

**ELDRIMNER HAR BLIVIT PERMANENT
OCH **NATIONELLT!****

**Läs mer om Eldrimner resurscentrum för småskalig
hantverksmässig livsmedelförädling på sid **12****

HURRA!

**Mimesbrunnen,
planeringsdagar sid **6****

**Brödresa till Aurions
bageri i Danmark sid **14****

**Nya filmer om hant-
verksmässig förädling sid **17****

Jubel bland Eldrimners personal och styrgrypp när beskedet om pengar från regeringen till ett permanent nationellt resurscentrum för småskalig hantverksmässig livsmedelsförädling kom i april.

Innehåll

Nya medarbetare	3
Kuriosarutan	3
Bakkurs	4
Affärsutveckling	5
Mimesbrunnen	6
Dryckesresa - sista chansen för anmälan!!	10
Informationsturnéer	10
Filmteamet besöker Stengärde getgård	11
Eldrimner nationellt centrum	12
Brödresa till Danmark	14
Interreg Söka gammalt skapa nytt:	
Konservering	16
Filmer till försäljning	17
Interreg LOF:	
Studiebeök från Estland och England	18
Studie av livsmedelslagstiftning	19
Information från organisationer och projekt	20
Kommande program	22
Særimer	24

REFERAT FRÅN KURSEN I BÄRFÖRÄDLING
MED CHRISTELE KOMMER I OKTOBER
NUMRET AV NYHETSBLADET. HÅLL UT!



Resurscentrum för småskalig
livsmedelsförädling

HURRA! NU ÄR DET VERKLIGHET. Nu har vi fått beslutet om medel från regeringen till ett nationellt resurscentrum för småskalig hantverksmässig livsmedelsförädling. Det är helt fantastiskt roligt, spännande och utmanande. Det har varit en lång och mödosam väg fram till detta beslut och nu är det äntligen i hamn. Tillsammans med företagare från hela landet skall vi nu skapa det nya Eldrimner! Det är egentligen nu den stora utmaningen börjar. Det är nu vi skall förverkliga våra visioner.

VI HAR REDAN TAGIT det allra första steget i planeringsarbetet efter beslutet genom Mimesbrunnen, det rådslag vi hade tillsammans med företagare den 12-13 maj. Företagarna arbetade i grupper både branschvis och branschöverskridande och många värdefulla synpunkter kom fram se sid 6. Nästa år kommer Mimesbrunnen att genomföras i februari igen och då kommer det bli lättare för er företagare att ta er loss och vara med.

NÄSTA STORA SAMLING blir Særimer 28-30 oktober 2005. Årets huvudtema är hälsa kopplat till småskalig hantverksmässig livsmedelsförädling. Läs mer om Særimer på nyhetsbladets baksida. Vi går också ut med en första inbjudan i slutet av månaden. I samband med Særimer 2005 skall vi inviga det nya Eldrimner, nationellt resurscentrum för småskalig hantverksmässig livsmedelsförädling.

Tillsammans med företagare från hela landet skall vi nu skapa det nya Eldrimner!!

DET ÄR EN STOR SAK att få ett stort beslut. Beslutet om "Uppdrag att bedriva projektverksamhet i form av nationellt resurscentrum för småskalig hantverksmässig livsmedelsförädling" kan du be att få via oss eller Jordbruksdepartementet. Vi skriver nu på en verksamhetsplan där vi utvecklar huvudlinjerna i det uppdrag vi fått från regeringen och planerar kommande aktiviteter med utgångspunkt från bla Mimesbrunnen och seminariet om Eldrimners framtid vid Særimer 2004. Denna handlingsplan kommer vi att publicera i nästa nummer av Eldrimners nyhetsblad och lägga ut på vår hemsida.

REDAN NU HAR VI börjat vad vi kallar en liten "informationsturné". Vi som arbetar på Eldrimner och även, när det så passar, medlemmar ur styrgruppen, kommer att besöka olika delar av landet och informera om Eldrimner. Vi hoppas att de företagare som kommer till träffarna ska få tillfälle att i smågrupper reflektera över hur Eldrimner kan bli en resurs för dem, vilka speciella önskemål om aktiviteter de har, osv. Se vidare sid 10.

VI PLANERAR ATT TILLSÄTTA en ny styrgrupp i början av september. En viktig faktor i Eldrimners framgång är att vi har arbetat ur ett underifrån perspektiv, dvs företagarna har haft en stor insyn i och påverkan på vår verksamhet. Vi vill gärna fortsätta på den vägen och därför kommer styrgruppen nästan uteslutande bestå av företagare även i fortsättningen. Företagare från olika branscher och från olika delar av landet. Förutom styrgruppen kommer vi att tillsätta speciella branschråd bestående av företagare från hela landet inom i första hand branscherna; mejeri, charkuteri, bageri och bär- och grönsaksförädling mm. Dessutom vill vi speciellt ta till vara kunskapen som finns hos organisationer, myndigheter och projekt runt om i landet. För det ändamålet planerar vi att tillsätta en referensgrupp, eventuellt tillsammans med de övriga nationella centra, som fick stöd vid samma tillfälle som Eldrimner; nämligen projektet Regional mat i Uppsala och LivsTek Gotland AB.

VI SKALL NU NATURLIGTVIS också rekrytera personal som passar in på vår framtida verksamhet. En annat prioriterat område är vår hemsida som vi skall förändra och uppdatera så att den passar in i vårt framtida behov. Det ligger många spännande utmaningar framför oss!

Ha en riktig trevlig sommar!

Bodil

NYA MEDARBETARE PÅ ELDRIMNER

Bengt-Åke Nässén

Jag heter Bengt-Åke Nässén och har börjat en anställning i Eldrimner nu i vår. En del av er kanske känner igen mig sedan tidigare då jag varit involverad i Særimner under de tre föregående åren och även arbetat i Eldrimner under en del övrig tid, då behov funnits. Under de senaste 6 åren har jag haft korttidsanställningar på lantbruksavdelningen på Länsstyrelsen i Jämtlands län under en stor del av åren. Har arbetat 18 år med industriarbete innan jag satte mig på

Ring Bengt-Åke när ni vill anmäla er eller hyra förädlingslokaler.

skolbänken och läste Ekoteknik på Högskolan i Östersund. Jag har flyttat omkring i länet en del, men är nu stadsbo i Östersund. Annars är jag uppväxt i Stugun i östra Jämtland. Åldern är numera 52 men det kan man inte tro. Jag har två barn i tonåren. Uppgiften här på Eldrimner är bla. att arbeta med kursanmälningar, hålla ordning på ateljé och produktionskök. Eftersom min arbetsbeskrivning är allround, blir arbetsuppgifterna varierande.



Anna Berglund



Jag är nu åter på Rösta och jobbar med matprojekt. Jag har fått i uppdrag att göra en ansökan på källarlagrad getost till Slow Food rörelsen. För detta kommer jag att göra en dokumentation om att osten har ett visst geografiskt ursprung och tillverkas enligt traditionella hatverksmetoder, mm. Jag kommer att besöka fäbodrar och producenter och söka skriven dokumentation.

Första gången jag satt på Rösta var 1997 då jag gjorde ett arbete om getmjölkens kurativa verkan åt Eldrimner, som då hette Matora.

Sedan var jag kvar på Rösta i ett par år och jobbade som Marknadskonsulent för ekologisk mat åt Mittodlarna, en förening för ekologiska bönder i Jämtland och Västernorrland. Efter ett kortare uppdrag på LRF jobbade jag för Hushållningssällskapet i några år som projektledare och matkonsult. I första hand ledde jag projektet Mat som utvecklingskraft. För ett och ett halvt år sedan tog jag ett vikariat som Wårdshuschef på Wångens Wårdshus, och bosatte mig i Alsen. På min fritid har jag flyttat fokus en aning från fjällvandringar och friluftsliv mot husrenovering, timring och stugsittning.

NYTT

Kuriosa rutan

Här kommer vi att skriva om smått och gott, nytt och gammalt som vi upplever eller läser om. Du läsare kanske själv har något att bidra med. Har du någon gammal bok från ett antikvariat eller ett recept från farmor. Kanske en intressant historia som du läst om i en skrift. Hör av dig till Anna eller Birgitta.

Att göra ostlöpe

Förr var tillverkning av ostlöpe ett hantverk som de flesta ystare behärskade. Kristina Berg har sammanställt mängder av intervjuer, böcker och frågelistor i skriften "Ost från fäbodarna", från 2002. Nedan beskriver två olika personer hur man gjorde ostlöpe förr.

Ett recept som kunde användas på både kalv och killingmagar: "Till 1 kalv mag eller 3 killing mager tages 1 liter vatten, 1 kaffekopp salt. 1 tsk nejlikor samt en lite bit salt bitter. Vattnet, saltet och kryddorna får koka upp och satsen hällas

över de torra skinnen i en kruka som väl överbindes, får sedan stå i 5 o 6 veckor. Löpet silas genom tunna trasor, tappas på mörka flaskor och hartsas samt förvaras i källare." (ÖMEA 1959, Matvanor, Klipp ur Länstidningen 5/4 1975, recept från västra Jämtland: Per-Runo Hurtig)

Det hände att någon specialiserade sig på att tillverka ostlöpe. "Nils Hanssons mor var specialist på löptillverkning. Hon lagade alltid så hon fick löpmagarna när det slaktades kalvar i byn. Alla kalvar som inte kunde "läggas på" slaktades före tredagersåldern. Man tog ut löpmagen och avlägsnade osten i den. Den vrängdes avig och skrapades ren men fick inte blötas. Så letades en tvågrenad fin björkkvist som med krokåndan före trädades in genom magens ingångsöppning och ner i botten, sedan krängdes de två kvistarna in helt o hållet och fingor spänna ut magen åt var sitt håll. Saltades ut och invändigt och hängdes på spik vid spisen att torka. En ganska stark saltlake kokades till och fick svalna till handvarmt, så lades de rensade förut hastigt uppblöta magarna i. Nejlikspik och brännvin

tillsattes och det hela fick stå en vecka i rumstemperatur. Till varje mage skulle jag tro att det var en halv liter vätska. Detta blev prima löpe. Mindre gott blev det när man lakade ur samma magar andra gången, ettlätt'n. Löpe var obegränsat hållbart. Det slogs i kvartersflaskor vilka tillslötos med korkar eller träpluggar och förvarades i källaren." (EU33736 NM3 Matberedning och måltidsseder Jämtland, Hammerdal sn.)

Nejlikspik betyder med all sannolikhet nejlikor. De ansågs ha desinficerande effekt.

Text: Anna Berglund

RÄTTELSE

Recept

Ett fel smög sig in i receptet "Ystning av St. Maure i Le Vazerau" på sid 5 i nr 1 2005 av Nyhetsbladet. pH på vasslen som tillsättes mjölken skall vara 5,3 och inget annat. Vi ber om ursäkt!

K u r s i b a k n i n g

med
**Manfred
Enoksson**
15-16
mars

Vi hade förmånen att ha Manfred Enoksson hos oss här i Ateljén på Rösta i en tvådagars kurs i främst bakning med surdegar. Manfred är utbildad bagarmästare i Tyskland och ansvarar för verksamheten vid Saltå Bageri i Järna.

Kursen tjuvstartade lite redan den 14 på eftermiddagen med att några surdegar sattes. Kursen hade förutom deltagare härifrån länet också samlat deltagare från Dalarna och Värmland.

Första dagen

Efter en sedvanlig presentation av var och en den första kursdagens morgon började dagen med att Manfred gick igenom upplägget för kursen och att diskutera vad som hade hänt i fördegarna som gjordes dagen innan. Degar gjordes i ordning för dagens bak. Surbröd av både korn, vete och råg bakades under dagen. Den degblandare som användes hade sett sina bättre dagar och fungerade inte alldeles bra. Till nästa kurs hoppas vi att en ny och större finns på plats. Manfred varvade teori och praktik integrerat under dagen, med något avbrott för teori genomgång på blackboard. Han visade oss knådningsteknik för styckebröd, två händer samtidigt och snurra degen ett kvarts varv för varje knådtag. Alla deltagarna provade. Viktigt att man har rätt bordshöjd för att klara sig från arbetsskada om man ska knåda några tusen styckebröd. Manfred talade om för- och nackdelar med olika modeller på jäskorgar och hur man styr hastigheten på jäsningen. Viktigt för att få ett fungerande bageri är att anpassa jäshastigheten till flödet i bageriet. Hjälpmiddel till detta är frys, kyl, jäskskåp och rumstemperatur i bageriet. Vi fick känna på degen för att avgöra när den var färdigjäst. Vi fick också lära oss en formel till hjälp för att uppnå en viss temperatur på degen.

DEGFORMEL:

Önskad degtemp*2 – mjöltemp = vattentemp. Vilket innebär att man med temperaturen på vattnet och mjölet i degen kan styra till en önskad degtemperatur.

Styvare och kallare surdegar ger mer ättiksyra. Mjukare och varmare ger mer mjölksyra. Manfred gick igenom teori kring degutbyte dvs mjöl och vattenmängd sammantaget. Vi

fick lära oss att vete tar upp mer vatten än råg.

Trots problem att hålla tillräcklig fuktighet i ugnen var vi riktigt nöjda med resultatet av gräddningen under dagen.

