

10 SMAKEXPLOSIONER

smakseminarium med Paul Le Mens

4 LUFTTORKAT KÖTT
och kalkoner i Alperna

6 DELIKATESS
konservering

14 SÆRIMNER
& sm i mathantverk

Paul Le Mens, livsmedelsingenjör och lärare på ett vinuniversitet i Frankrike gästade Eldrimner för att ge smakprovningar. Paul är även smakexpert för Slow Food sedan 1990. Smakseminariet på Eldrimner sändes även som videokonferens. Läs mer på sid 10.

15 SMAKLUST 2009



Innehåll

- 3 Rådgivare
- 4 Lufttorkat kött och kalkoner...
- 6 Delikatesskonservering
- 9 Hetast just nu: närproducerat och lokalt
- 9 Allt är möjligt med livsmedel-lagen
- 10 Smakexplosioner
- 13 På brödturné i Jämtland
- 14 Særimner
- 14 SM i Mathantverk
- 15 Smaklust 2009
- 16 Information från organisa-tioner & projekt
- 18 Matskrået
- 20 Kommande program
- 24 Nya faktureringsregler
- 24 På gång & Kalendern

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



Nationellt resurscentrum
för mathantverk

Mathantverket på frammarsch i Europa

Den hantverksmässiga småskaliga livsmedelsförädlingen, mathantverket är på frammarsch. Vi ser det här i Sverige och vi ser det i andra länder i Europa. Jag har just haft förmånen att först besöka England (vår studieresa i ystning) och sedan Frankrike veckan efteråt (vår studieresa i förädling av bär och honung).

I England besökte vi Devon, Somerset och London. Vi besökte gårdsmejerier på landsbygden och vi besökte Neal's Yard Dairy i London. Det senare är ett företag, som köper upp, lagrar och säljer ostarna i London. Verksamheten har stor betydelse för återuppbyggnaden av gårdssystemen i Storbritannien. Ostar från nästan samtliga företag vi besökte såldes bl a genom detta företag och entusiasmen för ostarna, och speciellt de som ystas på opastöriserad mjölk, var stor. Produktionen av ostar i Storbritannien har varit liten men ökat betydligt de senaste 20 åren, mycket med hjälp av Neal's Yard Dairy.

I Frankrike besökte vi vårt systercenter CFFPA och Atelier Agro-Alimentaire i Florac samt företag där runt omkring. Här har vi varit förr med studieresor genom åren och det är otroligt roligt att komma tillbaka och se hur allt utvecklas. Nya mathantverksföretag tillkommer hela tiden, speciellt i denna bygd med tillgång till kunnandet i centret i Florac. Företagarna vi besökte berättade bl a att de etablerade sig där just därför att centret finns. I lilla Florac (2000 invånare) finns det idag åtta specialbutiker, som säljer mathantverk till turister. Rapport från dessa resor kommer i nästa nyhetsblad.



Den hantverksmäs-siga småskaliga livs-medelsförädlingen, mathantverket är på frammarsch. Vi ser det här i Sverige och vi ser det i andra län-der i Europa.

Handeln är intresserad

Här hemma har handeln vaknat till ordentligt och är intresserad av att få in mathantverket på sina hyllor. Intresset är så stort att man försöker hitta speciella vägar för att mathantverket skall komma på plats i butikerna. Den 14 maj hade Eldrimner en träff med handelns representanter i Stockholm och där diskuterades dessa frågor. Än är det säkert en bra bit kvar innan ett bra koncept har kommit på plats, men det är en mycket spännande början.

Inspirationsträffar runt om i landet

Nu har vi genomfört många inspirationsträffar på olika platser i landet. De bygger på ett likartat koncept; nyheter från Eldrimner, gemensam provsmakning av mathantverk, tips om storytelling som marknadsföringsredskap, tankar inför Smaklust 2009 samt branschvis rådgivning med erfarna företagare i fyra olika rådgivningshörnor. Sedan jag skrev om detta i förra nyhetsbladet har vi nu även hunnit vara i Lycksele för Västerbotten län, Tvååker för Hallands län, Bålsta för Stockholm- och Uppsala län, Lövsta för Gotland samt Västra Åmtevik för Värmlands län. På onsdag (21 maj) åker vi till Blekinge och innan sommaren skall vi hinna med träffar i Norrbotten, Västernorrland och Sjöpmi. Vi återkommer efter sommaren till Dalarna, Småland, Skåne, Västra Götaland, Södermanland och Jämtland. Efter det har vi varit runt i hela Sverige och vem vet, kanske är det då dags att börja om! Det är otroligt spännande med dessa träffar, vi känner verkligen uppskattning för att vi kommer och vi får också med oss mycket hem i form av tips, tankar och uppmaningar.

Særimner

Nu planerar vi för fullt inför Særimner 2008. Som ni säkert alla vet, kommer årets tema att vara, Skönheten. Och i år har vi lagt hela Særimner mitt i veckan för att underlätta kommunikationen för deltagare och föredragshållare. Så pricka nu in dagarna 14-16 oktober i almanackan och boka resan inom kort för Særimner blir fullproppad av spännande aktivitet som ni inte kan missa t ex seminariet om "Hemlige kocken" med Mats Eric Nilsson, "Vårt nyttiga korn", om att baka med kornmjöl med Manfred Enoksson, Glass och sorbettillverkning med Christèle Droz Vincent, "Cateringprodukter av kött" med Jürgen Körber, Kultursnack om mögel, jäst och bakteriekulturer där Michel Lepage håller i trådarna, Förädla fisk med Leif Lynum och mycket, mycket mer. Det blir också bl a spännande utställningar med utrustning och annat som rör de olika branscherna inom mathantverket. Mer information hittar du på sid 14, på hemsidan och i vår första inbjudan som har gått ut till alla mathantverkare i vårt register. Ännu mer utförlig information kommer i programmet som blir klart i slutet av augusti.

Ha nu en riktigt trevlig sommar! Bodil

Mathantverkare till mathantverkare

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

bröd

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

Anne-Marie Hultberg, Solmarka Bageri, Småland, 0480-361 55
info@solmarkabageri.com

Lennart Svahn, Naturkraft AB, Värmland, 0565-830 80
naturkraft@swipnet.se,
www.stopafors.se,

Ingvar och Gunnel Petterson, Stora Hällsta Kvarn & Lantbruk, Västmanland, 0224-151 66, 070-348 94 28
stora.hallsta@swipnet.se
www.storahallsta.com

Kerstin Englund, Hara gård, Jämtland
063-410 50, kerstin.englund@zednet.nu

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

chark

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

Åke Karlsson, Krokeks Gård, Östergötland, 011-39 16 74
070-200 85 44, krokeksgard@telia.com

Ingemar Blind, Micromat i Norr AB, Lappland, 0980-100 08, 070-638 20 64
ingemar.blind@same.net

Sören Lundgren, Fågelbergets Gårdschark, Jämtland
0672-300 20, 073-183 59 60
ann-britt.lundgren@telia.com

Kristian Carlsson, Öströo fårfarm, Halland, 0340-450 36, 070-570 20 26
info@ostroofarfarm.com
www.ostroofarfarm.com

Pär Magnusson, Rältagården
Dalarna, 0241-300 47, 070-175 49 08

Stig Ericsson, Glad gris, Uppsala
0171-41 40 69, 070-686 93 98

fisk

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

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

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

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

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

bärförädling

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

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

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

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

Kerstin Johansson, Ulricehamn, Västergötland, 0321-356 63

Eivor Olsson, Henån, Västkusten
0304-304 38, 070-694 39 38
hvenaost@hotmail.com

Gert Andersson, Raftsjöhöjdens gårdsmejeri, Jämtland, 0644-910 58

Annika Schrewelius, Hagelstads Gårdsmejeri, Öland
0485-270 36 (bost.), 270 35 (mejeri),
0708-60 45 91 hagelstad@spray.se
www.hagelstad.se

mejeri

Kristina Åkermo, Oviken ost, Jämtland
0643-44 52 05 070-666 80 72, tfn-tid på
onsdagar kristina@ovikenost.se
www.ovikenost.se

Per Nilsson

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

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

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



Robert Åkermo

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

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

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



Lufttorkat kött och kalkoner i Alperna



Truthahn Marte



Reseanteckningar och foton: Christina Holmberg

En resa till slakterier och charkuterier i Schweiz, Öster- rike och Tyskland januari 2008

Uelihof – Schweiz

Första studiebesöket var på en Schweizisk gård som producerade korvar, skinka och lufttorkade produkter. Gården lade stor omsorg om utseende och den låg mycket naturskönt med både berg och sjö i närheten. De hade vackra broschyrer, genomtänkta planscher, fint upplagda produkter, välstädat på gården vilket allt var en genomtänkt strategi för att presentera sina produkter på bästa sätt.

Hans Ruedi Jung förklarade att det är mycket viktigt att hitta bra samarbetspartners för att överleva på ett jordbruk idag. Det går inte att konkurrera med pris och volym utan det gäller att hitta andra vägar. För Uelihof är ekologi och kvalitet något som genomsyrar hela verksamheten och gör att de kan sälja sina produkter.

Brügger – Parpan – Schweiz

Uppe på 1000 meter över havet i Parpan besöktes familjen Brügger som producerade lufttorkat kött, som i denna trakt kallas för Bündnerfleisch. Det är en produkt med långa anor som har producerats i generationer. Familjen Brügger tycker att det är viktigt att bevara hantverkstraditionerna. Jörg Brügger visade och förklarade grunderna i lufttorkning och visade de enkla metoder han använde. Det var endast under den kalla årstiden som han producerade, eftersom det blev för hög luftfuktighet när det blev varmt. Saltning av köttet började i augusti och september sedan följde långa arbetspass ända tills mars, då

det blev lite lugnare igen. Produktionen uppgick till 60–70 000 kg om året.

Saltning

Varje köttbit gnides in med saltblandningen och lägges sedan i ett kar. Köttet får ligga i karet och då tar köttet upp salt och tränger ut vatten. Vattnet tappas av och hålls över köttet. Små köttbitar ligger i 9-11 dagar och de stora ligger i 20-25 dagar. De största köttbitarna ligger på 5,5-6 kg.

Torkning

Köttet hängs ute på en balkong några dagar och sedan tas det in i ett kallt rum. Saltet kristalliseras på ytan och det bildas ett bra mögel. Är ytan av mögel bra är det en indikation på att produkten också är bra inuti. Utseendet är mycket viktigt för att kunna sälja sina produkter. De använder en form för att få en fyrkandig produkt. De pressar tre gånger under en torkning. Varje köttbit ligger då i en press i tre dagar.

En köttbit tappar ca 50 % av sin vikt under torkningstiden. Tiden det tar för att torka köttet är lite olika beroende på vädret. 3-6 månader tar det, men för industrin går det fortare, eftersom de har konstant "rätt" temperatur och fuktighet. Brügger kan bara reglera fuktigheten i sitt torkningsrum med hjälp av att öppna och stänga fönster. Han eftersträvar en luftfuktighet på 75-85 %.

Kristahof - Österrike

På 711 meter över havet ligger den lilla gården Kristahof i Tschagguns i dalgången

Montafon. Andrea och Daniel Mangeng är mångsysslare eftersom det inte går att leva på ett jordbruk med endast 3 ha mark. De kombinerar köttdjur med slakteri, charkuteri, kallrökning, grisar, hönor, grönsaker, lägenhetsuthyrning, kurser om permakultur, butik i byn med mycket mera. De är inte ensamma om att vara mångsysslare utan hela 98% av lantbrukarna i trakten är och har varit mångsysslare eftersom markerna är så små. Nu har dock turismen gett arbete till många personer.

Slakteri

I dalen finns det 5 slakterier där det totalt slaktas ca 1700 djur varje år. I familjen Mangengs slakteri slaktas ca 460 djur om året. Slakteriet hyrs ut till lantbrukare som slaktar sina djur där. Daniel upplever att myndigheterna är ganska hårda i lagtolkningarna i deras trakt och de fick bygga om slakteriet när Österrike gick med i EU. Mangengs har bara fått ett tillstånd att sälja kött inom regionen. Kontrollanterna vet bara vad man inte får göra och de har inga bra förslag om vad man kan göra. Förädling av köttet sker endast på hösten, då det är gynnsamma vindar från Italien.

Truthahn Marte – Österrike

På kalkongården Truthan Marte är allt i fin prydlig ordning. Andreas Marte visar runt på gården och gruppen får titta in hos kalkonerna som är inomhus på vintern. På sommaren är kalkonerna ute, vilket Andreas ser som sitt främsta försäljningsargument.

På gården finns både uppfödning, slakteri och styckningslokaler. Kalkonkycklingarna köps in vid 4 veckors ålder och efter 20-24 veckor är det dags för slakt. Kalkonerna köps in ekologiska, men Andreas har själv inget ekologiskt certifikat. Under slaktperioderna slaktar Andreas varje torsdag 60 kalkoner som styckas på eftermiddagen. Fredagarna ägnar han åt finstyckning och hackning sker på lördagarna. Allt säljs från gården eftersom han inte har något tillstånd att sälja vidare till restauranger och butiker. Det är stor efterfrågan på köttet och han får ibland meddela kunderna att köttet tagit slut. Allt kött säljs färskt och kunderna kan inte bara köpa vingar eller filéer utan måste köpa en hel eller halv kalkon (styckad). De har haft matlagningskurser för att lära kunderna att ta hand om de olika kött detaljerna.

