MATHANTVERK

En tidning från Eldrimner -nationellt resurscentrum för mathantverk

NUMMER 3 – HÖST 2016

TEMA

GÅRDSSLAKT & CHARKUTERI

+ GÅRDEN LONDON ▪ CIDER PÅ FRANSKA ▪ MATHANTVERKETS RÅVAROR

MATHANTVERK

NUMMER 3 – HÖST 2016

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.

Tidningen MATHANTVERK ges ut kostnadsfritt av Eldrimner fyra gånger per år ▪ UPPLAGA 8 500 exemplar ▪ ANSVARIG UTGIVARE Bodil Cornell
REDAKTÖR Catharina Andersson ▪ GRAFISK FORM, LAYOUT & BILDREDAKTION Stéphane Lombard ▪ TRYCK Lenanders
PRENUMERATION Gå in på eldrimner.com och fyll i formuläret ▪ ADRESSÄNDRINGAR Elisabeth Hallin, lisa@eldrimner.com
OMSLAGSBILD *Korvsnäcka enligt recept sidan 14* (FOTO Stéphane Lombard)

Eldrimner är ett 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, allt för att det svenska mathantverket ska utvecklas. Hos oss är företagarna med och formar verksamheten.

ELDRIMNER
Nationellt resurscentrum
för mathantverk

Nu är det verklighet. Nu upplever vi att Eldrimner efter alla dessa år har blivit det permanenta nationella centrum vi hela tiden strävat efter att bli. Det känns helt fantastiskt. Regeringen föreslår i samband med budgetpropositionen för 2017 att Eldrimner det nationella resurscentrumet för mathantverk tilldelas 10 miljoner per år under uppdragsperioden 2016-2020. Att det nu blir verklighet är tack vare alla mathantverkare i Sverige, som tror på mathantverket och på att det viktiga redskapet, som mathantverkaren har, är kunskap. Ska man skapa det som är spjutspetsen av Sveriges livsmedel behövs mycket kunskap. Eldrimner arbetar hela tiden med detta; att bygga kunskap inom Eldrimner, att hitta den rätta expertkunskapen, att förmedla den på bästa sätt till både etablerade mathantverkare och blivande mathantverkare. Det görs genom att varva teoretisk och praktisk kunskap med känslan som kitt och genom att alltid berätta varför.

Vi arbetar också ständigt med att göra mathanverket känt och efterfrågat. Genom de extra resurser vi nu får, kan vi arbeta ännu mer med detta. Under hösten lägger vi stor kraft på att uppdatera Vägvisaren till Sveriges mathantverk och appen Mathantverk. Vi letar kontakter över hela landet, som kan hjälpa oss att hitta alla mathantverkare som inte kommit med och vi vill naturligtvis också veta vilka som inte är aktiva längre och ska tas bort ur systemet. Vi tar tacksamt emot alla tips om nya företag och om de som ska plockas bort. I detta arbete är våra mathantverksrepresentanter i alla län helt ovärderliga.

Vår tryckta kartbok som gavs ut 2006 har varit otroligt uppskattad och vi har ständigt fått förfrågningar om att göra en ny. Nu 10 år senare ser vi vår möjlighet. Vi kommer under hösten att arbeta för högtryck med att samla in foton och göra reportage för att komplettera den information vi redan har i Vägvisaren och trycka en kartbok. Den tryckta boken kommer att kompletteras med en digital variant, som vi ständigt kan uppdatera. Där kommer vi att kunna ha ännu mer bilder och reportage och även visa rörliga bilder. De olika varianterna ska stöda varandra så vi på bästa sätt kan nå ut till Sveriges konsumenter.

