

Referat

Studieresa ost från hav till fjell 3-5 februari 2009

Område Nord-Trøndelag
Deltagare 11 pers varav 2 no och 9 sv.

11 deltagare begav sig på resa på Inderøy och in i det nordligaste av Nordtrøndelag med avslutning över Strömsund, i början av februari. Vi besökte gårdsmejerister och andra mathanverkare. Vi gjorde några bonusbesök med mat eller fika hos köttförelare, klenningsbagerskor och gommitillverkare. Det allra första besöket gjorde vi på Millestgården i Duved där vi intog en laxsmörgås och samtidigt fick påbörja träningen i att lyssna på norska. Sylvi som alltid är full av idéer och utvecklingslust berättade att hon försöker starta ett samarbete i Åre kommun som liknar på Den Gyldne Omvei, ett gott exempel på regionala samarbeten mellan mathanverkare och andra företag som önskar besökare.

Gulburet

Ett gult häbre på gården har gett namn till företaget som ligger på södra Inderøy. Liv-Elin och hennes man Arve driver komjölkgård, servering och butik. På logen hyr de ut till en lokal textiltillverkare som har sin västuga där. Liv-Elin har nyligen köpt in en barack som har utrustning för karamell tillverkning. Den ska hon rusta upp och har redan anställt en person som ska arbeta med att tillverka karameller, drops som de säger på norska, på deltid. I smedjan, som fungerar som gårdsrestaurang, serverades vi en Gyldne Omvei –tallrik med produkter både från den egna gården och från andra producenter på Inderøy. Gårdens kokött låter de förädla hos en producent i Steinkjer till rökt kokött. Liv-Elin berättar att hon är väldigt nöjd med samarbetet mellan företagen i den Den Gyldne Omvei. - Vi är eniga om vad vi ska vara eniga om. Det andra lägger vi åt sidan och tar en annan gång.

Gangstad Gårdsysteri

För 12 år sedan startade Astrid Aasen sitt gårdsmejeri. Det var ett av de första gårdsmejerierna för komjölk i Norge. - Jag började med att åka till Tor och Roland i Skärvången och fick ett fantastiskt bemötande av dem. På den tiden fanns inte Norsk Gårdsmat eller Navet på Maere. Så jag gick kurs på Rösta och hade många telefonsamtal till Tor Norrman och till Claes Jürss. Sedan har jag gått kurs med Michel Lepage och åkte på studieresa till Frankrike med honom. På senare år har vi arrangerat kurser med Michel även i Norge.

Bland ostsortimentet hos Gangstad finns en dippost som Astrid lärt sig av Huså Getgård. Hon gör en variant av den. Astrid får hjälp av ett storkök att riva fetaost som sedan blandas med rapsolja. Ett kafé i Trondheim använder den bredbara osten på sina smörgåsar. I mejeriet arbetar, utöver Astrid, 2 personer på deltid och en skolelev på lördagar. På sommaren är det fler anställda. Ca 30% av



Ostlagret Inderøy økologiske mejeri



Liv Elin berättar om arkeologiskt fynd som hittats på gården.



En maskin som pickar hål i bleuost

försäljningen sker från gården, 70% går till butik. Omsättningen är på 4 miljoner NOK. - Jag säljer till butikerna själv, inte genom grossist. Jag åker på två stora marknader per år: Trönderisk Matfestival och Rennebu marknad, där jag säljer massor. Jag åker inte på marknader där jag inte säljer mycket. Det är lätt att räkna på. Man tjänar mer på att lägga den tiden på att sälja till några fler butiker.

Den stora nyheten senaste året är att Astrid börjat tillverka glass. Hon har köpt en glassmaskin från Holland, som både pastöriserar och fryser i samma maskin på ca 20 minuter.

Hennes man Perry driver gårdsbruket med mjölkproduktion. - Vi tog över gården från mina föräldrar för 25 år sedan och vi har byggt något nästan hela tiden, säger Astrid. De är på väg att installera mjölkrobot. Då kan de producera hela sin mjölkkvot till Tine mejeri, 240 000 liter och utöver det den volym gårdsmejeriet använder. År 2008 var det 120 000 liter mjölk.



Inderøy ekologiska mejeri

På Inderøy finns ett till gårdsmejeri. Det är Anneke Liesker som har en liten produktion av Gouda ostar. Mejeriet är inrymt i en ombyggd mejerilastbil. Ett litet mejeri med ett ystkar och några ostpressar i ena änden och ett ostlager i andra änden. Annekes man Anders vatn tar emot oss denna dag och visar mejeriet och komjölkbesättning i lagårn. De har ofta praktikanter från andra länder och genom Grön Omsorg. Anneke, som kommer från Holland, ystar 1-2 ggr i veckan, enbart pressade ostar av gouda typ. Hon har även arbete som sjukgymnast. Anders arbetar även med biståndsarbete i Afrika i 2-3 årsperioder.



