bröd tycker Caroline är mycket spännande. Vi på Eldrimner ser fram emot att finna alla dessa nya spännande produkter ute på marknader och i affärer. De känns verkligen att det kokar av idéer och tillverkningslusta hos dessa blivande mathantverkare. En mycket trevlig kurs har det varit. Vi önskar er alla lycka till framöver!

ELDRIMNER OCH FRAMTIDEN – EN LÄGESRAPPORT

Under det senaste halvåret har det pågått en intensiv verksamhet för att förankra materialet i förstudien om Eldrimners framtid (hela förstudien publicerades i förra nyhetsbladet).

Möte med jordbruksministern

Det var med stor spänning vi såg fram emot att få presentera förstudien hos jordbruksminister Ann-Christin Nykvist. Den 27 juni fick vi tid hos henne och dagarna innan oroade vi oss för om hon skulle hinna tillbaka i tid från jordbruks-förhandlingarna i Bryssel, som såg ut att dra ut extra mycket på tiden.

Det avslutades på kvällen innan vårt möte och det var en glad och mycket engagerad jordbruksminister, som mötte oss, lyssnade till presentationen av förstudien och ställde frågor till såväl Bodil Cornell, som företagarerepresentanterna. Hon berättade att de just avslutade förhandlingarna kring den framtida



jordbrukspolitiken öppnade just för differentiering och för verksamheter som det Eldrimner nationellt resurscentrum står för. Naturligtvis kunde hon inte ge några konkreta löften men det utspann sig ett intressant samtal mellan henne, hennes medarbetare och oss. Hon lovade att ta del av innehållet i förstudien och att ge sina medarbetare uppdrag att arbeta vidare med den.



Jordbruksministern Ann-Christin Nykvist invigde Særimner-mässan 2003.

Riksdagsdebatt om Eldrimner

Nästa steg var att jordbruksministern kom och invigde Særimner-mässan. Vad hon sade där refereras på annan plats i Nyhetsbladet, men vi kände oss stärkta av att hon kom och av det hon sade till oss. Det är ingen tvekan om att vi nu har hennes och hennes medarbetares stöd. Hon gick runt på mässan, besökte ett par av seminarierna, bl a: Mjölksyrebakteriernas positiva verkan, med Michel Lepage. Efter lunch åkte hon på eget initiativ ut till Skärvången på studiebesök. Att allt utföll till belåtenhet återspeglas i en interpellationsdebatt som utspann sig i riksdagen i början av december. Håkan Larsson, vår centerriksdagsman från Jämtland, tog upp problemet med långväga djurtransporter i en interpellation. Under debatten tog den moderata riksdagsmannen Bengt-Anders Johansson upp fördelarna i Europa med att det finns en småskalig livsmedelsproduktion i Europa och att Eldrimner i Jämtland är ett bra exempel här i Sverige. Det gav Håkan Larsson anledning att ta upp frågan om vad som ska hända Eldrimner resurscentrum i framtiden: - Vilka förutsättningar ser jordbruksministern att se till att verksamheten vid Eldrimner kan leva vidare och utvecklas positivt över 2004 och sedan framåt i tiden så att det blir ett fast resurscentrum för småskalig livsmedelsproduktion?

Frågan bereds i Regeringskansliet

Och jordbruksminister Ann-Christin Nykvist svarade:
- Jag hade faktiskt förmånen att få inviga Eldrimners årliga mässa

Særimner i år. Jag var och besökte projektet. Jag var med på några seminarier, bland annat ett där en fransk ostexpert berättade för jämtarna hur man gör den riktigt perfekta osten.

- Jag besökte sedan också Skärvången där man gör den här osten och träffade alla i byn. Jag mötte ett lyckat projekt där nätverket/resurscentret har stöttat ett antal entreprenörer som lyckats få fram högkvalitativa produkter. Dessa har också lyckats med att få en rimlig lönsamhet i sina verksamheter. Det handlar om att få den här typen av små förädlingsföretag att ge en rimlig lönsamhet och att ett resurscentrum som Eldrimner finns, som kan stödja processen.

- I det korta perspektivet är det svårt att få ett sådant nätverk eller resurscentrum att stå på egna ben. Frågan om möjligheter till stöd för verksamheten bereds därför för närvarande i Regeringskansliet.

Betydelsen av ett resurscentrum

Håkan Larsson uttryckte sin glädje över jordbruksministerns rapport och underströk vilket bra exempel Skärvången är när det gäller dels att producera ostar av "fransk kvalitet", dels att utveckla en lönsam verksamhet i yttersta glesbygd. Han underströk det jordbruksministern sade om betydelsen av att resurscentret finns, för att fler liknande företag ska kunna utvecklas.

Och jordbruksminister Ann-Christin Nykvist svarade:

- Fru talman! Det verkar som om Håkan Larsson och jag är väldigt överens i många stycken. Vi känner att vi bör utveckla verksamheten så att vi får förutsättningar för en bra utveckling av landsbygden. Det handlar både om att utveckla vår jordbruksnäring och att få en landsbygdsutveckling som ger en hållbar produktion av jordbruksprodukter.

Så långt interpellationsdebatten som från början handlade om djurskydd och djurtransporter. Och som moderaten Bengt-Anders Johansson sade: Eldrimner och den småskaliga livsmedelsproduktionen i Jämtland är bra exempel också på hur man kan jobba på att undvika långa transporter!

Mer politiskt stöd

Men vi har fler stora supporters bland politikerna och riksdagspartierna. När vi inbjöd de tre

riksdagsutskottet som Eldrimners verksamhet berör, miljö- och jordbruk-, närings- och lagutskottet, fick vi varm respons från alla partier. Under hösten har mötena med politiker fortsatt:

Miljöpartiets ledning, språkröret Peter Eriksson, Åsa Domeij, som har huvudansvar för frågor som rör vidareutveckling av jordbruk och småskalig livsmedelsproduktion, samt flera andra kunniga och insatta miljöpartipolitiker avsatte flera timmar för att diskutera vår förstudie med oss och de ställer sig till 100 procent bakom våra förslag! Även hos vänsterpartiet har vi mött en stark upplutning och ett stort intresse för att vara med och stödja utvecklingen av Eldrimner nationellt resurscentrum.

Samtliga länets riksdagspartier arbetar för oss: Rune Berglund för s-gruppen, Camilla Sköld-Jansson, v, Håkan Larsson, c och Ola Sundell, m.

Ett stort antal möten har skett på lokal nivå här i länet – med representanter för landsting, för länsstyrelse och för kommuner. Vi kan särskilt nämna det starka stöd vi får från landstingsrådet Robert Uitto, från vår landshövding Maggi Mikaelsson och från Kjerstin Bertelsson, kommunalråd i Krokoms kommun där Eldrimner i fysisk bemärkelse finns. Och vår f d minister, Margareta Winberg har också ständigt varit beredd att sträcka oss en hjälpande hand!

Text: Inez Backlund



Kurs i konservering med Christophe Picard

Från centret för småskalig livsmedelsförädling, CFPPA i Florac, Frankrike kom Christophe Picard för att undervisa i konservering med tyngdpunkt på värmekonservering. I Florac använder de en autoklav till värmekonservering, det är något som inte finns i Eldrimners regi men Christophe berättade allmänt kring konservering och även hur det går att använda en kombiugn likt den som finns på Rösta till att få fram en helkonserv. Kursen pågick under två dagar där den första främst var teori och den andra var mer av det praktiska slaget då vi provade att i kombiugnen sterilisera soppor, grytor och patéer.

Pastörisering och sterilisering

Christophe började med att gå igenom principerna kring konservering och hur mikroorganismerna trivs. Bakterier utvecklas i temperaturen 0-65°C, vid de låga temperaturerna går deras förökning långsamt medan det går undan när temperaturen stiger. I temperaturintervallet 70-100°C pastöriseras en produkt, här dör de flesta bakterier, mögel- och jästsvampar men de bakterier som går in i sitt sporstadium klarar sig vid dessa temperaturer. För att avdöda även de mikroorganismerna krävs en temperatur över 100°C, det är här som produkten steriliseras. Lång tid och hög temperatur ger ett högt bareme, vilket är steriliseringsvärdet. Ett bareme på 3 avdödar alla mikroorganismer, deras enzymer och sporer i en produkt oavsett hur smutsig den är, det motsvaras i temperatur och tid av 121,1°C (250°F) i 3 minuter. Oftast behövs inte så högt sterilisationsvärde utan en lägre temperatur kan fungera, tid/temperatur beror också på andra faktorer som exempelvis pH och hur bra råvaror som används. En ren och bra råvara som hanteras varsamt utan att bli nedkladdad av bakterier kan steriliseras med ett lägre bareme. Den största källan till nedsmutsning är oftast människan, bara med god hygien går det därför att komma långt.

Problemet med sterilisering är att produkten lätt blir sönderkokt, det är därför en process att hitta rätt tid/temperatur förhållande för att produkten ska bli steriliserad men även få rätt smak och konsistens. En



Lisa från Kretsloppshuset fyller burkar med hummus som sedan steriliseras.

process som enligt Christophe i mångt och mycket handlar om att prova sig fram. Steriliseringen är för att avdöda mikroorganismer, vissa råvaror kan sedan behöva kokas mer eller mindre för rätt smak och konsistens. Där kommer prövningen in för att få en bra produkt. Om pH:t i produkten är lägre än 4,5 räcker det med att pastörisera burken för att få den hållbar. Anledningen till det är att när det blir så surt kan inte bakterier klara sig, det som kan överleva är jäst och mögel vilka dock avdödas vid en pastörisering.

När en råvara blir nedfryst dödas parasiter som kan finnas i den men bakterier klarar sig. De är då inaktiva fram tills att varan tinas då de fortsätter att föröka sig. De mikroorganismer som är svårast att döda är bakterierna som är sporbildande, de klarar därför en högre temperatur än exempelvis mögel.

Definitionen av en konserv är en produkt som är hållbar i rumstemperatur i 5 år, mikrobiologiskt håller de förmodligen längre men smak och utseende kan förändras när tiden går. Det finns också en risk att gummipackningar torkar och därmed inte håller helt tät. För att få en bra konserv krävs att förpackningen är

tät mot fukt, gas, mikroorganismer mm samt att den får rätt värmebehandling.

Om en icke sur produkt (pH>4,5) pastöriseras blir det en kylkonserv som klarar sig ett tag i kylskåp.

Förpackningen

För att få en produkt att klara sig så länge är det viktigt vilken förpackning som används. Det går inte att konservera i alla sorters förpackningar och det är även viktigt att ha rätt förslutning. Christophe gick igenom en del olika förpackningar som går att använda samt för och nackdelar med dem:

Metall

- + Billigt förpackning
- + Förhindrar ljusinsläpp
- + Lätt att sterilisera i då burken kan svälla och krympa lite
- + Låg vikt
- Produkten syns ej
- Kan ge smakändringar
- Kräver maskin till förslutningen, dyrt vid liten tillverkning



Färdiga konserver: morotssoppa, fisksoppa, älggryta mm.



Håkan från Kvitsle lagar äggryta som sedan steriliseras i kombiugnen.

Plast

- + Lätt
- + Billigt
- + Inga smakförluster
- Tappar tätheten, sämre hållbarhet
- Plast och kvalitet kopplas inte samman

Glas

Det finns två sorters glas, dels industriglas som är lite tunnare och som inte återanvänds och dels familjeglas (ex; med snäpplock och gummiring, Familia Wist med dubbla lock). Det är viktigt med rätt lock till burkarna, att packningen på locket håller samt att de sätts på rätt. Christophe rekommenderade att använda någon form av maskin för att få på locken, främst för att vara säker på att få ett vacuum i burken. Om produkten som fylls i är varm blir det naturligt vacuum, annars kan man exempelvis sätta fast locket i en vacuumpackmaskin eller med hjälp av ånga skapa vacuum i burken. Desto mer luft som man får ut ur burken desto mindre blir oxidationen (färgförändringen) av innehållet. Kanterna på burkarna ska torkas av för att förhindra otätheter mellan burk och lock.

Cirka till 90% är lagom att fylla burken. Det är viktigt att det inte blir några luftbubblor då dessa när det blir varmt kan stiga uppåt i burken och pressa ut innehåll. En tanke kan vara att fylla burken med korvspruta för att slippa luftbubblor.

Olika storlek, form och material ger olika tider för steriliseringen. Det är alltså viktigt vid byte av förpackning att se till så att det blir samma smak, konsistens, sterilisationseffekt mm på produkt i burken genom justering av tid och/eller temperatur.

Produkten

Om det är en fast produkt som steriliseras rör sig värmen in mot mitten, utifrån och in, det krävs därför en lägre temperatur, längre tid. När innehållet i produkten är flytande rör sig värmen runt omkring i hela produkten, det går då att ha en högre värme i lite kortare tid. Enligt Christophe är en temperatur mellan 105-115°C att föredra.

Kontroll av produkten

För att veta om produkten blivit steriliserad kan man placera en av burkarna från steriliseringsomgången i ett värmeskåp, 37°C i sju dagar för främst kött och fisk. Frukt kan kontrolleras vid en temperatur av 32°C i 21 dagar och grönsaker vid 55°C i 7 dagar. Om det finns en bakterie som har överlevt blir den då flera miljarder under den tiden. Ofta märks det redan efter en-två dagar om steriliseringen har misslyckats. Om olika produkter steriliserats på samma gång är det viktigt att ta av den känsligaste produkten för kontroll.

Om det finns bakterier i produkten kan man ofta se, efter tiden i värmeskåpet, att locket sväller upp och att det blir färgförändringar i burken på grund av nedbrytningen. Från nedbrytningen brukar det också lukta ammoniak eller sulfat i burken. Vid minsta misstanke på att

det ej blivit steriliserat bör testet göras om.

Efter tiden i värmeskåpet går det också att kontrollera produkten genom att mäta dess pH. Detta är en extra säkerhetskontroll då det inte är helt säkert att locket buktar och att produkten luktar konstigt om det finns bakterier i men det är inte heller säkert att det är bakterier i om locket buktar lite. Produkten ska vara rumsvarm och mätas tillsammans med en annan produkt.



