

Smak

24–26 augusti 2007
en
Upplevelsemässa om
Sveriges Mathantverk
Lust

Smaklust – Nordens största matupplevelsemässa hyllade det småskaliga mathantverket. Och som det hyllades. Strutshamburgare, kroppkakor i tiotusental, havtornsmarmelad, suosas, Stryckselepalt ... Allt gick att köpa eller provsmaka längs Hornstulls strand och i Tantolunden i Stockholm. De allra flesta av utställarna blev nog tagna på sängen – vem kunde förvänta sig att sälja slut, eller nästan slut, på sina produkter.

Mässan var också smakernas och lukternas företrädare. Överallt i regionerna erbjöds besökaren smakupplevelser och dofter utöver det vanliga. Besökarna fick uppleva hur bröd bakas på stenhäll, hur marmelad kokas eller hur ost ystas i koppargryta. De kunde också köpa allt från pinnbröd till en hel meny i någon av de otaliga restaurangerna. Allt bidrog till ett inferno av smaker och dofter. Det fanns också möjlighet att besöka tio olika smakverkstäder där besökaren under ledning fördjupade sig i smaken – dess särarter och kombinationer. Verkstäderna, ledda av smakexperter och mathantverkare, besöktes av cirka

300 besökare. För de besökare som i lugn och ro ville uppleva det svenska mathantverket kunde Smakeriet erbjuda ett femtiotal olika produkter för provsmakning. Cirka 1200 personer nappade på erbjudandet. Mässan blev en succé ur många aspekter. Vi räknar med att strax över 100 000 besökare kom till de tre dagarna för att besöka tolv regioner med totalt cirka 250 utställare. Många producenter skapade också affärskontakter som vi ännu inte har sett resultatet av. Arbetet med ambassadörsrestaurangerna gör att fler kökschefer får upp ögonen för mathantverket. Vilka ytterligare efterdyningar Smaklust får återstår att se men helt klart är att mathantverket seglar i medvind och att vi måste dra fördel av detta.

Under dagarna avgjordes också SM i Mathantverk och en för Smaklust speciell tävling i Innovativt Mathantverk. Totalt tävlade 81 mathantverkare med 247 produkter i 28 olika klasser. Nytt för Smaklust var även den utställning av vinnarprodukterna som under söndagen lockade till sig många besökare. Vinnarna presenteras på sid 24-25.

SAGT OCH HÖRT UNDER SMAKLUST

”Jättetrevligt! Man är i Stockholm, men det är mer som utomlands. Man lyfter fram det lilla, det är mycket smaker.”

”Kanon! Vi är imponerade! Vi är krögare och vill kolla läget, men hittills har vi inte tagit kontakt med några leverantörer. Vi kommer tillbaka.”

”Smaklust är ju så stort! Jag hade förväntat mig kalabalik, men det har ju gått bra. Så här långt. Man har ju sett en del. Är rätt luttrad...”

ÄLDRE PRODUCENT PÅ SÖNDAG MORGON

”- Det har varit en dagis-snabbmatkultur ända sedan 70-talet. Nu är äntligen snabbmakaronsvackan på väg att gå över!”

UNG, MANLIG MATHANTVERKARE
(FÖDD PÅ 80-TALET?)

Smaklust som mässa räcker förstas inte för att konsumenterna skall få tillgång till alla fantastiska produkter. Vi behöver nya logistiklösningar, handeln måste tänka om och den småskaliga livsmedelsproduktionen måste öka. Men, Smaklust ingav hopp för framtiden. – Det känns definitivt som ett genombrott för den småskaliga matproduktionen. Vi vill att fler ska upptäcka den otroliga mångfald av smaker som finns i vårt land, säger Bodil Cornell. Eldrimner har spänt bågen – år 2017 skall antalet företag i branschen ha ökat tio gånger.

Vi som arrangörer är mycket nöjda med mässan. Responsen från besökare och producenter har varit överväldigande positivt och det är många som redan nu vill ha en mässa så snart som möjligt ... På kommande sidor hittar du en dokumentation över det som hände på mässan. Smakfull läsning.

Text: Mikael Karlsson,
Foto: Jan Pontho, Björn Fröberg



Smaklust - en succé!

Folkvioletten på Street-stråket. Smaklust
besöktes av drygt 100 000 besökare!

Smak
24-26 augusti 2007
en
Upplivelsesmässa
om
Sveriges Mathantverk
Lust

Invi gningen



Text: Inez Backlund, Foto: Jan Pontho

SENSOMMARVÄDRET kunde inte ha varit bättre. Solen gassade. Mathantverkarna sken i kapp med den och besökarna trampade, förväntansfulla.

Så kom de då. De stolta representanterna för varje region som deltog i denna upplevelsemässa; Smaklust 2007. Säpmi först, så Norrbotten, Västerbotten, Jämtland-Härjedalen, Dalarna, Värmland, Västra Götalandregionen, Stockholmsregionen, Sörmland, Gotland, Småland-Öland och Blekinge.

Många var de inflyttare till huvudstaden vars hjärtan klappade extra av stolthet över att se hemtrakternas representanter där de parade till tonerna av "People have the power".

ANA MARTINEZ, INLEDDE med att berätta om hur hon via en chokladsugen faster i Buenos Aires, fann vägen till glesbygden i Jämtland och där hon i stället för deprimerade småbönder, fann ett Mecka för mathantverket! Det slutade förstås med att hon blev ambassadör för det svenska mathantverket och därmed upplevelsemässans konferencier.

BODIL CORNELL, ELDRIMNERS verksamhetsledare välkomnade mässbesökarna till den svenska landsbygden mitt i Stockholm.

- Denna upplevelsemässa är en hyllning till det svenska mathantverket, sade hon. Det är den första i sitt slag i hela Norden. Vi vill visa er att mat med genuin smak och hög kvalitet inte bara finns i Provence och Toscana. Den finns också här hos oss på vår egen fantastiska landsbygd. Under tre dagar vill vi visa er och låta er smaka av våra allra finaste skatter.

SÅNGEN VI SPELADE när företagarepresentanterna tågade upp hit på scen har titeln, som ni säkert hörde, "People have the power". Med det vill vi säga att ni som konsument har makten att köpa bra mat. Hantverksmässigt tillverkad mat är bra mat.

- DET ÄR MAT som varsamt förädlats av i huvudsak lokala råvaror, i liten skala och ofta är tillverkningsknuten till gården.

- Det är mat med smak, kvalitet och identitet

som inte går att ta fram på industriell väg.

- Det är hälsosam mat utan onödiga tillsatser som lätt går att spåra till sitt ursprung.

- Det är naturlig mat där människan och handen har varit närvarande genom hela produktionskedjan.

- Det är ostar ystade i små gårdsmejerier det är kött rökt i vedeldat bastu eller kåta, det är marmelad kokad i små satser i koppargryta, det är surdegsbröd gräddat i vedugn och det är mycket, mycket mer.

HÄR PÅ MÄSSAN kan du vandra genom ett mini-Sverige och se hur produkterna blir till, smaka och handla varor som du inte finner samlade på någon annan plats, Du kan äta gott i någon av alla små restauranger som finns på området, och du kan möta djuren, som naturligtvis har en central plats på mässan.

Du kan också gå på våra lärerika och spännande smakverkstäder eller linka in och prova några av de ca 200 produkter som finns i vårt Smakeri. Ni kan läsa mer om detta i vår mässtidning.

Här från scen kan du uppleva mycket. En timme varje dag skapar kockar smårätter utifrån olika regioners produkter och våra experter framträder och visar olika mathantverk.

ELDRIMNER ÄR ETT centrum för småskaligt mathantverk som verkar över hela Sverige. Vi har vårt säte i Ås, en by utanför Östersund. Vi arbetar hela tiden ur företagarnas perspektiv och målet är att utveckla landsbygden genom att bidra till att nya företag startar och att de som finns kan utvecklas och bli större om de så vill. Vi förmedlar kunskap och ger stöd och inspiration genom rådgivning, seminarier, studieresor, utvecklingsarbeten och erfarenhetsutbyten.

TILLSAMMANS MED företagarna har vi just antagit målsättningen att antalet mathantverksföretag ska tioudubblas på tio år. Idag finns det ca 1 000 mathantverkare i Sverige. Det innebär 10 000 år 2017.

Denna mässa är startskottet. Du som kon-

summent är naturligtvis otroligt viktig i denna utveckling. Genom att intressera dig för produkterna, lära dig om hur de blir till och uppleva den bredd av smaker som bara finns i den hantverksmässigt förädlade maten, kan du bli en medproducent som stöttar mathantverket och då väntar dig många fantastiska smakupplevelser framöver.

PIERO SARDI, SLOW FOOD fick sedan ordet:

- Välkommen till en märkvärdig händelse, sade han. Detta känns precis som att vara på Terra Madre, matmässan i Turin. Samma idéer förenas här som där i kampen mot en ond globalisering. Våra alternativ är en biologisk mångfald från djur och natur till den mängd av grödor och produkter som människan utvecklat genom tiderna.

- Monokulturen och storskaligheten dödar, medan mångfalden är lösningen, strategin för vår överlevnad.

- Därför, heja Smaklust!

CARL-JAN GRANQVIST var sista invigningstalare:

- Kära vänner, det är underbart med skördetiden, underbart att möta alla dessa entusiaster inom mathantverket, enastående att allt detta har börjat uppe i Jämtland.

- Underbart att få följa hur detta mathantverk har utvecklats och att få vara ambassadör för det!

VIA EN MATUPPLEVELSE i Jordanien och en djup-sinnig teori om varför maten och därmed turismen kunde utvecklas i före detta franska protektorat, men inte i engelska, fortsatte han:

- Små mathantverkare behöver varandra. De behöver också stöd och hjälp med att marknadsföra sig och manifesteras sina fantastiska produkter. Därför är det så viktigt att Eldrimner finns.

BODIL CORNELL förklarade sedan mässan invigd. Ambassadörerna försägs med korgar att gå ut och handla i och Ana Martinez uppmanade:

- Häng med. Nu går vi ut och handlar!

Här börjar resan genom matSverige...

Sörmland



När man gör entré på Smaklust från väster kommer man först till **SÖRMLANDS PAVILJONG**. Peter Stenius, Stigtomt struts, säljer strutskött i form av korvar, pastejer, pastrami och rökt struts.

– Mina produkter har gått som bäst i serveringen, säger Peter. Dessutom ingår mina strutsägg i glassen som Glasscafé Surprise

säljer. I glassen återfinns även sylt från Finesserna. Herman Jan de Boer som säljer glassen intygar att:
- Det här är jättekul. Det är non stop försäljning. I Sörmlands servering kan man välja på flera olika

smårätter för 35 kr per styck. En av sällsyntheterna man kan bli serverad är nakenhavre från Warbro Kvarn.

Text: Anna Berglund
Foto: Jan Pontho, Björn Fröberg, Anna Berglund

DE NORDLIGASTE REGIONERNA, NORR- OCH VÄSTERBOTTEN HADE PLATSERNA LÄNGS STREET. DET RÅDDE EN ENORM TRÄNGSEL DÄR, MEN HUMÖRET BLAND UTSTÄLLARNA, LIKSOM BLAND DEM SOM LYCKADES TRÄNGA SIG FRAM TILL MONTARNA, VAR PÅ TOPP.

NORRBOTTEN

- Att stockholmarna skulle visa ett så genuint intresse för kaffeosten, det hade jag inte vågat hoppas på!

Ewa Kauppi Brodin, som driver "Kangososten" tillsammans med sin make, är jättenöjd med Smaklustmässan och all respons hon fått efteråt.

- All ost och

alla visitkort var slut på söndag, så jag fick skriva lappar och ge till dem som ville beställa. Både enskilda och restauranger har hört av sig efteråt. En restaurang i Stockholm vill också ha historien och traditionerna som finns runt kaffeosten och det är roligt.

Ewa representerar den tredje generationen i familjen, som gör kaffeost. Den tillverkas på mjölk från de egna korna, som maken Christer Brodin sköter.

Kangososten fick guldmedalj i klassen öv-

riga ostar och det är för Ewa ytterligare ett plus i marknadsföringen.

Ewa ställde ut tillsammans med Kerstin Kruuka, som fått stor uppmärksamhet för sin "Lingonlava" en dessertsås på råpressade lingon. Såsen är ett utmärkt komplement till kaffeosten om man vill äta den som dessert. Även lingonlavan har rönt stor efterfrågan och den tillsammans med kaffeosten lanseras nu bland annat i en butik i Kiruna.

Roger Niemi från Övertorneå med "Tornedalens renprodukter" fanns också bland norrbottensföretagen. Han har egna renar men köper det mesta köttet från andra små renägare i Tornedalen:

- Jag känner till djurens ursprung och det är en trygghet, säger han.

