MATHANTVERK

MAGASIN FRÅN **ELDRIMNER** – NATIONELLT RESURSCENTRUM FÖR MATHANTVERK

nr 1- **VÅR** 2021

Rö GETGÅRD OSTMAKERIET

Justera falltalet

YH-UTBILDNINGEN i mathantverk

ELDRIMNER

NATIONELLT RESURSCENTRUM FÖR MATHANTVERK

Eldrimner hjälper dig som är mathantverkare, i starten såväl som i utvecklingen av företaget, genom rådgivning, kurser, studieresor, utvecklingsarbete och erfarenhetsutbyte. Eldrimner arbetar för att det svenska mathantverket ska utvecklas. Hos oss är företagarna med och formar verksamheten.

MATHANTVERK skapar unika produkter med rik smak, hög kvalitet och tydlig identitet. Dessa tillverkas av i huvudsak lokala råvaror som förädlas varsamt, i liten skala och ofta på den egna gården. Kännetecknet för mathantverk är att människans hand och kunnande är med i hela produktionskedjan. Detta ger hälsosamma produkter utan onödiga tillsatser, produkter som går att spåra till sitt ursprung. Mathantverket lyfter fram mat med tradition, vidareutvecklar metoderna och skapar innovativa produkter.

Utbildning och Inspiration

Eldrimners kursutbud täcker alla viktiga delar av mathantverkarens yrke, från tillverkning av produkter till företagandet.

YH-UTBILDNING MATHANTVERK 1 år

STARTA EGET MATHANTVERKSFÖRETAG 5 veckor

NYBÖRJARKURS 2 dagar

GRUNDKURS 1–5 dagar

FÖRDJUPNINGSKURS 1–5 dagar

SEMINARIER

STUDIERESOR i Sverige och utomlands

INSTRUKTIONSBÖCKER

Information och Marknadsföring

SM I MATHANTVERK
Produkttävling som anordnas av Eldrimner årligen sedan 1996.

MATHANTVERKSDAGAR
Regionala nätverksträffar över hela landet.

SÆRIMNER
Idé- och kunskapsmässa, anordnas vartannat år.

ELDRIMNER CERTIFIERAT MATHANTVERK
Produktcertifiering framtagen med mathantverkarna.

ELDRIMNERS MAGASIN MATHANTVERK
ges ut kostnadsfritt till prenumeranter 4 gånger per år.

ELDRIMNER.COM
webbplats med övergripande information om Eldrimner och alla våra verksamheter.

MATHANTVERK.SE
Webbplats/app som samlar information om mathantverkare och gårdsbutiker i landet.

Stöd och Rådgivning

DIALOG MED MYNDIGHETERNA
För att undanröja hinder för mathantverkare och underlätta utvecklingen av mathantverk i Sverige.

KOSTNADSFRI TELEFONRÅDGIVNING
"Mathantverkare till mathantverkare" inom mejeri, bageri, charkuteri, bär-, frukt- och grönsaksförädling, fiskförädling, livsmedelstillsyn, produktionslokaler mm.

KONTAKT

010-225 32 01 – info@eldrimner.com
Bodil Cornell
Verksamhetsledare
010-225 32 72 – bodil@eldrimner.com
Aleksandra Ahlgren
Samordning Kommunikation
010-225 33 57 – aleksandra@eldrimner.com
Madeliene Larsen Ivansson
Samordning Administration
010-225 33 78 – madeliene@eldrimner.com

eldrimner.com

ELDRIMNER
Nationellt resurscentrum för mathantverk

Länsstyrelsen Jämtlands län

Europeiska jordbruksfonden för landsbygdsutveckling: Europa investerar i landsbygdsområden

MATHANTVERK
nr 1 VÅR 2021

MAGASINET MATHANTVERK ges ut
kostnadsfritt av Eldrimner fyra gånger per år.
Ansvarig utgivare Bodil Cornell
Redaktör Annelie Lanner
Grafisk form och bildredaktion Stéphane Lombard
Omslagsfoto Stéphane Lombard
Prenumeration via eldrimner.com
Adressändringar lisa@eldrimner.com
Tryck Lenanders Grafiska

Vad kan vi göra för att minska regelkrånglet? Att det måste minskas har många varit överens om under lång tid. Men hur ska det kunna bli verklighet? Det tillkommer bara fler och fler regler, mer administration och nya avgifter. För det lilla företaget blir detta till slut helt ohållbart. Det blir som man var överens om på Eldrimners styrgruppsmöte i januari, att ”bägaren håller på att rinna över”. Hur ska vi kunna existera?

På Eldrimner har vi, som ni säkert vet, upprättat en krångellista (som finns på eldrimner.com) och följt upp krånglen med webbinarier med deltagande från näringen, verk och myndigheter samt rikspolitiker. Vi har kunnat belysa problemen och vi har mötts av en positiv och välvillig inställning men det känns fortfarande svårt att hitta konkreta lösningar.

För mathantverkaren har exempelvis Livsmedelsverkets regelverk och avgiftssystem stor betydelse. Under 2020 höjdes timtaxan för tillsyn med 41 %. I handlingsplanen för livsmedelsstrategin del 2 (publicerad 21 januari 2021) ger regeringen bland annat i uppdrag till Livsmedelsverket att ”förenkla och underlätta för företagen så att kontrollerna effektiviseras, företagens avgifter minskar och företagens tid och resurser sparas”.

Just nu pågår Livsmedelsverkets arbete med en riskklassningsmodell som ska ligga till grund för kontroller och avgifter med start 2024. Blir denna modell, som förslaget ser ut idag, verklighet så blir det mycket kännbart för mathantverkarna, med fler kontroller och betydligt högre avgifter. Det är mycket viktigt att mathantverket får en tydlig roll i samverkansprocessen och nu gäller det verkligen att hitta lösningar.

Det är naturligtvis inte bara från Livsmedelsverket det är regelverk, administration och avgifter. De kommer från alla möjliga håll: kommuner (livsmedelstillsyn och miljötillsyn), tredje part som certifieringsföretag (Kiwa). Det senaste är att företag som använder förpackningar ska registrera sig hos Naturvårdsverket och där tillkommer ny administration och nya avgifter.

Ett mathantverksföretag är mycket ofta ett differentierat företag. Man tillverkar en mångfald produkter och säljer i många olika kanaler. Som ett litet företag är det viktigt att kunna stå på flera ben, det märker vi inte minst i tider som nu, under pandemikrisen. Ökad differentiering gör företaget mer resilient, det vill säga har en större förmåga att hantera störningar och fortsätta att utvecklas. Men att företaget är differentierat gör också att man håller på med lite av mycket och alla de olika benen ger sin administration och sina avgifter.

Jag tror att man från politiskt håll måste ta ett annat grepp. Om de små livsmedelsföretagen ska kunna existera i framtiden måste man utgå från det lilla företaget och sätta någon form av tak för helheten av administration och avgifter. Nu måste vi tillsammans få rätsida på detta och det krävs krafttag på alla möjliga sätt.

Här på Eldrimner förbereder vi oss nu för att på bästa sätt ta emot vår nye verksamhetschef, Olle Karlsson. För nu är det klart med tillsättningen och Olle kommer att börja hos oss 3 maj. Det blir spännande och jag hoppas och tror att hela Mathantverks-Sverige kommer att ta emot honom med öppna armar och stödja honom i detta viktiga och roliga arbete. För ett viktigt arbete är det och en otrolig förmån att få vara med i mathantverkets fantastiska utveckling. Välkommen Olle!

Och som ni vet, blir jag kvar på Eldrimner till halvårsskiftet. I nästa ledare kommer jag att tacka för mig som verksamhetschef, men att följa mathantverket och vara en del av det: det vill jag vara för all framtid.

Bodil Cornell

Slow Food slår ett slag för naturlig ost

En växande rörelse verkar vara på gång i Europa för att bevara den naturliga osten. Men vad är egentligen en naturlig ost? I ett webbinarium i ämnet arrangerat av Slow Food berättade producenter från Italien och Frankrike om några av kännetecknen.

Det kanske mest betydelsefulla som samtliga förde fram var användandet av spontanjästa mjölk- eller vasslekulturer/starters. Dessa utgör grunden för att få fram en unik och diversifierad karaktär på osten. De kommersiella syrningskulturerna produceras idag av allt färre laboratorier, vilket innebär en mikrobiologisk likriktning som styr vad som är möjligt att utveckla i osten. Ostarna blir mer och mer lika i sitt uttryck oavsett var de är producerade och det unika med dem riskerar att försvinna. För att värna om och hedra den naturliga ostens kvaliteter, men även djuren och miljön, är det viktigt att tillvarata den aktuella omgivningens bidrag; dess mikrobiologiska flora med en mångfald av mjölksyrabakterier. Det som kallas terroir.

I tillverkningen av Parmigiano Reggioano D.O.P. används till exempel förutom en spontanjäst termofil kultur från föregående dags ystning enbart naturlig kalvlöpe. Inga tillsatser, som exempelvis kalciumklorid, eller konserveringsmedel tillåts. Fodervalet är betydelsefullt och grovfodret består enbart av gräs och hö, inte ensilage. Det finns däremot inga krav på speciella lantraser vilket är vanligare för ursprungsskyddade ostar i Frankrike.

– Är det inte dags att låta även våra svenska ostars terroir få tala och ge våra lantraser större utrymme, undrar Birgitta Sundin, som arbetar som branschansvarig för mejeri på Eldrimner.

En länk till Slow Foods seminarium finns på *eldrimner.com*.

Eldrimner projektleder norsk fisksatsning

I Norge vill man nu utveckla insjöfisket. För att kunna dra nytta av landets 450 000 sjöar har ett projekt startat för att identifiera vilka behov av utveckling och investeringar som insjöfisket har för att kunna skapa bra fiskevatten både för allmänheten, sportfisket och fiskeföretagen.

Alltifrån fångstmetoder till förädling och produktutveckling kommer att undersökas.

Projektet leds av Aksel Ydrén som även jobbar som branschansvarig för fiskförädling på Eldrimner.

– Insjöfisken i Norge är en eftertraktad råvara hos många norska kockar, men den upplevs vara svår att få tag på. Det ska bli spännande att vara med och utveckla den här näringen i vårt grannland och samtidigt kunna nå synnergieffekter i det jobb som vi redan gör på Eldrimner, säger Aksel Ydrén.

Flera norska regioner, kommuner och företag finns med i projektet, som syftar till att ta välgrundade beslut inför fortsatt arbete.

Kålrotsakademien uppmärksammar fisk och fiske

Kålrotsakademin kommer i år att uppmärksamma både fiskarter och de yrkesmänniskor som lever på att fånga, förädla och tillgängliggöra sjömaten.

– Idag importerar vi mer än sjuttio procent av den fisk vi konsumerar och både utbudet och konsumtionen domineras av ett fåtal arter som ofta rest över halva jorden innan vi får dem på tallriken. Samtidigt håller vi på att förlora den enda yrkesgrupp som kan förse oss med lokala landningar av lokalt tillgängliga fiskarter i hela landet: de småskaliga yrkesfiskarna. Vi vill rikta allmänhetens uppmärksamhet mot bredden av fiskarter som finns i våra vatten, det rika kulturarv som finns omkring fisk, och mot de människor som utgör länken till det ekosystem som håller oss med mat, i det här fallet yrkesfiskarna., säger projektledaren Viktor Vesterberg.

I höst presenteras årets vinnare av Kålrotsakademiens Stora Pris. Det kommer att gå till någon person eller organisation som gjort storartade insatser för fisk eller fiske.

Kålrotsakademien arbetar för att främja den svenska matens kulturarv. Läs mer om Kålrotsakademien och temat på *kålrotsakademien.se.*

Eldrimners lokalvårdare dammsuger mathantverks-Sverige

På grund av pandemin har Eldrimners lokalvårdare och administratörer delvis fått nya arbetsuppgifter. Eftersom det knappt är några kurser eller besökare i Eldrimners lokaler kontaktar de nu mathantverkare för att uppdatera mathantverk.se och appen mathantverk, där mathantverksföretag runt om i landet finns sökbara. En uppdatering har påbörjats i Jämtlands län, Jönköpings län, Kronobergs län och Blekinge län.

Företagare som redan finns registrerade kan själva logga in och uppdatera sin företagsprofilsida. Den som inte längre är aktiv mathantverksföretagare får också gärna kontakta Eldrimner. Vi välkomnar även nya mathantverkare att helt kostnadsfritt ansluta sitt företag.

Läs mer på mathantverk.se eller kontakta leonora@eldrimner.com, 010-225 33 73 eller sandra@eldrimner.com, 010-225 34 49.

Märk rätt med FLIS

EU har lanserat verktyget FLIS, som står för Food Labelling Information System, som ett stöd i livsmedelsföretagares arbete med märkning. Syftet är att erbjuda ett användarvänligt verktyg för att snabbt kunna ta reda på vilken obligatorisk livsmedelsinformation som krävs för att märka livsmedel med när de säljs inom EU.

FLIS är kostnadsfritt att använda och finns på svenska och ytterligare 22 EU-språk. I den första versionen, som nu har lanserats, ingår endast EU-gemensamma regler, som dels utgörs av kraven i förordning (EU) nr 1169/2011 (Informationsförordningen), dels märkningskrav i andra EU-rättsakter som marknadsordningar och handelsnormer.

I senare versioner ska FLIS kompletteras med de obligatoriska märkningsregler som är specifika för de olika medlemsländerna.

I verktyget kan du välja vilket språk du vill ha informationen på samt vilken livsmedelskategori och vilket livsmedel det gäller.

Utifrån dina val får du fram en träfflista med de uppgifter som måste finnas med i märkningen för just den produkttypen. Du kan sedan klicka dig vidare i listan till lagtexter och vägledande material för respektive uppgift.

Verktyget hittar du via:
ec.europa.eu/food/safety

Digital utbildning för att skapa måltidsupplevelser

Måltidsturism är ett av de områden som ökar mest inom besöksnäringen och inom ramen för Interregprojektet Mat och dryck längs Nordens gröna bälte har de deltagande aktörerna i Tröndelag, Jämtland och Västernorrland startat ett digitalt utbildningsprogram för den som jobbar med mat och dryck. Via programmet kan du lära dig mer om smaker och om hur du skapar minnesvärda måltidsupplevelser och kan ta mer betalt. I utbildningsprogrammet kan du ta del av föreläsningar, samtal med experter och konkreta verktyg som hjälper dig att designa en måltidsupplevelse från idé till produkt.

Föreläsningsserien "skapa måltidsupplevelser" är öppen för alla som är intresserade och pågår fram till 12 april. Anmäl dig via *matochdryck-ngb.com*
Läs mer på *smak63.com*

Byt gryta med oss

På fredagar framöver kommer Eldrimner att låna ut sitt Instagramkonto till olika personer och företag för att öka möjligheten att titta in bakom kulisserna hos mathantverkare runt om i landet. Detta är ett led i arbetet med att göra mathantverket mer känt och bidra till att fler förstår värdet av produkterna och produktionen bakom.