Andreas tog över gården efter sin far när han var 22 år gammal. Andreas och Carmen bestämde sig för att slå ihop sina båda släkters bakgrund, fjäderfä och slakteri. De byggde upp en verksamhet med försäljning av kalkonkött, sälja kycklingar och handel med fjäderfä. I dagsläget har de 600 kalkoner och det är inga problem att sälja köttet, utan begränsningen sätts i arbetsmängden.

Landwirtschaftliche Fach- und Berufsschule – Österrike

Thomas Halbeisen är kött- och charklärare på lantbruksskolan BSBZ i Hohenems. Skolan har treåriga yrkesutbildningar inom flera olika ämnen. Traditionellt går många pojkar på den tekniska inriktningen och flickorna går inriktning mot hushåll och ekonomi. Det är inte bara ungdomar som kan läsa på lantbruksskolan, utan även vuxna är välkomna. Varje fredag kväll är det lektioner för de vuxna i ett speciellt utbildningsprogram för dem. Lantbrukare i Österrike kan få högre bidrag om de har en yrkesexamen, vilket gör det intressant för bönder att läsa på skolan.

Slakteri

På de flesta lantbruksskolor finns inte slakt med på schemat, utan de som lär sig slakta

gör det på de stora slakterierna. Men på denna skola får eleverna vara med i hela förloppet. Det är bra att kunna slakta, inte minst om nödslakt är nödvändig. Slakteriet och styckningslokalerna är byggda helt enligt EU reglerna. På skolan är de den småskaliga tekniken som lärs ut och mycket tonvikt läggs vid hur en bra kvalitet uppnås. På skolan kan alla köttslag slaktas och styckas, men de olika köttslagen måste dock slaktas skilt i tid. Köttet som produceras går främst till skolans eget behov, men en mindre mängd säljs till butiker. På skolan finns också en butik där eleverna säljer sina egna produkter.

Toni's Schafhof – Tyskland

Tonis fårgård är ett företag som säljer sina egna produkter från gården. Anton Dempf köpte gården för 23 år sedan och satsade då på lamm och fjäderfä. När sönerna kom med i driften av företaget utökades köttslagen till att innefatta alla typer av kött. En del djur som till exempel grisar och nöt köps in, men de flesta av djuren föds upp, slaktas och förädlas på gården. Gården innefattar 50 ha vilket räcker till 300 tackor. Gården drivs ekologiskt, men utan någon certifiering.

Försäljning sker i den egna gårdsbutiken och från en bil som Anton kör på fredagar och lördagar till marknaden. Ovanpå gårdsbutiken ligger en gårdsrestaurang där också en del av köttet säljs i förädlad form. Exempel på produkter som tillverkas på gården är: korv av kalkonkött typ falu, lufttorkad salami, lufttorkad lammsskinka, urbanat färskt kött.

På Toni's har de samma rum för slakt och styckning, men de gör sakerna skilt i tid. I lokalen torkas också kött, men det tas ut vid slakt. Slaktlokalen är avskild från gårdsbutiken, men det finns ingen stängd dörr, utan gårdsbutiken är runt hörnet.

Altstetters Hofladen - Tyskland

Altstetters gårdsbutik är ett företag som förädlar grisar och säljer i sin egen butik. Varje år är det 1000 grisar som förädlas på företaget. Varje vecka slaktas 70-80 grisar,

5 oxar och 3 kalvar. Mat säljs även genom catering och 400-700 portioner säljs varje vecka. Altstetter har 8 slaktare anställda och 12 personer som säljer i butiken. I butiken finns över 200 köttprodukter med allt från korvar till skinkor både kokta, rökta eller lufttorkade. Den bästa marknadsföringen är nöjda kunder.

Lufttorkade produkter:

1. Köttet läggs 3 dagar i torrsaltning. Salthalten är då 40g salt och 20 g socker per kg kött.
2. Köttet läggs sedan i saltlake i 4 veckor. Salthalten är 7 %
3. Köttet sätts i kallrök i 2 veckor.
4. Köttet hängs i eftermogningsrum

Herrmannsdorf - Tyskland

Herrmannsdorf är en stor ekologisk gård ett par mil söder om München. På gården finns både mejeri, bageri, charkuteri, slakteri, bryggeri och mycket mera. I dag är ca 160 personer anställda av Herrmannsdorf och därutöver är det ca 40 personer som har ett eget företag med verksamheten lagt på gården. Mycket av produkterna som produceras säljs i gårdsbutiken på Herrmannsdorf och resten säljs i de 13 filialerna som finns i München.

Lantbruket

Lantbruket är ekologiskt certifierat och de som levererar djur till gården har dessutom speciella krav angående kvalitet, med marinerings och fetthalt. På gården har de koncentrerat sig på grisuppfödning. De har ca 500- 600 smågrisar vilket är ca 20 % av grisköttetsbehovet i charkförädlingen.

Slakt

Vid 9 månaders ålder skickas grisarna till slakt. Detta är en förhållandevis lång tid, vilket innebär att mer foder och mer arbetstimmar krävs. Kvaliteten på köttet blir dock högre som man kan se bland annat på marinerings. Slaktvikten är ca 110-120 kg.

En mer komplett reseskildring går att ladda ned på www.eldrimner.com.



Uelihof



Landwirtschaftliche Fach- und Berufsschule



Altstetters Hofladen



Jörg Brügger, Parpan

Delikatess KONSERVERING

med Christophe Picard

Under två dagar i november 2008 undervisade Christophe Picard från Eldrimners systercenter i södra Frankrike. Han lärde ut sterilisering av soppor, röror och grytor i kombiugn. Recepten, i huvudsak grönsaksrätter, var utvecklade av kocken Ulrika Brydning speciellt för detta tillfälle.

Presentation av föreläsaren

Christophe har alltid velat jobba med livsmedel, kanske för att hans far och farfar jobbade i sockerfabrik, och utbildade sig därför till livsmedelsingenjör. Därefter jobbade han i två år på en stor jos-industi. För 12 år sedan blev han lärare på ett center i södra Frankrike som har en ettårig utbildning samt 30-40 korta kurser varje år med deltagare från hela landet. Deras livsmedelslokal (Atelje) hyrs även ut till företagare. Florac ligger i bergsområdet Cevennerna. Jordbruken där är små och behöver flera ben att stå på för att överleva. För många har förädlingen visat sig vara ett bra sätt eftersom det ökar värdet på råvaran. Konservering är praktiskt då det gör det möjligt att ta tillvara grönsaker som inte blir sålda. I Frankrike är det vanligt med köttkonserver och de senaste tio åren har även konservering av grönsaker blivit allt vanligare.

Mikroorganismer

Det finns mikroorganismer på alla livsmedel, på händerna, i luften, överallt. Det är naturligt och många är också goda: t ex mjölksyrebakterierna som behövs för att göra ostar, surdegsbröd mm. Det finns även dåliga mikroorganismer som bryter ner produkterna och försämrar deras lukt och färg. Vissa bakterier är farliga, t ex *Salmonella*, *Listeria* och *Clostridium botulinum*. *Clostridium botulinum* trivs utan syre (anaerobt), som det är i konserver, och producerar ett dödligt gift. Eftersom denna bakterie är svårast av alla att döda är den en referensbakterie för konserver.

pH avgör konserveringsmetoden

Att mäta pH är att mäta hur surt eller basiskt något är. Ett pH-värde på 7 är neutralt. Är pH över 7 är det basiskt och under 7 surt. Alla livsmedel återfinns i det sura intervallet. Frukter är surast (2.5-5.5)

medan grönsaker (4-6) och livsmedel med animaliskt ursprung (5.5-7) är mindre sura. Mikroorganismer trivs bäst nära pH 7. I en sur miljö under pH 4.5 (de flesta frukter och bär) tillväxer inte bakterier, det kan däremot jäst och mögel göra. Jäst och mögel avdödas lätt med pastörisering (65-100°C). Är pH i en produkt över 4.5 (de flesta grönsaker och animaliska livsmedel) måste produkten steriliseras (100-130°C) för att de farliga bakterierna ska avdödas. Detta innebär alltså att det räcker med att pastörisera sylt och saft gjorda på de flesta bär och frukter, eftersom det sura pH:t håller bakterierna i schack, men att grönsaksrätter måste steriliseras för att bli en säker konserv. I en produkt där pH brukar ligga mellan 4-4.8 bör pH mätas för att vara säker på vilken konserveringsmetod som ska användas.

Pastörisering
värmebehandling mellan 65-100°C

Sterilisering
värmebehandling mellan 100-130°C

Sterilisering i autoklav och kombiugn
En autoklav kommer upp i över 100°C på grund av att det skapas tryck i den. Detta sker inte i hemkonserveringsapparater som alltså inge ger någon sterilisering utan en sk. långpastörisering. Istället för en autoklav går det dock att använda en kombiugn och det var det vi gjorde under dessa dagar. I Frankrike kräver regelverket en autoklav för att sterilisera. Autoklaven fylls med vatten. Tid och temperatur registreras hela tiden. Det är obligatoriskt att gå en kurs för att få köra autoklaven. Tester sker vid inköp av begagnade autoklaver samt vart tionde år. Skillnaden med en kombiugn är framförallt att den stiger snabbare och sjunker långsammare i temperatur än i en autoklav.



Konserveringens etapper

1. KVALITET PÅ RÅVARAN

Att rengöra och skala råvarorna är ett "smutsigt" moment och bör därför göras i ett avskilt utrymme eller skilt i tid (dvs. 2-3 timmar innan med rengöring emellan). Det är dock en fördel om produkterna kan göras i ordning så snabbt som möjligt. Färska kryddor måste sköljas ordentligt och ev. blancheras. Rent, godkänt vatten ska användas. Eftersom produkten ska steriliseras är det inte nödvändigt att det blir perfekt rent, men det kan det vara vid tillverkning av andra produkter som t ex pesto.

2. TILLAGNING

Grönsaker bör inte skäras i för små bitar för att inte bli för klara i snabbt. De förkokas lite. Linser, bönor och ärtor blötläggs och kokas i 20-60 min. Pasta och hela korn av t ex dinkel ska inte förkokas. Kött kan brynas snabbt för att få ett fint utseende och bevara köttsaften. Segt kött som ofta blir godare ju längre det tillagas kan kokas i max 30 min. Fisk läggs i rå eftersom den kokar snabbt. Salt tillsätts i slutet av kokningen (t ex 8g/l soppa eller 6-10g/kg grönsaker).

3. Fyllning

Förpackningarna kan behöva rengöras/sköljas om det kommit damm i dem. Lämna alltid lite utrymme (5-10 %)



Gryta med älgekött och svamp



Christophe förevisar kombiugnen

överst i burken, annars kan locken hoppa av när produkten utvidgar sig under steriliseringen. Produkter som kokas fylls med fördel så varmt som möjligt (80°C) eftersom produkten då är mer flytande vilket ger mindre luftfickor. Luftfickorna är ingen bakteriologisk risk, men utseende kan förändras. Finns inte möjlighet att genomföra steriliseringen direkt kan burkarna fyllas och sedan lagras i kyla utan lock. Det går också att fylla burkarna med kalla produkter, men tänk då på att packa ordentligt för att få bort luftfickorna

Undvik att få kladd ovanpå burkens kant eftersom det kan göra att locket inte sluter tätt. Smuts på gångorna påverkar dock bara utsidan. Dra med ett rent, fuktat papper runt kanten eller använd en påfyllningsmaskin/dosör för att undvika spill. En dosör ger också samma kvantitet varje gång vilket är en fördel.

4. LOCKPÅSÄTTNING

Det finns olika sätt att försluta. **Varmfyllning** innebär att innehållet är minst 80°C och locken skruvas åt direkt. När innehållet kyls minskar volymen och locket dras åt. Burkarna måste inte vara varma från början, men locken kan gärna värmas (60°C) för att mjuka upp gummiringen. Det gäller att dra åt locken lagom hårt: är de för löst eller hårt åtdragna bildas inget vakuum. Detta kan ge förluster på 5-10 % vid sterilisering i autoklav, vilket innebär att det är en fördel att skapa vakuum

innan steriliseringen.

En **lockpådragare** rekommenderas för att inte förstöra handlederna och för att få ett jämnt resultat. Den kan användas för fylla både varmt och kallt. När locket sätts på sprutas varm ånga ut som mjukar upp gummiringen vilket gör att locket sluter till ordentligt. Det har också en liten desinficerande effekt på locket och viktigast är att när ångan sedan kyls krymper den och ger vakuum i burken.

En **vaccummaskin** kan också användas, men bara till kalla produkter. Då sätts locket löst på burkarna och sedan sätts de ner i maskinen som drar ur luften vilket gör att locket kläms fast med hjälp av vakuum.