Här passeras fisksoppa i raffinösen innan fyllning på burk.

Det är viktigt att båda produkterna mäts vid samma tillfälle och med samma pH-mätare. Om skillnaden mellan de båda burkarna är mindre än 0,5 är produkten ok men om skillnaden är större än 0,5 är det ett tecken på nedbrytning i burken.

Kolla också att locken sitter riktigt på. För mycket vacuum i burken kan förstöra packningen i locket och för lite kan medföra oxidation. Lagom tryck är 20-40% undertryck, vilket går att mäta med tryckmätare. Att det är vacuum går också att kolla om locken har så kallat klicksystem, att det klickar till när locken släpper.

UNGEFÄRLIGA TEMPERATURER OCH TIDER VID STERILISERING AV OLIKA PRODUKTER

Produkt (min)	Steriliseringstemp (°C)	Kärntemp (°C)	Tid
Kött	115	110	90-100
Fisk	110	105 (max)	70-80
Lever mm	110	105	80
Grönsaker, flytande			
ex soppa	113-115	105	60-80
Grönsaker, fasta	108-110	103	80-90



Temperaturen mäts inuti i burk med kalkonleverpastej.



SÆRIMNER 2003

Fotograf under Særimner:
Jan Pontho

IDÉ- OCH KUNSKAPSMÄSSAN OM SMÅSKALIG LIVSMEDELSFÖRÄDLING

Særimner huserade i år till stor del i den rymliga och väl fungerande Jämtkraftshallen i Ås, som evenemanget till ära fått byta namn till Valhall. Härinne rymdes matprojektens utställningar, café, butik, produkttävlingen – för första gången arbetade juryn inför publik, ett lyckokast – Gästabudet och ett par seminarier, systerarna Brydning, rest. Marmite berättade och dukade upp ett buffébord för öga och gom och Hur bedömdes produkterna i tävlingen blev ett roligt och mycket uppskattat inslag i hallen under lördagen.

I Valhall minglades & möttes det, här fikades och handlades det. En trivsamt mötesplats för mässdeltagare och andra besökare. Seminarierna hölls i Ås



Jordbruksministern Ann-Christin Nykvist inviger.

Föreningshus, Åsgård, respektive på Torsta (JiLU), Midgård. Torsta Kök serverade småskaliga luncher under mässtdagarna. Kurserna – totalt fem stycken – rönt stort intresse och var i princip fulltecknade allihop; jätteroligt! Sammantaget ett lyckat arrangemang som vi i mässledningen känner oss mycket nöjda med! Vi är också nöjda med att vår jordbruksminister Ann-Christin Nykvist kom och invigde mässan, och vad hon sa i sitt tal, läs mer om det på sid 9.

Här på följande sidor kan ni läsa mer om vad som sades på seminarierna och dessa minnesanteckningar kommer också att läggas ut på vår hemsida www.eldrimner.com Väl mött nästa år, då är det 10-årsjubileum!!



T vä: Seminariet Hur bedömdes produkterna blev en publiksuccé, här ses Michel Lepage med tolken Gert Andersson prata ost. Mitten: Robert Uitto, landtingsråd bedömer ost i blåmögel- resp. fåbocklassen. T hö: Samkväm i caféet i Valhall.

VILL DU STARTA MED CHARK?

Våra produkter är ekologiska och hantverksmässigt framställda. Det betyder att de är dyrare än de konventionella. Detta utnyttjar vi i marknadsföringen berättar Jürgen Körber, chef för det hantverksmässiga charkuteriet på den ekologiska gården Hermansdorfer i södra Tyskland. Han gav en överblick över olika charkprodukter och hur de växt fram.

Charktillverkning är ett gammalt hantverk som bygger på konserveringsmetoderna rökning, saltning och mjölsyrning. Skinka är ett exempel. Grisarna slaktades på hösten när de var feta och fina. Skinkan saltades ner under vintern. När våren och solen kom hängdes de upp för att torka i solen. För att skydda skinkan från flugor och värme under den besvärliga sommaren bakade man in skinkorna i en blandning av fett från grisen, mjöl, salt och peppar. Med hjälp av pastan hindrades skinkan från att torka ut. De fick sedan hänga tills de skulle ätas. Man upptäckte att smaken utvecklades mer ju längre den hängde. I Frankrike har man utvecklat konsten att tillverka patéer av olika slags inälvsmat. I Tyskland har många olika korvsorter utvecklats. Det finns över 400 sorter. Mycket tack vare de många små slakterierna med tillhörande restauranger. Färskheten garanteras och det är kort väg mellan djuret, produkten och kunden. Grisen slaktades på morgonen, korven tillagades medan fläsket var varmt och serverades samma dag. För att kunna göra korv med bra



Jürgen Körber, charkmästare från södra Tyskland berättar om och visar olika charkprodukter.

egenskaper är det viktigt att kunna bearbeta köttet medan det fortfarande är varmt, berättar Jürgen Körber. Utvecklingen och industrialiseringen har gett oss kemiska möjligheter att ge råvarorna liknande egenskaper som nyslaktat kött. Vi har också fått produkter som kan lagras länge på Supermarketen. Nu kommer motrörelsen. Det småskaliga med gamla metoder ska visas för kunden.

Olika typer av produkter

Jürgen Körber berättade om olika typer av produkter. *Kochwurst* innebär att råvaran är kokt innan den bearbetas till korv. *Bruhwurst* är gjort på rått material som bearbetats till smet och sedan varmröks och/eller kokas.

Råwurst är en spekekorv som består av rått material som torkas och även kan rökas. Mögel hjälper till att konservera den.

Metwurst är också en typ av spekekorv innehåller upp till 40 procent fett och är pastejliknande.

Kokeskinkety är oftast hoppresade små köttstycken. Den är saltad och rökt och nitritsalt har sprutats in tillsammans med kryddor.

Fett är det mest smakrika i charkprocessen. Avgörande för kvaliteten, konsistens och smak, är att ha rätt andel fett i produkten. Ju mer fett i produkten, ju mindre vatten innehåller den och desto bättre hållbarhet blir det. Smaken kan också styras med rökningen. Hur mycket rök och hur många gånger produkten röks liksom träslaget är viktigt. Trä med lite garvsyra, t ex al, ska användas. Korvens hållbarhet kan också ökas med hjälp av mögelskimmel som hos t ex salami.

Priser

Slakteriet är inte EU godkänt, vilket betyder att han inte kan exportera sina produkter utan endast sälja inom landet. Jürgen presenterade några priser för sina produkter. Torkad skinka kostar mellan 35-40€ per kg, salami 28-30€ per kg. Ekologiska produkter kostar ungefär det dubbla mot konventionella. Livsmedelskontrollen kostar honom inte speciellt mycket. Kontrollfunktionen går mer och mer över till veterinären som levandebesiktigar djuren. Per gris kostar det 11€ per lamm 9€ och ungnöt 20€. Enligt bestämmelserna får inte vilt slaktas i samma lokaler som tamdjur.

Text: Agneta Andersson



T vä: Eldrimner-installation. Mitten: Ulrika Brydning, rest. Marmite i Åre håller tillsammans med sin syster Carina i seminariet Duka upp för öga och gom i Valhall. T hö: Företagare träffas kring produkterna i Særimner-butiken.

VÄRMANDE ORD FRÅN JORDBRUKSMINISTER ANN-CHRISTIN NYKVIST

- Ni företräder en verksamhet som har en mycket stark utvecklingspotential, en verksamhet som ger den svenska landsbygden livskraft. Tack vare era företag är det möjligt att också bevara servicen – som skolor och butiker – i mindre samhällen med långa avstånd till kommuncentra.

- Dessutom är kvaliteten på produkterna mycket hög. Jämtland-Härjedalen är bäst i landet när det gäller lokalt producerade livsmedel. Jag är mycket imponerad av vad ni åstadkommit här!

Jordbruksminister Ann-Christin Nykvist gav idel beröm åt både de småskaliga livsmedelsföretagen i Jämtland och till Eldrimner när hon invigde Særimner. Oron över att hennes flyg var försenat och att därmed invigningen blev senare än beräknat, lade sig snabbt så snart hon kom och fick mikrofonen i sin hand. Hon menade att verksamheten vid Eldrimner helt ligger i linje med EUs kommande jordbrukspolitik och att det, när den börjar tillämpas, är just som arbetet



Ann-Christin Nykvist, jordbruksminister.

bedrivits i Jämtland man bör arbeta i landet som helhet.

- Ett hållbart jordbruk, produktion av säkra livsmedel av hög kvalitet och med unik smak, blir allt viktigare, sade hon. En differentiering av jordbruket där vidareförädling av råvarorna till lokalt producerad mat i kombination med turism ger höga mervärden för samhället och för konsumenterna. Därför är ni inne på helt rätt väg här i Jämtlands län.

Tyvårr har jag ingen penningpåse idag, men jag lovar att hjälpa er. Nu - i första hand med de akuta problemen för 2004.

Efter invigningstalet klargjorde hon ytterligare att möjligheterna att stödja ett Eldrimner, nationellt resurscentrum enligt den modell som finns i förstudien, ökar betydligt när den nya jordbrukspolitiken ska omsättas i praktiken. Det blir tidigast från 2005 och då kommer det att finnas ett "nationellt kuvert" med medel att stödja den typ av initiativ som Eldrimner utgör och

som leder till differentiering och mer vidareförädling inom jordbruket. Hon underströk samtidigt att det troligen inte kommer att bli möjligt med en helt statlig finansiering ens efter 2005.

- Ni måste parallellt arbeta också med andra lösningar för att få fram pengar till verksamheten, sade hon. - Men den småskaliga livsmedelsproduktionen, på det sätt ni byggt upp den, har framtiden för sig!

Text: Inez Backlund



SUGEN PÅ OST?

I detta seminarium visade mejeristerna på Rosta Mejeri, Claes och Kerstin Jürss deltagarna runt i mejeriet och gav samtidigt en inblick i osttillverkning under hantverksmässiga former. Seminariet avslutades med avsmakning av både get- och koostar tillverkade i mejeriet.

Här i mejeriet utbildas många ystare varje år. Här kan du gå både den veckolånga grundkursen för nybörjare och kortare kurser för vana ystare.

Mjölksyrebakteriernas positiva påverkan



Med Michel Lepage, tolkning av Gert Andersson. Michel är rådgivare och mejeritekniker sedan 28 år, som har arbetat i flera länder över hela världen.

Mjölksyrebakterier är inne just nu

Syftet med detta föredrag är att informera om forskningsrön kring mjölksyrabakterier och att ge en bild av vad som kan komma i framtiden inom området. Ämnet är högaktuellt. Över 1000 forskningsrapporter har kommit under de senaste åren som handlar om denna grupp bakterier. Det är dock bara en del av dessa som direkt handlar om mjölksyrabakterier i osttillverkningen. Bakterierna är nämligen intressanta även vid beredning och konservering av fisk, grönsaker och inte minst ensilage.

Vad är mjölksyrebakterier?

Mjölksyrebakterier är mikrober. När vi hör ordet mikrob blir vi rädda. Ordet förknippas sällan med något positivt. Bland mikroberna finns det de som är farliga för människan, men det finns även många som inte är giftiga, utan som vi istället är totalt beroende av för vår överlevnad.

Mjölksyrebakterier finns lite varstans i naturen, hos såväl människor, som djur och växter. Gemensamt för gruppen är att de har förmågan att omvandla mjölksocker (laktos) till mjölksyra. Detta är en mycket välkänd omvandlingsprocess. Utifrån sockerämnet laktos produceras glukos och galaktos. Glukosen omvandlas därefter till mjölksyra. Detta medför en pH-

sänkning, som i sin tur får en konserverande effekt på produkterna. De flesta patogener gillar nämligen inte sura miljöer, utan föredrar neutrala miljöer kring pH 7.

Klassificering av mjölksyrebakterier

Mjölksyrabakterier finns i två former. Några är runda och kallas för Lactococker (förr kallades de för Straptococker) och andra är avlånga och kallas för lactobaciller. Inom dessa former finns det flera variationer.

Man kan klassificera mjölksyrebakterierna efter inom vilket temperaturintervall som de är som mest verksamma: Termofila arbetar vid hög temperatur 40-50°C är optimum. Mesofila trivs bäst i mellansiktet 20-30°C är optimalt. Psykofila arbetar mest optimalt vid låga temperaturer dvs under 10°C. De psykofila har man mycket lite nytta av inom livsmedelsteknologin, men det kan finnas vissa grupper som är intressanta när det gäller att bekämpa patogener.

Utöver detta sätt klassificeras bakterierna efter hur de fermenterar: Några producerar enbart mjölksyra (homofermentära), andra producerar mjölksyra och något annat ämne (heterofermentära) Detta andra ämne är ofta ett aromatiskt ämne. Vissa stammar i denna grupp kan neutralisera patogener. Andra av dessa är aromer som kan få betydelse för produktens smak. Några har bildats av citrater som producerar speciella aromer som kan ge ostar

en smak som brukar beskrivas som nötig eller fruktig. Dessa smaker kan man bara finna i färskare ostar. Vid längre lagring kommer enzymer som produceras under lagringen att bryta ner dessa aromer. I opastöriserad mjölk finns hela 45-48 olika sorters mjölksyrabakterier. Varje bakterie har en egen arom och en egen uppsättning enzymer. Vilken eller vilka av dessa mjölksyrebakterier som man utgår från har stor betydelse för vilken smak som osten kommer att få i slutändan.

Pastörisering av mjölk

På grund av hälsovådliga bakterier pastöriserar man mjölk. Genom pastöriseringen dödas de patogena bakterierna, men även de bra bakterierna. En del av dessa är nödvändiga för processen, andra behövs för att få till en bättre, fylligare arom. Vilka som man återtillsätter mjölken är mycket betydelsefullt. Nutritionister i Tyskland hävdar idag att vi behövs gå tillbaka till opastöriserad mjölk, för att kunna öka människans upptag av kalcium. Genom pastörisering av mjölk förstörs bland annat två enzymer, fosfatas och laktas. Fosfatas har betydelse för människans förmåga att ta upp kalcium. Laktas underlättar nedbrytningen av laktos. Laktosintoleranta har ofta för lite av detta enzym.

