INTERNATIONELL PRAKTIK FÖR FRAMTIDENS CIDER

VID TIDEN FÖR FÖRRA ÅRETS SKÖRD KÖRDE AXEL BÄCK OCH KLARA PETERSON OMKRING I EN BIL MED STEGE PÅ TAKET OCH PLOCKADE VILDÄPPLEN OCH PRESSADE DEM I DEN BEGAGNADE VINPRESS DE KÖPT VIA BLOCKET. VID ÅRETS SKÖRD PLUGGADE DE MIKROBIOLOGI, GJORDE LABORATIONER I ELDRIMNERS LOKALER OCH PRAKTISERADE I FRANKRIKE. NÄR DET ÄR DAGS FÖR NÄSTA SKÖRD HOPPAS DE KUNNA TESTA SINA NYVUNNA KUNSKAPER OCH TILLVERKA EGNA PRODUKTER.

TEXT Annelie Lanner ▪ FOTO Jean-Marie Heidinger

Axel och Klara går Eldrimners och Torstas Yrkeshögskoleutbildning i mathantverk, med inriktning bär-, frukt- och grönsaksförädling. När de sökte utbildningen hade de redan producerat en hel del med hjälp av sin begagnade vinpress.

– Vi kände att vi ville skapa oss en djupare förståelse i vad mathantverk är och ägna oss åt det vi verkligen brinner för, säger Axel.

De har utnyttjat utbildningens praktikperioder till att inspireras och utbildas av internationella tillverkare, bland annat i Frankrike.

– Vi vill få så mycket inspiration som möjligt, det vore intressant att även göra en praktikperiod i Baskien som har en lång historia av cidertillverkning, säger Klara.

När de är färdiga med utbildningen hoppas de kunna skapa något eget. De är överens om att den svenska cidermarknaden kan utvecklas.

– Vi får börja i liten skala och känna in vad det leder till. Det viktigaste är att vi gör det vi tycker om, cidern är bara början, säger Klara.

– Det vore häftigt med en egen äppelodling och det skulle vara spännande att leta fram äldre svenska äppelsorter lämpade för cidertillverkning, säger Axel.

– Det finns så mycket som naturen erbjuder och att kunna förstå hur man ska ta hand om det och skapa något betyder väldigt mycket för oss. Det vi lär oss gör att vi kan erbjuda konsumenten unika och ärliga mathantverk, säger Klara som till exempel gärna skulle utveckla en egen kombucha. //

DRÖMMAR BLIR VERKLIGHET PÅ YH-UTBILDNING I MATHANTVERK

DET ÄR AUGUSTI 2017 OCH FÖRSTA DAGEN PÅ YRKESHÖGSKOLEUTBILDNINGEN I MATHANTVERK. VI ÄR 28 BLIVANDE MATHANTVERKARE FRÅN HELA SVERIGE, PLUS ARENDSE TOFT FRÅN KÖPENHAMN, SOM SITTER I ELDRIMNERS STORA TEORISAL I ÅS. DE FLESTA AV OSS HAR ALDRIG TRÄFFATS FÖRUT. DET ÄR FULLT AV UNGA TALANGER HÄR SOM TILL EXEMPEL MY SUNDBERG FRÅN STOCKHOLM SOM REDAN HAR GETT UT EN EGEN BOK, GRÖNA BAKBOKEN.

TEXT Jennifer Sjöberg ▪ FOTO Stéphane Lombard

Att Ann Svensson, sommelier, restauratör och blivande bagare från Frösön (och Stockholm), äppelodlaren och företagaren Agneta Regnér från Halland och jag skulle kunna vara Arendses, Mys och de andra 20-plussarnas mammor känns inte som ett problem, snarare tvärtom. Det är blandningen av åldrar, erfarenheter och idéer som gör den 1-åriga Yrkeshögskoleutbildningen (Yh) i Mathantverk så kreativ.

DRÖMMAR BLIR VERKLIGHET

– Nu ska ni rita era drömmar, säger Liv Ekerwald, utbildningsledare och branschansvarig inom området entreprenörskap. Det är högt tempo och en öppen attityd. – Tveka inte, bara måla. Snart får ni berätta vad det föreställer. I teorisalen dukar vår klass upp företagsvisioner och tänkta liv som är meningen att förverkligas i urbana miljöer, megastäder, på gårdar och fäbodar, både i Sverige och utomlands. Mathantverk utvecklar både stad och landsbygd.

FLER KILLAR UPPMUNTRAS ATT SÖKA

Bland de fyra männen i klassen – Ja vi behöver locka hit fler killar, påpekar Liv, visar det sig att vi har två blivande charkuterister. Anton Johansson från Hölö i Sörmland har valt en helt ny yrkesbana: kött. Fredrik Roos har tagit time out från jobbet i en delikatessdisk i Uppsala för att vidareutbilda sig. Andreas Giselsson från Örkelljunga i Skåne ska gå bageri. Axel Bäck, alpin juniormästare från Stockholm och Åre, ska satsa på BFG, det vill säga bär-, frukt- och grönsaksförädling. Det är egen combucha ihop med flickvännen Klara Peterson, också från Stockholm, som Axel drömmer om.

EN KLASS MED SPÄNNANDE PLANER

Var kommer vi att befinna oss om ett par år? Har Marina Löfgren bageri i Östersund eller Krokom? Bakar Emma Elvebäck i det egna källarbageriet nära stan? Ystar Tova Christoffersson på fäboden i Kvarnsjö? Gör Lisa Larsson från Holmryds mjölkgård utanför Borås sin egna ost? Var har Johanna Emond från Dvärsätt, ursprungligen från Landskrona, sitt ostlager? Och var har jag mitt?

Sara-Britta Edlund från Resele i Västernorrland pratar om köttförädling hemma vid det egna hjorthägnet. Under praktiken vill hon gärna vara med och stycka björn, medan Mia Svartholm från Lit är inne på torkat och bär. Hela klassen har spännande planer. Diskussioner och teori varvat med produktionsveckor och praktik med skickliga mathantverkare gör Yh-utbildningen unik.

Att lösa familjelogistiken för den som har barn och fixa boende vid praktikperioderna som varar mellan tre och fem veckor i taget, under totalt fem tillfällen blir en återkommande utmaning. Det mesta tycks dock gå att ordna. Eldrimner fungerar som en hjälpcentral och dörröppnare till många värdefulla kontakter i branschen. Att gå Yh-utbildningen i mathantverk kan faktiskt bli ditt livs äventyr så det gäller att drömma stort! //

YH-UTBILDNING MATHANTVERK 1 ÅR

Ettårig Yh-utbildning för dig som vill starta eget eller arbeta på ett mathantverksföretag. Välj en av fyra inriktningar: mejeri, charkuteri, bageri eller bär-, frukt- och grönsaksförädling.

Från mitten av januari går det att söka till 2018 års yrkeshögskoleutbildning i mathantverk på yrkeshogskolan.se

Utbildningen startar i augusti.

Jennifer Sjöberg, som skrivit denna text går alltså Yh-utbildningen inriktning mejeri. Hon är även matskribent och målade getter, Jämtland och Öland på drömbilden den första dagen.