Andra dagen

Vi började dagen med provsmakning och bedömning av gårdagens bak. Manfred kunde hitta något litet fel på varje brödsort och kom

med förslag på hur man kan uppnå bättre resultat nästa gång. Han berättade också om gluten. Halten bör ligga omkring 30%. Det är inte bara halten utan även kvaliteten på glutenet som har stor betydelse för ett lyckat resultat. Kanelbullar och Wienerbröd ingick i de sorter som bakades under dagen. Manfred visade bla tekniken hur man bakar Wienerbröd. Efter man har kavlat ut degen och smort på remons används treslagsmodellen. Degen viks ihop i tre slag (skikt). Därefter kavlas den ut igen och viks ihop. Kavla vika ihop kavla osv. När man uppnått 27 eller helst 54 skikt är man klar. Därefter hade vi ett visst besvär med tekniken att göra en kringla. Under eftermiddagsfikat kunde vi njuta av resultaten.

Efter sammanfattning och provsmak av dagens brödbak konstaterade vi att de här två dagarna hade gått fasligt fort. Nöjda och inspirerade deltagare åkte var och en hem till sitt.



Bagarmästare Manfred Enoksson visar här hur kringelbak skall gå till.



Bilden t vä:
Kanelnäckor.
Mittens:
Surdegar på
jäsning.
T hö:
Vetesurdeg



AFFÄRSUTVECKLING

med Björn Lundén 6 april



Kursdeltagare i färd med att dela upp styckbröden.

Vi har väl alla på ett eller annat sätt kommit i kontakt med detta företag. Det kommer utskick gång efter annan och en sak vet jag att jag har gemensamt med många: vi har köpt böcker, inte bara en gång utan vid flera tillfällen! Företaget är Björn Lundén Information AB. Jag har alltid nyfiket funderat, hur tänker dom? varför? Nu har jag fått många svar på dessa frågor och det genom en öppenhjärtigt och mycket inspirerande föreläsning.

Björn berättade att han just kommit hem från Afrika och att han har ett personligt mål att besöka alla afrikanska länder. Som ett resultat av detta föranleddes en varning om att han då och då måste lämna oss en kortare tid. Dagen började bra! Spännande med en människa med en så annorlunda personlig dröm, som också verkar genomföras.

40 anställda på Björn Lunden AB i Näsvisen, mitt i skogen, om man får säga så i Hälsingland. Imponerande! Han började utan att låna pengar, ca 4 000:- var startkapitalet! Som han säger visste han ej vart åt det skulle ta vägen men satsade på marknadsföring. Med en så begränsad summa pengar så måste man räkna ut vad som kunde ge mest utdelning.

Nu fick vi ge synpunkter på vad vi ville att han skulle belysa, en sk önskelista gjordes: Marknadsföring. Anställda. Prissättning. Lateral business. Historier/berättelser. Varumärken. Förhandlingsteknik, var några av ämnena som det ville lyssnas till.

Företagsformer. Han gick utförligt igenom formerna som finns idag och fördelar och nackdelar med dessa. Enskild firma, Handelsbolag, Aktiebolag, och Ekonomisk förening.

Marknadsföring = Sälja. Ca 40 % av omsättningen läggs på försäljning. Björn betonar att han förstärker att de flesta här är enmansföretagare, och att det kan vara svårt att i alla lägen hitta beröringspunkter. Men även BLAB började som enmansföretag. För att förstå säljet måste alla i företaget vara införstådda med att de har en sådan roll. Tex telefonväxeln är sådan att alla slumpvis får inkommande samtal. Han säger vidare att personalen är företagets viktigaste resurs. Att det är



viktigt att personalen mår bra. Då blir vi stolta av det vi gör. Alla har lika lön och då menar han alla. Maten är viktig, se till att alla äter bra på företaget.

Historier: Vidare så är det viktigt att berätta sin historia, företagets berättelse. Han pratade en del om det och såg det som en möjlighet för dom småskaliga producenterna. Ett exempel: det är bra för pizzeriorna att det existerar en myt om råttan i pizzan.

Han tror inte att man skall göra det man är bra på. Utan att det bara föder lättja. Med detta menar han att skjuta ifrån sig saker, tjänster som man faktiskt har kompetens till inom företaget är en form av lättja. Eller uttryckt så här: kan vi utveckla en medarbetare till att bli bra inom ett område så är det mera värt, än att på kort sikt tjäna på att köpa in tjänsten, samt att detta leder till helhet vilket ger stabilare företag.

Björn delar också med sig av sina erfarenheter hur han kommit fram till att ett visst pris är det som ger bäst avans, hur dom tagit reda på att det, och dessutom är det kunden som tycker att det priset är det som ger mest värde för pengar.

Vad det gäller prissättningen så säger Björn att de flesta av oss är korkade. Prutar med sig själva!! "Kundens plånbok är min bästa resurs".

Björn har också kött djur, dessa säljs via Internet genom en mejlinglista där man får visa sitt intresse. Ett mejl går ut dagen innan leverans och principen först till kvarn gäller. Skapar en lotteri känsla. Här finns det mycket mer att skriva, men det säger jag er: Kom på Björns föredrag. Det är inte en bortkastad dag.

Text: Ole Rönning Kristiansson

recept

Vetesurdeg

vetemjöl	5 kg
vatten	3,5 kg
fermentstart	0,1 kg

degtemperatur	27°C
ståtid	12 tim
använd gärna 20% grahamsmjöl i surdegen	



Mimesbrunnen 2005

Bodil Cornell inledde planeringsdagarna vid Mimesbrunnen, denna gång på Rösta i Ås, och det blev en kreativ, iderik och god upptakt för det nationella resurscentrumet Eldrimner. Dagarna varvades med arbete gruppvis och inbjudna talare, måltidsvisionär Björn Yllipää och vd för Saltå Kvarn Johan Ununger.

Grupparbeten branschvis

Dagens grupparbeten bestod i att man branschvis, i fyra grupper, arbetade utifrån en given uppgift. Resultatet redovisades senare under dagen.

GRUPP 1. BÄR, FRUKT, ÖRTER, GRÖNSAKER, SVAMP

Stöpunkter för diskussion

Seminarier för bär- och grönsaksförädlare, Studieresor, Behov av seminarier t ex vid Særimmer, Branschriktlinjer, Ombyggnadsbehov av Ateljén mm, Behov av utrustning, Behov av inköp av autoklav, Behov av torkrum, Utvecklingsarbeten runt bär, frukt, örter, grönsaker, svamp mm mm, Produktråd, hantverksmässigtillverkning av bär, frukt, örter, grönsaker, svamp mm.

Synpunkter och önskemål

Seminarier: diplom-bevis utfärdas efter avslutade seminarier. Utveckla någon form av gesällbrev. Komplettera den befintliga grundläggande seminarieriet med påbyggnad och med specialinriktningar. De skulle kunna hållas i hela landet. Uppbyggd kompetensbank som är tillgänglig för alla. Ex på seminarier som finns behov av: förädlingskompetens -produktutveckling -produktkunskap-marknadsföring-förpacknings- och presentationsmaterial-HACCP.

Studieresor: Fortsatt verksamhet med resor inom och utom landet. Studiebesök "Hemma hos varandra". Specialiserade

Mimesbrunnens deltagare samlade på Loftet, Rösta.



och varierande resor. Resor som är nätverksbyggande och som ger kompetensutveckling. Återkommande resor i jan-feb.

Seminarier vid Særimmer: Ex svampodling och förädling. Vad kan man göra av örter, workshop. Sötningsalternativ. Karamellseminarium. Skölja örter eller blanchera.

Branschriktlinjer: Riktlinjerna ska byggas underifrån med hjälp av specialistkompetens inom de fyra olika produktionsområdena. En person skriver tillsammans/under Per Nilsson.

Ombyggnad av Ateljén: Utrymme behövs för fungerande varumottagning, emballagerum. Varufloppet måste förbättras. Kyl- och frysrum byggs. Ett fungerande och godkänt produktionskök som modell för övriga landet. Köksö som alla kan stå runt vid demonstration. En plats för teori och diskussion.

Behov av utrustning: Karamellklippningsmaskin, glassmaskin, doseringspump, lockpådragare, vitkålsstocksuttagare, refraktometer, fyllnadspump, etiketteringsmaskin, torkrum med flera olika metoder, seminarier och handledningar vad gäller handhavandet av utrustning. Mångfald i utrustning ger effektivitet. Ej uthyrning av all utrustning så att Ateljén är tom. Varumässa anordnas på Særimmer.

Autoklav: Oenighet i gruppen om användningsbehovet.

Torkrum: Klart intresse finns i att torka med luft, osmotiskt infraljus mm.

Produktråd: Fyra personer + ordförande + fyra suppleanter. Namnförslag: Anders Fahlén, Claudia Dillmann, Harjodlarna i



Vasslebadet med tillhörande vassledryck hörde till Mimesbrunnens avdelning för avslappning och återhämtning. Sällskapet verkar nöjda med sin belägenhet.

Östergötland, Anders Fallander. Namnförslag på odlare och konsulter: Monica Svensson, Nordic svamp, Gerd och Gert i Västerbotten.

GRUPP 2. SMÅSKALIG SLAKT OCH HANTVERKSMÄSSIG HANTERING AV KÖTT OCH TILLVERKNING AV CHARKPRODUKTER

Stöpunkter för diskussion

Möten med livsmedelsverket bla med konsult för småskalig slakt, Framtagning av exempel på hur ett småskaligt enkelt gårdsslakteri kan se ut, Framtagning av ett rullande smådjurslakteri, Seminarier i charktillverkning, Behov av seminariumlitteratur, Studieresor, Behov av seminarier tex vid Særimmer, Branschriktlinjer, Ombyggnad av lokaler på Rösta till "Eldrimners Charkuteri" för undervisning, utvecklingsarbeten och uthyrning, Behov av utrustning i Eldrimners charkuteri, Utvecklingsarbeten runt småskalig slakt och charktillverkning, Produktråd för småskalig slakt och hantverksmässig hantering av kött samt tillverkning av charkprodukter.

Synpunkter och önskemål

Åke Karlsson berättade om ett besök på Livsmedelsverket som överraskade besökarna med en positiv inställning till småskalig slakt, bla från Generaldirektören. Verket har fått ett anslag på ca 9 milj kr för att arbeta med att förenkla villkoren för den småskaliga slakten.

Seminarier i charktillverkning: Att Eldrimner har kontinuerlig aktiv seminariumverksamhet och använder mångkunniga handledare.

Behov av utrustning: Snabbhack, Rök, Köttkvarn.

Produkttråd: Öppna Særimers produkt-tävling för samverkande företag. Produkt-tävlingen går att utveckla så att den fungerar som ett produkttråd.

Studieresor: Eldrimners studieresor har varit mycket bra. Fortsätt med den verksamheten med att även inkludera resor till Norge.

Småskaliga slakterier: Eldrimner ska tillsammans med Livsmedelsverk mfl ta fram modeller och instruktioner för hur småskaliga slakterier kan se ut. Obs, ska ej sammanblandas med krav på hög produktkvalitet.

Branschriktlinjer: En referensgrupp bestående av småbrukarna, småskalig slakt, samebyar (SSR), Eldrimner och konsumenter i samverkan får ansvaret. Ta hjälp av Per Englund och Per Nilsson.

Seminarier: Fortsätta med seminarier som tidigare, men även hålla dem ute i andra delar av landet.

GRUPP 3. HANTVERKSMÄSSIG TILLVERKNING AV BRÖD

Stöpunkter för diskussion

Seminarier för hantverksmässiga bagerier, Behov av kuslitteratur, Studieresor, Behov av seminarier tex vid Særimner,



Björn Yllipää ställer iordning sin matinstallation på hantverksmässig tillverkade delikatesser.

Branschriktlinjer, Rullande vedugnsbageri, Ombyggnad av ändamålsenliga lokaler till "Eldrimners bageri" för undervisning, utvecklingsarbeten och uthyrning, Behov av utrustning i "Eldrimners bageri", Utvecklingsarbeten runt hantverksmässigt bak, Produkttråd för hantverksbagerare.

Synpunkter och önskemål

Seminarier-utbildning: Inventering och samarbete är nyckelorden. Inventera relevant utbud vad gäller seminarier/utbildningar som finns ute i landet idag. Titta på utformningen av Eldrimners hemsida. Inför köp och säljfunktioner på den. Utforma regionala grundseminarier ute i landet. Ramavtal sluts genom Eldrimners försorg. Genomföra specialeseminarier i prissättning, försäljning, marknadsföring, inspirationsseminarier mm mm.

Nyhetsbrev: Utveckla nyhetsbrev som går att utforma branschvis och skickas elektroniskt.

Önskelista vad gäller utrustning: bageriugn, mobilt vedeldat bageri, degblandare, kavlingsmaskin, arbetsbänkar, elektrisk kvarn, litteratursamling mm mm.

Införa produkttråd med branschfolk från alla inriktningar.

