

12 SÆRIMNER

**6 grundkursen i
MATHANTVERK**

**4 inspirationsresa
CHARK**

**8 Konservering av
GRÖNSAKER**

Tema Ung mathantverkare samt Skönhet sammanstrålade under klädvisningen på catwalken som inledde Mathantvaerks galan under Særimner 2008. Här är det bagaren Jan Wester med son som poserar. Läs mer om Særimner på sid. 12 och framåt.

SÆRIMNER 2008

idé- och kunskapsforum om mathantverk

Deltagare på ungdomsseminariet
om bakning



ÅRETS SÆRIMNER, det trettonde, blev en skön tillställning med en del nya grepp som vi arrangörer känner oss mycket nöjda med. Det bästa Særimner hittills skulle vi kunna kosta på oss att säga. Pricken över i-et var nog Mathantverksgalan som med sin kläd- och matvisning på catwalken blev en festlig och fartfylld middag med prisutdelning. Att

dessutom nästan all mat var tillverkad under hantverksturerna genererade en extra prick.

Seminarielistan var diger, det bjöds på många intressanta seminarier som ni kan läsa mer om på följande sidor. Nämnas kan våra "ungdoms"-seminarier "Mitt i mathantverket" där Annisette, Janne, Martin och Amina delade med sig om sina erfarenheter av att vara ung mathantverkare. En uppskattad hearing om livsmedelstillsynen med politiker, livsmedelsverket, handeln och mathantverkare gav mersmak. Mats-Eric Nilsson berättade engagerat om den fejkade maten från industrin, ämnet för hans bok "Den hemlige kocken" som nu är en av Sveriges mest lästa fackböcker!

Hantverksturerna och två verkstäder i att bygga upp kafé respektive gårdsbutik inledde i år Særimner. Resultaten blev enastående: härlig, god och skön mat till Mathantverksgalan, en mycket vacker butik och ett smarrigt kafé med både smörgåsar, sötebröd och soppluncher.

Utställningar och rådgivningsmontrar fanns i Valhall liksom de expertledda jurygrupperna som bedömde SM i Mathantverk. Vinnarna finns presenterade på sid. 35.

Hoppas att ni som var med hade sköna dagar under Særimner och att ni som inte var där blir inspirerade av att läsa om det!



Kaféet med härliga mackor och värmande soppluncher blev till i form av en hantverkstur ledd av Monika Ahlberg.



Försäljningen i butiken sköttes i år av elever från Dillé Gymnasium, Äs.



Från hantverksturerna
Vackra bröd och skådebröd



Utställningsutställning





Ungdomsmontern på Særimner här med Amina Olsson som värd.

UNG MATHANTVERKARE var ett av Særimners teman. SKÖNHET var det andra. Eldrimners satsning på unga mathantverkare rullades igång på Særimner genom ett antal "prova-på"-seminarier under namnet Mitt i mathantverket – för just unga – där Annisette Rosenholm, Janne Wester, Amina Olsson (bilden ovan) och Martin Söderkvist berättade om att vara ung mathantverkare samtidigt som de kokade marmelad, bakade, tillverkade praliner och ystade. De gav även ett gemensamt seminarium, öppet för alla. I Valhall fanns också en speciell ungdomsmonter bemanad med "våra" unga mathantverkare. Där kunde man få tips och råd, se på filmer om hur de lever och jobbar med mathantverk, surfa och få info om kurser mm.



Utställnings- och Rådgivningsmonter

Butiken byggdes upp och utformades under en verkstad under ledning av Sigbritt Mann.



TEXT: Birgitta Sundin
FOTO: Jan Pontho

NYA AMBASSADÖRER för mathantverket



Monika Ahlberg

skakade liv i och förnyade kafékulturen i Sverige med Rosendals Trädgårdskafé, numera känd för sina många matböcker och matprogram i TV. Monika höll en kafé-verkstad och ett kaféseminarium under årets Særimner.

Björn Ylipää

måltidsvisionär från Tomedalen och lärare i Måltidskunskap på Högskolan i Kristianstad, känd för sina "designade" måltidsarrangemang där presentation och innehåll intimt samspelar. Det var Björn som stod för måltidsupplevelsen på MATHANTVERKSGALAN.

Monika och Björn utnämndes till nya ambassadörer för Sveriges Mathantverk och Eldrimner under Særimner. Utnämningen skedde under festliga former på Mathantverksgalan den 15 oktober 2008.

Ambassadörskapet innebär att föra mathantverkets talan i olika sammanhang; att bidra till en ökad kunskap om vad mathantverk är. Det innebär också en gedigen kunskap om vad Eldrimner arbetar för och genuin förståelse för mathantverket.

Ambassadörer för mathantverket sedan tidigare är Carl Jan Granqvist och Ana Martinez. De utnämndes under Gæstabledet på Særimner 2006.

HONUNG

ett nyttigt sötningsmedel för både kropp och själ

Denna naturprodukt har funnits mycket länge och har viktiga aromatiska egenskaper. Väl värt att byta ut det traditionella sockret med. Och visste du att honung finns i cirka 50 olika smaker! Det berättar Christèle Droz Vincent, chef på avdelningen för hantverksmässig livsmedelförädling på centret CFPPA i södra Frankrike.

Det var en fullsatt lokal med entusiastiska och frågvisa seminariedeltagare som kom och lyssnade på livsmedelsingenjören Christèle Droz Vincents föredrag på årets Særinnermessa om Honung i produktionen. Ett aromatiskt och spännande ämne.

Honungens beståndsdelar

Visste du föresten att honung består av cirka 80 procent socker, 18 procent vatten och cirka två procent mineraler och proteiner! Honung är, enligt många, en underskattad produkt som används alldeles för lite inom förädlingsprocessen.

– Det som är mest spännande med honungen är att man kan uppleva smaken olika beroende på vilken sammansättning honungen har. Det går att klassificera honung och på det sättet veta hur man kan använda den och vilken effekt det får, berättar Christèle.

De 80 procent socker som honung består av innehåller flera olika sockerarter med olika egenskaper. De två största sockerarterna är glukos och fruktos, 31 respektive 38 procent. En till två procent är sackaros och resten utgörs av andra mindre sockerarter (procentsatserna är ett medeltal, de exakta proportionerna beror ju på från vilka växter bina hämtar sin nektar). Att honungen antingen blir fast eller flytande beror på sammansättningen det vill säga på vilka växter bina har hämtat ifrån och varje honung i sig har sin speciella sammansättning. Detta kan man utnyttja på ett effektivt sätt genom att förstå vilken honung som kan passa till vad (se faktaruta).

Går det att byta ut allt socker mot honung i produktionen?

– Det är inga problem om man är medveten om att honung innehåller vatten.



Christèle, här från Glasskursen som hon också höll.

Man måste prova sig fram. Generellt brukar man säga att hälften socker och hälften honung är en bra kombination. Om allt socker byts ut finns dock risken att slutprodukten blir för blöt. Och om du vill byta ut socker mot honung måste du omvandla i vikt eftersom socker inte innehåller något vatten alls. En liter honung motsvarar 1,4 kilo socker.

Honung i bakverk – en fluffig historia

För ett fluffigt bakresultat byter du ut sockret mot honung.

– Då blir det en väldigt mjuk kaka som inte blir torr fort, på grund av den ökande vattenmängd som också tillförs. På så vis blir kakan också hållbarare. Och med honung i matbrödet får du en naturlig jäsnings på köpet, berättar Christèle.

Godis är gott – med honung

Och i godis kan honung göra under.

– Honung passar alldeles utmärkt i marmeladkonfektyr, den är kladdig i sig. Men i hårdare karameller är det svårare på grund av vattnet som gör karamellen blöt. Smaken i sig är det inget fel på men det blir inte så vackra karameller. Man brukar räkna med att det är lagom att byta ut 20 – 30 procent av sockret till honung.

Honung i glass ger en mjuk konsistens

Vatten fryser vid 0 grader och om du får till en för hård glass, byt ut sockret till honung.

– Om du gör en glass med ”fruktoshonung” (honung med mycket fruktos i) händer något spännande. Den får cirka 2 grader lägre fryspunkt och blir därmed krämigare i konsistensen. Många upplever även att glassen får en sötare smak.

En av frågorna som dök upp på seminariet var hur man skulle bära sig åt i tillagningen för att inte förstöra det nyttiga i honungen. Rådet Christèle gav var att tillsätta honungen så sent som möjligt i produktionen.

– Honung tål ganska mycket innan dess nyttiga enzymer förstörs. Den klarar sig upp till 78 grader i fem sex minuter.

Sedan var det det här med vinframställning på honung. Jodå, det går bra det också. 25



TEXT: Anna Swanson Danielsson FOTO: Jan Pontho

gram honung motsvarar 1 volymprocent alkohol på slutet.

I det stora hela kan honung användas, med gott slutresultat, i de flesta produkter som innehåller raffinerat socker. Christèle avslutade seminariet med ett par riktade ord till deltagarna:

- Prova er fram. Honung är en fantastisk produkt. Det är bara fantasin som sätter gränsen för vad man kan använda den till.

Sackaros

- Motsvarar det vanliga vita sockret.
- Används som referensram vid egenskapsframställning, dvs när man jämför olika sockerarters sötningsförmåga.

Glukos

Honung med hög glukoshalt:

- Blir snabbt hård (kristalliserar sig snabbt, ej fel bara en egenskap).
- Binder sämre vatten till sig.
- Upplevs mindre söt i smaken (69 % mindre än sackaros)
- Exv. honung från raps.

Fruktos

Honung med hög fruktoshalt:

- Är mycket rinnande (ej fel bara en egenskap)
- Absorberar vatten.
- Upplevs mer söt i smaken (114 % mer än Sackarosen).
- Exv. honung från klöver.

Hantverksmässig OSTtillverkning

SEMINARIUM PÅ RÖSTA MEJERI, JILU

Vad behövs om man vill starta ett gårdsmejeri?

För att starta ett gårdsmejeri behövs ett startkapital. Kunskaper är sedan avgörande för hur man ska lyckas. Kunskaper i gårdsystning kan man t ex skaffa sig genom att gå en kurs på Rösta Mejeri. Genom Eldrimner finns tillgången Michel Lepage, gårdsystningsrådgivare från Frankrike, som har jobbat i Sverige med gårdsystare i 15 år. Slutligen behöver man bestämma sig för vad man vill göra för ostar.

Pastöriserat eller opastöriserat

En av de saker man behöver bestämma sig för är om man vill ysta på opastöriserad mjölk, obehandlad mjölk, eller om man vill ysta på pastöriserad mjölk. Är det någon skillnad på att ysta på opastöriserad mjölk eller pastöriserad mjölk? Stefan rekommenderar att man ystar oftare om man ystar på opastöriserad mjölk. Helst bör man ysta varje dag, medan om man ystar på pastöriserad mjölk kan det räcka att ysta varannan eller var tredje dag.

En annan skillnad är att om man använder pastöriserad mjölk i ystningen måste man tillsätta köpt mjölksyrakultur, eftersom man genom upphettningen tar bort oönskade bakterier, men även de goda bakterierna som är nödvändiga i ystningen. Man bör emellertid även tillsätta mjölksyrakultur i den opastöriserade mjölken.

När det gäller opastöriserad mjölk är många speciellt rädda för listeriabakterien, men faktum är att det är fler incidenter (om än ganska ovanliga) på ostar gjorda på pastöriserad mjölk. Man ska inte överdriva riskerna, men man ska vara medveten om att det finns risker, tillägger Stefan.

En annan parameter som blir ännu viktigare om man ystar opastöriserat är djurhälsan.

En av fördelarna som man har när man jobbar med opastöriserad mjölk är att man har kvar de mjölksyrabakterier som finns naturligt i mjölken och som fungerar som ett skydd mot oönskade bakterier. Om det kommer i något i den pastöriserade mjölken däremot, t ex oönskade bakterier, så har de bakterierna fritt spelrum.

Stefan ställde här en fråga till de församlade: "Vilka ostar tycker ni är godast, de ostar som är gjorda på opastöriserad mjölk eller de gjorda på pastöriserad mjölk?" En övervägande del av de närvarande svarade opastöriserade.

Mjölksyrakulturer

Vad finns det då för olika sorter av mjölksyrabakterier? Det finns mesofila och termofila bakterier. De mesofila är de som finns representerade i filmjölk medan de termo-



Från seminariet på Rösta Mejeri

fila de som finns i yoghurt. Mjölksyreabakterierna kan sedan vara homofermentativa eller heterofermentativa. Homofermentativa producerar först och främst mjölksyra medan de heterofermentativa även producerar aromer. De mest kända termofila bakterierna är *Lactococcus bulgaricus* och *Streptococcus thermophilus*.

Vad gör då mjölksyrakulturen?

Mjölksyrabakterierna äter laktos, mjölksocker, i mjölken och producerar mjölksyra. I och med bildningen av mjölksyra sänks pH i mjölken.

Mögel

För att producera vissa ostar använder man mögel. Kända mögelsorter är *Penicillium candidum*, *P. roquefortii* och *Geotricum candidum*. När man gör källarlagrade ostar använder man det mögel som finns i källaren.

Är det inte farligt att äta mögel?

Mögel behöver socker för att bilda toxiner (gifter). Eftersom det socker som vi har i mjölk, laktos, förbrukas under mjölksyrningsprocessen är det ovanligt att toxiner bildas i ost. Det är så ovanligt att det inte anses vara en risk med att äta mögel på ost.

Vad gör möglet i osten?

Möglet bidrar till lipolysen, nedbrytningen av fett, och ger på så sätt osten smak.

Bakterien *Brevibacterium linens*

För att göra en kittost tvättas osten med 5%-haltig saltlake med bakterien *Brevibacterium linens* som tillsatts.

Löpe

Enzymet chymosin reagerar med kaseinet, det koagulerbara proteinet i mjölken. Löpe tillsätts normalt vid en temperatur på 30-33 grader.

Parametrar att variera i ystningen

Mjölksyreabakterierna, en ökad temperatur och röring driver ut vassle ur ostkornen. Vidare har storleken på ostkornen betydelse.

Ju mindre ostkorn desto mindre vassle blir kvar i osten. En mjuk osttyp, som förevisades i ystgrytan, bryter man grovt. För att kunna bryta grovt låter man också koaglet stelna lite mer.