Olika sorters rökta produkter, huvudsakligen kallrökta tillverkas i hans produktionsanläggning i byn Soukolojärvi. Just nu är det bråda dagar där, både på grund av att det är säsong för renslakten men också för att Roger fått en massa beställningar efter mässan:

- Jag har nu kunder från Blentarp i Skåne till Karesuando här i norr, berättar han och tillägger:

- Smaklust var ett verkligt bra arrangemang!

De mest populära produkterna bland



mässbesökarna var Rogers "Suovas exklusiv" och en kallrökt renmedvurst.

- Jag använder bara rent renkött och kryddor i mina korvar, inga tillsatser, betonar han. De blir inte billiga, men smakar mycket!

Roger Niemi har en heltidsanställd och två säsongsanställda.



Text: Inez Backlund,
Foto: Jan Pontho, Björn Fröberg

VÄSTERBOTTEN



Text: Inez Backlund
Foto: Jan Pontho



trångt på Street där Norr- och Västerbotten höll till. - Man tappade en del kunder p g a att folk inte orkade stå och vänta på att komma fram. Det var dessutom olyckligt att det delvis blev konkurrens mellan

- Jag sålde hur mycket som helst, det var jätteroligt! Så säger Sol-Britt Hansson som har företaget Fjällkvanne i Vilhelmina. Inte nog med att jag sålde mina produkter, jag sålde Vilhelmina och Vildmarksvägen också!
- Sol-Britt berättar att hon tillverkar olika typer av produkter med kvanne som bas: skorpor med kvannefrön, marmelad med rabarber och kvanne, kanderade kvannestjälkar och sockerlagstorkade blad, som äts till glass.
- Med mig till Stockholm hade jag enbart skorpor och dessutom kvannefrön. De är en utmärkt krydda som passar bra till bland annat rökta produkter.
- Sol-Britt gläds särskilt åt att en matbod i Hötorgshallen kommer att ha hennes produkter:
- Den kvinnans affärsidé är att ha just produkter från små mathantverkare, som

kanske inte kan lova jämna leveranser: kunderna ska känna att de lyckats få tag på något verkligt unikt när de kommer till hennes bod.

Sol-Britt samarbetar med Helens gårdsbutik eller "Malgovik – 53,3 grader", som företaget heter. Helén gör olika sorters marmelader och även hon har fått nya kunder efter mässan.

"Rensame i Vindelfjällen" är Inger Hellmans förädlingsföretag, som hon driver i Ruskträsk. Hon upplever sig själv som en liten mathantverkare bland dem som förädlar renkött. Suovas och varmrökt är hennes huvudsakliga produkter. Hon tycker att arrangemanget var bra och att det var jätteroligt att vara med. Men till nästa gång vill hon föra fram att det var alldeles för

renprodukter från norrlandslänen och Sämpmi, som hade egen mässavdelning utifrån projektet Renlycka.

Till nästa Smaklust föreslår hon att alla regioner får ställa ut i Tantolunden och att det dessutom ordnas med sittplatser i närheten av

ständer, dels för att besökarna ska kunna vila, dels för att det behövs mötesplatser där utställarna kan sätta sig ned med presumtiva kunder från butiker och restauranger för att diskutera samarbete.



Sämpmi



Med sina tre hopbyggda tältkåtor utgör **SÄPMI-PAVILJONGEN** ett landmärke på Söder den här helgen. Det är svenska Sämpmi som visar upp sin kultur och matt-radition. Sämpmi – är ju samernas eget namn för sameland. Olov Sikku som arbetat med att samordna Sämpmipaviljongen är nöjd med att vara här. – Man märker att man inte behöver göra så otroligt mycket för att få folk intresserade, och syftar på att de har en tältkåta

utanför entrén där de suovasröker kött och några renhorn som folk får kasta lasso på. Inne i serveringen är det tryck. – Vi fick åka hem första kvällen och ladda upp mer, berättar Marja Ek. Vi höll på till klockan fyra natten mot lördag. Det har varit kö hela tiden, fortsätter Marja och torkar svetten ur pannan.

Text: Anna Berglund, Foto: Jan Pontho



Stockholms – Uppsala – Västmanlands län

Nyfikenheten är det bästa

Ett dignande vackert långbord räcker hela vägen runt långsidan av första tältet. Färska kryddor i gröna nyanser och eterner i lysande färgkombinationer övergår till smäckra flaskor med blomvinäger och örtoljor. Längre bort syns honung, rapsolja, torkade champinjoner och till sist havtornsmarmelad.

– Oj, blir min första tanke. Var ska jag börja? Det här är den första tältsidan av sju, och här finns det nog med mathantverk och historier för en hel bok! Jag ska skriva en artikel om båda tälten – hur ska det gå till?

De smakar... och köper!

När jag pratat med nästan alla producenter från Stockholm, Uppsala och Västmanland som jag stött på i tälten, kan jag urskilja framförallt en sak som de flesta lagt märke till. Smaklusts kunder är lite speciella. Många besökare kommer bara för att de vill prova på något nytt och är mer öppna för nya smaker än vad marknadsbesökare brukar vara. De producenter som har smakprov framme har fullt sjå att fylla på när massan av nyfikna stockholmare väller fram längs bordsrader och kylmontrar. Jeanette Söderblom/Johnsen är mycket nöjd. Hennes fjällkoostar från Eskesta gårdsmejeri i Tierp säljer "som smör".

– Jag har aldrig varit med om att det smakas och köps på det här sättet – det är verkligen kul!



Claudia Dillmans monter



Peppes Bageri

Samarbetet spirar

Kristina Mattsson från Växtplats Nybyn och Claudia Dillman från Saxens örter håller med om att det säljer bra. Men för dem har samarbetet mellan producenter i tältet varit minst lika viktigt. Claudia är projektledare för regionen här på mässan och pratar entusiastisk om mötena som uppstått. Hon tar sig själv och Kristina som exempel.

– Vi har träffats förut på marknader och kan varandras utbud rätt bra. Nu har vi provat att stå vid samma bord och kan verkligen hjälpa varandra. Att ha sakerna tillsammans drar kunder, och det är väldigt skönt att ha samma kassa och kunna ta över för varandra. Bara att kunna gå iväg för toa-paus känns lyxigt, ler hon. – Jag har egentligen bara haft ett problem hittills. Jag blir allergisk mot Kristinas eterner!

Sticker iväg i smaken

Ditte Werner från Anders Matsgården är här för att sälja havtornsprodukter från Gräsö. Jag smuttar på en läcker marmelad som smakar...

– Ja, hur skulle du beskriva smaken på havtorn?

Ditte funderar lite över svaret.

– Havtorn smakar som hjortron med något slags exotiskt inslag. Samtidigt som bären kan kännas lite "dova" eller fadda, är det något i dem som sticker iväg i smakmässigt. Kombinationen gör att sylt, saft och marmelad av havtorn är en svår konst

att få till – balansen mellan syrligheten och den svaga beskan måste vägas upp med rätt mängd socker. Men när man väl lyckas blir det något alldeles extra!

Större men aldrig stor!

Den yngsta företagaren i tältet gick ut gymnasiet i våras. Allt har gått bra sedan Peter Karlsson-Eriksson startade upp 'Peppes bageri'. Smaklust har varit den bästa marknaden hittills, och när vi träffas på söndag förmiddag är han trött men glad. Nalle Puh-brödet tog slut redan i går morse, så han stod uppe till två i natt och bakade nya limpor.

– Det är blåbär som ger brödet sin speciella färg och smak, och det har gått hem hos kunderna, säger Peter nöjt. Framtiden känns ljus.

– Jag vill att företaget blir större, men aldrig stort – det är jätteviktigt att behålla hantverket!

Text: Linda Wirén, Foto: Björn Fröberg, Jan Pontho, Linda Wirén



VILKEN ÄR DEN STÖRSTA ÖVERRASKNINGEN MED SMAKLUST?

Bengt Mattsson från Skebo bruksbryggeri: – Att så många dricker porter! Svenskar brukar inte gilla mörkare öl – det är verkligen ett tecken på att folk är här för att prova på nytt!

Mats Ek från Hållstrands Fisk: – Att få träffas och inspireras av varandra – jag har lärt mig massor bara av att se hur andra producenter lägger upp sina varor!

Ulrika Ivergård från Gris och Grönt i Östhammar: – Att fänkålen säljer så bra! Den känns ju lite udda, och kanske är kunderna här på Smaklust lite mer nyfikna finsmakare än de "vanliga" marknadsbesökarna.

Kristina Anerfält-Jansson från Norrtelje Brenneri AB: – Det som slagit mig är alla fantastiskt fina gäster. Stämningen är hög och alla är nöjda!



också en bra gemenskap och det är ju den som ger kulturen, som maten är en del av. Ännu ett skäl till att vi har så många specialiteter i Dalarna är nog att vi alltid befunnit oss "lagom" långt bort för att kunna utveckla egna produkter. Förr vandrade vi ner till Stockholm för att sälja våra moraknivar, så visst hade vi kontakt. Men vi var aldrig så nära att vi påverkades alltför mycket. Följden har blivit en uppsjö av egna traditioner och mycket mathantverk.

Mångfald av tunnbröd

- Titta bara på hur många sorters tunnbröd vi har i Dalarna. Det är recept som tagit många generationer att utveckla, och det är fortfarande så att varje by har sitt eget bröd, många gånger med sitt egna namn. Bröden har alltid varit en självklarhet, något som skulle kunna saluföras mer utåt, precis som så mycket annat inom Dalarnas kultur.

Dalrimmer

För Olle Bengtsson känns Smaklust som början till något nytt för mathantverkarna i Dalarna.

- Målet för oss här är att hitta på något eget - något som kombinerar Dalarna och mat. Dalarna är ju ett känt turistmärke, men när det gäller maten har var och en jobbat för sig. Det finns många spännande lokala initiativ men inget övergripande för Dalarna. Vår vision är att sätta oss ner efter Smaklust och bestämma hur vi kan gå vidare. Vilka frågor skulle vi kunna samarbeta runt - vad tycker vi är viktigt att förbättra i relationer till näringsliv, media och besöksnäring? Det här är en process som måste få ta tid, för tänk om vi i framtiden kunde bygga upp ett nätverk av resurser, ett slags "Dalrimmer"!



Olle Bengtsson

Text: Linda Wirén
Foto: Jan Pontho,
Björn Fröberg,
Linda Wirén

Början på något nytt

Högt ovanför Dalarnas tältområde svävar en ljus, uppspänd segelduk. Den ger en känsla av ledig samhörighet mellan platsens tält. Och kanske är det en bra sammanfattning av regionens vision.

Om du lyssnar kan du lära dig allt om den livsviktiga pölsan, fascineras av knäckbrödets historia och förstå hur senapen och himmelriket hör ihop. Dalarna är den enda region som har en scen med rullande program under tre dagar. Och det verkar gå hem - redan på fredagen är det lite knöligt att ta sig fram över den stora öppna platsen för alla människor som lyssnar, smakar och luktar på matkultur från masarnas och kullornas land.

23 i samma disk

I den största kyldisken jag sett på länge står Per Magnusson, även kallad Pelle med pölsan. Han hälsar glatt och berättar att disken innehåller produkter från inte mindre än 23 producenter - på en gång. Det har gått jättebra - det krävs bara tre åt gången som står och säljer och Pelle tycker att han lärt sig mycket på köpet. - Det är ju det här som är det bästa, utbrister han på brett dalmål. Samarbetet! Mitt huvudsakliga syfte med att vara här är inte att sälja stort eller tjäna pengar. För mig handlar det om något större - en högre, flummigare vision! Han tipsar mig om att gå och prata med projektledaren Olle Bengtsson för att få veta mer om Dalaproducenternas framtidsplaner.

Farlig vid okunskap

På vägen till Olle kan jag inte låta bli att stanna vid ett stånd som inte riktigt ser ut att passa i Dalarnas traditionella utbud - strutsprodukter. För strutsar ger inte bara kött. På Kerstin Sahlins bord finns förutom rökt strutskött och strutskorv också struts-glass, äggskålar, dammvippor, en strutsboa och äggglampor. Vackert!

Hur mycket väger en struts?

- Tja, en vuxen struts är 2-2,5 meter hög och väger 130-150 kilo.

- Men är de inte farliga?

Vi brukar skämtsamt säga att "tja, inte lika farliga som krokodiler"... hon skrattar.

- Nej då, de är lätta att ha att göra med.

