

Branschrådsmöten 2007

Alla branschråd hade möten i januari 2007. Nedan finner ni en kort sammanfattning av det som sades. Några av sakerna har vi redan på gång, vilket ni kan se bl.a. under Kommande program i detta nyhetsblad och på webbplatsen.

BÄR, GRÖNSAKER MM

Närvarande medlemmar: Tom Olefalk (Tistelvind), Carina Dalunde (Norra Stene Skafferij), Jan-Anders Jarebrand (Örtagård Öst), Claudia Dillman (Saxens Örter).

Frånvarande medlemmar: Eva Norsell (Havängsprodukter), Lotta Persson (Lottaboden)

Seminarier

Rådet tyckte att det var viktigt att lära ut konservering utan konserveringsmedel, både till producenter och till konsumenter. För att ta tillvara på kunskap hos svenska musterier och ge inspiration och kunskap till dem som vill starta önskades seminarier i mustning. Att göra vinäger kan vara ett sätt att ta tillvara pressrester. Det har också uppstått ett behov av ett "steg två" inom marmeladkokning för mer erfarna marmeladkokare som skulle få lära sig hur man sätter "finish" på sina produkter. Ett sätt för biodlare att tjäna lite mer på sin honung är att förädla eller smaksätta och rådet önskade även kunskap om hur honung kan användas i produkter utan att de nyttiga egenskaperna förstörs. Tekniska hjälpmedel och småskaliga hantverksmässiga maskiner bör belysas för att undvika de alltför vanliga arbetsskadorna. Seminariet skulle även kunna ta upp hur man organiserar arbetet. Det diskuterades även att ha seminarier i produktutveckling och marknadsföring för att ge hjälp med att bolla idéer och att hitta vägar ut på marknaden.

Resor

Till den planerade studieresa till Finland önskade rådet besök som handlar om bär, inläggningar, svamp och vin. Vad gäller mjölksyrning vore en resa till Asien intressant, gärna Japan eller kanske Thailand eftersom där finns många produkter och mycket kunskap som traditionellt inte finns i Sverige. Även en utrustningsresa kom på tal som skulle fokusera på maskiner och förpackningar anpassade för småskalig livsmedelsförädling.

Projekt/Utvecklingsarbeten

Branschrådet ska få ta del av arbetet med en ansökan om ett nytt samarbetsprojekt om grönsaksförädling med Estland, Frankrike och eventuellt Italien eller Ungern. En ansökan till "Ny Nordisk mat" diskuterades också på något tema t.ex. "hur



BRANSCHRÅD FÖR BRÖD, fr. vä: Kersti Jonsson, Kaxås Vedugnsbageri, Erik Olofsson, Rute Stenugnsbageri, Ann-Marie Hultberg, Solmarka Bageri och Lennart Svahn, Stöpafor's Kvarn & Björkaholm Övarn.

bevara smaken i våra nordiska produkter?" eller "traditionerna kring mjölksyrade grönsaker ur ett nordiskt perspektiv".

Material

Branschrifktlinjerna är nu uppstartade även inom denna bransch. Instruktionsboken skriven av Anders Fahlén ska kompletteras med praktiska exempel innan den ska gå till layout.

Övrigt

Under sommarens Smaklustmässa hoppas rådet på smakverkstäder som lär ut hur bär- och grönsaksprodukter kan användas i kombinationer med andra produkter som ost och charkprodukter. Till webbplatsen önskades branschspecifika sidor med faktablad, korta instruktionsfilmer och mer länkar till produktionsutrustning. De önskade även länkar till artiklar från lokalpress och andra källor om producenter och olika föreningar. Gesällprov kom på tal eftersom det kan ge yrkes stolthet och kvalitetssäkring av hantverket.

BRÖD

Närvarande medlemmar: Ann-Marie Hultberg (Solmarka Bageri), Kersti Jonsson (Kaxås Vedugnsbageri), Erik Olofsson (Rute Stenugnsbageri), Lennart Svahn (Stöpafor's kvarn). **Frånvarande medlemmar:** Ingvar Petterson (Stora Hällsta Kvarn & Lantbruk), Åsa Kindlund (Bageriet Alfta).

Seminarier

Uppföljare på "Som man sår får man grädda" som hölls i Värmland hösten 2006 önskades eftersom det är viktigt att bagare, mjölnare och odlare att få träffas. Seminariet skulle kunna vara inriktat på

kvarnar eftersom det upplevs som viktigt att stödja dem.

Studieresor

Till den planerade studieresan till Finland önskades att få se traditionell surdegbakning med råg. En resa till Frankrike önskades också som kan kombinera studiebesök och praktisk bakning.

Projekt/Utvecklingsarbeten

För att bygga ett "helhetsnätverk" kring bröd ville rådet ha en inventering av mjölnare och odlare i landet. En ansökan till "Ny Nordisk mat" diskuterades också kring förslaget "Surdeg i nordisk brödtradition".

Material

Brödboken av Manfred Enoksson (skribent Vera Billing) är nu på layout. Rådet tyckte att Branschrifktlinjer även inom detta område vore bra.

Övrigt

Brödrådet diskuterade hur rådgivningen skulle kunna utvecklas för att även omfatta praktik.

MEJERI

Närvarande medlemmar: Kerstin Jürss (Jürss Mejeri), Kerstin Johansson (Nordgårds ost), Eva Kauppi Bodin (Kangosten), Ida Olofsson (Rösta utbildningsmejeri). **Frånvarande medlemmar:** Anita Ydrestrand (Brostorps Gård), Tor Norrman (Skärvängens bymejeri), Karin Danielsson (Rättviks mjölkfår), Ingegerd Sundeberg (Sundebergs Lantbruk).

Seminarier

Seminariet "ystning steg 2" har getts och ett tredje steg planeras. Även inspirations-