GRUPP 4. HANTVERKSMÄSSIG TILLVERKNING AV OST OCH ANDRA MEJERIPRODUKTER

Stöpunkter för diskussion

Inspirationsdagar för mjölkproducenter mfl, Seminarier för nybörjare och för gårdsmejerister, Behov av seminariumlitteratur, Studieresor, Behov av seminarier tex vid Særimner, Branschriktlinjer, Utvecklingsarbeten och försök i Rösta mejeri, Ombyggnadsbehov av Rösta mejeri, Behov av extra utrustning, Produkttråd för hantverksmässig tillverkning av ost och andra mejeriprodukter.

Synpunkter och önskemål

Ystningsrådgivning på plats hemma hos producenterna är en viktig del i utvecklingen av företaget/produkten. Värdesättning av produkter, diskuteras branschvis. Utbildning av myndigheter, livsmedelsinspektörer vad gäller lagstiftning som berör småskaliga livsmedelsproducenter och tillämpningen av den.

Bygga upp ett lab. på Rösta. Genomföra seminarier/seminarier i snabbanalyser. Inrätta en litteraturlänk och där förslag på läsförslag finns. Viktigt att bevara kunskap och traditioner.

Förslag för inköp av utrustning: Lab. smörkärna, separator (mobil), glassmaskin

Seminarier under Særimner: Prissättning

och försäljning (säljteknik). Smör och glass. Gammal mjölkmat. Hygien. Egen syrakultur och löpe. Avel och flockningstid. Get- och fårsjukdomar (bjud in experter). Kunskap runt mögel.

Bygga upp ett lärlingssystem, där titeln efter utbildning kunde vara fil. mjölk. Bildandet av en referensgrupp och ta fram referensgårdar liknande de mjölkgårdar som finns idag.

Utveckla ett diskussionsforum på webben för hjälp och stöttning, även en begagnadmarknad och funktion för samordnade inköp inrättas där.

Bedriva lobbyaktivitet vad gäller forskning och ekonomi för småskalig livsmedelsproduktion.

Komma överens om arvoden på relevanta nivåer.

Diskussion om behovet av mobila enheter. Intresse för flyttbara enheter finns ute i Europa.

BJÖRN YLLIPÄÄ OM MAT SOM FÖRMEDLARE AV BUDSKAP

Björn höll ett föredrag där han berättade om sina tidigare uppdrag med installationer, där matprodukter används som material. Varierande uppdrag med installationer inomhus och storslagna utomhusprojekt bla ett långs Pite älv där laxens väg från havet skildrades. Hans arbete kännetecknas av enkelhet, det är avskalat och japan influerat. Efter föredraget fick vi se exempel på hans kunnande. Tidigare under dagen hade Björn arbetat med en installation av lokala råvaror och produkter i Ateljén. På bord med svarta dukar presenterades "förrätter". Produkter som användes var bröd, ost, fisk, charkprodukter mm. Alla produkter var hämtade från lokala småskaliga livsmedelsproducenter. Upplägget skedde direkt på dukarna och i ett fall på vita skedar. Mörka bröd hade fått ett vitt underlag. Produkterna presenterades enkelt och avskalat tex bröd med en ostskiva, allt var symmetriskt och vackert skuret. En produktkomposition presenterades per installation, men många av varje sort ingick. Långa rader, enkelhet, bra råvaror som harmonierar var kännetecknande för upplägget. Efter presentationen kunde vi konstatera att smaken på produkterna var av samma klass som det synintryck vi tidigare hade fått.

Hälsobad

Mellan dagens avslutande ordinarie programpunkt och middagen, stod ett bad i vassel på dagordningen. Två grupper hade anmält sig för blötläggning. De flesta var kvinnor. Enligt badinstruktioner inhämtade från en bok av Maren Lønn skulle kuren vara bra mot mycket, bla



Som ett fiskstim kommer denna entré gjord på apesingravad rengbåge, gurka, dill, citron, salt, peppar och socker till oss.

forts. Mimesbrunnen

Synpunkter och önskemål

Informationsmöten genomförs runt om i landet. Skriftlig information går ut till samarbetspartners som HS, Länsstyrelserna, ALMI, Nyföretagarcentrum, KRAV, SJV (landsbygdsnytt), Ekologiska lantbrukare, Småbrukarna, LRF, SLU, Kooperativa utvecklingscentra, Livsmedels Sverige.org, Folkrorelserådet, Hela Sverige ska leva, Kommunförbundet, Näringslivskontoren, Demeterförbundet, Biodynamiska odlare, MATKULT, Media mm mm.

Ett kontaktnätverk byggs upp av representanter från både de norra- mellersta- och de södra delarna av landet. En expertbank ska ingå i nätverket även en mentorfunktion byggs upp.

Ett sätt att utveckla regionala resurscentra är att bygga på och knyta ihop de befintliga resurscentra som finns idag.

Inbjudna till möten tex vår och höst med producentorganisationer som arbetar med småskalig hantverksmässig livsmedelsförädling är ett sätt att få igång samarbetet.

Informera andra projekt vad Eldrimner kan erbjuda tex rådgivning och vilka utbildningar som är på gång.

GRUPP 2. INFORMATION OCH MARKNADSFÖRING

Stödpunkter för diskussion

Behöver vi en speciell informationsbroschyr, Informationsmöten runt om i landet, Hur skall vi arbeta med media, Vi ska göra om vår hemsida; vilken information saknas idag? Vad skulle vara spännande att ha med? Tankar om ombyggnad, Nyhetsbladet; vi funderar bla på att ta med regionalt material från de som är intresserade att börja med temaartiklar. Vad mer bör göras i ett första skede?, Skall vi ge ut några trycksaker mer riktade till allmänheten om småskalig hantverksmässig livsmedelsförädling typ "Mera Mat Upplevelser" eller dylikt, Speciella aktiviteter för konsumenter, Eldrimner film?

Synpunkter och önskemål

Utvidga tidningen Mera Mat Upplevelser + karta till att täcka alla regioner/län. Eldrimner tillsammans de småskaliga som avsändare ska kunna dela ut dem till turister och besökare i länen.

Information ut till de småskaliga producenterna i landet genom direktinfo tex Länsstyrelser eller befintliga organisationer.

Exempel på hur man ska arbeta mot media: - försöka få reportage skrivna i bransch- och lokalitidningar. - blänkare om Eldrimner med www adress (logga och kort info) i tex ICA-kuriren, Land, Allt om mat, Facktidningar (Ekoodlaren, Småbrukaren). - En person på Eldrimner blir medieansvarig. - Tv4:s morgonkockar laggar mat hos producenterna med rikstäckning (för att skapa intresse för småskaligt producerade livsmedel). Detta kopplat till Eldrimner.

Utformningen av hemsidan: Anlita expertis för utformning och underhåll av hemsida. Budskapet viktigt vid utformningen. Eldrimners organisation ska presenteras på hemsidan. Mycket bilder är tilltalande. Flikar-Länsvisa för att lättare hitta vad som händer lokalt, Branschvis information, seminarier och seminarier ska ingå och uppdateras, separerad information till konsument/producent. Länkar till producenter. Det ska gå att ta emot anmälningar på hemsidan. Förnya och uppdatera för en aktiv och levande hemsida. Recept kan finnas inlagda. Kontaktmöjligheter ska gå att få genom den. Debattforum kan ingå som del.

Nyhetsbladet: Nätverksbyggande-samordna med hemsidan. Artiklar om producenter ska kunna finnas med. Filosofisk hemsida. Sälj- och köpmarknad kan finnas i nyhetsbladet. Specifika aktiviteter riktade till konsumenter.

Konsumentaktiviteter: Visa mervärdet av småskaligt producerad mat vid mässor och marknader. Samordna provsmak och demonstration.

GRUPP 3. AFFÄRSUTVECKLING, MARKNADSFÖRING & LOGISTIK

Stödpunkter för diskussion

Vilka speciella seminarier finns det behov av inom detta område skräddarsydda för hantverksmässiga livsmedelsförädlare, Skall vi anställa en "entreprenörutvecklare"

celluliter, kunde det bero på detta? Främst ska dock badet ha en rengörande och mjukgörande effekt, men det ska också verka avslappnande och vårda kropp och själ. Vassledryck serverades under badet som bla skulle vara verksamt mot gikt och efter badet syntes ingen ha några giktproblem. Badet var i alla fall mycket uppskattat och motvilligt fick vi lämna det för dusch och avfärd till den sena middagen. Middag som serverades på Torsta av personalen på JiLU Restaurang och boende bestod av fantastiska produkter från lokala småskaliga livsmedelsförädlare. Efter smort krås avslutades en lång dag med många intryck.

Mer grupparbeten

Efter en gemensam frukost, med dem som hade möjlighet, började fredagen med en snabb summering av gårdagen. Därefter gick Bodil igenom dagens arbetsuppgifter. Utvilade deltagare gick raskt till verket.

Dagens grupparbeten bestod i att utifrån fyra givna teman dela in sig i grupper efter intresse. Redovisning skedde i slutet av dagen.

GRUPP 1. HUR SKALL ELDRIMNER NÅ UT TILL HELA LANDET?

Stödpunkter för diskussion

Informationsmöten runt omkring i landet, Nationellt kontaktnätverk med förankring i varje län, Hur skall vi hjälpa till att bygga upp regionala resurscentra, Samarbete med olika producentorganisationer som arbetar med småskalig hantverksmässig livsmedelsförädling, Samarbete med projekt.



Gruppdiskussioner under Mimesbrunnen.



inom Eldrimner som skall vara expert på ekonomi, finansiering (inklusive kunskap om stöd som företagare och blivande företagare kan söka), marknadsföring, logistik mm mm, Bör vi göra några speciella studier av ekonomin för en hantverksmässig livsmedelsförädlare, Andra områden där det behövs utvecklingsarbeten, data-program eller dylikt, Hur skall vi ta vara på kunskapen som byggs upp runt om i landet på detta område, Seminarium för diplomerade Eldrimnermedarbetare, Mentorer, Skall Eldrimner erbjuda seminarium i ledarskapsutveckling för mentorer.

Synpunkter och önskemål

Ett behov av seminarier/seminarier för småskaliga livsmedelsförädlare som vi ser är "Att förmedla/tydliggöra våra produkters mervärde".

Den entreprenörsutvecklare som beskrivs i uppgiften ser vi ett behov av i Eldrimner.

Referensgrupp bildas: jmf studier mellan företag i samma bransch, mittuniversitetet mfl kan vara intresserade.

Öka förståelsen hos myndigheter/allmänhet om mikroföretagare.

Samarbete är viktigt och utvecklande och inga läns- eller landsgränser får vara stoppande.

Konsultbank med kunskap från alla områden är viktig.

Diplomerad "Eldrimnare" som efter utbildning kan fungera som mentor för nystartare.

GRUPP 4. SÆRIMNER OCH DISTANSUNDERVISNING

Stödpunkter för diskussion

Tema för Særimer i år blir "Hälsa och hantverksmässig livsmedels förädling"; Vilka experter finns?, Tips på seminarier och seminarier, Produkttävlingarna, Utställningar, Nya aktiviteter, Invigning av Eldrimner under årets Særimer, tankar om hur det skall gå till, Vi är nu ett nationellt centra och distansundervisning kan vara en möjlighet om det används på rätt sätt. När kan det vara lämpligt? Skulle man tex kunna demonstrationsysta i Rösta Mejeri, charkundervisning från Herrmannsdorf, delta i delar av den grundläggande seminarier från olika delar av landet mm mm, Är det något speciellt tillfälle som är lämpligt för en provaktivitet runt distansundervisning, Bör videoöverföring kombi-

neras med andra kontakter tex via e-post, Var kan vi hämta erfarenhet, kunskap och inspiration.

Synpunkter och önskemål

Förslag på seminarier under årets Særimer: Ost är bra!!-När det gäller allergi, för tänderna, fettkulor i mjölk osv. Naturbeteskött-omega3. Stenålderskost. Dinkel. Mjölksyrade produkter- ost, hälofil etc. Söka gammalt skapa nytt i österled.

Tävlingen: Utforma kriterier för produkterna. Genomför utbildning av personerna i jury. Tänka igenom antalet produktgrupper. - Ha ett tema för året, tänka igenom indelningen av produktgrupperna, uppdelning i olika marmeladklasser, surkål, köttbullar, hamburgare ex på nya klasser, färre ostklasser. Bedömningsmöten under resten av året.

Aktiviteter: Presentation av en hel veckomeny utifrån hälsotemat. Handla lokalt och nyttigt på plats. Mer marknadsföring mot krögare. Utställning av utrustning och emballage.

JOHAN UNUNGER

Johan Ununger har arbetat som VD på Saltå Kvarn under 2,5 år och han delade med sig av sin erfarenhet med "**Att sälja mat med kvalitet till dagvaruhandeln**".

Ett föredrag som han inledde med att berätta om sin bakgrund. Han har bla jobbat inom Konsum under flera år och där bla arbetat med Änglamarksreklamen och problemen med den. Därefter övergick han till att berätta om Saltå och den verksamhet som bedrivs där. En verksamhet som har pågått i 40 år. Saltå Kvarns mission är att "Förädla biodynamiska råvaror till livsmedel som ger sensuella smakupplevelser".

Av de produkter man erbjuder idag kommer 70 direkt från kvarnen, 15 är bröd från bageriet och 45 är trading. Handeln är import av ekologiska varor som försäljs vidare.