Eftersom de är präglade på oss människor så kommer de alltid fram i hagen. Det är under några sommarmånader som vissa hanar kan bli lite aggressiva om man inte vet hur de ska tas. Annars tycker Kerstin att det är nästan enbart positivt med struts-uppfödning. Förutom kött som påminner om oxfilé, ägg och fjädrar, ger de ett vackert och hållbart skinn. En struts ger dubbelt så mycket kött per kilo foder jämfört med en ko och lever som vuxen mest på gräs och klöver. Det enda problemet är att det är lite knepigt att hitta nog många kunder - man får helt enkelt lära upp marknaden om man ska ha någon!

Envis och egen

När jag kommit fram till projektledare Olle Bengtsson och ger honom första frågan ler han lite finurligt.

- Vad det är som gör mathantverk från Dalarna så speciellt? Det är vår attityd. Vi är stolta, envisa, egna och kluriga. Vi har



VÄRMLAND



Monica Svensson



Text: Anna Berglund
Foto: Björn Fröberg

- Nu har vi fått nya idéer till vart vi ska styra kosan på nästa husvagnssemester, berättar två besökare i Värmlands paviljongen. Vi brukar söka upp den här typen av ställen när vi semesterar i Sverige.

Inne i Värmlandstältet ångar det ljuvligt från Alfridas gryta med svampsoppa, det är Monica Svensson som serverar soppa av sin torkade svamp för 10 kr per mugg. Björkaholm Kvarn och Stöpafors har sålt slut på allt sitt mjöl på söndagseftermiddagen.

- Vi hade 350 kg med oss, berättar Bernth Persson. Det är roligt med Stockholmskunderna, de är mycket intresserade och medvetna.



Torfolk Gård

Västra Götaland



En ständig ström av matintresserade besökare gästade under Smaklust **VÄSTRA GÖTALANDS MONTER** i Tantolunden på Södermalm.

- En fantastisk möjlighet för oss småskaliga landsbygdsföretagare att få visa upp oss och få nya kontakter, säger Susanne Lindh från Grästorp som sålde in sin pesto och spelt-biscotti till "Bondens Matbod" i Hötorgshallen.

I uteköket som skapats av bla Simone Irving från Läckö Slottsträdgård, kämpade Björn Lindberg från Vin & Pimpinella och Fredrik Aldén från Gunnebo Slott för att tillgodose gästernas glupade aptit.

En kylcontainer full med matvaror från länet såldes i princip slut och mycket information i form av broschyrer spreds bland potentiella västgötaresenärer.

- Lokalt mat och turism är en perfekt kombination, säger Johanna Andersson på VästgötaLandet



som jobbade på för att sprida budskapet om den fantastiska västgötasläkten med dess stora skafferier och fina besöksmål.

Text: Mia Jonsson Foto: Jan Pontho, Björn Fröberg

Ett landskap fyllt av historier

Blekinge-regionen inspirerar

Blekinge



5000 nystekta strömmingar, ett ton kroppkakor, ett par ton charkprodukter, mängder av marmelad, honung, blommor, grillade lammracks... det har gått åt! På mässans sista eftermiddag är succén ett faktum och en känsla av lugn efter stormen vilar över Blekinges region. Alla verkar mycket nöjda men lite trötta.

Med Blekinges skärgård som kuliss i bakgrunden har landskapet som kallas "Sve- riges trädgård" visat att det finns mycket mer än grönsaker och frukt i Blekinge – härligt!

Efter att jag gått runt och pratat med mathantverkarna i Blekingeregionens alla montrar är det historierna om blekingeborna och deras mathantverk som stannar kvar lika mycket som alla smaker och lukter.

Satsa eller lägga ner?



Sieglinges marmelader med "allt du kan hitta i trädgården" – både vilt och kulturväxter.

Paret Ulla Zimmerman och Lennarth Andersson bor på Spjutbygd's gård i Rödeby. Lennarths släkt har haft gården igång sex generationer tillbaka, men Ulla och Lennarth har aldrig haft mer än en grupp får som betat i gårdens hagar. För något år sedan var ladugården rejält nersliten och alltmer av gården förföll.

– Det kändes väldigt jobbigt att se hur åren utan aktivitet tärt på släktens gård och till sist var vi tvungna att göra ett val: skulle vi satsa eller lägga ner helt? berättar Ulla. Efter många om och men växte en känsla av att "nej, nu...!"

– Vi bestämde oss för att satsa – vi lånade pengar och byggde en ny ladugård där den gamla stått. Nu är den klar och rymmer 150 tackor.

Efter ytterligare någon månad lyckades hon uppfylla ännu en dröm och köpte en pälsmaskin. Nu kan hon göra egna lammskinsprodukter. Långsamt börjar ladugården att fyllas med tackor och det känns jättekul. De valde rätt!

– Men vi får skynda långsamt. Än så länge säljer vi lammskinsprodukter och lammkorv via nätet, och båda jobbar fortfarande heltid. Fast i sommar går maken i pension, och då... Ulla ler.

Om vi haft ett stekbord till...

Andreas Eriksen pustar ut efter något som känns som tre dygn på raken med sillstekning och servering i Sturkö Rökeris monter. Det är nystekta ström-

mingar på bröd med egen dressing och marinerad lök som sålt som aldrig förr. En tidvis tredubbel rad med människor har ringlat många meter fram till Sturkö Rökeri under hela helgen.

– Det har gått förbaskat bra, och kunderna har varit i alla åldrar, berättar Andreas. Vi är vana vid att enbart äldre kunder kommer fram i Karlskrona, men här är det alla kategorier som äter och vill ha mer. Det enda som hindrade oss att sälja mer var stekbordet – om vi hade haft ett till hade vi sålt dubbelt så mycket. Men då hade förstås både sill och marinerad lök tagit slut under lördagen. Och vi som trodde att det skulle bli över!

Branden tvingade Herbert att välja

Allt började för 15 år sedan i familjens gamla svinstia. Andreas berättar.

– Pappa, Herbert Eriksen, hade en gårdsrök som han brukade ha igång under somrarna. Det var mest för privat bruk, men det kom både turister och lokalbefolkning som ville köpa och det var uppskattat.

En dag hade vi packat in för mycket och det tålde inte rökugnen. Alltihop brann ner. Pappa blev tvungen att bestämma sig för om han ville bygga nytt. Så då gjorde han det – i garaget! Hebbe blev "rökare" och sade upp sig från sin heltidsanställning som datakonsult.

Sedan dess har allt bara blivit större. Nu produceras både fisk, skaldjur och smörgåstårter på familjeföretaget som har tre anställda och anordnar både fisketurer och båtcharter. Andreas är helt inne på att ta över företaget tids nog.

Jag lämnar den trötta men nöjda strömmingsstekaren – han ska hjälpa till att packa ner. En lätt stressad kvinna stannar till framför mig och frågar om jag vet vart hon kan köpa kroppkakor.

– Här i Blekinge har de tyvärr varit slut ett tag, men försök i Smålandstältet, svarar jag.

– Men förresten tror jag att det är slut där också...

Det sista hörde hon inte – hon har sprungit vidare i sin sista-minuten-jakt på potatisdelikatessen som är så svår att få tag på färsk här i huvudstaden. Stackars stockholmare!



Sturkö Rökeri steker strömming för fulla muggar, kön är lång!



Guldmedaljör Bengt Olsson med sina isterband

Text: Linda Wirén, Foto: Björn Fröberg, Linda Wirén

SMÅLAND OCH ÖLAND



Småland/Öland har valt att bryta mäss-tältstilen med trevliga små bodar i medeltidsstil, av trä och tyg. Plötsligt lugnar sig stämningen, man kommer ur strömmen och de raka leden och strosar framåt. Som att komma till en småstad direkt ur storstadshetsen, jättetrevligt. Här finns också bröd, från bl.a. biodynamiska Solmarka Bageri, marmelader, björksavsdryck, kött. Och ett alldeles nytt lokalt mejeri visar upp sig. Helt unikt!

En ny producent, Eva Stenvide, står och säljer sin Stenvide Chutney, snygg burk, snygg enkel logotype. Äpplen och Aprikoser. Många smakar och köper, trots att de redan handlat chutney runt hörnet. Den är riktigt fruktgod och stark. "Förvånande god!", som Eva själv säger, ett underbart, säl-

jande uttryck... och det känns ganska skönt med en sort på disken istället för mångfald. Valet blir ju enkelt, ja eller nej. Det blir ja för många!

I Småland-Öland-restaurangen kan man köpa smaktallrikar med vackra poetiska namn – Alvaret, Sjön, Susilull & Sussilo, Skogen, Ängen och Gården. Familjen

Larsson sitter och avnjuter alla utom en och skrattar åt sig själva – här har vi varit i Småland på vår semester och kommer hem och sätter oss direkt här och äter mat från Småland! De råkade se om Smaklust på nyhetsmorgon denna lördag och tycker hela marknaden är fantastisk och rolig och hoppas den återkommer.

Text: Vera Billing
Foto: Björn Fröberg, Jan Pontho

GOTLAND



Text: Vera Billing,
Foto: Jan Pontho,
Björn Fröberg

för alla där att samarbeta. Britt-Louise Pettersson, som tillsammans med Lena Bertholdson utvecklar bland annat exklusiva pralinaskar fyllda inte bara med delikat choklad utan också kulturhistoria, och den berömda Wisby-tårtan, berättar om den jordnära humorn och hur man självklart stöttar varandra istället för att konkurrera. När var och en gör det den är bäst

på och låter andra göra det de är bäst på, blir slutresultatet självklart en hit för alla! Britt-Louise utvecklar till exempel nya produkter i sitt eget kök, men tillverkningsen görs av ett litet bageri ute på landet, medan hon ägnar sig åt att utforma förpackning, finna lämpligt papper, märken, snören, allt genomtänkt. Det tar ett till två år för en produkt att komma från idé till försäljning. Hennes andra ben, kostekonom, har kommit till bra användning. På Gotlandsprämen finns också stenugsbakat bröd, ekologiskt mjöl från Labans kvarn, eko-

morötter från hans granne – nu på Smaklust lanseras en pinfärskt framtagen morotsmarmelad. Stockholmarna kan provsmaka lammkött och provsmutta på en unik produkt från Gotland: rom gjord på sockerbetor. Världsunik, faktiskt! All annan rom görs av sockerrör. Gotland bjuder också på honung, örter och inte minst egen vinproduktion.



Maten från **GOTLAND** hade samlat sig under namnet Det Goda Gotland och gestaltat en egen ö ute i Stockholms Ström! En pråm hade hyrts in, med rauklikande skulpturer och sand på golvet, det doftade bröd och lammkött. Under mässtagarna rörde sig riddare till häst runt på mässområdet för att få folk att inte glömma att besöka "ön". Gotland har på öars vis ett självklart samarbete mellan olika hantverkare i matbranschen. Peter Daun, som anställd av ALMI övergripande organiserar Goda Gotland berättar oerhört entusiastiskt om de olika nätverken på ön och på vinsten

Jämtland – Härjedalen



- Men nu ystar jag i alla fall i mitt eget mejeri och det är underbart! På gården har de getter och två tredjedelar av produktionen är getost. För att kunna ysta på komjölk, åker Karin 7,5 mil för att köpa mjölken i Hede.

Herrö säljer sin ost mest på den lokala marknaden i Härjedalen, men genom Smaklust har gården också fått kontakter i Stockholm.

- Jättebra arrangemang och kul att få nya kunder, säger Karin.



Getbingo med bocken och Karin Nylén Paulsson.

Visst hade regionen ett ganska stort utrymme i Tanto, men trängseln var ändå enorm och besökarna fick vänta länge för att få handla ost, bröd, marmelad, choklad och charkprodukter av de jämtländska mathantverkarna. Brydlings lunchtallrik på jämtlandsprodukter fick man också köpa länge för, men å andra sidan smakade den fantastiskt och väckte stor uppmärksamhet hos andra mässbesökare som passerade och såg den.

vetenskapliga källor, bl a från Ryssland, om de gula bärens hälsobringande effekter. Hon har också utvecklat egna recept och gör utöver marmeladen en utmärkt olja. Hon gör nektar och juice som sötats med honung från trakten där hon bor; Krångede.

Maken Rolf Nordström hjälper henne med marknadsföring, bankärenden mm. I övrigt arbetar han på Ångpanneföreningen i Östersund.

Galina sålde allt hon hade på Smaklust. De sista kartongerna gick till Bondens matbod. Och beställningarna i mässans spår bara fortsätter att komma in.

- Det var verkligen roligt att vara med, säger hon. Och en ordentlig knuff framåt i marknadsföringen.



Caroline Schubert från Bådagaröden i Persåsen var en av de yngre mathantverkarna från Jämtland – Härjedalen. Hon bjöd på gårdens lufttorkade korv av salami typ med olika kryddningar. Produktionen bygger på egna köttdjur. De föds upp enbart på naturbete och vallväxter. Korven kallröks varsamt och fetthalten är låg.