– Förhoppningsvis kan detta både inspirera och göra den som lånar kontot mer inspirerad, säger Sofia Klasson som arbetar med sociala medier på Eldrimner och som har mycket goda erfarenheter av liknande satsningar.

Vill du vara med? Mejla Sofia på sofiak@eldrimner.com.

Vi samlar tips

Det senaste året har varit speciellt för många och kanske särskilt för företagare. Mathantverkarna runt om i Sverige har bjudit på mängder av kreativa lösningar för att stimulera försäljningen, samtidigt som de dragit sitt strå till stacken för att minska smittspridningen. Och vissa lösningar kanske är så bra så att de kommer att behållas.

Det har handlat om försäljning utomhus, kluriga kösystem, glesare mellan borden, föranmälda besök och bordsbokning. Flera mathantverksföretag har också utökat sina öppettider för att sprida ut kundbesöken. Det finns också exempel på mathantverksföretag som har utökat tillverkningen med att tillverka handsprit.

Flera mathantverkare vittnar också om att samarbetet mellan olika mathantverkare har ökat. Flera har också förändrat sina förpackningar så att de ska passa bättre in i presentlådor och presentkorgar.

→ Dela med dig av dina bästa tips på hur du och ditt mathantverksföretag jobbat för att klara Pandemin via Eldrimners Facebooksida.

Olle blir Eldrimners nye chef

EN BIOLOG OCH MATNÖRD SOM HAR RÖTTERNA I JORDBRUKET OCH LÅNG ERFARENHET AV ATT VARA CHEF. SÅ KAN MAN BESKRIVA OLLE KARLSSON SOM BLIR NY VERKSAMHETSCHEF PÅ ELDRIMNER. HAN BÖRJAR SITT NYA JOBB DEN 3 MAJ.

Olle Karlsson kommer att efterträda Bodil Cornell, som nu går i pension. Olle slutar sitt jobb som enhetschef på enheten för miljöforskning och övervakning på Naturhistoriska Riksmuseet för att börja som verksamhetschef på Eldrimner i början av maj.

– Det känns otroligt kul, spännande och lite nervöst, säger Olle Karlsson.
Olle är utbildad biolog och har arbetat som chef under lång tid.

– Min farmor och farfar var bönder så jag är uppväxt med kalvdans och att man gör filmjölken själv. Mina morföräldrar odlade en hel del i sin trädgård. Mat har alltid varit viktigt för mig och jag har sedan jag var barn varit intresserad av att förstå hur saker och ting fungerar. Jag ville tidigt förstå hur man gör en ost eller hur man bakar ett bröd och experimenten i köket som barn var många.

Efter utbildning på jordbrukslinjen på gymnasiet lockade dock inte jordbrukens stordrift honom utan han utbildade sig istället till biolog och doktorerade. Efter några år på Stockholms universitet började han på Naturhistoriska riksmuseet, där han arbetat i över 20 år. Annonsen om att Eldrimner sökte ny chef såg han av en slump.

– Jag trivs bra med mitt nuvarande jobb och det är väldigt ovanligt att någon säger upp sig hos oss. Jag är nog den första enhetschefen inom forskningsavdelningen som gör det valet frivilligt sedan 1960-talet, säger han och skrattar.

MATHANTVERK är inte något främmande för honom. I kylskåpet hemma i Strängnäs har han ost från Jürss mejeri och han beskriver målande det närliggande mathantverksmeckat i Stallarholmen. Bokhyllan är full med kokböcker och i kylen bubblar en surdegsstart. Under en period arbetade han med strategin för Leader Inlandet och kom då i kontakt med Eldrimner och småskaligt mathantverk.

– Mat är roligt och jag har ofta funderat på om jag inte skulle unna mig att gå någon av Eldrimners utbildningar.

Verksamhetsmässigt liknar Eldrimner det Olle arbetat med tidigare.

– Jag är van vid uppdragsfinansierad verksamhet och vid finansiering som ibland kan vara besvärlig, så vissa delar kommer jag att känna igen. Däremot har jag en helt annan bakgrund än den Bodil har och jag kommer att behöva jobba på annat sätt.

När han börjar jobbet i maj kommer det till att börja med bli en läroperiod.

– Först blir det till att lyssna och tänka och fundera och prata, för att på bästa sätt använda de resurser och den personal som redan finns på Eldrimner.

HÅLLBARHETSFRÅGORNA ser han som en av de viktiga sakerna att jobba vidare med, både ur social, ekonomisk och miljömässig synvinkel.

– Som jag ser det finns många av lösningarna på dagens problem i mathantverket. Jag tror absolut att mathantverket har potential att öka. Intresset för varifrån maten kommer växer och mathantverket kan absolut ta större plats.

OLLE KARLSSON bor i dag i Strängnäs, men kommer att flytta till Jämtland.

– Vi har en lägenhet i Åre och att åka därifrån till Ås innebär samma pendlingstid som jag har i Stockholm idag. Jag är färdig med att sitta i bilköer till Stockholm, säger Olle och skrattar.

Særimner och SM hålls i oktober

VI LÄNGTAR EFTER ATT SES OCH DEN 19–21 OKTOBER PLANERAR ELDRIMNER ATT ANORDNA SÆRIMNER OCH SM I MATHANTVERK PÅ FRÖSÖ PARK HOTEL I ÖSTERSUND. TEMAT FÖR ÅRETS SÆRIMNER ÄR MATHANTVERKETS RESILIENS, DET VILL SÄGA DEN LÅNGSIKTIGA FÖRMÅGAN ATT HANTERA STÖRNINGAR OCH FORTSÄTTA UTVECKLAS.

SAERIMNER kommer bland annat att innehålla seminarier och paneldiskussioner med experter och erfarna mathantverkare från alla branscher. Nätverkande och erfarenhetsutbyte med kollegor kommer också att ges stort utrymme, eftersom vi så klart hoppas att det i oktober ska vara möjligt för alla att komma till Frösön och delta på plats. Utvalda delar av programmet kommer även att erbjudas digitalt. På så vis kan även de som inte har möjlighet att ta sig till Jämtland vara med på distans.

SM I MATHANTVERK genomförs parallellt med Særimner. Juryn bedömer produkterna under en dag. Prisutdelning och bedömningsseminarier genomförs fysiskt på plats och kommer även att sändas digitalt för den som inte har möjlighet att delta på plats.

PROGRAMMET för Særimner tas fram under våren, håll utkik i våra kanaler och följ hur det växer fram.

ANMÄLAN till Særimner och SM i Mathantverk öppnar 1 juni. Mer information om båda arrangemangen hittar du på *eldrimner.com*.

FÖR DIG som vill säkra ditt boende på Frösö Park Hotel redan nu finns en särskild bokningskod som du som deltagare kan använda på hotellets bokningssida för att få specialpris. Information om detta och övriga boendealternativ hittar du på *eldrimner.com*.

MATHANTVERKETS MÖTESPLATS

Arrangeras av Eldrimner sedan 1995

SÆRIMNER

Tema

MATHANTVERKETS RESILIENS

Den långsiktiga förmågan att hantera störningar och fortsätta utvecklas

19–21 oktober 2021

FRÖSÖ PARK HOTEL

Östersund

och delvis digitalt

+ SM I MATHANTVERK

ELDRIMNER
Nationellt resurscentrum för mathantverk

Länsstyrelsen Jämtlands län

Europeiska jordbruksfonden för landsbygdsutveckling: Europa investerar i landsbygdsområden

Ny söker vi nya mathantverkare till yh-utbildningen

I SLUTET AV JANUARI GAV MYNDIGHETEN FÖR YRKESHÖGSKOLAN POSITIVT BESKED TILL ELDRIMNER OCH TORSTA, OCH DET BLIR EN FORTSÄTTNING PÅ YRKESHÖGSKOLEUTBILDNINGEN I MATHANTVERK DÄR BAGARE, MEJERISTER, CHARKUTERISTER OCH FÖRÄDLARE INOM BÄR, FRUKT OCH GRÖNSAKER UTBILDAS.

Två nya utbildningsomgångar har beviljats så i augusti startar den sjätte upplagan av Eldrimners och Torstas ettåriga yrkeshögskoleutbildning inom mathantverk.

– Vi har redan utbildat flera årskullar mathantverkare på yrkeshögskoleutbildningen och det känns positivt att Myndigheten för yrkeshögskolan har gett oss möjlighet att genomföra utbildningen igen, inte minst i ljuset av det växande intresset för lokal mat, säger Sofia Klasson, vikarierande utbildningsledare.

DEN SOM GÅR utbildningen Mathantverk; bagare, bär-, frukt- och grönsaksförädlare, charkuterist, mejerist fördjupar sig branschvis, både teoretiskt och praktiskt. Till årets utbildningsomgång tas 20 studerande in från hela landet. Utbildningen är kostnadsfri och studiemedelsberättigad.

– Det här är en flexibel utbildning, på många sätt, men inte minst för att alla 40 veckorna inte är på plats i Ås. Men det är endast fantasin, och just nu tyvärr även pandemin, som sätter gränserna för var man kan göra sin praktik, säger Sofia.

För tiden i Ås finns det gott om tips på boende i närheten av Eldrimner. En lista finns på eldrimner.com.

EFTER UTBILDNINGEN kan man starta eget eller arbeta på mathantverksföretag. Eldrimners sammanställningar visar att de allra flesta som gått utbildningen på något sätt jobbar med mathantverk antingen som anställd eller som egen företagare.

– Har du också en dröm om att få arbeta med att skapa surdegsbröd, hantverksostar, korvar, marmelader eller annat mathantverk? Då är det här utbildningen för dig, säger Sofia.

Torsta AB fortsätter att vara huvudman för utbildningen, medan det är Eldrimner som genomför den.

I ÅR FICK Yrkeshögskolemyndigheten fler ansökningar än någonsin om att bedriva yrkeshögskoleutbildningar.

- Det här är den enda beviljade utbildningen inom mathantverk och att arbeta med dem som studerar yrkeshögskoleutbildningen är något av det roligaste jag hittills gjort i mitt yrkesliv. Det känns som att även vi som arbetar med utbildningen finns med på ett hörn i utvecklingen av mathantverket, menar Sofia.

→ Sista ansökningsdag är 30 april. Länk till ansökningsformulär hittar du via *eldrimner.com*.

Har du frågor kan du kontakta Sofia Klasson, 010-225 32 64 sofiak@eldrimner.com.

.MATHANTVERK.

ETTÅRIG YRKESUTBILDNING

BAGARE ▪ MEJERIST ▪ CHARKUTERIST ▪ BÄR- FRUKT- & GRÖNSAKSFÖRÄDLARE

Heltid
riksintag
200 poäng
40 veckor varav
20 veckor
praktik

Yrkesutbildningen för dig som vill jobba professionellt med mathantverk som anställd inom branschen eller med eget företag.

Yh Yrkeshögskolan

Innan jag startade bageriet ville jag gå en riktigt bra utbildning. Därför blev det Eldrimners yrkeshögskoleutbildning. Jag är mycket nöjd med utbildningen och har fått kompisar för livet och kollegor. Vi har samma inriktning och filosofi.

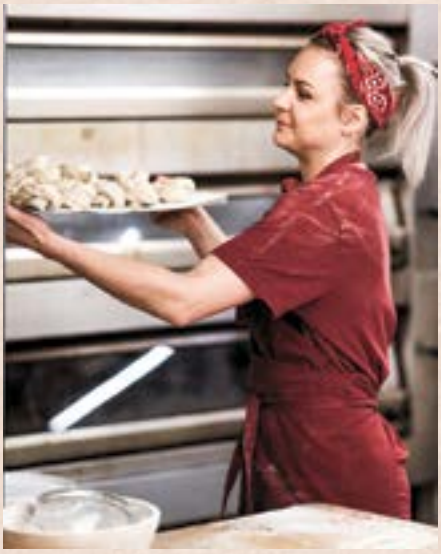
MAJA OLSSON
***Majas Skafferi*, Undersåker**

Utbildningen var viktig för oss, både för att få lära oss mer om mathantverk och för att få möjlighet att praktisera utomlands.

AXEL BÄCK OCH KLARA PETERSSON
***Sent om Cider*, Saltsjöbaden**

Matentreprenören måste röra sig likt en spindel i nätet och behärska många delar i företaget. Detta tillsammans med djupdykningar inom de områden som är viktigast för just min bransch gör att jag efter utbildningen kände mig startklar att öppna mitt eget charkuteri.

NIKLAS BONNEVIER
***Gulo Gulo Charkuteri*, Järvsö**



För mig gav utbildningen möjlighet att få påbörja en långsiktig dröm från grunden med alla de verktyg och kontakter Eldrimner erbjuder. Under utbildningen fick jag den djupare kunskapen om råvarornas uppbyggnad och hur man ska hantera dem på bästa sätt, vilket gör att man får chansen att utvecklas betydligt mer inom sin bransch. Ett stort plus är all den gemenskap som man får under hela utbildningen.

MARINA LÖFGREN, *Frejas Bakeri*, Östersund

Jag blev så inspirerad och peppad av att gå på Eldrimner och jag fick så många infallsvinklar att det var det som fick mig att våga starta eget.

ERIKA ENCKELL
***Fjällbonden från Medskogen*, Medskogen**

Utbildningen har gett mig en bra grund att stå på för att verkligen komma igång med mitt företagande. Jag har fått mycket med mig från alla mina praktikplatser, som var av olika karaktär.

AGNETA REGNÉR
***Regnér-garden*, Veddige**

Praktiken utomlands och senare jobb på Neal's Yard Dairy i London och att jag fick jobba och ysta över öppen eld i fäbodsköket på Myhrbodarna högt upp i bergen i Jämtland var det bästa med utbildningen. Jag fick också ett nätverk in i den härligt engagerade ostbranschen och kunskaper som jag har nytta av både som frilansjournalist, butikssäljare och småskalig mejerist.

JENNIFER EHNEMARK
Färjestaden

Det bästa med Yh-utbildningen på Eldrimner har varit all ny erfarenhet jag har fått på de olika praktikplatserna och alla nya människor jag har mött. Det är helt ovärderligt och inget som man kan läsa sig till i någon bok.

JÖRGEN APPELGREN
Stockholm

Praktik hos hängivna bagarproffs och så teorin som kopplar direkt till verkligheten, det är guld värt!

LINA WALLENTINSON
Stockholm

Under utbildningen gjorde jag praktik på företag både i Sverige och i Frankrike och jag kunde alltid ta med mig nya idéer hem.

