

*välkomna till 2008 års*

SÄRIMNER

idé- och kunskapsforum  
om mathantverk

FORUM

**Ung Mathantverkare**

TEMA  
Skönhet

14  
~  
16  
O  
K  
T  
O  
B  
E  
R

med  
**SM I MATHANTVERK**

Ås, Jämtland

# SÆRIMNER

– ett unikt forum med  
mathantverket i fokus!

Særimner – en mötesplats för landets alla  
mathantverkare och andra intressenter.

Här finner du kunskap om mathantverket.

Här diskuteras aktuella frågor kring  
hantverksmässig livsmedelsförädling, mathantverk.

Här träffar du likasinnade och kan knyta nya  
kontakter. Här kan du alltid uppleva något nytt.

Særimner – en unik möjlighet att förkovra dig i  
mathantverket och samtidigt ha roligt!!

**Varmt välkommen till 2008 års Særimner!**

**Årets tema är Skönhet** – hoppas du finner något under dagarna som tillfredsställer även din estetiska sida. Missa inte catwalken och Mathantverksgalan på onsdag kväll! Sköna kläder och sköna smaker. I seminariet Vackra kaféer med Monika Ahlberg är skönheten en viktig aspekt liksom i utformningen av Særimmerns Kafé och Gårdsbutik.

**Ung mathantverkare** – för första gången ett särskilt program för ungdomar! Unga mathantverkare från olika branscher och olika delar av vårt land "mathantverkar" live i fyra seminarier. De ystar, bakar, kokar marmelad och tillverkar praliner. De berättar om sitt skapande och om att vara ung mathantverkare. Dessa seminarier vänder sig exklusivt till ungdomar!

**Lysna på de unga mathantverkarna** – i seminariet "Unga mathantverkare berättar", som vänder sig till alla, kan ni ta del av dessa ungdomars berättelser och företagande.

**De sköna smakerna** finner ni i två smakseminarier med den franske smakexperten Paul Le Mens, om ost & marmelad eller om chark & bröd.

**Aktuell hearing** – handeln, politiker, SLV och mathantverkare finns i panelen. Det handlar om hur vi kan förbättra livsmedelstillsynen så att den tillfredsställer behoven från alla parter.

Mats-Eric Nilsson, författare till succéboken **Den hemlige kocken** och aktuell med en ny bok kommer till Særimner. Han berättar mer om vad vår mat Egentligen är för något i "Fejkad mat eller äkta vara?"

**Vår klimatpåverkan** är ett hett ämne. Vilka kopplingar till mathantverk och dess framställning finns? Om "Val som kan påverka klimatet" pratar Johanna Björklund, SLU.

Ett par för i år speciella seminarier som inte bör missas för den intresserade är **Ölbryggnig som hantverk** och **Förädla fisk**.

**Våra erfarna experter** finns som vanligt med på Særimner och ger ett flertal seminarier samt leder hantverkskurser. Ystningsrådgivare Michel Lepage från Frankrike, charkmästare Jürgen Körber från Tyskland, bagarmästare Manfred Enoksson och Christèle Droz Vincent, utbildare inom mathantverk på Eldrimners systercentra i Frankrike.

I Valhall finns våra **Mathantverksrum** med utställare inom utrustning, rådgivning mathantverkare till mathantverkare med mera.



Läs nu vidare och pricka in de seminarier du vill besöka. Anmäl dig sedan på bifogad talong eller allra bäst, anmäl dig på vår hemsida.

[www.eldrimner.com](http://www.eldrimner.com)

# UNG MAT- HANTVERKARE

**möjligheternas yrke där bara fanta-  
sin sätter gränser, en uppkommande bransch  
med plats för visioner**

Miljömedvetenheten ökar. Kvalitets- och smakmedvetenheten ökar. Svenska konsumenter efterfrågar mer och mer hantverksmässigt och lokalt producerad mat. Man vill veta vad man äter och man vill att det ska smaka! Man vill också kunna träffa personen bakom maten. Mat blir mer och mer en upplevelse i Sverige på samma sätt som det redan är i Frankrike eller Italien. På mathantverksmässan Smaklust i Stockholm förra sommaren kom över 100 000 besökare och många matproducenter sålde slut på sina produkter redan första dagen. Möjligheterna att satsa och lyckas som mathantverkare har aldrig varit så stora som nu.



**Martin**

Vill du driva eget med ett yrke där du själv sätter ramarna och utvecklar egna idéer? Är du intresserad av mat och att arbeta med både händer och huvud? Vill du förena ett stimulerande arbete med en hållbar utveckling? Då är mathantverk något för dig.



**Janne**

På Særinner berättar Annisette Rosenholm, Janne Wester, Amina Olsson och Martin Söderkvist om att vara ung mathantverkare. Kom och lyssna, fråga och se dem "in action" när de kokar marmelad, bakar, ystar och tillverkar praliner.



**Annisette**

## Mitt i mathantverket – seminarier för unga!

(för er upp till 30)

### ONSDAG 10.30–12 ATELJÉN, RÖSTA

Träffa **Annisette Rosenholm**, storstadstjej och lanttjej, med det egna företaget Annisettes norrländska delikatesser. Hon kokar marmelad och berättar om sitt liv som mathantverkare mellan Stockholm och Jämtland.

