



Att man kan tävla i kokkonst känner nog de flesta till. Att man dessutom kan tävla med hantverksmässigt förädlade produkter – mathantverk – sedan femton år tillbaka kanske inte är lika välkänt.

Ett arrangemang som växer

SM i Mathantverk är faktiskt mer än en tävling. Det är ett spännande och givande utvecklingsarbete där kvalitet och smak för många företagare kommit att bli motor i produktutvecklingsarbetet. Och genom alla de hängivna jurymedlemmar som deltagit under årens lopp ser vi att kunskapen och intresset för mathantverk spridits runt om i samhället. Många tävlande företag vittnar också om ökad försäljning och efterfrågan på sina vinnarprodukter. Det är en fantastisk rolig utveckling!

Idag är mathantverket mer allmänt känt, fler och fler mathantverkare startar upp och efterfrågan ökar. Det innebär att SM i Mathantverk hela tiden utvidgas och utvecklas – med större och större fokus på äkta mathantverk utan onödiga tillsatser. Och med en ständigt pågående diskussion med mathantverkare och experter i vårt tävlingsråd om utformningen av tävlingarna.

Naturligtvis utses vinnare i SM i Mathantverk som i varje tävling. Guldmedaljer delas ut i varje klass. Silver- respektive bronsdiplom delas ut i de klasser med fler än sju respektive tio tävlingsbidrag. Dessutom får vinnarna klisteretiketter i guld, silver och brons att fästa på sina vinnarprodukter. Så håll utkik efter dem i gårdsbutiker, på marknader och i affärer. Det är något alldeles speciellt att ta en guldprodukt i sin mun!

På Smaklust har ni chansen att se på när jurygrupperna arbetar med produktbedömningarna. Mellan

klodan 14 och 20 på fredagen 21 augusti i Eldrimmers paviljong sitter 16 jurygrupper och jobbar intensivt med att bedöma de olika produkterna. De tittar, luktar och smakar. I huvuddrag bedömer de följande aspekter: utseende, konsistens, lukt och smak. Det är en hård bedömning och det är inte lätt att nå upp i full poäng även om du har en bra produkt, och så skall det vara. Att nå perfektion i detta gebit är en sann och högtstående konst.

På lördag kväll från klodan 21 kan ni komma till Stora Scenen för att vara med om prisutdelningen i SM i Mathantverk 2009. På plats finns juryordföranden för att kora årets vinnare. Prisutdelningen varvas med underhållning och musik. Guldprodukterna visas sedan i en utställning under söndagen – missa inte den. Vinnarna presenteras även i Eldrimmers reception samt på Eldrimmers hemsida.

Välkommen till Svenska Mästerskapen i Mathantverk 2009!



FOTO Jan Perdo

Guldmedaljer i SM ger försäljningsresultat

SM i Mathantverk har betytt en ökad försäljning för både Bengt Olsson från Bräkne Hoby och makarna Lindström på Tura gård i Hälsingland. Dessutom har tävlingen gett en bekräftelse på att dessa mathantverkare har satsat rätt med sina högkvalitativa produkter.

När Bengt Olsson åkte ner till Smaklustmässan 2007 var SM i Mathantverk en nyhet för honom. Men han ställde upp i klassen för värmebehandlade korvar och vann guldmedaljen med sitt lärtrockna isterband. Något som har gett tydligt resultat i försäljningen.

– Vi har dubblat försäljningen på isterbanden sedan dess. De andra produkterna säljer också bättre, så vi har fått öka kapaciteten totalt, säger Bengt Olsson. Victor Olssons Slakteri & Gårdsbutik byggdes 1948 av Bengt Olssons far, Victor Olsson och är än i dag ett litet familjeföretag. Bengt tog över 1956 och har satsat på en kvalitetstillverkning av charkprodukter. Gris-, lamm- och nötköttet kommer från gårdar i trakten och de förädlas enligt egna recept, utan onödiga tillsatser.

• Vad betyder SM i mathantverk?

– Det är en viktig tävling. Genom den når man ut till folk så att de får reda på att det finns produkter utan konserveringsmedel och tillsatser. Där gör Eldrimmer en verklig insats, säger Bengt Olsson.

Han berättar att han märker att konsumenterna bryr sig allt mer om innehållet i maten de köper och läser innehållsförteckningarna i högre grad än förr.

Även i år ställer Bengt Olsson upp i SM, denna gång i två klasser.

– Vi ska tävla i klasserna för lufttorkad korv och för värmebehandlad korv, säger han.

Ett annat företag som har fått en skjuts på affärerna tack vare mathantverksmedaljer är Sofia och Jonas Lindström på Tura gård i Hälsingland. I fjol tog de silver med sin saft på röda vinbär och hallon, liksom 2006 då silvret gick till deras jordgubbsaft. Första året som de ställde upp, 2005, blev det en guldmedalj för deras Järvsö Julglogg, gjord på blåbär och rabarber.



FOTO Peter

• Vad har medaljerna betytt för er och ert företag?

– De har gett oss uppmärksamhet. Folk känner till tävlingen och frågar efter produkterna som har prisbelönats. Speciellt julgloggen är väldigt populär.

Sofia och Jonas Lindström är mångsysslare med andra karriärer vid sidan om sin ekologiska bärproduktion och musteriet på Hälsingegården från 1500-talet, så de producerar bara vad de själva vill och känner att de har tid för.

– Kreativiteten är viktig. Det är jättekul att utveckla recept och när man vinner en medalj i SM i mathantverk så är det ju en fantastisk bekräftelse på att man är på rätt väg, säger Sofia Lindström.

FAKTA

SM i Mathantverk

- ▶ Startade 1997 under namnet Særimmers produkttävling på mässan om hantverksmässig livsmedelsförädlning i Ås, arrangerad av Eldrimmer.
- ▶ Bytte namn 2007 från "Eldrimmers produkttävling – de nationella mästerskapen i småskaligt mathantverk" till SM i Mathantverk – Eldrimmers produkttävlingar.
- ▶ Från början kunde man tävla i tre kategorier: ost, korv och sylt & marmelad i sammanlagt 12 tävlingsklasser.
- ▶ Tävlingen har vuxit år från år vad gäller antal kategorier och tävlingsklasser samt antal tävlingsbidrag. I år deltar 406 produkter i 34 klasser och 8 kategorier.
- ▶ Tävlingsarna har alltid genomförts som ett utvecklingsarbete där bedömningar av experter och juryns bidragit till kvalitetsutveckling och ett ökat intresse för mathantverk.
- ▶ Jurygrupperna består av en expert på området – varav flera också är engagerade som kursledare på Eldrimmer – samt ytterligare tre medlemmar som nyrekryteras varje år. Det kan vara personer från restaurangvärlden, handeln, politiken, olika myndigheter, media men även "vanliga" konsumenter inbjuds till juryarbetet.
- ▶ Tävlingen har alltid varit öppen för mathantverkare från hela landet.