Under lagringen utvecklas smakämnen och konsistens. Omvandlingen från massa till fast ost, dvs konsistensomvandlingen beror på att mjölken övergår till enkla beståndsdelar, nämligen protein och fett. Under lagringsperioden bildas även enzymer. Proteinet består i huvudsak av kasein, som under lagringen kan brytas ner i olika mindre element (polypeptider, peptider, aminosyror, fria aminosyror och ammoniak). Vid varje stadium uppkommer olika smaker. Olika ostar kan stanna olika tidigt i denna nedbrytningsprocess. Vissa av dessa stöpp är inte önskvärda. Om nedbrytningsprocessen stannar av i peptidstadiet kan resultatet bli en ost med besk smak.

Nedbrytning av fetter

Under lagringen sker även en nedbrytning av fetter, med hjälp av en lång kedja enzymreaktioner. Fettet ska brytas ner till fettsyror. Dessa fettsyror ger smak, ibland god ibland dålig. Vilket beror i stor

utsträckning på vilket foder som djuren har utfodrats med. I ett utfodringsförsök där man utfodrade med enbart hö och spannmål, förutom betet visade det sig att 45 % av fettsyror varierade beroende på om det var sommar eller vinterutfodring. Någon ställer en fråga om ostar som får tvålsmak. Michel förklarar. Jo, förtvålning kan ske av ostar som lagrats länge. Det är fetterna i osten som omvandlas. Gammaldags tvål kan man ju producera av olivolja och soda.

Bactericider – naturens egen antibiotika

Ända sedan 1986 är det känt att mjölksyrebakterierna kan producera bactericider – ett antibiotikaliknande ämne som finns i naturen - som har i uppgift att hjälpa olika bakterier eller neutralisera olika slags bakterier, ex. motverka andra bakterier från att utveckla sig. Det finns en bactericid med namn nicin vilken produceras av en stam mjölksyrebakterier inom *Lactococcus Lactis* som förhindrar utveckling av *Listeriabakterier*! En annan kallad pediosin kan hindra utveckling av *Staffylokoccus Aurus*.

Varifrån kommer mjölksyrebakterierna?

I opastöriserad mjölk – till skillnad från pastöriserad mjölk - finns en mängd olika bakteriestammar och vissa av dem kan producera bactericider, varav en del kan neutralisera/motverka patogena bakterier.

Varifrån kommer bakterierna i den obehandlade mjölken? Majoriteten kommer från den allmänna miljön runt omkring. Ex. 300 år tillbaka i tiden mjölkade man inte inomhus i ladugården. Då fanns det mer mjölksyrebakterier i miljön = utomhus, och mjölken berikades ("smittades") med dessa goda bakterier.

Hos ett friskt djur finns i spenkanalerna mikrokocker, en svag, enkel bakterieflora 300-1000 bakt./ml. Vid traditionell mjölkning fick mjölken både goda och dåliga bakterier via miljön. Men med slutna mjölkningssystem, vilket minskar smitta från dåliga bakterier, berikas inte mjölken heller med de goda bakterierna! Därför behöver vi lära oss att tillföra de goda mjölksyrebakterierna.

Träets hygieniska egenskaper

Det är en utbredd föreställning idag att allt som inte är desinficerat är

negativt, säger Michel. Det är ex. förbjudet att mjölka i träspannar, men trä är ej så dåligt som man kan tro. Det finns exempel i Frankrike där man producerar ost i grytor av trä. I samband med mjölkdirektivet 1992 förbjöds detta. Då bad producenterna forskare att ta fram belägg för att trä kan ha positiva egenskaper vid ystningen. Och de fann bevis för detta och metoden att ysta i träkar erkändes i EU-domstolen.

Den metod att bearbeta träkaren som följer härstammar från mångårig kunskap och erfarenhet. Man förbereder först träet i soda, sen fyller man ostkaren till brädden med vasse, allt enligt bestämda protokoll. Forskarna följde metoden och analyserade allt. Vid denna process hittade man bara mjölksyrebakterier. Man gick vidare och testade att tillföra patogena bakterier som *E-coli*, *Staff. Aurus* på träytan, sen förberedde man grytan. Då försvann de patogena bakterierna från träkaret.

Det handlar naturligtvis inte om "gå tillbaka till gårdagen" men vi ska förstå att använda mjölksyrebakterierna positivt. 12 olika forskningsteam i Europa kan bevisa att man kan använda mjölksyrebakterierna positivt på detta vis, som ett skydd mot patogena bakterier.

Mjölksyrebakterierna som "medicin"

Inom forskningen kom en rapport 1982 om att mjölksyrebakterier kan vara bra i förebyggande syfte mot cancer i magen. De påverkar av naturliga skäl nedbrytningen av mjölk. Andra medicinska fakta visar att i de länder där man äter mycket yoghurt har man färre allergi- och matsmältningsproblem. Det har gjorts studier på yoghurt och vissa ostar där man påvisar att laktosen omvandlas genom förädlingen (syningen) så att den underlättar för lactosintoleranta; en studie visar att opastöriserad mjölk ej gjorde de lactosintoleranta lika intoleranta som när de drack pastöriserad mjölk. Pastöriserad mjölk innehåller inte laktas, det enzym som hjälper till att bryta ned laktos. Syrad mjölk, alltså yoghurt och fil, innehåller mjölksyrebakterier som utför samma arbete som laktasen.

Proteinerna i ko- respektive getmjölk skiljer sig åt. Vi har ett ex. med Nestle som skickade mjölkprotein att ges till barn, dessa barn kunde inte bryta ned komjölakens proteiner,

de var nämligen vana vid getmjölk. Idag skickas torrmjölk från get.

Smörsyrebakterier

O-risk existerar inte, säger Michel. Hur noggrann och kunnig man än är kan man få problem med patogena bakterier genom en olyckshändelse. Vad kan man göra mot *Listeria*? Ta hjälp av mjölksyrebakterier som bildar rätt bactericid, mjölksyrebakterierna är naturligtvis inte bra enbart som skydd mot *Listeria* utan behövs för syningen. Vad kan man göra mot smörsyrebakterier? Det är icke patogena bakterier som tillväxer pga fel i ystningen. Ystningsfel kan leda till att ostar sväller upp/jäser, men var ej rädd för håligheter i osten. Smörsyrebakterier producerar en spricka i osten, den kan spricka mitt i. Smörsyrebakterierna bildar smörsyra i osten, vilket ger samma smak som smör efter 1 vecka i solen! Smörsyrebakterierna kan ge smakfel och sprickor i osten och är motståndskraftig mot pastörisering, men ej sjukdomsalstrande. Mycket jobb läggs ned på att få bukt med detta smörsyreproblem inom industrin. Lösningen är att ej få in smörsyrebakterier. Men andra metoder används som:

1. Eftersom smörsyrebakterierna oftast kommer från ensilage, så har man ex. på vissa håll i Frankrike förbjudit ensilageutfodring.
2. Fettet centrifugeras.
3. Nitrat tillsätts.

Bactericider istället för antibiotika i framtiden?

Det har gjorts stora framsteg i den biologiska kampen, som är den fördelaktigaste; i en kultur av mjölksyrebakterier skapas skydd naturligt. De neutraliserar de bakterier vi ej vill ha. Efter 1,5-2 timmar (mjölken har ett inbyggt skydd under denna tid) produceras bactericider och de finns sedan kvar och utgör ett skydd (en "livförsäkring") senare i processen. Dessa skyddsämnen, bactericider, är intressanta; kanske kan de ersätta antibiotika på sikt? Vi behöver hitta lösningar på resistensproblemet mot antibiotikum, ett problem som bara ökar idag.

Minnesanteckningar gjorda av Hanna Arvidsson

LOKAL MAT MED SAMMA STATUS SOM REEBOK OCH NIKE

Vad tycker ungdomar är bra mat? Hur ska livsmedelsproducenterna göra för att ungdomarna ska välja lokal mat? Vad är det som gör att vi väljer det vi gör i butiken? Är det trender också när det gäller mat? Dessa frågor försökte samtalsledaren Kari Lenvik från Burmans och tidigare NNP få svar på tillsammans med Lena Gavelin, maratonlöpare och Anders Södergren, längdskidåkare. I publiken fanns såväl småskaliga producenter som gymnasieungdomar.

Hur äter då unga elitidrottare? Vad anser de vara viktigast? Både Lena Gavelin och Anders Södergren äter varierat och tycker det mesta i matväg är gott. Att få i sig tillräckligt med energi och övriga näringsämnen i förhållande till träningsmängd är det viktigaste. Måltiderna ska också vara lämpligt fördelade över dagen. Vad hittar vi i deras kylskåp? Båda är singlar och bor ensamma.

Basvaror hemma

-Fast jag bor ensam lagar jag den mesta maten själv, berättar Lena Gavelin. Jag storhandlar och ser till att jag har mat som är snabb, god och enkel. Potatis, ris, pasta finns alltid hemma liksom grönsaker, fisk och köttfärs i frysen. Färska grönsaker och frukt är andra viktiga komponenter till måltiden. Det ska vara någorlunda gott och billigt. - Jag äter för det mesta ett mål ute och ser till att få extra grönsaker till, berättar Anders Södergren. För övrigt har jag liksom Lena alltid basvaror hemma. Köttfärs finns alltid.

Gymnasieungdomarna, som går första året på Åres Hotell och restaurangskola, lagar maten själva. De menar att maten ska vara god och billig. Att maten inte får kosta



så mycket betonades noga. Om den svenska maten kostar lika mycket som importerad väljer de den svenska, annars är det prislappen som styr. Uppfattningen var att det är mindre "skit" i den svenska.

En dam tryckte på att maten måste vara giffri. Den måste också vara varierad så vi inte behöver äta piller för att få i oss vitaminer. Närproducerad var viktigt för henne. Ska man göra en bra produkt måste ingredienserna få kosta. Jag vill inte ha onödiga tillsatser i maten. Det känns fel om en produkt har hur lång hållbarhet som helst.

Kari Lenvik poängterade att man kan inte uppfostra konsumenterna. Som säljare måste man tänka sig in i målgruppen. Undersökningar visar att vi tycker att vi ska köpa ekologiskt men när vi väl är i butiken väljer vi efter priset. Lena Gavelin poängterade att vi mår bättre om vi äter rätt. Ett bra sätt för producenten att nå konsumenten är att ge konkreta tips om hur man snabbt och enkelt lagar till lokal mat.

Väljer det som är gott

En snabb undersökning i publiken visade att vi när vi handlar väljer vi i första hand efter att maten ska smaka gott. Därefter kom att maten ska se fräsch ut och vara billig. På sista plats kom rätt varumärke och förpackningen. Svenskt, ekologisk och närproducerat ligger däremellan. Detta stämmer bra med resultatet från en större svensk undersökning. För producenterna är det viktigt att tänka på de små hushållen som är allt vanligare idag. Det är viktigt att hitta rätt förpackningsstorlek också för dem. Vi har till viss del förändrat våra ätvanor. Vi stressar mer i veckorna och tar oss mer tid att laga mat på helgerna. De flesta ungdomar äter trots allt fortfarande med familjen minst en måltid per dag.

Vad kan vi då göra för att stimulera lokal mat? En sammanfattning bland slutkommentarerna är: Det måste till en bättre märkning så vi snabbt hittar det som verkligen är svenskt. Vi behöver en tydligare spårbarhet. Där krävs en vilja bland politiker och företagsledare. Maten ska gärna vara svensk men får inte kosta för mycket. Handla lokalt så hålls näringslivet igång.

Text: Agneta Andersson



SPELAR FÖRPACKNINGEN ROLL?

Tre reklam- och designföretag hade fått i uppdrag att titta på hur förpackningarna hos småskaliga producenter i Jämtlands län skulle kunna ändras för att få produkterna att uppmärksammas mer. Men ... varför ändra på förpackningarna när de är bra som de är? En stor variation är också en styrka. Det visar på en småskalighet och att varorna är gårdsproducerade.

Istället för att de tre företagen skulle konkurrera och komma med tre olika förslag valde man att samarbeta. Erika Sandström, Klas Enkvist och Kjell Lundberg slog sig samman och kom fram till att det är bättre att satsa på ett gemensamt varumärke att samlas kring för de små lokala producenterna. Ett varumärke kan laddas på lika sätt. Det ska vara så distinkt som möjligt. Visa vad som skiljer det från mängden. Attraktivt och visa en tydlig identitet. Ha ett gott rykte och ge produktfördelar. Visa på specifika värden. Ett varumärke tar tid att bygga och allt du gör och allt du säger spelar roll.

Vilken nytta har man då av ett varumärke? Jo t ex att det skapar förstahandsval hos kunden. Du kan ta ut ett högre pris. Ger stabil efterfrågan för framtiden och underlättar utvidgningar. Det förlåter, dvs du får en ny chans trots en miss. Det särskiljer vid likvärdiga produkter.



Trovärdighet

Utgångsläget är en mängd småproducenter och de olika förpackningarna signalerar att produkterna är hantverksmässigt gjorda. "Tafsa inte på det egna." Gör er inte av med trovärdigheten. Det som förenar är att de är producerade i Jämtlands län. De är gårdstillverkade så behåll förpackningen om produktens kvalitet är bra. Det gemensamma att satsa på är snarare att ses som ett sigill. Tradition, gårdstillverkat, jämtländskt, kvalitet är ord som är positiva. Vad ska då namnet vara?

Gårdstillverkade Delikatesser från Jämtland kan vara en idé. Det kan fungera som ett stöd för produkten och slår inte ihjäl våra egna varumärken. Logotypen måste signalera på långt håll som en sorts sigill och visa texten och en gårdsgård. En symbol och grafisk enkelhet som alla kan känna delaktighet i och som inte begränsar vilka produkter som kan använda sig av logotypen. Utifrån denna kan man sedan skapa etiketter eller sigill att sätta på de egna förpackningarna. Vid skyltning i butik kan man också dra nytta av en stark symbol att samlas kring. Fler producenter med olika produkter kan samlas "i en låda". Det förenklar för handlaren och producenterna får mer uppmärksamhet tillsammans. Märket kan lämpligen ägas av en förening.