Företaget befinner sig idag under expansion. Omställningen på Saltå idag uppgår till 60 milj kr, vilket kan jämföras med att under år 2003 uppgick den till 29 milj kr. 80 % av produktionen levereras till dagvaruhandeln, både lokalt och nationellt.

Johan berättade om värderingen och prissättningen av en vara och presenterade begreppet produktmystik dvs värderingen utöver vara och förpackning.

Nu följde en stunds bikupa dvs en stunds minidiskussion med de närstående. Det som skulle diskuteras var: Säljer du till någon av aktörerna inom dagvaruhandeln idag? Vilka problem och möjligheter ser du?

Någon hade problem med kylrum och transporter. Andra berättade att problemet med kylrum går att lösa då det går att hyra. I Östersund går det att hyra kylrum efter det man har vaccumförpackat. Ett annat problem som togs upp var att kunder ej känner igen en småskalig producenters förpackning.

Johan berättade att Saltå har börjat med egen distribution med säljande chaufför. På Gotland fick vi veta att butikspersonal bjuds in till producenter för att de ska bekantas med varandra.

Johan berättade om konsumtionsmönster och att vi aldrig har spenderat mindre pengar på mat än idag.

Många vittnade om att det är svårt att få in produkter på butikshyllan. Ett förslag på lösning var att flera producenter hittar gemensamma lösningar med arbetet mot butik.

Johan upplyste om att färskheten på grönsaken är en säljmöjlighet för en småskalig producent.

Ann Larsson berättade om deras erfarenhet från Smakrikt. Deras erfarenhet är att samverkan är viktig.

Johan tyckte att detta ger de småskaliga producenterna en fantastisk möjlighet.

Han övergick nu till att berätta om förhållandet pris och kvalitet. En förhoppning från Johan är att i bästa fall står vi nu inför en vändpunkt. Att konsumenterna i



Johan Ununger föreläser under planeringsdagarna vid Mimesbrunnen.



Björn Yllipää, Måltidsvision arrangerade verkligen vackra och intagande uppläggningar där enkelhet, mängd och form fick råda.

större utsträckning värdesätter kvaliteten och inte enbart ser till priset. Ett bra exempel är vin. Det är en vara som man ej köper enbart för att det är billigt.

Vi fick även en redogörelse hur dagvaruhandeln arbetar. Kategoriorganisationen är de som bestämmer över sortimentet ute i butikerna. Johan berättade att butikskedjorna är olika svåra att nå, men med gerillakrigföring finns en möjlighet. Varning utfärdades för stabspersonal utan makt. De ger ofta falska förhoppningar.

Några avslutande råd och tankar från Johan.
 - Det gäller att förstå handelns logik och drivkrafter för att få de intresserade för den egna produkten.
 - Gå ifrån 4P till 3OR. dvs från klassisk marknadsföring till att skapa bra relationer.

Avslutning

Dagen avslutades med fika där alla tog adjö av varandra efter två intensiva dagar. Materialet från grupparbeten kommer att bli en hjälp och vägledning i Eldrimners utveckling till ett **NATIONELLT RESURSCENTRUM**. De tankvårdheter som sades och

visades under föreläsningarna kommer att vara utvecklande för producenter till att lyckas ännu bättre med att sälja och tillverka sina produkter. Fast efter den mat och det fika som har serverats under de här dagarna är det svårt att tro. Att det går att göra bättre alltså.

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



Studieresa runt drycker av lokala råvaror

vassle, bär, frukt, grönsaker, korn

ÄNNU FINNS CHANS ATT KOMMA MED!

till Schweiz och södra Tyskland, 5-11/9 2005

Under denna resa skall vi titta på alla möjliga typer av drycker som man kan tillverka småskaligt av lokala råvaror. Vi flyger till Zürich och reser sedan vidare runt på gårdar och andra små företag med minibuss. Hem åker vi från München. Vi skall titta på; vassledrycktillverkning på den schweiziska fåboden Alp Siez, ekologiskt öl av korn odlat på fåbod, bärviner av blå jordgubbar och röda vinbär, juicer av bär, frukt och grönsaker mm. Det blir dessutom en hel kursdag med Nikolaus Starkmeth (han som höll i ölkursen på

Særimner). Vi skall också besöka ett företag som tillverkar utrustning för olika typer av drycker; pressar, pastöriseringsutrustning mm.

Anmälan och kostnad

Vi vänder oss till dig som förädlar småskaligt eller står i begrepp att starta. Deltagarantalet är maximerat till 18 personer. Du får ett utförligt program så fort som möjligt efter anmälan. Det subventionerade priset (50%) för kursen är 6500 kr. I priset ingår



flygresan, resa runt i minibuss samt mat och logi i Schweiz och Tyskland. Vi måste ha din anmälan senast den 1 juli 2005. Anmälan är bindande. Hör gärna av dig med frågor. Välkommen med på resan!

INFORMATIONSTURNÉ

Personal på Eldrimner och företagare från styrgruppen kommer till er och informerar om Eldrimners verksamhet och småskalig hantverksmässig livsmedelsförädling. Samtidigt vill vi hemska gärna höra era synpunkter på vad Eldrimner som nationellt resurscentrum skall arbeta med. Ni kan vara en företagargrupp, ett nätverk, projekt, en organisation, förening, myndighet etc.

Välkomna att boka in ett besök! För mer kontaktinfo se sista sidan.

FILMTEAMET BESÖKER STENGÄRDE GETGÅRD

Långt ute på lägdan står Janne Pontho med filmkameran och en bit bort promenerar Sigrid och Rejo med sina fyrtio getter omkring sig. Först skuttar tre små killingar och gör krumbukter. Det är tredje vinkeln som Janne filmar från för att få fina bilder på getter på väg till bete.

Egentligen brukar inte Sigrid och Rejo behöva gå iväg med getterna. De släpper ut dem på bakgården och sedan går de fritt.

– Oftast går de ner till kalhygget i skogsbyn.

Men idag ställer de upp och går fram och tillbaka med getterna för att vi ska få bra bilder.

Janne Pontho filmar en dokumentationsfilm för Eldrimner. Inom delprojektet Söka gammalt - Skapa nytt dokumenteras hur några av våra produkter görs. Den här filmen syftar också till att ingå i en ansökan till Slow Food. Jag fotar med kameran och skriver ner det Sigrid och Rejo berättar. Vi ämnar göra en ansökan om att få källarlagrad getost utnämnd till Presidie Produkt inom Slow Food.

Fria getter och fria människor

Sigrid och Rejo låter alltså getterna gå iväg på bete själva. De har stängt in trädgårdslandet och gården istället. Ungefär som förr. När man stängde djuren ute, istället för att hägna in.

- Vi måste hålla koll när de ger sig av så de inte viker av mot byn, men vi hade större problem med att de rymde till grannarna förr, när vi använde elstängsel och flyttade till olika hagar.

På morgonen när vi anlände stod Rejo i stallet och mjölkade. – Jag brukar tänka när jag går ut på morgonen, och ser mina grannar som pendlar till stan, att jag har det rätt bra jag. När de sätter sig i bilen är jag redan på jobbet och jag behöver inte skynda mig. Och när dom kommer hem har jag varit hemma hela dagen.

Ystning med tradition

- Ja, nu doppar jag mina sildukar i grytan. De ska ha samma temperatur som ostmassan, berättar Sigrid medan Janne står hukad två meter bredvid och zoomar händerna som doppar ostdukarna. Sigrid agerar som om hon aldrig gjort annat än att spela in pedagogiska filmer.

- Jag var lite nervös igår när jag visste att ni skulle komma. Man vill ju att allt ska vara fint och funka bra en sådan här gång. En av våra pojkar var här i helgen och målade om vikterna som vi sätter som tyngder på osten. De förra var ju så flagnade. Men idag känns det bara roligt. Sigrid och Rejo har haft getter i 20 år. Innan dess hade Sigrids föräldrar småbruk med flera sorters djur.

– Mamma gjorde ost av ko- och getmjölk blandat. Hon hade en 15-liters gryta på spisen inne. Det tog hela dagen att göra ost. Hon gjorde både mese och vit ost. De hade kor, getter, får, höns och hästar, ja så som man ofta hade förr. De var självförsörjande.

Mer än bara ost

Inne på köksgolvet tumlar kattungarna om varandra.

- Det är så roligt att ha kattungar och killingar. Det hör till en gård. Ibland kommer det en kund som har barn med, och då blir besöket något mer för dem och kanske en anledning att de kommer tillbaka.

Sigrid berättar att hon gått upp i morse och plockat nässlor till nässelsoppa hon bjuder till lunch. Hon dukar upp ostar och surdegsbröd, grönsaker och tunnbröd.

- Rejo och jag är vegetarianer, det var en anledning till att vi ville satsa på ost. Vi blir också bjudna på en fantastiskt god bärjuice. En råjuice med röda vinbär, svarta vinbär och krusbär. Rejo öppnar köksskåpet och visar en liten hushållskvarn som de mal sitt mjöl med. I skåpet står fullt av hinkar och säckar med spannmål. De köper helt korn av olika sädeslag från Kung Markatta, mal och bakar bröd.



Text och foto:
Anna Berglund

Ju mer de visar och berättar tänker jag att de lever mycket enligt ekologiskt synsätt och i viss utsträckning som antroposofer. Men jag hör dem aldrig säga dom orden. En del människor är sunda av sig själva. De bara gör, och är.



Sigrids Vinbärsjuice

Använd t ex svarta vinbär, röda vinbär och krusbär.

- Repa bären av buskarna. Det gör inget om det kommer med skräp och blad. Passera i passertillsatsen till en hushållsassistent. Frys in juicen och söta när du tar fram den. Man kan späda den litet. Vi sötar gärna med honung.



Nöjda getter



Brytning



Vändning

Eldrimner - ett nationellt resurscentrum



Foto: Jan Pontho

Väntans tider är förbi. Nu har Eldrimner i Ås Jämtland blivit ett nationellt resurscentrum för småskalig hantverksmässig livsmedelsförädling.

Regeringen beslutade 28 april 2005 att anslå ett årligt belopp på 7 955 000 kr till Eldrimner, nationellt resurscentrum för småskalig livsmedelsförädling. Huvudman är Länsstyrelsen i Jämtlands län. Uppgiften innebär att det arbete som utförts i Jämtlands län nu ska tillämpas på nationell nivå.

- Uppgiften är spännande, tycker personalen vid Eldrimner med projektledare Bodil Cornell i spetsen. Inriktningen i det vi gör blir inte så förändrad, men i och med det här steget kommer omfattningen av verksamheten att öka väsentligt. Vi har redan idag kursdeltagare från en stor del av landet, säger Bodil.

Vägen fram till beslutet har varit lång och krokig. Att visa beslutsfattare på betydelsen av ett nationellt resurscentrum för småskaliga livsmedelsförädlare har inte varit helt lätt. Att dessutom övertyga dem har varit en lång process. Här har producenter i styrgruppen för Eldrimner gjort

ett enormt arbete.

-Trots att de har ansvaret för sina egna företag har de helhjärtat, under flera år, ställt upp med massor av tid för att resa runt och uppvakta myndigheter och beslutsfattare runt om i landet! säger Bodil.

Verksamheten

Verksamheten startade i Ås för 11 år sedan med föregångaren till dagens Eldrimner; Matora, ett projekt som finansierades med Mål 6-medel. Länsstyrelsen i Jämtlands län hade huvudmannaskapet med Landstinget som medfinansier. Syftet var att utveckla den småskaliga livsmedelsförädlingen i länet, både att öka antalet företag och kvaliteten på produkterna. Åren 2001-2003 drevs projektet vidare under namnet Eldrimner. Det finansierades nu med Mål 1-medel med tillskott från Länsstyrelsen och Landstinget. Ytterligare medel tillfördes under 2004, bl a från regeringen, för resurscentret skulle överleva fram till dess att ett beslut skulle fattas om ett permanent nationellt resurscentrum.

Företagandet har ökat i länet under den tid projektet har pågått och man räknar med att 180 förädlingsföretag är aktiva i länet idag.

- Verksamheten består av kursverksamhet, både praktisk och teoretisk, inom områden som t ex ystning, bak, chark och bär. En årlig grundkurs i småskalig livsmedelsförädling hålls, där under 26 dagar all nödvändig kunskap förmedlas som behövs för att driva ett småskaligt livsmedelsförädlingsföretag. Kunskapsförmedlare tas in från hela Sverige, men även från kontinenten. Goda samarbeten har utvecklats med Tyskland när det gäller chark och från Frankrike beträffande ost, bär och grönsaker.

- En ateljé har under projektiden inretts för kursverksamhet, produktutveckling och uthyrning till producenter i behov av utrustning och pro-

Eldrimners personal och styrgrupp, från vänster: Jan-Anders Jarebrand, Örtagård Öst, Håkan Berglund, Slåttsjöns Gårdsprodukter, Berit Henriks-son, Rönngården, Bodil Cornell, ledare Eldrimner, Sivert Rosenholm, Hällesjö Chark, Birgitta Sundin & Bengt-Åke Nässén Eldrimner, Tor Norrman, Skårvängens By-mejeri, Kersti Jonsson, Kaxås Vedungsbageri.