- Smaklust måste bli ett återkommande arrangemang, tyckte Caroline. Mässan är ett bra forum för att nå rätt sorts kunder.



Här fanns alla de kända mathantverkarna som varit verksamma länge, men här fanns också en del nya företagare med spännande produkter.

Planta Jemtlandica är det stolta namnet på Galina Timermanes förädlingsföretag. Plantan ifråga är havtorn och den har hon importerat 1 340 st. av från sitt gamla hemland Lettland. Nästa vår kommer fler buskar; då blir det taggfria. Hennes marmelad har en något rundare och mildare smak än andra havtornsmarmelader.

- Det kan ha flera orsaker, säger hon. Dels innehåller hennes bär något mer sötma än andra med svenskt ursprung, dels gör hon en egen äppelpektin som hon tillsätter. Det ger också en mildare smak.

Det Galina inte vet om havtorn är förmodligen inte värt att veta. Hon har fördjupat sig i olika

Då och då blev det extra liv och rörelse i närheten av Jämtland-Härjedalen montern, där djuren höll till. Det var när Karin Nylén Paulsson, Herrö getgård, satte igång getbingon. Den lyckligt utvalde getabocken visste inte till sig av uppskattning när Karin matade honom med äpplen, drog historier för publiken och berättade om hur getter betar sig. Spänningen var stor när det verkade dra ihop sig till bajsnig i kryss- eller cirkelrutorna. Men det här var en getabock som gillade att hålla sin publik på halstret. Efter viss tvekan kissade han. Men det räknades inte. Till sist kom också rätta resultatet i form av en prydlig bajshög i för en del fel och för andra rätt ruta. Arrangemanget var en underhållande show med utmärkt samspel mellan Karin och getabocken.

Herrö getgård var också ett av mejerierna som fanns i montern. Karin och maken Tord började verksamheten med att hyra ett flyttbart mejeri från Eldrimmer. I februari 2007 stod deras eget nybyggda mejeri klart – ett år senare än beräknat:

- Byggboomen gjorde att det var jättesvårt att få tag på en byggfirma, berättar Karin. Priserna gick också upp, så vi var tvungna att bygga lite mindre än vi tänkt från början.



JämtTina

Text: Inez Backlund, Foto: Jan Pontho, Björn Fröberg

Smaka på Sveriges Mathantverk

5 STYCKEN AV VÅRA SKICKLIGASTE KOCKAR SKAPADE & IMPROVISERADE TILLAGADE & ANRÄTTADE MATHANTVERKSPRODUKTERNA FRÅN DE OLIKA REGIONERNA PÅ STORA SCENEN. LÄS MER HÄR NEDAN.

MAGNUS SVENSSON och DAVID BERGGREN

VÄSTRA GÖTALAND, VÄRMLAND, BLEKINGE OCH SMÅLAND/ÖLAND

”Folk frågar hur lång tid köttet ska stekas, men det går inte att svara på det eftersom det beror på hur tjock köttbiten är och hur kall den är när man börjar steka den. Det är inte enbart tiden man ska mäta. Det är främst temperaturen man mäter. Man måste ha en ordentlig termometer när man lagar mat. Jag steker oxfilén till den är 58 grader i mitten. Sedan får den vila eller vara en stund i ugnen.”

Kockarna Magnus och David har botaniserat i VÄSTRA GÖTALAND, VÄRMLAND, BLEKINGE OCH SMÅLAND/ÖLAND och skaffat flera råvaror därifrån.

- Vi hittade en kallrökt lax med alspån som vi ska halstra. Då ska man ha hög temperatur och torr panna.

Till laxen väljer de en potatissallad med äpple, lök och pepparrot. Som dessert väljer de kalvdans som de strör några krossade lavendelbiscotti uppe på tillsammans med en rabarbergelékräm.

- Vet ni att vi har 40 olika rabarbersorter i Sverige? 20 används för medicinskt bruk och 20 för matlagning. Det finns vissa sorter som inte har så hög halt av oxalsyra.

Som tillbehör till varmrätten visar kockarna hur man gör en snitsig tagliatelle av gurka. De hyvlar gurka i tunna strimlor och smaksätter med lite örter, citron och vinäger från Blekinge.

- Vi vänder ner lite socker för att neutralisera syran.

- Vet ni varför vi har så mycket söt mat i Sverige? Jo, vi har haft ett starkt hov i

”I Sverige har vi fler växtzoner än i övriga Europa och på det viset många exklusiva smaker i frukt, bär och grönsaker.”



David Berggren



Sverige. Där använde man all lyx man kunde få tag i, t ex socker. När sockret blev billigare och mer tillgängligt började befolkningen använda samma smaksättningar. Då blev hovmästarsåsen söt och brödet sött.



Magnus Svensson och David Berggren

Publiken får också veta att vi har ett rikt smakutbud i Sverige.

- Allt som växer får som godast smak i utkanten av sin växtzon. Eftersom växtperioden är lång hinner mer smak utvecklas. I Sverige har vi fler växtzoner än i övriga Europa och på det viset många exklusiva smaker i frukt, bär och grönsaker.

Se, nu fick vi ett av våra viktiga argument för småskalig hantverksmat av lokala råvaror belyst på ett ypperligt sätt från scenen i Tantolunden.

Text: Anna Berglund, Foto: Jan Pontho

SMAKA PÅ SVERIGES MATHANTVERK

NIKLAS EKSTEDT och MONIKA AHLBERG

SAPMI, JÄMTLAND/HÄRJEDALEN,
DALARNA, STOCKHOLM/UPPSALA/
VÄSTMANLANDS LÄN

Niklas och Monika hade under förmiddagen gått runt och plockat på sig spännande ingredienser från SÁPMI (SAMELAND), JÄMTLAND/HÄRJEDALEN, DALARNA OCH STOCKHOLMS-UPPSALA-VÄSTMANLANDS LÄN. På stora scenen finns dubbla kök. Monika ser fundersam och koncentrerad ut, står och skär en långsmal rödlök. Konferencier David Berggren, som i många år hållit matlagningskurser, berättar inledningsvis att smaskalighet och hantverk är en trend bland hans kunder, såväl privata grupper som på företaget. Niklas Ekstedt håller med, det är en trend bland kokkar över hela världen, rentav en revolution! Han är uppvuxen i Västjämtland, nu verksam mediakänd ung stjärnkock här i Stockholm och förklarar sin passion för råvaran. Han anmärker – i Sápmi's stånd är det mer sparsmakat med produktorter än hos de andra, men kvaliteten på det som erbjuds är i gengäld otroligt hög. Monika och han har med sig suovas, lättrokt renkött. Den sortens ingredienser älskar kokkar, för den är delvis förädlad, men det finns mycket kvar att laga till av. Han börjar skapa ett slags försvenskad carpaccio – en italiensk rätt av rått kött, tryffelkräm och pinjenötter – på renkött och rönnbärskapris, "rönnbris".

Monika Ahlberg, känd kokboksmakerska, gör en färgglad och mustig lyxpyttipanna med suovas och blandsvamp från Jämtland. Vi får lära oss, att kött gärna ska stekas i både olja och smör. I smör finns mjölkproteiner som bränner i värmen, oljan är mer värmebeständig. Så vi ska bryna köttet i oljan på stark värme, sedan tillsätta smöret, som är en enastående smaksättare mot slutet. Niklas gör en röra av jämtländsk ost,

lite lite lök (vi tar lätt för mycket, så att den blir för dominant), smaksätter med lite blåbärsvinäger, som är söt, mild och inte så stickig.

Det pratas havtorn och han får frågan: vad tycker du är godast av havtorn? Svaret kommer direkt och med ett leende över hela ansiktet: Glass!!!. Men de har hittat havtornsrussin i Jämtlandsbodarna, som båda lovordar. Monika står och blandar färskost med dessa "rusin" och packar in i små rara knyten av tutttull, mjukt tunnbröd från Dalarna. Ville knyta ihop dem med gräslök, som inte fanns, så det får bli citrongräs, som är skört, men det går! Sallad ska det också bli – Monika har i förväg satt gul och röd rödbeta på kokning, dessa skär hon i stora bitar, strör över bitar av getost, hackar persilja och strör så över och sist en dressing av blåbärsvinäger och en rapscitronolja hon hittat. Vacker! Och väldigt gott i all sin enkelhet. Mat ska vara enkel och framför allt vacker! Menar Monika, vi äter ju allra först med våra sinnen, där synen är det dominerande.

Niklas sallad består förutom av grönsallat också av knappt mjukkockta rotsaker som tillsammans med en dressing på jämtländsk mese blir en ljummen, fräsch och doftande rätt. De hinner också med att förädla en kyckling från Västmanland och vi får en snabblektion av Niklas hur man enkelt och snabbt styckar fågel och tipset, att lämna en liten bit ben kvar på bröstbitarna. Det gör dem mycket saftigare! Lite rökt sik tillagas i all hast och Niklas påpekar snabbt, att han mycket ogillar vår svenska vana (ovana) att göra röror av allt, med gräddfil och creme fraiche. Vi förstör



fina råvaror genom att mosa ner dem till alla dessa geggor! Liksom han inte förstår varför man ska göra örtsalt, han föredrar salt och örter, de går ju ändå ihop i maten. Efterrätt! Monika Ahlberg trollar till en äppel-tartin: bryner socker och smör i stekpanna, lägger på stora äppelbitar och över dem ett lock av smördeg, gräddar i 175 grader. Sen bara att ta ut, vända uppochner och servera med glass. Den frysta degen är enkel att handskas med, men är tyvärr margarindeg, lär vi oss... Det blir ett resonemang om ugnstemperaturer. Kokkar världen över har börjat sänka ugnstemperaturerna något för både kött, fågel och fisk. Höga temperaturer förstör proteinerna, lägre temperaturer ger mer arom, saftigare och mer lättsmält mat. Men går man för lågt kan bakterier växa till förstås. Skaffa en termometer! säger Niklas bestämt. Den kostar så lite, men det blir så enkelt att prova om rätten är klar. Så gör alla riktiga kokkar, istället för att skära sönder och titta, med följd att köttsaften och aromen försvinner ut.

Alla de kostliga rätterna, som det brukar stå i sagorna, gled i tur och ordning ned från scenen och runt i publiken att beskåda, lukta på och smaka på. Och alla fat återvände tomma.

Text: Vera Billing, Foto: Jan Pontho, Björn Frörberg



SVENSKA TAPAS

FRÅN VÄSTERBOTTEN, NORRBOTTEN, GOTLAND OCH SÖDERMANLAND

Stjärnkocken Ulrika Brydning verkar helt lugn när hon rör sig bakom disken med råvaror. Hon skojar med sin vän matkrönikören Ana Martinez bredvid sig på scenen och de skrattar gott åt varandras mathistorier. Men tittar du lite noggrannare på Ulrikas händer ser du hur dom effektivt dansar över råvarorna och får fram matkonstverk, ett efter ett.

Ulrika har jobbat som kock över Sverige och världen i många år. Nu har hon hand om juniorlandslaget i matlagning samtidigt som hon föreläser och håller kurser, ofta om ekologiska varor eller småskalighet. När jag träffar henne innan hon kliver upp på scenen är hon glad – det ska bli roligt att jobba med Ana.

– Vi har samma filosofi runt mathantverk och vi har kul tillsammans! Hon är både författare och matkrönikör, och har många roliga historier och kloka tankar runt mat. Väl på scenen verkar Ana, som ursprungligen kommer från Argentina, tycka samma sak. Förra året blev hon korad till ambassadör för mathantverket under idé- och kunskapsforumet Særimmer.

Unika smårätter

I dag ska Ulrika göra smårätter från råvaror som hon plockat på sig i VÄSTERBOTTENS, NORRBOTTENS, GOTLANDS OCH SÖDERMANLANDS REGIONSTÄLT.

– Smårätter – det måste ju vara tapas du pratar om, utbrister Ana. Svenska tapas – vad spännande!

– När jag gick runt bland producenterna i morse var det många som sålt så mycket att flera varor jag riktat in mig på tagit slut redan på lördagen, berättar Ulrika. Otroligt kul på sätt och vis, och de var ju naturligtvis glada. Jag fick hitta på alternativ hos andra mathantverkare som går lika bra.

De småpratar runt varorna och förundras över färg, form, lukt och smak hos kvanne-



frön, suovas, rutebröd och palt.

– På något sätt har vi glömt hur man känner på maten, konstaterar Ana. Det gör kockarna fortfarande, och det kanske är ett skäl till att vi älskar dem!

Svensk mat med globaliserad smak
Ulrika förundras över Smaklusts alla duktiga producenter.

– På det här stället är det lätt att vara kock. Att träffa alla fantastiska mathantverkare och inspireras av deras råvaror är det enda man behöver för att lyckas. Ana hakar på: ... sedan är det bara att förmedla alltihop till smaklökarna! Men nu nedvärderar du väl ändå kockarna, va?! De skrattar.