5. STERILISERING

Det får gå max 2 timmar emellan att locken sätts på och steriliseringen genomförs pga. att *Clostridium botulinum* trivs i syrefria miljöer.

Svårigheten vid sterilisering är att få en jämvikt mellan säkerhet och kvalitet, dvs. att få en produkt med god konservering och samtidigt behålla vitaminer, färg och smak. Alla bakterier dör och en steril produkt erhålls på 3 minuter i 121°C. Så höga temperaturer används sällan eftersom det ger en överkokt produkt. Det är vanligare med 30 min i 111°C. Att jobba i ännu lägre temperatur men längre tid t ex 300 minuter i 101°C ger också en steril, men överkokt produkt.

Valet av värmebehandling påverkas av:

- » **pH:** desto närmare pH 7 desto starkare värmebehandling krävs.
- » **Konsistens:** i en flytande produkt (t ex soppor) leds värmen snabbt och produkten rör på sig vilket ger samma temperatur i hela burken (konvektion). Man kan ha en hög temperatur under en kort tid eftersom temperaturen blir lika i hela burken. I en kompakt produkt (t ex röror) värms produkten upp utifrån, lager för lager (konduktion). En lägre temperatur måste användas för att undvika överkokning på ytan och det tar längre tid att värma upp kärnan. Samma tid och temperatur ger olika behandlingar av olika produkter. Det bästa är att sterilisera en typ av produkt åt gången.
- » **Storlek på burken:** en burk på 1000g tar ca 15 min längre än en burk på 100g. Det rekommenderas att alla burkar är ungefär lika stora i samma sterilisering eftersom man alltid måste tänka på säkerheten i första hand och då blir lätt små burkar överkokta.
- » **Typ av förpackning:** Steriliserings-temperaturen är densamma oavsett vilket material det är i förpackningen, men tiden påverkas. Plast är tunt och värmen går igenom snabbt, men det går inte att använda i denna typ av ugn. Metall tar fem minuter längre, industriglas 10 minuter och tjockare glas 15 minuter.

Burkarna med kött- och grönsaksrätter vakuumbehandlas.



När en produkt börjar tillverkas fastställs en steriliseringstid och temperatur (på franska kallas det för ett barème). Tidigare fanns det tabeller i Frankrike att jobba efter, men nu säger livsmedelslagen att det är upp till producenten att välja. Till hjälp finns små sensorer som läggs i burken under steriliseringen som mäter temperaturen i produkten och som sedan kan räkna ut steriliseringsvärdet. Under produktvecklingen bör även test i värmeskåp (se nedan) samt utvärdering av smaken göras.

Vi började ofta med att ha ugnen vid 30°C. Sedan ökades temperaturen med 30°C varje kvart tills den var uppe i den rätta temperaturen där den hölls i den angivna tiden. När vi steriliserade mycket varma produkter kunde temperaturen stegras snabbare: vi började vid 60°C och höjde med 30°C var tionde minut. Ånga skall vara på för att inte förstöra gummit på burkarna. Morötter karamelliseras vid en hög temperatur så därför använde vi oss av 115°C i 60 minuter. Kött är känsligare för mikroorganismer och temperaturen ska därför vara högre och tiden längre. Vi steriliserade köttgryta i 118°C i 1 timme och 10 min. Våra bönröror steriliserades vid 110°C i en timme. Vid för höga temperaturen (t ex 115°C) blir bönpålägg så kokta att de ändrar färg och får en skorpa som hindrar värmen.

6. KYLNING

Kylningens syfte är att avstanna kokningen för att inte få så stora färgförändringar. Vid för stora temperaturskillnader kan burkarna lätt spricka. Det ideala är om vattentångens temperatur minskar med 3°C/minut. Burkarna bör inte vidröras under nedkylningen eftersom de har högt tryck och locket inte är tätt än.

7. KONTROLL

Kontroll av produkterna är viktigt. Enligt livsmedelslagen är producenterna skyldiga att försäkra sig om att livsmedlen är bra

innan det säljs. Steriliseringsvärdet (VS) kan räknas ut om man haft en sensor i en någon av burkarna under steriliseringen. Det rekommenderas att komma upp i VS=3. För grönsaksprodukter räcker dock VS=1-2. Även om steriliseringsvärdet räknas ut måste säkerheten verifieras genom ett **värmeskåpstest/stabilitetstest**: en burk sätts i värmeskåp (37°C) och efter sju dagar får burken svalna till rumstemperatur. Om det i burken finns bakterier kvar kommer de att växa till och innehållet kommer att lukta illa. Även pH kommer att förändras om det funnits bakterier i burken: skiljer det mer än 0.5 jämfört med en burk som stått i rumstemperatur hela tiden har inte alla mikroorganismer förstörts och steriliseringen har inte lyckats. Detta test rekommenderas att göra varje gång för konserver med animaliska produkter men det kan räcka att testa grönsakskonserver under utvecklingen. Produkten kan testas vid två temperaturer, dvs. även vid 55°C i 7 dagar.

Hållbarhet

Sterilisering ger produkter som håller i rumstemperatur fram till öppnandet. Enligt franska regler har en steriliserad konserv max fem års hållbarhet och köttkonserver har en hållbarhet på max tre år. Rekommenderad hållbarhet är två år eftersom det kan bli färgförändringar pga ljus. Om produkterna säljs snabbare kan gärna ett kortare datum sättas.

Vi som deltog under seminariet upptäckte att sterilisering är ett spännande konserveringssätt med stora möjligheter! Vi ser gärna att Christophe kommer tillbaka och lär oss mer om denna teknik.

Förpackningar

Glasburkar är det som huvudsakligen används på gårdarna i Frankrike. Det är positivt att produkten syns genom glaset. Det finns olika typer av glas: industriglas och hushållsglas. Nästan alla burkar med skruvlock är av industriglas. Industriglas är tunnare och av sämre kvalitet vilket innebär att det inte kan återanvändas då det finns risk att det spricker. Hushållsglas är tjockare och av bättre kvalitet. De kan återanvändas flera gånger, men locket bör alltid vara nytt. Hushållsglas är två till tre gånger så dyrt som industriglas.

Metallförpackningar är det som används mest globalt sett. Materialet är järn eller aluminium med flera skyddande lager för att metallen inte ska komma i kontakt med livsmedlet. De är tio gånger billigare

än glas och är mer hållbara och säkra under hantering och transport. Nackdelarna är att produkten inte syns genom burken vilket gör att konsumenten inte får en känsla av att det är en kvalitetsprodukt och att burken kan ge metallsmak till produkten. För att använda metallburkar krävs en maskin som sätter på lock.

Tetrapack består av ett lager polyetylen, ett lager aluminium och ytterst kartong som håller ihop det hela. Detta system är gjort för industrin. Utrustningen är dyr och fyllningen måste ske sterilt, vilket gör att det svårt att använda i småskalig produktion.

Steriliseringspåsar började användas för några år sedan. De svetsas igen så de blir helt täta. De håller för max 130°C. I dessa kan man göra konserver som kan lagras i rumstemperatur. Hållbarheten blir inte längre än sex månader eftersom plast är porös och släpper igenom luft.

Förslutning

Skruvlock/twist-off är de billigaste locken och det finns många olika. Se upp med kvaliteten på locken då 20-30 % av locken kan vara felaktiga. Vissa lock tål inte heller höga temperaturer och kan ej steriliseras. Vissa lock har en sk "flip-panel" som dras ner i burken när vakuum bildas vilket är en säkerhetsåtgärd för att se att det verkligen är undertryck i burken. Dessa lock är lite dyrare och oftast steriliserbara.

Familia Wiss är ett Italienskt märke vars burkar försluts genom att ett tunt "innerlock" läggs ovanpå burken och ut- och anpås detta sättts ett skruvlock. Innerlocket fastnar när vakuumpåtrycket bidrar och det brukar alltid fungera. Nackdelen är att innerlocket kan vara svåröppnat. Burkarna är tjocka och kan återanvändas många gånger – men innerlocket ska bara användas en gång. Dessa burkar är dubbelt så dyra som burkar med skruvlock.

Le parfait är en traditionell konserveringsburk, hushållsburk, med bygel. De har en gummiring som gör burken tät. När vakuum bildats sitter locket fast även om bygeln tas bort och det brukar alltid fungera. Gummiringen får endast användas en gång och gummiringen får inte sättas mitt under bygeln för då kan luft komma in. Dessa burkar kostar mer än dubbelt så mycket som burkar med skruvlock. Det finns också märken som har metallbyglar som ska tas bort efter steriliseringen.

RIKTLINJER FÖR STERILISERING

Soppor/grönsaksgrytor	112°C i 60 min – 117°C i 40 min (t ex 115°C i 50 min)
Kompakta produkter/röror	108°C i 65 min – 112°C 50 min (t ex 110°C i 60 min)
Köttgryta	113°C i 70 min – 118°C i 50 min (t ex 115°C i 60 min)
Fiskrätter	112°C i 50 min - 115°C i 60 min

Grönkåls- och morotsoppa



HETAST AV ALLT just nu: närproducerat och lokalt

Arbetsgruppen för SMÅSKALIG HANDEL

"Hetast av allt just nu:
Närproducerat och lokalt.

– För 5-10 år sedan verkade dörren stängd för små svenska livsmedelsföretag. Idag är den vidöppen, konstaterar Bo Ekström på konsultföretaget The Nielsen Company som i många år trendspanat på livsmedelsområdet."

(SAXAT UR LAND LANTBRUK 17 APRIL 2008.)

Det är sant att samtliga handelskedjor visar ett allt större intresse att saluföra de små och lokala producenternas produkter men mötet mellan stora logistikföretag och de allra minsta producenterna går inte alltid smidigt trots goda ambitioner på bägge sidor.

Därför bjöd Eldrimner den 8 april in till ett samtal mellan representanter från ICA, Coop, Hemköpskedjan och producerer. Ett syfte var att låta mathantverkarna ge en bild av sina förutsättningar att leverera till handeln och att belysa problemområden, ett

annat att låta handeln berätta om sina förutsättningar, tankar och satsningar framåt.

Arbetsgruppen för småskalig handel

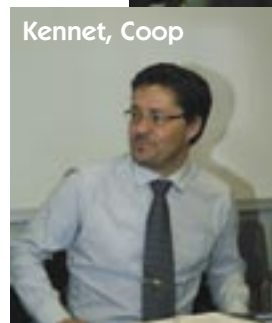
Deltagarna på mötet bildade "Arbetsgruppen för småskalig handel" som har möte i Stockholm i maj och som då främst ska titta på frågorna kring EDI samt frågan kring certifiering som går ut på att visa att företagaren uppfyller lagen genom att ha ett egenkontrollprogram. Certifieringen tas fram eftersom handeln uppmärksammat att kontrollen är mycket skiftande både i utförande och kontinuitet över riket. För producenten kan det innebära dubbla kostnader eftersom både kommun och certifieringsföretaget tar betalt.

Arbetsgruppen för småskalig handel kommer nu att arbeta mot ett deltagande på Særimmer den 15 oktober i Ås där de här frågorna kommer att lyftas.

Text & foto: Sigrd Lundqvist



Kicki, ICA



Kennet, Coop



JämtTina



Jonny och Lisa,
Hemköp

Mycket är möjligt med livsmedelslagen

DEN LJUSA OCH GRÖNA TIDEN har kommit med stormsteg. Det skapar en lust att göra en massa saker. Att ha en tro på framtiden. Energi till mycket. Ta tillvara denna energi. Komma igång med de planer ni har för ert småskaliga mathantverk. Eller förändra det hantverk ni har.

JAG HAR TRÄFFAT, PRATAT och utbildat åtskilliga hundra företagare eller blivande företagare. Mitt måtto är att allting går och att det inte är så svårt. Ibland kan det upplevas svårt eller nästan omöjligt. Det finns många gånger ett berg att bestiga, men tar man det lugnt, så klarar man mer än vad man tror. Ibland kan man behöva hjälp och då har Eldrimner många goda rådgivare till hands.

MITT SPECIALOMRÅDE ÄR lagar och regler, livsmedelssäkerhet, egenkontroll, utbildningar, hur man startar en ny verksamhet mm. De hinder som staplas upp framför er är ibland min uppgift att hjälpa till att riva ner. Jag har hört argumentet att ni, som företagare, måste bygga på ett visst sätt, ha ett speciellt

innehåll i er egenkontroll, journalföra en massa blanketter och att detta är krav i livsmedelslagen eller i EU-regler. Detta är nästan alltid fel, kanske fel så mycket som 95 % av gångerna. Detta ger möjlighet till en diskussion om "kraven".

DE LAGAR VI HAR IDAG ÄR BRA. När EU gjorde nya lagar till 2006 så slopade man, på köttområdet, cirka 75 % av alla regler för livsmedelsverksamhet. Det finns idag väldigt få regler om hur en livsmedelslokal ska se ut. Det ska finnas vattentoalett. Var denna ska vara placerad framgår inte. På en gårdsverksamhet kan man mycket väl få ha sin toalett hemma i bostaden.

