



SM

MATHANTVERK

14:e året • 2010

12 oktober 2010



Nationellt resurscentrum
för mathantverk



Älkommen till SM i Mathantverk

Eldrimners produkttävlingar startades 1997 med kategorierna ost, chark och sylt/marmelad inom hantverksmässig livsmedelsförädling. Sedan dess har tävlingarna utvecklats både i storlek och till innehåll samt bytt namn till SM i Mathantverk.

Tävlingen är ett årligen återkommande arrangemang som genomförs antingen i samband med Særimmer eller Smaklustmässan.

SM i Mathantverk erbjuder mathantverkare ett unikt tillfälle att få sina produkter bedömda av en expertledd jury. Det finns över 30 tävlingsklasser och att lämna in sina produkter är kostnadsfritt. De tävlande får skriftliga omdömen om varje produkt och under Særimmer finns även möjlighet till muntlig återkoppling vid ett särskilt seminarium.

Vinnarna tilldelas medalj, diplom och guldetiketter att fästa på vinnarprodukten. Beroende på antal tävlande utses även andra- och tredjepristagare som får diplom och klisteretiketter.

Till hjälp i utvecklingsarbetet av tävlingen finns ett tävlingsråd bestående av juryordföranden, tävlande mathantverkare och Eldrimners tävlingsledning.

Prisutdelningen sker under Særimmers Mathantverksgala. Vinnarna presenteras även på Eldrimners hemsida samt i nyhetsbladet. Intresset från media är stort och pristagarna brukar få stor uppmärksamhet.

Mer information om tävlingen, tävlingsledning och juryordföranden hittar du på Eldrimners hemsida.



Tävlingens målsättning

I SM får mathantverkarna, förutom chansen att tävla och kanske vinna eller placera sig bland de främsta, även möjlighet att få sina produkters styrkor och svagheter bedömda av en branschkundig jury.

Den vidare målsättningen med SM i Mathantverk är att göra mathantverket känt och att stimulera dess utveckling.

Välkommen med i tävlingen och utvecklingen!

NYA KLASSER
Smör
Inlagd fisk
Övrig hantverks-
konfekt

Kategorier och klasser

Det finns åtta olika kategorier att delta i och dessa är indelade i underordnade klasser. Det kan ibland bli nödvändigt att ändra klasserna beroende på vilka produkter som kommer in till tävlingen.

Det måste finnas minst fem produkter i samma klass, tillverkade av minst tre olika företag för att en bedömning skall ske. Finns inte tillräckligt många tävlingsbidrag i en klass blir det ingen bedömning eller om plats finns så flyttas produkten över i klassen "Övrig", där sådan finns.

Se mer utförlig beskrivning av kategorier och klasser på sid. 7.

OST

- Vit Caprin
- Mese
- Blåmögelost
- Källarlagrad getost
- Mjuk kittost
- Pressad ost
- Camembert/Brie
- Syrad ost
- Oljemarinerad ost
- Fäbodost
- Smör
- Övrig ost

CHARK

- Värmebehandlad korv
- Lufttorkad korv
- Lufttorkat kött
- Värmebehandlat kött

BRÖD

- Surdegsbröd (enbart surdeg)
- Surdegsbröd (även jäst)
- Surdegsbröd på vetesurdeg
- Mjukt tunnbröd
- Hårt bröd
- Kakor