När men sedan formsätter osten avgör man vad man vill ha för textur på osten. Frågan är om man vill ha in luft eller inte. Vill man ha in luft i osten formsätter man med lite vassle. I t ex en blåmöglost vill man ha in luft, eftersom möglet behöver luft för att tillväxa. Om man vill ha en tät ost formsätter man med mycket vassle.

Ostarna får sedan stå i ystningslokalen eller något annat rum. Det viktiga är att det inte är för kallt i rummet. Om det är för kallt i rummet kan man få en hård kärna i mitten av osten. Vänd därtill ostarna 3-4 gånger första dagen för att få en jämn vassleutdrivning.

Hur kontrollerar man sin ystning?

När man följer ett visst ostrecept kan man kontrollera sin ystning, t ex vid upptag av ostmassan, genom att mäta pH och känna på ostkornen så att de har rätt konsistens.

Vad gör man om pH inte är rätt, men konsistensen är rätt? En tumregel är att om man ej lyckas riktigt med rätt pH får man gå på konsistensen.

Saltning

Dagen efter ystning är det dags för saltning av osten. Man kan antingen torrsalta osten eller använda en mättad saltlake. Den mättade saltlaken kan man använda länge om man fyller på med salt allteftersom. På Rösta Mejeri brukar man filtrera saltlaken vid behov och koka upp den 1 gång per år.

Avslutning

Därefter följde en rundvandring i mejeriets lagringsrum. Till sist fick deltagarna smaka på det fantastiska sortimentet av ostar som mejeriet producerar!

TEXT: Charlotta Rosborg FOTO: Jan Pontho

ÖLBRYGGNING SOM HANTVERK

– Starta och driva bryggeri

Upptakt

En liten församling på 19 personer fick höra Mikael "Dugge" Engströms "resa" om hur man startar ett mikrobryggeri. Han berättade först lite om sig själv och hur han fick idén till att starta bryggeri. Han jobbade med ett annat företag som sysslade med filter för processindustrin och i det jobbet kom han i samband med en lunch i kontakt med en engelsman som var mycket intressad av öltillverkning och dessutom ordförande i en organisation – CAMRA – campaign for real ale – som jobbade främjande för små bryggeriers överlevnad i England. England har liksom Sverige en delvis mörk bryggerihistoria där stora bryggerier köper upp de mindre för att sedan lägga ned dem. Detta möte med engelsmannen, den 16/2 2002, blev startpunkten för hans egen bryggerinäring, Dugges Ale och Porterbryggeri, som finns i Göteborg.

Dugge började med att läsa allt som fanns om ölbryggning vilket visade sig vara ganska begränsat på svenska, men desto mer på engelska. Han ringde myndigheter och fick en bild av vilken typ av tillstånd som behövs. Allt ryms inom alkohollagstiftningen. Det är ganska mycket tillstånd som krävs för att få tillverka och sälja alkohol. Hans eget tillverkningsstillstånd, som folkhälsoinstitutet ger, omfattade otroliga 51 sidor. Förutom detta behövs dessutom från Skatteverket ett tillstånd som alkoholskattskyldig och ett alkoholskatteupplägg samt från den egna kommunen, livsmedelstillstånd för lokalen, serveringstillstånd och ett godkänt restaurangkök (om du vill servera i anslutning till lokalen). Dugge har ingen servering men anordnar ölprovingar med slutna sällskap och säljer ölen till krogar med egna tillstånd och till systembolaget.

Innan han kunde börja måste han förstås ha en lokal och lite startkapital. Pengar raggade han från intresserade bekanta. Efter ett och ett halvt års letande hittade han en perfekt lokal en bit utanför Göteborg i en nedlagd textilfabrik där han skulle kunna ha både bryggeri och restaurang, som var hans ursprungsidé. Ägaren till lokalen uppfyllde dock inte sina ombyggnadsplaner nödvändiga för uthyrningen utan Dugge fick börja leta på nytt. Han hittade en mindre romantisk lokal i Göteborg som pas-

sade för bryggningen men dock inte som restaurangmiljö för vilken han skrev ett femårskontrakt. Han letade också begagnad utrustning för att inte bränna för mycket kapital i en uppstartsfas. En del gick att hitta begagnat framförallt utomlands och en del kunde han bygga själv. Människor har ju bryggt sitt eget öl på gårdarna i 1000-tals år så det skulle väl inte behöva vara alltför komplicerat, var hans inställning.

Ett problem han upplevde vid uppstarten var att hitta bra bollplank för sina idéer. Hans kontakter med bank och med Almi var i och för sig positiva men ingen var enligt honom riktigt kritiskt granskande, vilket behövs för att i slutändan fatta de rätta besluten. Han besökte också andra mindre bryggerier i England, Tjeckien och Sverige.

Efter att ha läst allt och fått en klar bild av bryggprocessen och recept och så att säga "torrbryggt" i ett par år, började han med att testa i mindre skala. Dugge var noga med att påtala att han själv tillhör typen som teoretiskt går igenom hela processen med att brygga öl och alla scenarion som kan uppstå och han var i princip klar över vilka öl han ville göra och hur, innan han ens hade börjat. En annan person kanske skulle välja att experimentera mer praktiskt med recept innan de stora mängderna började produceras. Det enda som egentligen avvek från hans torrbryggda recept var att uppskalningen från mindre satsar till större inte kan göras helt linjär i avseende på malt, och humlemängd. Dugge började med att göra en serie om sex öl som han kallar för Göteborgssviten. Som en bekräftelse på ett lyckat öl fick han två utmärkelser vid Stockholm Beer Festival 2006 – silvermedalj för Avenyn Ale samt brons för Johannas Bästa. (Året efter fick han guldmedaljer för ölen Avenyn Ale och High Five).

Bryggprocessen

Att brygga öl är som att laga mat – samma tänkande om balans mellan ingredienser.



Fyra råvaror behövs för att göra öl – vatten, malt, humle och jäst men dessa råvaror kan man variera intill oändlighet vilket skapar helt olika ölsmaker. Man utgår ifrån säden (oftast korn), som man mälta (lägger i blöt). När den fått en grodd torkas den igen. Den krossade malten blandas med varmvatten (mäsning). Vätskan silas av och kokas i vörtkokaren ca en timme tillsammans med humlen. Efter avsvulning tillsätts jästen och jäsningen pågår i 4-5 dagar. Efter ca två veckors lagring är ölen färdig.

Malten

Det finns ca 100 maltsorter tillgängliga på marknaden. Dugge har provat svenska, finska och engelska sorter. Basen i all öl är till 90% en ljus basmalt. Vid mältningen torkas malten med varmluft. Om man värmer den lite extra så rostas den och man får på det viset mörkare maltsorter. Graden av rostning avgör namnet. Chrystal malt eller karamellmalt görs annorlunda. Här värms säden innan mältningen varpå enzymet – amylaset – frigörs redan vid maltproduktionen. Detta ger helt olika smaker på ölen. Ofta används 3-5 olika maltsorter. Malten ger färg, kropp, socker och alkoholhalt till ölet. Mäskan skall hållas runt 60-70°C. Vid 60°C jobbar betaamylas som frigör socker och är lättjäst. Högre temperaturer ger en lägre alkoholhalt p.g.a det blir mer svårjäst.

Efter en timme har stärkelsen omvandlats till socker. Blandningen filtreras och rundpumpas. Med en refraktometer kan man kontrollera mängden socker per liter som mäskan innehåller.

Humlen

I vörtkokaren tillsätts humlen. Humlen innehåller en mängd smak och bitteräm-



nen. Honplantorna får kottar som används torkade eller som pellets eller oljor. Det finns ett hundratal olika humlesorter tillgängliga för kommersiellt bruk och med olika egenskaper som också ger olika smak beroende på när de tillsätts i bryggprocessen. Oftast tillsätts humlen i samband med kokningen men vid torrhumling tillsätts humlen vid lagringen och man får då ut mer av humlearomen. Humlen kallas olika beroende på när den tillsätts. Bitterhumle läggs i först, därefter aromhumle och till sist smakhumlen. Alfasyrorna i humlen avgör karaktären. Kokas vörten i en timme får man ut ca 25% av bitterämnen. Med hjälp av ekvationen alfasyra-koktid kan man alltså räkna ut hur stor bitterhalten blir i ölet. Att använda 3 humlegivor vid kokningen är det traditionella sättet att humla men det går att göra på flera sätt t.ex. som vid "continous hopping", där en humlegiva tillsätts var femte minut.

Dugge avslöjade lite om hur han gör ölet High Five. Han tillsätter lite sirap vid mäsningen, som höjer alkoholhalten lite och lättar upp ölet. Två maltsorter används och ölet humlas var tionde minut med fem olika humlesorter enligt ett särskilt schema.

Jäsningen

Efter kokningen kyls vörten till 20°C och pumpas över till jästanken. Det finns 2 huvudsorter av jäst – underjäst och överjäst (sjunker resp. flyter). Underjäst trivs bäst vid låga temperaturer 7-13°C och med den får man ett lageröl. Lagerölen utgör 90-95% av alla öl som dricks. Underjästen ger rena och krispiga toner i ölet. Överjästen trivs bäst i lite högre temperaturer 17-30°C och använder man

den får man ale. Det bildas mer smaker vid höga jästemperaturer. Beroende på jästsort och temperatur så får man alltså olika öl. Det finns cirka 100 olika jästsorter att tillgå.

Lagringen

Lagringen sker i tankar. Efter ca 4-5 dagars jäsning pumpas ölet över för lagring i ett par veckor. Mycket händer med smaken och balansen i ölet under den tiden. Dugge låter ölen lagras utan kyla de första dagarna så att jäsningen avtar långsamt s.k. diacetylrast. Sen lagrar han i 4-5°C. Han har köpt begagnade fatölstankar från stora restauranger för lagringen. Tappningen sker på fat eller flaska.

Marknad och framtid

"Är man pytteliten måste man skrika högt för att höras" uttryckte Dugge det och gav med det en vederhäftighet åt sin satsning även på marknadsföringen. Han har tagit hjälp av en designer och skapat namn och etiketter som verkligen "sticker ut" och som inte sällan ger en lokal förankring åt ölen. Han har egna glas och glasunderlägg. Hans öl har namn som, Bältesspännaren, Kals Stout, Bollox, Avenyn Ale, Poseidon Porter m.m. (Läs mer på www.dugges.se). Han förklarar sin egen framgång med att han satsat på sorter som de stora bryggerierna inte är intresserade av att tillverka. Han kan inte konkurrera med större bryggerier om att sälja t.ex. ljusa lageröl eftersom hans öl skulle bli alldeles för dyra. Stora bryggerier använder ju billigare och enklare råvaror för att få till sitt öl – ett scenario som ju känns igen inom hela livsmedelsindustrin. Därför är det bättre att nischas sig och inte ha som målsättning en jättedistribution. Från början levererade han själv sitt öl till kunder framförallt i Göteborg men även ölkrogar i Stockholm. Numera har han etablerat ett samarbete med Brill & Co som är ett importföretag och som säljer till krogar och till systembolaget. Ölen blir ju dyrare men han slipper den hanteringen och kan koncentrera sig på produkterna. Priset är ju inte heller nåt han konkurrerar med. (Priserna varierar mellan 33-44 kr per halvliter). I år produceras ungefär 70 000 liter öl. Nästa år räknar han med att göra det dubbla. Han är själv den ende som jobbar heltid på bryggeriet, men får extra hjälp vid jäsning och paketering.

Avslutningsvis fick vi med förnöjsamhet smaka på hans julöl Rudolf, riktigt mörkt och aromatiskt och med en liten sötma, precis som julöl skall vara.

Nöjd åhörare och skribent: Gustav Hylén
FOTO: Jan Pontho

ONDA BAKTERIER I CHARK

Jürgen Körber med 30 års erfarenhet av slakt och chark på den ekologiska gården Herrmannsdorfer i Tyskland talade vid ett av seminarierna på årets Særimner om problematiken med bakterier vid slakt och charkproduktion.

Jürgen berättade att de bakterier som i värsta fall kan leda till dödsfall är salmonella, listeria och EHEC. I den konventionella produktionen försöker man säkra produkten med att tillsätta olika kemikalier, i den ekologiska ersätter man kemikalietillsatser med ökad kunskap, berättar Jürgen.

30-40 % av nötdjuret bär på listeriabakterier och e-koli är en normalt förekommande tarmbakterie. EHEC finns hos idisslare, gris och även hos människa. Bakterien finns överallt omkring oss. Hur undviker man då att få produkterna kontaminerade? Någon patentiös lösning på 100 % säkerhet finns inte enligt Jürgen, avgörande är hur många bakterier som finns med i starten (slakten) och i den fortsatta miljön.

Jürgen beskriver följande punkter som avgörande:

Rena djur vid slakt, rena knivar, personlig hygien och medvetenhet hos personalen. Då det gäller lufttorkade produkter gäller det att få till en snabb fuktreduktion då bakterier behövs syre och vatten för att utvecklas.

På försök har man ympat EHEC-bakterier i lufttorkade korvar. Det visade sig att ju längre man torkade korvarna så minskades mängden bakterier.

Min egen reflektion efter att lyssnat till Jürgen är, att precis som i homo sapiens värld pågår i bakteriernas värld en kamp mellan de goda och de onda. Det gäller i båda fallen att stödja de goda, så Jürgens budskap att ersätta kemikalietillsatser (som dödar både onda och goda) med kunskap tar jag till mig helhjärtat. Seminariet var lärorikt och välbesökt.

TEXT: Åke Karlsson FOTO: Jan Pontho



FEJKAD mat eller ÄKTA vara

– DEN HEMLIGA KOCKEN AVSLÖJAS

Mannen bakom "Den hemliga kocken" heter Mats-Eric Nilsson och är författare, samt redaktionschef och matskribent på Svenska Dagbladet. Mats-Eric hade dock svårt i början av sin författarbana, då ingen ville ge ut hans böcker. Men i takt med att frågorna kring den mat som erbjuds i dagligvaruhandeln ökat så har också efterfrågan efter hans böcker kring mat stigit. Nu är 47 000 ex sålda av hans första bok, vilket gör den till en av Sveriges mest lästa fackböcker.