OMKLÄDNINGSRUM SKA FINNAS, bara om så är nödvändigt och hur det ska se ut framgår inte. För småskaliga mathantverk kan detta mycket väl innebära att man bara har ett skåp i mottagningen i sin livsmedelslokal. Eller på något annat enkelt sätt. Kanske till och med bara en krok på väggen.

EFTER DE KRAVEN så står det inga fler krav på hur en lokal ska se ut. Om det ställs andra krav på olika utrymmen, t ex diskrum, städ mm, så är det vad myndigheten anser det behövs i er lokal. Eftersom det inte är något krav finns det alltid en möjlighet till diskussion.

MAN KAN OCKSÅ ANVÄNDA samma utrymme till flera olika saker. Detta kallas skilt i tid. Det handlar inte i första hand om vad för olika verksamheter man gör i samma lokal, utan hur man skapar livsmedelssäkerhet. Styckning av kött och catering i samma lokal, men skilt i tid. Bakning och syltillverkning i samma lokal, skilt i tid. Det finns säkert många andra exempel på vad som går att göra.

ATT SKAPA NYA VERKSAMHETER, fler verksamheter i samma lokal går alltid. Tro alltid hårt på vad ni vill göra, be om hjälp om det behövs. Motståndet finns ibland hos er, ibland hos myndigheten. Som man sa en gång, tro kan försätta berg.

HÄLSNINGAR Per Nilsson

VIDEOKONFERENS

SMAK explosioner

BRÖD | OST | BÄR

I april 2008 arrangerade Eldrimner för första gången smakseminarier över videolänk. Tre olika teman, bröd, ost och bär kombinerades med fem olika orter, Alingsås, Kalmar, Krokoms, Nyköping och Örebro. Där samlades smakintresserade för att under tre koncentrerade för- eller eftermiddagstimmar lyssna (på både föreläsaren och smakproven), sniffa, smacka och, kanske viktigast av allt, uttrycka upplevelsena i ord.

Seminarieledare var Paul Le Mens. Han är livsmedelsingenjör och jobbar som lärare på ett vinuniversitet i Frankrike. År 1990 började Paul med smakprovningar och han jobbar nu som smakexpert för bland annat Slow Food.

Paul har skrivit en Smakguide med protokoll för olika produktkategorier. Eldrimner har översatt materialet till svenska och efter ytterligare bearbetning kommer det att finnas till försäljning. Materialet är tänkt att vara till hjälp när man vill lära sig mer om provsmakning. Det kan vara bra för att bättre kunna jobba med produktutveckling, beskriva sina produkter för kunder eller kanske hålla i egna provningar.

Kulturen spelar roll

Smak är väldigt personligt och vilken kultur man kommer från har stor betydelse. Vi jämför hela tiden smaker med de vi redan känner till. Om man är bekant med lantliga miljöer eller skog är det lätt att associera till sådana referenser som torrt hö, djurhud, lammajls, murket trä, färskt sågspån eller lövsprickning. Smaker som påminner oss om positiva minnen, som kastar oss tillbaka till den trygga barndomen, tycker vi om. Ibland känner man målarfärgsdofter eller terpentin. Paul lugnar oss med att förklara att man inte får se det som negativ kritik om man känner gödseldofter eller förruttelse. Det finns så otroligt många dofter i ett prov, och det är bara ett av flera

som framträder. Sedan väljer vi naturligtvis vilka beskrivningar vi använder till våra kunder. När man pratar med sina kunder är det viktigt att komma ihåg att uppfattningen av arom och lukt är individuell och att alla har rätt.

Beskriva med flera ord

Paul hoppades att vi efter dessa timmar skulle förstå att provsmakning är en konst och även kunna beskriva livsmedel precis som det görs med vin. Målet är i första hand att lära sig att sälja sina produkter bättre. Att prata med kunderna på ett naturligt sätt om den sensoriska kvaliteten och att sätta ord på textur, arom och doft gör det lättare att sälja sina produkter. Paul tyckte att det är en bra idé att göra beskrivningar av alla sina produkter för att få fram ord att prata kring. Han uppmanade till att välja de ord som beskriver produkten och sedan sätta samman dem på ett poetiskt sätt. Det är viktigt att ta fram egna ord för att vara sann och övertygad när man pratar om sin produkt.

Paul bad deltagarna att engagera sig och uttrycka sig med sina egna ord. "Allt finns redan i ert minne" uppmuntrade han. Det svåra är att sätta ord på minnet – det är vi ofta inte tränade i. Men det går att träna sig genom att skriva ner de ord som kommer till en när man smakar på något. Det är bra att börja med det lättaste som textur och de fyra smakerna för att sedan gå vidare

och försöka beskriva lukt och arom. Paul uppmuntrade deltagarna att släppa loss och vara kreativa! Även om protokollet följer en viss ordning kommer alla smaker och dofter på samma gång under smakprovningen. Ett tips är då att ha en penna i handen och skriva upp allt på ett blankt papper. Därefter kan orden delas upp och protokollet kan fyllas i.

Att använda sina sinnen

Syner

Ögonen står för 80 % av våra sensoriska upplevelser. Många kunder köper med ögonen och bestämmer sig snabbt för vad de tycker om. Valet är väldigt personligt. Paul ägnade sig inte så mycket åt synen eftersom han menade att detta är väldigt enkelt. Det som inte syns är svårare att beskriva.

Känslor (i händerna och i munnen)

Händerna är väldigt känsliga. När vi är små tar vi i maten med fingrarna, men även sedan vi börjat äta med bestick är det vissa livsmedel som t ex bröd, frukt och kycklingben m.m. som vi ofta äter med händerna. Det går att få en uppfattning om konsistensen/texturen bara genom att ta i produkten. Att rulla ett äpple i handen ger t.ex. en uppfattning om ur det kommer att upplevas att bita i det.



ALLMÄNNA RÅD

Till dig som ska prova produkter och utveckla fler beskrivande ord har Paul flera råd att ge:

- » Undvik att påverka dina sinnen innan. Undvik vitlök, kaffe, parfymrad tvål och andra parfymer.
- » Luktsvaga produkter kan man gärna stoppa ner i en burk med lock och öppna locket direkt närt man ska dofta.
- » Var koncentrerad och ta inte för många prover per tillfälle, 5-6 prover är lagom.
- » Använd gärna vinprovarglas till drycker.
- » Se till att det lugnt och tyst där du sitter.



Paul Le Mens leder smakseminarierna och provsmakar här bröd. Han tolkas av Bodil Cornell.

Hörseln

Detta är en bortglömd del av smakupplevelsen, men den är viktig. Kanske pratas det inte så mycket om det eftersom det jobbats mest med smakprovning av vin som ju inte för något väsen i munnen. Det är viktigt för oss att höra "symfonin" av ljud som uppstår när tänderna bryter sönder krispig sallad, äpplen eller knäckebröd.

Luktsinnet (lukt och arom)

Luktsinnet uppfattar både lukter och aromer. Lukt består av molekyler som kommer in i näsan och tas emot av luktsinnets fuktiga slemhinnor medan arom är molekyler som kommer upp "bakvägen" när vi tuggar och sväljer livsmedlet. Lukt och arom uppfattas olika, t ex känns ofta bränd doft i näsan men den kommer inte upp "bakvägen" och kittost som luktar starkt blir ofta mindre stark i munnen. Molekylerna kommer från produkten och från processer som mjölksyrejäsning eller kokning.

Lukt och arom är det svåraste att sätta ord på. I kaffe finns 400 olika molekyler som ger lukt och arom, i bröd 600, i vin 800 och i ost 1000. Detta är många molekyler på en gång vilket gör att det kan vara svårt att hinna med. Pauls tips var att dela upp doften i mindre bitar genom att lukta snabbt på livsmedlet, skriva ner allt som känns, andas lite och sedan börja om igen. Det är också bra att blunda. Drycker

provsmakas med fördel ur vinglas. Är det t ex sylt som provsmakas kan de ligga i små burkar med lock för att flyktiga molekyler inte ska rymma. Bitar av t ex ost och konfekt bryts och då märker man att "brottet" luktar mer än ytan. Kom ihåg att både lukta på ytan och brottet.

Paul instruerade oss i hur man känner aromen på bästa sätt: Ta ett smakprov, håll för näsan och tugga ordentligt (även om det är en dryck). Släpper taget om näsan och upplev arommolekylerna som nu släpps upp genom svalget till luktsinnet.

Är det svårt att jobba med dofter och aromer kan det hjälpa att jobba med utslutningsmetoden: luktar det blomma? Försök också att sätta lukten i ett sammanhang: om det t ex luktar syrligt kanske det går det att beskriva som vinäger, ensilage, yoghurt eller något annat. Paul uppmanade också att inte leta efter de kryddor som tillsatts utan framförallt efter det som produkten smakar. När näsan är full med lukter kan den "tvättas" genom att gå ut eller genom att lukta på vatten.

Smaken

Smak är det vi känner på tungan: sött, salt, surt och beskt. Även smak består av molekyler. Lukt och arom består av flyktiga molekyler medan smaken på tungan kommer från vatten- och fettlösliga molekyler. Smaklökarna är specialiserade och känner igen olika molekyler. Det har länge sagts

att olika zoner på tungan känner igen olika smaker, men nu har man kommit fram till att de olika smaklökarna finns spridda över hela tungan. Testa själv med en bit endive för att märka att vi även kan känna beska på tungspetsen.

De smaker som finns är sött, salt, surt och beskt/bittert. Är det svårt att uppfatta smakerna kan man hålla för näsan för att uppfatta dem bättre. För att känna syra kan man neutralisera munnen med lite vatten innan man smakar. I bärprodukter är det t ex ofta intressant med balansen mellan socker och syra. Att vi bara har fyra ord gör det enklare att prata om än t ex lukt som har så många fler ord. "Men, tipsar Paul, när ni pratar med kunder om smak bör ni klä in orden lite: t ex svag syrlighet, liten beska."

Kom ihåg att vi uppfattar smaken individuellt bland annat beroende på ålder. Saliven är också viktig eftersom den neutraliserar sura livsmedel. Det finns en stor individuell skillnad mellan salivens pH, volym och sammansättning. Detta kan förklara att vi upplever t ex sötma olika.

Det finns även en femte smak: umami eller natriumglutamat. Det är en smakförhöjare som är väldigt känd i Asien. Paul brukar inte prata om den så mycket.

Trillingnervförmåelse

Trillingnerven är väldigt viktig vid smakprovning, men många smakskolor >>>>>

pratar ändå inte om den. Den består av tre delar: en del går till ögat, en till näsan och en finns i munnen. Paul förklarade: "När jag skalar en lök avges flyktiga molekyler som irriterar trillingnerven i ögat. Hjärnan får signalerna som svarar genom att tvätta ögat med tårar. Om jag fortsätter att skala löken kommer de irriterande molekylerna in i näsan och retar den andra delen av trillingnerven. Kanske måste jag snyta mig. Äter jag en bit av löken kommer jag att tycka att det är starkt och stickande."

Trillingnerven är alltså en skyddsmekanism som gör att man spottar ut starka saker, t ex chili om man inte är vad vid det. Nerven känner även av kyla och värme och skyddar oss från att bränna oss på hett kaffe och gör så att vi dricker isvatten i små klunkar. Till skillnad från tungan där papiller tar emot molekylerna angrips nerverna direkt.

Trillingnervförnimmelserna är stickande smak, bränd smak, metallisk smak, kärvhet och friskhet/fräschhet.

Konsistensen

Konsistensen delas upp i flera delar: kontakttextur, tuggtextur och sväljtextur. Vi är mycket känsliga i munnen. Läpparna känner om det vi äter är fuktigt, hårt, torrt, mjöligt osv. När vi tuggar måste käkmuskulerna jobba och vi känner tuggtexturen. Runt tänderna sitter 2000 nerver som upplyser oss om konsistensen och uppskattar när maten blivit flytande så att den går att svälja utan fara. Tungan är en av våra starkaste muskler i förhållande till sin storlek, förutom att den känner smaker har den en uppgift att flytta runt maten i munnen och att göra rent efter att vi svalt. Det kan t ex finnas köttfibrer och små partiklar av bröd kvar i munnen eller en film/hinna av honung eller olja. Detta kallas för resttextur. Textur är ganska enkelt att beskriva och vi har ofta spontana ord kring det. För flytande livsmedel som vin och saft finns det ingen konsistens att prata om.

Eftersmak

Fett binder aromer vilket gör att eftersmaken blir längre. Det klitrar sig fast och kommer upp bakvägen.

SMAK provningar

BRÖD

Bröd som provades: Levain, Mammás, Frukt- & Nöt och Gotlandsbröd från Kaxås Vedugnsbageri, Delikatessknäckebröd från Solmarka bageri och Hussini från Huså bröd.