Nu satsar vi också på certifieringen av mathantverket. Det är nödvändigt att tydligt visa konsumenterna vad mathanverk är och vilka fördelarna är att välja just det. Glädjande nog ser vi en trend att fler och fler vill certifiera sig. Det är vi väldigt glada över och vi har sökt ett speciellt projekt hos Jordbruksverket för att med kraft ägna oss åt att rekrytera till certifieringen och att nå ut till konsumenterna. Efter att ha sett över regelverket för certifieringen har vi tagit fram en ny och uppdaterad broschyr som finns på eldrimner.com. Ni har väl inte missat att vi även har moderniserat certifieringsloggan?

Denna höst är otroligt spännande och vi har ett väldigt späckat program. Vi genomför omkring 30 kurser. Vi arrangerar 11 mathantverksdagar runt om i landet från Skåne i söder till Norrbotten i norr, fortsättningen på den lyckade turnén ”Mathantverket möter offentlig gastronomi”. Vi ska vara med på mässan Salone del Gusto i Turin, 22–26 september, och visa upp Eldrimner och certifierat mathanverk. Den 7–8 oktober är vi i Umeå och genomför vårt 20:e SM i Mathantverk. Den 18–21 oktober är vi på Elmia Lantbruk.

Vår tidning skickas den här gången ut till lantbrukare i landet eftersom vi vill berätta om mathantverk för er. Vi vill bland annat också tala om för er som går i förädlingstankar, eller bara är lite nyfikna, att ni kan träffa oss på Elmia. Kom till våra seminarier, kom till vår monter och diskutera med rådgivare och erfarna mathantverkare från branscherna: mejeri, gårdsslakt & charkuteri, frukt-bär- & grönsaksförädling och bageri. I den här tidningen passar vi på att presentera en ny turné med mathantverksdagar som är på gång. Vi ska återigen besöka alla län och den svenska delen av Sapmi. Temat är ”Mathantverkets råvaror” och vi hoppas få möta massor av råvaruproducenter runt om i Sverige, läs gärna mer på sidan 43.

Vill du ha Tidningen Mathantverk hem till din brevlåda flera gånger anmäler du det i ett formulär på www.eldrimner.com. Prenumerationen är kostnadsfri. Tidningen kommer fyra gånger per år.

Det här numret har tema slakt & charkuteri med bland annat läsning om ett gårdsslakteri, varmköttsförädling och konkreta tips om korvtillverkning. Trevlig läsning!

Nu samlar vi kraft inför denna späckade höst! Jag ser fram emot att få möta så många som möjligt av er under någon av alla våra aktiviteter i höst.

Bodil Cornell

Verksamhetsledare Eldrimner

MED ETT SPRÅNG UT I ARBETSLIVET

Den 10 juni var det avslutning för den andra omgången av yrkeshögskoleutbildningen ”Mathantverk, ettårig grundutbildning”. Efter ett års studier och praktik var det äntligen dags för examen för 19 deltagare och för många väntar nu jobb inom branschen.

Yrkesutbildningen på Eldrimner har gett deltagarna fördjupade kunskaper inom hela tillverkningsprocessen inom branscherna mejeri, charkuteri, bageri eller bär, frukt och grönsaksförädling, allt ur ett djupt förankrat mathantverksperspektiv. Hälften av utbildningstiden har varit förlagd till erfarna mathantverksföretag och den matchning som LIA–perioderna inneburit har gett jobbmöjligheter för flera.

Att så många som 15 personer i gruppen har fått jobb på något mathantverksföretag känns mycket glädjande. Två fick jobb på Åland och en i Norge, resten i Sverige. Tre av deltagarna fortsätter med sina företag som de hade innan utbildningen och de planerar att komplettera verksamheterna med mathantverk. En har valt att resa till Portugal för en långsemester.

Vi kan även konstatera att en av Sveriges mest kända kockar, Mathias Dahlgren har anställt en bagare från förra årets Yh-utbildning på Eldrimner och nu även en deltagare från denna grupp till sitt bageri i Stockholm.

Nu är det bara för oss att önska alla en god fortsättning och lycka till i arbetslivet med de kunskaper som ni fått med er.