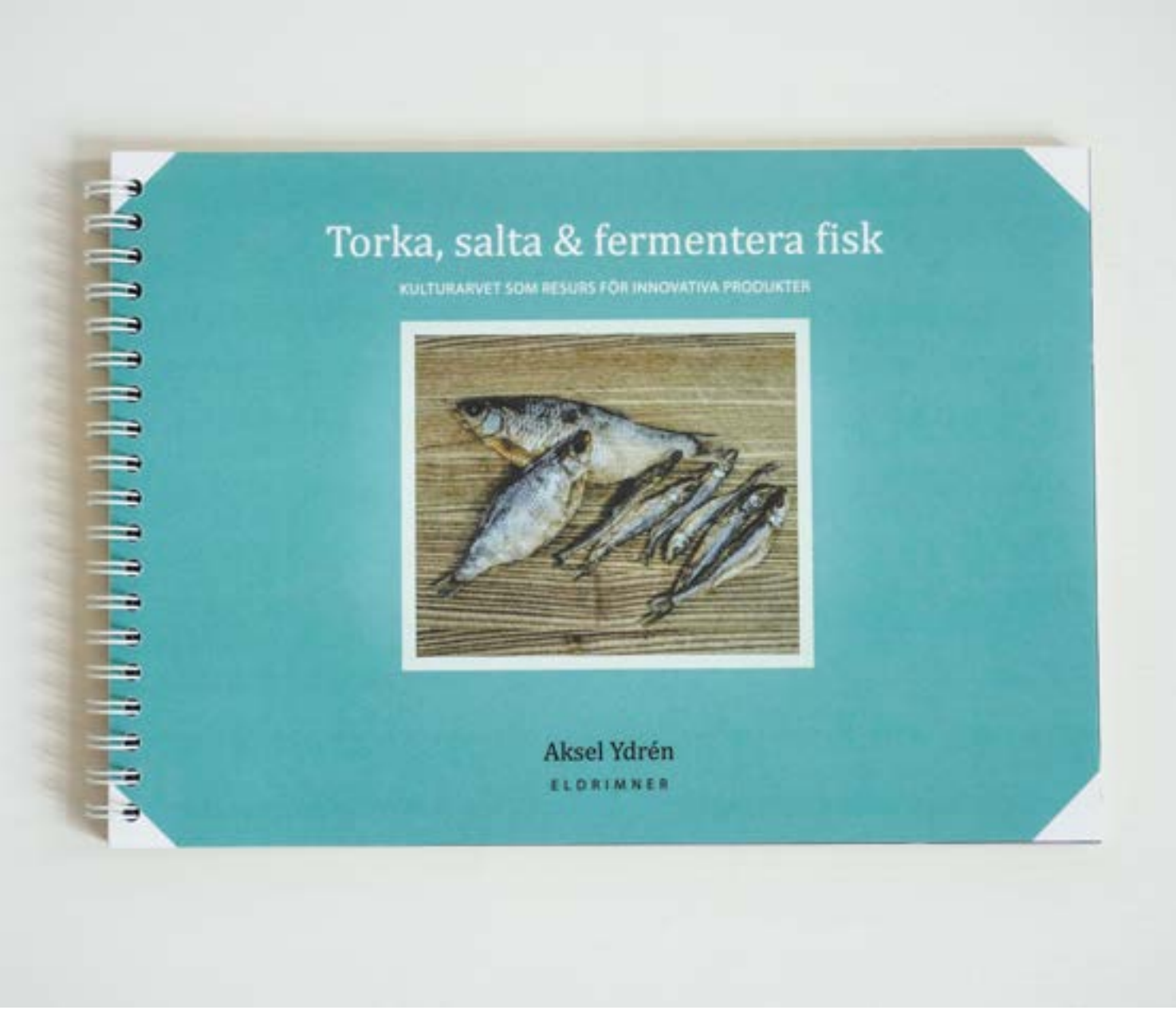
MAXIME KINDLUND
Grövelsjöns fjällbageri
Grövelsjön

Ju fler människor du träffar inom den bransch du vill verka i, desto fler dörrar kommer att öppna sig för dig.

JOHN LODIN
Undersåkers Charkuterifabrik
Undersåker

Att gå yrkeshögskoleutbildningen i mathantverk är mitt livs bästa beslut. Det var så bra med nätverket, gemenskapen i klassen, lärarna, den stora kunskapen som finns på Eldrimner och praktikplatserna.

JANINA GOCH
Sébastien på Söder
Stockholm


Torka, salta & fermentera fisk
KULTURARVET SOM RESURS FÖR INNOVATIVA PRODUKTER
Aksel Ydrén
ELDRIMNER

Eldrimner ger ut fiskförädlingsbok

UNDER DE SENASTE ÅREN HAR ELDRIMNER ARBETAT MED ETT PROJEKT DÄR INNOVATION OCH TRADITION INOM FISKFÖRÄDLING HAR SAMMANFÖRTS. ETT AV RESULTATEN AV PROJEKTET ÄR DEN BOK OM FISKFÖRÄDLING SOM ELDRIMNER NU GER UT.

Syftet med projektet har varit att bidra till ett långsiktigt ökat intresse för Sveriges gastronomiska kulturarv genom att inventera, sammanställa, anpassa och sprida forna tiders recept och förädlingstekniker till en ny generation mathantverkare. Projektet syftar även till att stärka mathantverkares kunskap om traditionella metoder och recept som grund för produktutveckling som kan öka både försäljning och försörjningsgrad.

– Fiskförädling är en viktig del av Sveriges gastronomiska kulturarv samtidigt som det finns ett starkt nutida intresse för äldre tiders matarv. För att möta efterfrågan och möjliggöra utveckling och tillväxt hos mathantverksföretagen kan innovativa produkter med grund i bortglömda traditionella metoder tas fram, säger projektledaren Aksel Ydrén, branschansvarig för fiskförädling på Eldrimner.

TRADITIONELLA förädlingstekniker och tillagningsmetoder baserade på inhemska råvaror har inom flera områden fallit i glömska i takt med att fisket industrialiserats. Det har saknats en samlad beskrivning av traditionella tekniker och recept, i synnerhet anpassade för nutida yrkesverksamma fiskförädlare. Den kunskap som finns är spridd på en mängd källor, däribland museer och i olika former av litteratur. De recept som finns är i stor utsträckning inte anpassade metodmässigt för en rationell produktion i ett modernt kök, vilket medfört att recepten sällan nyttjas av praktiserande fiskförädlare. Ytterligare en aspekt är att recepten i många fall är knapphändigt skrivna och inte anpassade till dagens fiskförädling.

Utifrån de utbildningar, studieresor och föreläsningar Eldrimner arrangerar samt genom de många nätverk Eldrimner har inom fiskförädling har företagen påtalat att sådana sammanställningar behövs för att ge dem en god grund i sin produktutveckling.

– Genom att ge ut den här nya fiskförädlingsboken hoppas jag att vi tillgängliggör efterfrågad kunskap och recept så att branschen stärker sin konkurrenskraft och lönsamhet, säger Aksel Ydrén.

I OCH MED projektet hoppas Aksel att kulturarvet, som fiskförädling utgör, förs vidare genom att det synliggörs och anpassas till en ny generation fiskförädlare. Recepten har även testats i Eldrimners förädlingslokaler och anpassats till moderna förutsättningar. Inom ramen för projektet har också två föreläsningar på temat hållits och en film om surströmming har gjorts.

– På längre sikt hoppas jag att det här innebär att svenska fiskförädlare får stöd i att utveckla sin verksamhet och inleder nya samarbeten. Förhoppningsvis kan det ge både kundnytta och ekonomisk effekt, säger Aksel Ydrén.

→ Boken kan beställas via eldrimner.com.

Ny riskklassningsmodell kan slå hårt mot mathantverkare

LIVSMEDELSVERKET ARBETAR MED ATT TA FRAM EN NY RISKKLASSNINGSMODELL FÖR ATT BERÄKNA KONTROLLTID OCH AVGIFTER FÖR LIVSMEDELSFÖRETAGARE. ELDRIMNER INGÅR I EN SAMRÅDSGRUPP OCH KAN I DEN GE SYNPUNKTER I ETT TIDIGT SKEDE. AVGIFTSMODELLEN ÄR TÄNKT ATT ANVÄNDAS FRÅN 2024, MEN ELDRIMNER BEFARAR REDAN NU ATT SYSTEMET KOMMER ATT INNEBÄRA HÖJDA AVGIFTER, OCH FRAMFÖR DETTA I SAMRÅDSGRUPPEN.

Beräkningsmodellen är utformad för att passa rapportering till EU och utgår från storskalig livsmedelsförädling. Eldrimner menar att modellen även måste fungera för små företag och mathantverkarnas förädlingsmetoder. Med det liggande förslaget riskerar mathantverksföretag som har många olika delar i sin verksamhet att få orimliga avgiftshöjningar för livsmedelskontrollen.

ELDRIMNER BETONAR att upplägget med att ha flera ben att stå på i sitt företagande är en styrka som inte ska motverkas. Även gränserna för olika storlek på företag, där antalet anställda nu används som ett mått på hur stor spridning produkterna får, riskerar att slå snett. Eldrimners testberäkningar av modellen med verkliga uppgifter från olika mathantverksföretag i olika branscher visar att små skillnader i hur olika aktiviteter och parametrar bedöms kan ge väldigt stora skillnader i antal kontrolltimmar.

ÄVEN ANTALET ÅRLIGA besök kan komma att öka mycket. Bedömningen av var i förädlings- och försäljningskedjan ett företag anses ha sin huvudsakliga verksamhet är en faktor som väger mycket tungt i det nuvarande förslaget. Att leverera huvuddelen av sina produkter till återförsäljare (tidigare led) ger nämligen betydligt högre riskpoäng än då samma produkt säljs direkt till slutkund (sista led).

– Testberäkningarna visar att olika bedömning av en aktivitet eller att klicka för en extra ruta ger stort utslag på antal kontrolltimmar, ibland flera hundra procent, säger Ida Lundström som arbetar på Eldrimner och som har testkört modellen.

DET FINNS FLERA andra möjliga lösningar, som Eldrimner har och kommer att föreslå. Exempelvis har Eldrimner förespråkat ett bättre anpassat tak i antal möjliga kontrolltimmar eller en annan modell för att beräkna kontrollbehovet hos mathantverkare och små företag.

ELDRIMNER KOMMER att fortsätta försöka påverka beslutet och föra fram mathantverkarnas och de mindre företagens synpunkter. Under året kommer ett färdigt förslag på riskklassningsmodell att skickas ut på remiss av Livsmedelsverket.

Nu finns chans att stressfri slaktmetod införs

INOM EU TAS NU FLERA STEG FÖR ATT SLAKT PÅ HÄRKOMSTGÅRDEN SKA INFÖRAS, MEN DET FINNS FARHÅGOR OM ATT SVENSKA MYNDIGHETER KAN KOMMA ATT KOMPLICERA ANVÄNDANDET.

Eldrimner arrangerar digitala slaktveckor i vår
Du som planerar att starta ett eget slakteri har möjlighet att få hjälp och inspiration under de digitala småskaliga slaktveckorna i vår. Läs mer i kalendariet och på eldrimner.com/utbildning.
Har du frågor? Kontakta Katrin Schiffer, katrin@eldrimner.com.

I höstas öppnade EU-kommissionen för synpunkter på den planerade ändringen av förordningen (EG) nr 853/2004 som skulle möjliggöra slakt på härkomstgården, vilket det går att läsa om i Tidningen Mathantverk nr 4 2020 och på eldrimner.com. Kravet på en obligatorisk mobil slaktbox för bedövning och avblodning kritiserades dock hårt, eftersom lagändringens nytta för extensivt uppfödda, skygga nöt på så sätt skulle ha fallit bort. Det som istället lyfts som väsentligt är att möjligheten ska finnas för att kunna bedöva på håll, via kulgevärsskott i pannan och utan att djuret behöver fixeras mer än att stå lugnt i en bekant fålla bland sina bekanta flockmedlemmar.

I början av året kom det glädjande beskedet att kravet på slaktboxen strukits i kommissionens förslag. Förslaget kommer nu att skickas till Europaparlamentet och Europarådet för granskning. När det blir en EU-förordning kommer det direkt att bli en gällande svensk lag, men det finns farhågor om att svenska myndigheters behandling av frågan kan leda till eventuella begränsningar som komplicerar användandet i Sverige.

– Det viktigaste är nu att svenska myndigheter involverar både den småskaliga branschen och aktuella forskningsresultat i kommande beslut, säger Katrin Schiffer, som arbetar som branschansvarig för gårdsslakt och chark på Eldrimner och som tidigare har forskat på stressfri slakt på härkomstgården i Tyskland, den metod som kallas kulgevärsmetoden. Hon har även initierat ett pågående svenskt forskningsprojekt inom samma ämne vid SLU.

– Jag har varit i kontakt med många svenska uppfödare som har längtat länge efter denna lagändring, alltså efter att kunna avsluta sina djurs liv på ett respektfullt sätt utan att utsätta dem för ångest, så nu gäller det att ta chansen som EU-kommissionen öppnar för på största allvar och hitta en bra lösning och inte en som enbart är snabb, säger Katrin Schiffer.

Slaktfrågor står i fokus

PÅ ELDRIMNER STÅR SLAKTFRÅGORNA I FOKUS FÖRSTA HALVÅRET 2021 OCH DIGITALA SMÅSKALIGA SLAKTVECKOR PLANERAS SENARE I VÅR. ÄVEN RIKSDAGEN UPPMÄRKSAMMAR SLAKTEN. I FEBRUARI FICK KATRIN SCHIFFER, SOM JOBBAR SOM BRANSCHANSVARIG FÖR GÅRDSSLAKT OCH CHARK PÅ ELDRIMNER OCH ELSA LUND MAGNUSSEN PÅ LINDÅS LAMM MÖJLIGHET ATT PRATA OM SMÅSKALIG SLAKT I MILJÖ- OCH JORDBRUKSUTSKOTTET.

Utskottet har vid tre tillfällen bjudit in slaktrelaterade aktörer och myndighetsrepresentanter för att få information om hur regelverk och tillsyn fungerar avseende djurskydd och veterinärer. När Katrin och Elsa deltog för den småskaliga slaktbranschens räkning väckte kameraövervakning, utbildning och regelförenkling störst intresse. Inför mötet hämtades synpunkter in från branschen.

– Det småskaliga slaktaryrket skiljer sig tydligt från industrin och är mycket omfattande. Slakt, styckning och charkuteri hör samman och påverkar varandra. Även att det handlar om hantverk och respekt för djuren upplever jag att utskottet förstod, säger Katrin.

Under mötet lyftes flera gånger att dialogen behöver fortsätta.

– Vi förklarade hur det kan se ut på ett småskaligt slakteri och hur viktig både djurvälfärd och hygien är. Vi förklarade också att lagstiftningen är anpassad till storskaliga slakterier och jag hoppas att det framöver kommer att efterfrågas vilka regelförändringar som kan underlätta för de små företagen, säger Katrin.

Under våren ordnar Eldrimner två digitala småskaliga slaktveckor för personer som planerar att starta eget slakteri. Frågor om byggnation, hygien och djurvälfärd vid slakt av tamboskap, men även kanin- och fjäderfäslakt finns med. Slaktveckorna ska fånga upp de senaste årens mest frekventa frågor runt slakt.

