

## Referat

# Studieresa Mat i Rörosområdet

## Traditioner och förädling

### 15-17 mars 2011

Område Röros och Vingelen  
Deltagare 11 deltagare varav 6 sv och 5 no + 3 projektledare

### Rörosmat, Guri Heggem

Rörosmat är en grossist som startat ur behovet att sälja och distribuera lokala produkter gemensamt. De startade år 2003 och hade föregåtts av några lokala matprojekt. Idag består Rörosmat av 23 lokala matföretag. 7 är köttproducenter. Företagens totala säljvolym är ca 200 miljoner NOK och Rörosmat säljer för mellan 300 tkr och 1,5 miljoner kr åt varje företag. År 2010 hade Rörosmat AS en omsättning på 9,5 miljoner NOK och 5 anställda. Bolaget har har delfinansierats med stöd från offentliga medel i flera år men sedan år 2010 klarar de sig själva.

Bolaget sluter ett individuellt avtal med varje producent. Det innehåller uppgift om antal kunder, marknadsplan, aktiviteter på mässor och butiker, enskilda krav. Företagen köper tjänsterna av Rörosmat enligt en tim-taxa.

Under 2011 kommer vi att utveckla mat-safari. Destinationsbolaget kommer att sälja det. Dels kommer det att handla om "Mat i upplevelsen". Dels kommer de att utveckla aktiviteter hos matproducenterna t ex att samla får.

### Vingelsgård

I bygden Vingelen i Hedmark Fylke finns det 40 lantbruk och bor 500 innevånare. De flesta gårdar har säterdrift. På gården Vingelsgård blev vi mottagna av paret Arnstein och Ingrid Vingelsgård. De har tagit över Ingrids hemgård och även tagit tillbaka övernattningsverksamheten som Ingrids mormor startade. Gården har 130 får som vinterutfodras. Under sommaren har de stora utmarksbeten på fjället och det finns även en säter till gården. De har ekologisk produktion sedan 2006 och odlar ca 3 ha korn till foder. Tillsammans med 3 nötköttsgårdar driver de Vingelen Kjøtt och har en



förädlingslokal dit de levererar alla sina lamm. Rörosmat sköter försäljningen av detaljer och förädlade produkter som pinnekjøtt, fenalår, rullsylta och köttfärsbiffar till restaurang och butik. De har köpt maskinerna begagnat. - *Vissa maskiner blev för stora. Vacuum-maskinen och kylrummet är det vi har störst nytta av. Det är de första maskinerna man behöver investera i, säger Arnstein. - Lamm är enklare att hantera och sälja än nötköttet. Ett område som går bra är catering. Vi kommer att utöka det,* sammanfattar Arnstein. De delar även en bioenergianläggning med sex gårdar och har en lokalt fjärrvärme anläggning som har minskat kostnaderna för gården.



## Fjellurt

På företaget Fjellurt odlar de och torkar växter som säljs som kryddor, téer eller dekorationer. Gunhild har en ört-tork inne i ett litet hus men håller på och bygger större lokaler. Hon driver företaget själv men har extra personal på sommaren, ofta utländska volontärer. Dessutom samarbetar hon med en annan örtodlare som också säljer under namnet Fjellurt. Sortimentet är på ca 25 örter som torkas och säljs sortrent eller i blandningar. Redan i mars sår hon några av växterna i växthus. Sedan odlas de på friland, men ofta under plast. Hon samlar även några vilda örter som exempelvis björkblad, enbär, älgört, daggekåpa, fjällkvanne, rölleka, och ljung. Det tar ca 2 dygn att torka en omgång örter. Det beror på hur stora örterna är och hur tätt de ligger.



## Takkebakst på Osmo bakst

Takke betyder stekhäll och används till att grädda traditionella bröd på i Norge.

Kari Osmon driver en mindre mjölkgård med 13 mjölkkor. De har seterdrift i Forhollhogna. Dessutom bakar de bröd. Flatbröd är den äldsta typen av bröd i Norge. Så här gör de Flatbröd:

Dag 1: Blanda Fyrkornmjöl med kokande vatten och salt på kvällen. Dag 2 Tillsätt lite vetemjöl och använd kornmjöl till utbakning. Det ska bli en kompakt deg. Man rullar rätt stora degämnen, lite mer än knytnävsstorlek. Kavlar ut med rullkavel tunt, tunt och gräddar långsamt på hällen (takken). Ett annat bröd är Tynning. En tjockare mjukt bröd som bakas ut ca ½ cm tjockt, ca 10-15 cm i diameter och gräddas också på takken. Alla deltagare i gruppen bakade en kaka var av tynning och flatbröd. Till lunch blev vi bjudna på hamburgare med tynning-brödet och brödsull av hemlagd tjukk mjölk och flatbröd samt brunost.



## Mikael Forselius

Mikael är en svensk kock som tillbringat större delen av sitt yrkesliv i Norge. Han har i flera sammanhang utvecklat, använt och lyft fram lokala matvaror som kökschef, kokboks författare och som TV-kock. Bland annat har han varit på Rica Nideleven Hotell i Trondheim och Stiklestad Hotell. Idag är han direktör för Röros Hotell som inkluderar Vertshuset och Kaffestuggu i Röros i samma bolag. På alla restaurangerna arbetar de med en tydlig profil av lokala råvaror där andelen är störst på Kaffestuggu, den minsta restaurangen. De samarbetar tätt med Rörosmat, och alla producenterna där, och använder säsonganpassade menyer. Hos Mikael genomförde vi en kock-workshop med bland annat dessa råvaror: Morot, Mandelpotatis, Röding, Vildlax, Renfransyska, Römme, Tjukkmjolk, Blåbär, Hjortron, Kalvkött. Det resulterade i en fantastisk buffé som vi åt till lunch dagen efter med grytor, lättgravat och bräckt lax, syltad svamp, kardemumma-römme med apelsinmorötter och syrlig rödbetsallad.

Recept på Tjukkmjolkspannacotta: Gnid en kastrull på insidan med en halv citron. Smält 150 g socker i kastrullen. Tillsätt 5 dl grädde och lite stjärnanis och koka en stund. Smält 5 gelatinblad och tillsätt 5 dl tjukkmjolk. Häll upp i portionsglas och låt svalna. Servera med blåbär eller hjortron.