DRYCK

- Saft
- Glögg
- Övrig dryck

FISK

- Kallrökt fisk
- Varmrökt fisk
- Gravad fisk
- Inlagd fisk

SYLT & MARMELAD

- Sylt
- Klassisk marmelad
- Övrig marmelad
- Gelé

KONFEKT

- Chokladpraliner
- Övrig hantverkskonfekt

GRÖNSAKER

- Grönsaksinläggningar
- Chutney

Tävlingsregler

- Tävlingsreglerna är öppna för producenter i Sverige som förklarar sina produkter småskaligt och hantverksmässigt.
- I de fall där flera företag medverkar i tillverkningen av produkten måste dessa tillsammans anmäla produkten till tävlingen.
- Tävlingsbidragen måste vara tillverkade av de tävlande själva och finnas till försäljning.
- Varje företag får tävla med max två bidrag i varje klass. Detta gäller inte i klasserna Vit Caprin och Källarlagrad getost, där endast ett bidrag per företag och klass kan anmälas.
- Eldrimner definierar mathantverk – hantverksmässig livsmedelsförädling – som en varsam förädling av i huvudsak lokala råvaror, i liten skala och ofta knuten till gården. Man arbetar utan onödiga tillsatser med naturliga processer där människan och handen är närvarande genom hela produktionskedjan. Mathantverk skapar unika produkter med smak, kvalitet och identitet som industrin inte kan ta fram.

Hör gärna av er till tävlingsledningen om ni har några frågor kring reglerna.

Definition av mathantverk

En varsam förädling av i huvudsak lokala råvaror, i liten skala och ofta knuten till gården.

Man arbetar utan onödiga tillsatser med naturliga processer där människan och handen är närvarande genom hela produktionskedjan.

Mathantverk skapar unika produkter med smak, kvalitet och identitet som industrin inte kan ta fram.

Jurybedömningar

Jurybedömningarna sker den 12 oktober, klockan 11.00–18.00.

Juryen skall bestå av minst tre medlemmar och **dess beslut kan inte överklagas**. Jurygruppernas medlemmar varierar år från år vilket innebär att det är olika personer som bildar jury. En del har suttit i jury tidigare, andra inte.

Juryen bedömer tävlingsprodukterna efter kriterier anpassade för varje kategori, i huvudsak utseende, lukt, konsistens och smak. Extra hantverkssteg eller svårighetsgrad vägs in i bedömningen, detta gäller egentillverkat pektin i bärklasserna och grovlek i klassen Lufttorkad korv. Smakpoängen värderas högre än andra kriterier när två produkter hamnar på samma poäng, den med högst smakpoäng vinner. Lika smakpoäng leder till en delad placering.

Bedömningskriterierna hittar ni på Eldrimners hemsida, www.eldrimner.com under SM i Mathantverk.

Under bedömningsseminariet ”Hur bedömdes produkterna?” kan producenterna träffa representanter ur juryen, få veta mer om varför juryn har bedömt som de gjort samt få input kring sina produkter.

Efter tävlingen får alla tävlingsdeltagare bedömningen, både poäng och skriftliga omdömen för varje tävlingsprodukt, skickad hem till sig.

Inlämning av tävlingsbidrag

Inlämning sker vid SM-bordet i Særimnerhallen måndagen den 11 oktober klockan 13.00–20.00, eller tisdagen den 12 oktober klockan 7.30–8.30. Tävlingsbidrag som inte lämnats in inom dessa tider hinner vi inte registrera för bedömning i tävlingen.

Observera att bekräftelse på anmälan **måste** medtagas. Vi tar inte emot oanmälda produkter på plats.

Tävlingsbidragen får inte bära något märke eller indikation på vem som är producent och varje produkt ska vara märkt med klassen den deltar i.

SÅ HÄR KAN DU GÖRA Stoppa etiketten med innehållsdeklaration samt namn på produkt och producent löst tillsammans med produkten i en plastpåse märkt med tävlingsklass.

Du som tävlar med bröd eller dryck var vänlig ange även bakdag respektive spädninginstruktion. Om ingen spädninginstruktion inkommit spädes produkten 1:4.

Deltagarna måste lämna in hela ostar, korvar, bröd, fisk samt fulla, öppnade burkar respektive flaskor. Om produkterna är mycket små eller få – exempelvis konfekt, gelé, kakor – måste flera lämnas in för att bedömning skall kunna ske.

Vinnare och prisutdelning

Vinnaren av varje klass tilldelas medalj, diplom och guldetiketter att fästa på vinnarprodukten. Andra- och tredjepristagare utses i klasser med minst 7 respektive 10 tävlingsbidrag. De får diplom samt silver- respektive bronsetiketter. Nytt för i år är att pristagarna också får tillgång till en digital bild av etiketterna, som kan användas vid marknadsföring av vinnarprodukterna.