### ONSDAG 15.30–17 ATELJÉN, RÖSTA

Träffa **Janne Wester**, Slättergubben, från Linköping när han bakar sitt surdegsbröd och berättar om livet som bagare och hur han lyckades starta eget med väldigt små investeringar och mycket motivation.

### TORS DAG 8.30–10 RÖSTA MEJERI

Träffa **Martin Söderkvist**, Sveriges yngste mejerist, som gick ut naturbruks gymnasiet i våras och nu är i full gång med att starta upp en egen getgård i Järvsö. Martin ystar och berättar om att vara ung och mitt i uppstartsfasen.

### TORS DAG 13.30–15 ATELJÉN, RÖSTA

Träffa **Amina Olsson**, som driver chokladupplevelseföretaget Minas Chokladstudio utanför Kristianstad. Amina tillverkar praliner och berättar om sitt liv från kakaoplantage på Fiji till egen butik och kafé i Skåne. Hon kommer också att visa bilder.

## Unga mathantverkare berättar – ett seminarium för alla!

TORS DAG 15.30–17

SAL HEIDRUN

Annisette Rosenholm, Janne Wester, Amina Olsson och Martin Söderkvist presenterar sina verksamheter och berättar om att vara i spetsen av den nya generationen svenska mathantverkare. Vad är det som driver dem, hur började de, var hittade de kunskapen? Vad har de för utbildning, hur har de vågat satsa? Starta eget, hur svårt eller hur lätt är det?

## FORUM Ung Mathantverkare

ONSDAG 8–18, TORS DAG 8–17

VALHALL

På Særimner finns också en monter i Valhall speciellt för dig som är ung och som tycker detta med mathantverk låter spännande. Här kan du träffa Anni, Janne, Mina och Martin och fråga dem om tips och råd. Du kan också titta på deras filmer där man ser hur de lever och jobbar med mathantverk. Du kan surfa på Eldrimners hemsida och få information om utbildningar, kurser med mera inom mathantverk. Välkommen!

Seminarie-  
avgift för alla  
under 30 år:  
100 kr



# HANTVERKSKURSER tisdag 14 oktober

## Catering med charkprodukter

8.30–17, 18–20

Ateljén, Rösta

Fördjupa dina kunskaper inom catering och förädling. Olika köttprodukter bereds – fylld sidfläskficka, bratwurst, rostbiff – och serveras på den gemensamma galamiddagen. Teori om beräkning av mängder, förberedelser, val av produkter till olika sällskap och hur catering blir lönsamt. Vi jobbar med kött från älg och gris. Charkmästare Jürgen Körber leder kursen. Max antal deltagare: 15

## Färska ostar – njutbart och dekorativt

8.30–17, 18–20

Rösta Mejeri

Lär dig ysta olika sorters färska ostar, variera med kryddning, färg, form och utifrån presentation. Teori kring ystningstekniker ingår naturligtvis. Ystningsexpert Michel Lepage tar upp tillverkning av lactique och alla möjligheter till kryddning och smaksättning, löpekoagulerad färskost, yoghurt och "flan de lait" en typ av smaksatt ostmassa vilken äts som dessert. Max antal deltagare: 15

## Glass och sorbet

8.30–17, 18–20

Rösta Kök

Christele Droz Vincent, utbildare på centret för mathantverk och turism i Florac. Dagen inleds med ett teoripass och fortsätter med praktiska övningar blandat med teori och frågestunder. Christèle går igenom tillverkning av glass och sorbet – vi kommer att jobba med havtorn och hallon – de olika ingrediensernas roll, analys av resultat, vanliga fel med mera. Max antal deltagare: 15

## Vackra bröd och skådebröd

8.30–17, 18–20

Kaxås Vedugnsbageri

Bagarmästare Manfred Enoksson lär ut om knådning, formning och dekorerings av bröd med bland annat frön. Här kommer brödets sköna kvaliteter att utnyttjas för smak och utseende. Max antal deltagare: 12

## Gårdsbutik – inspirationsverkstad

8.30–17, 18–20

Valhall

Att skapa en trevlig och inbjudande miljö med små medel. Här bygger vi upp Særimners gårdsbutik under ledning av Eldrimners skönhetsexpert Sigbritt Mann, metallkonstnär och scenograf. Sigbritt pratar om vikten av rätt exponering – att få det man vill sälja att synas, att genom butiksmiljön och den känsla den skapar signalera budskap och innehåll, att använda sina egna produkter, om färgkombinationer, material och att välja stil. Max antal deltagare: 20

## Kaféinspiration med Monika Ahlberg

8.30–17, 18–20

Valhall

Låt dig inspireras i denna verkstad i att skapa och bygga upp ett kafé med Monika Ahlberg som startade upp en ny kafékultur i vårt land med Rosendals trädgårdskafé. Vi bakar, får smörgåstips, exponeringstips, gör sallader och någon enklare rätt. Och går igenom allt som har med ett lyckat kafé att göra! Max antal deltagare: 20

LUNCH OCH MIDDAG INGÅR.

ALLT SOM HÄR PRODUCERAS  
KOMMER ATT KUNNA AVNJUTAS  
UNDER MATHANTVERKSGALAN!