Orter som deltog: Kalmar, Krokombro

Exempel på doftord: jäst, kök, sågspån, bordsskiva, mjölsäck, blött hö, rök, läder, choklad, kakao, krydda, honung, pizza, ensilage, tuggtobak, kryddor, vinäger, tvål, såpa, linolja, terpentin, blöt myr, creme fraiche, nyslagent hö, nybakade kakor, nöt, karamell, cigarettök.

Exempel på aromord: olivolja, filmjolk, rädisor, nyplöjd jord, aprikos, nöt, fruktigt, kryddigt, grönska, sallad, trälim, vinäger, kanel, jordnötter, sesam, rökt, basilika, koriander, fänkål, kummin, citrus, apelsin.

OST

Ostar som provades: Getcamembert och Ädla (ko) från Skärvångens Bymejeri. Vit Caprin (get), Bovidura (ko), Capridura (get) och Vera (får) från Oviken ost.

Orter som deltog: Kalmar och Krokombro

Opastöriserad mjölk ökar smaken

Vid pastörisering förstörs de naturliga bakterierna och enzymerna i mjölken. Vissa enzymer överlever. De närmaste 2-3 månaderna utvecklas många av ostens smaker. Lipas är ett exempel på ett enzym som börjar jobba med fettomvandling direkt när löpen tillsätts. Om man har för lite lipas får man dålig fettomvandling. Pastörisering tar bort mycket smak och delar av förmågan att utveckla smak. Ostar av opastöriserad mjölk ger en mer mångfacetterad smak.

Färg på ost

Ni vet att getost är vit och ko-ost är gul, berättar Paul. Det beror på att ko-ost har högre mängd β -karoten (Vitamin A) än getost. I Italien avfärgar man smöret eftersom kunderna där tycker bättre om vitt smör. Ibland får ostar av get och får en rosa färg. Det förekommer främst nära ostens skorpa. Det är inte farligt och beror på närvaro av

syre. Det förekommer inte på unga ostar utan på lagrade. Alla kunder gillar det inte, men det innebär inget negativt för smaken.

Exempel på doftord: Färskt gräs, ensilage, hasselnöt, nyfödd kalv som har ont i magen, lufttorkad skinka, fotsvett, kakao, djur, härsket smör, härsket fett, lagård som stått tom flera år, god gödseldoft, grädde, söndertrampad svamp, murket trä, sälj-ticka.

Exempel på aromord: Smörig rökig smak t ex rökt ål, läder, hasselnöt, jordgubbe, surdegbröd, surkål, chili, parmesan, mandel, gummiaktig.

BÄR

Bärprodukter som provades: Hallonnektar, Rabarbersaft, Svartvinbärsconfiture och Hjortronconfiture från Örtagård Öst, Äppelmarmelad med kardemumma och Rabarbermarmelad med rosépeppar från Norra Stenes skafferier.

Orter som deltog: Alingsås, Krokombro, Nyköping, Örebro

Exempel på doftord: ros, honung, jordgubbe, rhododendron, engelska karameller, cider, cederträ, sura äpplen, citron, omogen persika, lövsprickning, kanel, gran, viol, lindblomschampo, brunsås, buljong, melass, lakrits, rök, pipetobak, kaffe, katrinplommon, svarta vinbärsblad, bränd sockerkaka, råsocker, solmogna hjortron, solig myr, plommon, fikon, myrstack, ensilage, mjölkchoklad som bränns på plattan, lönnsirap, russin, örtte, terpentin, julbord, äppelkärnor, blommor, peppar, nejlika, parkaksdeg, lagerblad, torkad örtekrydda, glögg, vanilj, äppelkaka, papper, lök, rönnbär, läderfåtölj, sågverk, röda vinbär, damm, rosenvatten, vårdcentral, björknäver, citrus.

Exempel på aromord: litchi, äpple, honung, kiwi, jordgubbe, karamell, tvål, mint, citronmeliss, sött te med mjölk, sirap, honung, myntablada, katrinplommon, farinsocker, rök, russin, aprikos, råsocker, grön kardemumma, äppelmos, skog, torkad ingefära, lavendel, kanel, äppelpaj, kamfer, nejlika, röda vinbär, röda krusbär, smör, målarfärg, körsbär, rabarber, rosenblad.

Såhär såg provbrickan för bärprodukter ut. De flyktiga dofterna hålls på plats med hjälp av lapparna och platen.



Deltagare använder här doftsinnen i provsmakandet.



På brödturné i Jämtland

INSPIRATIONS DAGAR I BAKNING

Den 10-11 mars arrangerades *Inspirationsdagar i bakning* för första gången. På samma sätt som vi genomfört inspirationsdagar i ystning gjorde vi nu studiebesök och olika prova-på-moment hos brödhantverkare i Jämtland. Deltagarna hade varierad bakgrund, några hade redan sitt bageri i gång, några var väldigt nära att starta och andra hade tankar om ett framtida bageri. I en sådan här resa kombineras inspiration och erfarenhet från etablerade företagare med diskussioner och utbyte deltagarna emellan och resultatet blir att man får många frågetecken att klarna som gäller den egna bageriutvecklingen.

Resan påbörjades i Marieby på Monicas Tunnbrödbageri där varje deltagare fick baka sin tunnbrödkaka till förmiddagskaffet. Hos Kerstin Englund i Hara fick vi berättat för oss hur Kerstin startade upp och en brödprovning. Efter lunchen i Persåsen besökte vi Hovermo Kvarn, ett gårdsmuseum. Första dagen avslutades i Kaxås, på Kaxås Vedugnsbageri där Peter Liljedahl visade hur man sätter deg och berättade om deras företag. Den andra dagen fortsatte vi i bageriet i Kaxås där Kersti och Peter lärde ut hur man formar baguetter och levain. Deltagarna fick på det viset en snabbkurs i att baka och grädda surdegsbröd. Programmet avslutades på Nygården i Kaxås, där vi också bodde, med att Ole Kristiansson från Huså Bröd berättade om deras företagshistoria. Huså Bröd bakar knäckebrödsprodukter, t ex Spisbröd, Knäckekekex och Hussini. Deltagarna fick många matnyttiga tips om försäljning och prissättning. Ole berättade att de villigt erkänner att deras bröd håller ett högt pris, men att det inte är dyrt, och ju mer Ole förklarade desto mer gick det fram att just det resonemanget kan vara en överlevnadsfråga för en liten företagare.

Hovermo Kvarn

Hovermo kvarn ingår i ett gårdsmuseum med Sågverk, Kraftstation, Kafé, Stall mm. Folkes far och förfäder var kluriga kreativa gubbar som samlade på prylar och uppfunn olika manicker. Kvarnen är ett fantastiskt byggnadsverk med flera smarta konstruktioner, bl a finns det kughjul av trä. Kvarnen drivs av vatten.



Hara Gård

Hos Kerstin Englund fick vi en brödprovning på hennes surdegsbröd och "knap" – hårda kex, som passar till ost, dipp mm.

Kerstin berättar: Jag gick en Nystartarkurs på Eldrimner och sen en brödkurs med Erik Olofson. Efter det blev jag fast på det här med bakning. Jag hade jobbat som arbetsterapeut och vårdkonsult i flera år men kände att jag ville ha en tillvaro där jag var mer hemma. Jag har blivit helfrälst på det här med bakning. Även att sälja på marknader upptäckte jag var kul. Folk är så intresserade av brödet och att man jobbar med det här.

Kaxås Vedugnsbageri

Det tar inte många minuter att fylla hela ugnen med bröd. Peter sköter brödspaden och deltagarna lägger på nya bröd. Vi kommer dit första gången på måndagskvällen och får vara med och sätta deg till morgondagen.

Peter berättar: Kersti och jag hade tidigare ett företag där vi odlade grönsaker. Nu har vi vedugnsbageriet sedan 5 år tillbaka. Vi byggde massugnen i källaren, den går igenom väggen för att inte ta så stor plats i bageriet. Man eldar den bakifrån.



Text och foto: Anna Berglund

Monicas Gårdsbageri i Marieby

Deltagarna bakade sin egen tunnbrödkaka till fikat. I Vinterkaféet bredde vi stutar med röd och vit getost (Källarlagrad getost och getmese). Biscotti och kakor av olika smaker säljer Monica t ex på sitt eget vinterkafé. Hon har även gårdsförsäljning, säljer till ett annat café och har sommarkafé på hembygdsgården i Marieby.

Monica berättar: Jag har varit cirkusdirektör i 16 år, berättar Monica. Jag hade hand om en barn- och ungdomscirkus. Sen kände jag att jag ville göra nåt hemma på gården. Jag hörde ett reportage på radion med Bodil Cornell. Då blev jag så fascinerad av vad hon berättade om och tänkte – där vill jag vara med. En positiv sak med Eldrimner är att man känner att man inte är konkurrent med de andra producenterna utan att man är kollegor.



Välkomna!

SÆRIMNER

14-16 OKTOBER 2008

idé- & kunskapsforum om mathantverk

PLATS

Ås, 1 mil utanför Östersund

TEMA

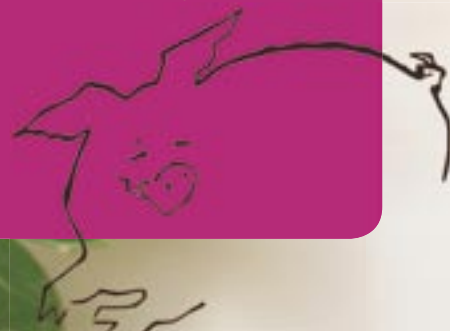
Skönhet

ur seminarieprogrammet: Honung i bärprodukter, Vår mat ("Hemlige kocken"), Om mölksyre bakterier i mjölkprodukter, Onda bakterier i chark, Mjölkkvalitet – vad är viktigt?, Val som kan påverka klimatet!, Smakprov ur Eldrimners gryta, Transporter, försäljningskanaler och marknader för småskaligt producerad mat, Smaklust-träff, Hantverksmässig osttillverkning, Nätverksgrupper, "Kultursnack" om mögel, jäst och bakteriekulturer, Återträff för nystartare, Vinäger & Olja, Öppet hus på Rösta Mejeri, Hur produkterna bedömdes i SM i Mathantverk, Smak – en sinnrik upplevelse, Möte med handeln, Öl-brygning som hantverk, Förädla fisk, Vårt nyttiga korn, FÖR UNGDOMAR – prova på mathantverk

hantverkskurser: Vackra bröd, Glass & Sorbet, Catering med chark, Färska ostar – njutbart och dekorativt, Gårdsbutik – verkstad, Kafé med mathantverk – verkstad

dessutom: utställningar, rådgivning, unga mathantverkare, filmvisning, kafé, butik, SM i Mathantverk, Mathantverksgala

läs mer på www.eldrimner.com eller beställ Særinnerviket



SM I MATHANTVERK 2008

eldrimners produkttävlingar

15 oktober

*Var med och tävla med din hantverksprodukt under Særinner!
Passa på att få dina produkter bedömda av expertledda jurys.
Det finns 31 klasser att tävla i.*

juryordförande 2008: OST Michel Lepage, Stefan Lind, Paul Le Mens, Björn Sigbjörn, Kerstin Jürss, Cinzia Paulsen CHARK Jürgen Körber, Sören Zackrisson SYLT&MARMELAD Christèle Droz Vincent, Sophia Chogui BRÖD Manfred Enoksson, Lisbeth Lagerfelt DRYCK Lisa Solberger KONFEKT Amina Olsson FISK Leif Lynum

anmälan: det går nu bra att anmäla sig på vår hemsida under SM i Mathantverk! Du kan även faxa eller skicka in anmälningstalongen med posten. Vi vill ha din anmälan senast 7 september 2008.

klassen BRÖD Söta skopor
föll olyckligtvis bort ur SM-foldern, klassen gäller och det går bra att anmäla sig

läs mer på www.eldrimner.com eller beställ SM-foldern

Välkommen till

Smak

21–23 augusti 2009

en
Upplevelsemässa om
Sveriges Mathantverk

Lust

För andra gången genomför vi Smaklust – en upplevelsemässa om Sveriges mathantverk, även denna gång blir platsen Tantolunden, mitt i centrala Stockholm. Preliminära datum för mässan är 21-23 augusti 2009.

Kraften i Smaklust är att vi samlas så många mathantverkare som möjligt från Sveriges alla hörn. Det kommer att bli fantastiskt roligt med levande ystning och bak, syltkok och styckning mitt bland konsumenterna, mitt i storstan – igen!

Sveriges olika regioner presenteras var för sig med mathantverkarna i centrum. Mässan ger en fantastisk möjlighet för respektive

region att marknadsföra sig som turistmål med fokus på dess unika mathantverk. Gensvaret 2007 från allmänhet, grossister, restauratörer och press var mycket stort. Det totala antalet besökare under mässtdagarna var cirka 100 000.

MED SM I MATHANTVERK 2009

Smak

Ett grundtema för mässan är smak och Eldrimner kommer bland annat att anordna Smakerier och Smakverkstäder så att konsumenten verkligen med sina sinnen kan få uppleva rikedomen i era produkter.