Mats-Eric menar att mat smugit sig in "bakvägen" in i nyhetsfloran, då folk länge tagit mat och dess kvalitet för givet, något som dock förhoppningsvis håller på att ändras. Att den mat som säljs i affären genomgående skulle hålla hög kvalitet är nämligen en chimär! Denna chimär och falska marknadsföring är ett genomgående budskap från "Den hemliga kocken" och illustreras med många exempel.

Familjen Dafgårds producerar exempelvis "Jennys kåldolmar" enligt oförändrat originalrecept från 1926. I själva verket består maträtten av 67 komponenter! Dafgårds storsäljare är "Gorbys piroger" – 20 miljoner st/år, 40 miljoner Billys panpizza/år och 20 miljoner enportionsrätter per år, alla med samma karaktär. I brödhyllan marknadsför Pagens och Skogaholms sina produkter som nyttiga och som "riktigt bröd", när de egentligen består av exv. färgämnen för att skapa "fullkornsutseendet". Nästan all glass, exempelvis den från GB, är inte glass. Glassen består inte längre av grädde, ägg och socker utan nästan alla sorter består av oljor, massor av tillsatser, cellulosa produkter och är **helt enkelt inte är glass!**



Mats-Eric Nilsson föreläser

Exemplen går vidare från balsamvinäger till kyckling och pressad skinka och synes prägla hela branschen. Det mesta i våra butiker kan karaktäriseras som industri-mat, ska vara pumpbar, snabb att tillverka och hålla länge, vilket i sin tur gör att maten måste "sminkas upp" med aromämnen och färgämnen utöver de redan tillsatta konserveringsämnena. Underleverantörer av tillsatser på dunk eller av pulver som exempelvis Belay, inleder produktionskedjan som går via många mellanled och ytterligare påbyggnad av chimären innan de "konstgjorda" produkterna slutligen står på våra matbord.

Den slutliga bilden är att maten ska se ut som äkta vara – det mesta består av kulisser – och vi har aldrig vetat så lite om vår mat som idag! Hur har vi hamnat här? Varför så låga krav? På just mat som ju är så viktig?

Mats-Erics teori börjar med kvinnornas frigörelse som ledde bort från köket och mot behov av "snabbare" mat. Den snabblagade och ibland färdiga maten lanserades också som tryggare och till och med godare. Med tiden har konsumenten vant sig, redan från barnsben, att mat ska smaka konstgjort och därför väljer man ofta medvetet bort riktig mat. Således sätter vi idag i oss 6-7 kg tillsatser per person och år i västvärlden, exklusive aromämnen.

Hopp finns emellertid – kritisk journalistik som uppmärksammar konsumenterna på kulisserna har fått producenter att reagera och även efterfrågan har börjat byta form. "Bondens marknad" drar nu mycket folk och intresse runt om i landet och folk vill ha närmare kontakt med producenterna. Kanske illustreras uppvaknandet av att "Den hemliga kockens" böcker säljs slut på fem minuter efter föreläsningens slut!

TEXT: Wilhelm Skoglund FOTO: Jan Pontho



HANTVERKSKURSER

Annisette ROSENHOLM

Annisette Rosenholm hade under Særinner ett praktiskt föredrag, främst för ungdomar, om hur hon började koka marmelader samt att vi som deltog fick vara med och koka en av hennes första marmelader. Vi var fem personer som nyfiket deltog varav två kvinnor.

Annisette började laborera med marmelad ett år då hennes mamma hade ett överskott på tomater från det egna växthuset. Hon tyckte det var kul att hålla på och under övertalning av hennes morfar ställde hon upp i Særinner produkttävling 2006 med en tomatmarmelad. Det gick riktigt bra i tävlingen och hon blev sporrad att fortsätta. Detta ledde till att hon idag har ett flertal marmelader och geléer i sin produktion och säljer såväl via några handlare som via marknader. Hon har även testat några sylter och gör varje jul en senap. Idag sker verksamheten på fritid och semester, men målsättningen är att kunna försörja sig på det.

Hennes röda tråd är att köpa eller plocka lokala råvaror och sedan göra en produkt-



Annisette, till vänster berättar.

serie så länge hon har dessa råvaror, till exempel att bara koka hjortronsylt under hösten. Idag har hon pektin i vissa produkter, men hennes mål är att komma bort från det och tillverka eget pektin av frukt och bär.

Hon tycker inte att det är svårt att vara ung mathantverkare. Marmeladkokningen hon har är inget som påverkar hennes andra intressen och de är ofta uppskattade inslag i middagar hemma hos henne och hennes familj. Det enda som varit lite svårt är

att kunna ta ledigt från sitt andra jobb för att gå kurser, så hon har mest laborerat hemma i köket samt tagit en kortare kurs i Egenkontrollprogram.

För den som vill börja koka egna sylter och marmelader tipsade hon oss om boken "Sylt och Marmelad" av Klas Andersson och Jan Hedh.

TEXT: Daniel Hedin FOTO: Jan Pontho

Vackra kaféer

– Jag tänker inte tala om det som står i programmet, tillkännagav Monika Ahlberg frankt som inledning till sitt seminarium. Delvis var detta sant om seminariet med rubriken "Vackra kaféer", vi åhörare fick inte så många handfasta tips om inred-

ning. Monika berättade istället om sitt liv från balettdansös till kaféguru, men denna berättelse gav oss istället för en yttlig färg- och formguide en insikt i vad som gjorde Rosendahls trädgårdskafé till en succé. Genom att tro på sig själv och omsätta sina

idéer i praktisk handling, lyckades Monika och hennes vänner väcka liv i den insomnade gamla trädgården och omvandla den till en omskriven och välbesökt attraktion. Utan några som helst förkunskaper men med mammas kakrecept bakade Monika stora, goda och skeva kakor på riktiga råvaror och med all den kärlek som en glad amatör har. Att inte utbilda sig för mycket utan att ta tillvara på glädjen som finns i den glada amatören hos oss alla var för övrigt en av de saker Monika särskilt betonade. Hon påpekade också att det var viktigt att våga förverkliga sina drömmar för det kan inte bli mer än fel.

Så om vi tror på oss själva och tar tillvara på den glädjen och energi vi har som nybörjare kan vi alla bli lyckade kaféägare och blir det brända bullar och platta sockerkakor en dag så är det bara att ruska på sig, ta nya tag och tänka: – Det är inte hela världen det blev ju bara lite fel!

TEXT: Agneta Larsson FOTO: Jan Pontho



Monika Ahlberg
demonstrerar

SMAKPROV UR ELDRIMNERS GRYTA

Det var Bodil Cornell, Eldrimners verksamhetsledare som höll i seminariet, assisterad av Agneta Larsson, tillverkare av färost och medlem i Eldrimners styrgrupp.

Bodil inledde med att presentera styrgruppen bestående av mathantverkare från Skåne i söder till Kiruna i norr och hur Eldrimner tillsammans med styrgruppen hela tiden arbetar ur företagets perspektiv. Sedan berättade hon lite om bakgrunden till att Eldrimner blev ett nationellt resurscentrum för mathantverk 2005 och om dagens bekymmer med att få till finansieringen av verksamheten.

– Men när vi varit ut på inspirationsträffar runt om i landet, jag och några företagare från styrgruppen, så känns det jätteroligt! Vi har besökt 24 platser i hela Sverige med story-telling och rådgivning. I snitt har ett 50-tal personer kommit till varje plats. Intresset är stort och vi möts av en helt annan respekt idag från olika regionala myndigheter och organisationer än för några år sedan. Till och med handeln är med oss nu!



Eldrimners gryta på Særimner



Bodil Cornell, verksamhetsledare på Eldrimner.

– Mathantverket är verkligen en växande näring och jag tror inte att det ska bli svårt att genomföra vår vision att vi ska bli 10 000 företag 2017! Visionen bygger på att det fanns cirka 1000 företag när kartboken Smaklust gjordes 2007.

Hon repeterade också definitionen av mathantverket för dem som till äventyrs inte kände till den:

– Det är en varsam förädling av lokala råvaror, ofta knutna till gården. Det bygger på naturliga processer och människans hand är hela tiden närvarande. De färdiga produkterna har smak, kvalitet och identitet som inte industrin kan få fram. De är helt naturliga och utan onödiga tillsatser.

– För att stödja mathantverkarna i deras arbete att skapa dessa produkter, krävs ett utvecklingsarbete hos oss på Eldrimner som ingen annan gör, underströk Bodil och sedan förklarade hon hur man inom mathantverket ser på tillväxten:

– Varje företag kan växa, men till en viss gräns om det ska vara hantverk. Företagen hittar i stället olika modeller för samarbete så att man gemensamt kan klara den ökande efterfrågan på marknaden.

Hon beskrev också verksamheten, hur man arbetar med seminarier, kurser och studie-

resor:

– 1993 gjorde vi den första ystningsresan till Frankrike för att lära oss mer om gårds-tillverkning av ost. Nu bjuds vi in till andra länder som Ryssland och Chile för att lära ut våra kunskaper!

– Vid nästa Smaklust-mässa, som blir i Stockholm 21–23 augusti 2009, är det redan stort intresse för att delta från hela landet. Vi kommer även att ha "öar" av deltagare från andra länder. Vi kommer dessutom att anstränga oss ännu mer att appellera till ungdomar, såväl som producenter och konsumenter: Vi har en särskild satsning med mottot: Unga berättar.

Bodil avslutade smakprovningen ur Eldrimners gryta med att rekommendera alla att följa vad som händer på hemsidan och i Nyhetsbladet.

Agneta Larsson exemplifierade sedan vad Eldrimner betytt för henne när hon startade med att ysta färost:

– Stödet från Eldrimner är avgörande när man ska starta och driva en småskalig verksamhet, som vår. Det är viktigt att alla kunskaper finns samlade någonstans och att vi har denna "gryta" att ösa ur. Många hade gett upp på vägen om inte Eldrimner funnits.

TEXT: Inez Backlund FOTO: Jan Pontho

MITT I MATHANTVERKET

Janne WESTER

I Ateljén på Rösta har Janne förberett två degar till den 15 personer stora gruppen med ungdomar som kommit för att bli inspirerade i brödhantverk.

– Du och du delar degen på fyra, du och du viker ihop degen, instruerar Janne. Nu ställer ni er på led fyra och fyra och rullar ämnen, så här... Redan under den första

kvarten hade alla i gruppen varit med och gjort olika delar av utbakningen.

– När man tar i en deg brukar jag använda mjöl på händerna, men det går också bra att använda vatten, speciellt när det är en rågdeg. I den här degen är det rågmjöl och dinkel. Nu hämtar ni plåtar i ugnarna. De är heta för att brödet ska få "skjuts" underifrån.



TRANSPORTER, försäljningskanaler och marknader för småskaligt producerad mat

Hur distribuerar småskaliga matproducenter sina produkter? Hur fungerar samarbetet med de stora handelskedjorna? Dessa är några av de frågor som SLU-forskaren Rein Juriado och Ingela Hallberg från Livsmedelsverige försöker svara på i sin kartläggning, som har sin bakgrund i att konsumenterna vill veta alltmer om den mat de konsumerar.

Forskarna börjar med att konstatera att de småskaliga producenterna i Sverige är en mycket heterogen grupp, som består av över 3 000 företag, ofta av mikrokaraktär. Samtidigt som efterfrågan ökar av deras produkter, så har de ofta svårt med långa och kostsamma transporter, och med exempelvis kylning under transportererna. De små volymerna är ofta ett problem, då fyra av tio inte samverkar med andra kring sina transporter. I sin undersökning har Rein och Ingela emellertid hittat 81 nätverk runt om i landet, vilka samverkar kring marknadsföring, varumärken och transporter. Några av de nätverk som man studerat är Eldrimner och Signerat Halland (se www.regionalmat.se för utförlig genomgång). Av dessa finns mycket lärdom att hämta, samtidigt som mycket krävs för att harmoniera med de krav som ställs från de stora handelskedjorna i Sverige.

Dessa har idag ofta fokus på enkel administration, kvalitetssäkring och effektiva transporter. Här ser handelskedjorna ett problem med de småskaliga livsmedelsproducenterna. Till att börja med känner man ofta ej till utbud och efterfrågan av lokala produkter. Man vet inte hur kvalitetskontrollerna utförs hos producenterna, som dessutom ofta använder sig av manuella rutiner, vilket ger mer administration och sämre spårbarhet hos handeln. Dessutom har småskaliga leverantörer transportproblem, vilket ofta ger lösningar som är dyra och dåliga för miljön. Slutligen ser handels-

kedjorna att det finns bristande marknadsföringskunskaper hos de småskaliga producenterna, vilket bland annat ofta resulterar i trista förpackningar.

Några av de förslag som Rein och Ingela lyfter fram för att öka de småskaliga produkterna på marknaden är följande:

- » samordna och nätverka nationellt, regionalt och lokalt för att få till förenklad administration
- » ta fram bättre underlag kring efterfrågan och utbud, både centralt och lokalt
- » etablera ett standard-system kring kontroll och certifiering av småskaliga produkter
- » utveckla mer utbildningar för handeln kring lokala producenter och vice versa
- » bättre lösningar för logistik såsom samordning av leveransstrategier (ex gemensamma regionala samlingspunkter), mer aktivt samarbete med lokala och regionala grossister, utöka de gemensamma transporterna och slutligen kombinera leveranser och returfrakter för att slippa dubbelkörningar.



Ingela Hallberg, SLU

De bägge forskarna kommer att fortsätta sina studier med att titta på hur man kan effektivisera transporter (vägar, bränsle), hur man kan integrera småskaliga producenter i större logistknätverk och hur man arbetar mer specifikt i några av de i studien undersökta nätverken.

TEXT: Wilhelm Skoglund FOTO: Jan Pontho



Under tiden som bröden jäser berättar Janne om ärtmjöl och kornmalt. Vi smakar på kornmaltet, det är sött. Den söta smaken tyder på att kärnan har börjat gro, vid groddningen bildas både sockerarter och enzymer. Det är enzymerna vi vill åt i bakningen. Till öl och whiskey är det främst sockret man vill åt i kornmalt, eftersom det går att jäsa till alkohol.

– Ärtmjöl är ett traditionellt mjöl som jag tillsätter i mina bröd för att det

ska få en egen smak, det tillhör min profil.