# SEMINARIER onsdag – torsdag 15–16 oktober

ONSDAG 15 OKTOBER

## Smaklustträff 14/10

**8.30–15 Biblioteket, Rösta**

Seminariet vänder sig till rådgivare och kontaktpersoner för Smaklust 2009. Vi kommer att ta upp frågor kring sponsring som ett sätt att delfinansiera ett Smaklust-deltagande – hur gör man praktiskt, vilka erfarenheter finns? Henrik Jansson från Fieldwork kommer att föreläsa om detta. Här får du också möjlighet att utbyta erfarenheter och tips för såväl projektansökan som andra frågor. Ett tema för mässan är ungdomar – hur kan vi jobba med det? Seminariet leds av Bodil Cornell och Mikael Karlsson.

## Ölbrygging som hantverk

**8.30–10 Sal Audhumla**

Här får ni goda råd kring att starta mikrobryggeri. Mikael Engström som driver Dugges Ale och Porterbryggeri AB utanför Göteborg delar med sig av sina erfarenheter och ger tips om allt inom ölbrygging.

## Hantverksmässig osttillverkning

**8.30–10 Rösta Mejeri**

Stefan Lind, mejerist och lärare på Rösta Utbildningsmejeri svarar för att du får ett givande seminarium. Seminariet vänder sig till dig som är nyfiken på osttillverkning under hantverksmässiga former. Du får här en inblick i grunderna för en lyckad osttillverkning. Ni får även se mejeriets lokaler. Seminariet avslutas med provsmakning av mejeriets produkter. Arrangeras av Rösta Utbildningsmejeri, JiLU.

## Honung i bärprodukter

**8.30–10 Sal Heidrun**

Christèle Droz Vincent, utbildare på CFFPA i Florac, Eldrimners systercenter i södra Frankrike lär ut hur honung kan användas istället för socker i t ex marmelad och dryck. Hon berättar om dess komposition och egenskaper och även om tillverkning av honungsvin (mjöd).

## Onda bakterier i chark

**8.30–10 Sal Yggdrasil**

Charkmästare Jürgen Körber från Bayern tar här upp de patogena bakterierna i förhållande till charktillverkning, så som Listeria och Ehec. Var finns dessa bakterier? Var finns riskerna och hur kan riskerna förebyggas?

## Öppet hus och visning av Rösta utbildningsmejeri

**10.30–12 Rösta Mejeri**

Detta seminarium vänder sig till dig som kan ysta men är intresserad av mejeriet och mejeritrustning. Vi går igenom mejeriet och tittar på ystkar, ostpicikare, kastrullkylare, termometrar, värmeskåp, pH-mätare, hygientester, titreringsutrustning, etc. Arrangeras av Rösta Utbildningsmejeri, JiLU.

## Fejkad mat eller äkta vara?

**10.30–12 Sal Yggdrasil**

"Den hemliga kocken":s författare Mats-Eric Nilsson, redaktionschef och matskribent på Svenska Dagbladet talar om olika tillsatser som används i industrimaten. Totalt omsätter produktionen av tillsatser i den globala mat-industrin 150 miljarder kronor och vi får i oss 6–7 kilo livsmedelstillsetser varje år, enligt boken.

## Vackra kaféer

10.30–12 Sal Heidrun

Monika Ahlberg berättar om hur du kan skapa ett vackert kafé, hur produkter kan exponeras för att se inbjudande ut och om marknadsföring. Monika ger praktiska tips och mycket glädje och inspiration.

## Mitt i mathantverket – seminarier för unga!

(för er upp till 30)

10.30–12 Ateljén, Rösta

Möt Anisette Rosenholm, Anisettes Norrländska delikatesser, ung mathantverkare när hon kokar marmelad – se eget program sid. 4–5.

12–13.30 LUNCH & tid att besöka utställningen

## Hur förbättra livsmedelstillsynen? HEARING

13.30–15 Sal Heidrun

... så att den tillfredsställer behoven från alla parter: Livsmedelsverket, handeln och mathantverkaren. En diskussion med politikerna Claes Västerteg (c), Ola Sundell (m), Tina Ehn (mp), Anita Brodén (fp), Ann-Kristine Johansson (s) och Irene Oskarsson (kd), SLV:s generaldirektör Inger Andersson, företrädare för handeln: Johanna Stiernstedt, ICA, Pethra Lundh, Axfood och Kenneth Karlsson, COOP, Nils Alesund, SKL kommer och mathantverkarna Tor Normman, Skärvångens Bymejeri, Helen Sjölund Isaksson, Gärdnäs Gård, Tina Lindberg, JämtTinas Havtorn och Anne-Marie Hultberg, Solmarka Gårdsbageri. Diskussionen leds av Marianne Wanger.

## Återträff för nystartare

13.30–15 Sal Audhumla

Alla som har gått Eldrimners grundkurs/seminarieserie för nystartare i mathantverk är hjärtligt välkomna till en återträffsstund. Var och en får berätta om sin nuvarande verksamhet och får gärna visa bilder och produkter.

## Val som kan påverka klimatet!

13.30–15 Sal Yggdrasil

Johanna Björklund som arbetar på Centrum för uthålligt lantbruk CUL på SLU, Uppsala anser att lokal förädling och försäljning är något av nyckelfaktorerna i en omställning till ett livsmedelssystem som inte påverkar klimatet. På seminariet ska vi utgå från råvarorna, men även fundera kring transporter, energikällor och materialanvändning.