Finns redan många märken

Det finns redan liknande märken. Svensk lantmat, Dalslandsmat m fl, kommenterade producenter i publiken. Hur ska vi som redan är med i andra sammanslutningar göra? Många har också KRAV-märket.

Det får inte bli en intressehierarki. Märket ska inte konkurrera med KRAV, utan ses som ett komplement och kunna passa till allt möjligt både färdigtryckt och som komplement till en handskriven etikett. Vi kan hoppas på ringar på vattnet. Den befintliga marknaden kan knyta en ny till sig. Tore Brännlund avslutade diskussionen med att säga "Det viktiga med unika idéer är att vara rätt i tiden".

Text: Agneta Andersson

ELDRIMNER SOM PERMANENT RESURSCENTRUM

- STARKT INTRESSE FRÅN ÖVRIGA DELAR AV SVERIGE!



Bodil Cornell, projektledare Eldrimner.

- Alla dessa matprojekt vi har i Sverige! Vad blir resultatet av dem? Satsa på Eldrimner i stället för att splittra upp resurserna! Det utbrast en av deltagarna i seminariet om Eldrimners framtid som permanent resurscentrum efter det att Bodil Cornell presenterat vår förstudie. Och alla de övriga deltagarna instämde:

- Samordning efterlyses - Eldrimner är lösningen.
- De flesta förväntar sig i dag att Eldrimner ska finnas och vara ett resurscentrum dit man kan vända sig från hela landet!
- Eldrimner är det naturliga navet, men lägg gärna ut kurser och hjälp till med att skapa "dottercentra".
- Eldrimner har utvecklat en så bra modell för samarbetet med företagarna!

Uppslutningen bakom Eldrimner som ett nationellt resurscentrum när det gäller småskalig livsmedelsförädling var alltså total bland deltagarna - åtminstone bland alla som uttalade sig. Intressant att notera var också att 90 procent av deltagarna kom från övriga delar av Sverige och att det över huvud taget var en stor andel deltagare från övriga Sverige i alla årets

Særimer-seminarier och kurser: i genomsnitt cirka 70-80 procent.

Det märktes att förstudien och innehållet i den verkligen har nått ut i vårt eget län och att deltagarna från övriga delar av landet hört talas om de förslag som finns i den, men ville veta mer och själva komma med synpunkter.

Ett av de delteman, som togs upp vid seminariet, var hur Eldrimner kan hjälpa till med att påverka och utbilda hälsovårdsinspektörerna runt om i landet så att de bättre förstår vad småskalig livsmedelsproduktion innebär. Ett annat var att Eldrimner ytterligare ska utveckla temat med mjölksyrebakteriernas positiva inverkan på produkternas kvalitet och på konsumenternas hälsa.

Text: Inez Backlund



ATT UTVECKLA TURISTMÅLTIDEN

Boken och utvecklingsprojektet "Den goda resan" presenterades av Nina Danius som under sin tid på ETOUR forskat kring turistmåltiden. Nya idéer testades i praktiken genom att föra samman småföretag längs Inlandsbanan. Genom ett utvecklat samarbete lyckades man ge turisterna olika matupplevelser längs hela banan.

Tillsammans med Restauranghögskolan i Grythyttan har Nina Danius studerat turistmåltider i Sveriges inland. Hur kan man se på mat? Vilka möjligheter finns i turistmåltiden? Kan måltiden knytas till turistattraktionerna? : Alla har något att säga om resande och mat. Mat och måltider är allt viktigare när man är ute och reser. Maten i sig har fått större betydelse. 15 procent av turisternas pengar läggs på mat, 9 procent på boende. Alltså : Mat är en stor del av turisternas konsumtion.

En sinnlig upplevelse

Maten har blivit en sinnlig upplevelse. Det är inte längre bara att mätta hunger. Marknadsföring om turism har ofta mat på sina bilder numera. Restaurangernas matkultur kan ses som en motsats till hemmakulturen. Har jag frysen full av älg hemma så väljer jag inte det på restaurang. Vi har olika tradition av ätande på restaurang. Vi svenskar går ut och äter på restaurang när vi reser inte när vi är hemma.

Det finns några olika typer av måltider som vi äter "ute". Kantinmåltiden som stillar ett energibehov. Den är snabb och billig och ger mat på kort tid. A la carte-måltiden ger interaktion och upplevelse. Den ceremoniella måltiden som manifesterar en händelse.

Grythyttan har fem aspekter på måltiden:

1. Rummet, alla rum är inte bra.
2. Mötet, mötet gäst-personal och gäst-gäst
3. Produkten, mat och dryck, råvara, förädling, tjänsten



Nina Danius, ETOUR redogjorde för ett forskningsprojekt om turistmåltiden.

4. Styrsystemet, det som möjliggör eller begränsar prissättning, råvaruleverantör mm
5. Stämningen

Mötet, rummet och miljön är det som skapar måltiden, inte bara mat och dryck.

Motiven för att åka ut och resa varierar. Det kan vara rekreation för att återhämta sig, en flykt för att bryta vardagen, estetisk för att uppleva det sköna, experimentell för att testa sig själv och uppleva äventyr, existentiell för att söka ny mening i livet eller social för att träffa släkt och vänner.

Maten längs inlandsbanan

Viktigt i turistmåltiden är att skapa en upplevelse. Lokala måltider som är särpräglade blir något att knyta an till. Berätta om måltiden, hur, varför, vem som gör. Knyt an till naturmiljön eller attraktionen. Berör sinnen, vad ser vi, vad hör vi, mat som fräser i pannan, dofterna som kommer. Skapa aktiva möten, personalen bemöter gästen. Gäster möter andra gäster.

Inlandsbanan går mellan Kristinehamn och Gällivare. Turisttrafiken är igång mellan midsommar och slutet av augusti och tågen gör uppehåll för måltider. Olika små företag har hand om catering. När projektet startade visade det sig att förvånansvärt få företag hade kontakt med varandra. Hur kom det sig? De flesta hade verksamhet bara under säsongen. Vid en intervjuundersökning visade det sig att många företag bemödat sig att använda lokala råvaror men inte talat om det. De hade inte träffat varandra och visste inte vad turisterna upplevt i matväg innan.

För att göra Inlandsbanan till en matupplevelse satsade projektet på att skapa möten för företagarna hos varandra för att öka förståelsen dem emellan. Man jobbade med olika grupparbeten för att lära sig samordning. Ett

inspirationsseminarium hölls. Utvecklingen av perrongmiljöerna tog fart liksom olika teman. En skriven meny som levande

berättade om de olika matställena och maträtter skapades liksom tydliga beställningskuponger vilka underlättade både för företagarna och konsumenterna. Tågvårdarna utbildades. Detta tillsammans gav en helt ny syn på och variation av måltiderna längs Inlandsbanan. Varje stopp hade sina olika förutsättningar.

Olika stuk

I Moskosel där hade man kök och servering i en museilokal. Här satsade man på en servicemåltid med bekanta rätter.

I Lappland tog man vara på den lokala särprägel och knöt an till utsikten färger, vilt, geografiska hållpunkter och årstiden. Vid stoppet fanns ett rökeri och man serverade alltid nyrökt.

I Finnmarken blev måltiden en social händelse. Man åt i form av matlag vid långbord utomhus på blandad servis med radikal servering. Man skickade maten mellan sig. Man knöt an till egen fångst och livsstilen i skogen. I Ulriksfors fick man en kulturmåltid. Man knöt an till rallarna. Redskap och verktyg visades. Musik, mat och klädsel anknöt till aktuell tidsperiod. Kolbullar serverades på perrongen. Man satte roliga namn på maträtterna i den beskrivande menyn.

Efter projektens slut såg man en förändring i turisternas upplevelser jämfört med innan. Stämning, händelse och maten kom man ihåg. Måltiden som upplevelse vid de olika stoppen hade blivit något att ta med hem.

Text: Agneta Andersson

JERKER ENGBORG DROG FULLT HUS

- Vitkålen är den produkt som är lättast att mjölksyra. Men råvaran ska vara optimalt bra – akta er för hårt driven och besprutad kål från stormarknaden!

Med stora, vackra vitkålshuvuden från egen odling och med alla sina specialredskap på undervisningsbordet, gav Jerker Engborg, från Föllinge med sedvanlig bravur sin kombinerade föreläsning/föreställning. Och auditoriet var med. Föreläsningssalen var sprängfylld av seminariedeltagare som lyssnade, skrattade och flitigt kom med egna förslag och kommentarer.

Sprängfyllt med c-vitamin

Jerker Engborg inledde med att berätta om sin bakgrund. Hur han i unga år inspirerats av Aare Waerland och hur han fortsatt hela livet igenom att ta del av forskningsresultat kring biodynamisk och ekologisk odling. Hur han sedan omsatt sina teoretiska kunskaper i praktiken i bl a arbetet med studieträdgården i Föllinge och



Jerker Engborg, en hängiven och kunnig läromästare på allt som rör grönsaker.

genom ett idogt experimenterande inom mjölksyrningens område. - Vet ni att färdig surkål innehåller sju gånger så mycket c-vitamin som råvaran - den färska vitkålen? Det har forskare kunnat konstatera. Dessutom bildas B12 vitamin under mjölksyrningsprocessen - under förutsättning att det finns spårämnen som kobolt i råvaran.

Hälsosamt!

- Mjölksyrade rödbetor och saft från den processen är också mycket bra för hälsan. Forskarna har påvisat att saften fungerar hämmande på cancer. Rent allmänt är mjölksyrade produkter bra för magen och fungerar som ett naturligt antibiotika för kroppen.

- Men se upp för mjölksyrade produkter som har pastöriserats; där har en stor del av de nyttiga bakterierna dödats. Namnet mjölksyra kommer från de processer som omvandlar färsk mjölk till syrade produkter som fil och yoghurt. Det finns ett otal olika former och stammar av mjölksyrabakterier i såväl mjölk som grönsaker och de ger olika kvaliteter och egenskaper.

Vinner på lagring

Jerker Engborg demonstrerade under föreläsningen hur han hyvlar kålen och lägger i en kruka: - Ett större kärll ger bättre resultat. Rätt saltmängd och kvaliteten på saltet betyder mycket, liksom stampningen; saltet drar ut vattnet men för att få ut all luft ur kålen gäller det att stampa ordentligt! - Sedan gäller det att ha rätt start- och jästemperaturer under processen. Och när syringen är klar kan man förvara produkten i åtminstone ett år. - Precis som ost och vin, vinner de mjölksyrade grönsakerna på en viss lagring, menar Jerker Engborg.

Text: Inez Backlund

TA DIG TID ATT JÄSA



Att använda jäst vid brödbak är en relativt ny företeelse, det är bara i drygt 100 år som det har använts, då att jämföra med surdegens historia på omkring 4500 år. Vid tiden för judarnas uttåg ur Egypten fanns det bara surdeg att använda för att lyfta brödet, en lyftmetod som är långsammare än med jäst. Därav kommer det osyrade brödet, det var inte så att de inte ville ha surdeg i brödet, utan att deras uttåg ur Egypten var så brådskande att de inte hann syra det.

Erik Olofson är bagare på Rosendals Trädgård och den som har byggt

upp bageriet och den stenugn som finns där. Erik är i grunden snickare men efter att ha provat att baka i en stenugn och känt vilket bröd som då gick att få till så bestämde han sig för att byta profession. Även om receptet var detsamma så blev det olika bröd i elugn och vedeldad stenugn. I stenugn är värmen långsammare och kvaliteten på brödet blir bättre, Erik nämnde något om att joniseringen blir annorlunda. Som jämförelse med annorlunda värme tog han upp skillnaden mellan en vedeldad bastu och en eluppvärmd, det är inte samma. Han säger att ett av hans mål nu med bakandet och brödkurser är att få folk att inte vara rädda för surdegsbröd.

För små bagerier kan surdegsbröd förmodligen vara en chans att nischas sig och lyckas där större bagerier inte kan baka surdegsbröd med samma kvalitet. Att konkurrera med vanligt matbröd är svårt då stora bagerier kan göra det mer rationellt, att konkurrera med surdegsbröd däremot är ett område

där de stora inte kan vara med. Erik menar också att kvalitet och kvantitet ofta står i motsats till varandra, att vi har tappat respekten för den tid som det tar att få någonting bra. Ett bröd exempelvis blir saftigare om det får jäsas flera gånger men vi har inte den tiden. Eller snarare så tar vi oss inte den tiden. När jösten kom gjorde den att det gick fortare att baka brödet men allt blev inte bättre för det. På Rosendals trädgård bakar de både bröd med jäst och med bara surdeg, och skillnaden tycker Erik är att det blir ett lugnare, jämnare och mer harmoniskt tempo med surdegsbröd.

I ett bröd är alla beståndsdelar viktiga, förutom ett bra mjöl krävs också att alla andra delar är bra. En dam som Erik har träffat på hämtade sitt vatten i dunkar från en källa för att få det rätta till sitt bröd, ett bageri hade en vattentrappa som vattnet rann i före det användes och i ett annat hade de en kristall med bergssalt för att få rätt salt.

Text: Martin Johansson



Michel Lepage berättar om det statligt stödda GAEC i Frankrike.

SAMARBETE

Bodil Cornell inleder med att säga att det här med samarbete är både svårt och helt fantastiskt när det fungerar, och att tre olika föredragshållare ska berätta om sitt samarbete. Först ut är **Michael Lepage** (känd ostguru från Frankrike) som ska berätta om GAEC som är ett samarbetsorgan för franska bönder, kanske vi kan göra något liknande här?