– Min bild är att allt fler vill starta eget slakteri, men att trösklarna för att verkligen göra det upplevs som höga.

Tanken är också att de småskaliga slaktveckorna ska få en fortsättning.

– Vi hoppas att det här ska bilda en grund för nätverkande och att det framöver både ska bli studieresor och insatser för förbättrad kommunikation med Livsmedelsverket, säger Katrin Schiffer.

→ På *eldrimner.com* finns David Lindegrens, *Lindegrens slakteri AB* inspel till mötet med utskottet. På eldrimner.com/utbildning kan du läsa mer och anmäla dig till de småskaliga slaktveckorna.

Eldrimner deltar i arbete med slakthandbok

EN NY UTGÅVA AV HANDBOK OM SMÅSKALIG SLAKT OCH FÖRÄDLING HÅLLER NU PÅ ATT TAS FRAM AV FORSKNINGSINSTITUTET RISE I SAMARBETE MED ELDRIMNER OCH KRAV. HANDBOKEN SKA FUNGERA SOM HJÄLPMEDEL FÖR VERKSAMHETSUTÖVARE, RÅDGIVARE OCH ANDRA PERSONER SOM PLANERAR NY-, TILL- ELLER OMBYGGNATION AV ETT SMÅSKALIGT SLAKTERI.

År 2007 gavs den första handboken ut och under flera år har verksamhetsutövare, branschorganisationer och andra aktörer efterfrågat en ny utgåva för att möta dagens och framtidens behov. Den nya handboken syftar till att underlätta för producenter och verksamhetsutövare som vill bygga upp och utveckla en mindre slakteriverksamhet på en lokal marknad.

Arbetet med handboken kommer börja med intervjuer med verksamhetsutövare som använt den tidigare handboken för att projektgruppen i ett tidigt skede ska få input om nödvändiga uppdateringar och revideringar. Därefter kommer kunskapsinhämtning, besök vid befintliga småskaliga slakterier samt studieresor. Förutom kunskapsinhämtning ska ett nätverk kring småskalig slakt främjas.

Handboken kommer att ta upp ekonomi, miljö och klimat, byggnationer och installationer, inredning och utrustning, logistik, arbetsmiljö, djurskydd, livsmedelssäkerhet, ekologisk produktion samt lagar och regler och ska vara klar i slutet av nästa år.

Från Eldrimner kommer Katrin Schiffer, som arbetar som branschansvarig för gårdsslakt och charkuteri, att delta i projektgruppen. Projektet finansieras via Landsbygdsprogrammet 2014–2020 samt Europeiska jordbruksfonden för landsbygdsutveckling.

Även mathantverkare behöver registrera sig som förpacknings-producenter

VID ÅRSSKIFTET INFÖRDES EN NY FÖRORDNING OM ATT FÖRPACKNINGSPRODUCENTER SKA REGISTRERA SIG HOS NATURVÅRDSVERKET. OKEJ, DET GÄLLER VÄL INTE MIG TÄNKER EN DEL MATHANTVERKARE, JAG PRODUCERAR JU MATHANTVERK. MEN TYVÄRR MISSTAR MAN SIG DÄR.

Enligt den nya förordningen är en förpackningsproducent även den som ”fyller eller på annat sätt använder en förpackning i syfte att skydda, presentera eller underlätta hanteringen av en vara”, och det gäller ju alltså i högsta grad mathantverkare.

Under många år har livsmedelsproducenter registrerat sina förpackningsinköp hos något av insamlingssystemen. Det största är FTI, Förpacknings och Tidningsinsamlingen eller TMR. De företag som redan är anslutna till dessa system har fått godkänna att bolagen får vidarebefordra kontaktuppgifterna till Naturvårdsverket.

Under 2021 efterfrågar myndigheten endast registreringen. Från år 2022 ska man även rapportera sina volymer i Naturvårdsverkets e-tjänst. Om man är ansluten till insamlingssystemen så få man hjälp även med detta.

– För de företag som redan tar sitt producentansvar har vi lagt oss vinn om att göra ett system som innebär så lite merarbete som möjligt för företagaren, säger Emma Nord-Norén på Naturvårdsverket som arbetar med förpacknings- och insamlingsfrågor.

Eldrimner utvecklar konditori-kompetensen

ELDRIMNER HAR BEVILJATS MEDEL FRÅN JORDBRUKSVERKETS LANDSBYGDSPROGRAM FÖR ATT DE KOMMANDE TVÅ ÅREN GENOMFÖRA ETT SAMARBETSPROJEKT FÖR KOMPETENSUTVECKLING INOM KONDITORI.

Projektets syfte är att arbeta med produktutveckling av traditionella konditoriprodukter för att öka kunskapen om ingredienser och metoder för rationell hantverksmässig produktion. De samarbetspartners som, tillsammans med Eldrimner, ingår i projektet är Annas Hembageri, Chokladnomad, Järvsö Gårdsbageri och Minas Chokladstudio.

Projektets aktiviteter består av praktiska workshoppar där metoder för tillverkning av hantverksmässiga konditorivaror arbetas fram och råvaror testas.

På grund av den pågående pandemin har projektet fått en något försenad start, men de olika utvecklingsområden som projektet kommer att innefatta har identifierats på ett inledande möte. Kunskapen från workshopparna ska mynna ut i två kurser där fler deltagare får möjlighet att ta del av kompetensutveckling. Inom ramen för projektet ska det även tas fram ett recepthäfte, som kommer att kunna användas i Eldrimners kursverksamhet och även spridas till mathantverkare.

Från Eldrimner är det Catrin Heikefelt och Arvid Lorentzon, branschansvariga för bär-, frukt- och grönsaksförädling respektive bageri, som kommer arbeta med projektet inom hantverkskonditori.

Sörmlandsäpplen

DU SOM TILLVERKAR HANTVERKSMÄSSIGA PRODUKTER PÅ FRUKT, BÄR OCH GRÖNSAKER KAN HA STOR NYTTA AV KOLLEGOR I BRANSCHEN, DÄRFÖR VÄLJER ELDRIMNER ATT UPPMÄRKSAMMA OLIKA AKTÖRER.

Föreningen Sörmlandsäpplen bildades 2014 med syftet att främja odling och förädling av frukt i Östra Mellansverige. Sedan starten har föreningen vuxit och har nu medlemmar från hela Sverige.

FÖRENINGEN Sörmlandsäpplen verkar för att odling och förädling av frukt ska bli en lönsam gren inom de gröna näringarna i hela Sverige. Sedan starten 2014 har fokus huvudsakligen varit på att sprida kunskap om fruktodling, för att få igång odling av frukt i Mellansverige. Just nu driver föreningen ett större Leaderprojekt kallat *Sörmland – ett äppellandskap* som finansieras av Europeiska jordbruksfonden. Med hjälp av medel från projektet har föreningen Sörmlandsäpplen under det sista året haft möjlighet att arrangera ett antal webbinarier, inte bara om odling utan även om förädling av frukt till must, cider och vinäger med mera.

VIKTIGA grundpelare för föreningen Sörmlandsäpplen är samverkan och samarbete.

– Vi är noga med att i alla sammanhang berätta att vi ser varandra som kollegor, inte konkurrenter, och att vi tror att vägen till framgång för alla småskaliga odlare och förädlare är genom samverkan och samarbete, säger föreningens ordförande Charlotte Sommarin.

FÖRENINGEN uppmanar medlemmarna att våga vara generösa och dela med sig av sin kunskap och sina erfarenheter. Detta sker bland annat genom att föreningen regelbundet arrangerar digitala ERFA-möten. ERFA står för erfarenhetsutbyte och tanken är att medlemmarna, genom att diskutera såväl misstag som framgångar ska få möjlighet att både lära av varandra och utvecklas tillsammans.

→ Är du nyfiken på Föreningen Sörmlandsäpplen? Läs mer på *sormlandsapplen.se*. Medlemsavgiften är på 150 kr per år. Du får ett månatligt nyhetsbrev samt möjlighet att anmäla dig till de olika aktiviteter som föreningen erbjuder. Kontakta medlemsansvarig på *medlem@sormlandsapplen.se* för mer information.

STARTA EGET
MATHANTVERKSFÖRETAG

EN SPECIALDESIGNAD OCH FLEXIBEL UTBILDNING

3 veckor på Eldrimner 60 timmar på distans

För dig som vill starta företag och hantverksmässigt producera och sälja ost, charkuterier, bröd, marmelad, drycker, surkål med mera.

ELDRIMNER
Nationellt resurscentrum för mathantverk

GETGÅRD ÄR BÄTTRE ÄN HOTELL FÖR KAJSA

DET LILLA GÅRDSMEJERIET RÖ GETGÅRD I ROSLAGEN, 5 MIL NORR OM STOCKHOLM, DRIVS AV KAJSA SÖDERBÄCK, SOM ÄR EN AV DE MÅNGA MATHANTVERKARE SOM BÖRJAT SIN MATHANTVERKSBANA PÅ ELDRIMNERS STARTA EGET-UTBILDNING.

TEXT Anna Berglund ▪ FOTO Stéphane Lombard

Kajsa är uppvuxen på en hästgård men hennes eget intresse för djur riktades mer mot getter. Varje gång Kajsa har träffat getter har hon känt att hon vill ha egna någon gång.

– De här karismatiska individerna de charmade mig direkt. Att få vara med dessa egensinniga och nyfikna djur ger mig arbetsglädje. Getter är på flera sätt behändiga djur. De är möjliga att starta en verksamhet med utan alltför stora investeringar. Det är svårare att starta med kor. Getter kan man mjölka en gång per dag och under sinperioden kan man vara mer ledig, förklarar Kajsa.

DRÖMMEN OM ATT starta ett gårdsmejeri har funnits hos henne rätt många år. Från början tänkte Kajsa att starta en getgård, det skulle hon göra när hon fyller 50 eller 40. Men ju mer hon tänkte på det så ville hon inte vänta så länge. När den närliggande gården blev till salu så tänkte hon, varför inte starta nu? Kajsa var 25 år när hon köpte gården.

– Jag tänkte, varför vänta, det är nu jag har ork och möjligheter!

Sedan 2017 bor Kajsa och hennes sambo på fastigheten och marken gränsar till hennes föräldrars gård.

RÖ GETGÅRD ligger i Uppland ett par mil söder om Norrtälje. Kajsas areal på en hektar är egentligen för litet för en getbonde, men eftersom det är hennes föräldrar som driver stuteriet, Väsby stuteri, på grannfastigheten så kan hon använda lite av deras mark. De kan även samnyttja traktor och andra resurser. På getgården finns boningshus, ladugård och den hektar mark som används som bete.

DET VAR EGENTLIGEN ett hotell som Kajsa trodde att hon skulle starta först. Hon gick hotell- och restaurangprogrammet på gymnasiet och sedan en utbildning i Hotel management i Umeå. Kajsa har haft kortare jobb på kaféer, restauranger och hotell. Att ha en grund inom hotell och restaurang ser Kajsa som en fördel.

– Bara det att man vet hur man städar en livsmedelslokal är bra att ha i ryggen när man planerar sina lokaler, framhåller hon.

Under en resa i Europa jobbade hon som volontär på olika ekologiska gårdar inom organisationen WWOOF, WorldWide Opportunities on Organic Farms. Då fick hon bra inblick i och inspiration till bondelivet.

– Att vilja driva något eget fanns hos mig tidigt. Jag gillar att tänka ut lösningar och både planera för och ansvara för helheten.

När pusselbitarna med en egen gård föll på plats blev drömmen om att ha getter och att bli gårdsmejerist möjlig.

KAJSA BÖRJADE resan till att bli gårdsmejerist med att gå en fem veckor lång utbildning på Eldrimner, Starta eget mathantverksföretag, 2018. Under utbildningen får man lära sig hur man gör säkra mathantverksprodukter, planerar sina lokaler, ekonomi och marknadsföring och naturligtvis grunderna i att göra ost. På slutet redovisar deltagarna sin egen affärsplan och utbildningen blev en bra förberedelse för att starta företag.

– Affärsplanen har jag haft nytta av när jag sökte lån och när jag sökte stöd och även vid mina kontakter med Skatteverket. Jag har utvecklat planen eftersom och handläggarna har lyst upp när jag har visat den för dem, säger Kajsa.

Jag tänkte, varför vänta, det är nu jag har ork och möjligheter!

Det är många parametrar att tänka på när man ritar och bygger ett mejeri och trots att Kajsa kollade måtten väldigt noga när hon beställde sin nya ystgryta så gick den inte in genom dörren. Det visade sig att leverantören menade att måtten stämde om man demonterar grytan lite. Grytan anlände en sen höstkväll och medan det regnade fick familjen hjälpas åt på gårdsplanen med att först demontera grytan och sedan rulla in den genom dörren.

ETT NÄTVERK som Kajsa haft nytta av är föreningen Sveriges Gårdsmejerister där hon tidigt gick med som medlem.

– Jag la ut min ritning på mejeriet i deras slutna Facebookgrupp och fick bra råd och tips som jag anpassade ritningen efter. En av de etablerade mejeristerna föreslog till exempel att jag skulle ta upp ett fönster i innerväggen ovanför packbänken, så att jag kunde se ut genom nästa fönster när jag packar ost. Det rådet följde jag och är glad för att jag fick.

I början av 2019 sökte Kajsa bygglov och fick det senare i augusti. Hon tog hjälp av ett byggföretag så själva bygget gick på cirka tre månader. Under tiden hon väntade på bygglov kunde hon jobba med att söka utrustning på nätet och söka investeringsstöd för denna.

– Man behöver skicka både offerter och sedan fakturor till handläggaren. Det är mycket kvällstid som gått åt framför datorn.

KAJSA HAR KÖPT både nya och begagnade inventarier. När man får investeringsstöd så brukar det ge 40 procent på ny utrustning, men till begagnad utrustning ges inget stöd. Orsaken är att EU inte vill riskera att ge stöd till samma utrustning två gånger. Kajsa köpte dräneringsbord begagnat. Ursprunget är en diskbänk som tillhört en restaurangdiskmaskin. Hon skruvade av rullarna som man kör diskbackar på. Utöver EU-stöd har sparpengar och lån bidragit till finansieringen.

ATT TÄNKA KREATIVT och hitta enkla lösningar är ett sätt att få ner kostnaderna. Kajsa har inrett ett mjölkstall med lastpallar och en rejäl gummimatta som mjölkbord. Getterna går på en ramp upp till mjölkbordet och ner på en annan ramp, tillbaka till getstallet, när de mjölkats färdigt. Det blir inte lika smutsigt som efter kor, så när det gäller städningen behövs bara sopning.

– Att få till lokalerna och skaffa utrustning har gått relativt lätt. Det mesta finns en googling bort. Hittar man det inte på svenska sidor kan det finnas på utländska sidor. Det som däremot har varit svårt att hitta information om, är djurhälsa för getter. Om kor och hästar finns det åtskillig litteratur att söka i men om getter finns det mycket färre källor.