## Smakprov ur Eldrimners gryta

15.30–17 Sal Heidrun

Verksamhetsledare Bodil Cornell och medlemmar ur styrgruppen berättar här om aktuella aktiviteter på Eldrimner: Eldrimners ungdomssatsning, Smaklust 2009 och rådgivningssatsningen Mathantverkare till mathantverkare – hur kan man få del av detta? Hur kan man som företagare bli rådgivare? Vad är mathantverk? Dessutom om Eldrimners arbete idag och i framtiden. Alla är välkomna att bidra med idéer till utvecklingen framöver.

## Transporter, försäljningskanaler och marknader för småskaligt producerad mat

15.30–17 Sal Audhumla

Forskare från SLU presenterar senaste nytt från aktuella projekt som har fokus på effektiva transportsystem för småskalig mat och samarbetet med de stora handelskedjorna. Arrangeras av LivsmedelsSverige/SLU.

## Mitt i mathantverket – seminarier för unga!

(för er upp till 30)

15.30–17 Ateljén, Rösta

Möt Janne Wester, Slättergubben, ung mathantverkare när han bakar sitt surdegsbröd – se eget program sid. 4-5.

Med Catwalk  
och prisutdelning i  
SM i Mathantverk.

Här bjuds på måltids-  
upplevelser och genuint  
mathantverk.

# MATHANTVERKSGALAN

**kl.19.30 onsdag 15 oktober i Valhall**

Jämtlands läns landshövding **Britt Bohlin** inviger galan.

Galan fortsätter sedan med en unik modevisning, på catwalken kommer ni att få se lämpliga arbetskläder för mathantverkare – passar gammal som ung!

För själva måltidsupplevelsen står **måltidsvisionär Björn Ylipää** med sitt företag Måltidsvision och **Bosse Thuresson**, kock på JiLU Restaurang och boende. Till sin hjälp har de gymnasieelever från restaurang- och hotellprogrammet. Äkta mathantverk står på menyn och de som tillverkat det mesta är kursdeltagarna och deras handledare under Særimners hantverkskurser den 14 oktober! En måltidsdryck ingår.

Kvällens stora programpunkt är att kora vinnarna i årets SM i Mathantverk. Det blir prisutdelning och festligheter. Konferencier är Tobias Karlsson, Eldrimner. Måltidsgalan kostar 450 kr (inkl.moms). (Anmäl er samtidigt som till seminarierna och kurserna.)

**Välkomna till en oförglömlig upplevelse!**



TORSDAG 16 OKTOBER

## Om mjölksyrebakterier i mjölkprodukter

8.30–10 Sal Heidrun

Michel Lepage, välkänd ystningsguru från Frankrike gästar Særimner och i bagaget har han massor av kunskap om mjölksyrebakterier och deras viktiga roll i ystningsprocessen. Här hjälper han oss att förstå de olika typerna av mjölksyrebakterier och deras funktion i olika ystningstekniker.

## Vinäger & Olja

8.30–10 Sal Ask

Här får du svar på frågan "Hur görs vinäger från grunden"? Christèle Droz Vincent, från centret CFPPA i Frankrike, tar även upp smaksättning av vinäger och oljor inklusive konservering av vegetabilier i olja, hållbarhet och kvalitetsaspekter.

## Slaktbiprodukter – problem eller möjligheter?

8.30–10 Sal Yggdrasil

Kan slaktavfall grävas ned? Vilket slaktavfall kan skickas till biogasanläggningar eller komposteras på gården? Vilka förändringar är på gång i förordningen om animaliska biprodukter? Dessa och fler frågor kommer att behandlas under seminariet. Medverkar gör tjänstemän från Jordbruksverket, politiker och företagare som har egen erfarenhet av små slakterier.

## Mjölkkvalitet – vad är viktigt?

8.30–10 Sal Audhumla

Här får du lära dig mer om baktekniska egenskaper hos obehandlat mjölk. Bagarmästare Manfred Enoksson berättar om hur bagaren kan styra mjölklet genom att anpassa knådning, jäsning och gräddning samt vad man bör tänka på om man vill mala eget mjölk.

## Mitt i mathantverket – seminarier för unga!

(för er upp till 30)

8.30–10 Rösta Mejeri

Möt Martin Söderkvist, ung mathantverkare när han förädlar mjölk till ost – se eget program sid. 4-5.

## Smak – en sinnrik upplevelse: OST & MARMELOD

10.30–12 Sal Yggdrasil

Paul Le Mens håller här ett smakseminarium där han leder oss in i smaksinnets spännande och vindlande gångar. Han berättar om aromer, dofter, synintryck, hörsel och trillingnervförmimelse. Vi provsmakar ost & marmelad tillsammans och arbetar utifrån en Smakguide som Eldrimner tagit fram tillsammans med Paul som är livsmedelsingenjör och Slow Food Frankrikes smakexpert.

## Vårt nyttiga korn

10.30–12 Sal Heidrun

Bagarmästare Manfred Enoksson om att baka med korn. Detta sädeslag kan odlas i hela landet och av det framställs även enzymatiskt kornmalt som är ett bra, naturligt bakhjälpmedel. Malt med olika rostning kan användas för att ge smak och sötma.