Eldrimner arbetar för fullt med en ny ansökan till Yh-myndigheten med förhoppningen om att få ta emot 25 nya studerande hösten 2017.

ELDRIMNERS BIBLIOTEK

Eldrimners bibliotek för medarbetare och kursdeltagare har fått en ordentlig genomgång. Referensbiblioteket har uppdaterats och kategoriserats för att bli mer användarvänligt.

Ett mycket värdefullt tillskott utgör en omfattande donation från Sören Zackrison, som är en välkänd charkuterimästare och lärare i Sverige, och som omfattar svensk och tysk charklitteratur. I donationen ingår även en samling äldre kokböcker och kuriosa. Den äldsta, ”Husmanskost, en hjelpreda för sparsamma husmödrar”, är från 1891, men här finns även nyutgåvor av andra äldre kokböcker som ”En gammal svensk kokbok”, ursprungligen från 1650 samt Hagdahls ”Kokkonsten som vetenskap och konst” från 1896.

I biblioteket finns 800 böcker. Kärnan i biblioteket utgörs förstås av de olika branschernas facklitteratur, men här finns också en avdelning med kokböcker på många olika språk samt litteratur om mat och kultur i hela världen.

MATHANTVERKSPRAT

Hur står det till med mathantverket i Norrbotten? Förutsättningar och styrkor? Vad finns det för utmaningar? Tornedalingen Björn Ylipää, Creative Director på Måltidsvision och en av Eldrimners ambassadörer för mathantverk siar om framtiden.

– Mathantverket behöver en push framåt. Möjligheterna att utveckla mathantverket i Norrbotten är stor. Styrkorna är råvarorna, men även det glömda mathantverket som man idag tyvärr inte känner stolthet över. Utmaningarna är många. Hur ska man få den interna marknaden att växa, det vill säga hur får man Norrbottningarna att bli stolta över lokala produkter och villiga att betala för dem?

En annan utmaning är att det inte finns någon större tro på mathantverket som näring. En annan problematik som jag ser det är ett stelbent miljö- och hälsoskydd i kommunerna. Det finns en hel del att göra mot politiker och beslutsfattare för att övertyga dem att mathantverk är en del av lösningen på det döende inlandet och glesbygden.

Vad har Eldrimner som resurscentrum för betydelse i regionen?

– Eldrimner kan hjälpa till att driva på utvecklingen på olika sätt. Först och främst lyfta fram de mathantverksföretag som redan finns där, lyfta goda exempel samt försöka visa att man är kollegor och inte konkurrenter. Efterfrågan stiger med tillgången.
Utbildning och coachning är såklart också viktigt.

Vad tror du om framtiden och utvecklingen av mathantverket i Norrbotten?

– Möjligheterna är oändliga. Jag tänker till exempel på matturism i kombination med mathantverk. Att modernisera matkulturen utan att ta bort dess själ men så att den passar nutidsmänniskan. Här finns arealer och byggnader till ett bra pris. Berättartraditioner, storytelling och mat. Mötet mellan de olika kulturerna: det samiska, svenska, tornedalska och finska. Här finns mycket kopplingar mot öst som är unika och kan lyftas fram.

SM i Mathantverk arrangeras för första gången i Umeå. Vad betyder en produkttävling som SM i Mathantverk för företagare i de norra delarna av Sverige?

– Det betyder mycket att vi kommer ut till dem förstås.

Eldrimner har utsett Norrbotten, Västerbotten och Kronoberg till fokuslän 2016, vilket innebär att de tilldelas extra resurser i form av riktade aktiviteter, mathantverkskurser, möten och andra arrangemang.

SM 2016 MATHANTVERK

DET BÄSTA MATHANTVERKET SKA UTSES

Snart står det klart vilka som kammar hem årets mest prestigefyllda pris för mathantverkare. Eldrimner arrangerar Öppna SM i Mathantverk på Väven i Umeå 7–8 oktober.