– Men visst är det otroligt med all kreativitet här bland tälten, fortsätter Ana. Många grundar med svensk tradition och blandar upp den med nya former och kryddsättningar till något helt nytt! **Svenska mathantverkare bygger upp en fantastisk kärleksrelation mellan svenska råvaror och internationella kryddor.**

Ulrika håller med. Många av hennes egna recept har inspirerats av läckra rätter utomlands, där hon bytt ut råvarorna mot svenska motsvarigheter och skapat något nytt.

Efter många historier och ännu fler skritt är de små skapelserna färdiga. Fem svenska tapas står klara att beundras.

Text: Linda Wirén, Foto: Jan Pontho

Ulrikas smårätter

VÄSTERBOTTEN

Ljusugnstunnbröd med västerbottenost och sylt samt suovas och kvannefrön: Bryt tunnbröd, blanda västerbottenost och sylt. Klicka ut på tunnbrödet. Skiva suovas och lägg ovanpå. Strö kvannefrön över och garnera med örter. **God dryck till:** Älgörtsdryck

NORRBOTTEN

Mandelpotatischips med hjortronsylt, kallrökt lax och lättstekt suovas: Placera ut chips, lägg på lite lax och hjortronsylt. Lättstek strimlad suovas och lägg ovanpå. Garnera med örter. **God dryck till:** Nyckel Bryggeriers Pilsner

GOTLAND

Honungsstekt Rutebröd med lammskinka, Stava Blå, morot samt örter i god dressing: Skär stavar av brödet och stek i lite honung, skär stavar av morot och ost. Rulla in bröd, ost, morot och örter vända i god dressing i lammskinka.

God dryck till: Gute Vingårds vin.

SÖDERMANLAND

Kalvdans med rabarberkompott. **Gott till:** Blaxtavin

ALLA TILLSAMMANS

Palt (Norrboten), lingongelé (Västerbotten), bröd (Gotland), sallad, dressing (vinäger, olja från Sörmland): Dela palten i kvartar, lägg på lite gelé och toppa med örter vända i lite dressing. **God dryck till:** Must och öl från Sörmland.



SMAKA PÅ SVERIGES MATHANTVERK

Att göra ost med Monsieur Lepage

STORA SCENEN SÖNDAG

Franske mästaren på traditionell ostframställning Michel Lepage skall visa publiken hur man gör ost. Gert Andersson, känd ystare på getgård i Jämtland, tolkar som så många gånger förr och storstadsbor från ung till gammal har en otroligt inspirerande och lärorik timme framför sig! Fullt med visuella intryck, kulturhistoria och levande beskrivning av hur ost blir till...

På utomhusscenen i Tantolunden står en stor kopparkittel över gasollåga. Där är Mjölken, den fina färska komjölken. Ostens ursprung och Michel inleder med att konstatera att bra mjölk av hög kvalitet är nödvändig för att få fram god, hälsosam naturlig ost. Mjölken värms sakta upp. För att det ska bli ost krävs också Mikrober.

Vi har fått ett slags rädsla för allt sådant, men många är nyttiga och till och med nödvändiga. Utan mjölksyrebakterier ingen ost. Så lite vanlig fil rörs ned i mjölkitteln. Det tredje som krävs är Löpe. Den består av enzymer, som får proteiner i mjölken att koagulera och klumpas samman. Resultatet blir ostmassa samt vassle, en av mjölksocker sötsyrlig, god och näringsrik dryck. Men lite mer om löpen: dessa enzymer finns i unga djurs löpmagar och hjälper dem att smälta mjölken de diar från mamman. Man tror att ost helt enkelt kom till genom att man använde dessa magsäckar som förvaring av mjölk!



Michel rör mycket varligt med träsked ner löpe från en liten plastburk i grytan, medan han berättar vidare. Val av löpe och mjölksort avgör vilken typ av ost man får. Man sparar löpmagen, när ungdjur slaktas,

torkar den och doppar den i vatten när det ska ystas. Numera finns torkad löpe att skaffa och man löser då upp precis den mängd man behöver vid varje ystning. Efter att löpen rörs i måste mjölkens strömningar fås att stillna helt. Sedan gäller det att inte utsätta kitteln för några som helst stötar eller vibrationer för att en jämn ostmassa ska kunna bildas. Det kan ta allt ifrån 30 minuter till flera timmar, beroende på vilken sorts ost man gör. Men återigen – det är kvaliteten på mjölken som är det absolut viktigaste! Och den i sin tur påverkas kraftigt av vad djuren ätit. De klassiska schweiziska gruyère- och emmentalostarna höll på att tappa sin smakkaraktär då alltför bönder utfodrade med ensilage istället för hö. Så nu är det hö kossorna äter där och inget annat!

I Norden har man även använt vassle som djurfoder. Mjölk från dessa djur gör man sedan mesost av, i Norge kallad brunost. Ostar vet man har tillverkats i mer än 8000 år. Före romarrikets tid lagrade man ostarna i olivolja i stora krukor. Dessa var svåra att ha

med på de fälttåg, som romarna drog iväg på och pressostmetoden lär ha upfunnits av en romersk ystare. Man har funnit stenformar som användes då. Ostarna kunde pressas och bli hårdare, bli större, kunde transporteras och lagras mycket lättare. Egentligen är det bara en hanteringsfråga hur stor en ost kan vara! Ju större ost, desto längre lagringsmöjlighet, därför har stora ostar ofta funnits i avlägsna bergstrakter i Schweiz, till exempel. Nästa utvecklingsfas i osthistorien kom med klosterväsendet. Många munkar och nunnor var forskartyper, utvecklingen skedde inom klostrens murar, men sedan spreds tekniker genom att kloster nybildades i nya trakter. På torget i Skara finns en talande staty för detta – en munk med en stor rund ost i famnen.

NU börjar mjölken koagulera i kopparkitteln... Michel Lepage har koll och fortsätter berätta: det finns ungefär tusen olika sorters ostar och man kan dela in dem i fyra kategorier. *Syrade ostar* med Lactique-osten i spetsen – i Sverige går många av de syrade getostarna under namnet Chèvre – men även exv. bredbara färskostar. Nästa kategori är *Mjuka ostar* (*Pâte molle*), typsort är Camembert, kallas också franska ostar, men tekniken kom ursprungligen från Nordafrika och spreds till medelhavsländerna av morerna. Dessa folk åt syrade mjölkprodukter, liksom vi i norr gjort av tradition. Det en fransman gjorde, var att han tillsatte löpe till den syrade mjölken. Vi ska inte vara rädda för möglet! påpekar Michel, ur mjölk kan inga toxiner, inga gifter bildas, så mögelytan på ostar och inget annat ostmöglet heller kan vara giftigt. Däremot kan det ju smaka illa... Nästa kategori är *Blåmöglostar*, där man funnit på tekniken att få möglet inne i osten, där specifika aromer utvecklas i kombination med syrebrist och ostmassans karaktärer. Dessa är de svåraste av ostar att framställa och de svenska ystarna får högsta beröm, efter smakjurarbetet i gårdagens produkttävling. Flera svenska blåmöglostar är klart i samma klass som de bästa franska! Den fjärde kategorin är *Pressade ostar*, det vi i dagligt tal kallar ost, eller hårdost.

Nu får vi alla, rad för rad komma fram och titta i grytan på den koagulerade ostmassan – nu är det inte längre mjölk vi ser utan alltså ost. Så gäller det att få ur vasslen, vätskan, ur ostmassan. Man säger att man "bryter" ostmassan och man gör det med ett särskilt redskap som kallas "harpa". Numera av metall, men förr av träribbor och tunna böljiga grenar, särskilt av hassel. Michel skär med harpan varsamt upp ostmassan i fyrkanter, vi får komma fram och titta igen. Ju längre lagring vi vill ha, desto finare ska ostmassan skäras upp, så att så mycket som möjligt av vätskan kan komma loss. Det här blir väldigt vällagrad ost, skämtar Michel, för det tar tid innan alla hunnit fram och titta, och han skär och skär tålmodigt runt i ostmassan med sin harpa... Det hela sker lugnt och regelbundet, inga hastiga rörelser, inget våld!



Michel Lepage

Efter denna brytning skall ytterligare vassle skiljas ut. Det sker med hjälp av rörning sakta och försiktigt och för vissa pressade ostar också under värmning, upp till dryga femtio grader. Ju mer värme desto mer vassle går ur, det är här som hantverket verkligen kommer in! Det gäller att veta precis när rörandet ska avbrytas, för att få den slutprodukt man vill ha. Sedan hålls kitteln innehåll över i en ostform med silduk i botten. Av bomull, som hjälper till att dra ut vätskan. Ostformar är idag ofta av plast, som är hygieniskt och inte tungt, men också av metall. Tidigare gjordes de av trä och före det också av lera och som sagt sten. Här står ostformen på en särskilt utformad lutande bräda, denna är faktiskt från sjuttonhundratalet! Vasslen rinner ner i en spann på golvet. Efter en stunds avrinning viker Michel Lepage silduken över ostmassan, lägger på ett lock och sedan skall tyngd på. Avrinningen pågår sedan under detta tryck i sju timmar. Därpå skall osten saltas och läggas luftigt i ostlagret, där man också skapar den mögelpåväxt man vill ha. Ostens lagringstid varierar alltifrån ett par månader till tio år!

I början av timmen var det glest i bänkarna, men när Michel Lepage och Gert Andersson avtackas med rika applåder räcker inte sittplatserna till.



Text: Vera Billing
Foto: Björn Fröberg, Jan Pontho

Luft och kärlek

STORA SCENEN SÖNDAG

Kan man stycka lamm på ett konstnärligt sätt? Vi är många som är nyfikna – det är fullsatt när Jürgen Körber äntrar scenen med en lammkropp över axeln. Han fångar oss, inte bara med sin skicklighet som styckare, utan med starka argument och en fast övertygelse: grunden för god köttkvalité är kärlek och omtanke om sina djur.

Jürgen Körber har jobbat som slakt- och charkmästare i 15 år och kommer från gården Herrmannsdorfer Landwerkstätten utanför München i Tyskland. På gården förädlar man en mängd produkter inom bland annat kött, bröd och mejeri. Gården har restaurang och en butik och företaget har dessutom nio butiker i München. All verksamhet genomsyras av värderingar grundade i ekologi, kvalitét och helhetstänkande. För honom är det en självklarhet att gott och nyttigt kött är en följd av god djurhållning. – Långa transporter, stress och för mycket kraftfoder är förödande för djurens hälsa och därmed för köttets kvalitét och smak. Hur duktig charkuterist du än är kan du inte göra goda produkter om du inte har bra kött råvara. Det viktigaste du kan göra för att få bra varor är alltså att älska dina djur. De behöver lugn och ängsgräs – både under klövarna och i magen. Jag brukar kortfatta det som luft och kärlek (Luft und liebe). Han ser ut över publiken och ler.

Att använda allt

Han lägger upp lammkroppen från en ekologisk gård i Uppland och synar den.

– Lätt rosa kött med mycket fett insprängt i. Det ser bra ut!

Han börjar stycka och berättar vidare.

– Något jag tycker är viktigt är att använda allt på djuret. Han skär loss de små filéerna och visar publiken.

– Titta, här är den bit som anses vara finast. På ett slaktfärdigt lamm med en vikt på 25 kilo väger filéerna inte mer än 150-200 gram. Tänk hur många lamm det går åt om 25 personer ska äta en fin middag... Det handlar om respekt för djuret att använda så mycket som möjligt av kroppen. Det ger ju dessutom en större variation på produkter-

na. Jürgen låter fast övertygad men är ändå ödmjuk i sin framtoning.

Hundmat i onödan

Jürgen jobbar så snabbt och smidigt att även vi i publiken som inte kan så mycket om styckning fascineras av hur lätt han trolldar fram den ena biten efter den andra. David Berggren, entreprenör och kock från Apetit i Stockholm, är med på scenen för att översätta och förklara. Han har sett många lamm styckas och kan inte låta bli att kommentera skickligheten med små utrop då och då.

Jürgen fortsätter:

– Här är skuldran – den är finast och smakar bäst. Jag tycker det är godast att bräsa hela skuldran, eller fylla den, steka på ytan och sedan steka i ugn.

– Halsen är en del som underskattas av många, även om den är mycket god med allt insprängt fett som ger smak. Bara att skiva och steka.

En annan bit som ofta blir hundmat helt i onödan är slagsidan. Den har också mycket fett insprängt och därmed smak i sig. Den är god att koka, bräsa, grilla eller panera. Jag brukar göra en färsfylld rulle av den

– blanda färs från lammet med kryddor och paprika och lägg ut över sidan. Rulla ihop och tillaga.