## Förädla fisk

10.30–12 Sal Audhumla

Leif Lynum är förstelektor på högskolan i Sør-Trøndelag och har undervisat i konserveringsteknik och fiskförädling i 20 år. Han har också skrivit ett antal böcker i ämnet. Här kommer han att prata om saltning, rökning, gravning och syrning av fisk, en fördjupning i metoder och riskmoment.

12–13.30

LUNCH & tid att besöka utställningen

## Smak – en sinnrik upplevelse: BRÖD & CHARK

13.30–15 Sal Yggdrasil

Paul Le Mens håller här ett smakseminarium där han leder oss in i smaksinnets spännande och vindlande gångar. Han berättar om aromer, dofter, synintryck, hörsel och trilling-nervförummelse. Vi provsmakar bröd & chark tillsammans och arbetar utifrån en Smakguide som Eldrimner tagit fram tillsammans med Paul som är livsmedel-singenjör och Slow Food Frankrikes smakexpert.



## Storleken har ingen betydelse, seminarium om streckkoder och e-handel

13.30–15 Sal Heidrun

Seminarieriet vänder sig till alla som är intresserade och har ett behov av att veta mer om streckkoder och e-handel, från de allra minsta till de större mathantverkarna. På ett överskådligt och lättfattligt sätt beskrivs innebörden, användandet, möjligheter och kostnader för streckkoder och e-handel. Hur ser framtiden ut, vad finns det för planer hos vissa av systemleverantörerna för dessa lösningar? Seminarieriet leds av Helen Sjölund Isaksson, Gärdnäs Gärd.

## ”Kultursnack” om mögel, jäst och bakteriekulturer

13.30–15 Sal Audhumla

Ett forum för gårdsmejerister och återförsäljare av florakulturer att diskutera behov, utbud och hur man väljer bland detta samt det senaste

på området. Håkan Andersson, Kemikalia och Börje Bredahl, Christian Hansen (Kebelco) medverkar. Michel Lepage håller i trådarna. Förbered gärna frågor!

## Mitt i mathantverket – seminarier för unga!

(för er upp till 30)

13.30–15 Ateljén, Rösta

Möt Amina Olsson, Aminas Chokladstudio, ung mathantverkare när hon tillverkar choklad – se eget program sid. 4-5.

## Unga mathantverkare berättar

15.30–17 Sal Heidrun

Annisette Rosenholm, Janne Wester, Amina Olsson och Martin Söderkvist presenterar sina verksamheter och berättar om att vara i spetsen av den nya generationen svenska mathantverkare. Vad är det som driver dem, hur började de, var hittade de kunskapen? Vad har de för utbildning, hur har de vågat satsa? Starta eget, hur svårt eller hur lätt är det?

## Hur produkterna bedömdes i SM i Mathantverk

15.30–17 Sal Embla

En genomgång av hur produkterna i de olika tävlingsklasserna bedömdes, med respektive juryordförande. Ett uppskattat och lärorikt seminarium med chans till många goda råd. I år samlas vi kring följande bord: ost, chark, bröd, fisk samt sylt & marmelad tillsammans med dryck och konfekt.

DÄR INGET ANNAT ANGES  
ÄR ELDRIMNER ARRANGÖR.

(MED RESERVATION FÖR EV. ÄNDRINGAR)

# Lunch, PRISER och ANMÄLAN m.m.

Seminariekort och biljetter finns att hämta i receptionen i Valhall.

**LUNCH** serveras i Særimners Matsalar i Midgård (Torsta). JiLU Restaurang och boende står för maten. Det går även bra att förtära lättare lunchrätter på Særimners Kafé i Valhall.

## Særimners Matsalar

JiLU Restaurang använder till största del ekologiska råvaror som kommer från den egna gården (Åsbygdens Naturbruksgymnasium), till exempel kött från nöt, lamm och gris. Man är självförsörjande på potatis och tillagar de grönsaker som odlas i Fröjas Trädgårdar på Rösta. Mjölk och en del ost tas från Rösta Mejeri där mjölken från skolans kor och getter förädlas.

**OBS!** Det finns ingen bank eller möjlighet till kontantuttag i Ås. Se till att ha kontanter med er! (Ett visst kontantuttag möjligt – i mån av kontanter – för er som äter lunch i Særimners Matsalar i Midgård där kortbetalning brukas.)

## PRISER

Hantverkskurser 750 kr (exkl. moms)  
Seminariekort 750 kr (exkl. moms) –  
för dig under 30 år 100 kr (inkl. moms)  
Mathantverksgala 450 kr (inkl. moms)

## EGNA UPPFINNINGAR/LÖSNINGAR?

Vi söker dig mathantverkare som kommit på egna lösningar och/eller konstruerat egna maskiner eller hjälpmedel till din förädling. Vi kommer att visa upp "uppfinningen" i en utställning under Særimner, faktiskt eller i form av foton.

## VISA UPP DINA FÖRPACKNINGAR

Passande förpackningar och val av förpackning är ständigt aktuella spörsmål för mathantverkaren. Här vill vi ställa ut era olika förpackningar till inspiration för andra företagare. Det kan handla om brödpåsar, etiketter, bra plast eller glas att förpacka i etc. Hör av dig!