Resurscentrum för småskalig livsmedelsförädling



Ystning i Rösta Mejeri under grundkursen i småskalig livsmedelsförädling.



Nektartillverkning under kurs i bärproduktion på Særimner.



Brödkurs på Aurions Bageri, under studieresa till Danmark.

duktionslokal. Ett rullande produktionskök har tagits fram som producenterna antingen kan nyttja på plats eller låna hem. Eldrimner har även två flyttbara mejerier som lånas ut till nystartande producenter. Ett tredje, något större flyttbart mejeri ämnat för komjolk, är under utveckling. Under hyrtiden kan producenten dra nödvändiga erfarenheter innan hon/han startar bygget av det egna mejeriet eller förädlingsköket. Lokaler för kursverksamhet inom mejeri, bröd och chark finns att tillgå i JiLU (Jämtlands läns institut för landsbygdsutveckling) där även Eldrimner har sina lokaler.

- Eldrimner arbetar också med rådgivning till producenter. Utöver den egna kunskapen, nyttjar man de nätverk av experter som har byggts upp under projektiden.

- De kunskapsresor som görs stärker hela tiden producenternas företagande. Genom intrycken från produktionstekniker och produkter i andra länder utvecklas den egna verksamheten.

- I tidningar – matmagasin – presenteras länets producenter och produkter i bild och text. Även en länskarta där de småskaliga livsmedelsförädlarna finns inlagda, har tagits fram, Nyhetsbladet ges ut fyra ggr per år, där läsaren bla får ta del av den verksamhet som sker i projektet.

- Særimner en årlig kunskapsmässa i oktober, samlar företagare från hela landet, även från övriga Norden. Mässan är uppbyggd kring ett årligt tema. Seminarier med kompetenta föreläsare hämtas från hela Europa. Kurser inom 4-5 olika ämnesområden ges i anslutning till mässan. En produkttävling i ett 20-tal olika klasser genomförs där produkter blir bedömda efter specifika kriterier. Utställningar och butik med försäljning av producenternas alster ingår i utbudet. Mässan är också en samlingsplats där nätverk mellan företagare byggs.

Framtiden

Uppgiften framöver som nationellt resurscentrum blir att överföra den kunskap om att driva ett resurscentrum som har

Jordbruksminister Ann-Christin Nykvist avtäckar här jubileums-mässans stolthet, den helrökta grisen Særimner som glänste som en bronsstaty ända fram till inmundigandet under Gästabudet. 2004



byggts upp här i länet, till det övriga landet. Verksamheten har även tidigare varit öppen för deltagare utanför länet vilket deltagandet bli på Særimner och de senaste årens seminarier visar. Andra regioner får nu tillgång till det kunskapsnät och den verksamhet som har byggts upp vid Eldrimner.

Målet är en fortsatt utveckling av det hantverksmässiga livsmedelsföretagandet så att det utifrån jämtlandsmodellen utvecklas till en basnäring på landsbygden i hela landet.



Centrets namn har vi lånat från den nordiska mytologin där Eldrimner är grytan vilken användes av jättarna i Valhall för att tillaga grisen Særimner. Særimner heter vår årliga idé- och kunskapsmässa.

Ett av Eldrimners två flyttbara mejerier lyfts på plats på gården Oviken Ost. Ett tredje är under utveckling.



Charkkurs med charkmästaren Jürgen Körber från Bayern.



Hantverksmässigt tillverkat - ger unika produkter med mersmak.

BRÖDRESA TILL AURIONS BAGERI I MAJ

”Forn tidens säd fram tidens bröd”

är en devis på Aurions bageri vid staden Hjörning på norra Jylland. Inger och Jörn Ussing Larsen har i snart 25 år drivit detta bageri med egen kvarn. Verksamheten har en tydlig ideologisk/filosofisk grund som bygger på att råvaror av högsta kvalitet ger människovärdig mat. Vi som detta år hade förmånen att ta turen ner till Hjörning och möta våren steg med förväntan ombord på nattåget till Göteborg. Efter en tågpicknick av egna producerade godsaker samt länsprodukter cirkulerade en importerad dryck som importen till trots föll i god jord.

Stures bröd

Vi startade med ett studiebesök på Jönssons bageri i Gottskär söder om Göteborg. Där mötte oss Sture Karlsson som berättade lite om sin verksamhet, Stures bröd, som redan 1978 började med surdegbröd i vedeldad ugn. Sture berättade om svårigheterna att kunna leverera till butik och att möjligheten låg i att sälja i egen butik direkt till kund då när nästan ingen visste vad surdeg var (tänk att traditioner kan förändras så snabbt). Vidare berättade Sture att han var i Italien och lärde sig baka på durumvete och att detta snabbt blev populärt. Durum binder mera vatten än andra mjölsorter, detta innebär att vi får ett saftigare bröd, och ett proteinrikt bröd.

Han betonade att helhetstänkandet också är viktigt när man säljer så att säga nischade produkter. Att ladda produkten med flera värden, läs durum, spelt etc. Att

odla eget spannmål blev också en nisch för Stures bröd. Förr hade han en gård på 75 hektar men har nu sedan han sålt sitt bageri gått ner till en gård med ”bara” 10 hektar. Där odlar han nu en vårråg som han hittat i Lettland.

På dansk mark och Aurions bageri

Efter färjan över sundet till Fredrikshavn kom vi så till Hjörning och vandrarhemmet. Vi bodde i fina tvåbäddsrum med egen dusch och toalett. I Danmark så börjar dagen med morgnemad, frukost serveras vid kl 12.00. Detta förklarade en del för författaren av denna text, då det på gammeldansken står att den nydes bäst till frukost!

Jörn började med att berätta att det var hans erfarenhet att vid seminarier som denna så var det bäst att sätta igång meddetsamma då de allra flesta var mest intresserade av att få stoppa fingrarna i degen än att starta med långa teoripass. Sagt och gjort in i bageriet. Här gjordes det klart för oss att baka bröd av den här typen var en sinnlig sak. Det betonades att vår sinnesstämning skulle avspeglas i de bröd vi producerade. I allt bröd vi bakar, bakar vi in vår energi. Detta äter den som konsumerar brödet!

På Aurion brukar de tävla genom att köra med handen i mjölet och gissa procenten vatten- protein.

Det pratades en del om rågen och hur viktig den är för oss. Ta talesättet råg i ryggen, det känner vi väl alla. Vatten är viktigt och temperaturen på vattnet är en kapphäst och det är viktigt att vara försiktig. Vi skall för att citera Jörn

”skapa liv” och då måste vi sköta om mikroorganismerna.

Det första vi fick baka var brusebadsboller (duschbullar). Det är ett kalljäst bröd på ekologisk jäst. Namnet har detta ”det travles spelt” (snabbjäst bröd på spelt) fått av att det gräddas på den tid det tar att ta en dusch.

Begrepp

SPELT är samma som dinkel bara det att dinkel är tyska. Kanske är det så att ordet dinkel fått sådan genomslagskraft då det introducerats av mestadels tyskättade personer i Sverige. Undertecknad tycker att vi skall använda vårt traditionsnamn spelt.

GRUNDEG Är den startkultur som man gömmer i kylskåpet tex surdeg eller bakferment.

FÖRDEG Är den deg man gör dagen före baket.

BRÖDEGEN Är den deg som blandad med fördegen blir brödet.

STARTKULTURER Är en gemensamhetsbeteckning av dom olika kulturer som används som jäsmedel: surdeg, bakferment, jäst, och till dels också honung.

Jäsmetoder

BAKFERMENT

Jäsmetoden är inte ny, det är känt att något som liknande använts i gamla Rom. Bakferment granulat består av ekologiskt grahamsmjöl, ekologiskt ärtermjöl, och utvalda honungstyper. Det som skiljer bakferment från jäst är den större andelen mjölksyrebakterier och jästceller av en annan typ. Jästcellerna kommer från honungen och är av en typ som bina fått med sig från sina turer till olika blommor. Den här typen av mjölksyrebakterie heter *peddicoccus pentosaceus*.

SURDEGSJÄSNING

Den äldsta metoden för jäsning av bröd. Vi vet att i områden kring vad vi i dag kallar mellanöstern använde man surdegen långt innan vår tideräkning började. Sannolikt fördes traditionerna vidare inom familjer och spreds ut under folkvandringstiden.

Det som traditionellt jästes var bröd på råg. I takt med jästens intåg så dog surdegsbakningen ut men i vissa områden har den traditionen levat vidare. Lyckligt borde vi vara för det, idag bakas det surdegsbröd runt hela världen. Ett långtidsjäst surdegsbröd blir ett bröd med smak och arom, saftigt och med lång hållbarhet. Hemligheten är långa jästider



T vå: Här blandas pumpeknickdegen för hand i en första bearbetning. Sedan vidarebearbetas den i degblandaren. T hö: Jörn vänder korgbröden upp på bandet. Bandet skjuts in i ugnen och med enkla handgrepp rullas bröden av mot hällen när bandet rullas ut.

och förhållandevis långa gräddningstider. Under tider har surdeg och jäst används sammanblandat men idag kan vi se att fler och fler bagerier går över till ett renodlat surdegsbak. Anledningen till detta är säkert alla dess fördelar i smak och konsistens.

I norra Sverige berättas det att för att få speciell kraft så slår man daggen av gräset och det är denna man gör surdegen på.

HONUNG SALT

Är en spontan jäsnings som stimuleras av just honung och salt. Jäsningen jäser enbart med hjälp av de mikroorganismer som finns i mjölet och honungen.

Teori blandades på ett förnämligt vis in i hela kursen. Sanningsenligt måste sägas att ibland var det svårt att hänga med, särskilt när det rappades dansk humor; kommentarer fälldes i snabb takt och plötsligt brast alla danskar ut i skratt. Likt trevande tonåringar log vi lite osäkert och såg oss osäkert runt. Men danskarna är ett trevligt glatt folk och dialekterna skiftar där som hos oss, så andra gånger kunde vi hänga med glatt skrattande, eller om det nu berodde på att vår språkbegävnings fått tränas!?

De gamla metoderna

Jörn berättade många berättelser för att öka tydligheten. En ung nyutbildad bagare som gått de senaste skolorna inom bageri med tidens hygienkrav kommer hem till sin far och tar över verksamheten. Följaktligen så vankas förändring, och nu efter den nya tidens rön. Till saken hör att faderns bageri och bröd varit vida känt och omtyckt med en fast kundkrets till följd. Ut åker allt gammalt, in åker kakel och klinkers, målade nya ytor. Det mesta av den gamla bageriutrustningen byts ut, här skulle moderniseras. I ett hörn av bageriet står en gammal sadel, ja ni läste rätt! En sadel hör ju mera hemma i stallen, kan man tycka!

Nåväl det första baket skulle till och det blev ungefär som när Jörn berättade om sina första honung-salt jästa bröd, de låg på komposten i tre år innan fåglarna kunde äta på dom (det är därför vi har

stålhättor och skyddsskor i det här bageriet, säger Jörn lite underfundigt). Jo tillbaka till historien. Sonen tvingas att fråga sin far vad som gick fel? Ta in sadeln igen blev den gamles råd! Visdomen är att vi måste ta tillvara de gamla metoderna.

Under andra dagen vävdes det in lite teori. Sädens betydelse för vår mänskliga utveckling. Hur de gamla sorterna blivit de vi har idag. Det pratades om verksamheten. Om du inte har en tanke bakom verksamheten så är det ingen verksamhet.

Detta är ett sammandrag av en fantastisk kurs/träff/möte och om vi skulle ge ett referat som gör Aurions bageri rättvisa skulle vi behöva ta hela nyhetsbladet i anspråk.

Avslutar med några citat av Jörn.

”Detta är min måte, det finns säkert flere måter. Är brödet gott så är det gott”
”Luft andas vi in vi skall ej äta in det”

Det avslutande momentet var bakning av pumpernikkel bröd. Detta bröd långtidsgräddas och vart inte klart förrän vi avrest. Men alla momenten gjordes och det producerades ca 200 bröd. Historien bakom namnet pumpernikkel kom oss också till livs. Under ett av alla krig mellan Tyskland och Frankrike så serverade de tyska soldaterna några av sina krigsfångar bröd varvid fransmännen responderade 'pa per nikkel' som lär ska betyda bröd till häst.

Text: Ole Rønning Kristiansson



Här bakas en mängd olika brödsorter vid bakbordet på Aurions Bageri. Här ger Jörn seminarier under två tillfällen per år. I bakgrunden skymtas jässkåp och vedeldade ugnar.



Källa: anteckningar samt ur Jörns bok "Fra korn till bröd"



T vä: Här knådas det för fullt av ivriga kursdeltagare från Danmark och Sverige. Mitten: Pumpernikkel bröd på jäsning i de träformar som de sedan gräddas i. T hö: Tre glada kursdeltagare från Eldrimnerresan med honung-salt bröd i händerna.

JÄMTAR OCH HÄRJEDALINGAR

Vi vill sätta fokus på konserveringsmetoderna/traditionerna.