HELA Sverige

Vi har gjort utskick till samtliga län med information om Smaklust 2009 och hoppas att regionerna nu har börjat fundera över sin organisation och finansieringsmöjligheter.

På Særimer – idé & kunskapsforum om mathantverk i Ås 15-16 oktober 2008 anordnar vi en träff för kontaktpersoner/projektledare och det skulle vara idealt om varje region hade utsett sina kontaktpersoner redan innan midsommar i år.

Till Smaklust 2007 kom mathantverkare från 15 län uppdelade på 12 regioner inklusive ett eget Sápmi. Till 2009 hoppas vi att få med hela Sverige.

Ungdom

Vi kommer att arbeta för att lyfta fram de unga mathantverkarna på mässan och låta dessa var inspiratörer för andra ungdomar via speciella aktiviteter. Vi kommer också att slå ett slag för att fler unga skall bli mathantverkare. Intresset för smak, kvalitet, miljö och mångfald är stort hos många i den gruppen och vi tror att det finns "wannabe-mathantverkare" därute!

Som ett tips kan vi rekommendera regionerna att ta kontakt med gymnasier med restaurang- och hotellinriktning, lantbrukskolor osv och involvera dem i arbetet inför er regions deltagande i Smaklust. Låt oss tillsammans jobba för att så många unga ansikten som möjligt skall synas och arbeta med oss på mässan.

Kom med!

Börja arbetet för er regions deltagande i mässan nu. Hos oss på Eldrimner är vi i full gång med planeringsarbetet och fast beslutna om att Smaklust 2009 ska bli minst lika framgångsrikt och inspirerande som den förra mässan. Nu ber vi en stilla bön om sol under mässtdagarna nästa år och att både ni och våra mässbesökare skall gå därifrån med en underbar upplevelse, som gör att de aldrig glömer vilket fantastiskt mathantverk vi har i Sverige.

Kontakta gärna

Sigrid Lundqvist om du har frågor eller vill ha mer detaljerad information om Smaklust 2009 (se sista sidan för kontaktinfo).

INFORMATION

från organisationer & projekt

FRÅN DALARNA/GÄVLEBORG

Matresursen i Dalarna och Gävleborg - ETT NYTT RESURSCENTRUM FÖR LOKALA LIVSMEDELSPRODUCENTER

Finansieringen är nu klar för Matresursen – ett lokalt resurscentrum som planeras för livsmedelsproducenter i Dalarna och Gävleborg.

Projektet finansieras av Region Dalarna, Region Gävleborg, Nutek, Hushållningssällskapet Dalarna Gävleborg och LRF Dalarna.

Projektägare är Hushållningssällskapet/HS Konsult AB och projektiden gäller från april 2008 och tre år framåt. Någon egentlig verksamhet kommer inte att starta förrän till hösten då vi i skrivandets stund arbetar för fullt med bemanningen av projektet.

Matresursens intention är att vara behovsstyrd och ge ett stort inflytande till den viktigaste målgruppen - livsmedelsproducenter i Dalarna Gävleborg.

Ett förslag är att Matresursens organisation skulle kunna se ut så här:

- **Styrgrupp** - för ekonomisk uppföljning med projektets finansiärer
- **Ledningsgrupp** - föreslås omfatta sju ledamöter varav fyra verksamma livsmedelsproducenter (två från varje län). Övriga ledamöter från projektledning och ev. besöksnäringen.
- **Branschråden** - ska fånga upp vilka specifika önskemål och kompetensbehovsoms finns hos livsmedelsproducenter i olika branscher. Branschråden delger ledningsgruppen de olika önskemålen och tillsammans formar de utbudet av seminarier, workshops, studieresor, studiebesök med mera.

Kompetensbehoven kan också vara branschövergripande och gälla t.ex. förpackningar, marknad eller logistik. Aktiviteter kan med fördel ske i samverkan med andra nationella och regionala resurscentra.

Därigenom kan utbudet bli både bredare och djupare.

Matresursen har en egen hemsida www.matresursen.se där vi gärna har med länkar till producenternas hemsidor. Via hemsidan kommer vi att lägga ut aktuell information, tips och idéer. Du kan redan nu registrera din e-postadress på hemsidan för fortsatt information.

Anita Hörnstein, tel 070 -225 26 45
anita.hornstein@hush.se
Kontaktperson för Gävleborg

Anna-Maja Roos, tel 070-287 20 66
anna-maja.roos@hush.se
Kontaktperson för Dalarna

Birgitta Persson,
tel 0290-336 16
birgitta.persson@hush.se



Produktion av ALTERNATIVA GRÖDOR i Dalarna och Gävleborg

Spelt



Projektet "Alternativa grödor" har snart pågått i 6 månader och drivs av Deveco och LRF i samverkan. Projektets syfte är att få igång lokal produktion och förädling av främst grödorna speltvete, naken havre, bovete och hirs. Projektet försöker även att finna någon lämplig baljväxt för humankonsumtion. Ett uppstartsmöte i Tällberg i januari samlade 40 deltagare från alla led i kedjan från jord till bord och har följts av kurser i växtodling och spannmålshygien.

Under våren har utsäde av hirs och bovete köpts från Litauen där det pågår förädling av dessa grödor. Nu i maj kommer demonstrationsodlingar att sås utanför Borlänge och Storvik. I augusti genomförs fältvandringar. Under hösten 2008 kommer vi titta lite närmare på möjligheterna att förädla produkterna småskaligt på gårdsnivå samt hur man agerar som producent för att nå marknaden. Intresserade producenter och förädlare är mycket välkomna att ansluta till kommande aktiviteter.

Kontaktperson: Hans Bovin, Deveco info@deveco.se, 0650-56 71 10

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 är 12 september.



Skicka ert material till oss eller ta en kontakt med Birgitta först på 063-14 60 54 eller birgitta@eldrimner.com

SMAKPLATS igång



SMAKPLATS

Helena Ullmark,
verksamhetsledare
Smakplats – ut-
veckling för små
matföretag i Skåne

Smakplats Skåne arrangerar kompetensutveckling för små mat- och dryckesföretagare i Skåne. Under första halvåret 2008 har flera kurser genomförts: bakning med surdeg, mjölksyrning av grönsaker, charkkurs emulsionskorv, smakbeskrivning, kundkommunikation för gårdsbutiker samt bakning av skorpor och hårt bröd. Dessutom har många företagare fått individuella råd och hjälp om förpackningar, marknadsföring och produktutveckling.

Kundkommunikation för gårdsbutiker

I oktober 2007 startade sex skånska matföretagare med gårdsbutiker kursen "Kommunikation för gårdsbutiker". Kursen fördelade sig på sex träffar hos de deltagande företagarna med lite eget webbaserat arbete emellan och avslutades i mars 2008. Lärare var Maria Schmidt-Larsson, designer med livsmedelsbakgrund. Många små matföretag har vuxit fram successivt och många har inte haft tid, kunskap eller ekonomisk möjlighet att jobba med logotyp, skyltar, butiksutformning och grafisk design. På kursen fick företagarna lära sig om grunderna för profil och image, dessutom hjälpte Maria dem med expertråd.

– Det var jättebra att träffas och kunna fråga Maria och diskutera med de andra deltagarna om det man läst och hört på webbkursen, säger Birgit Risberg, en av kursdeltagarna.

Mjölksyrning

På restaurangen En Smak av Österlen i Brösarp arrangerade Hushållningssällskapet i Kristianstad i samarbete med Smakplats en kurs om mjölksyrning av grönsaker i februari. Genom att förädla grönsakerna kan man ta vara på överproduktion och till och med tjäna en slant på det. Tretton grönsaksodlande företagare fick praktisk och teoretisk kunskap kring metoder, råvaror och utrust-

ning. Inspirerande lärare var Paul Seugling, till vardags lärare på restaurangskolan Tranan i Sibbhu

Skånsk smakskola

Deltagarna på kursen i smakprovning på Farbror Elofs Skafferi, Billeberga i februari var mycket nöjda med läraren Hannes van Lunteren, vinprovare och delikatesshandlare. Hannes utgick från fyra väldigt olika viner för att deltagarna skulle lära sig känna och skilja på olika smaker och aromer. Sedan övergick man till deltagarnas egna produkter, bland annat getost, grönsmörgelost och marmelader. Några nya kontakter knöts och förhoppningsvis goda och lönsamma samarbeten!

Hantverksmässig bakning med surdeg

På Smakplats och Hushållningssällskapet tvådagarskurs i mitten av mars lärde sig ett tiotal matföretagare mer om bakning av matbröd, bland annat med hjälp av surdeg. Robert Tovik som driver Streets bageri i Kista norr om Stockholm lärde ut teori och gav handfasta råd om hur du får ett godare, nyttigare och vackrare bröd. Robert visade och instruerade om olika utbakningstekniker, pratade om vikten av att ha bra råvaror och uppmanade oss att låta jäsningsen ta tid så att smakämnen utvecklas bättre och brödet helt enkelt blir godare. Dessutom uppmanade han deltagarna att våga experimentera!

Bakning av skorpor och hårt bröd

Bagarmästare Manfred Enoksson från Saltå Kvarn delade med sig av sin gedigna och mångåriga kunskap om hur man bakar de läckraste skorpor och sprödaste knäckbröd. Kursdeltagarna fick även tips om tidsaspekter på de olika momenten och lönsamhet kring verksamheten. Bakning ska enligt Manfred ske med alla sinnen, man ska känna, lukta, smaka och lyssna på degen. Deltagarna var mycket nöjda. Smakplats

och Hushållningssällskapet Kristianstad samarrangerade denna kurs på Holma gård i Höör i mitten av april.

Charkkurs – emulsionskorv

Konkurrera med kvalitet! Det rådet fick deltagarna på tvådagarskursen om emulsionskorv av läraren Leif Persson, charkuterist på Bjärhus, Klippan. Kvalitet uppnås enligt Leif genom att ha hög kvalitet på råvarorna (sortera köttet!), våga ingredienserna, ha stenkoll på temperaturer i blandning, rökning och avsalvning samt vara noggrann med hygien vid packning. En lagom kombination av teori och praktisk övning gav de åtta deltagarna inspiration och kunskap. Leif delade generöst med sig av knep och tips från sina erfarenheter.

Smaka på Skånes matguide

Smakplats Skåne ingår i en treenighet med två andra matprojekt. Dessa är dels producentnätverket "Producentgruppen" som verkar för att inspirera och bygga nätverk matföretagare emellan, dels med "Smaka på Skåne" som står för marknadsföringen av Skåne som matregion. Under våren har Smaka på Skåne producerat en regional matguide samt fått en ny projektledare, Ingar Nilsson. Matguiden hittar du på www.smakapaskane.se/matguide. Ingar Nilsson kanske du känner igen från andra sammanhang, vad sägs om rabarberfestivalen i Sörmland, boken "Rabarber", småskalig mat på NK Livs eller Ekolådan?

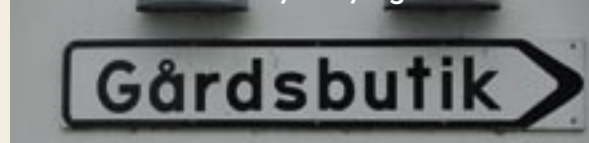
Till hösten kommer mera...

Bland utbudet av höstens aktiviteter hittar du studieresa till Aurion bageri i Danmark, kurs i vinkemi (vi har ett tiotal aktiva vinodlare och vinmakare i Skåne) och kundkommunikation för små matföretagare. I planerna ingår också ölbrygging, mera chark, grönsaksinläggningar med mera. Håll utkik efter Smakplats erbjudanden på hemsidan www.smakplats.se. Har du önskemål, ring till verksamhetsledaren Helena Ullmark tel. 0736-89 53 55.

Att beskriva smaken på sina produkter kan vara en del i marknadsföringen.



Gårdsbutiker måste synas tydligt utåt.



Leif Persson, charkuterist på Bjärhus, påpekar vikten av bra råvaror för deltagarna på kursen om tillverkning av emulsionskorv.

Deltagarna fick lära sig att knyta prinskorv.



Mat skrået

FÖR MATHANTVERKARE I JÄMTLAND HÄRJEDALEN



Inspirationsträffens smaktallrik hos JämtTina i Slandrom.

Mathantverksinspiration **TILL MAX**

Vi har arbetat mycket med inspiration under denna vår. Det har genomförts åtta stycken inspirationsträffar runt om i länet, en i varje kommun. De skulle fungera som förmöten inför de tvådagars inspirationsdagar som därefter har genomförts med fyra olika teman. Det visade sig vara ett bra sätt att arbeta. Till inspirationsträffarna, kom 108 deltagare, av dessa har 25 anmält sig till inspirationsdagar som totalt samlade 41 deltagare och dessutom har flera anmält intresse till Mathantverk för nystartare - grundkurs i hantverksmässig livsmedelsförädling på Eldrimner.

Här följer axplock ur all kunskap vi fått under inspirationsdagarna.