## KONTAKTA

Bengt-Åke Nässén, 063-14 60 45, [bengt-ake@eldrimner.com](mailto:bengt-ake@eldrimner.com)

## TIPS OM BOENDE

hittar ni på sid. 14. Tips på hotell, vandrarhem, bo på lantgård m.m. i närheten.

## ANMÄLAN

Fyll i bifogad anmälningstalong, men ännu bättre, gå in på vår hemsida [www.eldrimner.com](http://www.eldrimner.com) och anmäl er där. Vi skickar ut bekräftelse. Faktura kommer senare i separat utskick.

VI VILL HA DIN ANMÄLAN  
SENAST DEN 23 SEPTEMBER.

## OM DU HAR FRÅGOR

kontakta oss gärna! Se lista över kontaktpersoner på sid. 15.

# VALHALL (Jämtkrafthallen)

öppet onsdag 8-18, torsdag 8-17

**Mathantverksrum** med utställningar kring utrustning och rådgivning inom respektive bransch. Här ställer vi också ut mathantverkarnas egna uppfinningar och lösningar på utrustning och redskap. Mathantverkarna delar även med sig av sina förpackningstips.

**Rådgivning** – av diplomerade mathantverkare och Eldrimners experter i Mathantverksrummen. Passa på att bolla och diskutera dina frågeställningar. Tider kommer att anslås på plats.

**Forum Ung Mathantverkare** – med filmvisning, unga företagare och information om företagande inom mathantverk, tips på utbildningar med mera. Läs mer på sid. 4-5.

**Nätverksgrupper** – samlas kring en gemensam frågeställning eller intresseområde inom din bransch och fortsatt hålla kontakten efter Særimner om du vill. Några teman kommer att finnas men du kan också ta med egna förslag och boka in en tid på plats. Plats: Mathantverksrummen i utställningsområdet

**SM i Mathantverk** – onsdag 15 oktober. Juryarbetet pågår mellan kl. 10.30–12.30, 13.30–15.30. Här bedöms tävlingsprodukter i upp till 30 tävlingsklasser i de

olika kategorierna ost, chark, bröd, sylt & marmelad, dryck, konfekt och förädlad fisk.

**Særimners Kafé** – uppbyggt av hantverkarskursen under ledning av Monika Ahlberg. Här dukas upp både sötebröd, smörgåsar och lättare lunchalternativ. Försäljningen sköts av JILU Restaurang och boende.

**Særimners Gårdsbutik** – uppbyggd av hantverkarskursen under ledning av Særimners skönhetsexpert Sigbritt Mann. Här hittar du mathantverk från hela Sverige, böcker, filmer med mera. Försäljningen sköts av elever från Åsbygdens Naturbruksgymnasium inom kursen Ungt Företagande.

Du som är mathantverkare – passa på att lämna in dina produkter till försäljning. VIKTIGT! Lämna in varorna prissatta och märkta för försäljning i butik tillsammans med följsedel!

**Inlämning i Valhall:** måndag kl. 18-21, tisdag morgon kl. 7.30-8.30. För er som kommer senare finns även möjlighet att lämna tisdag kväll fram till kl. 22 och onsdag morgon kl. 7.30-8.

**Bäste Mathantverkare**  
Glöm inte att anmäla dina produkter till  
**FÖRSÄLJNING I SÆRIMNERS GÅRDSBUTIK!**  
Fyll i på anmälningstalongen de produkter du  
kommer att sälja. Kontakt: Liv Ekerwald,  
063-14 60 93, liv@eldrimner.com

## SM I MATHANTVERK

Passa på att tävla med dina produkter. Bedömningarna utförs av expertledda jurys. Mer information finns i broschyren **SM i Mathantverk 2008**, ring och beställ eller gå in på vår hemsida och läs mer: [www.eldrimner.com](http://www.eldrimner.com)  
Anmäl dig gärna direkt på hemsidan.

# TIPS om BOENDE

## ÖSTERSUND

### STF VANDRARHEM, JAMTLI

Museiplan, Östersund  
Tel. 063-12 20 60  
Pris: 150 kr/person för medlem i STF  
Övriga 200 kr/pers

### VANDRARHEMMET RALLAREN

(nära tågstationen)  
Bangårdsg. 6, Östersund  
Tel. 063-13 22 32  
Pris från 160 kr/person

### ÖSTERSUNDS CAMPING

Krondikesv. 95, Östersund  
Tel. 063-14 46 15  
Pris: 4 bäddar stuglägenhet från 575 kr/  
dygn, 2-b. rum 315 kr/dygn, 4-b. rum  
435 kr/dygn

### HOTELL JEMTLANDIA

Storg. 64, Östersund  
Tel. 063-51 73 35  
Pris 650 kr/enkelrum, 750 kr/dubbelrum

### HOTELL ÄLGEN

Storgatan 61  
Tel 063-51 73 35  
Pris 850 kr/enkelrum, 950 dubbelrum

### PENSIONATET BJÖRNEN

Storg. 62, Östersund  
Tel. 063-51 73 35  
Pris 350 kr/enkelrum, 550 kr/dubbelrum  
Dusch o wc i korridor

### HOTELL Z

Prästg. 32, Östersund  
Tel. 51 78 60  
Pris från 795 kr/enkelrum, 895 kr/  
dubbelrum

### SCANDIC ÖSTERSUND

Kyrkg. 70, Östersund  
Tel. 063-57 57 00  
Pris från 1 190 kr/dubbelrum  
Uppge bokningsnr 045036

### FIRST HOTEL ETT

Körfältets centrum, Östersund  
Tel. 063-12 76 60  
Pris: enkelrum 825 kr, dubbelrum  
1 025 kr

### BEST WESTERN, GAMLA TEATERN

Thoméegränd 20, Östersund  
Tel. 063-51 16 00  
Pris från 850 kr/dubbelrum samt 650 kr/  
dubbelrum 1 tr ned. Uppge Særimner.

