

Branschrådsmöten 2 februari 2010

Mejerirådsmöte



FOTO: Jonas Kosunen

Närvarande: Stephen Palosaari (Kullens Gårdsmejeri), Tor Norrman (Skärvångens Bymejeri), Agneta Larsson (Strömmens Gårdsmejeri), Inger von Corswant (Stafva Gård), Kerstin Jürss (Jürss Mejeri), An-nika Schrewelius (Hagelstads Gårdsmejeri, fr.o.m. kl. 10 p.g.a. tågförseningar), Birgitta Sundin (Eldrimner). **Förhinder:** Kerstin Johansson (mejerist Almnäs Bruk m.m.)

Nulägesrapport

Information om den nya ansökan till Jordbruksverket som lämnats in för Eldrimners verksamhet fram till 2013. Eldrimner upplever ökad efterfrågan på framförallt grundutbildningarna och vill utöka kursutbud och starta upp och fullfölja olika utvecklingsarbeten.

Eldrimner söker nya och bättre anpassade lokaler för alla verksamhetsområden. Då möjligheterna att utöka på plats och bl.a. överta Rösta Utbildningsmejeri inte längre finns undersöks andra etableringar.

Ett Smaklust 2011 är inte beslutat om ännu men är att anse som mycket troligt. Positiv feedback från kontaktpersoner, enkätundersökningen för utställare samt landshövdingar.

Nya lokaler

Ritningar på lokaler på Frösön visades. Genom att alla funktioner samlas i ett hus – ett plan för de olika Ateljéerna samt ett kontorsplan – tar Eldrimner konkret fysisk form. Vi väntar nu på ett kostnadsförslag från fastighetsbolaget.

Rådet uttryckte sig positivt och nämnde att det är bra med ett fysiskt center dit man kan bjuda in folk – från hela Europa – och anordna konferenser exempelvis om mjölksyre kulturer; ”ett riktigt center”.

Rådet nämnde i detta sammanhang även turismen som jätteviktig för mathantverket, något att tänka på vid planering.

Særimner 2010, 12-14 oktober

Særimner kommer i år att anta en liten annorlunda skepnad, med tre seminariedagar istället för två. Hantverkskurserna utgår. (Info om SM se sid. 20.) Följande förslag på seminarieprogram på mejeriområdet - framtaget tillsammans med Michel Lepage - diskuterades.

» **Som smör i solsken** – ett aktuellt ämne, hemkärnat smör efterfrågas mer och mer framförallt från restauranghåll. Även smör från get och får efterfrågas av krogarna, samt smör enbart på fjällkomjolk. Även vasslesmör skulle kunna tas upp i detta seminarium.

» **Försäljning av opastöriserad mjölk i EU** – visa på möjligheter även inom detta område. Hur det fungerar, vilka regler som gäller, vilka system det finns och hur man sköter dessa. Sälja på gården eller vid livsmedelsbutiker. Bra att bjuda in representanter från SLV till detta seminarium. Även politiker.

» **Ta emot på gården** – ett seminarium med goda exempel – bildspel – på hur man enkelt och trevligt kan förhöja upplevelsen på gården och öka försäljningen.

» **Smak på ost** – varifrån kommer smaken? Om mognaden och lagringens betydelse för smakbildningen.

» **Hur bedömdes produkterna i SM?** Ett problem har varit att få alla ordföranden att stanna kvar till detta seminarium eftersom det inte ligger samma dag som bedömningarna. **Förslag:** förlägg seminariet första passet på torsdag. Underlätta för juryordföranden

genom att engagera dem i seminarier, nätverksträffar och dylikt.

FLER SEMINARIEFÖRSLAG:

» **Svensk osthistoria** – exv. om svenska kittostar från de äldre mejeriföreningarna. Förslag på föreläsare: Björn Sigbjörn som jobbat som juryordföranden på Eldrimner i många år. Martin Ragnar som har forskat på svenska äldre ostar. Gårdsost, dvs. alla de traditionella ostarna som gjorts i Sverige, en lika viktig del av historien.

» **Bjuda in gamla mejerister** för att samla in och ta del av den information och kunskap de besitter. Ta tillvara på kompetens som snart försvinner med ”de gamla gubbarna”. Medverka på mejeriträff/nätverksträff? Kanske kan någon även sitta i jury. Seminarium om ostbedömning förr och nu?

Mathantverksdefinition/certifiering

(Se även referat från det gemensamma mötet på sid. 13.)

