

KM 2008 – 12-01

Referat

Ungdommer
Steinkjer og Mære
25-26 september 2008
Tema – Spekemat, baking i vedfyrt ovn og flatbrødbaking

”Søke gammelt skape nytt” – mathåndverk for gammel og ung

Samlingen på Steinkjer og Mære var prosjektets første samling for ungdommene .

Prosjektskoler som er med og var tilstede på samlingen var: Palmcrantz skolan, Hotel- och Restaurangprogramme, Ladejarlen videregående skole og Steinkjer videregående skole. Til sammen deltok 24 elever og lærere fra hver skole.

Vi startet samlingen med en kort presentasjon av prosjektet og fortalte litt om den kortsiktige og det langsiktige perspektivet på arbeidet i prosjektet. Det ble informert om hvordan man gjennom dokumentasjonsarbeid av matforedlingskultur og felles opplæring av mat ivaretar tradisjonene.

Ungdommer er den fremtidige ressurs for å ta vare på mathåndverk. Prosjektets ønske er å kunne formidle mat / tradisjons kunnskap til ungdommene. Gi de som deltar et lite innblikk i en spennende matkultur med tilhørende prosesser. Konkrete oppgaver som knyttes opp mot mathåndverket skal være med på å inspirere, glede samt se muligheter.

Steinkjer videregående skole orienterte om programmet som var lagt til skolens lokaler, om måltider og hadde en kort omvisning.

Spekemat: Tradisjon og tradisjonell
Kursholder: Arne Brattberg (pølsemaker)

Den norske matkultur med tilhørende tradisjonelle prosesser preges av nødvendighet. Kombinasjoner av tørking, salting, røyking speking og kjøling var viktige metoder for å være selvforsynt med mat gjennom lange og harde vintere.

Hva er spekemat og hva er viktig?

Det kan være kjøtt / fisk som er saltet og tørket under kontrollerte forhold. Speking er prosessen hvor enzymene (som er naturlig tilstede i råvaren) spalter proteinmolekylene til mindre enheter. Dette fører til lavere pH, som igjen gir en dobbel konserverende



Kjøtt i badstuovn, bilde fra tidligere aktivitet i SGSN



virkning.

Råvarens kvalitet, saltingsmetode, modningsprosess, utvanning / vasking og tørking av produktet er viktig for å få et godt resultat.

Elev gruppene skulle lage spekepølse, produsert etter ny metodikk. Arne Brattberg gjennomgikk resepter og spekematprosessen før de startet opp med den praktiske delen. Arbeidsoppgavene ble fordelt mellom elevene. Arne forklarte teorien bak fremstillingen av spekepølsa etter hvert som prosessen forløp. Elevene fikk et godt innblikk i hvordan man produserer spekepølse.

Til slutt geleidet Arne oss igjennom ulike varianter av spekemat. Her ble det diskutert smaker og produktets særegne karakter.



Studiebesøk på Berg gård.

Kirsti Farbu og Svein Berfjord tok imot gruppen for omvisning og informasjon rundt deres drift på gården. Paret kjøpte Berg gård i 1987 og mye er gjort på gården siden den gang. De har bygd nytt kårhus, restaurert trønderlåna fra 1840. De har bygd et nytt "Flerbrukshus" som inneholder slakteri, gårdsmatkjøkken, landhandel og spisested.

Gården står ellers for en allsidig landbruksproduksjon med korn, karve, eng. og mange husdyr med sau, frilandsgris, høns, katt og mange tusen bier!

De kan stolt fortelle at de hadde Norges første gårdsslakteri for småfe. De henter dyrene (lammene) i fjøset og leier de inn i slakteriet. Dyrene utsettes ikke for lange transporter og oppstalling på store slakteri med andre dyr. Dyrene stresser mindre noe som igjen vises på kjøttkvaliteten. De har også godkjenning som viltmottak og kan ta leieslakting fra andre.

De har et bredt spekter av produkter fra eget gårdskjøkken. (hentet fra nettsiden www.berg-gaard.no):

Alle produkter som produseres på gården selges i landhandelen. I tillegg kan man få kjøpt håndverksprodukter fra andre der.



Omvisning på Mære landbruksskole. I Glassgården og i fjøset.

Gruppen ble tatt med på omvisning i glassgården på Mære.

Glassgården er et utsalg for egenproduserte produkter. I tillegg hadde de produkter fra lokale produsenter av gårdsmat. Alle varer



som selges der kommer fra regionen.

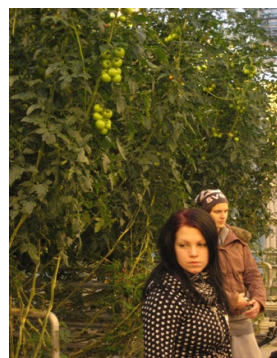
Videre ble vi tatt med i gartneriets avdeling for tomatproduksjon. Her var det mange både grønne og røde tomater å se.

Ellers i gartneriet dyrkes det urter og blomster. Forberedelsene til årets julestjernesong var allerede i gang

På avdelingen for bærpressing var det produksjon av eplesaft. Her presset man saft fra egen hage til eget bruk og salg. I tillegg ble det tilbydd tjenester om å presse frukt og bær mot lokale innehavere av bærtrær.

Da omvisningen i glasshuset var ferdig gikk gruppa på landbruksskolens område.

Gruppa på tur inn i glasshuset



Elever foran høye og flotte planter som stekker seg etter lyst.

Baking i vedfyrt bakerovn og flatbrødbaking

Kursholdere: Jan Kåre Johansen og vaktmester Audun Stølan

Her skulle elevene få et innblikk i gamle tradisjonsprosesser og produkter innen baking

Gruppen ble oppdelt i to grupper. Den ene gruppa startet med baking i den vedfyrte bakerovnen og den andre med flatbrødbaking.

Jan Kåre hadde ansvar for bakerovnen. Han forklarte og satte elevene inn i hvordan ovnen fungerte, sa litt om vedfyringen og hvordan man stekte produktene i ovnen bla. Varmen og temperaturen i ovnen er veldig individuelle fra ovn til ovn. Derfor var det viktig at man lærte den enkelte ovnen å kjenne.. Elevene fikk bake noen fantastiske boller og kanelnurrer

Audun Stølan snakket litt om ingrediensene i oppskriften. Han forklarte å demonstrerte hvordan man skulle bake og steike flatbrødet.

Elevene fikk en flott og kjempegod veiledning under utbakingen/kjevlingen og steikingen av flatbrødet. Det ble brukt to takker til steikingen.