### CLARION HOTELL GRAND

Prästgatan 16, Östersund  
Tel. 063-55 60 00  
Pris från 1 290 kr/dubbelrum

## ÅS

### LÄGENHETSBOENDE

Elsa Hansson, Ås  
Tel. 063-30404  
200 kr/bädd och natt

### LÄGENHETSBOENDE

Gunnar Stenmark, Ås  
Tel. 063-380 88  
Ca 200 kr/pers, möjlighet till frukost

### TENGENS STUGOR, ÅS

Tel. 063-300 23  
2-bäddstuga 300 kr/natt, mm

## KAXÅS

### NYGÅRDEN ÅFLO, KAXÅS

Tel. 0640-320 56, 070-316 49 01  
425 kr/pers o dygn inkl frukost

### KAXÅS BYALAG

Lägenhetsboende  
Tel. 070-569 77 14, 076-109 34 61  
Från 150 kr/pers o natt, sängkläder 60 kr

### LÄGENHETSBOENDE

Mona Alvin, Kaxås  
Tel. 0640-331 33  
Pris från 120 kr/pers & dygn

## ÖVRIGA TIPS

### SOLBACKEN RUM & STUGOR

Föllingevägen 20, Krokrom  
Tel. 0640-101 29  
Pris: 350-550 kr/stuga, april-nov.

### BO PÅ LANTGÅRD, LIT

Rönngården, LitsBöle  
Tel. 0642-500 68, 070-393 00 68  
rumsboende,  
Pris: 275 kr/pers inkl frukost och lakan

### LEJDA LOKE TANDSBYN

Tel. 063-75 40 62, 070-398 00 81  
lägenhetsboende  
Pris: 500 kr/pers inkl frukost

### SÖRBYGÅRDEN GRYTAN, BRUNFLO

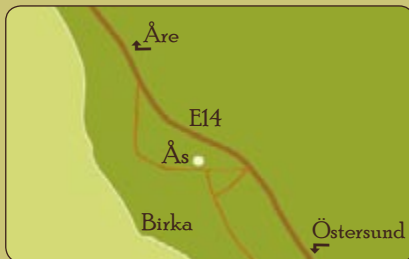
063-212 77, 070-239 16 61  
Pris: från 325 kr/pers inkl frukost, lakan

### BRUNKULLA GÅRD, FANBYN

063-401 13, 070-570 43 82  
Pris: 495-750 kr/pers inkl frukost, lakan

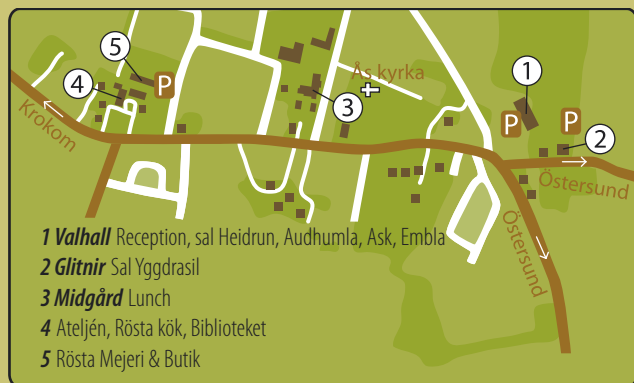
# HITTA TILL SÆRIMNER

ÅS LIGGER 1 MIL  
NORDVÄST OM  
ÖSTERSUND.



## VAR?

Sal Heidrun, Audhumla, Ask och Embla hittar ni i Valhall (Jämtkrafthallen i Ås) liksom Særimners Kafé och Særimners Gårdsbutik. Sal Yggdrasil ligger i Glitnir (Ås Föreningshus). Særimners Matsalar ligger i Midgård (Torsta, JiLU).



# KONTAKT

## ANMÄLNINGAR

**Christina Hedin, anmälningar, reception**  
063-14 60 33, christina@eldrimner.com

**Bengt-Åke Nässén, utställningar**  
063-14 60 45, bengt-ake@eldrimner.com

## FLER KONTAKTER

**Mikael Karlsson, mässgeneral, utställningar**  
063-14 60 49, mikael@eldrimner.com

**Birgitta Sundin, SM i Mathantverk, information**  
063-14 60 54, birgitta@eldrimner.com

**Liza Vikström, SM i Mathantverk, hantverksseminarier**  
063-14 60 77, liza@eldrimner.com

**Tobias Karlsson, mathantverksgalan**  
063-14 73 91, tobias@eldrimner.com

**Stéphane Lombard, ungdomsprogrammet**  
070-597 52 62, stephane@crosscultura.se

**Bodil Cornell, verksamhetsledare**  
063-14 60 65, bodil@eldrimner.com



[www.eldrimner.com](http://www.eldrimner.com)

# JAG ANMÄLER MIG

Skicka din anmälan till Eldrimner. Vik ihop talongen, sätt på frimärke och posta eller stoppa i ett kuvert. Eller ännu bättre, anmäl dig på vår hemsida [www.eldrimner.com](http://www.eldrimner.com)

En person per anmälningstalong gäller. Är ni fler var vänlig anmäl er på vår hemsida eller beställ fler anmälningstalonger från Eldrimner.

