

Tävlingsrådsmöte

SM 2011 planeras som ett eget arrangemang 26–27 oktober och Eldrimner undersöker möjligheterna att förlägga SM till Stockholm. Prisutdelningen kommer förmodligen att ske under en mingel-lunch dag två och bedömningsseminariet, som anses som viktigt av många tävlande, kommer att ligga direkt efter. Under dagarna kommer det också att arrangeras en del kringaktiviteter för konsumenter och mathantverkare och troligen en "kick-off" inför Smaklust 2012.

Nya kategorier och klasser, förslag

Alkoholhaltiga drycker: bärvin och eventuellt öl, Korv och chark: pastej/patéer, Ost: kryddat smör. Inför SM 2012, som kommer att ske under Smaklust den 25–27 maj föreslogs eventuellt mjölksyrade grönsaker och vetebröd som nya klasser. Även två andra kringarrangemang till 2012 diskuterades; en tävling i färdigmat samt en specialtävling typ "osthandlarnas/delikatessbutikernas favorit".

Förbättringar

Rådet diskuterade mycket kring förbättringar av tävlingen, bland annat kom man fram till följande:

- En tävlingsavgift föreslogs för att, åtminstone delvis, bekosta arrangemanget. Ca 200–300 kr/produkt ansågs rimligt. Deltagande ger både en bedömning av varje produkt samt chans att vinna en utmärkelse, vilket brukar resultera i mycket uppmärksamhet.
- Önskvärt antal produkter per klass är

15–20 produkter för att få ett tillräckligt underlag men ändå inte ge en för stor arbetsbelastning för jurygrupperna. Klasserna Övrig marmelad och Blåmögelsest var för stora 2011 och rådet bestämde att införa en begränsning på en produkt per företag för dessa klasser. I övriga klasser gäller två produkter per företag, förutom för Källarlagrad getost och Vit Caprin där det per definition inte går att lämna in fler än ett bidrag.

- Kriterier vad gäller formen för Källarlagrad getost bör följa den som finns för Presidieprodukten Källarlagrad getost, alltså rektangulär form.

- Reglerna kring tillsatser ska förtydligas genom en skrivning som utgår från att allt i E-nummernyckeln är förbjudet utom vissa specificerade undantag, t. ex. pektin. Nitrit har varit tillåtet, men kommer från och med 2011 inte att vara godkänt för de värmebehandlade charkklasserna. Inte heller vinsten kommer att tillåtas. Lecitin i choklad kommer att få fortsatt undantag. Tillsatser i mjöl ska undersökas. Coating som ibland används på ost ger inte en hantverksmässig yta samt kan innehålla natamycin (antimögemedel) och ska därför ej tillåtas i SM. Om det upptäcks att ett företag tävlat utan att följa reglerna kommer de kontaktas av tävlingsledningen och bli uppmanade att skicka tillbaka diplom, etiketter och eventuell medalj.

- För att viktiga smaken högre kan detta kriterium i vissa fall slås samman med lukt. Även några andra mindre justeringar i bedömningsprotokollen har föreslagits. Tävlingsledningen ska se över och förankra förbättringarna hos juryordföranden.

- För att underlätta för de tävlande att förstå sina resultat kommer bedömningarna som skickas ut efter tävlingen kompletteras med en text som förklarar att poängsättningen inte är absolut för varje produkt, utan en arbetsmetod för att ta fram vinnarna. Detta förklarar varför vissa klasser kan ligga lite lägre än andra utan att för den skull vara sämre, och varför det kan vara lite vanskligt att rakt av jämföra sina egna resultat från år till år. De poäng som gett medalj samt medel- eller medianvärde ska också skickas med som referensvärden.

- Ingen tidsbegränsning ska gälla för dem som önskar beställa fler vinnaretiketter. Eftersom årtalet står på etiketterna kommer efterfrågan naturligt att minska med åren.

Viktoria Vestun

NÄRVARANDE

Tävlingsrådsmöte
2011-02-02

Annisette Rosenholm, Annis marmelader
Bosse Thuresson, JiLU Restaurang
Stefan Lind
Anneli Andersson, Åkes Slakt & Styck
Birgitta Sundin och Viktoria Vestun,
Eldrimner tävlingsledning

Frånvarande

Jonas Lindström, Tura Gård
Monica Persson, Börtans Fjällvattenfisk

Styrgruppsmöte



FOTO Christina Hedin

Styrgruppen består nu av elva personer: Lars Hansson, Bjärhus Gårdsbutik, Jan-Anders Jarebrand, Örtagård Öst, Tor Norrman, SKärvängens Bymejeri, Claudia Dillman, Saxens Örtor, Christiane Edberg, Cum Pane ekologisk bakverkstad, Rune Wikström, Wikströms Fisk, Åke Karlsson, Krokeks Gård, Anne-Marie Hultberg, Solmarka bröd, Berit Henriksson, Rönngården, Ingemar Blind, Micromat i Norr och Annika Schrewelius, Hagelstads Gårdsmejeri.