I MARS 2020 slutade Kajsa sin senaste anställning, vilket var ett kontorsjobb på en kundtjänst i Stockholm. Sedan juni 2020 säljer hon sina ostar i ett par närliggande butiker. Under Corona-året 2020 blev det mindre försäljning till restauranger än hon planerat men Kajsa har tidigare fått förfrågningar från restauranger och kommer att satsa mer på dem framöver. Försäljning hör till det område som gått lättare än beräknat.

– Jag har inte satsat något alls på marknadsföring utan är till och med lite försiktig med att lägga ut saker på sociala medier. Jag blir nerringd direkt när jag skriver om ostarna.

Gårdsbutik hade Kajsa inte tänkt att satsa på, men nu märker hon att människor kommer även utan marknadsföring. Så någon sorts gårdsbutik, kanske en självbetjäningsbod, kommer hon att ordna det närmaste året.

I GETSTALLET ÄR DET lugnt och stilla. Getterna går fritt och har möjlighet att gå utomhus. Dagens 23 getter kommer att bli några fler de kommande åren.

– Jag har inte tänkt att de ska bli fler än 35. Att växa är ingen strävan för mig. Jag vill bli bra på det här i den här omfattningen och eventuellt kan jag sälja tjänster i form av studiebesök och kurser i framtiden.

Under vintern, när getterna har sintid och inte behöver mjölkas, kan Kajsa vara lite mer ledig. Då behöver getterna enbart tillsyn och foder och det finns tid till utveckling av verksamhet och till studier. I början av 2020 gick Kajsa en distansutbildning som heter Lantbruksdjur, som ges av Västra Götalands Naturbruksförvaltning. När den utbildningen är genomförd får Kajsa den sista delen av sitt startstöd utbetalt.

KAJSA ÄR ÄNNU inte 30 år fyllda och har uppfyllt två av sina drömmar: att umgås mer med getter och att driva något själv. När Kajsa beskriver getters karaktär använder hon ord som självständiga, nyfikna och lyhörda. Den som träffar Kajsa märker att det finns paralleller till henne själv i den beskrivningen. //

EKONOMISKT STÖD VIA LÄNSSTYRELSEN
När man ska söka EU-stöd via sin Länsstyrelse så bör man förbereda sig och helst ha en affärsplan för sitt företag som beskriver olika delar av hur företaget är tänkt att fungera. Ditt företag måste ha en viss omfattning och planeras att drivas ett visst antal år.

FÖRÄDLINGSSTÖD, FÖRETAGSSTÖD
Kan ges till investeringar av fast utrustning med 40 % av kostnaden. Gäller de som förädlar en jordbruksråvara. Vilka råvaror som det gäller finns det definition för. Utrustningen ska ej vara begagnad och ska användas i fem år i verksamheten.

STARTSTÖD TILL UNGA LANTBRUKARE
Några av villkoren är att man är under 40 år, att det är första gången som man etablerar sig som lantbrukare inom primärproduktion och att man har eller skaffar sig en lantbruksutbildning. Fast belopp på 250 000 kr om man uppfyller alla villkor. Länsstyrelserna får fördelat en pengapott för olika sorts stöd, ibland tar pengarna slut. Villkoren kan revideras och ändras, så kontakta din egen länsstyrelse för aktuell information.

ALKEMISTEN PÅ RINDÖ

PERSONLIGT NEDERLAG LEDDE TILL FRAMGÅNG OCH GULD

EN UPPSÄGNING, VACKRA FÖNSTER OCH KAFFE LA GRUNDEN FÖR ATT MEJERISTEN ANNA KÄLVEBRAND SKULLE SKAPA SITT FRAMGÅNGSRIKA MATHANTVERKSFÖRETAG OSTMAKERIET PÅ RINDÖ I STOCKHOLMS SKÄRGÅRD.

TEXT & FOTO Jörgen Appelgren

Det är en kall måndagsmorgon i november. Stockholms skärgård har börjat vakna och bilfärjan från Rindö närmar sig Vaxholms hamn. Klockan är 07:25. En flock havsfåglar liftar med färjan, sittandes högt uppe på ljusrampen ovanför grindarna och fören, som snart ska fällas ned. Fåglarna lyfter strax innan färjan når hamnen och blir så småningom till små prickar i fjärran. Vindarna från Östersjön gör att den har väldigt svårt att gå rakt in i den smala fåran av betongfundament som separerar de två gula vägfärjorna åt. Dessa två utgör leden mellan Vaxholm och Rindö och de kämpar året om för att föra resenärerna säkert över Östersjöns mörka vatten.

FORDON i olika storlekar och färger står parkerade i långa rader i väntan på nästa avgång. Vädret är kyligt och ljuset har inte riktigt återhämtat sig efter natten. Ett fint regn faller mot marken som gör sikten genom vindrutorna både diffus och surrealistisk när ljus från olika källor blandar sig på det våta glaset.

EN VANLIG DAG på Rindö passerar hundratals, ibland tusentals, bilar ön som är en länk mellan Värmdö och Vaxholm samt en förbifart runt Stockholm. Ön har 1 100 invånare och för varje år ökar befolkningen. Här på ön ligger även Ostmakeriet; en ostarnas oas i den karga skärgården. Både välbesökt och uppskattad av många.

ÅRET ÄR 2010 och Anna Kälvebrand behövde hitta en ny bana i livet. Efter att ha blivit uppsagd från ett välkänt klädmärkesföretag stod hon helt plötsligt utan inkomst och framtid. Här hade hon arbetat som butikschef för en nystartad del i företaget, när hon helt plötsligt fick sluta. Hon kände sig både besviken och arg på sin arbetsgivare. Vad skulle hon göra nu? Det enda hon visste helt säkert var att hon aldrig ville vara anställd igen.

ANNA var tvungen att komma igång, så snabbt det var möjligt, med ett nytt arbete. Ett arbete där hon skulle vara sin egen chef, där hon kunde få vara kreativ, möta utmaningar och få arbeta fysiskt. Vad skulle hon hitta på? Hon tänkte att eftersom hon var i medelåldern så kanske hon behövde något lugnt och mer stillasittande arbete. En idé hon fick var att bli webbdesigner.

– Den som har sett min förra hemsida inser snart att det inte var en bra idé, säger Anna.

Dessutom vill hon inte sitta stilla särskilt länge, så den tanken släppte hon.

EN VÄN frågade en dag om inte Anna skulle kunna tänka sig att börja arbeta med ost. Anna Kälvebrand, som är en ganska energisk person och som inte hade en aning om hur man gjorde ost funderade en kort stund. Hon förklarar att hon tänkte liksom Pippi Långstrump gör:

– Ost? Det vet jag inget om, så det kan jag säkert, svarade hon då sin vän.

Sagt och gjort. I juni 2011 bestämde hon sig för att bli mejerist på heltid. Nu måste hon snabbt lära sig hur man gör ost och även att hitta en lokal att göra det i. Dessutom behövde hon få kontakt med en mjölkgård som var bra och som inte låg alltför långt bort. Inte det lättaste, i en större stad med ett minskande antal mjölkbönder. De futtiga små problemen löste hon, dessutom i en rasande hastighet. Redan i november 2011 hittade Anna Kälvebrand en lokal på Rindö i Stockholm skärgård. En gammal sliten maskinverkstad på ett tidigare militärt område, mitt bland kasernhus byggda i slutet av 1800-talet, blev nu mejeri.

Det som avgjorde valet av lokal, enligt henne själv, var främst byggnadens vackra fönster.

Anna började sedan genast att bygga om lokalen till mejeri och skaffa all nödvändig utrustning och alla tillstånd som krävdes. Det blev en kombination av mejeri och butik och café.

Rindo Ådel
En gräddig lagrad blåmögelost med hårig karaktär. SM-GULD i Mathantverk 2020
Passar bra till såväl matlagning som en ostbricka eller en singelost till ett trevligt portvin.
Ystas på helmjölk , 34% fetthalt
49kr/hg

Rindö Ädel
blåmögelost
Ostmakeriet
- mathantverk från Rindö
ostmakeriet.se TEL 070-776 60 59

DEN FÖRSTA osten ystade hon i februari 2012. Det gick bra, då folk köpte ost. Hennes första säljsuccé var dock inte ost, utan istället kaffe.

– Man måste se till att man har en slags inkomst redan från början, säger Anna Kälvebrand.

Hon menar att hennes räddning de första åren som oerfaren mejerist, var att hon även sålde andra saker samtidigt som hon lärde sig att göra ost. Genom att sälja kaffe och annat fika så fick hon en viss ekonomisk bas, trygghet och ekonomisk uthållighet. Dessutom kan man omsätta mindre lyckade ostar i olika bakverk ut till kund. Svinnet blir obefintligt.

Ostkaka har också blivit en storsäljare på Ostmakeriet", trots att Anna helst skulle slippa ha den på repertoaren alls. En annan storsäljare har blivit Eldosten. Annas stekost stod för cirka en fjärdel av all produktion år 2020. Allt som allt hamnade produktionen på cirka fem ton förra året.

HENNES HJÄRTA ligger dock hos hennes andra ostar och då kanske mest på Rindö Ädel och hennes borglagrade cheddar Oscar Fredrik. Den senare lagras i fästningen med samma namn, byggd på 1870-talet. En fästning som skulle hålla fienden borta vattenvägen vid inloppet mot huvudstaden. Den kom aldrig att användas, eftersom ryssen, som bekant, aldrig kom. Fästningen ingick i Värmdölinjen med totalt 37 batterier, med kanoner i olika format och marktrupper. Redan år 1900 blev den mer eller mindre omodern, bland annat på grund av nyheten "flygplanet", så redan 1925 avvecklades fästningen helt. Därefter har den använts i andra syften, men ändå militärt i någon form. Och för några år sedan fick Anna möjlighet att hyra en lokal i samma borg, där hon nu lagrar sin cheddarost, som hon sedan säljer med stor framgång.

ATT VARA mathantverkare är ett hårt arbete från morgon till kväll. Och det tar tid att bli riktigt bra.

Anna försöker vidareutveckla sig så ofta hon kan. Senast gick hon en utbildning på Eldrimner där hon fick finslipa sina kunskaper om grönmögelost. Det har gett resultat. De senaste kunskaperna gjorde att hon fick en förståelse för hur ostkornen, med rätt omrörningsteknik, får sin perfekta beklädnad vilket i sin tur gör att luft och därmed möglet kommer in på rätt sätt i osten. Hennes tidigare ostar kunde ibland bli albinos, men så blir det inte längre.

ANNA KÄLVEBRAND är inte en person som ger upp så lätt och det präglar hennes liv och företag och har gjort det sedan starten för nio år sedan. Rindös numera välkända mejeri, har mer än 20 000 besökare under sommarsäsongen. Hennes ostar säljs på allt fler platser i Stockholm och hon vinner priser. Senast fick hon guld i SM i Mathantverk för sin Rindö Ädel.

Att hon ställer upp i tävlingar är främst för att få en indikation på vad andra tycker om hennes ost. Hon vill veta om hon är på rätt väg och om det finns fler som gillar det hon gör. Inte så mycket för att vinna medalj. Även om hon naturligtvis blir glad när hon vinner.

ETT MÅLINRIKTAT hårt arbete ger till slut resultat, oavsett vad målet är. Man behöver bara veta vad man vill och vilken väg man vill gå. Och att våga satsa och att tro på sig själv.

Det kan ibland vara svårt att nå hamnen under sin livstid, särskilt om det blåser hårt och det inte riktigt blir som man har tänkt sig. Man kan då välja att hoppa av strax innan man kommer fram, som sjöfåglarna gör, eller ta sig fram hela vägen trots att det känns svårt. Anna Kälvebrand vände ett personligt nederlag i livet till sin fördel och med framgång. //

När och hur justerar du falltalet?

ETT LYCKAT BRÖD BEHÖVER BLAND ANNAT ETT MJÖL MED RÄTT FALLTAL, DET VILL SÄGA LAGOM ENZYMAKTIVITET. FÅR DINA BRÖD KLADDIGT OCH DEGIGT INKRÅM TROTS ATT DU BAKAT TILL 98 GRADERS INNERTEMPERATUR? ELLER GÅR JÄSNINGEN FÖR LÅNGSAMT OCH BRÖDET BLIR KOMPAKT OCH TORRT? KANSKE ÄR DET INTE DU SOM GÖR NÅGOT FEL, UTAN KANSKE ÄR DET FALLTALET SOM ÄR FÖR LÅGT ELLER FÖR HÖGT?

TEXT Magnus Lanner
FOTO Arvid Lorentzon & Stéphane Lombard

MJÖLET OCH ENZYMERNA

Surdegens och jästens mikroorganismer behöver näring i form av sockerarterna maltos och glukos för att jäsa degen. Näringen finns i mjölet i form av stärkelse som dessa mikroorganismer inte kan tillgodogöra sig, därför måste stärkelsen brytas till sockerarter. Nedbrytningen av stärkelse till sockerarter görs av amylaser som är naturliga enzymer som finns i mjölet. Amylasernas roll i spannmålskärnan är att frigöra energi i form av sockerarter när kärnan ska gro. Det är de egenskaperna vi lånar när vi istället använder spannmålskärnan för bakning. Om spannmålet är lagom moget vid skörd och vädret inte är för blött är amylasaktiviteten lagom. Om spannmålet skördas innan tillräcklig mognad så har inte tillräckligt med amylaser frigjorts i spannmålskärnan. Om spannmålet hinner bli övermoget innan skörd eller om det är väldigt regnigt så kan för mycket amylaser ha hunnit frigöras. När amylasaktiviteten i mjölet är lagom bryts tillräckligt med stärkelse ned till sockerarter som blir näring till degens mikroorganismer samtidigt som tillräckligt med stärkelse finns kvar att förklistras av degvätskan i ugnen.

AMYLASAKTIVITETEN KAN mätas med den indirekta falltalsmetoden. Metoden kommer ursprungligen från

Sverige, är standardiserad och har använts globalt sedan 1960-talet. Med falltalsmetoden mäts den tid det tar för en uppvärmd blandning av mjöl och vatten att förtunnas. Förtunningen beror på att stärkelse bryts ned till sockerarter av amylaserna i mjölet. Mätningen görs i en falltalsmätare där man låter en metallstav sjunka genom blandningen av mjöl och vatten. Falltalet mäts i sekunder. Mätningen inleds med 60 sekunders omrörning av blandningen. Sedan faller metallstaven genom blandningen. Blandningen och tiden som staven faller utgör falltalet. Låga falltal ned mot 60 tyder på fullt nedbruten stärkelse och mycket hög amylasaktivitet. Falltalet kan nå över 400 sekunder om grödan odlats i torrt och varmt klimat.

OM MAN BAKAR bröd med ett mjöl med för hög amylasaktivitet, det vill säga lågt falltal blir inkråmet kladdigt eftersom det inte finns tillräckligt mycket stärkelse att förklistra för degvätskan när brödet bakas av. Är amylasaktiviteten för låg, det vill säga högt falltal, går jäsningen långsamt och brödet blir torrt och kompakt.