Enklast är bäst

Höften är läcker att bena ur, fylla med kryddor och ugnsteka. Jürgen tycker inte man ska krångla till det i onödan. Vitlök, rosmarin och salt räcker långt

– gnid in, tillaga och njut!

David håller med.

– När steken är färdig kryddad brukar jag bara steka på den snabbt och sedan sätta in den i ugnen. När inntemperaturen är 57-58 grader är den färdig att äta.

Kronan på verket

En av Jürgens specialiteter som sällan skådas i Sverige är att göra en så kallad lammkrona. Den mer erfarna delen av publiken vässar örnen lite extra när han pedagogiskt

Jürgen Körber



visar steg för steg.

– Jag börjar med att dra av sidan från revbenen. Sista biten får jag "hamra" loss med baksidan, så här. Han knackar fokuserat bort sidan från revbenen med lätta, välrikade slag. När sidan är borta drar han ihop ändarna på ryggraden. Revbenen, som innan liknade ett snett staket utan tvärsålar, bildar plötsligt en vacker, plymliknande krona.

– Oj, oj, vad snyggt, säger David imponerat. När man fixerat formen med ett snöre går den att fylla med färska örter eller svamp.

När styckningen är färdig är det många ur publiken som kommer fram för att beundra det urbenade bäckenet och den vackra kronan. Både slaktare och kock får fullt upp med att beskriva hur konstverken blev till. För visst är de konstverk!

Text: Linda Wirén, Foto: Jan Pontho, Björn Fröberg



Min älskade surdeg!

med Manfred Enoksson, Stora Scenen söndag

– Hur gör jag med surdegen under semestern? Var en av frågorna som ställdes till Manfred under hans framträdande på stora scenen. Manfred svarar att det går att frysa den men det är bättre att lämna bort den så att någon



annan får sköta om den (eller göra som vissa hängivna bagare, ta den med sig på semestern!).

Det var fullt framför scenen när Manfred Enoksson från Saltå Kvarn visade och berättade om hur man bakar surdegsbröd. En annan fråga som han svarade på var hur varm ugnen ska vara. Det beror naturligtvis på vilken sorts ugn man har och vilket bröd man vill få.

– Om jag skulle baka hemma hos dig så skulle jag sätta ugnen på 300 grader. Sedan sänka den till 250 grader när jag sätter in brödet och sedan sänka till 190 grader sista kvarten. Men bör skaffa en ugnstermometer så att man kan mäta sin ugnstemperatur. Brödet är klart på ca 1 timme om det väger 1 kg. Det ska kännas hårt när man knackar på undersidan.



Text: Anna Berglund, Foto: Jan Pontho, Anna Berglund



VINNARE SM I MATHANTVERK 2007

OST

PRESSAD OST

GULD: "Granjon", Leif Engman, Stephen Paloosaari, Kullens Gårdsmejeri, Jämtland, 16 p.

SILVER: "Flyttost", Tor Norrman, Skärvångens Bymejeri, Jämtland, 15 p.

BRONS DELAD: "Bockhorns-klöverost", Ingrid Ferwerda, Lakene Ostgård, Värmland, 15 p.

BRONS DELAD: "Blenda", Kristina Åkermo, Oviken Ost, Jämtland, 15 p.

MESE

GULD: "Getmese", Helen Sjölund-Isaksson, Gärdnäs Gård, Jämtland, 16 p.

SILVER: "Getmese", Helen Sjölund-Isaksson, Gärdnäs Gård, Jämtland, 15 p.

BLÅMÖGELOST

GULD: "Boltjärn Blå", Agneta Larsson, Martin Andersson, Strömmens Gårdsmejeri, Västernorrland, 16,6 p.

SILVER: "Magna", Kristina Åkermo, Oviken Ost, Jämtland, 15,5 p.

BRONS: "Blå Boda", Gunilla Uppvall, Westgårds Ost, Värmland, 14,75 p.

KÄLLARLAGRAD GETOST

GULD: "Källarlagrad Getost", Gert & Gunilla Andersson, Raftsjöhöjdens Gårdsmejeri, Jämtland, 17,5 p.

CAMEMBERT /BRIE

GULD: "Camembert" (komjolk), Tor Norrman, Skärvångens Bymejeri, Jämtland, 16,9 p.

SILVER: "Camembert", Carina Jacobsson, Bo Johansson, DalsSpira Mejeri, V:a Götaland, 15,6 p.



SYRAD OST

GULD: "Märta", Gunilla & Gert Andersson, Raftsjöhöjdens Gårdsmejeri, Jämtland, 14,9 p.

SILVER: "Vit Getrud", Gunilla Uppvall, Westgårds Getost, Värmland, 14,5 p.

OLJEMARINERAD OST

GULD: "Dragonmarinerad ost", Ann

Klensmeden, Åsbergets Getgård, Jämtland, 17,5 p.

SILVER: "Salladsost", Birgit Werner, Werner-gårdens mejeri, Västmanland, 15 p.

MJUK KITOST

GULD: "S:t Olof", Agneta Larsson, Martin Andersson, Strömmens Gårdsmejeri, Västernorrland, 17,5 p.

SILVER: "Flisa", Carina Jacobsson, Bo Johansson, DalsSpira Mejeri, V:a Götaland, 17 p.

BRONS: "Birget", Gunilla Uppvall, Westgårds Getost, Värmland, 16 p.

ÖVRIG OST

GULD DELAD: "Kitty", Tor Norrman, Skärvångens Bymejeri, Jämtland, 14 p.

GULD DELAD: "Kaffeost", Ewa Kauppi Brodin, Kangosost, Norrbotten, 14 p.

SILVER DELAD: "Randie", Tor Norrman, Skärvångens Bymejeri, Jämtland, 13 p.

SILVER DELAD: "Hjerterdamer", Oskar Bønner, Den blinde ku, Norge, 13 p.

BRONS: "Nøkkelost", Oskar Bønner, Den blinde ku, Norge, 12 p.

CHARK

VÄRMEBEHANDLAD KORV

GULD: "Lättrökt isterband", Bengt Olsson, Olssons Chark, Blekinge, 16 p.

LUFTTORKAT KÖTT

GULD: "Lufttorkad skinka", Fredrik Johansson, Åby Gårdsbutik, Uppsala, 17,25 p.

VARMRÖKT KÖTT

GULD: "Kumminfläsk", Krister Mattsson, Smultronbodaprodukter, Kalmar, 17 p.

LUFTTORKAD KORV

GULD: "Salami", Sivert Rosenholm, Hällesjö Chark, Jämtland, 17 p.

SILVER: "Rensalami", Sören Lundgren, Gärdscharken, Jämtland, 14 p.



SM I MATHANTVERK ELDRIMNERS PRODUKTÄVLINGAR

Tävlingarna och bedömningsarbetet är ett pågående utbildnings- och utvecklingsarbete som syftar till produktutveckling, kvalitetsarbete och utbildning av producent såväl som konsument.

Totalt tävlade 81 mathantverkare med 247 produkter i 28 olika klasser.



Konfektjury



Charkjury



Ostjury



Dryckesjury

TÄVLING I INNOVATIVT MATHANTVERK

VINNARE

INNOVATIVA MATHANTVERKSPRODUKTER

GULD: "Bosarpsparfait", Birgitta Alwén, Bosarpskyckling, Skåne, 19 p.

SILVER: "Whiskygravad suovas", Inger Hellman, Rensame i Vindelfjällen, Västerbotten, 17 p.

BRONS: "Julmarmelad Surprise", Kerstin Mörner, HerrviksGård, Sörmland, 16 p.



Bosarpsparfait

BRÖD

HÅRT BRÖD

GULD: "Rågknäckeknapp", Kerstin Englund, Hara gård, Jämtland, 16 p.

SILVER: "Sesamknapp", Kerstin Englund, Hara gård, Jämtland, 14 p.

SURDEGSBRÖD MED JÄST

GULD: "Frukt- och nötbröd", Erik Olofson, Tina Fernlund, Rute Stenugnsbageri, Gotland, 17 p.

SURDEGSBRÖD UTAN JÄST

GULD: "Surdegbröd" (fullkorn), Lars Gustavsson, Höje Vedugnsbageri, Värmland, 18,25 p.

SÖTA SKORPOR

GULD: "Mandelskorpor m. dinkel och apelsin", Anette Kruse, Bakeriet, Sörmland, 17,5 p.

SILVER: "Barbarellas Mandelskorpor", Barbara Lechner, Jönköping, 17,25 p.

BRONS: Mandelbiscotti, Käthy Andreasson, Brevé, V:a Götaland, 16,25 p.

SYLT/MARMELOAD

KLASSISK MARMELOAD

GULD: "Havtornsmarmelad", Anita Andersson, Torgunnehagen, V:a Götaland, 17,5 p.

SILVER: "Sommar och sol", Tua Hurtig Wigforss, Tuacultura, V:a Götaland, 16,5 p.

ÖVRIG MARMELOAD

GULD: "Soliga gubbar" (jordgubbsmarmelad), Anisette Rosenholm, Rosenholms Norrländska Delikatesser, Stockholm, 15,5 p.

SILVER: "Morotsmarmelad", Lisa Johansson, Hagagården Lima, Dalarna, 15 p.

ÖVRIG SYLT

GULD: "Äkta drottningssylt från Loos", Lotta Persson, Lotta-Boden, Gävleborg, 18 p.

SILVER: "Äkta hallonsylt från Loos", Lotta Persson, Lotta-Boden, Gävleborg, 17 p.

GELÉ

GULD: "Äkta Svartvinbärgelé från Loos", Lotta Persson, Lotta-Boden, Gävleborg, 18 p.

SILVER: "Timjangelé med calvados", Käthy Andreasson, Brevé, V:a Götaland, 17 p.

BRONS: "Rönnbärgelé", Anisette Rosenholm, Rosenholms Norrländska Delikatesser, Stockholm, 16 p.

PRISUTDELNING



DRYCK

SAFT

GULD: "Blåbärssaft", Jan-Anders Jarebrand, Örtagård Öst, Jämtland, 15,5 p.

SILVER: "Havtornssaft", Tina Lindberg, Jämt-Tinas Havtorn, Jämtland, 15 p.

GLÖGG

GULD: "Svartvinbärglög", Jan-Anders Jarebrand, Örtagård Öst, Jämtland, 16 p.

ÖVRIG DRYCK

GULD: "Granskottssaft", Lotta Persson, Lotta-Boden, Gävleborg, 16,5 p.

SILVER: "Vitaminhutt", Tina Lindberg, Jämt-Tinas Havtorn, Jämtland, 16 p.

MATHANTVERKSKONFEKT

CHOKLADPRALINER

GULD: "Getmesepralin", Kattarina Karlström, Chokladverkstan i Ragunda, Jämtland, 16,25 p.

SILVER: "Vildhallontryffel", Marie Axelsson Olsson, Naturpralinen AB, Värmland, 15,5 p.

MARMELOADKONFEKT

GULD: "Marmeladkonfekt Havtorn", Anita Andersson, Torgunnehagen, V:a Götaland, 15,5 p.

Anita Andersson & Amina Olsson

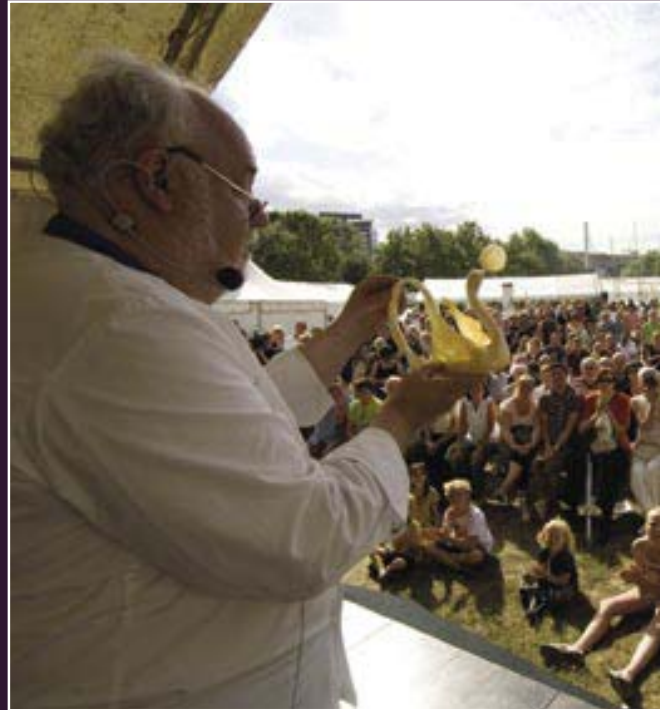


BILDGALLERI SMAKLUST



JAN HEDH BLÅSER KAREMELL

Nog såg det ut som trolleri när kreatören och konditorn Jan Hedh förvandlade en sockerklump till en vacker svan. Han bokstavigt talat blåste liv i det karamelliserade sockret, samtidigt som han berättade några av knepen för att få sockerdeggen så smidig och elastisk att det går att forma den till figurer. Konstnärlighet och mycket lång praktik krävs nog för att kunna skapa så vackra figurer som Jan Hedh kan skapa.