Presentation av de nya styrgruppsmedlemmarna: Christiane Edberg startare för snart tre år sedan Cum Pane Ekologisk bakverkstad tillsammans med Robin Edberg. På företaget som är en ekonomisk förening arbetar nio personer där alla är delaktiga i företaget. Annika Schrewelius driver Hagelstads Gårdsmejeri på norra Öland. Förutom att förädla den egna getmjölken ystar hon på inköpt komjölk. Annika är också handledare på Eldrimners nybörjarkurser i ystning.

SM i Mathantverk

SM i Mathantverk planeras till den 26 och 27 oktober och Eldrimner undersöker möjligheterna att förlägga evenemanget i Stockholm. Evenemanget kan förutom SM bestå av en kick-off för Smaklust, ett inspirationstillfälle för mathantverkarna och publika föreläsningar. Eldrimner kommer att börja ta ut en avgift för dem som deltar i SM i Mathantverk.

På gång inom Eldrimner

Eldrimner tillhör numera en enhet på Länsstyrelsen som heter Program och

strategienheten. Eldrimner har lämnat in två ansökningar till SJV och "Livsmedelsstrategin" som handlar om produktutveckling inom bärförädling och ystning. Christina har gjort en enkät som ger Eldrimner möjlighet att följa upp olika delar av verksamheten. Inez Backlund håller på att sammanställa en rapport över Eldrimners verksamhet under åren 2008–2010. I rapporten ingår det bland annat intervjuer med olika mathantverkare från olika delar av Sverige.

Certifiering av mathantverk

Tidsplanen som styrgruppen beslutade om på föregående möte står fast. Den innebär att ett arbete pågår under 2011 med att konkretisera certifieringen. Under SM i Mathantverk i oktober är det tänkt att det skall vara möjligt för företag att ansöka om certifieringen. Under Smaklust 2012 skall sedan en lansering ske mot konsument. De klagomål som inkommer om företag som inte uppfyller Eldrimners definition om mathantverk skall dokumenteras och en fastställd arbetsrutin följas.

Smaklust

Arbetet med Smaklust 2012 har satt fart. Datum för arrangemanget är 25–27 maj 2012 och platsen är Gärdet i Stockholm. Nu pågår ett arbete för att mobilisera regionerna. Temat för Smaklust 2012 är internationalisering, export och turism.

Nya lokaler Frösö Park

Eldrimner för löpande diskussioner med fastighetsbolaget Vasallen om nya lokaler

för Eldrimner på Frösö Park. Ritningar är gjorda där 4 ateljéer och kontorslokaler finns inritade. Arbetet pågår för att även finansiera en utbyggnad där fler personer kan tas emot.

Mathantverksdagar

Eldrimners mathantverksdagar har pågått under hela landet under flera år. En ny runda planeras nu och ett reviderat program planeras. Målgruppen för träffarna är både helt nya mathantverkare och erfarna mathantverkare. Några olika grupp-arbeten planeras under dagarna, både om Smaklust och Eldrimner samtidigt som det blir rådgivning för nystartare. Information om Eldrimner och om Smaklust kommer också vara en del av träffen.

Övrigt

Eldrimner söker ny personal:

- En redaktör för nyhetsblad, webb och elektroniskt nyhetsblad.
- En livsmedelsutvecklare inom bakning
- En livsmedelsutvecklare inom bär och grönsaksförädling som skall vara vikarie för Viktoria då hon kommer att vara barnledig från maj

Eldrimner kan inte arbeta med fiskförädling inom landsbygdsprogrammet utan det måste i sådana fall finansieras via fiskefonden.

Åke skall ordna ett möte med Livsmedelsverket och Landsbyggsdepartementet som handlar om avgifter.

Christina Hedin

SM i Mathantverk 2010 i siffror



Ost

6 Vit Caprin 9 mese 24 blåmögelsest
5 källarlagrad getost 7 mjuk kittost
20 pressad 14 camembert/brie 14 syrad
13 övrig ost 12 oljemarinerad smör 9

Chark

9 lufttorkad korv 8 varmrökt kött
9 värmebehandlad korv 8 lufttorkat kött

Bröd

16 surdegbröd även jäst
15 surdegbröd
10 surdegbröd på vetesuddeg
20 hårt bröd 5 mjukt tunnbröd 19 kakor

Fisk

7 varmrökt 6 gravad 5 inlagd fisk

Sylt & Marmelad

16 klassisk marmelad 13 grönsaksmarmelad
26 övrig marmelad 13 övrig sylt
13 klassisk sylt 12 gelé

Dryck

13 saft 14 glögg 9 övrig dryck

Konfekt

8 chokladpraliner 9 övrig hantverkskonfekt

Grönsaker m m

16 chutney 9 grönsaksinläggningar