Tävlingen är öppen för mathantverksprodukter från hela Norden inom branscherna mejeri, bageri, fiskförädling, charkuteri samt bär-, frukt och grönsaksförädling. Omkring 400 produkter tävlar i 40 olika klasser och tävlingsbidragen är indelade i klasser som Blåmögelost, Hårdost, Lufttorkat kött, Färskkorv, Gravad fisk, Surdegsbröd, Hårt tunnbröd, Saft, Klassisk Sylt och Innovativt mathantverk.

SM i Mathantverk är en viktig tävling eftersom den ger en direkt återkoppling till mathantverkaren och uppmuntrar till produktutveckling. Det är en tävling som verkligen går framåt för varje år och sporrar många att fortsätta utveckla unika produkter.

Kompetenta och engagerade jurymedlemmar i 18 olika grupper kommer att granska inkomna tävlingsbidrag inför öppen ridå på Väven. I juryn sitter bland andra internationella experter, den franske bagaren Sébastien Boudet, kockarna Ulrika och Carina Brydling, kocken och matskribenten Jens Linder och kokboksförfattarinnan Monika Ahlberg. Tävlingsprodukterna bedöms utifrån kriterier anpassade för varje klass. I huvudsak bedöms utseende, konsistens, doft och smak.

SM i Mathantverk arrangeras för 20:e gången och i samband med tävlingen erbjuds ett program med föreläsningar och paneldiskussioner för både tävlingsdeltagare och besökare.

Tävlingsresultatet tillkännages efter prisutdelningen den 8 oktober på *www.eldrimner.com/sm*

EN ARENA FÖR MATHANTVERKARE, ODLARE OCH UPPFÖDARE

Bondens egen Marknad bygger på två regler. Den ena regeln är att producenten måste ha odlat eller fött upp det som säljs på marknaden. Samma sak gäller huvudingrediensen i förädlad mat, som marmelad eller korv. Den andra regeln säger att varorna måste vara närproducerade, vilket innebär att gårdarna, eller den gårdsanknutna verksamheten, måste ligga inom ett avstånd av 250 kilometer från marknaden.

Bondens egen Marknad bygger på konceptet Farmers Market som startade i USA på 70-talet och sedan snabbt spred sig till Europa. I Storbritannien finns det över 400 lokala marknader och den största ligger i Winchester med drygt 100 producenter.

Sveriges första Bondens egen Marknad startade i Stockholm år 2000. Idag finns det 20 marknader spridda över hela landet. På alla dessa marknader deltar sammanlagt cirka 500 producenter. Här är det skördefest varje gång.

Möjligheten att möta och prata direkt med producenten om odling, förädling och djuruppfödning har gjort marknaden mycket populär. För producenten är det också positivt med en marknadsplats utan fördyrande mellanhänder.

Blandningen av små företag med en småskalig produktion gör att det blir en stor variation och bredd på produkterna. De grönsaker som säljs på marknaden är ofta skördade dagen innan eller på morgonen före en marknad. Färskare produkter än på en Bondens egen Marknad går oftast inte att hitta i livsmedelsbutikerna. *www.bondensegen.com*

INSPIRATIONS-DAG

I KRONOBERG

22/11 RYSSBYGYMNASIET
i LJUNGBY KOMMUN

Längtar du efter att få lära dig tillverka riktig mat från grunden? Eldrimner bjuder in till en inspirationsdag då du får prova på olika former av mathantverk. Ysta ost och gör din egen yoghurt, tillverka korv, baka baguetter eller koka fin marmelad av trädgårdens bär. På inspirationsdagen får du ett unikt tillfälle att testa och utveckla dina kunskaper tillsammans med erfarna mathantverkare. Du väljer själv mellan två olika arbetspass och de produkter du är intresserad av. Flera mathantverkare är på plats, berättar om sina företag och inspirerar.