Hjälp till att minnas eller se efter i era receptböcker. Vi söker först och främst kunskap från sista halvan av 1800 talet till omkring mitten av 1900 talet. Försök att uppge vilken tid det rör sig om. Om du har upplevt att traditionen förändrat sig, berätta gärna det. Tänk efter hur vanlig behandlingen av råvaran var! Var det en vanlig metod i familjen eller var den typisk för trakten! Hör av er till oss på Eldrimner.

Torkning. Saltning. Rökning. Fermentering. Spekning. Syrning.

Överskriften räknar upp våra traditionella sätt att konservera mat på. Idag har kylar och frysar ersatt de gamla konserveringsmetoderna och en del av kunskapen om hur vi en gång traditionellt konserverade mat är på väg att försvinna.

Mattraditioner

Mattraditioner skapas av biologiska, ekologiska, ekonomiska och till en viss grad också av religiösa förutsättningar och allt detta har påverkat våra matvanor. Ojämn tillgång och behovet av att samla in råvaror för att bevara dessa hela året har också påverkat dagens matvanor.

Vad har påverkat de mattraditioner du är van vid?

Sammanfattning bakgrund konservering

Allt dött organiskt material går tillbaka till naturen genom kemiska processer där miljoner av mikroorganismer bryter ner materialet i så små komponenter att växterna kan ta upp dom och tillgodogöra sig dom i sin växt.

Konservering av mat innebär att använda sig av tekniker som förhindrar att maten bryts ner i hälsofarliga produkter. I Astri Riddervolds bok "Konservering av mat" kan man läsa om varför mat bryts ner, vilka kemiska och biologiska processer som kan förhindra en sådan nedbrytning och vilka metoder som har används vid konservering.

De nedbrytande elementen; mikroorganismer (mögel, jäst och bakterier) och enzymer är naturligtvis

på plats i allt levande, samt i miljön runt omkring. I dött material aktiveras elementen, men dom olika mikroorganismerna och enzymerna trivs i olika miljöer, vi kan styra aktiviteten hos dom genom att förändra miljön. På det sättet kan man ta till vara nedbrytande processer som tillför råvaran god smak och konsistens, och förhindra nedbrytning som tex. förruttelse.

Miljöfaktorer som styr nedbrytning:

Fuktighet
Temperatur.
pH/Surhetsgraden
Syre

Mikrober, jäst och bakterier är beroende av fuktigheten för att formera sig. Vi kan hindra växt av dessa genom att pressa ut vatten av råvaran, torka i vind och hög temperatur. Tillsätta salt eller socker som binder vattnet, röka (torkar ut ytan av råvaran) eller frysa så att vattnet fryser till kristaller.

Enzymer förstörs vid 60°C medans mikrober trivs först över 10°C, mögel kan växa ända ner till 0°C medans enzymer är om än avtagande också aktiva i minusgrader.

Alla nedbrytbara element är känsliga för syre.

Mögel, jäst och bakterier är också känsliga för ett stigande pH. Vi kan tex. hindra nedbrytning av en råvara genom att förvara det i en sur miljö tex. ättika. Genom att röka det eller genom att ge syraproducerande mikrober som mjölksyrebakterien bra förutsättningar (fermentering).

Det finns råvaror som har ett naturligt högt innehåll av syror och är som följd självkonserverande. Lingon och hjortron är exempel på sådana.

Mögel och jäst måste ha tillgång till syre för att växa. Genom att förvara råvaran i syrefri miljö tex. saltlake eller i vatten, nedgrävd i sågspån eller i sädesbingen. Nedgrävd i jord, myr och sand, under fettlock eller vakuumpförpackat så kan man förhindra växt av mögel eller jäst.

Vid konservering av en råvara är en eller flera av ovan nämnda miljöfaktorer inblandade. Det finns konserveringsmetoder som enbart

använder sig av en av ovan nämnda men de flesta metoder använder sig av en kombination av dom fyra möjligheterna.

Tänk igenom; Var fick ni tag i råvaran? Blev den producerad hemma? eller köptes den in? Blev den förädlade varan sålt vidare?

När under året förädlades råvaran? Var de speciella produkterna tänk att användas vid särskilda tillfällen? Högtider eller ceremonier? Vad använde man för redskap och kar? Kunde något gå fel i konserveringsprocessen, och vad måste man då vara speciellt uppmärksam på? Tänk på de miljöfaktorer som spelar in vid konserveringsprocesser. Läs bakgrund om konservering.

Torkning

Beskriv platsen och om torkningen skedde i ugn, och i vilken temperatur?

Spekning

Beskriv hur och i vilken grad man urlakade vatten från produkten. Saltning, torkning, utlakning.

Rökning

Beskriv ugnen och röken, ange avstånd mellan eldstaden och råvaran. Hur såg röken ut när råvaran blev utsatt för röken? Vilken ved användes.

Fermentering

Sattes det till syrakulturer eller saltlake i syfte att sätta i gång den konserverade processen.

Saltning

Vid torrsaltning: hur placerades råvaran i saltet? Hur var förhållandet mellan salt och vatten när det användes saltlake.

Syrade

Vilken typ av syra blev tillsatt och i vilken koncentration/mängd? Vilken typ av förvaringskärl blev använd?

In i traditionen ut i framtiden

Ole Rønning Kristiansson



DOKUMENTÄRFILMerna

Östvallen

Filmen om ystning av traditionell fäbodost. Filmen är inspelad under en dag hos familjen Sundeberg på deras fäbod Östvallen, Hede, Härjedalen.

I filmen får vi följa Ingegerd från mjölkningen på morgonen till färdig

ost och mese koket som avslutning. Karl-Olov och Ingegerd berättar genom filmen om sina liv och hur det kommit sig att de valt att leva som mjölkproducenter med fäboden som sitt paradiset på jorden.

Röken som konservering och krydda

Filmen visar en traditionsbärare som i sin rökbastu från 1885 för traditionen vidare. Samt en som fört traditionen vidare och driver charkuteri med röken som krydda i modernare tapning men med tydliga spår av traditionen.



4-5 augusti 2005

- studieresa och nätverksbyggande inom "Söka gammalt skapa nytt"

I månads-skiftet juli/ augusti genomförs den årliga festivalen Olavsfestdagene i Trondheim. Som en del i arrangemanget håller våra norska kollegor en Trøndersk Matfestival under tre dagar. (www.olavsfestdagene.no) Vi besöker producenterna på deras marknad och tittar på Nordens bästa riddare – vår egen riddarorden Jemtlandicum. Vi åker tåg och bor en natt på vandrarhem i Trondheim. Under tågresan till Trondheim hinner vi umgås och bjuda varandra på vår matsäck, ett frukost-knytkalas med spännande produkter... På kvällen träffar vi några av de norska matproducenterna över en bit mat.

Avresa

Torsdag 4 augusti med Nabotåget kl 8.04 från Östersund jvg station

Hemkomst

Fredag 5 augusti kl 20.25 till Östersund jvg station

Pris

915 kr Inkl tåg Ösd – Trondheim t o r, Vandrarhem (4-bäddsrum) med frukost, Riddarspel. Exkl lakan, övriga måltider.

Anmälan

Anmäl dig till Eldrimner senast 21 juli. Kontakta Anna Berglund, 063-14 60 63 i första hand.



Suovas en samisk tradition av idag

Vi får följa inte bara traditionsbäraren av idag utan också nästa generation som på gammal kunskap förädlar renköttet som sin försörjning.



PRIS
DVD 155:-
VHS 155:-

FÖR BESTÄLLNING AV
FILMerna KONTAKTA:
Ole Rønning-Kristiansson 063-14 60 33

KONTAKT SÖKA
GAMMALT SKAPA NYTT:
OLE RÖNNING KRIS-
TIANSSON
OLE@ELDRIMNER.COM
063-14 60 33

Spionage eller var de bara mycket intresserade, nyfikna och dokumentationsbenägna?



I trädgården hos
Kristina och Robert
Åkermo, Oviken Ost.

Inom LOF-projektets verksamhet besökte nio estlänningar, tre engelsmän och tre från Järna Jämtland den 19-20 maj. Målsättningen med dagarna var att låta deltagarna nosa på Eldrimners verksamhet här på Rösta och även se på olika verksamheter ute hos enskilda företagare i länet. Vi fick vara med på en inspirationsystning, vi upplevde en pressning av havtorn och tittade på korvtillverkning. Produkter av alla de slag presenteras. Vi såg lokalerna på Rösta, ett litet gårdsmejeri, det flyttbara mejeriet, ett produktionskök, en gårdsbutik, och charktillverkningen i Hällesjö. Naturligtvis bjöds vi på lokalt producerad mat och till viss del även ekologisk mat.

Förmiddagen ägnades åt Eldrimners verksamhet. Då fick deltagarna impulser till hur olika verksamheter och lokaler kan utformas för såväl enskild som gemensam användning. Därefter presenterade Kerstin Klingborg olika möjliga besöksmål för gruppen inför de två studiedagar som ska följa i Järna till hösten.

Efter lunch var det inspirationsystning i mejeriet av Ida Olofsson. Vi fick följa en ystning från att hon bröt koaglet till att den hälldes upp i ostformarna. Vi tittade även på lokalerna, med de olika ostlagren. På Rösta Mejeri har de en normal årsproduktion 5-6 ton och de gör

40 olika ostsorter varav 60 % getost. De producerar även konsumtionsmjölk, fil, grädde och yoghurt. På detta Sveriges enda utbildningsmejeri, är det 2 anställda med en produktion av 50 – 60 kursdagar/år.

Mångfald som styrka - att producera många olika produkter från en råvara. Vi besökte Tina Lindberg som hade hyrt in sig i Ateljén på Rösta. Hon visade på och bjöd på provsmak av en stor mängd olika produkter som hon har tagit fram från havtornsbär. Vi fick även se en pressning av havtorn till nektar. I väntan på en egen bärproduktion importerar hon nu bär från Estland. Vi diskuterade varför

estlänningarna själva inte förädlar sina bär, men det är ju en av anledningarna till detta EU-projekt.

På väg till Skanderåsen besökte vi ett litet mejeri med tradition, Stengårde getgård med Sigrid och Reijo Kuusiniemi i Bjärme. De har 42 getter som producerar 3,5 – 4 ton ost. De gör en traditionell, källarlagrad ost på opastöriserad mjölk och mese. Djuren får enbart eget producerat foder. Vi besökte mejeriet, ostkällaren och getterna.

Middagen och övernattningen på Höglunda gård i Skanderåsen var fantastisk. Fint renoverade hus med utsikt över fårens beteshagar och Hoverberget. Vi bjöds på en mycket god buffé med jämtländsk chark, fisk, potatis och ost samt en äppelkaka till kaffet.

På fredag morgon besökte vi fårosttillverkning i mobilt mejeri, Ovikens Ost hos Kristina och Robert Åkermo. De har 250 tackor och producerar ca 5 ton ost som blir till 5 olika sorters ost. Vi fick se det mobila mejeriet, se vad som krävs för att installera det och hur det fungerar. Vi tittade även på djurhållningen i kallhus och mjölkkrummet.



Sigrid Kuusiniemi,
Stengårde Getgård
vänder ost.



Huggsexa på smak-
proverna från Sivert
Rosenholmsproduktion
på Hällesjö Chark.



I Eldrimners Ateljé: Tina Lindberg, JämtTinas Havtorn visar besökarna från Estland och England hur man gör nektar. Här tappar hon den pastöriserade havtornsnektaren på flaskor.

Ett snabbt besök gjordes hos Lanttanten, Inger Bromans fina produktionskök. Det är ett företag med många ben att stå på, förädlar framförallt sylt, marmelad och efterrättsinläggningar. Inger gör även en lammsalami och röker och torkar genom legotillverkning uppe hos Fågelbergets charkuteri. Inger imponerade genom att visa upp sin enkla spis på vilken hon kokade all sylt. En tvåplattors bärbar utan ugn.

Vägen till Hällesjö går genom skogen och glest befolkade byar och i vår bil diskuterade vi estlänningarnas närhet till en stor marknad, som vi saknar. De är 1,5 miljoner människor på samma yta som Jämtland. Även engelsmännen bor tätt. För att då visa på glesbygdens kraft stannade vi för en gårdsbutik i glesbygd, på Smååkrans getgård i Hunge hos

Monica och Mikael Zackrisson, De har 40 getter, producerar 8 olika getostar och säljer ca 3,5 – 4 ton ost per år. Vi fick se en liten och mycket funktionell gårdsbutik.

Hällesjö Chark med en bred produktion av goda korvar blev avslutning på rundresan. Sivert Rosenholm som driver Hällesjö Chark, visade engagerat på en korvtillverkning och vi fick smaka på. Han producerar 14 olika produkter av vilt, gris och fisk. Vi fick även se charklokaler, rökbastun och gårdsbutiken.

Gästerna fotade mycket, visst kan man misstänka spionage men det handlade mer om mycket intresserade gäster som hela tiden dokumenterade sin resa både genom anteckningar och foton.

Båda dagarna tolkades från svenska till

engelska av Mimi Finnstedt, varpå det tolkas vidare till estniska av Aivar Kallas. Det fungerade mycket bra.

Vi ser fram emot tre dagars utbildning till hösten.



Lanttanten alias Inger Broman bjuder på smakprover i sitt produktionskök.