I KVARNEN

Mjölnarens mål är att mala ett mjöl med goda bakegenskaper. Ju större kvarn, desto större möjlighet att mala ett jämnare mjöl sett till bakegenskaper. De stora industriella kvarnarna har bestämt vilka egenskaper mjölsorterna ska ha och mjölsorterna är lika oavsett tidpunkt på året och oftast från år till år. Detta uppnås till exempel genom att blanda olika partier spannmål, med tillsats av askorbinsyra och syntetisk alfaamylas eller enzymatisk kornmalt.

Mindre kvarnar har inte samma möjligheter att lagerhålla partier med olika egenskaper. En del har inte heller utrustning för att blanda olika partier. Vissa av de mindre kvarnarna tillsätter enzymatisk kornmalt för att sänka falltal, andra gör det inte. Utan tillsats av enzymatisk kornmalt eller blandning av olika partier spannmål får bagaren mer av naturens variationer i mjölsäcken. Då kan kunskapen om hur du själv kan justera ned ett högt falltal komma till nytta. Eller för den delen hur du hanterar ett lite lägre falltal. Handlar du hel säd direkt från odlare och mal själv så kan egen justering av falltalet också vara en nyttig kunskap att ha.

I ELDRIMNERS märkning Certifierat mathantverk och i SM i Mathantverk är det helt tillåtet att baka med mjöl som har justerats med enzymatisk kornmalt. Det är däremot inte tillåtet med syntetisk alfaamylas eller askorbinsyra.

I BAGERIET

I Eldrimners bageribok *Bakverkstan* kan man läsa att amylasaktiviteten är lagom för vete med falltal mellan 240–280 sekunder och för råg mellan 120–150 sekunder. När jag rådfrågar Caroline Lindö, surdegsbagare med gedigen erfarenhet av att baka med varierande falltal och bakegenskaper, så tycker hon att en van surdegsbagare klarar större intervall än så, mellan 200–300 för vete. Eldrimners bageriexpert Manfred Enoksson tycker att 150 för råg är mycket bra. Han berättar vidare att om man gör surdeg av hela degvätskan så kan en skicklig hantverksbagare klara falltal för råg ner till 90. Både Manfred och Caroline betonar vikten av att prova sig fram när falltalet är lågt och att tänka på att det inte bara är falltalet som avgör bakegenskaperna.

OM DITT MJÖL har för högt falltal så är enzymatisk kornmalt ett bra alternativ. Enzymatisk kornmalt innehåller naturliga amylaser som ökar nedbrytningen av stärkelse till socker i din deg. Det vill säga de sänker falltalet. Om du tillsätter enzymatisk kornmalt är det lämpligt att börja med att tillsätta 1–5 g malt per kilo mjöl när du blandar din deg. Du behöver mycket sällan överskrida 30 g malt per kilo mjöl ens om du har riktigt höga falltal.

Om du istället sänker falltalet med ett mjöl som har lågt falltal beror lämplig inblandning på hur lågt falltal mjölet du tillsätter har. Om det är mycket lågt, ner mot 60 sekunder, är det likvärdigt med enzymatiskt malt och tillsätts i samma mängd som enzymatisk malt. Om det istället bara är lite för lågt men för svårt att baka med till 100 % så är det lämpligt att blanda in lite mer. På samma sätt som med malten kan du sedan öka mängden mjöl med lågt falltal succesivt. Notera att mjöl med lågt falltal eller enzymatisk malt sänker falltalet på ett mjöl med högre falltal väldigt mycket. Bagaren behöver alltid vara varsam vid inblandning av låga falltal eller enzymatisk malt.

VAD ÄR ENZYMATISK KORNMALT OCH VAR HITTAR MAN DEN?

Malt görs oftast av korn och används främst vid öltillverkning. Malt är mältad spannmål, det vill säga spannmål som blötlagts så att groningsprocessen kommit igång och som sedan avbrutits genom att kornen torkas eller rostas. Groningsprocessen aktiverar flera enzymer, bland annat amylaser som bryter ned stärkelse till sockerarter. Om torkning av malten sker under 80 °C så är malten enzymatisk, det vill säga amylaserna är aktiva. Amylaser är protein och klarar inte högre temperaturer. Vid temperaturer över 80 °C ändrar de form och är inte längre aktiva. Torkning och rostning mellan 80 °C och 200 °C ger därför malt utan enzymaktivitet men som istället kan bidra med både färg, doft och smak på till exempel bröd och öl.

ENZYMATISK kornmalt finns att köpa hos en del bagerigrossister, du kan också köpa av ditt lokala bryggeri eller hos en bryggerigrossist. Det finns en mängd olika sorters kornmalt som används till ölbryggning som är enzymatisk. Bryggare använder inte uttrycket enzymatisk kornmalt i samma utsträckning som bagare. I bryggarkretsar säger man diastatisk istället för enzymatisk. Det är så kallad basmalt som är diastatisk. Basmalten är den malt som utgör huvuddelen av malten vid ölbryggning. Beteckningar som pilsnermalt, lagermalt, eller pale alemalt är vanliga inom kategorin basmalt. Inom ölbryggningen spelar amylaserna samma roll som i brödbakningen. De ska bryta ned stärkelse till sockerarter så jästen får näring så att ölet jäser. Tänk på att malten inte är malen när du köper den utan den är oftast hel, några grossister erbjuder dock krossad malt. Groning och torkning gör att malten är betydligt skörare i än vanligt helkorn och är därför lätt att mala. Eftersom man inte använder så många gram per kilo mjöl så räcker en bra mixer eller bordskvarn långt. Till och med en elektrisk kryddkvarn kan användas.

MALTENS amylasaktivitet mäts inte med falltalsmetoden men metoderna som används för att mäta maltens amylasaktivitet är besläktade med falltalsmetoden. Istället för att mäta hur snabbt stärkelsen bryts ned mäts sockerhalten i en blandning av malt och vatten vid en viss temperatur efter en viss tid. Det finns två dominerande metoder och enheter att mäta maltens amylasaktivitet, den så kallade diastatiska kraften. I Europa är °Windisch-Kolbash-enheter (°WK) vanligast och i Nordamerika är °Lintner den vanligaste enheten. Uttryckt i °WK så visar värden över 200 på bra enzymatisk aktivitet.

FALLTAL, HÖGT OCH LÅGT
Falltalet är ett tidsmått på stärkelsens nedbrytning till sockerarter i en deg. Därför innebär låg enzymaktivitet högt falltal, det vill säga nedbrytningen tar lång tid. Tvärt om blir det med hög enzymaktivitet, då går nedbrytningen snabbt och falltalet är lågt.

ENZYMATISK KORNMALT AV KULTURSORTER
Om du vill ha en kultursort av korn som din kornmalt så är Warbro Kvarns malt gjord på kultursorterna Balder eller Gullkorn bra alternativ. Warbros båda maltsorter har hög enzymaktivitet kring 250 °WK. Om du behöver sänka falltalet på ditt mjöl är en tillsats av 1–5 gram per kilo mjöl när du blandar degen lagom att börja med. Öka med 1–5 gram per kilo tills du är nöjd. Om ditt bröd känns kladdigt när du bakat av så kan du backa till en mindre mängd malt.

Årets branschrådsmöten hölls digitalt

I BÖRJAN AV VARJE ÅR MÖTS DE MATHANTVERKARE SOM SITTER I ELDRIMNERS SEX OLIKA BRANSCHRÅD. PÅ MÖTENA DISKUTERAS AKTUELLA FRÅGOR FÖR MATHANTVERKET OCH DEN SPECIFIKA BRANSCHEN. BRANSCHRÅD FINNS INOM BAGERI OCH KVARN, GÅRDSSLAKT OCH CHARKUTERI, BÄR-, FRUKT- OCH GRÖNSAKSFÖRÄDLING, JÄSTA DRYCKER, FISKFÖRÄDLING OCH MEJERI. MEDLEMMARNA I BRANSCHRÅDEN ÄR EN AV ELDRIMNERS VIKTIGA LÄNKAR TILL LANDETS MATHANTVERKARE.

Utöver de årligen återkommande diskussionerna om Eldrimners kommande verksamhet, kursutbud, arbete med att motverka krångel för företag och SM var en viktig fråga på årets branschrådsmöten hur covid-19 har påverkat verksamheterna. För samtliga i branschråden har pandemin inneburit förändringar där vissa delar har fallit bort, medan andra har vuxit. Det går att se samma mönster i alla branscher, bland annat att suget efter lokalproducerat växer och att semestrandet inom landet har ökat. Den digitala handeln med förbeställda produkter och webshopslösningar har ökat och är bra för att hålla ned svinn, eftersom man producerar precis det man vet att man säljer.

Deltagarna i branschråden vittnar om att pandemin medfört att de som företagare blivit tvungna att bli mer snabbrörliga och fått satsa på fler försäljningskanaler. Sammanfattningsvis finns framtidstro att den ökade medvetenheten bland konsumenter även ska leda till ett större intresse för lokalproducerat mathantverk.

Från flera branschråd kommer förslag om att Eldrimner ska ordna föreläsningar om olika delar i företagandet, som till exempel att hitta tid för utveckling, för att öka lönsamheten och för att hitta verktyg för att minska svinn och spara tid.

I branschrådet för gårdsslakt och charkuteri talades en del om SLV:s samrådsgrupper som är ett formaliserat sätt att kunna påverka kommande EU-lagändringar. Hittills har samrådsgrupper om märkning och livsmedelshygien inrättats. Det kan framöver bli aktuellt med en särskild samrådsgrupp om småskalig livsmedelsproduktion.

Branschrådet för mejeri ser gärna att Eldrimner satsar på kortare kurser. De ser också gärna att Eldrimner gör tydligare omvärldsanalyser, eftersom det som händer i södra Europa mest sannolikt når Sverige om några år. Något som mejeristerna i branschrådet lyfter som problem är bland annat administrationen och reglerna kring hur vassle ska hanteras.

I branschrådet för bär-, frukt- och grönsaksförädling diskuterades bland annat råvaror och behovet av att öka kunskapen kring olika frågor kopplat till råvaror, så som att hitta leverantörer, att köpa från privatpersoner, prissättning samt kring krav vid förvaring av råvara. Både i detta branschråd och i branschrådet för jästa drycker togs även upp de fortsatta problemen med glasförpackningar, både när det gäller att skicka glasförpackningar och med dålig kvalitet på glasflaskor.
I branschrådet för jästa drycker är frågan om gårdsförsäljning av alkohol både intressant och aktuell. Nu finns ett riksdagsbeslut på att frågan ska utredas och Eldrimner har hållit ett webbinarium i ämnet. Rådet önskade också att Eldrimner fokuserar på drycker under nästa SM i Mathantverk samt att det ordnas fler föredrag om svenska jästa drycker under nästa Særimner.

Samtliga deltagande i branschrådet för fisk har en stark önskan att mer personal ska anställas för att arbeta med fiskförädling på Eldrimner.

Branschrådet för bageri och kvarn föreslår en surdegsfördjupning med teori och praktik. Detta skulle kunna vara en utmärkt aktivitet för ett framtida Særimner.

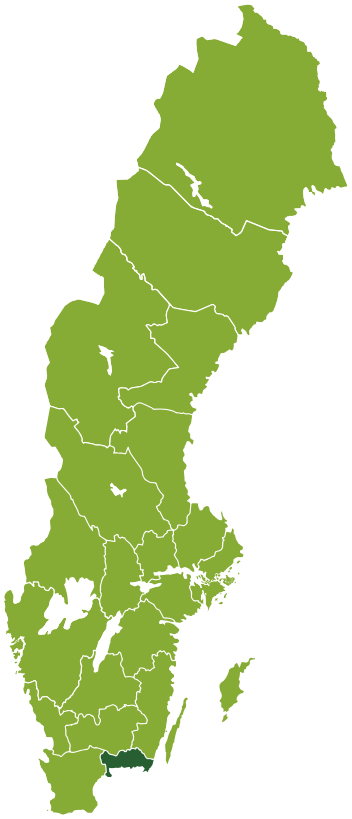
Tävlingsrådet för SM i Mathantverk har haft sitt årliga möte. Inga större förändringar kring årets tävling har hittills tagits.

Hela protokollet från tävlingsrådets möte finns att ta del av på eldrimner.com. Där hittar du även protokollen från de olika branschrådsmötena. Branschrådens synpunkter förvaltas av respektive branschansvarig.

ISABELLE LEVER SIN MATHANTVERKS-DRÖM

DEN ELDRIMNERUTBILDADE MÅNGSYSSLAREN ISABELLE KARLSTRÖM ÄR BLAND ANNAT BONDE, MATHANTVERKARE OCH PODCASTPRODUCENT. BUTIKEN SMAKLÖKEN SOM HON ÄR MED OCH DRIVER ÄR ETT NAV FÖR MATHANTVERKET I BLEKINGE MED PRODUKTER FRÅN ÖVER 70 OLIKA PRODUCENTER.

Text: Anna Berglund
Foto: Isabelle Karlström och Linnea Olsson



BLEKINGE ÄR ÅRETS FOKUSLÄN

Att ett län utses till fokuslän av Eldrimner innebär utökade samarbeten med organisationer och myndigheter i det aktuella länet med syfte att få fler att vilja bli mathantverkare eller vidareutveckla sig som mathantverkare.

Under fokuslänsåret kommer Eldrimner att ordna kurser och aktiviteter i och i närheten av Blekinge samt på distans.

En av aktiviteterna som planeras under året, om det är möjligt med tanke på pandemin, är det som kallas INSPIRATIONSDAG, som är en sorts prova-på-aktivitet som vanligtvis förläggs till en restaurangskola eller liknande där det finns två parallella kök.

Blekinge är redan ett rikt mat- och jordbrukslän och Eldrimner bedömer att de planerade samarbetena kan leda både till fler mathantverksföretag och kompetensutveckling hos befintliga mathantverkare i Blekinge.

Har du frågor om fokuslänsverksamheten? Kontakta Anna Berglund på anna@eldrimner.com eller 010-225 33 07.

På Karlströms Gård i Jämjö i östra Blekinge har Isabelle Karlström och hennes man Markus två huvudspår; djur och maskiner. Markus driver en maskinstation och Isabelle är den som är mest engagerad i djurhållningen.

– Jag har alltid velat ha djur och när vi kunde köpa den här gården för sju år sedan startade vi med ett fåtal. Nu har vi 110 tackor samt höns, ankor och grisar, berättar Isabelle.

PÅ GÅRDEN FANNS också en liten gårdsbutik, som skulle bli större och ett bygge påbörjades, men det blev ändrade planer och Isabelle inledde istället ett samarbete med en annan gård i byn. De båda gårdarna ligger cirka 3 kilometer ifrån varandra och tillsammans tog de över en butikslokal inne i Jämjö, som ligger 2 kilometer från Karlströms gård. Nu är den butikslokalen ombyggd till gårdsbutik och charklokal.