Mejeri

På Raftsjöhöjdens Getgård lärde vi oss att inget sätt är det rätta då man arbetar med mathantverk utan att det är viktigt att ta reda på kunskap och därefter hitta sitt eget sätt att arbeta på. Gert och Gunilla Andersson arbetar efter det biodynamiska jordbrukets idéer där man bl a säger att jordbrukaren inte gör sin egen produkt utan att han/hon skapar förutsättningar för produkten att utvecklas. En förutsättning som bonden väljer är foder till djuren, vill man t ex ha djuren på åkerbete eller skogsbete. På Raftsjöhöjden har man valt det senare som bl a ger högre omega tre fetter i mjölken. De utfodrar med det som gården ger, att köpa in soja känns fel – det är ju bättre som mat till människor. De ger en liten mängd spannmål vid mjölkningen. Då man omvandlar mjölk till ost har man andra val att göra. Gert och Gunilla väljer att arbeta med opastöriserad mjölk för att kunna behålla alla värden som skapats i djurens dagliga liv. De tänker mycket kring helheten kring produktionen och devisen att vi är vad vi äter är bra att tänka på.

Hos Anita Myhr får vi besöka ett fint litet mejeri i källaren där hon kokar mese i en förtennad gryta på en vedeldad spis. Att koka mese, förstår vi, är en hel vetenskap och inte ens den mest vane klarar av att alltid få till en helt slät och fin mese. Mesen är extra känslig vid 80 och vid 40 grader.

Här finns ingen automatisk omrörare i grytan utan Anita rör med jämna mellanrum, på vintern tar hon ut mesen i snön för att röra klart tills den kallnat.

Bröd

På brödersan konstaterades att degen kan variera dag från dag beroende på väder, mjölkqualität, temperatur i deg och lokal, årstid men även, naturligtvis, beroende av bagaren. Vi diskuterade vedeldad ugn, stenhäll och elugn, skillnader, priser och för och nackdelar. Maggan Bengtsson i Nälden hade en bomullsduk på bordet då hon kavlade tunnbröd vilket även en deltagare använde, det innebär att kakan aldrig fastnar i bordet och att det går åt en mindre mjöl. I Krångede har man plywoodfjäl som de tycker är lätt och bra att hantera.

Ester Lundberg är tredje generationen på Åflo kvarn, en kvarn som drivs av vattenmassorna, är i vackert trä med många knepiga lösningar för att underlätta arbetet. Vattenmassorna driver förutom kvarnen även en såg och en kraftstation. Dammen gick sönder 2001 varefter de fick plocka bort 500 ton sten, timra upp en ny dammvägg, bygga en fisktrappa och därefter lägga tillbaka all sten. De har som mål att komma igång med malningen till Offerdalsveckan i början på juli.

Bär och grönsaker

Tekniskt vatten är vatten som man sköljer ur skålen med och det får tillsättas till josen. Eftersom det är lätt att spilla utanför flaskorna då de fylls har Jan Anders Jarebrand på Örtagård Öst förenklat genom att köra hela backar med flaskor fyllda med nektar i diskmaskinen. Sockerhalten i svarta vinbär från Jämtland kan innehålla upp emot 16 % socker medan Skånska innehåller bara ca 10 %. Ur färsk rabarber får man 30 % jos medan om man fryser rabarbern kan man få ut 80 % av josen. Men 10 % av aromen kan försvinna vid frysning. Havtornsbussen ger ca 10 kg och dessa bär är svåra att plocka, men vi lär oss att man kan skörda hela grenar som chockfrysas och sedan skaka av bären. Galina Timermåne använder 5 % äppelkompott istället för handelspektin i en del av sina produkter.

Chark

På Fågelbergets Gårdschark gjorde vi korv. Vi lärde oss att utan vatten kan inte elaka bakterier växa till. Det är bra att börja med fett då man mal råvarorna till korven för det innebär en smörjning av maskinen. Det är lättare att mala långa strimlor av kött, men för att få en bättre blandning är tärningar att föredra. En fet korv är hållbarare än en mager korv eftersom fett innehåller bara 10 % vatten medan kött innehåller 70-80 % vatten. En mager korv blir ofta skrovlig efter torkningen, skrovlig kan även korven bli om den torkas för snabbt. Luften ska vara i rörelse vid torkning då undviks mögelbildningar. Korven lättar ca 35-40 % under torkningen.

Vi lär oss mycket under dessa dagar och framförallt inspirerades deltagarna inför framtida storverk.

Text & foto: Liv Ekerwald

Framtiden - KOMMANDE AKTIVITETER

Femte maj hade Matskrået styrgruppsmöte uppe i Gärdnäs hos Helen Sjölund Isaksson. Då arbetade vi fram många olika idéer kring framtida verksamhet.

Två studieresor kommer till hösten.

Det kommer att göras inom de områden där det största intresset finns. Just nu ser det ut att bli en chark- och en brödersa.

Det ska ordnas åtta branchmöten för producenterna i länet.

Under dessa möten kommer man alltid gå rundan runt för att alla närvarande på mötet ska kunna berätta om sin verksamhet, berätta om framgångar men även ta upp problem som deltagarna gemensamt försöker lösa. Rundan runt ska kombineras med någon annan för producenterna viktig aktivitet. Här har framkommit önskemål om att besöka företag både små industrier och mathantverksföretag.

Man vill även organisera smakträffar där företagarna får ta med nya produkter till diskussion och avsmakning gärna med hjälp av någon som är duktig på smak. Ett besök hos Jigrelus kommer att förverkligas liksom en information kring nya stödformer. Bagarna ska tillsammans probbaka bröd på råvaror från olika leverantörer för att diskutera och utvärdera dessa, gärna tillsammans med leverantörerna. Ett branschmöte kring de viktiga mjölksyrebakterierna ska genomföras.

Två nystartarmöten ska organiseras.

Ett möte kommer att fokusera på tidigare deltagare i grundkursen i hantverkarnas livsmedelsförädling som inte startat något företag ännu och ett ska följa upp grundkursen i höst. Vi ska även organisera en bra introduktionskurs till maskinerna i flyttbara produktionsköket och Ateljén så att producenterna ska känna sig trygga då

de hyr anläggningen. Ett önskemål är även att få lära sig om kroppslig känsla, t ex att genom doften avgöra hur osten är och genom känslan kunna avgöra när ostkornen känns klara eller genom att klämma på korven kunna avgöra hur pH är, inte för att ersätta provtagningar utan för att komplettera dessa.

Nya producenter och mailadresser

Under sommaren ska jag förbereda dessa aktiviteter och göra klar hemsidan och materialet till Smaklustkartboken på nätet. Det senare blir en aktuell inventering av verksamma mathantverkare i länet. Det ska även göras en projektansökan inför Smaklust 2009. Jag skulle vilja ha hjälp att hitta nya företag som inte finns med i kartboken idag och det vore mycket bra att få in mailadresser till er som skaffat nya sedan senaste kartboksarbetet. Skicka bara ett mail på liv@eldrimner.com.

Vi hörs, Liv



Sören Lundgren, Gärdskarcken visar korvstopning.

Därför ska man tvätta händerna.

Handtvätt

10.000.000 skadliga bakterier finns på dina händer

Tvätta händerna med mjuk nagelborsta och flytande tvål i 10 sek = 10.000 bakterier kvar

Tvätta ytterligare med flytande tvål i 10 sek = 100 bakterier kvar

Torka med papper = 10 bakterier kvar

Både bakterier och virus försvinner
Handsprit tar bort det naturliga



Ester på Åflo Kvarn



Kokning av mese pågår hos Anita Myhr.



Här visar Joakim på Skärvångens Bymejeri ystningsprocessen.



Syltkokning och sockerhaltsmätning pågår hos Örtagård Öst.

KOMMANDE program

ELDRIMNERS aktiviteter

Eldrimner erbjuder inspirerande resor och seminarier som förmedlar viktig kunskap och skaparglädje till mathantverkare i hela landet. Seminarierna i Eldrimners regi karakteriseras av tryggt lärande vilket innebär att praktisk och teoretisk kunskap varvas med känsla. Alla aktiviteter har ett utpräglat företagarperspektiv och fokuserar på hantverkets utveckling. För att kunna göra förbättringar införs nu utvärderingar i samband med alla aktiviteter.

KOSTNAD & ANMÄLAN

För dig som är företagare är priset för studieresor subventionerade med 50%, och du betalar oftast en ännu mindre del av de egentliga kostnaderna vid seminarier. Varje seminariedag kostar 500 kronor (+ moms) och då ingår oftast fika och lunch, medan studieresornas pris varierar beroende på resmål.

Anmälan är bindande vilket betyder att avhopp som sker efter sista anmälningsdatum kommer att debiteras. Eldrimner förbehåller sig även rätten att ställa in aktiviteten om det vid anmälningsstidens slut är för få anmälda.



ANMÄLAN sker i första hand till Bengt-Åke Nässén 063-14 60 45, bengt-ake@eldrimner.com eller till Christina Holmberg 063-14 60 33, christina@eldrimner.com

Det går även bra att ringa och fråga om praktisk information gällande resor, boende och dyl. Information om detta finns även tillgängligt på webbplatsen (www.eldrimner.com) och skickas alltid ut till de anmälda i samband med anmälningsbekräftelsen. Om du behöver specialmat kontakta oss i god tid.

Välkomna till
Eldrimners aktiviteter!

Inspirationsdagar i CHARK med studiebesök

9-10 september 2008, Skåne och Halland

FÖLJ MED PÅ EN RESA till duktiga charkuterier. Resan kommer att innefatta besök både på charkuterier och slakterier i Skåne och Halland. Du som deltagare får också testa på att tillverka korv.

Öströö färffarm

har hela kedjan från uppfödning till försäljning av färdiga produkter. Verksamheten innefattar ca 400 tackor, slakteri, charkuteri, en köttbod, restaurang och café. www.ostroofarfarm.com

I Bjärhus gårdsbutik

kan du köpa ekologiskt odlade grönsaker och kvalitetskött från gris-, lamm- och nötkreatur. Bjärhus ordnar även konferenser och är cateringleverantör. www.bjarhus.se

Per i Viken

Claes Persson producerar charkuterier i Höganäs. De gamla recepten är grunden i verksamheten, men de utvecklar också nya produkter. Claes sitter med i Slow Foods Presidiagrupp för bevarandet av Linderödssvinet, som är den enda kvarvarande grislantrasen i Sverige. www.perivikenchark.se

Ängavallen

har devisen från jord till bord. Det innebär att allt gris-, lamm- och nötkött och alla charkvaror kommer från gårdens egna djur. På Ängavallen finns slakteri, butik, restaurang och hotell. www.angavallen.se

Tisdag 9 september

- 8.30 samling på Varberg tågstation
- 9.00 **Öströö färffarm** - här får vi en rundvandring på gården och Kristian och Jeanette berättar om företaget. Vi får förhoppningsvis se slakt på plats.
- 12.00 Lunch på Öströö
- 13.00 Avfärd till Klippan (1,5 h)
- 14.30 **Bjärhus Gårdsbutik** - Lars Hansson berättar om gården och dess verksamhet. Korvtillverkning på Bjärhus.
- 18.30 Middag på Bjärhus

Logi, Skärals vandrarhem

Onsdag 10 september

- 8.30 Frukost på Bjärhus
- 9.15 Avfärd till Höganäs (45 minuter)
- 10.00 **Per i Viken** - Smakprovning och presentation av charkuterierna
- 12.00 Avfärd mot Ängavallen (1 h)
- 13.00 Lunch på Ängavallen
- 14.00 Studiebesök på Ängavallen
- 16.00 Avslutning

Anmälan och kostnad

Kostnaden är 1000 kr (+ moms) och inkluderar studiebesök, måltider, logi i flerbäddsrums och hyra av minibus. Max antal deltagare är 16 och minimum 6. Anmäl dig till Bengt-Åke Nässén 063-14 60 45, bengt-ake@eldrimner.com. Sista anmälningsdag är 25 augusti.



Charkdisken på Bjärhus Gård





Foto: Jan Pontho & Eldrimner

Mathantverk för nystartare

GRUNDKURS I HANTVERKSMÄSSIG LIVSMEDELSFÖRÄDLING

start 15 september – avslutning 28 november, Eldrimner, Rösta

Eldrimner har under många år utvecklat en grundkurs för nystartare i mathantverk. Den är specialdesignad för dig som vill börja förädla gårdens eller bygdens råvaror. Det kan handla om ost, chark, bröd, fiskprodukter, marmelad, grönsaksinläggningar med mera.

Kursen hjälper dig i ditt planeringsarbete för den kommande verksamheten och ger svar på svåra frågor kring en företagsstart.

Innehåll

Den cirka fem veckor långa kursen är uppdelad på tre perioder. I den ingår tre veckor med föreläsningar och rapportskrivande, två veckor inom det valda mathantverksområdet och två dagar praktik på företag. Kursen avslutas med muntlig och skriftlig redovisning.

Föreläsningarna behandlar följande ämnen: livsmedelskemi och mikrobiologi, livsmedelslagstiftning och HACCP, ekonomi, marknadsföring och försäljning, byggnader samt finansiering.