EN JÄMFÖRANDE STUDIE AV LIVSMEDELSLAGSTIFTNING I OLIKA LÄNDER

Inom LOF-projektet kommer vi att göra en jämförande studie av nationell livsmedelslagstiftning i olika länder inom EU. Det blir främst Estlands, Englands och Sveriges lagstiftning som kommer att jämföras. Men ambitionen är att även kunna göra en jämförelse med Frankrikes och Tysklands lagstiftning. Dessa länders lagstiftning kommer att analyseras i förhållande till EU's lagstiftning. Arbetet ska koncentreras på mjölk och mjölkprodukter, kött och köttprodukter och förädling av bär. Det man får fram är hur tolkningen av samma lag kan ge olika resultat, och det förhållandet kommer förmodligen att slå igenom även i den nya lagstiftningen som kommer att gälla efter 2006.

Det är Per Nilsson som kommer att

göra de jämförande studierna. Han har arbetat på miljö- och hälsokontoret i Jönköping men är idag frilansande konsult inom området. Han har en mångårig kunskap och stort intresse för frågorna.

Efter den nya lagen år 2006 kommer det att vara producenterna som ska visa att de har en hållbar produktion utifrån livsmedelssäkerhet. Det kommer att arbetas fram branschriktlinjer där företagen bestämmer livsmedelssäkerheten. Eldrimner har börjat arbetet för att stödja de småskaliga, hantverksmässiga livsmedelsföretagen i denna process.

Det är intressant att fundera över hur samma grundlag kan ge olika nationella

lagar. Vad är det som ger en mer generös tolkning och vad kan man göra för att förenkla sitt lands lagstiftning. Detta projekt kommer inte att klara av att göra den analysen men det är ett redskap som kan ligga till grund för ett fortsatt arbete.

**KONTAKT LOF:
LIV EKERWALD
LIV@ELDRIMNER.COM
063-301 01**

INFORMATION FRÅN



Svenska Naturskyddsföreningen

DET RIKA ODLINGSLANDSKAPET OCH DEN LOKALA MATEN

i länet förtjänar att uppmärksammas. I sommar gör vi det i Naturskyddsföreningen genom en rad utflykter till lokala matproducenter. Här presenteras ETT URVAL från programmet som finns att hämta på länets turistbyråer från midsommar.

Mycket nöje och välkommen med på utflykterna!

NEDRE HÄRJEDALEN

Upplev en levande fåbodvall!

I Stortävremsvallen i Härjedalen. Här är det folkfest på Ängens dag. Calle och Birgitta Höglund från Trönö flyttar sina getter, får och kor till fåboden över sommaren. Vi får se slätter och kanske smaka getost. Något för hela familjen. Läs mer i annonser och kommande program.

ÖSTERSUND – STRÖMSUND

Besök Rönngården i Lits Böle & Raftsjöhöjden (se nästa punkt).

Berit Henriksson på Rönngården odlar ekologiskt. Av utomordentliga råvaror tillverkas inläggningar som chutney, pickels, saft, nektar och prisbelönt marmelad. Anmälan senast 23 juni.

Fredag 1 juli kl 9.00 Samling vid Wargentinsskolans stora parkeringsplats i Östersund. Samåkning*.

Kontaktperson för ev. samåkning i Strömsund Pieter Fürst, telefon 0670-30070.

En oförglömlig dag med blommor, getter och föredrag i Raftsjöhöjden

Innan vi far till Gert och Gunilla Anderssons gårdsmejeri i Raftsjöhöjden, blir det guidning i en kalkbarrskog, som är mycket speciellt för det kalkrika Jämtland. Här i Hagamarkerna som Christer Pålsson visar

var det ett tag sedan korna gick på skogen. Därefter bär det iväg till Raftsjöhöjden där det vid 13-tiden serveras lunch, raclette (sallad med smält ost) och sedan följer ett intressant föredrag. Gert Andersson reder ut begreppen och den väsentliga skillnaden mellan industriellt jordbruk och det jordbruk som redan funnits här i tusen år och som även kan fortsätta att finnas lika länge till. Vi visas också runt på gården och avslutar med att titta på mjölkningen kl 16.00 som genomförs med norra Europas enda mjölkkarusell.

Anmälan senast 23 juni genom att anmälningsavgiften 100 kronor betalas in på pg 174518-1. Uppge samtidigt namn, telefonnummer samt att det gäller Fyrås 1/7. Resterande betalning 100 kronor betalas när vi träffas.

Fredag 1 juli Samling vid OK/Strömsund kl 10.30 vid ICA i Hammerdal kl 11.15 (från Östersund kl 9.00*).

BRÄCKE

Spännande jämtländska producenter

Följ med på ett besök till Jan-Anders Jarebrand i Övsjöbyn som berättar om Örtagård Öst. Där tillverkas marmelad, russin och delikatessdrycker från björksav och svarta vinbär i stället för av druvor. På Grannäsets gårdsbutik och kök äter vi en sopplunch hos Eva Sandgren Forslund och Dan Forslund. Dan berättar om fåglarna runt Grannäset och Eva om den fina marmeladen. Därefter åker vi vidare till Sivert Rosenholm med chark och handelstädgård i Hällesjö. **Anmälan senast 23 juni** genom att anmälningsavgiften 100 kronor betalas in på pg 174518-1. Uppge samtidigt namn, telefonnummer samt att det gäller tur 2/7. Resterande 100 kr betalas när vi träffas.

Lördag 2 juli kl 9.30 Samling på parkeringen vid tågstationen i Bräcke. Samåkning*.



BERG

Hoverberget, Långbodarna & föredrag på Höglunda gård

Hoverberget är ett naturskyddsområde. Innan vi tittar på det, blir vi guidade i Hoverbergsgrottan. Sedan går vi upp till utsikten och Pontus Wallén som visar både vanliga och ovanliga växter. Därefter åker vi till en genuin fåbodvall Långbodarna. Där serveras regnbåge från Börtnan kl 16.00. Kl.18.00 håller arkeolog, Rikard Flinkfeldt ett föredrag på Höglunda gård i Skanderåsen. Föredraget handlar om vad som går att utläsa av landskapet, om det t.ex. funnits verksamheter som terrass-odlingar och gravplaster mm. **Anmälan senast 23 juni** genom att anmälningsavgiften 110 kr betalas in på Pg 174518-1. Uppge samtidigt namn, telefonnummer samt att det gäller tur 3/7. Resterande 100 kr betalas när vi träffas.

Söndag 3 juli kl 13.00 Samling vid parkeringen till Hoverbergsgrottan*.

ÖSTERSUND

Cykeltur till Mariebys brunkullor

(Jämtlands landskapsblomma) Nils Andreasson visar oss det största nordliga beståndet av brunkullor. Nils har koll, från att första blomman slagit ut till den sista. Efteråt beger vi oss till Marieby Sommarcafé, där gott hembakat finns att köpa. Avslutningsvis berättar Nils om Marieby kyrkoruin. Samarr. med Cykelfrämjandet. Avgift för turen 20 kr.

Onsdag 13 juli kl. 17.30 Samling vid Badhusparken. **Förnamlan senast 10 juli.**

VÄSTRA HÄRJEDALEN

Öppen Fåbodvall

Besök Lillåsvallen "Lillåsen" en välskött fåbodvall vackert belägen vid Ljusnan. Rosemarie och Alf Wagenius gör ost och



ORGANISATIONER & PROJEKT

kokar messmör. De berättar för besökare om fäbodriften. Lillåsen ligger mellan Bruksvallarna och Ramundberget. Öppet för besökare en dag i augusti och en dag i september.

Tisdag 16 aug kl 10.00–15.00 och tisdag 6 sept kl 10.00–15.00.

*** TILL UTFLYKTERNA 1-3 JULI KAN DET FINNAS MÖJLIGHET ATT ÅKA BUSS FRÅN ÖSTERSUND, BEROENDE PÅ ANTALET ANMÄLDA. RESAN MED BUSSEN KOSTAR DÅ 100 KR PER DAGSUTFLYKT.**

fokuz

Jämtlands län finns i dag ca 20 miljoner kronor för företag att söka till planerade kompetensutbildningar. Dessa pengar kommer från Europeiska socialfonden och villkoret för att få del av detta bidrag är att företagen genomfört en VERKSAMHETS- OCH KOMPETENSANALYS. Därför anordnar Fokuz AB en 3-dagars analys i nätverksgrupp med kompetenta och erfarna handledare.

Under hösten startar vi analyser på olika platser i länet:

ORT	STARTDATUM
Östersund	1/9
Trångsviken	29/9
Bräcke	29/9
Hammarstrand	11/10
Sveg	13/10
Östersund	20/10
Hede	10/11

MISSA INTE DENNA MÖJLIGHET TILL ATT ANALYSERA OCH STRUKTURERA DITT FÖRETAG OCH TILL ATT FÅ EKONOMISKT STÖD FÖR KOMPETENSUTBILDNINGAR (UPP TILL 40%).

Krav för att få delta är att:

- du är småföretagare (1-4 anställda)
- har företaget som huvudsyssla
- haft din/er verksamhet i minst 1 år
- inte tagit del av växtkraft programmet tidigare

Har du frågor, funderingar eller vill anmäla dig/er så kontakta mig gärna.

Gunilla Gisslén, projektledare Växtkraft/Fokuz AB, tel: 070-633 09 92
e-post: gunilla.gisslen@fokuz.se

RAPPORT FRÅN MATKULT

JA, SÅ HAR DÅ punkt 1. i MATKULT[®] handlingsprogram infriats. Det är med stor tillfredsställelse som vi i styrelsen ser att arbetet med det nya Eldrimner är i full gång. Att det tillslut blev ett nationellt center, bara för oss småskaliga livsmedelsproducenter är så stort, å det åligger nu oss företagare i norr och söder, att engagera oss i de nya centret, för att få ut så mycket som möjligt av det.

STYRGRUPPEN, som bekant hittills bestått utav styrelsen för MATKULT, har redan haft ett flertal möten med ledningen för att komma igång med de viktigaste bitarna för centrets framtid. Det gäller bland annat en utökning av styrgruppens antal ledamöter, så att landets regioner och de olika branscherna blir så långt det går representerade. Förhandlingar pågår också för fullt med Jämtlands läns landsting kring de lokaliteter som Eldrimners utökade verksamhet fodrar. Här deltar också styrgruppen med liv och lust för att lokaler och anläggningar skall bli så användbara som det bara går, med tanke på kommande utbildningsaktiviteter, möjligheten för produktutveckling, forskning, dokumentation, inspiration osv.

MATKULT VILL NU ta tag i de frågor som vi för övrigt har i programmet, bland annat så kommer vi att tillsammans med Eldrimner hålla god kontakt med de myndigheter som berör oss i olika sammanhang, Livsmedelsverket, Jordbruksverket och departementen. De kan tex röra hemslaktsfrågan, pastöriseringstvång, HACCP, djuretik, ordet ekologiskt vem äger det? osv. Att få sätta MATKULT[®] fina sigill på produkten som betyder att du och ditt kunnande blivit erkänt av dina yrkesbröder, är också något som vi vill förverkliga framöver.



ELDRIMNER MED styrgrupp kommer att besöka olika delar av landet framöver, här ser vi i MATKULT en bra chans att kunna få träffa föreningar, projekt, olika företagargrupper och enskilda för att få utveckla tankar kring MATKULT och de frågor som känns som mest angelägna framgent. Finns det intresse för ett besök hos er av oss i MATKULT och Eldrimner, tveka inte! hör av er så skall vi försöka ordna det (se telenr. nedan).

MATKULT HAR TVÅ väldigt fina broschyrer som tagits fram för medlemsvärning, dessa vill vi gärna ha hjälp med att sprida ut i landet. Hör gärna av er så skall vi skicka detta material. Ett utskick av vår folder kommer att snart skickas ut till er som vi har adresser till. Medlemsavgiften är 300.- för företag och 50:- för stödmedlem, en ringa summa men ack så betydelsefull. **GÖR SLAG I SAKEN NU, DIN RÖST BETYDER MYCKET FRAMÖVER.**

Hälsar
ordförande Tor Norrman
tele 0645-40140,
epost bymejeriet@telia.com

sekreterare Berit Henriksson
tele 0642-500 68
epost per.henriksson@mail.op.se

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 oktober. Manusstopp 30 september.

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

KOMMANDE PROGRAM



Torkad squash.

Torkning av bär, frukt, örter, kött mm

seminarium to 25/8 kl 9-18, fr 26/8 kl 9-16, Ateljén Rösta

Förra årets träff kring torkning av bär, grönsaker, örter mm med Lennart Pranter blev mycket uppskattad. Därför vill vi gärna erbjuda ett torkningsseminarium även i år. Lennart kommer till oss under två dagar och undervisar i ämnet. Lennart är livsmedelsingenjör, permakulturdesigner och timmerman. Nytt för i år är ett torkrum som kommer att finnas på Rösta.

Vi kommer att torka bär och frukt lämpade för konditoriprodukter, främst blåbär, jordgubbar, hallon, äpple och hjortron. Andra råvaror som kommer att torkas är rabarber, kryddväxter såsom mynta, samt en mängd olika bladväxter. Vi torkar också färdig fjällmat av nöt, älg och svamp. Torkade köttchips och köttstavar är oprövade i Sverige. Det måste vi pröva! Kursdeltagarna uppmanas att ta med egna råvaror för att torka under seminariet.