PROVA PÅ ATT GÖRA DIN EGEN OST, KORV, BRÖD ELLER MARMELAD

Läs mer om inspirationsdagen på eldrimner.com och anmäl dig. Om du har frågor eller vill veta mer kontakta gärna Aksel Ydren, 010- 225 34 33 aksel@eldrimner.com eller Christina Hedin, christina@eldrimner.com. Pris: 1 200 kronor exklusive moms (mat och fika ingår). Max 30 personer. Sista anmälningsdag är 1 november.

- OM KÖTT
- DRA NER PÅ NITRITET
- GÖR FÄRSKKORV
- FÖRÄDLING AV SLAKTVARMT KÖTT
- SLAKTA HÖNS OCH TUPPAR
- ATT HA HELA KEDJAN
- GÅRDSSLAKT VIA KULGEVÄRSMETOD

KÖTT – DET VACKRA, HÖGTIDSFULLA OCH STORA

DE SENASTE ÅRENS DEBATT OM MAT OCH KLIMAT HAR OFTA KRETSAT RUNT KÖTT. I DEBATTEN GÖRS INGEN SKILLNAD PÅ KÖTT OCH KÖTT, UTAN KÖTT ÄR JUST BARA KÖTT.

TEXT: Adam Arnesson ▪ FOTO Bianca Brandon Cox

Det går inte att bortse från att idisslares utsläpp av metan står för en betydande klimatpåverkan, men samtidigt saknas en mängd nyanser. För den som jobbar med småskaligt mathantverk av olika slag kan hela debatten verka löjlig. Skulle min källarlagrade getost eller köttet från mina betande lantrasdjur vara värre än alla flygresor till Thailand?

Kött och klimat handlar inte bara om utsläpp av växthusgaser, utan också om livsviktiga ekosystemtjänster som biologisk mångfald och pollinering – saker som skulle försämras om landskapsvårdande djur inte fanns. Nej, klimatdebatten om köttet handlar i grund inte om mathantverk, som är respektfullt både mot djur och planet. Det handlar om det anonyma köttet, det som äts av slentrian utan respekt för allt det arbete och den kärlek som ligger bakom, det som en gång varit liv. Det kött som faktiskt inte är något annat än bara kött från dagen då djuret fötts.

VAD ÄR KÖTT?

Karl Ludwig Schweisfurth, grundare av Herrmannsdorfer Landwerkstätten, beskrev under förra årets Særimner vad ordet agrikultur betyder. Först och främst ”att plöja åkermarken”, sedan ”att vårda och sköta om”, och till sist den spirituella betydelsen ”att tillbedja och dyrka”. Det är en betydelse som även faller väl in på kött. Kött är mat, det är att plöja marken och se till att maten hamnar på bordet. Att vårda och sköta om gör man dagligen som djurägare, och det är en vårdnad som följer med även efter att djuret blivit till kött, särskilt för dem som arbetar med hantverksmässig charktillverkning. Att tillbedja och dyrka står för den respekt för djuret som varje djurägare som bryr sig om sina djur måste ha. Att ge sina djur namn, att dagligen se dem i ögonen med ett samvete som garanterar att de lever ett gott liv – allt det vore omöjligt att göra utan respekt.

Förutom dessa kulturella värden, bär vissa typer av kött på andra värden som inte syns på utsidan, men som starkt hänger ihop med smak och gastronomi. Jo, okej, ett tränat öga ser även skillnad på färg och marmorering.

Kött som kommer från djur som genom sitt betande bidragit till biologisk mångfald är något långt mer viktigt än att bara vara kött, och nog känns det på smaken. I grund och botten är bra kött alltså biologisk mångfald, det är fjärilar och blommor och det är relationen mellan människa och djur. Något oerhört vackert, högtidsfullt och stort. Något man bör äta med stor respekt och största njutning, men kanske inte för ofta.