I början, berättar Janne, blev vissa av mina limpor hårda som trästockar. Det berodde på att de surdegarna hade stått för länge i kylen och att jag inte hade matat surdegen nog mycket. Man märker att surdegen blivit trög av att den får ättikssmak. För att friska upp den tillsätter man mer mjöl och vatten och sedan få den stå ett tag igen. Om brödet har blivit hårt, kan man värma upp det lite i

mikrovågsugnen eller i en brödrost. På frågan om det är någon som tänker starta ett bageri är det ingen som svarar direkt. Janne intygar att man måste inte baka på nätterna. Speciellt med surdegsbröd som har lång hållbarhet och till och med blir bättre av att få mogna ett dygn. Många bagare börjar mer och mer tänka om när det gäller arbetstiderna. Man måste ha ett privatliv också.

TEXT: Anna Berglund FOTO: Jan Pontho

LIVSMEDELSTILLSYNEN

Hur ska den bli bättre för alla parter?

EN lag. EN ansvarig. EN kontroll. EN avgift! Så formulerade mathantverkarnas talespersoner sina krav på livsmedelskontrollen i Sverige när den var uppe till diskussion under Særimer.

– Livsmedelskontrollen och tillsynen har stötts och blötts i 10 år nu. Varken företagen eller handeln är nöjda med det sätt kommunerna sköter sitt ansvar på. Kommunerna klarar inte sin uppgift, men mathantverkarna klarar heller inte de höga extra kostnader som handelns självkontroller innebär. Staten och politikerna måste nu ta sitt ansvar och vi vill att ni lägger över kontrollansvaret på Livsmedelsverket!
Den salvan levererade Tor Norrman, företrädare för mathantverkarna.

– Vi måste värna om konsumenternas trygghet och vi litar inte på den kontroll som kommunerna gör idag – därför gör vi egna kontroller, sade Kenneth Karlsson, COOPs representant i panelen. Vi skulle också känna oss tryggare med Livsmedelsverket som kontrollorgan.

ICAs representant Johanna Stiernstedt förrespråkade även hon en statlig kontroll via Livsmedelsverket:

– En säker statlig kontroll som vi kan komplettera med behovsanpassade egenkontroller för särskilda riskklasser, var hennes recept.



Inger Andersson, GD SLV har ordet

– Med en årlig omsättning på 500 000 kronor är det ohållbart med extrakontrollerna och de extra utgifter vi får med dem, sade Helen Sjölund Isaksson, Gärdsnäs gård. Och Tina Lindberg, Jämtin fyllde på:

– En extra kostnad på 5 000 kronor för handelns besiktning, det blir 10 kronor extra per burk för kunden i mitt lilla företag!
– Produktionen ska självklart vara ren och säker. Alltid! Det betonade Anne Marie Hultberg, Solmarka gårdsbageri. Men kostnaderna för extrakontroller klarar vi inte!

– Det är naturligtvis inte rimligt att det ska vara så här, sade Inger Andersson, Livsmedelsverkets generaldirektör. Vi är alla överens



Panelen bestod av politiker, GD Livsmedelsverket, representanter från handeln och mathantverkare. Moderator: Marianne Wanger

TEXT: Inez Backlund FOTO: Jan Pontho

om att vi vill ha en bra, säker och ren produkt till konsumenten, där har företagen sitt ansvar och tillsynsorganen liksom handeln sitt. De kommunala inspektörerna har ofta inte kunskaper som motsvarar mångfalden inom mathantverket, även om vi från verkets sida försöker ge stöd och utbildning. Jag har bland annat föreslagit att kommuner ska gå samman för att ha kompetens när det gäller mathantverket.

Vi måste få en likvärdig, riksbaserad kontroll och det har vi inte idag.

Även Inger Andersson vädjade till politikerna att ta tag i frågan:

– Antingen måste ni ställa större krav på kommunerna eller lägga över ansvaret på staten, dvs Livsmedelsverket. Det är bråttom, inte minst ur EU-kommissionens perspektiv.

Nils Alesund, Sveriges Kommuner och Landsting (SKL) påminde om att det är 35 år sedan vi fick nuvarande livsmedelslagstiftning samtidigt som det hänt massor under tiden; behovet av kontroll ökar och det är en stark press på de inspektörer som finns; idag cirka 550.

– Vi skulle behöva 700 för att klara de närmare 65 000 anläggningar som ska kontrolleras. De flesta har en mycket bred utbildning, men större och större specialisering krävs. Och samarbete mellan kommunerna för att lösa specialuppgifter är en bra lösning.

Efter att alla parter fått komma till tals, gav debattledaren Marianne Wanger ordet till politikerna:

– Vi politiker kan inte hindra handeln från att göra egna kontroller, men vi måste se till att det finns en bra grundkontroll, sade Claes Västerberg (c), riksdagsledamot från Västra Götaland som sitter i Miljö- och Jordbruksutskottet.

Ola Sundell (m) Jämtlands län gjorde tummen upp för parollen: En kontroll, en kostnad:

– Det är samhällets intresse och ansvar att vi ska ha en god och fungerande kontroll. Dessutom är det stöld att ta ut årliga avgifter när kontroll inte genomförts, sade han apropå att Tor Norrman berättat att hans företag betalar en kontrollavgift för 16 timmar per år, trots att kontrollen tar cirka 3 timmar när den väl görs.

Anita Brodén, (fp):

– På samma sätt som djurskyddet flyttats från kommunerna till länsstyrelserna kan naturligtvis livsmedelskontrollen också flyttas. Det bör vara så att handeln ska känna sig trygg med samhällets kontroll.

Iren Oskarsson, (kd):

– Staten eller kommunerna är inte det avgörande. Det väsentliga är att det måste finnas en kompetens så att vi klarar tillsynen på alla nivåer.

Ann-Kristine Johansson, (s) menade att kontrollen måste vara så bra att alla kan lita på den.

– Systemet får inte vara rörigt eller kosta för mycket pengar. Att mathantverkets produkter är speciella får ju inte innebära att det ska bli extra kostnader. Jag tror att det finns en stor enighet i utskottet om detta.

Miljöpartiets Tina Ehn hann inte fram till debatten, hennes tåg hade fastnat på vägen. Sist ut av politikerna var Jacob Johnson (v) och hans förslag vann gehör:

– Om kommunerna inte sköter sig eller har otillräckliga kunskaper om mathantverket, varför inte börja med att lägga över tillsynen av just de företagen på staten, Livsmedelsverket?

– Jättebra förslag, menade mathantverkarna.

Inger Andersson tyckte att idén var värd att ta med sig fundera över, men det finns naturligtvis en del problem i att välja ut den gruppen:

– Definitionen exempelvis och kostnaderna;

Slaktbiprodukter – PROBLEM ELLER MÖJLIGHETER?



Från vänster:
Ola Sundell (m),
Claes Västerteg (c),
Susanne Liljenström
(SLV), Irene Oskars-
son (kd), Ann-Kris-
tine Johansson (s),
Tobias Karlsson
(Eldrimner)

I januari detta år arrangerade Eldrimner genom projektet "Slaughtering at farm in Nordic countries" ett seminarium i Åbo. Det handlade om levandedjursbesiktning och slaktavfall som är hämmande faktorer för utveckling av småskaliga slakterier. Christina Hedin från Eldrimner inledde detta seminarium med att redogöra för Åboseminariet som går att läsa om i sin helhet på Eldrimners hemsida, www.eldrimner.com.

Några frågor som berördes var:

Kan slaktavfall grävas ned? – Ja, i vissa glesbygdsmråden kan det ges dispens för att gräva ned slaktavfall.

Kan jag elda avfallet på min egen gård?

– Svårt, det ställs väldigt höga krav på destruktionsanläggningar.

Biogasanläggning då? – Möjlighet, en biogasanläggning är stor investering, men det görs framsteg på området och flera slakterier kan nyttja samma anläggning. Riskavfall kategori 1 måste behandlas separat.

Stig Eriksson ordförande i Sveriges Småskaliga Kontrollslakteriers Förening, SSKF

SSKF arbetar bl.a. för att kostnader och byråkrati runt små slakterier ska minska. Han hade tills helt nyligen ett gårdsslakteri där han slaktade sina frigående grisar. Slaktavfallet varvade han med gödseln från suggstallet för kompostering. Efter rötning spreds blandningen ut på åkern som jordförbättringsmedel. Reglerna ändrades och det var inte längre tillåtet. Stig hävdar att småskalig slakt inte är lika kostnadseffektiv som den storskaliga slakten och för att vi ska få fler småskaliga slakterier måste man gå in med pengar t.ex. för att sänka kostnader för slaktavfall.

Åke Karlsson ordförande i Förbundet Sveriges Småbrukare

Åke har nyligen byggt ett gårdsslakteri där han kommer att slakta ca 35 nötar/år. De sammantagna avgifterna för tillsyn av slaktlokal, styckningslokal och charklokal visade sig bli väldigt höga för det lilla slakteriet. Åke menar att dispens för deponi av slaktavfall i fler delar av landet borde möjliggöras. Som jämförelse berättar han att det under jakttider lämnas slaktbiprodukter från 400 000 klövvilt i skogen till fromma för den biologiska mångfalden. Åke rekommenderar att staten subventionerar omhändertagande av slaktavfall, som de gör i t.ex. Österrike och tillfälligt löser problemet med slaktavfall till dess man nått fram till en vettig lösning.

Susanne Liljenström, Enheten för foder och djurprodukter, Jordbruksverket

Animaliska biprodukter, ABP, är animaliskt material som inte är avsett som livsmedel. ABP-lagstiftningen berör flera områden t.ex. avfallsagstiftning och TSE-lagstiftning (TSE är ett samlingsnamn för "galna ko-sjukan" och liknande sjukdomar). Slaktavfall delas in i tre kategorier. Kategorin avgörs av djurslag, viken del av djuret samt djurets ålder. Kategori 1 har högsta risk och ska destrueras i godkänd anläggning. För kategori 2 och 3 finns olika behandlingsmetoder och användningsområden, t.ex. biogasproduktion, hundmat eller industriprodukter.

Ola Sundell, Miljö och jordbruksutskottet (m)

Ola ifrågasätter rimligheten i att ett litet slakteri ska leva under ABP-lagstiftning-

ens alla paragrafer. Lagstiftningen kring slaktavfallet är kommen ur av en mängd katastrofer som galna kosjukan, men regelbördan på små slakterier har blivit för stor. Ola lade ansvar både på politiker och tjänstemän, men tryckte noga på att "politiken måste stå över juridiken".

Slaktbiprodukter – problem eller möjligheter?

Sammantaget konstateras att slaktbiprodukthanteringen är ett problem, men det finns möjligheter till förbättringar både i form av tekniska lösningar och anpassningar av regelverket. Det avgörande är att viljan till förbättringar finns i alla all led; såväl näringen, ansvariga politiker som myndighetspersoner måste jobba mot samma mål.

Föredragande:

Tobias Karlsson och Christina Hedin (Eldrimner), Susanne Liljenström (SJV), Åke Karlsson (Förbundet Sveriges småbrukare), Stig Eriksson, Lars Henrik Sävström (SSKF), Riksdagens Miljö & Jordbruksutskott: Claes Västerteg (c), Ola Sundell (m), Ann-Kristine Johansson (s) Irene Oskarsson (kd)

TEXT: Charlotta Rosborg

FOTO: Jan Pontho

MJÖLKVALITET

– vad är viktigt att tänka på när man bakar med ekologiskt mjöl?

En bagare som väljer att använda lokalproducerat och/eller ekologiskt producerad spannmål och mjöl i sitt arbete, möter ofta andra problem än en bagare som använder konventionellt och storskaligt producerade råvaror.

Till exempel är alla konventionella mjöler på konsumentmarknaden idag behandlade med minst två tillsatser, nämligen askorbinsyra och alfaamylas. Då dessa ämnen inte tillsätts krävs delvis annorlunda teknik för att kompensera för eventuellt svagare bakegenskaper. Under Særimner berättade Manfred Enoksson från Saltå kvarn om sina erfarenheter och kunskaper på området. Han gav tips om lösningar på problem, och berättade utförligt om en del av skillnaderna i råvarukvalitet som kan bli kännbara för bagarna. Enligt Manfred är ett bra mjöl ett mjöl som så mycket som möjligt tillfredställer konsumentens kriterier genom sina egenskaper. Man ska som bagare aldrig nöja sig med ett dåligt mjöl. Det handlar om att lära känna det mjöl man arbetar med, och kunna hantera dess egenskaper. Eventuella brister i mjölet kan kompenseras med olika knep.

Problem med tillgång och kvalitet

Ett vanligt problem då man köper spannmål eller mjöl från småodlare är att produkten inte är tillräckligt torr. Om spannmålet är för fuktigt kan det skada både kvarnen och mjölet. Det kan bli mycket varmt då högfuktsmjöl mals, vilket gör att både protein och stärkelse påverkas negativt. Om man misstänker att det närodlade mjölet har för hög fukthalt, bör man prata med odlaren. Ett annat tips är, att för att kunna garantera tillgången av obehandlat mjöl av hög kvalitet även vid missväxt, kan det vara bra att ha kontakt med odlare även utanför Sverige.

Det viktiga falltalet

Ett problem är att falltalet i mjöl idag oftast ligger för högt. (Falltalet är aktiviteten i enzymet alfaamylas (α -amylas) som bryter ner stärkelse till socker. Hög aktivitet hos enzymet ger ett lågt falltal och tvärtom.)

Då mjuka bröd, inklusive surdegbröd, ska bakas föredras ett lågt falltal, ca 120-140. Används mjöl med högre falltal blir brödet torrare. Oftast ligger falltalet högre då mjölet köps, ibland upp till 200. Att dryga ut mjölet med foderspannmål är ett sätt att sänka den totala enzymaktiviteten.

Råg har ett naturligt lågt falltal, så förr i tiden behövde falltalet aldrig sänkas med hjälp av tillsatser. Idag är falltalet alltid för högt på alla spannmålsorter – och särskilt i råg, där sådana sorter avlats fram. Detta gäller både konventionellt och ekologiskt mjöl. Det finns dock fortfarande oförädlade rågsorter som har ett naturligt lågt falltal, mindre än 150. Men sorterna anpassar sig ofta till odlingsförhållandena. Till och med svedjerågen har i många fall fått högre falltal. Det har också tagits fram tyska rågsorter med extremt låga falltal. Här i Sverige betraktas de som foderspannmål.