GAEC i Frankrike

Historiskt sett var jordbruksföretagen individuella företag med maskulin drivningsform där kvinnan arbetade utan erkännande. För 25 år sen kände man att så här kan vi inte fortsätta. Dels krävde utvecklingen att jordbruksföretagaren precis som alla andra måste få semester och någon dag ledig i veckan för att få ett mer socialt liv. Dessutom hade jordbruken börjat ta in andra näringar som turism för att komplettera jordbruksdriften. Dessa miste då de förmåner man haft som jordbruksföretag, med bl a låga låneräntor på 2,75%. Investeringarna inom jordbruket gick ned under denna tid. Dåvarande jordbruksministern (nuvarande presidenten!) beslutade då att dra igång GAEC-reformen, som en ny samarbetsform för jordbruket. Detta har räddat jordbruket och gårdarna, ungdomar tar över igen då reformen gav en social dimension till arbetet.

Jordbrukssamarbete

Hur fungerar det då? Jo, man kan vara 2-10 stycken, alla kallas för jordbrukare eller jordbrukerskor, de som är med i GAEC-formen kliver in på olika sätt. En far och en dotter som har en gård kan gå samman med en som kommer till gården (detta får dock ej vara svärsonen,

någon måste vara utom familjen). Den som kommer utifrån får andelar i företaget utifrån hur mycket pengar eller arbete han vill bidra med. Man hyr in sig som ett slags livslångt arrende. Den nya blir ej fastighetsägare men kan köpa ny mark att lägga till. På sikt kan dock fastighetsägaren

sälja andelar tills företaget har bytt ägare. Ägaren har alltid fler andelar men alla bidrar med sitt arbete och alla har gemensam vinst. Man bestämmer lönen gemensamt på årsmöte och man kan sen dela ut vinsten som en premie till jul, när investeringsplanen är fastlagd. Vid en konkurs går det dubbla inestående kapitalet tillbaka till staten, GAEC-formen upplöses och om fastighetsägaren ej kan betala tas det från gården (?). Varje medlem räknas som sagt som en jordbrukare, vilket betyder att man multiplicerar start och investeringsstöd med antalet medlemmar (maximerat till fyra). För man EU-stöd för att bygga ett mejeri och man är tre medlemmar får man alltså tre stöd, det räknas som tre verksamheter, på maximalt 80% av investeringskostnaden ("resten är statlig skatt och denna är ännu ej subventionerad", skrattar M. Lepage).

Skattebefrielse

Annars betalar man ganska lite i skatt i GAEC-grupperna. Man kan ha en omsättning på 228 900 Euro per år om man är tre medlemmar, 151 600 E om man är två, utan att behöva betala någon skatt. Vad lönen sen blir beror förstås på investeringsbehovet osv. Alla medlemmar ska ha jordbruksutbildning, men om man är tex snickare kan man fortsätta arbeta även med detta, fast man får kalla sig jordbrukare! Man kan få startstöd upp till man fyller 30 år, plus att varje barn och militärtjänstgöring räknas som ett år. Har man tre barn får man alltså vara 33 år och få startstöd. Med detta startstöd kan man sen köpa in sig i en GAEC-grupp. Tanken med GAEC är alltså att skydda jordbruket och få det att leva vidare, vilket man alltså verkar ha lyckats med.

Skärvångens Bymejeri

Näste man ut att om tala samarbete är **Tor Norrman, Skärvången**. Han berättar att de bott i Skärvången och haft getter och kor och gjort ost i 18 år men de senaste åren har man sett ett stort behov av att gå samman, att samarbeta kring jordbruket. Det är nästan omöjligt att överleva på mjölk och kötttråvaran från mjölkkor, det betalas för lite. Byn försörjer bara ca 60 kor och det kanske skulle kunna försörja en familj, men vi är ju fler som bor här! Samarbetet som växte fram har likheter med GAEC och ostresorna till Frankrike har gett influenser även till detta. Vi vill också ha semester, en god ekonomi, helst bara jobba åtta timmar per dag och ha 40-timmars arbetsvecka. Detta skapar förutsättningar för unga att ta över jordbruken.



Tor Norrman, delägare i och initiativtagare till Skärvången Jordbruk och Bymejeri, en satsning på samarbete.

Rimliga arbetstider

Sagt och gjort, tre gårdar i byn med sammanlagt 60 kor och 180 getter gick samman till ett bolag för fem år sedan. All mjölk går till det gemensamma nya bymejeriet som stod klart för fyra år sen. Alla lade vad de hade i en pott, vilket är en fördel vid t ex banklån. Allt utom själva fastigheterna ägs gemensamt - djur, maskiner och mejeri - och jorden arrenderas av bolaget. Totalt arbetar femton personer inom bolaget varav nio personer har tillkommit utifrån. Dessa erbjuds gå in i företaget så att de successivt blir delägare

likställda med de sex ursprungliga delägarna. Tor tycker inte samarbetet är någon börda utan en otrolig glädje. Han liknar samarbetet vid ett äktenskap, man får stötta varandra i både nöd och lust. Ingen går in i väggen om alla mår bra och har lust till sitt arbete. Alla femton lyssnas på. Ibland blir det hårda ordväxlingar men då sitter vi ned runt det runda bordet och diskuterar igenom det. Det är lätt att samarbeta när alla är på väg åt samma håll – uppåt! Största risken för ett misslyckande är om vi får det för bra, så att vi inte behöver samarbeta längre! De nio har lön och anställningsvillkor enligt avtal och från att ha jobbat 6.00-23.00 sju dagar i veckan arbetar ägarna numera 8 timmar per dag, är lediga varannan helg och någon vecka per år.

Fördela ansvaret

De ekologiska produktionsmetoderna går igen hela vägen från jord till ost. Man köper inte bara en ost, utan också att markerna hålls öppna i sju byar och att alla som arbetar här trivs och håller bygden vid liv. Detta är vårt sätt att bidra till en framtid för de unga. Möjligheterna att förändra företaget är obegränsade, alla går in med sin arbetskraft och sitt kunnande och man får vara kreativ och aktiv. Vi är flexibla och kan förändra företaget för att anpassa oss till en föränderlig värld. En försäkran mot att någon kan komma in i företaget och köpa upp det för att sen lägga ned mejeriet är att en ny ägare inte kan gå över 1/3 av kapitalet och om någon vill sälja gården har de andra två delägarna förköpsrätt på den. Vi har valt att dela upp ansvaret på de som arbetar här utifrån deras kompetens och intresse. Så vi är sex personer i mejeriet, lika många i jordbruket och tre som säljer ost och sköter kontoret. Vi kommer att införa budgetansvar inom delområdena lantbruk, ko- och getladugård. Det gäller att våga lämna ifrån sig ansvar.

Vi har valt vårt arbete och vår förädling utifrån en passion. Vi har 10 000 besökare per år minst, många blir guidade runt i mejeriet och/eller fikar i caféet. Omsättningen ökar med 50% per år. En ny ladugård för 70 kor ska byggas för fem miljoner till nästa år. Regering och riksdag har ingen lösning inom glesbygdspolitik, vi måste själva skapa arbetssätt som fungerar för oss!

Drivknuten

Den tredje talaren ut om samarbete är **Maria Rubensson, Öhn, Strömsund**. Hon driver tillsammans med maken Rolf företaget Ekorrit, hon ger ekonomirådgivning och han ger byggråd. På den lilla ön Öhn bor ca 100 invånare och det finns 15 företag här. De flesta satt förut hemma och hade för mycket jobb men inte råd att anställa en till för 250-300.000 kr/år på ett en- till tvåmansföretag. Tanken väcktes om att hitta samarbetsformer för dessa småföretag som sinsemellan var ganska olika. De var bland annat ett gårds-slakteri, ett mediaföretag, ett snickeri, konsulter och en reklamtidning. Man träffades och spånade och hade väldigt roligt ihop. Bland många galna förslag kom ett om en gård som stod tom i byn, kunde man ringa ägaren (som bodde i Uppsala) och höra om den var till salu? Nej, men de fick arrendera den på tio år. Med hjälp av landsbygdsstöd renoverades gården för 300 000 kr och man flyttade in 1998. Platsen är viktig, huset blev samlingspunkten och "Drivknuten" kom till. Ganska snart anställdes en person på heltid som hjälpte alla företagarna med administration (som ett mål-1 projekt). Efter ett halvår hade hon fullt upp och man fick anställa fler.

Högt i tak

Idag är 35 företag, med totalt 95 personer, med i Drivknuten, och alla använder den utifrån sina egna behov. En del vill "bara" ha arbetskamrater att tala och fika med ibland, vilket i sig naturligtvis föder idéer! Andra hyr lokaler och köper administrativ kunskap av



Maria Rubensson från Drivknuten, en företagareförening i Strömsund.

Drivknuten. Det kostar 1000 kr per år att vara med, sen köper man in tjänster i den mån man vill. Det finns inget köpkrav. Allt styrs fullständigt av medlemmarna och det är högt i tak och man har ROLIGT ihop. De har haft många studiebesök överallt ifrån, till och med från Afrika och Ryssland, för att titta på deras samverkan i olika branscher. Företaget Turbogrisen har varit i Skottland och visat hur man kan överleva på ett gårds-slakteri (om man inte är gris förstås, förf. komm.). Det har också forskats på Drivknuten sedan 1999, så man är avhandlad och klar under namnet "Från skalfördelar till Povel Ramel".

Olikheter en fördel

Hur går det då att samarbeta när man är så olika? Enligt Maria så är det tack vara de olika företagens olikheter som det går så bra. Hon tar som exempel en som var anställd av Drivknuten och jobbade halvtid åt två företag. På förmiddagarna serverade han frukost på hotellet och på eftermiddagarna utfodrade han grisar på Turbogrisen och enligt honom var det inte så stor skillnad. I alla fall så började mediaföretaget köpa fler och fler timmar av honom och han är nu anställd direkt av detta företag. Marias eget företag har vågat anställa personal tack vare att de först köpte administrativ hjälp från Drivknuten. De fick mer tid över till det egna jobbet, fler uppdrag och kunde successivt anställa egen personal. De har nu två anställda, vilket hon inte trodde 1999. Med var sak på sin plats blir det mycket effektivare och faktiskt roligare, alla är bra på lite olika saker, man behöver inte kunna allt.

Vi syns mer nu

Som småföretagare har man svårt att ha råd att vara med på mässor och reklam. Nu får vi en chans att få vara med i de stora sammanhangen för vi gått ihop i Drivknuten. När vi nu är på mässor tillsammans syns de 25 brandgula skjortorna väl och det är ju inte dumt att ha ett mediaföretag med sig när man ställer i ordning montererna! Alla har fått arbetskamrater, vilket väl inte minst jordbrukarna ofta saknar. Företagen har utvecklats, det största har nu 10 anställda. Man har många fester tillsammans, det är en bra början, många bra idéer föds då. "Drivknuten gör visioner till verklighet" enligt Maria.

Anette Jonsäll, doktor i sensorisk analys åskådliggör detta med smak.



SENSORISK KVALITET – ETT FÖRSÄLJNINGSSARGUMENT

Med hjälp av sensorisk analys kan man få fram information om sin produkt som är till hjälp att förbättra den, göra den mer attraktiv i konsumentens tycke. Beteckningen sensorisk kommer från orden *sense = smak och orik = förmåga*. Sensorisk analys är en vetenskaplig disciplin för att mäta smakupplevelser.

Med den utgångspunkten berättade Anette Jonsäll, doktor i sensorisk analys vid Umeå universitet om vad sensorisk analys är och hur man använder sig av sådana testmetoder i livsmedelsföretag. - Sensoriska analysmetoder delas in i objektiva och subjektiva tester. De objektiva delas sedan in i

skillnadstest av olika slag, samt beskrivande tester. Subjektiva tester är olika typer av konsumenttester där t ex en panel får smaka på produkter och bedöma dem enligt olika kriterier.

- I USA har man länge praktiserat sensorisk analys i företagen. Det började med att erfarna personer i en bransch, t ex bryggmästare och ostmästare, bedömde produkterna vid företaget och utifrån sina kunskaper kunde förbättra smaken på dem, utveckla nya produkter osv.

Olika typer av smaktest

- Sedan har metoderna utvecklats mer och mer.

Skillnadstest svarar på frågan: Är det någon skillnad mellan två produkter?

I ett rangordningstest får man svar på frågor typ, vilken produkt är sötast?

I beskrivande test svarar man på vad som skiljer olika produkter och hur stor skillnaden är.

I konsumenttester försöker man få svar på frågan: - Har den här skillnaden någon betydelse för

konsumenternas acceptans av produkten?

Smaken inbegriper alla sinnen!

- Man väljer metod utifrån vad man vill uppnå, påpekar Anette Jonsäll. Skillnadstest kan användas t ex om man vill byta ut en råvara eller om man vill förbättra sin produkt.

- Människan är vårt viktigaste mätinstrument när det gäller smak. Alla sinnen medverkar: lukt, smak, hörsel, syn och känsel. Så får seminariedeltagarna utgöra testpanel och smaka på olika produkter. Först måste vi hålla för näsan och smaka på innehållet i en liten kapsel. Så länge vi håller för näsan smakar det bara socker. Men sedan - när vi släpper greppet om näsan - känner vi också kanelsmaken!

Matkulturen spelar roll

- De flesta människor har samma förutsättningar för att uppleva smaker, men preferenserna kan vara väldigt olika, beroende t ex på vilken matkultur man kommer från, säger Anette Jonsäll. En sak man också bör tänka på är att människor som arbetar i smaktestpaneler måste ha möjlighet att använda sitt hemspråk för att beskriva det de smakar av. Det är annars svårt att beskriva den smak man känner riktigt bra.

HUR KAN VI LÖSA GÅRDSSLAKTEN?