Vi kommer att experimentera och avnjuta alla färdiga produkter. Alla moment kommer även att belysas teoretiskt så att alla förstår vad det är som händer i livsmedlen och varför apparaterna är konstruerade som de är. På så sätt ska deltagarna efter dessa två dagar själva ha tillräckligt med kunskap för att börja torka livsmedel själva. Lennart kommer även att berätta och visa bilder på hur en ekologisk tillverkning av livsmedel kan se ut.

Anmälan och kostnad

Seminariet kostar 900 kr (exkl moms) och inkluderar lunch och fika. Vi vill ha din anmälan senast 15 augusti.

HACCP för småskaliga hantverksmässiga livsmedelsföretagare

Gör ditt eget HACCP-program!

Etapp 1, 1-2/9 2005

Etapp 2, 13-14/10 2005

kl 9-17, Loftet Rösta

I januari 2006 ska alla företag ha ett fungerande HACCP-program enligt nya EU-regler. HACCP står för Hazard Analysis Critical Control Point. På svenska; Faraanalys med kritiska styrpunkter. HACCP handlar om hur man skapar livsmedelssäkerhet. Livsmedelshanteringen hos ett företag kan ses som en kedja av olika händelser, mottagning, förvaring, tillverkning, lagring osv. Det gäller att hitta de svaga länkarna i denna kedja.

Under dessa dagar gör du ditt eget HACCP-program och du har sedan god tid att få programmet att fungera i ditt företag innan årsskiftet 2005/2006. Seminarierna är speciellt anpassad för dig som arbetar i liten skala. Du får bl.a. hjälp att hitta de svaga länkarna i just din egen produktion. I seminarierna ingår ett speciellt anpassat seminariematerial. Ledare är Per Nilsson, Livsmedelsinspektör, Jönköping kommun. Två stycken seminarier är avslutade och de nöjda deltagarna hade ett färdigt Haccp-program för den egna verksamheten med sig hem efter avslutningen!

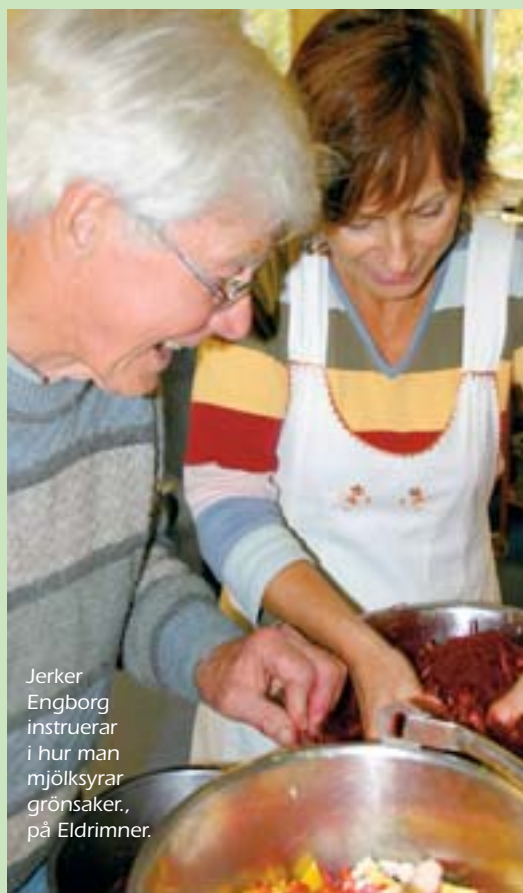
Anmälan och kostnader

Seminarierna kostar 1600 kr (exkl moms) och inkluderar lunch och fika under de fyra seminariedagarna. Vi vill ha din anmälan senast 22 augusti 2005.

Mjölksyrejäsning

seminarium med Jerker Engborg

må 19/9 kl 17-19, ti 20/9 kl 9-16, Ateljén, Rösta



Jerker Engborg instruerar i hur man mjölksyrar grönsaker, på Eldrimmer.

Avsikten med detta seminarium är att ge inspiration till småskalig livsmedelsförädling av grönsaker och svamp genom mjölksyrejäsning. Vi kommer till stor del att stödja oss på det praktiska forskningsarbete som Annelies Schöneck genomfört på detta område.

Vi börjar på måndagkvällen med genomgång av de allmänna grunderna för mjölksyrejäsning. Vi tar också del av en liten kulturhistorisk revy genom att titta på den historiska och geografiska utbredningen i världen. Men framförallt kommer vi att ägna oss åt att belysa mjölksyreprodukternas medicinska, dietiska och kulinariska värden.

Småskalig hantverksmässig livsmedelsförädling

- en seminariereserie med
start må 19/9, avslutning
ti 29/11, på Rösta i Ås

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

Upplägg och innehåll:

Grunden är ett planeringsarbete som du gör för ditt eget företag/ affärsidé. Seminariereserien omfattar 26 dagar (182 timmar) varav fem dagar är specialkunskap inom det område du väljer att förädla (ystning, charktillverkning, fiskförädling, syltkokning, brödbak eller annat), två dagar är praktik på ett företag och fem dagar självständigt arbete. I seminariereserien ingår småskalig livsmedelsförädling i Sverige och Europa,



Diplome-
rade i hant-
verksmässig
livsmedels-
förädling
- delta-
gare hösten
2003.

livsmedelslagstiftning, egenkontroll, mikrobiologi & livsmedelskemi, produkttillverkning, utrustning, byggnader, stödmöjligheter, ekonomi och marknadsföring.

Du bör ha en idé om vad du vill förädla. Vi kräver inga speciella förkunskaper. Seminariereserien börjar den 19-22 september och avslutas 28-29 november.

Beställ schema för seminariedagarna av oss eller gå in på vår hemsida och titta under seminarier & möten och klicka er vidare.

Anmälan och kostnad

Seminariereserien kostar 4 000 kr (exkl. moms). Litteratur ingår. Anmälan till Eldrimner senast 29 augusti 2005.

Under tisdagen ägnar vi oss helt åt det praktiska arbetet att bereda de produkter som vi ska mjölksyra. Förutom vitkål kommer vi att syra rödbetor och blandningar av grönsaker t ex morot-lök och lök-tomat. Dessutom ska vi pröva på någon svampinläggning. Det mest uppskattade inslaget brukar vara en blandning av upptill 20 olika grönsaker där vi också lägger vikt vid färgspelet mellan vitt, grönt, orange och rött. Vi äter ju också med ögonen.

De som har lust att få med sig ett par övningsprov hem för att jäsa bör vara utrustade med 2 st 1 liters bygelglasburkar.

Anmälan och kostnad

Seminarieret kostar 550 kr (+moms) och inkluderar lunch och fika under tisdagen. Vi vill ha din anmälan senast den 9 september. Obs! Deltagarantalet begränsas till 10.

GÅRDSKAFÉ

- att skapa
spännande och
inspirerande
innehåll med
hantverksmat

seminarium med **Monika
Ahlberg**
ti-on 13-14/9 kl 9-17,
Ateljén Rösta

Välkomna till denna dag då vi skall låta våra hantverksmässigt tillverkade produkter utgöra inspiration och bas för hur vi på olika sätt kan använda hantverksmat i kafésammanhang. Hur vi kan skapa med de ostar, charkprodukter, marmelader, bröd mm som kommer från gårdsproducenter och liknande.

Inspiratör och ledare under dagen är Monika Ahlberg som startade Rosendals Trädgårdscafé i Stockholm och som sedan dess har skrivit ett flertal kok- och matböcker.



Monika Ahlberg om
Kreativitet och skapande i
hantverksmässig förädling.

Anmälan och kostnad

Seminarieret kostar 900 kr (+ moms) inklusive lunch och fika. Vi vill ha din anmälan senast 2 september.



Resurscentrum för småskalig
livsmedelsförädling



idé- och
kunskaps-
mässa

28-30/9
2005

ÅS
JÄMTLAND

VÄLKOMNA TILL ÄNNU ETT SÆRIMNER!
Den första idé- och kunskapsmässan för
det nationella Eldrimner; så vi tar tillfället
i akt och bjuder även in till **INVIGNING AV
ELDRIMNER NATIONELLT RESURSCENTRUM FÖR
SMÅSKALIG HANTVERKSMÄSSIG LIVSMEDELS-
FÖRÄDLING**. Temat för i år är hälsa och den
hantverksmässigt gjorda maten.

GÅ PÅ SEMINARIER MED

Fredrik Paulun, näringsfysiolog och förfat-
tare, känd närmast från TV:s "Kom i form"
Jörn Ussing Larsen, bagare från Aurions
Bageri på Jylland
Carl Ludwig Sweissfurth, ägare av den
ekologiska gården Hermmansdorf utanför
München (där Jürgen Körber arbetar som
chef för charkuteriet)
Astri Riddervold, kemist och etnolog från
Norge, en återkommande gäst som med
kunnande och entusiasm roar sina åhörare
Jerker Engborg, grönsaks- och syringsguru
från Föllinge, biodynamiker
Michel Lepage, gårdssystemsexpert från
södra Frankrike, brukar veta det mesta om
de senaste rönen
Johan Ununger, vd Saltå Kvarn

Per Nilsson, miljö och hälsoskyddsinspektör
från Jönköping

FÖRDJUPA DIG UNDER SÆRIMNER

Karamelltillverkning med alternativa söt-
ningsmedel & annorlunda marmeladkok,
Jan Hedh, konditor och författare
Glass & sorbettillverkning, Christele Droz
Vincent, utbildare på Eldrimners systercentra
i Florac, Frankrike
Bakning av surdegsbröd, Jörn Ussing Lar-
sen, bagare med biodynamisk och ekologisk
inriktning
Ystning med Michel Lepage, gårdssystemsex-
perts rådgivare och tillika Eldrimners expert på
området
Chark och varmslakt, Jürgen Körber, chark-
mästare från Bayern

ÄT OCH NJUT

Restaurang Midgård, Særimner Kafé och
Særimners Gästabad "Salta entréer och
söta sortier"

TA MED DIG EN SMAK AV DET GODA

Særimners Gårdsbutik, i år utvidgad med en
bok- och skriftavdelning

råvaror. Den huvudsakliga råvaran skall
komma från den egna gården eller bygden.
produkten måste vara tillverkad av de
tävlingsdjur och redan finns ute till
försäljning!

TÄVLINGSKLASSER 2005

Ost: Vit Caprin (getost), Källarlagrad getost,
Mese, Blåmögelost, Pressad resp. mjuk kitt-
ost, Fäbodost, Camembert/Brie, Syrade
ostar, Oljemarinerad ost, Övrig ost

Korv & chark: Värmebehandlade korvar
(ä. varmrökta), Lufttorkade korvar (ä. kall-
rökta), Lufttorkat kött

Sylt & Marmelad: Hjortronsylt, Lingonsylt,
Övrig sylt, Marmelad, Chutney

Bröd: Mjukt tunnbröd, Hårt bröd (tunn-
bröd, knäcke), Surdegsbröd

Dryck: Saft, Nektar, Övrig dryck

Grönsaker: Surkål, Övriga syrade grönsaker

(med reservation för ev ändringar)

PÅ GÅNG

Grunderna i chark, ystning, bärfförädling
respektive brödtillverkning, seminarier
om 5 dagar vecka 44

Grundläggande praktisk försäljning, 1
dag november

Grönsaksresa till Italien eller Frankrike

Bli Eldrimner- medarbetare, seminarium i
november

KALENDERN HÖSTEN 2005

- 25-26/8 Torkning av grönsaker,
bär, kött, Lennart Pranter
- 5-9/9 Dryckesresa
- 13-14/9 Gårds kafé - att skapa
med mathantverk,
Monika Ahlberg
- 19-20/9 Mjölksyrejäsning, Jerker
Engborg
- 19/9 Småskalig livsmedelsföräd-
ling, start seminarier

Kontakta oss på Eldrimner

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

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

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

Ole Rönning-Kristiansson
Tel. 063-14 60 33
ole@eldrimner.com

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

Liv Ekerwald
Tel. 063-301 01
liv@eldrimner.com

Fax. 063-14 73 75

www.eldrimner.com

Adress: Eldrimner
Rösta, 830 43 ÅS

PRODUKTTÄVLINGEN

I år kommer vi att jobba med förbättringar,
förändringar och nyheter tillsammans med
en grupp tävlingsdeltagare och jurymed-
lemmar i ett tävlingsråd. **TIPS:** läs tävlings-
reglerna noga innan ni skickar in er an-
mälan! Tävlingsrådet består av Kerstin Jürss,
Jürss Mejeri (ost, jury), Margareta Lindberg,
Malita (bär), Sören Lundgren, Gårdscharken
(chark), Anders Lundberg, kock (jury) och
Lisbeth Lagerfelt, Handöls Pensionat (bröd)
samt Birgitta Sundin och Anna Berglund
från Eldrimner. Birgitta och Anna är ansvariga
för produkttävlingen som vuxit successivt
år från år. I fjol tävlade så många som 180
olika produkter.

Tävlingen är öppen för producenter som
framställer sina produkter småskaligt och
hantverksmässigt, t ex på gården med lokala