Dinkel har ofta en hög proteinhalt. Om dessa proteiner utgörs av mycket gluten av bra kvalitet ger det ett mycket bra bröd. Men stora mängder protein gör mindre för resultatet än proteiner av bra kvalitet. Ofta har gamla sädessorter (som till exempel Ölandsvete) bra glutenkvalitet. Falltalet på vetemjöl ligger idealt på 240. Om det är över 300 blir brödet torrt. Detta problem kan lösas på två sätt: antingen genom att göra en lösare deg, eller genom tillsats av enzymatisk kornmalt.

Alfaamylas och enzymatisk kornmalt

Då amylasaktiviteten är hög och falltalet är lågt betyder det att mycket av brödets stärkelse bryts ner till socker. Då blir brödet klabbigt. Ett högt falltal däremot, gör att för lite stärkelse bryts ner till socker, och då kan brödet bli torrt och tråkigt. Om alfaamylas inte tillsatts måste degen göras

mycket lösare för att få bra egenskaper. För att åstadkomma en lösare deg när man arbetar med ett mjöl med lågt falltal kan hela förkokta korn blandas i degen, alternativt kan mjölet skällas först. På så sätt kan mer vätska bindas i degen. Det är jobbigt att arbeta med lösa degar, men det är bättre för kvaliteten. Slutresultatet blir ett saftigare och finare bröd med mer aromer.

Att tänka på då skällad fördeg används är att det är viktigt att temperaturen på vätskan inte är för hög då detta kan göra att amylaset inaktiveras och omvandlingen från stärkelse till socker minskar. En låg vattentemperatur å andra sidan, gör att för mycket amylas är aktivt, för mycket stärkelse kan omvandlas till socker och brödet blir kladdigt. För att undvika problemen som förknippas med höga falltal kan 10-30 gram enzymatisk kornmalt per kilo mjöl tillsättas redan i fördegen. Kornmalten kan köpas på till exempel www.humle.se eller på andra vin/öltillverkningsaffärer.

Att jobba med lösare degar och binda in mer vätska gör också att det blir möjligt att hålla hög kvalitet även på bröd som bakats på mjöl med lågt gluteninnehåll. Om glutenhalten är låg, finns för lite vätska för att all stärkelse ska bli mättad vid förklistringen som sker vid ca 60°C. Då kan brödet bli torrt.

Askorbinsyra och nyponmjöl

Ett svagt gluten, med dålig eller låg proteinaktivitet, gör att degarna flyter ut mer och blir svåra att forma och får dålig resning. Askorbinsyra kan tillsättas för att proteinerna ska " mogna". Syra inaktiverar också fler enzymer, vilket får brödet att hålla längre. Förr skedde mognaden naturligt då man slät mjölet lagras i sex månader innan det användes. Mognaden är en oxidationsprocess som krävs för att glutenproteinerna ska fungera väl som elasticitetsgivare.



Manfred Enoksson, bagarmästare utbildad i Tyskland och verksam på Saltå Kvarn ledde detta seminarium.

Martin SÖDERKVIST

Martin Söderkvist stod redo vid ystningskaret i mejeriet på Rösta när hans föredrag började. Kring kanten stod två män och fyra kvinnor som ivrigt lyssnade på honom när han berättade om hur han började ysta och hans erfarenheter kring detta.

Martin, som idag är 19 år, har sedan länge haft ett stort djurintresse. Om det inte vore för getterna, skulle han inte göra getost. Det är hela kedjan som är kul att syssla med. Han gick redan som 11-åring en kurs i ystning på Rösta. Med sig hade han sin mamma. Många andra deltagare undrade varför hon hade med sig ett barn som var så pass gammalt – de trodde det var hon som var intresserad och valt gå kursen, inte det omvända! Han testade att göra färskost och mese hemma i köket men var tvungen att flytta ut i uthuset när det avdunstande vattnet från mesetillverkningen gjorde att tapeterna lossnade från väggarna.

På gymnasiet läste han Naturbrukslinjen och använde sin praktik till att vara på olika gårdsmejerier. På ledigheter har han även jobbat som mejerist. Idag har han byggt ett eget mejeri i lokaler han hyr samt att han har ett getstall hos en granne. Eftersom han endast är 19

år har han en hel del problem med att driva sin verksamhet; han får exempelvis inga starta-egget-stöd då dessa först börjar vid 20 års ålder. Mejeriet har han med andra ord byggt själv och fått låna pengar till detta via egna vägar. Konsumentintresset för hans ostar är stort och han säljer det mesta själv via marknader.

Han har 90 getter varav 24 mjölkar. Detta gör att han ystar 120 liter mjölk varannan dag, oavsett om det är helg eller inte. Några av hans kamrater tycker det är lite konstigt, vilket har gjort att han har mer kontakt med andra bönder, snarare än gamla kompisar från tiden före gymnasiet. Många äldre mejerister stödjer honom och han har kontakt med många som hållit på länge. Visst känner han ibland att han är en "uppkomling" i en bransch där många hållit på länge, men för det mesta får han ett varmt bemötande.

Han tycker att det nu är rätt tid att satsa på egen produktion, oavsett vad som produceras, eftersom intresset för lokalproducerat och ekologiskt hela tiden ökar. Det är bara att våga ta steget.

TEXT: Daniel Hedin FOTO: Jan Pontho



Idag påskyndas processen och ger jämnare kvalitet med hjälp av askorbinsyra. Tyvärr innebär lagringen sämre näringsmässiga värden, då många vitaminer och antioxidanter bryts ner och försvinner under tiden. Det är en balansgång mellan baktekniska egenskaper och näringsinnehåll. Siktat vetemjöl kan gärna köpas i stora kvantiteter, eftersom näringsinnehållet i detta ändå är så lågt. Fullkornsmjöl däremot har en något sämre hållbarhet än vanliga mjöler eftersom det innehåller fler fetter som lättare oxideras. En egen tillsats av askorbinsyra i det obehandlade mjölet kan hjälpa egenskaperna hos mjöl med svagt gluten. Mängden askorbinsyra bör då vara mellan tre och fem gram per kilo mjöl. Istället för att tillsätta syntetisk askorbinsyra kan man använda nyponpulver, som också har ett högt innehåll av syran. Detta ger också bättre stuns och form till brödet. Nyponpulver kan köpas från till exempel Risenta och Malvia.

Istället för tillsats av askorbinsyra för att förbättra glutenkvaliteten kan degen intervallknådas, vilket ger degen större möjlighet att ta till sig vatten. Vid intervallknädning körs degen nästan klar i blandaren. Pausa 10 till 20 minuter, kör sedan degen några sekunder till. Pausa och knåda enligt denna metod ett par timmar.

Sammanfattningsvis menar Manfred att fördelarna med att kunna kontrollera mjölk kvalitet och egenskaper genom inköp av småskaligt odlad och ibland ekologisk spannmål långt överväger de eventuella svårigheter som detta innebär. Och en del av tjusningen med mathantverket – och hur man blir duktigare på det – är att lära känna sitt material och arbeta med metoder som fungerar utifrån förutsättningarna.

TEXT: Liza Vikström FOTO: Jan Pontho



Martin Söderkvist berättar om sitt nystartade mejeriföretag samtidigt som han här visar brytningen av ostmassan.

Vinäger och oljor

Under Særimerer hölls ett mycket intressant seminarium om vinäger och oljor. Det var Christèle Droz Vincent från Florac i Frankrike som föreläste.

När man tillverkar vinäger från grunden sker det i två steg, genom två jäsningsprocesser:

Steg 1 Där jäser man sockret i produkten till alkohol.

Steg 2 Alkoholen jäses vidare till vinäger.

Vill man göra det enkelt för sig kan man utgå från vin och bara göra det andra steget.

Steg 1 Fukt och bär

Utgår man från frukt, så ska den vara ren och frisk. Man kan använda fryst eller torkad frukt. Använder man torkad frukt måste man tillsätta vatten.

Man börjar med att pressa frukt och bär. Därefter kollar man sockerhalten i den urpressade saften. Det är viktigt att veta vilken sockerhalt bären har innan man startar jäsningsprocessen till alkohol. 17 gram socker per liter ger 1 volymprocent alkohol. Vill man göra vinäger skall första jäsningsprocessen ge en produkt med 6-8 volymprocent alkohol. Om saften från frukt och bär har låg sockerhalt kan man behöva tillsätta socker för att nå upp till 6-8 %.

Det finns naturliga jästsvampar på frukten. Har frukten varit frusen kan en del av jästsvamparna ha dött, men de flesta finns kvar.

Man kan också tillsätta inköpt jästsvamp. Har man de naturliga jästsvamparna får man oftast fram mer aromämnen. Syrliga frukter har inte så mycket naturliga jästsvampar.

För att starta alkoholjäsningsprocessen tillsätter man syre. Man kan göra på två sätt, antingen genom att röra i saften, eller att tappa om saften. Det är enklast att tappa om saften om den finns i ett kärl som har avtappning i botten. Efter 2 dagar sätter man på en kork eller lock. Gas måste kunna avgå så det måste finnas ett jäsrör med vattenlås. Det får inte komma in något syre. Temperaturen bör vara mellan 18-20 grader. Under denna process omvandlar jästen sockret till alkohol, gas och aromämnen.

När jäsningsprocessen är färdig bör alkoholhalten vara 6-8 % och sockerhalten mellan 0,0-0,5 %. Under processen måste man kontrollera sockerhalten med refraktometern. Bäst är att ta ett prov med en avtappning från botten av kärlet. Har man inte en sådan avtappning, så får man ta bort korken och ta ett prov. Det gör inte så mycket att det kommer in lite luft, men den stora risken är att man för in något och kontaminerar saften vid provtagningen.

När jäsningsprocessen är klar dvs. sockerhalten

är mellan 0,0-0,5 % så hålls vinet över i ett annat kärl och får stå och sedimentera i en månad.

Steg 2

När vinet har sedimenterat färdigt startas mjölksyregjäsningsprocessen. Det är viktigt att inget socker finns kvar. En jäsningsprocess av socker ger en besk smak till vinägern. pH får inte vara under 3 för då trivs inte bakterierna.

Mjölksyrebakterierna finns naturligt. De trivs i ett pH mellan 3-5. Vid ett högre pH är det risk för att andra bakterier tar överhanden, vilket ger en annan produkt dvs. inte vinäger. Är pH för högt håll i annan vinäger för att sänka det.

VINET SKALL HA:

- » en sockerhalt mellan 0,0-0,5 %
 - » ett pH på mellan 3-4,5
 - » en alkoholhalt på 7-8 %
- för att det skall vara optimalt att göra vinäger av.

Man behöver få ner syre i vinet för att få igång mjölksyregjäsningsprocessen, det gör man genom att blanda (röra) om i vinet. Karet med vätska skall stå i 18-25 grader med tillgång till luft. Ser man att det börjar bildas en hinna på ytan (vinägermodern), så vet man att processen kommit igång. Hinnan kommer att växa till och bli tjock och "slemmig". Det är viktigt att **inte** röra ner hinnan i vinägern. Använder man ett träfat att lagra vinägern i kan man inte använda den till vin efteråt. Mjölksyrebakterierna lever kvar i träet.

Man kan starta en ny sats vinäger genom att ympa den med den "vinägermodern". Man kan också blanda i vinäger för att få igång en jäsningsprocess i en ny sats. Det är då viktigt att den vinäger man tillsätter, inte är pastöriserad. Är den pastöriserad finns inga levande mjölksyrebakterier kvar. Blandar man i vinäger så skall vinäger utgöra 20-30 % av blandningen. Vinäger som finns i handeln är oftast pastöriserad. Den kan användas för att sänka pH, men inte för att starta en jäsningsprocess. Krukan med blandningen skall täckas med ett tyg eller nät. Då får man in luft och slipper flugor.

Vinägerjäsningsprocessen blir bäst om temperaturen är mellan 18-25 grader. Hur snabb processen sker beror av temperaturen. Den går 10 ggr snabbare vid 25 grader jämfört med 10 grader. Observera att man kan behöva kyla processen om temperaturen går över



Text: Annigun Wedin FOTO: Jan Pontho

25 grader. Själva jäsningsprocessen medför också värmebildning. För att kontrollera att processen är klar mäts pH. Det skall ligga mellan 2,8-3,1. Ljus påverkar inte själva vinägern, men påverkar färgen på slutprodukten. Vid en snabb jäsningsprocess vid 25 grader utvecklas inte aromerna fullt ut. Man mäter mängden ättiksyra per liter för att se att vinägern är klar. Den skall vara 50-80 gram.

När man är klar sparar man 30-40 % av vinägern och heller i nytt vin. Vinet hålls i försiktigt så att hinnan (vinägermodern) inte förstörs. Om bitar av hinna faller ner i vätskan plockar man bort dem. De kan ge en bismak.

Grönsaker och frukt

För att bevara grönsaker och frukt måste man använda någon eller några konserveringsmetoder: • *Kylning* • *Syrefri miljö* • *Sur miljö* • *Torkning* • *Upphettning*.

Man kan hålla på olja för att bevara grönsaker. Miljön blir då syrefri. Det finns några bakterier som kan utvecklas utan syre (anaeroba) t.ex. chlostridier. För att bevara produkter i olja måste man konservera på ett annat sätt också. Det kan vara: • *Salta* • *Torka i ugnen* • *Blanchera* – doppa dem i kokande vatten. Det fixerar färgen och avdödar bakterierna. Produkterna måste sedan torka innan de läggs i olja. • *Konservering* – håll oljan över produkterna exv. pesto och konservera i konserveringsapparat. • *Het olja* – håll het olja över produkterna. Det skapar vakuum.

Grönsaker i vinäger konserveras genom att pH sänks. Man kan gärna blanchera grönsakerna innan, så bevaras färgen på grönsakerna. Det kan vara en fördel att använda varm vinäger. Vinägern måste ha ett pH under 3,2. Vid högre pH måste produkterna också pastöriseras.

Förädla FISK

Leif Lynum, förstelektor vid högskolan i Sör-Tröndelag, föreläste i ämnet. Vid högskolan har han varit verksam i 20 år och undervisat i konservering och fiskförädling.

Oavsett hur man förädlar sin fisk så har saltet stor betydelse. Därför lade Leif tyngdpunkten i sin föreläsning på just saltet.