Höyländsgommi

Gommi är dialekt för gomme som vi kallar för sötost eller gum eller gommen eller rörost eller? Kärt barn har många namn, gäller verkligen i det här fallet. Det finns många namn och varianter på den här rätten. Borgny Kjölstad bor på ett fjälljordbruk på Höyländet i Namdalen, det tog 2 timmar att köra norrut från Inderøy. Hennes man Nils Anders driver komjölgården som en samdrift med en annan gård. Den andra gården har 10 av de totalt 40 korna. 2004 hade de byggt färdigt gommi kokeriet med tillstånd att producera för butiksförsäljning. Borgny kokar av ca 100 liter mjölk åt gången. Det ger ca 340 st burkar á 300 g. Hon kokar ca 40-50 ggr per år.

Metod: 100 liter mjölk värms upp. Ostlöpe tillsätts och får löpa i 1 timme. Ostmassan tas upp och vasslen får koka ner till halva mängden. Ostmassan förs tillbaka och det får koka till brun färg. Vid paketeringen får hon hjälp av de andra familjemedlemmarna. Burkarna vänds upp och ner och får svalna.



Långlagring på Elvekanten

– I dessa fyra pressar pressar vi 16 ostar åt gången, berättar Carlos. Vi sätter dem på varandra. Pressarna är köpta från Rademaker i Holland.

Den stora produkten på Elvekantens mejeri, som vi finner i en nedlagd skola i Namskogan, är pressade ostar av Gouda typ. Storsäljaren är Gammel Erik. En stor rund ost med svart vax och coating på ytan, lagrad i 12-24 månader. Utöver den gör de en kryddad pressad ost och yogurt. De ska börja göra smör. Karen och Carlos har inga egna djur utan köper mjölken från en mjölkbonde. I början fick de problem med smörsyra jäsning på ostarna. Ostarna svällde upp och rullade ner från lagerhyllorna, berättar Carlos. Det var ingen rolig start. Vi förlorade en del intäkter på det. – Nu har vi åtgärdat de problemen och vi får fina ostar.



Skånaliseter från fäbod till modernt gårdsmejeri

Skånaliseter hörde förut till en av de stora gårdarna i Namsvatnet. Den blev avstyckad och mina morföräldrar fick köpa gården. Under 40-talet var det förbjudet att ysta på gård i Norge. I samband med en brand på 80-talet, bestämde vi att satsa på gårdsmejeri, det uppmuntrades allmänt då till att skapa tilläggsnäringar på lantbruk. Jag och min Fru Eli Kristin åkte på studieresor till Sverige och alpländerna och lärde oss om modern ystning. Den traditionella kunde jag lära av min mamma och mormor, t ex kaffeost. Vi har kämpat mycket mot byråkrati i flera perioder. Vi har haft leveransplikt till Tine mejeriet, man måste ta hänsyn till mjölkkvoten, vi har betraktats som illojala mot producentföreningen och vi har diskuterat med livsmedelstillsynen om tillstånd och om material på t ex lagerhyllor. Idag lyfts vi fram som ett gott exempel inom företagande och för våra kvalitetsprodukter inom Norsk Mat. Numer tar vi emot getmjölk från fyra andra getgårdar, berättar Svein. Tillsammans med sin anställde alltiallo, Arve, producerar han getost, getkött och tar emot gäster i en gårdsrestaurang. De har fått tillstånd att stycka getkött i mejeriet vissa tider på året, och har flera fasta kunder på getkött. Den killinggryta vi fick smaka på kvällen intygade att det blir ett mycket gott kött.

– Jag har räknat ut att foderkostnaden är ca 30 NOK/kg och vi brukar kunna sälja köttet för 100-120 NOK/kg för rökta detaljer. Så det är värt att ta reda på getköttet.



Nya grytor i Gärdnäs

Den tredje dagen stannade vi till hos Helen Sjölund-Isaksson. Hennes gårdsmejeri stod klart för två år sedan och hon håller redan på att bygga om det. Sadelkammaren har fått stryka på foten för att bli disktrum. I mejeriet stod också två nya grytor med elektronisk tippfunktion och omrörare. – Jag har köpt dem begagnade för 3000 kr från ett nerlagt storkök. Jag fick faktiskt fyra grytor. De andra behåller jag som reservdelar. Helen har lagt ner en del energi på att leta efter billigt material och utrustning. Den första etappen av mejeriet kostade 120 000 kr och material till den nya delen har kostat 25 000 kr. Helen och Perra gör det mesta av byggarbetet själva.





Fina Gårdsrestauranger välkomnade oss.
Ovan: Skånaliseter
Till vänster: Gulburet



Inderöy ekologiska mejeri. Är byggt inne i en lastbil från Tine.
Til höger: Goudaostar i ostlagret i inre delen av lastbilen.



På Høylandsklenning bakar de i en tunnbrödugn.



Gangstad gardsysteri: Astrid visar sina hjärtformade ostar.
Till höger: gårdens glass.