Diskussionsledare är Per Nilsson som jobbat 20 år som livsmedelsinspektör i Jönköpings kommun. Han har också gjort en utredning om EU's påverkan på den småskaliga livsmedelstillverkningen där han kom fram till att det största problemet är den kulturkrock som finns mellan företagare och myndighetsfolk som ofta enligt Per talar olika språk. Man måste tänka på att besluten man tar som myndighetsperson inte bara ska vara lagenliga utan även ekonomiskt vettiga. Ett optimalt beslut ser både till lagen och ekonomin. Lösningen på ett hälsoskyddsproblem kan ibland vara att se utanför den egna



organisationen. Ekoturismföretagare i Stockholm ville laga mat i kokgrop i skogen till sina kunder. Kommunens hälsoskyddsinspektörer var tveksamma om det kunde godkännas. Då tog man kontakt med militären som ju ofta lagar mat i fält och även i kokgrop. De hade erfarenheten och följer samma regelsystem som i övrigt i samhället (även om de har ett eget kontrollsystem för detta).

Jurgen Körber från södra Tyskland delger oss sina tankar om gårdsslakt: Gårdsslakt för lokal och regional marknad och korta vägar är viktiga både för djuren och maten. Vi har ett ansvar att behandla dem bra hela vägen. Vi är LIVsmedelsproducenter och det är viktigt att man är säker på att få igen samma djur som man skickade till slakteriet. Det är stor skillnad på regler för slakt om man vill sälja köttet inom eller utom landet. Både livsmedelskontrollen och hygienkontrollen på gårdsslakterier görs av en veterinär, som kan komma ut till gården inom en halvtimme! Avståndet mellan stora slakterier blir allt större även i Tyskland, men några producenter har gått ihop och startat egna små slakterier.

En liten sammanställning av problem/idéer från oss alla:

För 10 år sen hade vi besiktningsbyråer och det var tillåtet att slakta hemma, sen kom livdjursbesiktningen som är väldigt dyr för de småskaliga - 10 ggr dyrare än de stora - eftersom man betalar veterinären per gång han åker ut och inte per djur som besiktas. (Är det månne slakterinärningen som lobbat fram livdjursbesiktningen att förstöra för de små?)

Små slakterier ska inte ha undantag från regler om hälsoskydd utan det ska vara **samma säkerhet** på små och stora slakterier. Inte samma mått och bestämmelser utan lika säkert! Fårägare ska mot viss utbildning få rätt att behandla vissa sjukdomar på remiss från veterinär, kunde det inte vara vettigt att man också fick lära sig se att djur är friska och göra veterinärens livdjursbesiktning onödig?

Vi har ansvar för det vi säljer, vi vill ju inte att folk ska bli sjuka! Våra kunder känner oss. Det är inte heller de småskaliga som har salmonellaproblem. Storskaligheten inom livsmedelstillverkningen och slakten kanske i synnerhet ställer till problem. Enligt Per ska allt högriskavfall från samtliga slakterier i Sverige ned till Stenstorp utanför Skara för destruktion. Man hör skräckhistorier om långa strängar



Jürgen Körber visar hur man benar ur en skinka.

med slaktavfall som rinner ur containrarna. (De övernattar också i Jönköping på väg upp och Per, som bor där, har sett hela containerväggar fulla med vackert färgade stora flugor, burr!). I USA blir var 8:e person matförgiftad varje år! Det förekommer svartslakt som säljs vidare i Sverige idag, det kan bli resultatet om man har för dyra alternativ.

Finns det då någon lösning på alla dessa problem? Ja, en bra bit på väg kommer man enligt Tor

Norrman om man går samman, alla småskaliga livsmedelstillverkare, mejerister som charkuterister, så man har möjlighet att påverka de stora besluten. Om man talar för 10 000 personer i en förening kan man förhandla. Om vi inte går samman sitter vi här om 10 år och diskuterar samma problem! 1996 var småskalig livsmedelstillverkning inget begrepp - det är det idag, mycket tack vare Eldrimner. Just nu finns också ett stort intresse för den småskaliga matproduktionen bland politiker och andra makthavare. Ett intresse vi måste ta vara på. Fyra gånger har Eldrimner varit i riksdagshuset och varje gång har den första frågan vi fått varit: Har ni några problem med regler och förordningar som vi kan hjälpa er med? Bodil berättar att Åsa Domei ville ha information för att initiera en debatt i riksdagen kring småskalig slakt. Just nu är det alltså läge att trycka på. Den nystartade föreningen heter Svenskt Mathantverk och är öppen för alla småskaliga livsmedelsförädlare i hela landet, och även för allmänheten som med sitt stödmedlemskap visar att de står bakom oss i vår strävan. Föreningen ska styras enbart av de småskaliga företagen. Vi har många stora talare bland oss, men man kan inte ensam stå på trappan till riksdagshuset och tala!

Text: Ninni Nordlund

LUSTEN ATT SKAPA – EN VIKTIG DRIVKRAFT I SMÅSKALIG FÖRÄDLING

Det blev en lång och underhållande resa genom utvecklingen av Rosendals trädgård och av hennes eget liv, när Monika Ahlberg, en av frontfigurerna bakom Rosendals trädgård och tillika kokboksförfattare i ropet, föreläste kring kreativitet och skapande.

Allt började med att Monika, dansare till professionen, varje morgon joggade förbi den då ganska förfallna Rosendals trädgård (det här var cirka 20 år sedan) som en grupp antroposofier fått ta hand om. Monika och hennes man började stanna till för att koka och dricka te där under sina joggingturer. Så var fröet till caféet sått. Ett växthus för gurkor

blev cafélokal och Monika tog – utan att ha erfarenhet – på sig att baka:

Inte likt andra kakor

- Mamma fick skicka alla recept hon hade och jag bakade – goda geggiga kakor som inte liknade bagerikakor!

- Folk älskade våra kakor! Då fanns det inget annat café i hela Stockholm som hade hembakade kakor.

När Monika sedan ett antal år senare, 1994, blev gravid och skulle vara barnledig anställdes två bagare:

- Men de var lite för professionella, så de fick lov att gå på kurs hos mig för att Rosendal skulle hålla stilen



Här ses Monika Ahlberg hålla kurs i inläggningar.

med sina hembakade, inte så elegant utformade kakor!

Inte lik andra kokböcker

Nästa steg i Monikas utveckling var att ge ut den nu nästan kultförklarade kokboken "Rosendals trädgård":

- Jag ville göra en stor bok som inte liknade någon annan och jag ville inte arbeta med en professionell matfotograf.
- Bonniers förlag var skeptiska till idén, men Lars Hjalmarsson på Tidens förlag, ringde och ville ge ut boken. Den blev dubbelt så tjock och dubbelt så dyr som vi hade trott från början. Men den sålde!
- Den första upplagan på 12 000 ex sålde som smör. Nästa på 35

000 ex likadant. Nu är vi uppe i 250 000 ex. Dessutom har pocketupplagan sålts i 70 000 ex.

- Folk från hela landet kom till Rosendal som blev bara större och större.
- Till sist blev det för stort för mig och några av de övriga som varit med från början. Jag hade varit van att arbeta i uppförbacke och kände att det var dags att gå vidare.

Obotlig estet

- Och när man gör sig tillgänglig för något nytt – då dyker också nya tillfällen upp!

Monika började arbeta med sylter och marmelad vid sidan av det fortsatta kokboksskrivandet.

- Jag är en obotlig estet, säger hon. Ser det gott ut så är det gott! Ja,

jag menar naturligtvis inte att man ska slarva med hur produkten smakar, men ögat gör det första valet.

Så Monika började göra marmelader med olika frukter och bär i skikt. Det började med en aprikosmarmelad i vilken hon råkade tappa lite hallonsylt. Det var vackert med det röda mot det gula – och på den vägen har hon fortsatt att utveckla produkter som tilltalar ögat.

Hålla i processen själv!

- När det gäller hantverksmässig produktion kan man utveckla den i större skala än jag har, men man måste inse att det är a och o att man kan hålla i hela processen själv!

JAK MEDLEMSBANK

Börje Andersson från JAK-kontoret i Skövde berättar livfullt om vad idén med JAK är. Till skillnad från en "vanlig" bank som ser till att få vinst hela tiden, vill en medlemsbank att alla medlemmar ska få så bra ekonomi som möjligt. Även Sparbanken och Jordbrukskassan (senare Föreningsbanken) började på detta sätt, men är numer som alla vet vinstdrivande banker. I och med att JAK-banken är medlemsägd är det också medlemmarna som har all makt (en medlem = en röst) och följaktligen råder demokrati, banken är ej toppstyrd.

Historik

JAK startade i Danmark redan 1931 av några bönder som satt fast i en skuldfälla med skyhöga räntor. De började samla ihop pengar och kunde så lösa de dyra lånen genom att de lånade

ut pengar åt varandra en efter en utan ränta. Detta är nämligen huvudidén inom JAK, en räntefri ekonomi, vilket också blir en mer rättvis ekonomi! Man ska, enligt JAK, kunna leva på arbete men inte på passivt ägande, som till exempel lånehajar gör. Man arbetar också för ett socialt och ekologiskt samhälle och för lokal finansiering - om alla banker och kontor flyttar till Stockholm finns ingen lokal eller personkännedom i resten av Sverige.

Inom den klassiska ekonomin talar man om att hushålla med Jord, Arbete och Kapital och härifrån kommer JAK's namn och ideologi, annars talar man numer mest om att hushålla med kapitalet. 1965 bildades svenska JAK och mellan 1990-93 tillkom många medlemmar och flera lokalavdelningar bildades. Det var förstas under den period då räntan steg till 500% i Sverige och när räntan sjönk gick många, som inte riktigt kände sig hemma i JAK's ideologi, ur igen. Sen gick Sverige med i EU och 1998 fick JAK banktillstånd och kontrolleras nu av

finansinspektionen (vilket krävdes inom EU).

Förtroendevalda

JAK har 25 anställda, flest i Skövde men två i Orsa som har flest medlemmar i landet och där nu ett lokalkontor öppnat. I Skattungbyn är 12% av befolkningen medlemmar (mot 0,5% annars i Sverige). Detta hänger antagligen ihop med en annan av JAK's affärsidéer nämligen att inte satsa på TV-reklam utan på att utbilda förtroendevalda som sen för ut budskapet från mun till mun. Om min granne är nöjd med sin bank och pratar med mig litrar jag mer på det.

Utan ränta

Börje går sen över till att berätta om vad räntesystemet ger för effekter. För det första så gör den att den som har mycket pengar får mer och den som har lite får ännu mindre, 80% av befolkningen har större ränteutgifter än ränteinkomster. Här tar Börje som exempel ett huslån han själv tog, innan han kom i kontakt med JAK. På 10 år hade



T vä: Marmeladjury i arbete. Mitten: Monika Ahlberg i samspråk med Ann Klensmeden. T hö: Inlagda päron från kursen med Monika Ahlberg.

han betalt 770 000 i bara ränta! Det var vad huset var värt! Hur hade han råd med detta? Jo, staten subventionerar ju genom att låneräntan är avdragsgill – det är alltså vi som inte tar några lån som får betala detta med våra skatter! Betalar vi ränta bara när vi lånar? Nej, i till exempel sophanteringsavgiften ligger också räntan för lånet som firman tog för att köpa in sopbilen mm. Ungefär 12% är räntekostnaden här. När det gäller dricksvatten ligger kostnaden på 38% och boendet är kanske högst med hela 77% av avgiften i räntekostnad. Tänk om alla lånat hos JAK istället, vad billigt det vore att bo och äta då! (och vilken liten vinst bankerna skulle få in...).

Om man vill bli medlem

Hur går det då till om man vill bli medlem, börja spara eller låna pengar i JAK? Jo, man blir medlem och betalar in medlemsavgiften 200 kr (vilket första året är detsamma som grundinsatsen, som man får tillbaka om man går ur) per år. Man börjar spara och utifrån hur mycket och hur länge man sparat får man så kallade sparpoäng (tid x pengar = poäng). Dessa lägger sen grunden till hur mycket man får låna, både sparande och lån är utan ränta. Man lägger upp en

avbetalningsplan utifrån hur mycket man har råd att betala av lånet med per månad och dessutom fortsätta spara. Det är detta som är det fina i kråksången, att man när man betalat av lånet även får ut lika mycket till i rena pengar, för då har man sparat ihop det! Nu från och med november 2003 finns också möjlighet att låna utan att först spara, men då måste man spara ännu mer efteråt och får inte låna mer än 200 000 kr. Du vet när du tar lånet exakt vad det kommer att kosta, inga räntehöjningar här inte. Tar du ett lån idag på 200 000 och betalar igen på 10 år så kostar det 27 000 kr. Idag är JAK i princip en telefonbank som har avtal med kassaservice, men före 2006 ska alla banktjänster finnas.

Bygdekonto

Om det finns människor som har intresse i ett bygdeprojekt, kan de spara pengar hos JAK och ge bort sparpoängen till projektet. Banken lånar sen ut pengar till projektet utan att de behöver spara först eller ha någon säkerhet. Spararna riskerar ingenting och behöver inte ens vara medlemmar i JAK, banken tar alla risker med utlåningen. Poängen ges bort men pengarna har man förstås kvar som sparare. Projektet kan dock aldrig låna mer

än stödspararna sparar. Det finns även många idéer för exempelvis studielån, att studenterna lånar av varandra. Man kan också låna till EU's utbetalning till projekt som annars har svårt med likviditeten innan EU betalt ut pengarna, detta kan lånas mot EU's underskrift på att man ska få ut pengarna senare mot kvitto.

Text: Ninni Nordlund



KURSER

Under Særимner hölls i år inte mindre än fem olika kurser, alla lika populära.



ost

inläggningar



bröd



chark



Sprid "Mera MatUpplevelser"

Vårt nya matmagasin Mera MatUpplevelser ligger nu ute på Interpress försäljningsställen runt om i landet. Det fick dels intern PR på Interpress hemsida och dels har det fått en bra och framträdande placering på ex. Pressbyrån på Stockholms Central – jätteroligt!

Vi har skickat ut tidningen till samtliga turistbyråer som är öppna med en förfrågan om att sälja den. Turist- & Kongressbyrån i Östersund och turistbyrån i Strömsund säljer nu tidningen. Det finns säkert andra lokala försäljningsställen som livsmedelsbutiker, mackor etc. (Interpress når inte alla!) som kan tänkas vara intresserade av att saluföra tidningen;

så ta med dig tidningen och sälj in till dina lokala försäljare! Vi är många som tillsammans kan hjälpa till att sprida den.