Under mathantverksveckorna väljer

du fördjupning inom någon av följande inriktningar: Bär- och grönsaksförädling, bakning, ystning, chark eller fiskförädling. Den första mathantverksveckan är mer grundläggande och sker ofta i samarbete med kunniga företagare.

Under den andra veckan bjuds experter från såväl Sverige som andra länder i Europa in för att undervisa.

Kursen innehåller även en dags studieresa samt två dagars praktik på företag.

Deltagarna visar sig ofta ha mycket skiftande bakgrunder och erfarenheter vilket skapar dynamik inom gruppen och ger stort utbyte.

Mål

Det övergripande målet är att erhålla kunskaper och beslutsunderlag för att kunna starta och driva ett företag inom hantverksmässig livsmedelsförädling.

Anmälan

Vill du anmäla dig eller få mer information kontakta Viktoria Oscarsson, 063-14 60 77, viktoriam@eldrimner.com eller Sigrid Lundqvist, 063-14 60 72, sigrid@eldrimner.com

Sista anmälningsdag är 16 juni.

”Kursen har hjälpt mig att våga och den har gett mig inspiration och idéer som jag kommer att ta med mig.”



”Stor, otroligt samlad kunskap och erfarenhet som erbjuds.”

VECKA 1 (V 38)

Teori 1

Mathantverk
Vision
Affärsidé, affärsplan
Livsmedelskemi
Mikrobiologi
Livsmedelslagstiftning
HACCP

VECKA 2 (V 39)

Hantverkssteg 1

Valbara områden:
Bär- & grönsaksförädling
Bakning
Ystning
Chark
Fiskförädling

VECKA 3 (V 44)

Teori 2

Ekonomi
Marknadsföring & försäljning
Byggnader
Studieresa

VECKA 4 (V 45 EL 47)

Hantverkssteg 2

Valbara områden:
Bär- & grönsaksförädling
Bakning
Ystning
Chark
Fiskförädling

VECKA 5 (V 48)

Teori 3

Stöd, finansiering
Byggnader
Marknadsföring & försäljning
Redovisning

+ 2 dagars praktik på företag >>>>>

Boende grundkursen

Boende i enkel- och dubbelrum finns preliminärbokad på Birka folkhögskola under kursveckorna för deltagare på grundkur-

sen. Priset är 250 kr (+ moms)/natt, om frukost önskas tillkommer det med 45 kr (+ moms). Vecka 44 finns ingen möjlighet

att köpa frukost. Det finns även pentry. Sista dagen att boka boende är den 8 augusti 2008. Telefon: 063-14 74 07.



Kerstin Bjärsjö in action på grundkursen.

Intervjuade och skrev gjorde Viktora Oscarsson.

Kerstin Bjärsjö

DRIVER BODARPSGÅRDEN UTANFÖR TRELLEBORG

Varför ville du gå grundkursen?

Jag hade en hallonodling och blev inte av med alla bär till det pris jag ville. Det var alltså snålheten som drev mig. Sedan kunde jag inget om förädling. Mor har kokat saft och marmelad så jag är uppväxt med det, men det är inte samma sak som att göra i större skala och sälja.

Vad gav grundkursen dig?

Under grundkursen går man igenom sin dröm och sina förutsättningar. Sedan får man gå hem och tänka igenom allt. Det är viktigt att ta chansen och utnyttja tiden under grundkursen, då får man ett jättebra underlag – mycket för en liten insats. Grundkursen gav mig en bra bas, den har ett koncept som får med allt man behöver. När jag tog kontakt med folk på kommunen märkte jag att jag hade väldigt mycket på fötterna och kunde svara på deras frågor. Dessutom hade jag träffat rådgivare och lärare som jag kunde ringa till och be om råd när jag stod inför någon fråga.

Hur var det att vara så långt hemifrån?

Det var bra att släppa allt hemma och utnyttja tiden för att jobba med hemuppgifter på kvällarna. Jag fick tid att tänka i lugn och ro. Jag tror att de som fick ut mest var de som inte bodde i närheten. Det är tuftt att vara hemifrån i totalt fem veckor, men det var nyttigt för familjen och för mig själv.

Man måste gå in i sin idé om man ska lyckas. Företagandet kräver mycket energi, tid och engagemang.

Det är också bra marknadsföring för mig att säga att jag gått kurs och haft praktik i Jämtland. Det är en styrka för mig att ha börjat där.

Hur har det gått?

Det har gått fantastiskt bra. I år har vi förädlad två ton bär. Jag förädlar i ett kök som vi byggt efter ritningen jag gjorde under grundkursen. Bärpressen byggde min far åt mig redan under kursen. Förebilden var den som står i Eldrimners Ateljé. Den pressen använder jag fortfarande.

Mikael Sjöman

DRIVER IDAG VALLGARNIS GÅRDSMEJERI UTANFÖR ENKÖPING

Varför ville du gå grundkursen?

Jag har alltid hållit på med raser som fjällkor, rödkulla, ölandsgås och jämtgetter. Getter har jag haft sedan 1984 och med jämna mellanrum har jag velat starta och leva på getterna – dessutom ville jag jobba hemma. Jag såg så äntligen möjligheten att starta gårdsmejeri och få användning av getterna.

Vad gav grundkursen dig?

Eftersom jag haft egen firma kunde jag mycket sedan tidigare så jag lärde mig främst att ysta. Vi fick också bra grunder i mikrobiologi. Vi var fyra som hade samma inriktning och vi åkte runt på kvällarna och tittade på olika mejerier för vi var intresserade av att se olika lösningar. Dessutom hade jag praktik på två olika gårdsmejerier. Jag lärde mig mycket på kursen om HACCP och egenkontroll. Vi var nog de första i kommunen som fick godkänd HACCP. Där tycker jag att kursen har gjort väldigt mycket nytta.

Hur var det att vara så långt hemifrån?

Det gick utmärkt. Min sambo skötte om djuren hemma. Det var en av de få gånger jag har kunnat åka bort eftersom jag alltid har haft djur.

Hur har det gått?

Vi fick mejeriet godkänt i september 2006. Först började jag ysta på den egna getmjölken men jag har också köpt in komjolk. Under 2007 har jag bara ystat på getmjolk. I och med att jag jobbar ensam och ystar varannan dag har det varit svårt att hinna med marknadsföringen, men jag lär mig vilka ostar som går bra. Jag gör blåmögelost, Vit Caprin, brieost och chèvre samt färskost och salladsost med olika kryddningar. Det finns ett miljötänk i att producera osten där folk bor och inte transportera den långa sträcker. Jag tycker att vi borde kunna överleva på vårt gårdsmejeri i detta område. Men det gäller också att göra en bra produkt – annars hjälper det inte hur många som bor här.



Mikael Sjöman

HÖSTENS hantverkskurser

YSTNING 1 med Michel Lepage

mån-fre 3-7/11

Michel Lepage är en mycket kunnig gårdsystningsrådgivare från södra Frankrike som under dessa dagar kommer att förmedla baskunskaper inom ystning. Varje dag innehåller en teoretisk genomgång samt en praktisk ystning. På schemat står mjölkens kemi och mikrobiologi samt tillverkning av mjuka osttyper som camembert och mjuka ostar med kittyta typ Münster, pressade osttyper, bleuostar samt feta och mozzarella. Vi genomför även en provsmakning av olika osttyper. Det blir också en ordentlig genomgång av hur man styr ystningen och av fel som kan uppstå vid de olika tillverkningarna. Platsen är Rösta Utvecklingsmejeri i Ås.



BAKNING 1 med Manfred Enoksson

mån-fre 17-21/11

Manfred Enoksson är utbildad i Tyskland till bagarmästare och ansvarar nu för Saltå Bageri i Järna. Manfred kommer att lära ut baskunskaper om surdeg och surdegsbakning, men även bakning av ljusa bröd med vetefördeg och olika alternativ för framställning av kuvertbröd (t ex "bake off"). Det blir även bakning av kaffebröd såsom wienerbröd och vetebröd. Manfred bakar utan konventionella tillsatser och kommer att lära ut vilka naturliga alternativ som finns tills dessa. Vi kommer att hålla till på Kaxås Vedugnsbageri.

FÖRÄDLING AV FISK med Leif Lynum mån-fre 3-7 november

Leif Lynum är förstelektor vid programmet för matteknologi på Högskolan i Sør-Trøndelag. Där har han undervisat i konserveringsteknologi och fiskförädling under 20 års tid. Han har dessutom skrivit ett flertal läroböcker i ämnet. Under seminariet kommer teori och praktik att varvas. Förutom olika metoder för konservering och förädling kommer de risker som finns vid hanteringen att gås igenom. Råvaran som är grunden för en färdig produkt kommer det att läggas fokus på. Hur görs en första värdering av råvaran? Vi lär oss teknik för hur man filear på bästa sätt. Vi kommer att nyttja råvara både från saltvatten och sötvatten. Plats Eldrimners Ateljé.

BÄR- & GRÖNSAKSFÖRÄDLING med Christèle Droz Vincent mån-fre 20-22/10

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

TORKNING AV GRÖNSAKER, BÄR OCH SVAMP med Lennart Pranter tor-fre 23-24/10

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

CHARK 1 med Jürgen Körber mån-fre 17-21/11

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

Teoridelen behandlar köttets egenskaper och kvalitet, kött från olika djurslag, de tre korvtyperna; lufttorkade (Rohwurst), värmebehandlade (Brühwurst) och korvar av förkokta ingredienser (Kochwurst), samt de två produkttyperna som görs av hela köttbitar, alltså värmebehandlade och lufttorkade produkter. Även rökning och mognadslagring av kött och charkprodukter behandlas liksom tarmar och deras användningsområden, konserver, trender på charkmarknaden, HACCP och möjligheter inom förädling av slaktvarmt kött. Under de praktiska passen arbetar vi med sortering av kött och tillverkning av alla de olika produkttyperna med hjälp av köttkvarn eller hack. Praktik och teori varvas hela tiden så att kopplingen däremellan blir tydlig. Platsen är Eldrimners Ateljé i Ås.



Ny fakturaadress till Eldrimner FRÅN OCH MED DEN 1 JUNI 2008

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

Länsstyrelsen i Jämtlands Län, Box 595, 831 27 Östersund

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

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

Eldrimners referenser:

Bengt-Åke Nässén – BENNAS
Sigrid Lundqvist – SIGLUN
Viktoria Oscarsson – VIKOSC
Christina Holmberg – CHRHOL
Mikael Karlsson – MIKKAR
Birgitta Sundin – BIRSUN
Bodil Cornell – BODCOR
Anna Berglund – ABERG
Liv Ekerwald - LIVEKE

Exempel:

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



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



Kontakta oss på Eldrimner

SEMINARIE-ANMÄLNINGAR

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

ENTREPRENÖRSUTVECKLARE

PROJEKTSAMORDNARE SMAKLUST
Sigrid Lundqvist (Karin Sundström
föräld.led. fr o m 0803)
Tel. 063-14 60 72
sigrid@eldrimner.com

LIVSMEDELSUTVECKLARE

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

SLAKT & CHARKUTVECKLARE

Christina Holmberg (Tobias Karlsson
föräld.led. t o m 0806)
Tel. 063-14 60 33
christina@eldrimner.com

SMAKLUST, WEB-REDAKTÖR

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

INFORMATÖR

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

VERKSAMHETSLEDARE

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

INTERREG: SÖKA GAMMALT SKAPA NYTT

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

PROJEKT MATSKRÅET

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

Fax. 063-14 73 75

www.eldrimner.com

eldrimner

är ett nationellt centrum för mathantverk. Eldrimner hjälper dig som är mathantverkare – i starten såväl som i utvecklingen av företaget – genom rådgivning, kurser, studieresor, utvecklingsarbete och erfarenhetsutbyte, allt för att det svenska mathantverket ska blomstra. Hos oss är företagarna med och formar verksamheten.

mathantverk

är en varsam förädling, av i huvudsak lokala råvaror, i liten skala och ofta knuten till gården. Man arbetar med naturliga processer, utan onödiga tillsatser och människan och handen är närvarande genom hela produktionskedjan. Det småskaliga mathantverket skapar unika produkter med smak, kvalitet och identitet som industrin inte kan ta fram.

KALENDERN hösten 2008

- 9-10/9 Inspirationsdagar i chark med studiebesök, Skåne/Halland
15/9-28/11 Mathantverk för nystartare – grundkurs i hantverksmässig livsmedelsförädling
14-16/10 SÆRIMNER
15/10 SM I MATHANTVERK
20-22/10 Bär- och grönsaksförädling, Christèle Droz Vincent
23-24/10 Torkning av grönsaker, bär och svamp, Lennart Pranter
3-7/11 Ystning steg 1, Michel Lepage
3-7/11 Fiskförädling, Leif Lynum
17-21/11 Chark steg 1, Jürgen Körber
17-21/11 Bakning steg 1, Manfred Enoksson

PÅ GÅNG

» Inspirationsträffar i Dalarna, Småland, Skåne, Västra Götaland, Södermanland och Jämtland.

» Ystning steg 3, januari 2009