Saltning

Salt är det äldsta konserveringsmedlet vi har. Upp till oss i Norden kom saltet när handelsutbyte med kontinenten startade. Det används sällan ensamt utan kombineras ofta med rökning, torkning eller fermentering.

Det finns tre typer av salt: havssalt, bergsalt och vakuumsalt.

Havssalt fås genom avdunstning i solen av havsvatten i stora bassänger. Salt börjar fallas ut när 10 % av vattenmängden återstår. Bergsalt bryts i gruvor (t.ex. Polen). Det har sin grund i uttorkade hav. Vakuumsalt är raffinerat och är det salt som innehåller mest natriumklorid. Det är natriumjonerna som ger saltsmaken. Nitritsalt är inte tillåtet i fisk.

Saltinträngningen i en produkt

Saltinträngningen är beroende av saltets diffusionshastighet, som i sin tur är beroende av:

- » saltmetoden
- » styrkan i saltlagen
- » fettinnehållet i muskulaturen
- » råvarans beskaffenhet
- » temperatur under saltningen
- » saltets egenskaper

Hastigheten för saltets vandring i en produkt är proportionell mot styrkan i lagen och koncentrationsgradienten. Skillnaden i saltinnehåll mellan lag och produkt är störst i början, därför är det i början som inträngningen går som snabbast. När gradienten utjämnas avtar hastigheten. Dessutom påverkas diffusionshastigheten av tjockleken på produkten. Hastigheten avtar med djupet under inträngning.

Olika saltningsmetoder

» **Torr saltning på pall:** Fisken läggs i lager med salt emellan. Lagen som bildas rinner undan, genom osmos tappar produkten vätska. Vid torr saltning används helst grovkornigt salt och tillräckligt så att inte fiskköttet klibbar samman.



TEXT: Bengt-Åke Nässén FOTO: Jan Pontho

» **Torr saltning i kar:** Fisken gnids in med salt och läggs i kar. Fisken kommer att ligga i den lag som bildas när den tappar vätska. Ingen härskning sker eftersom syret inte kommer åt produkten.

» **Saltning i lag:** Fisken läggs i ett kar med lag där styrkan kan variera. Det kommer att eftersträvas en jämvikt mellan koncentrationer i produkt och lag. Saltjoner och vattenmolekyler vandrar därför in i produkten genom porer och cellmembran. Till lagen vandrar aminosyror, myoglobin och mjölktsyra ut från produkten. Till fisk får inte saltlag återanvändas.

En viktökning kommer att ske vid saltning i lag som är beroende av saltkoncentrationen, till skillnad från saltning på pall där produkten kommer att tappa en vikt.

Beräkning av styrka hos saltlag

Vi fick veta att det ofta görs tankefel när man ska blanda till en saltlag. Därför fick vi med oss ett par formler att använda. Uträkning av saltlag med en bestämd styrka. Hur mycket salt ska användas till 1 000 g vatten för att få en lag på 20 %?

$$\frac{X}{1000 + X} = \frac{20}{100}$$

Om man istället mäter styrkan i Baume-grader använder man följande formel:

$$\frac{\text{styrkan i lagen mätt i Baume-grader} \cdot \text{antal liter vatten}}{100 - \text{styrkan i lagen mätt i Baume-grader}} = \text{kg salt}$$

Marinering

» **Marinering av pålägsprodukter** som t ex sill: Här tillsätter man i lagen exv. socker, ättika, olika kryddor, grönsaker, tomater. Marinaden blir en del i en färdig produkt.

» **Marinering av filéer från lax eller vitfisk:** Saltlag och kryddor injiceras i filéerna.

Rökning

Det började genom att produkter hängdes upp i taket i rum med öppen eldstad. Då åstadkom man en kallrökning. Utvecklingen har senare gett speciella röktrum, rökstugor och olika rökugnar har tagits fram.

Effekten av rökningen beror på en mängd faktorer:

- » röktätheten
- » röktemperaturen och produktens temperatur
- » lufthastigheten
- » den relativa fuktigheten i röken
- » produktens yttorrhet
- » vedkvaliteten

Den bruna färgen på den färdiga produkten beror på Maillardreaktioner mellan formaldehyd i röken och enkla sockerarter, fenoler och aminosyror i produkten.

Industrin använder sig av flytande rökarom för att ge sken att det är en fullständig rökt produkt. Vi fick lukta på sådan arom som skickades runt bland åhörarna. Den gav inget smakligt intryck.

Det har utprovats vilket träslag som ger den bästa smaken vid rökning. Det visade sig vara bok följt av ek. Ek ger en svag rödfärg. I norra Sverige används al och i USA används ofta Hickory vid rökning.

SMAK

– en sinnrik upplevelse: OST OCH MARMELAD

Att slå sig ned framför en bricka med läckra ostar och marmelader och sedan med Paul Le Mens vägledning smaka sig igenom brickans innehåll – det är en lisa för alla sinnen.

– Vi äter för att föda oss men också för glädjens skull, sade Paul Le Mens, tolkad av Cynthia Paulsen. Tyvärr stressar vi oftast för mycket och tar oss inte tid att uppleva de smaker som finns i maten. Nu kommer jag att gå igenom hur smaken fungerar och sedan ska vi smaka ostarna och marmeladen samtidigt som vi fyller i de protokoll som Eldrimner tagit fram.

– Första kontakten med maten får vi med synen – den är viktig. Sedan kommer känseln; med fingrarna, läpparna, munhålan, käkarnas ligament och tuggmuskler, tungans och kindernas muskler samt trillingnervernas ändrar i munnen får vi en uppfattning om t ex en ostbit: Är den fast? Vad händer när man tuggar sönder den? Mellan tandköttet och tanden finns massor av receptorer som berättar något om den krossade osten.

– Saliven är jätte viktig för hur man upplever en viss föda och vad vi upplever med hjälp av den kan vara väldigt individuellt, beroende på dess pH-värde, bland annat. – Hörseln glöms ofta bort, men den är

betydelsefull för hur smaken av ett knäckebröd eller en baguette upplevs!

– Luktssinnet representerar huvudparten av det som allmänt kallas smak. För att på bästa sätt uppfatta lukten måste man göra korta, snabba och upprepade inandningar. Det är lätt att känna igen en luktförnimmelse men svårare att beskriva den. Alla lukter och aromer är molekyler som luktar eller blir aromatiska när de möter en näsa.

Paul Le Mens gick också igenom vilka delar av munnen och tungan som vi upplever olika smaker med: salt och surt med sidorna i munnen, sött med tungspetsen och beskt bak i tungan. Fast i själva verket samverkar grundsmakerna med varandra så att zonerna blir i verkligheten inte så specialiserade.



Smakexperten Paul Le Mens tolkas av Cinthia Paulsen.

Ivrigt sniffade vi, fingrade och finfördelade ostbitarna och sedan marmeladerna i munnen. Tyvärr var tiden lite för kort för att vi alla som deltog i smakseminariet skulle ha det optimala utbytet av det goda som bjöds. Men kunskaperna vi fick, kan vi tillämpa under långa och mörka vinterkvällar då det finns gott om tid för sidenmatta och pikant doftande ostar tillsammans med milda och heta marmelader i hela skalan av frukt-, blom- och skogsdofter.

TEXT: Inez Backlund FOTO: Jan Pontho



VÅRT NYTTIGA KORN

Helt korn är bäst, då finns alla näringsämnen med. Det är sämre med kornkross för där är grodden borttagen och i den sitter många näringsämnen. Korn kan odlas i områden där de klimatologiska förhållandena är för dåliga för vete och råg.

– Vi skulle må mycket bättre om vi åt mer korn, inleder Manfred Enoksson sitt seminarium. Korn är en fantastisk råvara som vi borde använda mer. Det har lägst GI (Glykemiskt Index) av alla sädeslag.

Det finns en del missförstånd som gäller korn. Det har funnits forskare som kommit fram till att man inte kan använda mer än 15% korn i bröd. Det hade varit bättre om de pratat med bagare eller bönder och

äldre människor, så hade fått veta hur användbart korn är.

Korn är ett bra bakhjälpmiddel. Det ger söt smak och kan påverka brödets jäsegenskaper till det bättre. I Österrrike, Tyskland och Schweiz använder man korn eller kornmalt i sina *brötchen*, styckebröd. De köper kornet från Skandinavien. Det ger brödet en karamelliserad och krispig yta. När man bakar med helkorn av vete eller dinkel kan brödet bli lite torrt, men det blir det inte när man har korn. Korn är, efter surdeg, det äldsta bakhjälpmidlet som vi har.

Storleken har ingen betydelse

– OM STRECKKODER OCH E-HANDEL

Hur fungerar streckkoder och e-handel och vilka möjligheter och kostnader innebär bruket av dessa? Helen Sjölund Isaksson visade på ett översiktligt sätt vad man behöver veta och hur även de allra minsta livsmedelsproducenterna kan använda sig av kunskapen inom detta område.

Några av streckkoder som den småskalige producenten har nytta av att lära sig användningen av inkluderar följande:

- GS1 Företagsprefix är helt enkelt ett nummer som identifierar ditt företag, som man kan beställa på GSI, www.gs1.se
- EAN 13, som identifierar en unik artikel, förpackning eller tjänst och som även fungerar internationellt
- Viktvarunummer, som används i Sverige för de typer av artiklar som säljs efter kilopris och där vikten på konsumentförpackningarna varierar. Varje förpackning märks individuellt och priset beräknas automatiskt med hjälp av valt kilopris för artikeln
- Lokaliseringsnummer – Global Location Number (GLN), används när man behöver identifiera ett företag eller en organisation vid till exempel elektronisk handel. Det ger helt enkelt en unik identitet
- Kollinummer (SSCC) används för att tillverkare, leverantörer, transportörer och köpare ska kunna identifiera ett specifikt kolli på samma sätt. Det kan exempelvis användas för spårning av gods och lagerstyrning och används av större producenter.

Elektronisk handel innebär att köpare och säljare utbyter affärsinformation på

elektronisk väg, exempelvis rörande order, leveransavisering och faktura. Informationen hanteras automatiskt i parternas affärssystem. Fördelarna med elektronisk handel är att man kan leverera sina produkter till handeln och spara administrativ tid. Nackdelen är kostnaden och den tid det tar att lära sig systemet. I dagsläget erbjuder handeln sina egna system åt kunderna, vilka i sin tur därmed får betala för den elektroniska handeln för flera handelskedjor. Det finns dock ett företag. Expert systems, som erbjuder ett system, Exder, som fungerar för alla handelskedjor.

Kostnaden för systemet rör sig kring 5 000-10 000 kr/år vilket procentuellt kan bli mycket för småskaliga producenter.

Helen menar att problemet måste lösas så att alla kan leverera till handeln. Detta kan man göra genom att idka påtryckningar på handeln och på systemleverantörer. Man kan även samgå och använda samma system för flera producenter. Sist men inte

ska den vara. Den ger brödet en längre hållbarhet. Vi är ofta rädda för att grädda för länge, men det ska man inte vara när man bakar med surdeg. De som bakar på morgnarna och använder jäst måste tänka på det.

– Intresset för ekologisk bakning och surdeg har jag haft länge. När jag gick på bageriskolan i Tyskland 1988 var vi två stycken, och vi var idiotförklarade, avslutar Manfred.

Vi som nu fått upp ögonen för hantverksmässigt bröd av ekologiskt mjöl är glada för att Manfred har behållit sin övertygelse.

När man använder surdeg får man en tjockare skorpa på brödet, ca 4-5 m.m.

TEXT: Anna Berglund FOTO: Jan Pontho



Helen Sjölund Isaksson, Gärdnäs Gård ledde detta seminarium.

minst är det viktigt med utbildning av e-handelssystemet, något som skulle kunna samordnas på ett effektivt sätt.

I sitt arbete med streckkoder och e-handel har Helen varit med och genomfört en enkätundersökning kring hur mycket det får/kan kosta, en undersökning vars resultat kommer att läggas ut på Eldrimners hemsida (www.eldrimner.com).

TEXT: Wilhelm Skoglund FOTO: Jan Pontho

Kornmalt är mältat och rostat korn. Det köper vi bagerier från grossister eller t.ex. Biofood. Enzymatisk kornmalt kan vi också finna hos ölbrygningsleverantörer, t ex Humlegården, www.humle.se. Man tillsätter 10-30 g kornmalt/kg spannmål när man bakar. Kornmalten förstärker ekologiska och närodlade mjöler, istället för att man tillsätter industriella enzymer. Vört är en annan produkt från korn och mältning. Det är en mörk söt vätska som man skiljer ut från ur mäskan (blandning av malt och vatten) vid ölbrygning. Vört ger mörk färg och söt smak. I andra länder kallas vört sirap (maltsirap).

När man använder surdeg får man en tjockare skorpa på brödet, ca 4-5 m.m.

TEXT: Anna Berglund FOTO: Jan Pontho



Manfred Enoksson

SMAK

– en sinnrik upplevelse CHARK OCH BRÖD



Varför är det viktigt att lära sig att provsmaka?

Det är viktigt av två anledningar, säger Paul Le Mens, Slow Food Frankrikes smakexpert, som under detta seminarium ledde oss i runt i smakernas värld.

1. Man måste hitta ord för smaker så att man kan kommunicera med sina kunder och berätta för dem om de unika produkterna.
2. Det kan också vara trevligt att kunna kommunicera smaker när man sitter med några vänner och har en trevlig stund över en bit mat.

Det är viktigt att känna till teorin om hur smaken fungerar. Kan man teorin kan man också själv genomföra provsmakningar.

Vi använder våra fem sinnen när vi äter och smakar på mat

Första intrycket står ögat för:

ÖGAT Det är synen som ger oss det första intrycket. 80 % av våra intryck kommer via synen.

MUNHÅLAN Beröring är nästa sinne som ger oss information. Vi får information genom beröring av fingrar, läppar, tunga och tänder. Beröringen i munnen kallas

textur. Läpparna är mycket känsliga och ger därmed mycket information. Tänderna är lite rörliga. Med dem känner vi vilket motstånd ett livsmedel utvecklar. Det är skillnad på knäckebröd och mjukt bröd. Livsmedel med motstånd utvecklar käke och tänder. Det är viktigt för unga människor att äta livsmedel som ger motstånd.

Saliven hjälper till när vi finfördelar maten. Den både fuktar maten och smörjer slemhinnorna. Tungan är munnens sopkvast. Den far runt i munnen och ser till att maten inte fastnar någonstans.