Vi har fått mycket fin respons på tidningen hitintills och båda lokaltidningarna kom till vår presskonferens och skrev sedan positivt om den; "årets julklapp" enligt LT och det kan vi ju hålla med om!

Från oss på Eldrimner har det sålts drygt 2 000 tidningar framförallt till er producenter, men även ex. till Länsstyrelsen som köpt in flera hundra exemplar, Domus som köpt in den som personalpresent och Jamtli Butik som nu har den i sina hyllor.

Och MatUpplevelsekartan har vi här i kartonger om 250 ex. att spridas runt om i länet.

Med hopp om mycken glädje av de jämtländska & härjedalska matupplevelsena!

INFORMATION FRÅN

Välkommen till föreningen Svenskt Mathantverk

Äntligen är den här! Föreningen som vi småskaliga livsmedelsförädlare väntat på, en förening som bara är till för oss, vår verksamhet och dess tillskyndare och alla vi som sätter mathantverket i fokus.

Föreningen vänder sig till all slags småskalig mathantering från odling, djurhållning till förädling av råvaran fram till konsument och matbord.

Ändamålet med föreningen är att:

- främja kvalitet och hantverket inom den småskaliga livsmedelsförädlingen i Sverige
- stimulera utvecklingen av branschen
- företräda de hantverksmässiga och småskaliga livsmedelsföreträdarnas intressen i kontakter med myndigheter och med branschens övriga organisationer

Föreningen är avbildad av de mycket aktiva företagarna i Jämtland, men öppen för alla intressenter i hela Sverige, då det är tänkt att den skall bli rikstäckande.

Tillsammans med Eldrimner i Ås, resurscentret för småskalig livsmedelsförädling, vill vi skapa en plattform för företagare runt om i landet att stå på. En gemensam punkt varifrån vi kan agera på många olika sätt för vår sak inom denna näring.

I föreningen jobbar vi stenhårt för att Eldrimner i framtiden skall bli ett resurscentrum för oss alla i landet. Eldrimner har tillsammans med företagarna en stor erfarenhet av bl.a. myndighetskontakter där företagarna blivit en förhandlingspartner. Det kan gälla t.ex. överläggningar med Livsmedelsverket och då kring lagar, förordningar och reglement, där vi vill skapa de rätta förutsättningarna för näringen.

Det finns flera stora områden som vi vill kasta oss över, men en av de största utmaningarna blir att återinföra hemslakten, där vi vill visa på den goda djuretiken, få bort onödiga djurtransporter för djurens bästa men också för en förbättrad miljöomsorg. Att sen kunna förädla köttet på gården är ju redan en realitet, men här finns också mycket att göra innan alla regler och statuter är uppfyllda.

Vi vill arbeta för att giffria, ekologiskt och etiskt försvarbara produkter ökar i handeln. Skapa respekt för hantverket och arbeta för att samhället skall se det som en ekonomisk resurs och möjlighet att bedriva småskalig matförädling i landet.

Du som känner att det här gäller dig, är berörd och intresserad av att delta i vår kamp för de småskaliga mathantverkarna är välkommen att sluta upp och tillsammans med oss bygga upp en stark och därmed som vi tror handlingskraftig organisation.

Välkommen i föreningen!



INFORMATIONSSIDA

Passa på att informera här! På denna sida finns möjlighet för organisationer, projekt och föreningar att kalla till möten, berätta vad som är på gång mm. Dessa sidor är inte ämnade för företagsannonser!

Nästa nummer av nyhetsbladet kommer i december.
Manusstopp 12/3 2004.

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

ORGANISATIONER & PROJEKT

SVENSKT MATHANTVERK

Här koLägesrapport, Eldrimner och framtiden 6mmer några rader från eder föreningsordf, mitt uppe i julstöket. Nu är det en härlig tid för dom småskaliga matproducenterna. I handeln och kanske framför allt på alla trevliga marknader runt om i landet kan man nu avnjuta med alla sinnen, allt som vi småskaliga matproducenter tillsammans åstadkommer. Att vi verkligen står för en stor passion och njutning i livet, står i dessa tider klart i all sin stjärneglans. Många kommer nu att tillsammans med våra produkter återigen få uppleva en rik och traditionell jul.

Jag hoppas att ni gjort bra ifrån er och att ni tjänat en bra slant på kalaset!

Det har nu gott några månader sen vi hade vårt årsmöte, som ju hölls i anslutning till mässan Særimner som arrangeras av Eldrimner uti Ås, i år för nionde gången. En fantastisk mässa; tänk, bara för oss småskaliga matproducenter. Det ger verkligen en kick att en gång om året verkligen få se att vi är många och få känna gemenskap.

Känna kraften av att vara många, det är det som bär och jag tror att det är det, som också i vår nystartade förening kommer att ge förutsättning för att vi tillsammans kan flytta fram positionerna för vår näring.

Här kommer nu några korta rader och kommentarer över det arbete som styrelsen med liv och lust kastat sig över.

- Utifrån den budget som togs vid årsmötet, och det beslut om att söka bidrag i kommunerna i Jämtland över den samma, har styrelsen arbetat fram en bidragsansökan. Hans Örberg på Krokoms kommun har ombesörjt att alla handlingar kommit ut till vardera kommun. Han har dessutom redan lyckats få sin kommun att bevilja sin del av ansökan, vilket vi i styrelsen verkligen är tacksamma för.

Ansökan omsluter totalt 792 000:- med en bidragsdel på 462 000:-, vilket gör 53000:- per kommun. Motfinansiering är ideella arbetsinsatser samt medlemsavgifter.

Varje kommun kommer nu att få besök av representanter för föreningen, som finns i sin kommun. Dessa kommer att informera om föreningen osv, för bästa resultat.

- Under hösten har vi i styrelsen som tillika är styrgrupp i Eldrimner, representerat näringen i de fortsatta arbetet med att trygga Eldrimners framtid som nationellt resurscentrum. Detta har rent konkret inneburit flera resor under hösten ner till maktens boningar i Stockholm och Jönköping, där vi gjort allt för att makthavarna skall förstå vikten utav ett resurscentrum för småskalig matproduktion i landet. Vi gör succé över allt, men hjälper det? Vi kan bara hoppas. Både vi i styrgruppen och projektledningen har verkligen gjort allt för att det skall gå bra, och vi kommer att fortsätta med det!!

- Framöver kommer vi nu att arbeta mycket med medlemsvärvning till föreningen, och jag uppmanar dig som är intresserad att hjälpa till att höra av dig till Berit Henriksson vår sekr., eller till mig (se adress och tele här nedan).

- I januari har Eldrimner bjudit in till planeringsdagar i Storhogna. Här får vi i föreningen chans att träffas och diskutera vidare i angelägna frågor, bl a kommer hemslakten upp på agendan, en mycket intressant fråga och något som vi i styrelsen gärna tillsammans med en arbetsgrupp vill sätta tänderna i.

- Håkan Berglund har fått i uppdrag av styrelsen att tillsammans med medarbetare ifrån leden, bearbeta transportföretagen för att söka få till stånd fraktavtal som föreningens medlemmar kan ha nytta av.

- Ett flertal medlemmar har problem kring sina bidragsansökningar när det gäller kategorin vedeldade bakugnar, det har styrelsen satt en arbetsgrupp på bestående av de drabbade och representant från styrelsen. En uppvaktning kommer i det fallet att ske på Länsstyrelsen i Jämtland så småningom.

- Vi kommer i styrelsen att bjuda in massmedia för att informera om den nya föreningen.

- Registrering av föreningen, logga och namn är under bearbetning.

Jag slutar här med en önskan om en riktigt god jul till er alla och ett gott nytt år!

För er och föreningen Tor Norrman



Verksamhetsberättelse för föreningen Svenskt Mathantverk för 14/5 – 23/10 2003

Styrelsen i föreningen har bestått av: Tor Norrman ordf., Berit Henriksson sekr., Håkan Berglund ledam., Jan-Anders Jarebrand ledam., Sivert Rosenholm ledam.

Styrelsen har under de gångna fem månaderna haft ett tiotal sammanträffanden samtidigt som gruppen fungerat som styrgrupp för Eldrimners verksamhet. Det största arbetet har bestått i en intensiv kampanj för att trygga Eldrimners framtid som nationellt resurscentrum. Fyra resor till maktens boningar i Stockholm har det blivit, varav en träff med jordbruksminister Ann-Christine Nykvist då gruppen tillsammans med Eldrimners ledning lämnade fram den förstudie och förslag till nya Eldrimner som vi tillsammans arbetat fram.

Styrelsen har därutöver enligt uppdrag från årsmötet arbetat fram verksamhetsplan och budget samt förslag till ansökan om bidrag från de jämtländska kommunernas kassa för entreprenörskap och lokalt utvecklingsarbete gällande kommande verksamhetsår.

För styrelsen Tor Norrman

FÖR KONTAKT:

Tor Norrman, ordf.
0645-400 97, 401 40

Berit Henriksson, sekr.
0642-500 68

KOMMANDE PROGRAM

Ystningskurser med Michel Lepage

Kurs 1 Ystning på opastöriserad mjölk (bl a fäbodost)

7- 8 januari 2004

Kurs 2 Ystningskurs för garvade ystare

9-10 januari 2004

Loffet, Rösta, Ås

Vi håller på mellan 09.00-17.00 varje dag



Michel Lepage och Kerstin Jürss pressar ost.

Kurs 1 Ystning på opastöriserad mjölk

Denna kurs passar mycket bra för er som ystar på fäbod, men också för er som ystar i gårdsmejeri. Det kan också vara en bra kurs för alla er som vill lära er lite mer om ystning. Vi börjar med ystningsteori där huvudteman är följande:

- Håll borta patogena bakterier genom en god syring.
- Hur man kontrollerar sin opastöriserade mjölk och hur man tillverkar sin egen syrakultur.
- Ystningsfel (tag med er egna ostar som ni har frågor runt).

Dag två genomför vi en praktisk demonstrationsystning av typ bergsost/fäbodost i Rösta mejeri.

Kurs 2 Ystningskurs för garvade ystare

Denna kurs vänder sig till er som har ystat länge och vill gå riktigt på djupet. Kursen är helt teoretisk om inte kursdeltagarna har något speciellt önskemål runt en viss osttyp. Huvudteman är följande:

- Mjölakens sammansättning och dess påverkan på syringen under ystning.
- Styrning av pastöriseringen och dess inverkan på ostkvaliteten.
- Hur förbättra utveckling av smak i osten under lagring.
- Ostfel som uppkommer under lagringen (ta med egna ostar som exempel)

- Metoder att kontrollera mjölken bakteriologiskt och kemiskt i ett gårds- och bymejeri.

Anmälan och kostnader

Kursdagarna kostar 400 kr (+moms) per dag inklusive lunch och två fika (dvs 800 kr per kurs). Vi kan ordna boende på skolan i det sk Gunillahuset för er som önskar, 250 kr per person i dubbelrum, 35 kr för frukost. Det finns ett kök i Gunillahuset så det går också att ordna egen frukost för den som vill. Vi måste ha din anmälan senast 17 december. Du kan anmäla dig per mail eller fax senast 31 december.

Interreg

Inspirationsdagar kring ursprungsmärkning

**må-ti 2-3 februari,
kl 13-19 måndag och 9-13
tisdag, Rösta, Ås**

Interregprojektet Söka gammalt-skapa nytt snurrar vidare. För er som inte tidigare hört om detta projekt så är det ett samarbetsprojekt mellan Mære Lantbruksskola och Högskolan i Sör-Trøndelag på den norska sidan och Länsstyrelsen Jämtlands län/ Eldrimner från den svenska. Projektet delfinansieras via Interreg IIIA. Syftet med projektet är att leta fram gamla förädlingsmetoder för livsmedel för att lyfta dem till en småskalig förädling i modern tappning. För att på ett bra sätt lyfta produkterna kan historien bakom

vara viktig, så att titta på livsmedel historiskt är den första biten av projektet.

Vad som nu är på gång är inspirationsdagar kring ursprungsmärkning med **Michel Lepage**. Michel är i Jämtland mest känd för sina ostkunskaper men han är också väldigt kunnig kring AOC, som ursprungsmärkningen heter i Frankrike. De flesta som har varit på föredrag eller kurser med honom vet att han dessutom är fantastiskt spännande och inspirerande att lyssna till. Under måndagen kommer Michel berätta om ursprungsmärkningen medan tisdagen kommer att bestå av workshops kring samma ämne. Hur går det att arbeta vidare med denna fråga i Sverige och Norge? Vad har vi för äldre förädlings-traditioner här som är värda att skydda?



Dessa inspirationsdagar är en första träff tillsammans med de producenter på den norska sidan som kommer att delta i projektet. Så förutom att lyssna på föredrag av Lepage och delta i spännande workshops är detta en möjlighet att knyta kontakter över gränserna. På tisdagskvällen kommer det därför också vara en gemensam aktivitet för er som vill umgås mer avslappnat.

Anmälan och kostnad

Kostnaden är 400 (+moms) för båda dagarna, i det inkluderar fika och middag på måndagen och fika samt lunch på tisdagen. Anmälan till Martin Johansson senast 23 januari.

Ännu en gång dricker vi ur Mimesbrunnen

Planeringsdagar om Eldrimner och den småskaliga livsmedelsförädlingens framtid Storhogna, on-to 21-22 januari

Vi fortsätter med Eldrimners planeringsdagar. Vi fortsätter att dricka ur Mimesbrunnen. Nu har det blivit tradition. Vi fortsätter eftersom det har varit så värdefullt de tidigare åren och för att nästa år är extra viktigt, det är det året vi skall planera för det "Nya Eldrimner". Alla småskaliga livsmedelsförädlare är välkomna!