– Jag gick inriktningen charkuteri på Eldrimners Starta eget-utbildning. Den gav mig kunskap för att kunna satsa på det här och ett viktigt nätverk. Utan den utbildningen tror jag inte att jag hade startat den här verksamheten, säger Isabelle.

Än så länge har Isabelle inte hunnit vara så mycket charkuterist, eftersom hon har renoverat och öppnat gårdsbutiken Smaklöken med sin kollega, men hon har sin charklokal och har börjat göra ett par sorters varmrökta korvar och pastejer.

– Det är en dröm att ha ett sådant här kök som man kan vara kreativ i och producera bra mathantverk i.

BUTIKEN SMAKLÖKEN öppnade i december 2020. Delägarna säljer egna köttprodukter och dessutom är de återförsäljare för ett sjuttiotal andra mathantverkare från Blekinge och grannlänen.

– Utöver köttdetaljer har vi färskt bröd, ostar, marmelad och surkål i butiken. Det känns fint att ha ett brett utbud och att kunna hjälpa alla duktiga mathantverkare med försäljning. Så småningom blir det mer charkdetaljer.

BUTIKENS LÄGE LÄNGS E22 mellan Karlskrona och Kalmar har varit gynnsamt.

– Försäljningen gick lätt i början och det faktum att öppningen skedde i samband med julen. Gensvaret från kunderna är bra och flera är redan stammisar. En restaurang handlar till exempel både kött och mathantverk i butiken.

Under lågsäsong har Smaklöken öppet från torsdag till lördag och under högsäsong kommer öppettiderna att utökas.

Till Kalmar och Karlskrona åker Isabelle då och då för att sälja i rekoringarna. Då kan hon samtidigt köpa produkter från leverantörer som hon vill sälja i gårdsbutiken.

– Nu säljer vi merparten av vårt lammkött och den andra gårdens nötkött via butiken.

ISABELLE ÄR ALLTSÅ både bonde, mathantverkare och försäljare, precis som många småföretagare är. Hon är också distriktssköterska och arbetar drygt halvtid med undervisning på Blekinge tekniska högskolas sjuksköterskeprogram i Karlskrona.

– Det är skönt att ha en stadig inkomst medan man bygger upp företaget. Tack vare det kan jag betala av mina lån nu från början. Det är tur att jag gillar att ha fullt upp, för det senaste året har det varit fullspäckade dagar, men det är oerhört utvecklande att starta ett mathantverksföretag. Det här livet är min dröm, säger Isabelle.

Sedan ett par år tillbaka driver Isabelle även podcasten Hönsmamman, där hon besöker och samtalar med mathantverkare och lantbrukare och även om hon tagit en paus under pandemin finns nästan 20 tidigare avsnitt att lyssna på. //

Krångellistan betas av

UNDER SÆRIMNER 2019 FÖDDES IDÉN OM ELDRIMNERS ÅRLIGA KRÅNGELLISTA. MED HJÄLP AV EN ÅRLIG SÅDAN LISTA SKA ELDRIMNER ARBETA FÖR ATT FÖRENKLA DE REGELVERK SOM ÄR UTARBETADE FÖR EN STORSKALIG PRODUKTION, MEN SOM BLIR BYRÅKRATISKA SVÅRIGHETER FÖR MATHANTVERKARE, OCH REDAN KAN MAN SE FLERA LJUSPUNKTER. TANKEN VAR ATT DE OLIKA PROBLEMEN SKULLE DISKUTERAS OCH TAS UPP I RIKSDAGEN, MEN PÅ GRUND AV PANDEMIN HAR DET ISTÄLLET BLIVIT EN SERIE WEBBINARIER.

SKICKA MJÖLKPROVER FRÅN GÅRDSMEJERIER

Gårdsmejerier på landsbygden har svårigheter att skicka lagstadgade mjölkprov i obruten kylkedja på grund av geografiskt läge och långsam postgång. De alternativ labbet erbjuder, som inkluderar transportkostnader, innebär en orimligt hög kostnad och fungerar dessutom inte alltid vad gäller obruten kylkedja.

ELDRIMNER kommer att lämna in en ansökan om undantag från krav på mjölkprover, i enlighet med SLV:s initiativ till flexibilitet och undantag från vissa krav i hygienlagstiftningen.

GÅRDSFÖRSÄLJNING AV ALKOHOL

Förbudet för gårdsförsäljning av alkohol gör det svårt för hantverksproducenter att sälja sina produkter.

ELDRIMNERS FÖRSLAG är att tillåta försäljning av hantverksmässigt tillverkad alkohol från produktionsplatsen i linje med riksdagsbeslutet från 2018 om att regeringen bör verka för lagstiftning som gör det möjligt att bedriva gårdsförsäljning i begränsad utsträckning, under förutsättning att Systembolagets monopol bevaras. Under webbinariet informerade Elisabeth Nilsson om regeringens utredning, som ska vara klar den 7 december. Dessutom gav mathantverkare sina synpunkter. Det finns fortsatt möjlighet att kontakta huvudsekreterare Fredrik Sandström (073–0858682 - fredrik.sandstrom@regeringskansliet.se) med fler synpunkter.

KRAV PÅ ÄGGPACKERI FÖR ATT ANVÄNDA EGNA HÖNSÄGG I SIN SERVERING

Ägg från egna hönor får säljas, men inte användas i den egna kafé- och restaurangverksamheten.

ELDRIMNERS FÖRSLAG är att ändra svensk lagstiftning (SLVFS 2005:20) och/eller uttolkning av bestämmelserna i EU-förordningen (EG) 589/2008 så att kravet på genomlysning av ägg kan ersättas med en okulär besiktning: kvaliteten kontrolleras genom att äggen knäcks ett och ett i en kopp innan användning.

Äggfrågan och krav på äggpackeri är styrt av EU-lagstiftning. SLV:s tips för att hålla ned kostnaderna var att först se till att verksamheten godkänns som packeri (av SLV) och sedan baka in det i den ordinarie kommunala kontrollen för gårdsbutik eller kafé. En annan väg är att vänta och äska en förordningsförändring. SLV säger att de inte vet vad det skulle kunna resultera i, men att det skulle vara möjligt, men inget de driver i nuläget. Att använda ägg som råvara i detaljhandel (gårdsbutik/kafé) är inte möjligt enligt EU-förordningen, men bygger inte på livsmedelssäkerhet utan är bara en kvarleva. Livsmedelsverket arbetar just nu med att utöka och förbättra flexibiliteten i lagstiftningen där så är möjligt. En enkät har skickats ut. Eldrimner jobbar vidare med dessa frågor i dialog med företagare, Livsmedelsverket och politiker.

LIVSMEDELSVERKETS HÖJDA TIMTAXA FÖR TILLSYN

Ny timtaxa för Livsmedelsverkets tillsyn ger orimligt höga kostnader för företag med mindre volymer och lägre omsättning.

ELDRIMNER FÖRESLÅR att ett regeringsuppdrag ges till Livsmedelsverket för att se över tillsynskostnaderna, eftersom mathantverkare och andra små företag betalar oproportionerligt mycket i tillsynsavgifter. Avgiftssystemet behöver inkludera en rimlighetsanalys som innebär att företag med mindre volymer får en justerad timtaxa alternativt en total tillsynskostnad.

Under webbinariet var samtliga deltagare välvilligt inställda, men särskilt viktigt att uppmärksamma är att Livsmedelsverket undersöker möjligheten till distanskontroller vidare. Detta skulle kunna hålla nere kostnaderna. Livsmedelsverket var också positiva till att samarbeta mer med kommunerna än vad som sker idag. Frågan om det skulle gå att finna någon form av subvention skickades med politikerna, som även framhöll att riskklassningen är viktig då det kan innebära stor ekonomisk skillnad och företag som sköter sig bra ska kunna komma i rätt klass med mindre tillsynstid. De framhöll även vikten av att se över de generella kostnaderna och möjligheterna att minska krånglet administrativt på Livsmedelsverket. Eldrimner fortsätter nu dialog och diskussion med Livsmedelsverket.

FISKE OCH FÖRÄDLING MED STÖD AV ENSKILD FISKERÄTT

Ägare av enskild fiskerätt i kust- och skärgård får idag inte bedriva småskaligt yrkesfiske med tillhörande förädling utan innehav av fiskelicens.

ELDRIMNERS FÖRSLAG är att skapa möjligheter för småskaliga yrkesfiskare genom att ändra licensgivningsbestämmelserna i svensk lagstiftning eller den svenska uttolkningen av EU:s kontrollförordning (EG) nr 1224/2009 så att ett näringsfiske med stöd av enskild fiskerätt alltid beviljas fiskelicens.

Några förslag som väcktes under webbinariet var regional licenstilldelning, gemensamma licenser, differentierade licenser som t ex Finland har samt regional och lokal bevakning och insamling av information om bestånd, som exempelvis Grönland. Eldrimner betonar också att det i regleringsbrevet till HAV står att man ska ta livsmedelsstrategin i beaktande och utveckla småskalig verksamhet och kustnära fiske.

KRAV PÅ DRICKSVATTENKONTROLLER

Krav på dricksvattenkontroller skapar oproportionerligt höga kostnader för mathantverksproducenter med eget vatten.

ELDRIMNER FÖRESLÅR att lagstiftningen ska anpassas utifrån spridning av vattnet (hur många dricker vattnet och hur ofta) och riskanalys (HACCP).

För mathantverksföretag med lägre omsättning (färre kunder) minska till ett vattenprov per år och ge möjlighet till undantag från utökat vattenprov.

På webbinariet fick dricksvattenfrågan ingen annan möjlig ”lösning” än att i HACCP:en utröna huruvida vattnet inte kan påverka det livsmedel vattnet använts till. I så fall är det inget dricksvatten och de omfattande provtagningskraven faller bort. Exempel på hur annat vatten får användas finns på Kontrollwiki. Ett annat alternativ är att hämta dricksvatten i dunk.

KALENDARIUM

Anmälningar
till våra kurser, seminarier och studieresor görs via **eldrimner.com.** Där hittar du också kompletterande information.

Hittar du inte kursen du är ute efter?
Gå in på **eldrimner.com** där utbudet uppdateras kontinuerligt.

Vi reserverar oss för ändringar i kursprogrammet med anledning av den rådande situationen med covid-19.

Eldrimner följer Folkhälsomyndighetens rekommendationer och anpassar verksamheten utifrån dessa. De kan innebära förändringar i kursprogrammet. Se eldrimner.com/utbildning för kontaktuppgifter till kursansvarig.

Mer information om betalning och avbokning framgår vid anmälan.

YRKESUTBILDNING

ETTÅRIG YRKESHÖGSKOLEUTBILDNING I MATHANTVERK

Vill du bli bagare, mejerist, charkuterist eller bär-, frukt- och grönsaksförädlare?

Eldrimner och Torsta AB har utbildningen för dig som vill jobba professionellt med mathantverk antingen som anställd eller som egen företagare. Hos oss kan du läsa den ettåriga yrkeshögskoleutbildningen Mathantverk; bagare, bär-, frukt- och grönsaksförädlare, charkuterist eller mejerist.

Under utbildningen väljer du en av de fyra inriktningarna: mejeri, bageri, charkuteri eller bär-, frukt- och grönsaksförädling. Utbildningen ger fördjupad kunskap om hela tillverkningsprocessen, teoretiska ämnen som livsmedelskemi, HACCP, kalkylering, marknadsföring och försäljning, allt ur ett mathantverksperspektiv.

Hälften av utbildningstiden består av praktik förlagd till erfarna mathantverksföretag.

DATUM augusti 2021–juni 2022
PLATS Eldrimner, Ås, Jämtland och praktik
PRIS Kostnadsfri och studiemedelsberättigad
KONTAKTPERSON Sofia Klasson
sofiak@eldrimner.com, 010-225 32 64

GRUNDUTBILDNING

STARTA EGET MATHANTVERKSFÖRETAG

En utbildning för dig som vill starta mathantverksföretag. Du väljer en av branscherna charkuteri, mejeri, eller bär-, frukt- och grönsaksförädling. Kursen omfattar två veckor på Eldrimner och 120 timmar distansundervisning.

På Eldrimner sker branschvis undervisning i produktionsteknik, processer och metoder. Kursen innehåller demonstrationer, kunskap om förädlingstekniker och arbetsplanering. Tid är även avsatt för introduktion, digitala möten och redovisningar.

Distansundervisningen innehåller ekonomi, lokaler, marknadsföring, livsmedelskemi, mikrobiologi, livsmedelssäkerhet, HACCP och märkning. Merparten av materialet finns på en lärplattform som du tar del av var och när du vill. Utöver det har vi digitala möten innan och efter produktionsteknikveckorna. Du arbetar med din egen affärsplan och den redovisas i slutet av utbildningen.

Inrikting bageri ges inte hösten 2021 utan i början av 2022.

DATUM 20 augusti–26 november
DIGITALA MÖTEN 23 augusti samt 22, 23, 24 och 25 november
PLATS Distans samt vecka 36 och vecka 45 i Eldrimners lokaler
PRIS 12 000 kr + moms
SISTA ANMÄLNINGSDAG 6 juni
KONTAKTPERSON Anna Berglund
anna@eldrimner.com, 010-225 33 07

GRUNDKURS DISTANS

LIVSMEDELSSÄKERHET FÖR MATHANTVERKARE

Kursen vänder sig till dig som är på väg att starta ett mathantverksföretag eller arbetar hos en mathantverkare.

Vad är kritiska styrpunkter och hur kan du upprätta en HACCP-plan? I materialet finns även några råd till dig som ska bygga nya lokaler. Kursen innehåller grunderna i lagstiftning kring livsmedelssäkerhet och hygien. Särskilda bildspel belyser rengöring, desinfektion och provtagning.

Utöver fyra grundföreläsningar av Eldrimners lärare finns det virtuella studiebesök hos mathantverkare samt åtta korta avsnitt med experten Per Nilsson om särskilda teman som vatten och dricksvatten, riskklassning, godkännande och registrering, jordiga grönsaker samt avgifter.

Materialet är skräddarsytt för mathantverkare av Eldrimners medarbetare. Föreläsningar, filmer och dokument ligger på en plattform som du får tillgång till under perioden.

DATUM 14 juni–30 september
OMFATTNING 16 timmar
PLATS Distans
PRIS 2 400 kr + moms
SISTA ANMÄLNINGSDAG 11 juni
KONTAKTPERSON Anna Berglund
anna@eldrimner.com, 010-225 33 07

CHARKUTERI

NYBÖRJARKURS (DISTANS)

SMÅSKALIGA SLAKTVECKOR

Går du i tankar på att starta ett eget slakteri? Är du intresserad av att få både inspiration och överblick om vad som krävs? Eller söker du bollplank och rådgivning i ett konkret projekt? Då är dessa småskaliga slaktveckor något för dig.
Kursen är fördelad på sex tillfällen inom två veckor och du kan plocka det som passar dig, eller så deltar du i alla. Ämnena rör i första hand frågor gällande byggnation, hygien och djurvälfärd vid slakt av tamboskap men även kaninslakt och fjäderfäslakt finns med.