Några frågeställningar lyftes som måste diskuteras och beslutas om inför en eventuell märkning:

» **Standardisering av fetthalt** – används vid produktion av framförallt konsumtionsmjölk. Att standardisera i processen (det är så industrin gör, och standardisering av fett- och proteinhalt har använts i Försäkringen för att skilja ut industrimejerierna) kan vara enklare om man gör k-mjölk även på gårdsnivå. Observera skillnad mellan standardisering och avgräddning/separering. **Synpunkter:** Standardisering är en bra skiljelinje och ett bra kriterium.

» **Ruco** – ett KRAV-godkänt färgämne (kommer från en planta) som används till kittostar, framförallt till de mjuka och därmed snabblagrande ostarna som har svårt att hinna få färg genom tvättningen.

» **Lyozym** – ett enzym framtaget ur ägg. Olika uppfattningar rådde om det är KRAV-godkänt? Kan det finnas olika regler i olika ekologiska certifieringssystem? Måste kollas upp. Används till pressade ostar för att få bukt med smörsyrarjäsning.

» **Handens del?** Om den försvinner helt, kan det fortfarande vara ett mathantverk? Det står i definitionen att ”Handen ska vara närvarande genom hela processen”, så svaret borde vara nej. Var går gränsen för hur mekanisk produktionen kan bli?

Synpunkter till SM:

Definiera kittostklasserna – ja, alla ostklasser – bättre så att det inte råder något tvivel i jurygrupperna hur de ska bedömas.

Ett speciellt dokument med klassdefinitionerna ska ligga på juryborden vid bedömningarna. Viktigt att alla jurygrupper skriver konstruktiva omdömen!

Utvecklingsarbeten

Planerade utvecklingsarbeten kommer troligtvis inte igång förrän 2011.

VILKA UTVECKLINGARBETEN SKA PRIORITERAS?

» **Meseprodukter & vassledrycker.** Prova olika smaksättningar på vasslen. Pastöriseringen ger albuminfällning, hur hantera? Vassle/vasslepulver, vad är det bra för (påstås vara potenshöjande)? Vasslesmör borde man kunna titta på, framförallt på get och får.

Tor informerade om att Matskrået (Jämtlands län) har jobbat med mese och nu ger ut en kokbok med mese- och ricot-tarecept. Skärvångens Bymejeri har tagit fram ett mesepulver för försäljning.

Hitta det som "framkantskockarna" vill ha. Hitta användningsområden för mesepulver i matlagning. Kolla av mot res-taurang, ungdomar – som referensgrupp, smakpanel.

Vassle som djurfoder: 10 liter vassle per get och dag, gör att man kan ta bort 1 kg kraftfoder med bibehållen mjölkproduktion.

» **Ricotta.** Ett problem är den korta hållbarheten. På fårmjolk blir det mycket ricotta, 10 liter vassle ger drygt 0,5 kg = värt att ta hand om. Om man har gårdsrestaurang är det en bra produkt. Finna på olika användningsområden. **Förslag på försök:** testa hållbarhet; vakuumpacka + i kyl 1-2°C, frysning, behandla på andra sätt som exempelvis genom att salta, torka och lagra för senare användning i matlagning.

» **Recept** på olika ostar efterlystes, till Eldrimners hemsida eventuellt och som kursmaterial. "Tråkigt att inte kunna hitta receptbank." Det påpekades också att det viktigast är de grundläggande principerna

inte recepten i sig. Kanske man skulle ha en kurs i "receptkonstruktion"? Hitta ystningsteknik som passar de egna faktiska förhållandena.

Dokumentation från kurserna att ta med sig hem saknas också och ansågs vara ett kvalitetskriterium. Litteraturlista är också bra.

» **Branschriktlinjerna för lokaler** finns det stor efterfrågan på.

» **Förpackningar och material** är också alltid intressant.

» **Minilaboratorium** låter spännande tycker rådet. T.ex göra lipolystest.

» **Gårdsost** - under den benämningen finns alla de traditionella ostarna som gjorts i Sverige. Viktigt med dokumentation och kunskap, i förhållande till turism men även naturligtvis för många som genom dessa ostar kan nischa sig. Att grunda sig i den inhemska traditionen skapar förtroende.

Nybörjarkurser

Eldrimner planerar att sjösätta nybörjarkurser om 2 dagar ute hos erfarna, diplomerade företagare inom olika branscher. För att tillmötesgå den stora efterfrågan på kurser på grundnivå och för att det är ett bra sätt att nå ut i landet. På ystningssidan försöker vi komma igång redan denna termin. Det känns viktigt att de personer vi arbetar med är diplomerade och alltså delar Eldrimners grundsyn om mathantverket och förstär och gillar Eldrimner.