HÖRSELN Mycket av det vi äter ger ifrån sig ljud. Ljudet är en del av smakupplevelsen. Knäckebrödets knastrande är en del av njutningen. Ljud är ofta något som undervärderas i samband med provsmakning. Det finns två sätt som vi uppfattar ljud. Vi hör det direkt via örat utifrån, men också via vibrationer i tänder och käkar som vidarebefordras inifrån till örat.

LUKTEN Lukten delas upp i två delar, dels den doft vi känner via näsan, men också aromen. Lukter är det som är svårast att beskriva med ord. Allt som påverkar sinne är molekyler. Molekylerna som kommer in i näsan fångas upp av fukten i näsan. När vi tuggar kommer molekylerna som ger aromen att gå upp bakvägen till näsan. Molekylerna från lukter vi känt graveras in i hjärncellerna. Vi kommer ihåg lukter och smaker från produkter vi ätit ända sedan vi varit barn. Orden på dessa lukter och smaker finns inte ingravade i hjärnan. Orden måste vi hitta.

Var förnimmer vi olika smaker?

Tungan har smaklökar som uppfattar sött, salt, surt och beskt. Trillingnerven känner av värme och

kyla. Den avgör också när det är dags att svälja. Trillingnerven hjälper också med att känna "smaker" som pikant, stickande, brännande metallisk och uttorkande.

Därefter följde provsmakning av produkter. Det var fyra olika bröd och fyra olika charkuteriprodukter. Alla fick vara med och hitta ord för att beskriva smak, textur, lukt och arom. Viktigt var att inga ord var fel. Den personen som associerade smaken med ett visst ord hade lika rätt som alla andra. När man sedan marknadsför en produkt väljer man de ord som passar produkten bäst enligt egen åsikt. Det är viktigt att komma ihåg att smaken är personlig och att det som uppskattas mest av en person, kanske inte



Paul Le Mens illustrerar detta med smak.

alls uppskattas av en annan. Provsma-kningen visade att trots att bröden alla var surdegsbröd och korvarna alla var rökta, så smakade de helt olika. Beskrivningarna av produkterna blev också mycket olika.

Eldrimners "Smakguide" ger en mer utförlig sammanfattning av vad sensorisk analys är.

Text: Annigun Wedin Foto: Jan Pontho

Smaktallrik



KULTURSNACK

– om mögel, jäst och syrakulturer

”Kultursnacket” var tänkt som ett samtal där flera ”kulturproducenter” skulle delta. Nu var det bara en som kom; Håkan Andersson, Kemikalia AB. Han berättade att det för honom var något av en kulturchock att hamna bland så många mathantverkare som tillverkar ost i liten skala.

– Men här möter du framtiden, framhöll Michel Lepage.

De ystare som deltog i seminariet var helt lyriska över all den information de fick om löpe och mögelkulturer.

Kemikalia

Kemikalia AB är ett företag i Skurup, Skåne med drygt 100 år på nacken. Där utvecklas, produceras, säljs och distribueras ingredienser till mejeriindustrin i Sverige och övriga Norden. Ostlöpe är huvudprodukten och dessutom framställer man A–D vitaminer som tillsätts i lättmjölk samt ett färgämne till Bregott. Numer framställer man inte egna syrakulturer – den verksamheten överfördes till Sacco i Milano som idag också är Kemikalias moderbolag. Där har man en kraftigt växande produktion av bland annat gröna och vita mögelkulturer. Vid Kemikalia arbetar ett 15-tal personer och omsättningen är 50 miljoner.

Håkan berättade att Sacco är unikt beträffande produktion av mesofila kulturer. Man har isolerat arombildarna, så att de odlas var för sig. När de är klara kan de blandas igen och på det sättet kan man komponera ett stort antal varianter. Här behövs en nomenklatur (system av HÄR kulturer och beteckningar) och för att gårdsmejeristerna ska kunna ta del av det på ett bekvämt sätt, föreslogs vid seminariet att informationen om hur det fungerar ska tas upp på Gårdsmejeristernas hemsida.

– Nu växer antalet gårdsmejerier och bymejerier och de har ett stort intresse av att ha syrakulturer som man kan göra moderkulturer av. Kan ni leverera sådana? undrade Michel Lepage.

– Det vill vi gärna. Vi är inte så vana med att leverera små förpackningar, men det ska vi försöka lösa, svarade Håkan Andersson.

Michel Lepage betonade också att fler och fler av mathantverkarna går över till

att arbeta med opastöriserad mjölk och då är det viktigt när man använder moderkulturer att snabbt komma igång med syningen.

Löpe

När det gäller ostlöpe, så är Kemikalias löpe ett traditionellt, naturligt enzymextrakt från löpmagar av kalv och större nötboskap.

– Alla vet att det är i kalvmagen de bästa enzymerna finns för att koagulera mjölk, sade Håkan, och löpmagarna tas till vara av den anledningen att kalvarna ändå slaktas. Spädkalvmagarna kommer från Australien och Brasilien. Oxmagarna är till 25 – 30 procent från Sverige.

Löpmagarna kommer i fruset tillstånd till Kemikalia där de sedan mals, blandas med vatten, cellulosa och riskal till en gröt som bearbetas så att man så småningom får ut den vätska som ska omvandlas till ostlöpe. Vätskan centrifugeras och filtreras sedan i en process där löpen hela tiden analyseras för att man sedan ska kunna sälja standardiserade ostlöpen av varierande styrkor och enzymsammansättningar. Några exempel på de standardiserade ostlöpen som säljs är:

- Ostlöpe, 75% chymosin, 25% pepsin, styrka 1:15000 (c:a 180 IMCU)
- Ostlöpe, 50% chymosin, 50% pepsin, styrka 1:15000 (c:a 200 IMCU)
- Ostlöpe, 25% chymosin, 75% pepsin, styrka 1:15000 (c:a 220 IMCU)

Enheten IMCU betyder International Milk Clotting Unit, som är den internationella enheten för ostlöpets styrka.

Kemikalia tillverkar också speciella och kundanpassade ostlöpeblandningar, men



Håkan Andersson,
Kemikalia

alla produkter från det företaget är baserade på löpmagar från djur. Däremot finns det andra produkter på marknaden som kan koagulera mjölk. De kan indelas i två grupper:

- Mikrobiella koagulanter, dvs enzympreparat, som kan koagulera mjölk men som inte innehåller chymosin eller pepsin. De framställs genom fermentering av mikroorganismer, t ex vissa mögelsvampar.

- FPC-löpe, en chymosinvariant som framställs genom fermentering av genetiskt modifierade mikroorganismer.

Det livliga ”kultursnacket” utmynnade i att deltagarna enades om att det behövs ett heldagsseminarium på temat där man djupare kan penetrera allt kring löpe och kring alla nya kulturer som tas fram. Ett exempel är det utvecklingsarbete som Sacco gör när det gäller fag-härdade kulturer (fager el. bakterofager är ett virus som angriper mjölkssyrabakterier).

TEXT: Inez Backlund FOTO: Jan Pontho

Michel Lepage höll i diskussionen under detta seminarium.



Det är skillnad på CHOKLAD och CHOKLAD!

Många förväntansfulla ungdomar anträdde köket till Amina i hennes chokladverkstad på Særimner. Där fick de dels höra Aminas inspirerande ord om choklad och chokladtillverkning samt prova på att göra egna chokladpraliner.

”Chokladen skall banne mej både vara vacker och smaka fantastiskt”, uttrycker Amina med bestämmdhet! Men hur är det med choklad nu då? Är det så nyttigt, egentligen?

Ungdomsverkstan på Særimner är ett av stegen Eldrimner har tagit för att inspirera och entusiasmera ungdomar till den hantverksmässiga livsmedelsförädlingen. Och Amina Olsson, Minas Chokladstudio är ett bra exempel på det. Med sin stora charm och sprudlande entusiasm delgav hon ungdomarna om chokladens leverne, från böna till pralin denna dag.

Ut i världen

Hon har länge varit intresserad av choklad, så pass att hon begav sig iväg på en långresa.

– Efter jag gick ut Livsmedelsprogrammet på gymnasiet tyckte jag inte alls om choklad. Men när jag började jobba på NK bageriet i Stockholm börja jag upptäcka

att choklad var så mycket mer än bara de ”tre bitar man köper och betalar för två” på affären. Min nyfikenhet tog mig till bland annat Mexiko där jag besökte olika kakaoplantage och Fiji där jag bodde hos kakaobönderna en tid, berättar Amina.

Det är skillnad på choklad från maskin-skördade kakaoböner och från handplockade böner.

– Den finaste chokladen kommer från handplockade böner, då tas bara de finaste med. Med maskinell skördning åker alla kakaoböner med. Även de som är dåliga och omogna och därmed blir det sämre kvalitet. Priset säger VÄLDIGT mycket om vilken kvalitet chokladen har!

När kakaobönorna är skördade jäses, soltorkas och rostar de för att ge den bästa chokladsmaken och kvaliteten. Efter rostning lossnar skalet och avlägsnas. Sedan krossas bönorna till småbitar och blir huvudingrediens till choklad. Idag finns bara två företag i Sverige som framställer choklad av kakaoböner. Företag som Minas Chokladstudio köper råchoklad som sedan blandas efter egna recept, även giganten Marabou gör så. Men när blir kakao till choklad? Jo, när socker tillsätts.

Men vit choklad då?

De rostade bönorna mals till en kakaomas-sa. Under processen bildas friktionsvärme.

– Värmen gör att kakaofettet smälter. Detta pressas sedan ur kakaomassan. Fettet är vitt vilket är basen för vit choklad. När

mjölkpulver och socker tillsätts bildas ”vit choklad”. Man tillsätter även vanilj för smakens skull.

Är det nyttigt eller onyttigt med choklad?

– Det är kakaobönan som är nyttigt så choklad med hög kakaohalt sägs vara bra för hälsan, i måttlig mängd förstås. Den innehåller fibrer och mineraler samt samma typ av antioxidanter som finns ibland annat rött vin, frukt, bär och alla andra böner och kan minska risken för bland annat hjärt- och kärlsjukdomar. Men detta gäller inte den så kallade vita chokladen eller mjölkchoklad. De innehåller mycket socker och det är ju inte vidare nyttigt.

Hur länge är chokladen färsk?

Chokladpraliner som innehållet exempelvis tryffel håller sig färsk i cirka tre veckor anser Amina. Tänk på det nästa gång du köper en chokladkartong. Ren mörk choklad däremot kan hålla hur länge som helst. Man kan uppleva strukturen i chokladen lite grymig när den åldras. Det är kakaosmöret som förändrar sin kristallisationsform. Mjölkchoklad och vit choklad har lite kortare hållbarhet eftersom man i dem har tillsatt mjölkpulver. Mjölkfettet härsknar, men det gör inte kakaosmöret.



Amina in action

Det huvudsakliga stimulerande ämnet i choklad är *teobromin*. Det ger en "kick" utan någon av de giftiga effekter som ibland förknippas med *koffein*. Choklad innehåller också koffein. Det finns ett samband mellan att äta choklad och att vara kär och lycklig. Förklaringen är att choklad verkar genom att frigöra *anandamid*, kroppens eget *cannabis*. När en person inte är kär utan känner sig nere och deprimerad är det vanligt att personen tar en chokladkaka till tröst. Kanske är det kroppens naturliga reaktion för att ersätta det saknade ämnet. I choklad finns också *serotonin*, en annan signalsubstans i hjärnan, som har samma goda inverkan på humöret som solljus.

Källa: www.susning.nu

De chokladsugna ungdomarna fick även själva vara med att tillverka tryffel, det vill säga en blandning av choklad och någon vätska. Idag bestående av hallon. Formar putsades, hallon och honung kokades upp på grund av att bland annat bakterierna skulle bort. Detta blandades sedan med chokladen till en slät tryffel.

Temperering

Medan tryffeln svalnade tempererades chokladen till skalen som skulle gjutas. Amina förklarade på sitt fyndiga vis:

– Det är kakaosmørets fettkristaller i chokladen som tempereras. När choklad stelnar på fel sätt finns det "olika kompisgrupper" som "leker" på var sitt håll. Det ger en skrövlig och grymig choklad. För att slutprodukten skall bli jämn, blank, krympa och lossna ur formen man gjuter, smältes den först till 48 grader. Vid 48 grader har kompisgrupperna lösts upp och alla "leker på var sitt håll". Därefter kyls tre fjärdedelar av genom att hällas ut på en sten-skiva. När chokladen blivit 27 grader blandas den med den varma chokladen, en fjärdedel som lämnats kvar i bunken. Med lite övning och skicklighet håller nu chokladen 31 grader. "Alla kompisar" har hittat varandra och börjar "leka tillsammans". De lägger sig tätt tillsammans och bildar en slät och blank yta. Temperaturen är alltså viktig för slutresultatet.

Ta mod och satsa

Ungdomarna fick även några företagsråd på vägen:

– När jag flyttade till Rinkaby i Skåne sa många att "här går det inte att leva på choklad". Men jag ville det och det har gått bra. Man skall inte alltid lyssna på allas råd utan jag tror på den egna starka viljan. Har man en idé som man tror på är det "bara" att ta mod och satsa. Det är alltid kämpigt att vara sin egen, men jag är min egen chef och kan själv påverka hur mitt arbete skall se ut och det är det viktigaste för min personliga utveckling, anser jag.

– Det bästa med att ha en egen chokladfabrik är att se alla glada miner på människor när de köper sin choklad. Sedan får jag ju äta så mycket choklad jag vill! Några av dessa ungdomar kanske inser att det inte krävs några mirakelmänniskor för att starta ett företag, utan att även helt vanliga människor med idéer kan bli egna företags-

gare, bara man tror på sig själv. Jag hoppas att jag med denna dag har inspirerat några av ungdomarna att våga ta steget. Det vore häftigt, avslutar Amina.

Erik Persson från livsmedelsprogrammet på Palmcrantzskolan håller tungan rätt i mun.



Martin

UNGA MATHANTVERKARE BERÄTTAR

I seminariet deltog fyra unga mathantverkare spridda från Skåne i söder till Hälsingland i norr. De fyra deltagarna var Janne Wester, Martin Söderkvist, Annisette Rosenholm och Amina Olsson.