Prisutdelningen går av stapeln onsdagen den 13 oktober, under Mathantverksgalan på Særimner. Vinnarna kommer också att presenteras på Eldrimners hemsida samt i Nyhetsbladet.

Anmälan

	Ost	Chark	Bröd	Dryck	Sylt & marmelad	Konfekt	Fisk
1	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

* Endast 1 tävlingsbidrag/företag, övriga klasser max 2 tävlingsbidrag.

Bifoga namn och innehållsdeklaration för samtliga bidrag. Märk med klass.

Jag har läst igenom tävlingsreglerna.

Anmälan

Anmälan

För att vara med i tävlingen skall din anmälan ha kommit in till Eldrimner senast den 7 september 2010 med innehållsförteckning samt namn på samtliga tävlingsbidrag. Skulle någon förändring i innehållet ske efter detta datum måste ni meddela oss. Bekräftelse skickas ut efter sista anmälningsdag och senast två veckor innan tävlingen. Det är viktigt att du hör av dig till tävlingsledningen om du inte fått någon bekräftelse.

OBS! Bekräftelse på anmälan ska tas med till inlämningen av produkterna. Vi tar inte emot några oanmälda produkter på plats.

För er som tävlar med bärprodukter: Glöm ej att ange om egentillverkat pektin använts.

Hur bedömdes produkterna?

Torsdagen den 14 oktober klockan 8.30–10.00 hålls det uppskattade seminariet ”Hur bedömdes produkterna?”. Detta är ett utmärkt tillfälle att få reda på mer om hur juryn arbetat, hur tankegångarna gått och vad som gjort att vinnarprodukterna vann. Här får producenterna tillfälle att diskutera och få input kring sina produkter.

Avhämtning av tävlingsbidrag

Efter bedömningsseminariet ”Hur bedömdes produkterna?” på morgonen torsdagen den 14 oktober, får ni gärna hämta tillbaka era bedömda produkter. Gå till SM-bordet och prata med Eldrimners personal. Senast klockan 11.00 måste ni ha hämtat era produkter.



Företag

Namn

Adress

Postnummer Ort

Telefon

E-post

SKICKA ANMÄLAN TILL
Eldrimner, Ösavägen 30, 836 94 Ås

Bekräftelse på anmälan ska tas med till
inlämningen av produkterna.



Datum

Namnteckning

Län

Skicka din anmälan till nedanstående adress eller anmäl dig på vår hemsida www.eldrimner.com under SM i Mathantverk. Bekräftelse skickas ut efter sista anmälningsdag, dock senast två veckor före tävlingen.
Vi tar inte emot oanmälda produkter på plats.

Kategorier och klasser – förtydliganden

OST

VIT CAPRIN en mjuk, grynpipeg getost med vitmögelyta, tegelstensformad. Max 1 bidrag/företag.

MESE getmese och komese, bredbar eller i block. Samma företag får ej tävla med två meseprodukter av samma slag.

KÄLLARLAGRAD GETOST rektangulär eller rund form, halvmjuk, grynpipeg ost med blommande yta (oympad mögelyta), skall vara lagrad minst 2 månader. Max 1 bidrag/företag.

CAMBERT/BRIE en mjuk osttyp med vitmögelyta.

SYRAD OST även ost av fetatyp i saltlake.

MJUK KITTOST en mjuk osttyp med övervägande kittityta, i de fall där även vitmögel används skall utseende och smak ha typisk kittkaraktär.

PRESSAD OST hårdost; alla typer av pressade ostar oavsett yta, inklusive vaxad yta.

BLÅMÖGELOST alla typer av blåmögelost oavsett yta.

OLJEMARINERAD OST ost inlagd i olja och kryddor.

FÄBODOST En pressad ost på komjölk, tillverkad på fåbod.

ÖVRIG OST till exempel rökt ost, kryddost, osyrad färskost.

SMÖR på ko-, get- eller färgrädde.

