# INSPIRATION OCH NÄTVERK FÖR NYA MATHANTVERKARE

**NÄR NYSTARTARNA ANLÄNDER TILL ELDRIMNERS KURSLOKALER PÅ HÖSTEN ÄR DET EN BLANDNING FÖRVÄNTANSFULLA MÄNNISKOR FRÅN LANDETS OLIKA HÖRN SOM SÄTTER SIG PÅ STOLARNA DÄR DET LIGGER UTLAGDA PÄRMAR. NÅGRA KOMMER MED ANDAN I HALSEN EFTER ATT HA KÖRT HEMIFRÅN TIDIGT PÅ MORGONEN. ANDRA HAR TELEFONEN I ÖRAT IN I DET SISTA OCH STÄMMER AV DET SOM DE GLÖMDE SÄGA INNAN DE FOR.**

TEXT Anna Berglund ▪ FOTO Privat

Eldrimners grundutbildning Mathantverk för nystartare har funnits i många år och konceptet är slipat och klart. Kursen består av fem veckor som sprids ut under tre månader.

Det är det som för många fungerar bäst när det gäller möjlighet att ta ledigt från arbete och att vara hemifrån. Samtidigt rymmer de fem veckorna en gedigen utbildning som ger en bra grund för att starta ett mathantverksföretag.

Erika Karmegren gick nystartarna 2015 och har efter det startat företaget Gamlegården Delikatesser och Mathantverk i Blekinge. Hon säljer sylt, marmelad, drycker och inläggningar av gårdens råvaror. Mathantverket utgör idag hälften av omsättningen i hennes firma där hon även säljer tjänster inom ekonomi.

Erika har en liten gårdsbod som är öppen då och då, annars säljer hon via fyra återförsäljare. Hon har ingen egen produktionslokal ännu, utan sköter tillverkningen i en nedlagd skola i närheten.

– Jag har haft stor nytta av att gå nystartarna. Det gav mig en god grund, inspiration att söka mer information samt ett jättebra nätverk. Jag har en hel del kontakt med de andra deltagarna från utbildningen och vi har stöttat varandra, berättar Erika.

Redan 2016 tävlade Erika i SM i Mathantverk i klassen ättiksinläggningar och vann en bronsmedalj för sin produkt. Detta ger naturligtvis en kick och ökat självförtroende.

– Om jag skulle ge några råd till den som vill starta ett mathantverksföretag, fortsätter Erika, så är det: börja i liten skala och att låta verksamheten växa eftersom. Följ era drömmar och ha roligt!

## MATHANTVERK FÖR NYSTARTARE

- Välj mellan fem branscher
- Tre veckors gemensam entreprenörskap i teorisal
- Två veckor produktionsteknik inom vald bransch
- Kursstart 11 september 2017
- Anmäl dig på eldrimner.com under utbildning





# FRÅN VÅRA RÅDGIVARE

**MARIH OCH RAMON JONSSON PÅ SKOGSBACKENS OST I UPPLAND ÄR MED I ELDRIMNERS NÄTVERK MED RÅDGIVARE. DE BLIR OFTA KONTAKTADE AV DE SOM ÄR PÅ VÄG ATT STARTA EGET GÅRDSMEJERI OCH SVARAR PÅ FRÅGOR OM HUR MAN BYGGER UPP ETT FÖRETAG OCH OM PRODUKTIONEN NÄR FÖRETAGET KOMMIT I GÅNG. MÅNGA RINGER FÖR ATT FÅ SVAR PÅ FRÅGOR OM BYGGNATIONER OCH OSTLAGER.**

TEXT Anna Berglund ▪ FOTO Skogsbackens Ost

*Vad är viktigt att tänka på när man bygger ett ostlager?*

– Vi bygger våra ostlager med en grund av lecastenar. På dem fäster man kylväggarna. Golvet läggs som en akrylmassa som även appliceras en bit upp på kylväggen. En rostfri list monteras så att den överlappar mellan golvmaterial och vägg. Mellan kylrumsväggen och ytterväggen har vi cirka 10 cm luftspalt. Där kan luft cirkulera med ventiler utåt. Det är viktigt att undvika att kondensfukt stannar kvar och skona byggnaden från fuktskador.

I kylrummet har vi inga ventiler. Det räcker med den syresättning som blir när dörren öppnas. Vi har heller inga golvbrunnar i kylrummet. Det vatten som kommer från kylaggregatet samlar vi upp i en dunk. Om vi vill öka luftfuktigheten kan vi låta det vattnet rinna ut på golvet i en period. Vid val av kylaggregat är det bra att köpa ett som är ammoniakbeständigt.

*Vad ska man tänka på när man gör smör?*

– Vi gör smör men vi har ingen separator, för det har vi inte plats med, därför köper vi in grädde. Vid smörtillverkning är det viktigt att vara noga med syrningen. Det krävs en bra syrakultur som får syra länge. Om man separerar själv, se till att ha en plan för vad skummjölken ska användas till, det gäller även för kärnmjölken. Det går att baka på kärnmjölk, men många bagerier vill göra laktosfritt bröd och använder hellre vatten, det är inte alltid den går att sälja.

*Vilka andra frågor brukar ni få från mathantverkare?*

Till exempel var det går att köpa olika byggmaterial eller utrustning som till exempel ett nytt ystkar. Vi får många frågor om olika ostsorter och ystningsfel. För ett tag sedan fick vi en fråga om en camembert som blivit för hård. Vi kom fram till att de hade för låg temperatur under syrningen, antagligen dräneringsproblem, och att de behövde göra en egen syrakultur. Sedan hörde de av sig igen och berättade att de fått fram bättre ostar.

I de flesta fall kan vi hjälpa till. Det är också en hel del som kommer hit på besök innan de ska bygga. Rådgivningen känns som en viktig uppgift som vi alla har, att stötta varandra och bidra till en bra utveckling.

SKOGSBACKEN ligger utanför Örsundsbro. Marih och Ramon har gått flera ystningskurser och fördjupningskurser på Eldrimner. Sedan några år tillbaka arrangerar Eldrimner nybörjarkurser på Skogsbackens Ost med Marih och Ramon som lärare.

Eldrimner har ett nätverk på cirka 60 rådgivare som mathantverkare kan kontakta då de behöver hjälp från andra mathantverkare. Kontaktuppgifter till alla rådgivare finns på *eldrimner.com/radgivning*