På en av dagarna presenteras ett ”real case” byggscenario av ett slakteri som planeras av erfarna branschföreträdare utanför Östersund. Syftet med denna kursdag är att gå igenom hur du behöver tänka när du gör en förstudie till ditt slakteriprojekt och fokuset kommer då ligga på trösklarna i byggprocessen och på försäljningen. Vid senare tillfällen kommer du få möjlighet att få insyn i och följa hela processen och att parallellt få proffsigt stöd för ditt eget slakteriprojekt.

DATUM 26–28 april och 3–5 maj
PLATS Distans
PRIS se eldrimner.com
SISTA ANMÄLNINGSDAG 11 april

CHARKUTERI

SPECIALKURS

LAMMSLAKT

Det här är en intensivkurs om lammslakt, i en liten grupp deltagare. Kursen börjar med teori om slakthygien och bedövningskvalité, vilket är parametrar som är betydelsefulla för köttkvalité samt HACCP och egenkontrollprogram, samt teoretisk och praktisk genomgång om slaktmognadsbedömning och bultpistolhantering inför nästa dags slakt. På slaktdagen får du även närvara vid Livsmedelsverkets kontroll. Efter att du har sett bedövning och avblodning sköter du, under handledning, alla följande moment själv. Avslutningsvis görs gemensam klassificering av slaktkropparna.

Kurslärare är den mycket erfarna Elsa Lund Magnussen på Lindås Lamm, en gård med lammuppfödning, slakteri och gårdsförsäljning nordöst om Karlstad, samt slaktaren Per Lindberg. Elsa är en av Eldrimners rådgivare och är aktiv medlem i Eldrimners branschråd för Gårdsslakt och Chark. Kursen har inga förkunskapskrav, men det uppskattas om du redan har kompetensbevis slakt.

DATUM 25–26 augusti
PLATS Lindås Lamm, Karlstad, Värmland
PRIS 3 000 kr + moms
SISTA ANMÄLNINGSDAG 6 juni

FÖRDJUPNINGSKURS

LUFTTORKADE CHARKUTERIER

Lufttorkning är charkuteriförädling av den högre skolan. För att lyckas krävs tid, känsla, erfarenhet och framför allt kunskap. Under fem dagar går vi på djupet i de två produktkategorierna lufttorkat kött och lufttorkad korv som innefattar korv av salamityp och en bredbar variant. Teori varvas med praktiska moment. Grövre korvkaliber och torkning av kött på ben innebär högre svårighetsgrad. Målet är att lära sig tillverkning av både goda och säkra produkter. Ta gärna med egna lufttorkade produkter för feedback och diskussion!

Under veckan används gris och en del nötkött men teknikerna kan användas för förädling av alla köttslag.

Kursledare är Niklas Sundström, med gedigen tysk utbildning i slakt, styckning och charkuteri i kombination med bred svensk erfarenhet, tillsammans med Eldrimners branschansvarige Tobias Karlsson. Teori varvas med praktik och demonstration. Kursen hålls på svenska och vänder sig till dig som gått Eldrimners grundkurs i charkuteri och kommit igång med förädling av lufttorkade produkter för försäljning.

DATUM 3–7 maj
PLATS Eldrimners charkuteri, Ås, Jämtland
PRIS 6 000 kr + moms
SISTA ANMÄLNINGSDAG 11 april

CHARKUTERI

FISKFÖRÄDLING

RÅDGIVNINGSWEBBINARIUM

RÖKTA PRODUKTER AV KÖTT OCH FISK

Rökning av kött, charkuterier och fisk rymmer mängder av metoder och detaljer där produkt, lakesaltning, röktemperatur och smaksättning kan varieras på många olika sätt.

Både som nystartad och som erfaren stöter man för eller senare på utmaningar vid rökning av kött- och fiskprodukter. Kanske är röksmaken inte den rätta eller så har man svårt att få till rätt temperatur vid kallrökning.

Under detta webbinarium träffar vi Eldrimners rådgivare Martin Bergman och charkuteriläraren Niklas Sundström, båda med stor erfarenhet. Martin driver Bergman fisk och vilt utanför Vilhelmina och har genom åren vunnit flera medaljer för sina rökta produkter vid SM i mathantverk. Niklas Sundström har både flerårig tysk charkutbildning på Herrmansdorfer Lantwerkstetten och bred svensk erfarenhet med gedigen kunskap inom rökning och hur produkterna framställs.

Eldrimners branschansvarige Tobias Karlsson medverkar också och ger en sammanfattning om rökningens tekniker utifrån vad som lärts ut på Eldrimners kurser genom åren.

Tillsammans med våra rådgivare reder vi ut frågor och funderingar kring rökning av kött och fisk. Vi uppmuntrar till diskussion där vi delar med oss av lösningar och erfarenheter. Varmt välkommen att föranmäla dina frågor i samband med anmälan eller via mejl till kursansvarig.

DATUM 11 maj
PLATS Distans
PRIS 450 kr + moms
SISTA ANMÄLNINGSDAG 1 maj

FISKFÖRÄDLING

RÅDGIVNINGSWEBBINARIUM

FISKFÖRÄDLING OCH AFFÄRSUTVECKLING MED NILS EKWALL

Eldrimners rådgivare Nils Ekwall driver tillsammans med sin familj företaget Tiraholms fisk vid sjön Bolmen i Halland. Företaget startade med torgförsäljning under 1980-talet. Sedan dess har Tiraholms fisk utvecklas stort till att bli ett populärt åretruntöppet utflyktsmål med över 40 000 besökare per år, där man bland annat har hotell, restaurang, gårdsbutik och yrkesfiske.

Under detta webbinarium kommer Nils svara på frågor om affärsutveckling av fiskförädlingsföretag och om möjligheterna kring att kombinera yrkesfiske, mathantverk, restaurangverksamhet eller andra aktiviteter för att få ett stabilt företagande.

Du kan ställa frågor om allt från att förädla olika fiskprodukter, redskapsutveckling och till att hitta balansen mellan de olika delarna i ett företag och idéer för att kunna leva på en säsongsbunden verksamhet året runt.

Nils kan även svara på frågor om att driva familjeföretag och om att hantera både fast anställda och säsongspersonal. Andra områden som berör temat är prissättning och hur man kan tänka kring detta när man arbetar med egenförädlad fisk, dels när den säljs färsk till kund och dels som råvara i mathantverk eller restaurangverksamhet.

DATUM 15 april
PLATS Distans
PRIS 300 kr + moms
SISTA ANMÄLNINGSDAG 1 april

BÄR-, FRUKT- OCH GRÖNSAKSFÖRÄDLING

NYBÖRJARKURS

SYLT OCH MARMELAD MED EGET PEKTIN

Kursen vänder sig till dig som vill lära dig om sylt- och marmeladkokning med eget pektin. Kursledare är den erfarna syltkokerskan Ann-Sofi Johansson som driver företaget HargOdlarna och som även är medlem i Svenska Syltningssällskapet.

Kursens huvudfokus ligger på de praktiska momenten, där du får tillverka eget pektin av frukt och bär för att sedan använda det i sylt och marmelad.

Kokningen sker enligt fransk tradition i koppargryta över gaslåga. Du får lära dig hur du kan följa kokningen och bedöma när konsistensen är den önskade. Du får även lära dig om konservering och hållbarhet.

DATUM 10–11 maj
PLATS HargOdlarna, Kisa, Östergötland
PRIS 2 000 kr + moms
SISTA ANMÄLNINGSDAG 19 april

NYBÖRJARKURS

SÖTEBRÖD MED MAJA OLSSON

Kursen vänder sig till dig som har liten eller ingen tidigare erfarenhet av bakning, men som vill lära dig mer om att baka sötebröd och få en inblick i att driva ett hantverksbageri.

Maja Olsson från Majas skafferi i Undersåker kommer under två dagar i Eldrimners bageri lära dig grunderna i sötebröd och visa dig flera olika varianter av de traditionella såväl som de lite mindre klassiska sötebröden.

På kursen kommer du bland annat få prova olika bulldegar med olika hävningsmetoder och spannmål samt olika fyllningar och hur dessa kan varieras samt hur man kan sätta sin egna prägel på klassiska sötebröd.

DATUM 30–31 maj
PLATS Eldrimners bageri, Ås, Jämtland
PRIS 2 200 kr + moms *(fika ingår i kurskostnaden)*
SISTA ANMÄLNINGSDAG 10 maj

MEJERI

NYBÖRJARKURS

FYRA DAGARS NYBÖRJARKURS I YSTNING

Det här är en kurs för dig som inte har någon tidigare ystningserfarenhet eller kanske har provat lite hemma i köket. Kursen är också bra inför fortsatta kurser inom mejeri.

Kursen hålls i Eldrimners utbildningsmejeri i Ås, Jämtland av Birgitta Sundin och Sofia Ågren, branschansvariga för mejeri på Eldrimner.

På kursen tillverkas yoghurt och filmjölk på komjölk. Vi ystar syrad ost på getmjölk och halvhård ost av komjölk. Vi kommer att gå igenom ystningsprocessen, mejeriets utrustning och hygien, mjölkens beståndsdelar, kemi och mikrobiologi samt ytfloror och mognad. Teori och praktiska moment integreras. Enklare kursmaterial ingår.

Praktik och teori varvas, men med betoning på det praktiska där deltagarna ystar i grupp.

DATUM 12–15 april
PLATS Eldrimners mejeri, Ås, Jämtland
PRIS 4 800 kr + moms
SISTA ANMÄLNINGSDAG se eldrimner.com

FÖRDJUPNINGSKURS

MJÖLKKVALITET OCH EGNA MJÖLKANALYSER

Denna kurs vänder sig till dig som har en viss erfarenhet av ystning sedan tidigare och som vill fördjupa dig i det viktigaste mejeristen har: mjölken.

På den här kursen får du lära dig att göra egna mjölkanalyser och hur du tolkar dem. Dessa egna analyser kan fungera som komplement till labb-analyser och kontroller i egenprogrammet. Ta gärna med dig mjölkprov, egen eller inköpt mjölk (2 dl räcker).

Det blir också undervisning om vad man ska tänka på när man jobbar med mjölkkvaliteten utifrån mjölkning, foder och djurhälsa. Dessutom tar kursen upp mjölkkvalitet utifrån ystningen; vad den påverkas av och vad som är viktigt att tänka på från foder, djur och mjölkning ända ner i ystkaret.

Under kursen ystar vi en ost av reblochon-typ som är en ost som kräver riktigt hög mjölkkvalitet.

DATUM 10–12 maj
PLATS Eldrimners mejeri, Ås, Jämtland
PRIS 3 600 kr + moms
SISTA ANMÄLNINGSDAG 18 april

När förr blir nu

mjölkning och produktion med tradition

Är du intresserad av kunskapsförmedling och kompetensutveckling inom fäbodbruk och utmarksbete med lantrasdjur samt med fokus på mjölkproduktion och mjölkförädling? Och är du fäbodbrukare, djurhållare med lantras, intresserad blivande företagare med eller ännu utan djur?

Då är du välkommen på en inspirerande kurs!

Under sommaren 2021 kommer tre kurser att erbjudas.
Dalarnas län: 11-13 juni, Karl-Tövåsens fäbod
Jämtlands län: 5-7 juli, Svedjebuan
Värmlands län: 12-14 juli, Kårebolsätern

Kursupplägg (kan variera beroende på plats):
Dag 1 (halvdag): grundläggande ystningsteori och lantraser
Dag 2: ystning och tillverkning
Dag 3: mer teori, studiebesök och ostprovning
Kurserna kommer att slutföras vid senare tillfälle under hösten med ytterligare 1,5 dag.

Kursanordnare: Förbundet Svensk fäbodkultur (FSF) i samarbete med Eldrimner, lokala fäbodföreningar och Studieförbundet Vuxenskolan.
Kursledare: Kristina Åkermo, Tin Gumuns, Birgitta Sundin, Eldrimner med flera
Kurskostnad: 500 kronor/kurstillfälle (subventionerad med medel från Jordbruksverket)
Anmälan: via www.eldrimner.com/utbildning senast två veckor innan kursstart. OBS! begränsat antal deltagare. **Kontakt**: Ingela Kåreskog, 070-57 00 758, ingela.kareskog@fabod.nu
Måltider och fika: ingår i kursen. **Boende:** ingår och ordnas om möjligt på fäboden.

Vi förhåller oss till Covid-19.

Jordbruksverket
ELDRIMNER
Fäbod kulturen
Studieförbundet Vuxenskolan

Eldrimners fäbodprojekt förlängt

ELDRIMNERS FÄBODPROJEKTET HAR FÅTT ETT FRAMFLYTTAT SLUTDATUM. NÅGON GÅNG I APRIL KOMMER DE ÅTERSTÅENDE RAPPORTERNA SAMT INFORMATIONSFILMEN ATT PUBLICERAS.

Redan nu finns en hel del material att ta del av på projektets sida på eldrimner.com:

- Två filmer som dokumenterar löpmageverkstaden som projektet arrangerade under Fäbodriksdagen i höstas: Att ta tillvara löpmage samt Att använda löpvatten. Filmerna är producerade i samverkan med Sverige Lantbruksuniversitets löpeprojekt.
- Tillverkning av löpvatten – en sammanfattning är publicerad.
- Referat från webbinariet Konsten att koka mese med Pascale Baudonnel finns att läsa.
- En artikel kopplad till fäbodbruket om kulning och kvinnornas liv på fäboden, skriven av Jennie Tiderman-Österberg, musikantikvarie på Dalarnas museum är publicerad på engelska folklife.si.edu. Länk direkt till artikeln från eldrimner.com.
- Till sommaren erbjuds tre fäbodkurser i det projekt som drivs av Förbundet för Svensk Fäbodkultur och utmarksbruk. Kursinformation och anmälan finns på eldrimner.com/utbildning.

Har du frågor eller synpunkter?
Kontakta Birgitta Sundin, Branschansvarig mejeri och ansvarig för fäbodprojektet:
birgitta@eldrimner.com eller 010 - 225 33 74.

B PP Sverige, Port Payé

AVSÄNDARE Eldrimner/Länsstyrelsen i Jämtlands län, Ösavägen 30, 836 94 Ås

ELDRIMNERS MATHANTVERKSDAGAR 2021

MATHANTVERKETS VÄRDE

Nå fler konsumenter via direktförsäljning

Platser och datum publiceras efterhand på eldrimner.com. Har du frågor om Mathantverksdagarna kan du kontakta Ida på ida@eldrimner.com eller 010-225 34 63.

ELDRIMNER
Nationellt resurscentrum för mathantverk

MILJÖMÄRKT 3041 0145 TRYCKSAK

Länsstyrelsen Jämtlands län

Europeiska jordbruksfonden för landsbygdsutveckling: Europa investerar i landsbygdsområden