Även mathantverkare från **CHILE** fanns med på Stråket.



PRESS OCH MEDIA

Bodil Cornell hade fullt upp med pressen under fredagen. Inslag från Smaklust sändes i både SVT:s Rapport och Aktuellt, ABC Nöjessvepet, TV4 Nyhetsmorgon, Stockholmsnyheterna och i SR P4. Ett stort fint reportage i DN På Stan kom lägligt i torsdagsnumret!



Stor hjälp med mediakontakterna hade vi av Lisa Herin som också arbetade med PR-kampanjen.



SURSTRÖMMINGSKUNGEN

Ruben Madsen, tillika Surströmmings-Akademiens ordförande, dukar upp en mångfald av fermenterade strömmingar. Han höll en bejublade föreställning på stora scenen under fredag kväll där hans talanger som clown och trollkarl kom till användning. Till publikens belåtenhet som ni kan se!



COW-WALKEN SOM BLEV EN GETPROMENAD ELLER STYLAD EGETTER VISAR UPP SIG

Getabocken och hans getter blev vackert utsmyckade inför det dagliga scenframträdandet. Getterna visade sig bättre lämpade än kossorna till "walken". John Higson som presenterar skönhetserna är även mannen bakom den lyckade PR-kampanjen.



24-26 augusti 2007 i Stockholm

Text: Birgitta Sundin, Inez Backlund, Foto: Jan Pontho, Björn Fröberg



SMAKLUST BIO

Den som längtade efter lite skugga under Smaklustdagarna – solen var givmild och lyste starkt och klart över oss hela tiden – kunde förena nytta med nöje inne på mässans egen biograf. Där visades filmer om mathantverket; om ystning, basturökning, bakning och mjölsyrning bland annat.

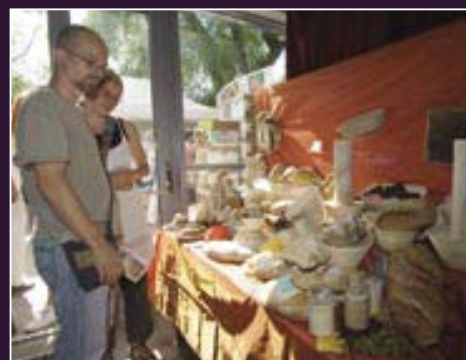


PROVSMAKNING

För besökarna fanns det många tillfällen att smaka på mathantverket i dess olika former och färger. Här är det bär i förädlade former som provas.

MINGELBUFFÉ

På lördagkvällen blev det fest för alla utställare och inbjudna gäster. Buffén bestående av olika delikatesser från Sveriges alla hörn serverades av Street inne i mässlokalen som hade "roddats om" för evenemanget.



SURDEGSINSTALLATION

av Manfred Enoksson på Saltå Kvarn fick oss att stanna till på vägen in till Smakeriet. Här puttrade surdegarna bland olika sädeslag, mjöler och en mängd vackra bröd.



SMAKERIET

Ca 400 personer per dag gästade Smakeriet, Smaklust egen smak-oas. Här fick man för sina biljetter peka och smaka sig fram till smakupplevelser och nya matbekantskaper. Till sin hjälp hade man smakprotokoll för att förkovra sig i sensorikens värld. Mycket uppskattat!

FOLKFEST



SAFTTÄVLINGEN I SMAKERIET

Här smakade barnen på tre olika safter och prövade smak och utseende med hjälp av ett eget smakformulär. Barnens favorit blev **SLÅNBÄRSSAFTEN** med stor marginal före Rabarbersaften och Kråkbergssaften.

VINNARUTSTÄLLNING

För första gången presenterades alla vinnare i SM I MATHANTVERK och tävlingen INNOVATIVT MATHANTVERK i form av en utställning. Utställningen blev välbesökt och stämningen väldigt lik en konstutställning, och visst är dessa hantverksprodukter även konstverk!



Smakverkstäder

att smaka, förstå och upptäcka



Bodil Cornell inleder och berättar att det är första gången i Sverige som vi gör den här typen av smakprovingar. Den här provningen består av blåmögelpostar av ko, get och får mjölk och ackompanjeras av två svenska viner, ett från Blaxtavin och ett från Wannborga. Michel Lepage är teknisk expert och Piero Sardo är smakexpert.

- För att göra en bra blåmögelpost måste man för det första ha en bra mejerist! Michel Lepage som är ystningsexpert och rådgivare på Eldrimner ger oss lite bakgrund.

- Blueostar är ostarnas konung och det är den ost man gör på flest sätt, fortsätter Michel. Blåmögelpost, Penicillium Roqueforti, utvecklas naturligt i råg. Förr åt man mycket rågbröd och då utvecklades blåmöglet spontant. Blåmögelpostar går att göra på alla sorters mjölk, det vanligaste är ko sedan får och minst vanligt är get. För att göra en bra blåmögelpost krävs en rik, fet mjölk. När vi smakar på osten kan vi troligen känna vilken mjölk det är.

Det finns många stammar av blåmögelpost som kan användas till dessa ostar och det ger en stor mängd ostar inom blåmögelposttypen. Vissa blåmögelpostar passar bättre med vissa mjölksorter. Blåmögelpostar kan variera från ljusgrön till mörkgrön till

Delikatessen blåmögelpost – från getter, får och kor

med Michel Lepage och Piero Sardo

blå och blåsvart. Några typer kan beskrivas så här:

SURA/SYRADE - ofta lite torrare.

MILDA - är industrins variant av blåmögelpost. De är mycket mjuka och smidiga och har väldigt lite blåmögelpost. Vi brukar säga att det är blåmögelpost för den som inte tycker om blåmögelpostar.

STICKANDE - de lite äldre blåmögelpostarna kan bli stickande. Det är en naturlig fas av ostens liv. Det är viktigt att man får veta i vilket stadium man äter osten.

Den första osten vi smakar är Sörmlands Ädel, Jürss Mejeri, Sörmland. Piero Sardo som jobbar med Slow Food Foundation i Italien är vår smakexpert och beskriver osten. - Vi kan känna doft av mjölk, mögelpost, svagt av halm och i munnen känns den väldigt krämig. Smaken är inte lång men angenäm. Pikanten är väl balanserad. Utmärkt.

Nästa ost är getost, Skärvångens Getbleu, Jämtland. PIERO: Det är en ung mjuk getost gjord av pastöriserad mjölk. Møglet är väl utspritt. Doften är mild, mer som en lactique-ost, man känner svag närvaro av penicillium.

Nummer tre är en ko- och getblue och heter KGB, från Jürss Mejeri. MICHEL: När man blandar ko och getmjölk så tillför komjölks smidighet och getmjölken dess speciella smak. Komjölks ger fett och fylligare smak. PIERO: Detta är ingen banal ost. Den har komplexa och långa smaker. Den har en aning monoton, samma smaker hela tiden. Sältn är välbalanserad.

Den fjärde osten är en getost med tvättad yta, det som kallas kittost på svenska, från Skärvångens Bymejeri. Man tvättar osten för att hindra vissa mögelpost att växa och låta den röda kittbakterien linens växa. PIERO: Låt er inte chockas av den starka doften på ytan. Den är normal på kittostar, till exempel Tallegio i Italien

och Münster i Frankrike. Man kan skära bort skorpan om man vill ha en jämnare smak. Den här osten har en mandelaktig smak som gifter sig bra med grönmöglet i osten.

Nummer fem är från Oviken Ost, en ost som innehåller 2 delar ko-, 2 delar get- och 1 del får mjölk. PIERO: Näsan säger att detta är en lagrad ost. Den har svag ansjovisdoft. Detta är en representant för blueostarnas kraftigaste uttryck. Först upplever man en mild smak, men sedan...

Sist ut av blåmögelpostarna är en fårost från Oviken Ost, en ost som fått spontant kitt på ytan. Den är ystad i slutet av laktationen och har mer fett än protein och är således ganska mjuk. PIERO: Den här osten är nästan bredbar, ungefär som stiltonost av ko brukar vara.

Piero Sardo avslutar med att säga att idag får man tag i de bästa blåmögelpostarna från de små mejerierna, men det är som en skattjakt, man vet aldrig var man hittar de mest fantastiska ostarna.

Text & Foto: Anna Berglund

Tillverkning av blåmögelpost

Michel Lepage berättar att när man gör blåmögelpostar tillsätter man Penicillium Roqueforti i ystningsmjölken. När osten är formsatt pickar man ostarna med nålar för att få in syre i osten vilket är villkoret för att möglet ska kunna etablera sig inne i osten. Vissa blåmögelpostar som lagras i källare, där möglet finns naturligt, utvecklar blåmögelpost ändå. De måste lagras längre och när osten mognar sjunker den ihop och det bildas sprickor som blåmöglet kan krypa in i.

Lufttorkad kulturbärare

- smakverkstad om salamikorvens hemligheter

När Jürgen Körber undersöker en ny salami använder han fyra av fem sinnen. Han är slakt- och charkmästare från Herrmannsdorf i Tyskland och lite av en guru i slakt- och charksammanhang för Eldrimner. Han ska guida oss igenom salamins hemligheter och till sin hjälp har han tre av Sveriges bästa salamiproducenter.

Vi är runt 30 personer som kommit för att lära oss mer om den ädla salamikonsten, och Jürgens engagerande berättelse drar snart in oss i mathantverkets spännande detaljer. Innan smakkalaset kan börja vill han berätta lite om historien runt korvtillverkan.

Finslipning i generationer

- Ett riktigt gott salamirecept har ofta en lång historia, berättar Jürgen. Innan kylskåpens tid var det lättast att salta in köttet och på så sätt få ut vattnet ur köttbitarna så att de höll länge efter höstens slakt. De småbitar som blev över maldes ner och blev korv. Salamins speciella smak kommer av att den fermenteras. Fermentering är en sorts jäsning – en mognadsprocess där en specifik sorts bakterie eller jästsvamp får växa i köttet och avge sin smak. Förr hade nästan varje by – ibland varje familj – i stora delar av södra och centrala Europa sin egen salamitradition. Genom att balansera saltning, kryddning, fermentering och rökning finslipades och utvecklades recepten från generation till generation tills de blev unika smakhantverk.

Inifrån och ut

För att få rätt bakterie- eller jästsvampkultur att trivas i lagom mängd krävs rätt miljö. Dessutom måste salamin torka på rätt sätt, nämligen inifrån och ut. Om den torkar för snabbt på ytan stängs bakterierna inuti korven in och kan utvecklas till något som man inte vill ha. – Hemligheten är att torka salamin i rätt fuktighet och rätt temperatur under lagom lång tid för att den ska mogna och få den smak man vill ha fram.

Känslig näsa

Bara att lukta på en salami är ett äventyr. Jürgens inspirerande fascination får oss att ta upp första korvbiten.

– **Känn lukten – vad kommer först? Vi vill ha en kombination av salt, syrligt, köttigt, kryddigt och ibland rökigt. Ta i korvbiten – hur är konsistensen? Den ska inte vara för spröd, inte heller för hård. MEN den viktigaste frågan är: blir vi sugna på att smaka på den – vad tycker**

ni?” Han lockar till många skratt bland publiken och stämningen är god.

Varje salamis berättelse

Inför varje korvbit får respektive producent berätta om sin salami. Först ut är Lars Hansson från Bjärhus gårdsbutik med något av en skånsk landskapsrätt: en spickekorv av fläsk. Den innehåller endast späck och kött, och får ligga i saltlake ett par dygn innan den hängs på tork i 20-30 dagar. Fascinerande att den kan smaka så mycket med så få ingredienser! Andra salamin som presenteras är från Fastmyra i Södermanland. Producent Claes Rumpke kunde tyvärr inte komma, eftersom han fått problem med en kalvning på morgonen. I stället får Tobias Karlsson, kött- och charkansvarig från Eldrimner, presentera Claes nötsalami. Den består av 75% nöt och resten gris. Jürgen förklarar:

– Kött innehåller mellan 75-85% vatten, medan fett bara har 15%. Därför behövs det oftast extra grisspäck till magert kött för att vattenmängden ska vara lagom.

Nästa salami är en älgvariant och kommer från Sörtorps Gårdsrökeri och Morgan Andersson. Den innehåller 50% griskött och är kryddad med svartpeppar, salt och enbär.