Rådet ansåg detta vara en bra idé, ett bra sätt att nå nya och att fler kan få prova på det här med mathantverk. Viktigt att gå diplomeringen för handledarna/lärarna.

Kerstin har liknande nybörjarkurser på ett par dagar i egen regi. Och tycker det är viktigt att föra ut den praktiska delen i landet och hålla den administrativa delen på centret.

Andra framförde vikten av att ha ett fy-

siskt center där allt samlas. Men också att vi ska vara lyhörda för vad de ute i regionerna har behov av. Satsa mer på att verka ute i landet via diplomerade Eldrimner-medarbetare. Kontakt med Sveriges Gårdsmejerier uppskattas också.

Kursutbud

En kursöversikt 2010-2013 delades ut till rådet.

» **Kurs i svenska pressade ostar**, en ny kurs om två dagar våren 2010, mottogs mycket positivt av rådet.

KURSTIPS OCH FÖRSLAG:

Italienska hårdostar. Olika förslag på hur vi kan finna handledare i Italien framkom. En dörroppnare brukar behövas.

Önskan om andra kurslärare framfördes, för att få andra synvinklar.

Rådgivning på plats

Eldrimner vill utöka rådgivningssatsningen med rådgivning på plats i gårdsmejeriet. Eldrimner kommer då att finansiera ca 50% av denna verksamhet, arvode och resa. Redovisas på motsvarande sätt som dagens telefonrådgivning.

Rimligt arvode diskuterades och rådet ansåg att 4000 kr/dag varav hälften från företagaren var bra.

Smaklustkartboken & handbok i ystning

Smaklustkartboken är snart tillgänglig på Eldrimners hemsida. Släpp med presskonferenser sker någon gång under våren. Ansvarig för kartboken på nätet är Karin Hillström på Eldrimner. Kontakta henne om du har funderingar och frågor.

Från och med mars kommer Birgitta arbeta med ystningshandboken, utifrån Michels grundläggande kurser på Eldrimner.

VID TANGENTBORDET: Birgitta Sundin

Branschrådsmöte **bröd**

Deltagande medlemmar var Erik Olofsson (Rute Stenugnsbageri), Kersti Jonsson (Kaxås Vedugnsbageri) och Anne-Marie Hultberg (Solmarka bageri). Förhinder hade Ingvar Pettersson (Stora Hällsta Kvarn & Lantbruk) Lennart Svahn (Stöpafor's Kvarn) Åsa Kindlund (Bageriet Alfita). Vädet och problem med kommunikationer var huvudorsaken till att bara hälften av medlemmarna kunde komma.

Frågan om certifiering diskuterades en kortare stund innan det var dags för gemensam diskussion med alla branschråd, se sidan 13. Rådet tryckte att en kvalitetsmärkning av mathantverk kan behövas. I Norge har man en kvalitetsmärkning av hantverksbröd som har haft en positiv effekt. Det är t.ex. väldigt viktigt att urskilja hantverksbröd från det

"bake off" bröd som finns på många bensinmackor.

Skissen på nya lokaler diskuterades ingående och rådet kom med många bra råd för utformningen av bageridelen. Att ha nybörjarkurser i Eldrimners regi tyckte man var en bra idé för att öka antal och göra kurser tillgängliga över hela landet. Skall kursen hållas hos en mathantverkare är det dock viktigt att det inte blir för många kursdeltagare. I de flesta bagerier finns det inte utrymme för detta och dessutom är det viktigt att kurserna blir unika och det är svårt om det är många deltagare. Det är också viktigt att kursavgiften inte blir för låg. Det får inte konkurrera med dem som har kurser i egen regi.

Till Særimner föreslog rådet ett seminarium om "Att bygga en vedugn". Det finns

ett stort intresse för detta. Seminarieledare skulle kunna vara t.ex. John Fischer men det finns även andra förslag. Ett annat seminarium som också efterfrågades var "Gamla sädeslag". Här föreslog man Hans Larsson på Allkorn som seminarieledare. Ett annat ämne som ständigt är aktuellt är prissättning. Det finns stort behov av seminarier på detta område.

Rådet efterlyste också ett enkelt sätt att mäta falltal. Fler och fler köper in lokalt odlad spannmål och har då ett stort behov att undersöka kvalitén. Finns det enkla sätt att mäta falltalet eller kan man utarbeta en sådan metod?

SAMMANFATTADE GJORDE Bodil Cornell