Janne Wester, Linköping, inledde med att berätta hur det gick till när han började som bagare. Han hade studerat ekologisk ekonomi på universitetet och blivit fascinerad av bakning. När det uppstod en möjlighet att ta över ett gammalt restaurangbageri såg han det som en chans att förverkliga en dröm. I och med att allt var smått i bageriet tänkte han tidigt att det var viktigt att hitta sin nisch för att kunna få skäligt betalt för produkterna. Westers nisch blev långtidsjästa fullkornsbröd och nu äntligen efter ett par års slit börjar hans timpenning att närma sig ett "vanligt" jobb.

Martin Söderkvist har inte studerat på något universitet utan han bestämde sig redan innan han sökte till gymnasiet att det var osttillverkning han ville hålla på med. Idag är han 19 år och driver sedan fem månader ett litet mejeri i Järvsö med tillhörande gårdsbutik. Specialiteten är en traditionell färskost med ursprung från gamla fåbodar i Hälsingland. Försäljningen går så bra att han rentav tvingas sälja en del ost innan den är tillverkad.

Annisette Rosenholm, Stockholm, har en passion för bärförädling. Sylten och marmeladen kokar hon i sin morfars kök i Hällesjö i östra Jämtland, under semestrar och helger. Det är endast paketeringen hon gör i Stockholm. Detta gör det möjligt att kombinera mathantverket med en anställning. På sikt funderar Rosenholm att satsa mer helhjärtat på sina produkter, bl.a. en populär tomatmarmelad efter gammalt recept. 2006 vann den första pris i Eldrimners produkttävlingar på Særinner.

Amina driver en chokladstudio mellan Kristianstad och Åhus. Där har hon chokladcafé och provningar. Hennes nyckel till framgång tror hon är att hon har hittat många olika sätt och aktiviteter att bli av med choklad på, bl.a. en massageolja gjord av choklad. För att

upprätthålla en bra kontakt med media skickar hon regelbundet nyhetsbrev till Kristianstadbladet. De artiklar det har lett till har visat sig ge ett stort genomslag.

En passion för mathantverk är det som förenar de unga mathantverkarna. Janne Wester drivs också av ett natur- och miljöintresse liksom av en nyfikenhet att lära sig att förstå hur degar och bröd beter sig. Martin Söderkvist vill också lära sig mer om sitt hantverk. Tack vare sin mentor Tor Norrman på Skärvångens bymejeri har han ett bollplank som han kan testa nya idéer på. Liknande förhoppningar hade han när han nyligen gick med i Gävleborgs getklubb.

Annisette Rosenholm saknar en egen mentor, men har ändå ett par stycken som hon kan prata med om hon stöter på problem. Att fråga äldre kollegor om råd kan annars vara lite känsligt. Det har Amina fått känna av. Hon tycker sig emellanåt uppleva en avundsjuka bland lokala pralintillverkare. Hon har bl.a. blivit anklagad för att ha tagit andras recept. Janne Wester får också intrycket av att det ibland kan sticka i ögonen hos "äldre tanter" när han agerar försäljare på marknader m.m.

Beträffande marknadsföring betonar alla mathantverkarna att inte alla s.k. mervärden betalar sig. Att produkterna är ekologiska måste t.ex. inte vara någon stor fördel. Däremot har det för Janne Wester varit en stor konkurrensfördel att hålla till i det "gamla slakteriet". För Amina visade det sig vara värdefullt att hennes mamma plockade lingonen till chokladen.

Sista ordet får Martin Söderkvist. Han säger sig ofta höra talas om ekologiskt och lokalproducerat, men han brukar nöja sig med att berätta att det är getost han säljer. Hittills har det fungerat bra.

TEXT:
Viktor Jonsson
FOTO:
Jan Pontho

FOTO: Viktor Jonsson

Amina

Annisette

Janne

SM I MATHANTVERK 2008

Eldrimners produkttävlingar

SM I MATHANTVERK fick i år tillökning av en ny kategori: Förädlad Fisk. Två klasser bedömdes av fiskjury under ledning av Leif Lynum från Norge; Varmrökt fisk och Gravad fisk.

Intresset för tävlingen i år var rekordstort! Det kom in över 300 anmälningar och 298 tävlingsbidrag från 90 företag kom till start i 28 olika klasser.

15 juryar satt med bedömningsarbetet under onsdagen och lade ner både kropp och själ i arbetet. I jurygrupperna satt bl a kockar, riksdagspolitiker och personer från handeln.

Glädjande har till vår kännedom kommit – från flera av pristagarna de senaste åren – att företagarna har ökat sin försäljning tack vare prisplaceringarna. Bengt Olsson i Blekinge har uttalat en fördubbling av försäljningen av sina isterband tack vare guld i fjol och Martin Bergman, guldmedaljör i år, meddelar att han fått rejält uppåtsving på efterfrågan och det är kunder som ringer och specifikt vill köpa "guldlaxen".

Här visar vi lite bilder från tävlingen och på nästa sida hittar ni vinnarlistan.



**VÄL MÖTT PÅ SM
I MATHANTVERK
2009!**

Vinnarosten i
Blåmögelklassen



VINNARNÄ – Zanna Forshus och Sigrd Kuusiniemi – i klassen Källarlagrad getost eskorteras längs catwalken av juryordföranden Claes Jürss under publikens applåder.



Vinnare SM i Mathantverk 2008



För att tävling skall genomföras krävs minst 5 tävlingsprodukter från 3 olika företag per klass. Silver delas ut vid minst 7 tävlingsbidrag, och brons vid minst 10 tävlingsbidrag.

OST

Vit Caprin

GULD Ann Klensmeden, Åsbergets Gårdsmejeri, Jämtland, 17,5 p

Mese

GULD "Bredbar getmese", Helen Sjölund, Isaks-son, Gärdnäs Gård, Jämtland, 14,5 p

Silver "Mese", Ann Klensmeden, Åsbergets Gårdsmejeri, Jämtland, 13,5 p

Brons Getmese, Rösta Mejeri, JiLU, Jämtland, 13 p

Blåmögelost

GULD "Stensve", Rösta Mejeri, JiLU, Jämtland, 16,5 p

Silver "Tant Grön", Marianne Pallars, Jarse Ost, Gävleborg, 15,5 p

Brons "Vera", Kristina Åkermo, Oviken Ost, Jämtland, 13,5 p

Mjuk kittost

GULD "St Olof", Agneta Larsson & Martin Andersson, Strömmens Gårdsmejeri, Västernorrland, 17 p

Silver Port-Kittél, Hjärdis Ljuslin, Kittelbergets Gårdsmejeri, Jämtland, 16 p

Brons "Rubra", Kristina Åkermo, Oviken Ost, Jämtland, 15 p

Pressad ost

GULD "Eneby", Claes och Kerstin Jürss, Jürss Mejeri, Södermanland, 19 p

Silver "Bovidura", Kristina Åkermo, Oviken Ost, Jämtland, 18 p

Brons Dura, Kristina Åkermo, Oviken Ost, Jämtland, 18 p

Källarlagrad getost

GULD Källarlagrad getost, Sigrid Kuusiniemi, Stengärde Getgård, Jämtland, 19,5 p

Camembert/Brie

GULD Capripia, Kristina Åkermo, Oviken Ost, Jämtland, 17,5 p

Silver Lamembert, Agneta Larsson & Martin Andersson, Strömmens Gårdsmejeri, Västernorrland, 17 p

Syrad ost

GULD Ranklev, Agneta Larsson & Martin Andersson, Strömmens Gårdsmejeri, Västernorrland, 18 p

Silver Vit GetRud, Gunilla Uppvall, Westgårds Getost, Värmland, 16 p

Brons Julia, Gunilla och Gert Andersson Raftsjöhöjdens Gårdsmejeri, Jämtland, 16 p

Oljemarinerad ost

GULD Snöberg, Agneta Larsson & Martin Andersson, Strömmens Gårdsmejeri, Västernorrland, 18,5 p

Silver Rösta Salladsost, Rösta Mejeri, JiLU, Jämtland, 17,75 p

Brons Oregana, Marianne Pallars, Jarse Ost, Gävleborg, 16,75 p

Övrig Ost

GULD Gelina, Rösta Mejeri, JiLU, Jämtland, 17,5 p

Silver Sesami, Agneta Larsson & Martin Andersson, Strömmens Gårdsmejeri, Västernorrland, 14 p

Brons Kaffeost, Eva Kauppi Brodin, Kangososten, Norrbotten, 14 p

CHARK och FISK

Värmebehandlad korv

GULD Älgkorv, Sören Lundgren, Gårdscharken, Jämtland, 17,5 p

Lufttorkat kött

GULD Torkat älgkött, Sören Lundgren, Gårdscharken, Jämtland, 20 p

Silver (delad) Tyrolen schinken, Sivert Rosenholm, Hällesjö Chark, Jämtland, 19,5

Silver (delad) Torkad fårfiol, Ingrid Dahlberg, Wannborga Vin & Lamm, Kalmar, 19,5p

Varmrökt kött

GULD RÖK - rökt getlår från Loftjätåsens fäbod, Mora Salt & Rökning (tillsammans med Charlotta Rosborg, Loftjätåsens fäbod), Dalarna, 20 p

Silver Varmrökt sidfläsk, Sören Lundgren, Gårdscharken, Jämtland, 19,5 p

Lufttorkad korv

GULD Älgalami, Sören Lundgren, Gårdscharken, Jämtland, 18

Silver Italiensk salami, Lars Hansson, Bjärhus Gårdsbutik, Skåne, 17 p

Varmrökt fisk

GULD Varmrökt pepparlax, Martin Bergman, M Bergmans fisk i Vilhelmina, Västerbotten, 20 p

Silver Varmrökt röding, Monica Persson, Börtans Fjällvattenfisk, Jämtland, 18 p

Gravad fisk

GULD Löckströmming, Lars-Ove Flodbers, Trollharens fisk, Gävleborg, 18 p

SYLT/MARMELOD

Klassisk marmelad

GULD Äkta hallonmarmelad från Loos, Lotta Persson, Lotta-Boden, Gävleborg, 15 p

Silver Krusbärsmarmelad, Inger Broman, Lanttantan, Jämtland, 14p

Brons Havtornsmarmelad, Tina Lindberg, Jämtinas Havtorn, Jämtland, 14 p

Övrig marmelad

GULD Syrliga morotskrusbär, Ann-Marie Smeds, Norrbotten, 13 p

Silver Äppelmarmelad med kardemumma, Carina Dalunde, Norra Stene Skafferi, Stockholms län, 12,5 p

Brons Rönnbärsmarmelad, Elisabet Faxälv, Hällesjö Bigård, Jämtland, 11,5 p

Sylt

GULD Krusbärssylt, Inger Broman, Lanttantan, Jämtland, 17,5 p

Silver Rödluva, Eva Sandgren Forslund, Gran-näset gårdsbutik och restaurang, Jämtland, 15 p

Brons Svartvinbärssylt, Inger Broman, Lanttantan, Jämtland, 14,5 p

Gelé

GULD Aroniagelé, Berit Wahl, Hålsingegården

Hägers, Gävleborg, 17 p

Silver Gelé med äpple, cognac och ringblomma, Sofia och Jonas Lindström, Tura gård, Gävleborg, 17 p

Brons Havtornsgelé, Inger Broman, Lanttantan, Jämtland, 15,5 p

DRYCK

Saft

GULD Svartvinbärssaft, Inger Broman, Lanttantan, Jämtland, 19 p

Silver Saft med röda vinbär och hallon, Sofia och Jonas Lindström, Tura gård, Gävleborg, 18,5 p

Glögg

GULD Äppelfabrikens glögg -08, Katharina Ångström-Isacsson, Äppelfabriken, Stockholms län, 14,5 p

Silver Älgörtsglögg, Jing Helmersson, NLF Sweden, Västernorrland, 13 p

Övrig dryck

GULD Älgörtsdryck, Jing Helmersson, NLF Sweden, Västernorrland, 18 p

BRÖD

Hårt Bröd

GULD Lillemors Ovanåkersbröd, Lillemor Fahlström Högberg, Lillemors bak, Gävleborg, 16,75 p

Silver Savknäcke gräddat i vedugn, Ingrid Ölund, Skogs-Hildas, Västernorrland, 16 p

Brons Torstaknäcke, JiLU-Torsta, Bo Thuresson, Jämtland, 16 p

Surdegsbröd (enbart surdeg)

GULD Baguette, Robin Edberg, Cum Pane ekologisk bakverkstad, Västra Götaland, 17,5 p

Silver En liten tuva, JiLU-Torsta, Bo Thuresson, Jämtland, 16,5 p

Brons Boule, Fabian Flink, Fabian Flinks brödbod, Uppsala, 16 p

Surdegsbröd (även jäst)

GULD Alfta Pomerans, Åsa Kindlundh, Bageriet Alfta, Gävleborg, 18,5

Silver Jägerkruste, Robin Edberg, Cum Pane ekologisk bakverkstad, Västra Götaland, 17 p

Brons Frö, Lisbeth Lagerfelt, Freja bakeri, Jämtland, 16,5 p

Söta skorpor

GULD Kanelskorpor, Fabian Flink, Fabian Flinks brödbod, Uppsala, 16,5 p

Silver Mandelskorpor, Aina Nordström, Ainas delikatesser, Viby ägg, Skåne, 16,5 p

Brons Fruktskorpa, Kerstin Olvegård, Kerstins delikatesser, Viby ägg, Skåne, 14 p

KONFEKT

Chokladpraliner

GULD Purpurdröm, Kattarina Karlström, Chokladverkstan i Ragunda, Jämtland, 19,5 p

Silver Björksus, Kattarina Karlström, Chokladverkstan i Ragunda, Jämtland, 17,75 p

Ni hittar även vinnarlistan, med skriftliga omdömena, på vår hemsida.

Mathantverksgalan Særimner

15 oktober 2008



BRITT BOHLIN, landshövding i Jämtlands län invigningstalade.



MATHANTVERKSGALAN

blev ett riktigt galaäventyr, med klädvisning, mathantverksdans, prisutdelning i SM i Mathantverk och en enastående måltid med själva huvudrätten transcherad upp på catwalken. För måltidsupplevelsen stod Björn Ylipää och Bosse Thuresson. Det mesta av maten hade hantverkskurserna tillverkat!