Alla tre producenter har lufttorkat korvarna på olika sätt och under olika långa tider.

En ren rensalami

Sista salamin är ett unikt experiment – en ren rensalami som Sivert Rosenholm tagit med sig från Hällesjö Chark i Jämtland. Det är den första i sitt slag.

– Samerna har ju ingen korvkultur, utan har alltid torkat sitt kött i bitar rakt av. Det var några samiska vänner som blev nyfikna på om det skulle fungera, och jag fick två renar på mig att försöka, berättar Sivert. Han låg vaken flera nätter och funderade på en kryddning till salamin som skulle passa till smaken. Det var också extra krångligt att få den att torka på ett riktigt sätt i och med att den inte innehöll något grisspäck. Men slitet lönade sig. Det blev åtta kryddor (som han inte vill avslöja) och torkningen gick bra till sist. – De samer som smakat korven är jättenöjda och den är redan slutsåld i Sapi-tältet här på mässan, säger han stolt.

När Jürgen tills sist guidat oss igenom alla salamibitar på den vackra träbrickan är han nöjd.

– Den svenska, småskaliga charktillverknings blir verkligen bättre och bättre. Den är helt klart på god väg att få en hög europeisk klass, och det är jättekul!



Jürgen jobbar uteslutande med hantverksmässig förädling av ekologiska köttprodukter.



Längts bort skyntar Jürgen från Tyskland fram. Närmare ser vi Lars från Bjärhus - Morgan från Sörtorp är skymd - Sivert från Hällesjö och närmast Eldrimners charkansvarige Tobias. Alla i full färd med att lukta och smaka på mathantverken.

Så här känner du igen en god salami

TA EN TUGGA, KÄNN EFTER:

- Är den lagom salt? Smaken ska lyftas fram, inte dränkas!
- Är den fermenterad i rätt grad? Syrlig, inte sur!
- Är kryddningen i harmoni med fermenteringen?
- Har den en mogen smak? En bra, mogen italiensk salami kan smaka nästan som parmaskinka – det är en konst!

Text & Foto: Linda Wirén

Getost – tradition och innovation

med Michel Lepage och Piero Sardo



På denna smakverkstad provade vi getosttyperna syrade ostar, mjuka, blåmögel, källarlagrad och mese.

Piero Sardo var smakexpert och Michel Lepage var teknisk expert. Som vin till detta hade Piero Sardo tagit med ett italienskt vitt vin från vingården Capitel Groce av druvan Soave, producent Anselmi, 2003.

Piero började med att beskriva vinet. – Vinet har en gyllene färg. Det finns en färgskillnad mellan glasets kant och glasets mitt. Det betyder att vinet är lagrat. Sedan doftar och smakar vi på vinet. Känner ni vilken rik doft det har? Detta är ett stort vin!

Den första osten var en syrad ost från Nordgårds ost i Västra Götaland. Michel: Den här osten har en svartvit yta som är typiskt för lactiqueostar. 75 % av franska getostar är av denna typ, men osttypen kommer från Nordafrika. Kerstin Johansson, som gjort osten, berättar att den ystas med mycket mjölksyrekultur, pH är ca 4,5 och med väldigt lite löpe. När osten torkat några dagar duttar vi på lite ek-aska, en livsmedelsaska. Den här osten är 3,5

Opastöriserad ost är lokal kultur

”Vi måste hjälpas åt att verka för de opastöriserade ostarna. Idag har det gått så långt att vi betraktar opastöriserad ost som lika farlig som ett kärnvapen. Opastöriserad ost är ett sätt att framkalla lokal kultur!”

Piero Sardo, Slow Food Fundatio, Italien

veckor gammal. Piero: Det finns en doft av get och en positiv doft av lagård. En typisk lactiqueost, med den krämiga smaken. Den fyller munnen med en lång smak som avslutas med en liten besk smak.

Nummer två är en opastöriserad camembert som Annika Schrevelius, Hagelstads Gårdsmejeri, har gjort. Syrakulturen är 0,5 % filmjölskultur och 1 % yoghurtkultur. Piero: Snittytan är elfenbensfärgad och i doften finns syrakultureernas kännetecken med. Men var är getdoften? Den påminner lite om den italienska osten pecorino.

Den tredje osten är Vit Caprin. Michel: detta är en mycket typisk svensk ost. Det är en mjuk ost av getmjölk. Ann Klensmeden, Åsbergets Gårdsmejeri, Jämtland som har gjort den berättar att ostens upphovsman är Peter Kaaling. Peter var ystningsexpert och tog fram Vit Caprin på 70-talet tillsammans med producenterna. Peter Kaaling är numer skeppare och seglade med Ostindienfararen till Kina och tillbaka nyligen. Idag är Vit Caprin den största svenska getosten. Piero: Snittytan är elfenbensfärgad och ytan har vitmögel. Det är en grynpipeg ost, med oregelbundna små hål. Här känner vi den smaken som japanerna kallar *umami*, lite köttig. Jag känner ingen getdoft. I munnen är den elastisk och löser sig bra. Den är en aning salt. Doften och smaken är i bra balans.

Nummer fyra är en getblue från Skärångens Bymejeri. Piero: Det är ovanligt med blåmögelostar av get. Nu får vi se en fjärde variant av vit färg på ostens snittyta. Osten är lite för elastisk i munnen, den borde lagras mer. Trots att den är mild har den en lång smak. Michel: det är inte så lätt att göra blåmögelost av alla sorters mjölk.

Källarlagrad getost kommer som nummer fem. Den är från Raftsjöhöjdens Gårdsmejeri i Jämtland. Piero: Den här osten är lagrad i jordkällare där det finns olika mögelkulturer. Ytan är rätt, den ska vara så här. Det är upp till var och en om man vill äta ytan eller skära bort den. Den här osten har kommit in på Slow Foods Presidium i år. Den är lagrad i 4 månader. Den doftar get, hö, svagt av mögel, svamp. En komplex doft. I munnen är det en svag svampsmak.

En bit av historien förvandlad till ost

Sista osten är getmese. Piero: Om man är van vid ricotta tycker man att detta är en kompakt ost. Doften är kola och lite rök. Smaken är unik. Det finns inget att jämföra den med. Antingen älskar man den eller hatar den. Den är sur, salt och söt. Den är en bit av historien förvandlad till ost. När jag först fick denna ost i Italien tänkte jag: Vad är detta? Jag trodde att det var en ricotta. I Italien äter vi mycket ricotta från buffel, får, ko och get. I Ravioli, desserter mm.



Piero Sardo från Italien har ordet. Han tolkas av Cinzia Paulsen. längst till höger syns Kerstin Johansson, Nordgårdsost.

Ann Klensmeden, Åsbergets Gårdsmejeri berättar att på 70-talet hade mese en ännu större roll.

- Då sålde vi mest mese och kunderna var tvungna att köpa med sig en lika stor bit av den vita osten när de handlade mese. Det var en underbar tid.

Text och Foto: Anna Berglund

Camembert

Det var en dam som hette Marie Havel som uppfann camembert-osten berättar Michel Lepage. Hon fick hjälp av en munk att ta fram den. Idag känner vi igen dessa ostar med vitt mögel på ytan, men då var ostarna källarlagrade och utvecklade olika sorters mögel med olika färg. Industrin har lagt stor möda på att få ostarna likartade.

Hantverksmarmelad med smak

med Paul Le Mens, Jan Hedh

Smakverkstad med marmelader i fokus görs för första gången. Ett trettiotal personer får på en tunn träskiva sex små plastglas med olika marmelader, några små skorpor och bröd. Vatten i vinglas till. Belysningen i salen ger gnistrande teatralisk stämning åt produkterna i kopparna. På scenen sitter Paul Le Mens, fransman och professor i smak, Bodil Cornell från Eldrimner som tolkar till svenska, Jan Hedh, svensk "guru" på området och tre marmeladkokerskor, Ann-Sofie Johansson, Monika Naess och Margareta Lindberg. Det är deras marmelader som avsmakas.

Först ut är varsin rabarbermarmelad från dem, olika färger, olika dofter, olika smaker men ändå rabarber. Paul Le Mens hjälper till att definiera smakerna, klä dem i ord och ber publiken bidra, men den är försiktig och tystlåten. En rabarbermarmelad ska inte nödvändigtvis smaka rabarber, hävdar Paul. Det gäller att vara vaken och ny i sinnena för nya smaksensationer, det viktiga är att bedöma smaken så fri från tidigare föreställningar som möjligt vid provsmakning. Människor i andra länder, som aldrig sett eller smakat rabarber kan tycka marmeladen är fantastisk och ger den egna associationer ur deras smakvärld!

Harmonin mellan syra och sötma bedöms, liksom hur doft och arom hänger ihop, dvs. näsans intryck och munnens. Och eftersmaken. Man bedömer texturen, tuggbarheten, närvaro av större bitar, konsistens... Monika Naess efterlyser en förnyelse av vårt språk. I dagens experimenterande i köken, som ger nya produkter är det ofta svårt att kategorisera sylt och marmelad – hjälp oss hitta på



Text: Vera Billing, Foto: Jan Pontho

ett nytt ord! Den som kommer på något får gärna höra av sig! Dessa suveräna kokerskor delar med sig av sina tips och erfarenheter till publiken. Gör små kok. Lägg gärna bär och frukt i socker över natt. Man kan sila ifrån spadet sedan och koka ihop, eventuellt tillsätta äppelsaft för att få mer pektin (som ger fasthet) och tillsätta frukt och bär mot koktidens slut. Då bevaras fruktens färg och konsistens bättre. Så har till exempel Ann-Sofie gjort med krusbärs-marmeladen i denna verkstad, det kallas dubbelsyltning. Spännande kryddning av kanel förhöjer. Jan Hedh definierar smaken som elegant. Monika Naess bjuder på en fast blåbärs-marmelad med kryddning av enbär och lagerblad, lätt brända i stekpanna. En marmelad att avnjuta tillsammans med ost, mer än att ha på frukostbrödet. Paul Le Mens blev helt bedårad... Sista lilla burken innehöll en spännande tomatmarmelad med rosmarin, citron och ett stänk av sälta. Återigen ett exempel på ett nytt slags marmeladprodukt – att äta till feta rätter, tycker Paul, som direkt tänker sig den tillsammans med gåsleverpastej.

Om ni vill träna er smak – stäng av alla ljud! Radio och prat distraherar oerhört. Blunda också gärna. Att smaka är som en bön, avslutar han, innan han raskt måste ge sig iväg till flyget. Jan Hedh tar över och börjar med att berätta, att det är mycket hokus pokus i den här branschen numera, med alla billiga sylter fulla med pektin och tillsatser. Vi har

Smakexperten Paul Le Mens från Frankrike utvecklar här ämnet sensorik – en sensuell upplevelse... Han tolkas av Bodil Cornell och bredvid henne sitter Jan Hedh. Vi skymtar även Ann-Sofie från Hargodlarna och Monika från Finesserna.

vant oss vid sylt man kan klappa! säger Jan. När man rör i sådan pektinstinn sylt eller marmelad förstörs pektintrådarna och produkten blir lös igen. Syltning har annars en mycket lång tradition och kan härröras till korsriddartiden. De förde nämligen sockret till Europa. Innan dess använde man endast honung som sötningsmedel och det har inte förmågan att karamellisera så som socker. Jan berättar om koppargrytans fördelar vid marmeladkok. Bland annat leder koppar värme nio gånger fortare än vanliga grytor, en stor fördel eftersom pektinet bibehålls bättre ju snabbare man kommer upp till koktemperatur. Man kan utmärkt göra eget pektin av äpplen, vinbär eller krusbär, det gör de flesta marmeladkockare. Kanske en ny affärsidé för någon? Att göra fruktpektin med hög kvalitet till andra företag! Vilken är skillnaden på marmelad och sylt? Frågan kommer från publiken. Inte entydig, blir svaret. På kontinenten betyder marmelad alltid citrusmarmelad, annars säger man sylt. Lite med konsistens att göra har det också, sylt är generellt lösare och den är svår att ha på mackan. Marmelad ska stanna på brödet. En fråga om olika sockersorter kommer också upp och Jan svarar att rörsocker och betsocker rent miskt är detsamma. Rörsocker är marginellt lite finare, men märks knappast i marmelad. Alla tre kokerskorna använder sig av ekologiska råvaror så långt det går och också av ekologiskt socker.

Publiken verkar glad och nöjd och tackar med varma applåder. Många går fram och pratar närmare med panelen efteråt. Synd att inte så många vågade vara mer aktiva under provsmakningen, men jag tror det gick för fort. Det tar tid att vänja sig vid att smaka på det här noggranna sättet, ovan för de flesta. Smakverkstäder är ju något nytt på svensk mark, men något som definitivt verkar omtyckt och en idé att utveckla vidare.