KORV OCH CHARK

VÄRMEBEHANDLAD KORV inklusive varmrökt.

LUFTTORKAD KORV inklusive kallrökt.

LUFTTORKAT KÖTT inklusive kallrökt.

VÄRMEBEHANDLAT KÖTT till exempel varmrökt och kokt.

SYLT OCH MARMELAD

SYLT består av bär/fruktråvara, socker samt eventuellt citron, vatten och pektin.

KLASSISK MARMELAD på bär/fruktråvara, socker samt eventuellt citron, vatten och pektin, är fastare än sylt.

ÖVRIG MARMELAD som klassisk marmelad men där ingredienser som grönsaker, kryddor, örter, nötter och liknande ingår.

GELÉ baserad på frukt- och/eller bärsaft, med socker samt eventuellt citron, vatten, pektin, kryddor och örter.

BRÖD

SURDEGSBRÖD (enbart surdeg) Här ingår även bröd jäst med honung-saltmetoden, bakferment samt vildjäst.

SURDEGSBRÖD (även jäst) bröd som förutom surdeg eller någon av de ovan nämnda jästeknikerna också innehåller industrijäst.

SURDEGSBRÖD PÅ VETESURDEG även bröd med en viss andel jäst. Här ingår även bröd jäst med honung-saltmetoden, bakferment samt vildjäst.

MJUKT TUNNBRÖD tunn, mjuk, naggad brödkaka bakad på i huvudsak siktat mjöl.

HÅRT BRÖD knäcke/spisbröd samt hårt tunnbröd (på siktat mjöl).

KAKOR av typen svenska småkakor samt söta skorpor.

DRYCK

SAFT består av bär/frukt/blom/blad/örtkoncentrat, socker samt eventuellt citron och vatten. Skall spädas med vatten.

GLÖGG

ÖVRIG DRYCK t. ex. juice och nektar (ej alkoholhaltiga drycker).

KONFEKT

CHOKLADPRALINER skall ha en fyllning som innehåller råvaror från gård eller bygd, t. ex. bär/frukt, ost, örter och liknande.

ÖVRIG HANTVERKSKONFEKT bär-, frukt- eller mejeriproduktbaserad hantverkskonfekt där smaksättningen kommer från lokala råvaror från gård eller bygd.

FISK

KALLRÖKT FISK

VARMRÖKT FISK

GRAVAD FISK socker- och saltbehandlad fisk med kryddning.

INLAGD FISK eventuellt förbehandlad fisk som sedan lagts i lag av till exempel ättika eller olja, salt, socker och kryddor.

GRÖNSAKER

GRÖNSAKSINLÄGGNINGAR grönsaker i lag bestående av salt, socker och/eller kryddor samt ättika.

CHUTNEY en söt sås på bär, frukt eller grönsaker, kryddor och ättika/vinäger.

Avsändare
Eldrimner/Länsstyrelsen
Ösavägen 30
836 94 Ås

B

SVERIGE
PORTO BETALT
PORT PAYÉ



Anmälan

Senast 7 september.

Kom ihåg att bifoga innehållsförteckning tillsammans med anmälan.

Anmäl dig via vår hemsida, www.eldrimner.com, eller skicka in anmälningsalongen.

Inlämning av tävlingsbidrag

Måndag 11 oktober klockan 13.00–20.00

Tisdag 12 oktober klockan 7.30–8.30

Bidragen lämnas vid SM-bordet i Særimmerhallen.

Kom ihåg att ta med bekräftelse på anmälan.

Tävlingsledning

Liza Vikström, 070-343 01 03, liza@eldrimner.com **Kontaktperson under våren**

Karin Hillström, 063-14 63 12, karin.hillstrom@eldrimner.com

Birgitta Sundin, 063-14 60 54, birgitta@eldrimner.com.

Välkommen att kontakta oss om du har frågor.



Nationellt resurscentrum
för mathantverk



Länsstyrelsen
Jämtlands län



Detta material har delvis
finansierats med EU-medel

www.eldrimner.com