.....  
FÖRETAG

.....  
NAMN

.....  
ADRESS

.....  
POSTNUMMER & ORT

.....  
TELEFON & FAX

.....  
E-POSTADRESS

PLATS FÖR  
FRIMÄRKE

**ELDRIMNER  
RÖSTA  
830 43 ÅS**

VIK

OM ANNAN FAKTURERINGADRESS, VÄNLIGEN BIFOGA DEN.

VI VILL HA DIN ANMÄLAN SENAST 23 SEPTEMBER.

# SÆRIMNER ANMÄLNINGSTALONG

seminariekort ..... 750 + MOMS  
 för unga ..... 100  
 hantverkurs ..... 750 + MOMS  
 mathantverksgala 450

## HANTVERKSSEMINARIER 14 OKTOBER

- Catering med charkprodukter
  - Färska ostar – njutbart och dekorativt
  - Glass och sorbet
  - Vackra bröd och skådebröd
  - Gårdsbutik – inspirationsverkstad
  - Kaféinspiration
- LUNCH OCH MIDDAG INGÅR.
- Jag behöver specialkost .....

## SMAKLUSTTRÄFF

## PLATS

Ateljén, Rösta  
 Rösta Mejeri  
 Rösta Kök  
 Kaxås Vedugnsbageri  
 Valhall  
 Valhall

## SEMINARIER 15 OKTOBER

- 8.30-10 Hantverksmässig osttillverkning
- 8.30-10 Ölbyggning som hantverk
- 8.30-10 Honung i bärprodukter
- 8.30-10 Onda bakterier i chark
- 10.30-12 Öppet hus och visning
- 10.30-12 Fejkad mat eller äkta vara?
- 10.30-12 Vackra kaféer
- 10.30-12 **Mitt i mathantverket m. Anisette**
- 13.30-15 Hur kan vi förbättra livsmedels ...?
- 13.30-15 Återträff nystartare
- 13.30-15 Val som kan påverka klimatet!
- 15.30-17 Smakprov ur Eldränners gryta
- 15.30-17 Transporter, försäljningskanaler ...
- 15.30-17 **Mitt i mathantverket med Janne**

## SAL

Rösta Mejeri  
 Audhumla  
 Heidrun  
 Yggdrasil  
 Rösta Mejeri  
 Yggdrasil  
 Heidrun  
 Audhumla  
 Yggdrasil  
 Heidrun  
 Audhumla  
**Ateljén, Rösta**

## SEMINARIER 16 OKTOBER

- 8.30-10 Om mjölksyrebakterier i ...
  - 8.30-10 Vinäger & Olja
  - 8.30-10 Slaktbiprodukter – problem ...
  - 8.30-10 Mjolkvalitet – vad är viktigt?
  - 10.30-12 **Mitt i mathantverket med Martin**
  - 10.30-12 Smakseminarium ost & marmelad
  - 10.30-12 Vårt nyttiga korn
  - 10.30-12 Förädla fisk
  - 13.30-15 Smakseminarium chark & bröd
  - 13.30-15 Storleken har ingen betydelse ...
  - 13.30-15 "Kultursnack" om mögel, jäst ...
  - 13.30-15 **Mitt i mathantverket med Amina**
  - 15.30-17 Unga mathantverkare berättar
  - 15.30-17 Hur bedömdes produkterna ...
- MATHANTVERKSGALA 15 OKTOBER**
- Jag behöver specialkost .....

## SAL

Heidrun  
 Ask  
 Yggdrasil  
 Audhumla  
**Rösta Mejeri**  
 Yggdrasil  
 Heidrun  
 Audhumla  
 Yggdrasil  
 Heidrun  
 Audhumla  
**Ateljén, Rösta**  
 Heidrun  
 Embla

## VALHALL

## SÆRIMNERS GÅRDSBUTIK 15-16 OKTOBER

- Jag vill lämna in produkter till försäljning

Typ av produkter: .....

.....

.....

.....

**Ungdom 100 kr Födelseår .....**

Kontrollera en extra gång att du fyllt i rätt rutor.





Avsändare:  
Eldrimner/Länsstyrelsen  
Rösta  
830 43 Ås

fax 063-14 73 75

B



## ELDRIMNER

är ett nationellt centrum för mathantverk. Eldrimner hjälper dig som är mathantverkare – i starten såväl som i utvecklingen av företaget – genom rådgivning, kurser, studieresor, utvecklingsarbete och erfarenhetsutbyte. Allt för att det svenska mathantverket ska blomstra. Här är företagarna med och formar verksamheten.

## MATHANTVERK

är en varsam förädling, av i huvudsak lokala råvaror, i liten skala och ofta knuten till gården. Man arbetar med naturliga processer, utan onödiga tillsatser och människan och handen är närvarande genom hela produktionskedjan. Mathantverket skapar unika produkter med smak, kvalitet och identitet som industrin inte kan ta fram.

# Välkommen!