Som tidigare år kommer vi att diskutera framtiden för den småskaliga livsmedelsförädlingen och Eldrimner i smågrupper och i storgrupp. Vi kommer att prata om förstudien "Nya Eldrimner resurscentrum" och naturligtvis hur vi skall kunna förverkliga dess innehåll (läs igenom förstudien som i sin helhet finns tryckt i Eldrimners Nyhetsblad nr 3 2003). Andra frågor som vi vill diskutera är bla; olika

samarbetsformer mellan småskaliga livsmedelsförädlare, framtagning av ett rullande smådjurslakteri, fortsättning på diskussionen om certifiering av våra produkter, Særimner 2004 - en 10 års jubileumsmässa, småskaliga livsmedelsförädlare som medarbetare i Eldrimner - under vilka former.

Dessutom har vi bjudit in lite olika personer för föredrag och /eller diskussion. Maria Rubensson, Ekorrit kommer och talar om erfarenheterna av samarbetet i föreningen Drivknuten. Jan Englund som är besiktningsveterinär hos



brunnen

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

Swedish Meats och anställd av Livsmedelsverket kommer hit och för diskussion runt småskalig slakt och Eldrimners eventuella framtida samarbete med Hjortens lab. Cheryl Lindblad, med Företagen Muffin Company AB och Whispered Connections Consulting kommer att berätta om sina erfarenheter med Muffin Company, tankar kring produktutveckling, funderingar kring försäljning av konceptutbildning och tankar runt försäljning per postorder.

Du får ett utförligare program runt allt detta när du har anmält dig.

Anmälan och kostnad

För småskaliga livsmedelsförädlare är priset för dessa två hela dagar inklusive kost och logi endast 300 kr (+ moms). Vi vill ha din anmälan senast 8 januari. Välkommen till givande diskussioner vid Mimesbrunnen!



Ystningsresa till Frankrike med huvudinriktning på bleuost 10-16 februari 2004

Vår franska studieresa börjar i Centralmassivet och går sedan till Pyrenéerna för att avslutas i närheten av Toulouse. Vi kommer att besöka en mängd olika gårds och bymejerier. Huvudinriktningen är bleuostar men vi kommer även att studera andra ostar som Cantal och Ossau-Iraty (en pressad fårost). Vi börjar vår resa med huvudsak komjölkostar det blir sedan mest fårost och på slutet blir det också getost. Under resan gång lägger vi in ystningsgenomgångar där vi diskuterar de olika ystningsteknikerna och det blir möjlighet att ställa frågor runt allt som gäller ystning. Vår guide och kursledare blir "vår" skicklige ystningsrådgivare Michel Lepage. Vi reser runt med minibuss och besöker de olika mejerierna. På många ställen kommer vi även att få vara med under ystning. Vi flyger via Paris till Clermont Ferrand i Centralmassivet. Hem åker vi från Toulouse via Paris. Boendet blir enkelt, bered dig på att sova i flerbäddsrum. Du får ett mer utförligt program när du har anmält dig.

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 6 500 kr. För er utanför Jämtland län kan vi tyvärr inte ännu subventionera priset. Det blir därför 13 000 kr. Sök pengar till resan från Länsstyrelsen i ditt län! Vi måste ha din anmälan senast 18 december. **Anmälan är bindande!** Hör gärna av dig om du har frågor. **Välkommen med på resan!**

YSTNINGRESA

Inspirationsdagar kring ursprungsmärkning i Norge

Efter träffen i Sverige i början av februari blir det också en möjlighet för er svenska producenter att följa med till Norge. Den **18-19 mars** kommer det i Trøndelag att vara inspirationsdagar som fortsätter kring temat ursprungsmärkning. Vår förhoppning är att de inspiratörer som kommer dit är **Astri Riddervold** och **Rakefisk fra Valdres**. Astri är en norsk guru inom traditionella konserveringsmetoder och Rakefisk ett norskt företag som genom sitt nätverkssamarbete fått märkningen Norsk Specialitet på sin produkt.

Vi åker till dessa inspirationsdagar i buss, tåg eller bil beroende på antalet och hur det passar deltagarna. För mer information kontakta Bodil Cornell, eller kom till träffen med Michel Lepage, sug åt er kunskapen där och få reda på mer om denna resa.

KOMMANDE PROGRAM

Ekonomi är roligt, fördjupning: Hur ekonomi blir ännu roligare **tisdag 10 februari kl 9-16,** **Biblioteket Rösta**

Dagen börjar med en repetition av det som Maria Rubensson gick igenom i kursen Ekonomi är roligt, om vad som krävs för att ekonomin ska gå ihop. Fortsättningen blir sedan att titta på vad som gäller runt att ta rätt pris och vidare med diskussioner kring investeringar och löneuttag. Dagen avslutas med en genomgång av försäkringar och hur man ska tänka kring dem. Det går mycket bra att vara med på kursen även om du inte gick den första kursen. Kursen får sin struktur utifrån de deltagare som kommer med och om ni har några speciella önskemål vill Maria gärna veta det, ring då henne på 0670-330 00.

Anmälan och kostnad

Kursen kostar 400 kr (+ moms), inklusive lunch på Torsta och fika. Vi vill ha din anmälan senast 30 januari.

Brasklapp från Eldrimner

Vi planerar för fullt för framtiden. Det måste vi göra. Det händer så mycket och intresset är så stort för att arbeta med hanverksmässig förädling. Vi har stort hopp om finansiering av vårt nya Eldrimner från år 2005, som vi beskrivit här i nyhetsbladet. Vi kämpar nu med finansieringen av övergångsåret 2004, men i skrivande stund är inte alla beslut, som behövs, tagna. Projektiden är framflyttad till januari månads utgång och därefter vet vi just nu inte hur stor verksamhet vi kommer att kunna ha. Vi bjuder i alla fall in till olika aktiviteter för 2004 med stark tro på att vi också kommer att kunna genomföra dem!



Erik Olofson, bagare från Rosendals trädgård tittar till bröden i den vedeldade ugnen.

Arbetsmöte om handledning runt livsmedelslagstiftningen **25 februari 13.00-26 februari 13.00, Loffet, Rösta, Ås**

Vi hälsar alla livsmedelsinspektörer och "garvade" småskaliga livsmedelsförädlare välkomna till ett gemensamt arbetsmöte. Målet med mötet är att starta ett arbete med att ta fram en handledning för nystartade företagare. Vi tror att kombinationen livsmedelsinspektörer och erfarna företagare borgar för att vi lyckas ta fram ett tillförlitligt, användbart, åskådligt och lättfattligt material på rätt nivå riktad till dem som vill starta en småskalig livsmedelsförädling.

Vi tänker oss att handledningen steg för steg skall beskriva vad man måste tänka på när man skall starta med olika typer av förädling tex mejeri, charktillverkning, bageri, grönsaksförädling osv. Till vår hjälp har vi den guide till småskalig livsmedelsförädling som LRF har tagit fram. Du får ett mer utförligt program för arbetsmötet när du anmält dig. Vi hoppas också att detta möte kan mynna ut i en gemensam resa ut i Europa för att studera hur man där arbetar med dessa frågor. På kvällen ordnar vi trevlig samvaro och en buffé med hantverksmässigt förädlade produkter.

Anmäl dig till oss på Eldrimner senast den 16 februari. Det kostar på att ligga på topp så det är bara att komma. Välkommen!

Kurs i råvarukunskap för bagare med Erik Olofson **tisdag 2 mars kl 9-16,** **Ateljén och Loffet Rösta**

Råvaror inom bageri är mycket mer än mjöl. Under kursen går vi igenom salt, torkad och färsk frukt, bär, olika typer av fröer och nötter och givetvis mjöl. Kursen börjar med presentation av deltagarna där alla får möjlighet att ta upp frågor och funderingar de själva har i fråga om råvaror.

Erik kommer att ta upp sädeslagen ur ett historiskt perspektiv. Bakgrunden till att vi bakar de bröd vi gör och att brödtraditionen skiljer sig så mycket från land till land. Skillnader på samma sädeslag i olika länder och vilka olika egenskaper, smaker och användningsområden som de fyra sädeslagen har.

Vad händer med mjölet när det blandas med vatten? Vi kommer att göra några praktiska prov på degar med olika mängd jäst, för att senare se och smaka på resultatet. Vilka fördelar uppnår man vid skällning? Även bakexperiment med olika "starka" mjölsorter och tips på vad man bör tänka på när det gäller mjöl och att baka med surdeg.

Diskussion kring; ekologiskt odlat eller konventionellt, är närodlat ett

Att lära sig baka gott matbröd på enkelt sätt onsdag 3 mars kl 9-16, Torsta eller Ateljén på Rösta

Det här är en bakkurs som vänder sig till er som behöver en "nyttändning" i bakningen. Kursen kommer att innehålla ganska mycket teori, där vi går igenom de förutsättningar som är viktiga när man vill framställa ett vålsmakande kvalitetsbröd. Men det är viktigt att också kunna se hur man med enkla förutsättningar kan göra ett gott bröd utan att det för den skull blir för krångligt. Kursen är tänkt att vända sig till er som inte har så djup kunskap men som har gått med tankar om att kanske en dag baka bröd för försäljning.



Erik Olofson knådar i stereo.



Här ligger surdegsbröden på jäsnings.

Tid kommer även att ägnas åt vad som är viktigt att tänka på vid uppstartandet av en bageriverksamhet.

Kursen hålls av Erik Olofson som har erfarenheter av driften vid Rosendals Trädgård, samt bakkurser under ett flertal år. Om deltagarantalet tillåter hålls kursen i bakstugan med en vedeldad ugn

men då bakstugan är ganska liten flyttar vi till annan lokal om intresset är stort.

Anmälan och kostnad

Kursdagen kostar 400 kr (+moms), inklusive lunch på Torsta och fika. Vi vill ha din anmälan senast 15 mars. Till kursen skall förkläde och inneskor tas med samt en papperspåse till bröd.

Resa runt charktillverkning och småskalig slakt till södra Tyskland och Österrike 5-11 mars 2004

Detta blir en alldeles speciell resa. Det blir på samma gång en fantastisk charkkurs och en studieresa. Vi börjar på Hermannsdorfer där Jürgen Körber tar emot och skraddarsyr en unik kurs för oss i Hermannsdorfers charkuteri. Det blir en helgkurs med början på fredag eftermiddag. Jürgen är en mycket duktig charkuterist som har hållit i charkkursen på Sørimner under tre år. Han är chef för charkuteriet på Hermannsdorfer - en alldeles speciell ekologisk gård som ligger ca 3 mil från München.

De återstående dagarna reser vi runt med minibuss och besöker gårdsslakterier med charktillverkning i närheten av München. Vi tar också en liten tur in i Österrike för att titta på hur det fungerar med småskalig slakt i ett annat EU-land. Vi försöker också ordna en halvdags träff med besiktningveterinären som har hand om Hermannsdorfer. Vi kan då i detalj få veta allt om hur man arbetar med småskalig slakt i Tyskland.

Vi flyger till München och åker sedan runt i Tyskland och Österrike men minibuss. Vi bor i huvudsak på gästhaus eller på boende på gård. Det blir ett enkelt men spännande boende. Bered dig på att bo i flerbäddrum.

Anmälan och kostnad

Vi vänder oss till dig som håller på med småskalig chark och/eller

småskalig slakt eller står i begrepp att starta. Deltagarantalet är maximerat till 20 personer. Det subventionerade (50%) priset för resan är 6500 kr. För er utanför Jämtlands län kan vi tyvärr inte ännu subventionera priset. Det blir därför 13000 kr. Sök pengar till resan vid Länsstyrelsen i ditt län. Vi måste ha din anmälan senast 12 januari.

Anmälan är bindande! Hör gärna av dig om du har frågor.

Välkommen med på resan!

CHARK RESA



Från charkuteriet på Hermannsdorfer utanför München:

† vä: Skinkor urbenas. mitten: Sivert Rosenholm, Hällesjö Chark inspekterar de lufttorkade skinkorna. † hö: Här stoppas korv.

GÆSTABUDET 2003



Ann Klensmeden, Åsbergets Getgård kammade hem tre guldmedaljer.

Sivert Rosenholm, Hällesjö Chark vinner med sin älgalami för tredje året i rad.

MED PRISUTDELNING I SÆRIMNERS PRODUKTÄVLING

Nyheter för i år: Brödkategorin, där det tävlades i tre klasser; Mjukt och Hårt tunnbröd samt Surdegsbröd. Förutom guldmedaljörer utsågs för första gången även silverpristagare som tilldelades var sitt diplom.

Här följer pristagarna:

Klass	Guld	Silver
Vit Caprin	Smååkrans Getgård	Westgårds Getost
Mese	Åsbergets Getgård	Nils-Nilsgården
Syrade ostar	Idre Getfarm	Strömmens Gårdsmejeri
Kittost	Åsbergets Getgård	Rösta Mejeri "Fünster"
Blåmögelost	Skärvångens Bymejeri	Skärvångens Bymejeri
Fäbodost	Sundebergs Lantbruk	Gunborg Olsson
Övrig ost	Åsbergets Getgård	Skärvångens Bymejeri
Korv	Hällesjö Chark	Axels Chark
Hjortronsylt	Kretsloppshuset	Carl-Gunnar Oscarsson
Lingonsylt	Ost & Vilt	Lanttanten
Övrig sylt	Lanttanten	Rönngården
Marmelad	Grannäset	Kretsloppshuset
Mjukt tunnbröd	Brevågs Bageri	Grannäset
Hårt tunnbröd	Fiket i Gränna	Damera på Storholen
Surdegsbröd	Pensionat Handöl	BRAGDA-produkter

PÅ GÅNG

- Brödresa till Danmark den 19-24 maj. För aktiva bagare, endast ett fåtal platser (6-7 st)!
- Kurs i affärsutveckling
- Kurs i torkning av bär och grönsaker

INVENTERING

I januari kommer vi att skicka ut Eldrimners enkät. Det är samma som ni fick för tre år sedan. Vi behöver er hjälp att få in den så snabbt som möjligt. Den skall med i utvärderingen av Eldrimnerprojektet.



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

Här arbetar de olika jurygrupperna för fullt inför publik. Totalt bedömdes 152 olika tävlingsbidrag i 15 klasser.