ADAM ARNESSON
Lantmästare och ekologisk bonde på Jannelunds Gård utanför Örebro. Skribent och opinionsbildare inom mat, lantbruk och hållbarhet. Medlem i Eldrimners branschråd för gårdsslakt och chark. Gick Eldrimners nystartarutbildning 2015.

" I grund och botten är bra kött alltså biologisk mångfald, det är fjärilar och blommor och det är relationen mellan människa och djur. Något oerhört vackert, högtidsfullt och stort."

KÖTT OCH KLIMAT

Johan Rockström, professor i miljövetenskap och chef för Stockholm Resilience Center, använder i sin forskning begreppet ”tipping points”. Vår planet har flera gränser där ett negativt skeende kan gå så pass långt att vågskålen tippar över, och då blir vägen tillbaka mycket svår. En sådan punkt är biologisk mångfald, där man nu kan konstatera att vi står inför en av de största utrotningen av arter någonsin. Det är något som talar för att vi måste vara extra rädda om de betande djur som bidrar till biologisk mångfald. En tjurkalv eller gris som aldrig får lämna sin ladugård bidrar inte till denna mångfald.

En annan ”tipping point” är klimatförändringarna som sker till följd av utsläpp av växthusgaser. Det kan verka rimligt att fokusera på utsläpp som sker till följd av fossil energi här, men det gör inte att man kan ignorera den stora andel som hänger ihop med livsmedelskedjan, närmare 30 procent totalt.

Med tanke på siffror om kött och klimat är det svårt att argumentera för att en fortsatt hög köttkonsumtion är rimlig ur ett klimatperspektiv. Statistik från FN:s livsmedels- och jordbruksorganisation (FAO) visar att det 1961 fanns 942 miljoner nötdjur globalt sett, och 1,47 miljarder 2013. Ofrånkomligen ett ökat utsläpp av metan som inte kan bortses från. Som tidigare sagts betyder inte det här att kor i fäbodbruk är bovar, de är snarare ekosystemhjältar. Siffrorna används heller inte som en kritik mot den typen av djurhållning, utan mot den höga konsumtionen av kött globalt sett.

KÖTT OCH HÄLSA

I media förknippas kött ofta med ohälsa, i form av ökad risk för cancer eller hjärt- och kärlsjukdomar. Även här görs det sällan skillnad på kött och kött. Charkprodukter nämns överlag kunna innebära en förhöjd risk för cancer. Många av oss skulle säkert kunna minska köttkonsumtionen och det skulle kunna ge bra hälsoeffekter, men återigen behöver vi skilja på bra och dåligt. Charkprodukter från en mathantverkare, som förädlats med kunskap och där råvaran är ett djur som slaktats så stressfritt som möjligt, är inte att likställa med industricharkprodukter som dessutom innehåller höga tillsatser av nitritsalt. Nitrit används i konserveringssyfte men är också cancerogent. Ofta används det slentrianmässigt för att ge köttet extra röd färg. Forskning visar dock att tillsatsen av nitrit i vissa fall kan halveras med bibehållen bakteriehämmande effekt. Det är också det kunskapsbaserade mathantverket ett bevis på, där man helt kan utesluta nitrit i förädlingen.

Det är alltså skillnad på chark och chark, och i det valet är mathantverk det mer hälsosamma valet.

KÖTTET IDAG

Jorden är människan väldigt förlåtande och absorberar många av våra misstag likt en tvättsvamp som suger åt sig vatten till den punkt då den inte kan bära mer och börjar släppa ifrån sig. Det är planetens reaktion på människans ohållbara planetskötsel. Precis som vår jord är djur ofta väldigt förlåtande mot mänskligheten. Men djur har också gränser. Martin Ragnar skriver i sin bok Grisens historia om hur kontraktet mellan gris och människa har brutits sedan länge. En gång i tiden gavs grisen ett värdigt liv, där den fick böka fritt i rika ollonskogar. I utbyte för detta blev den en högt uppskattad julmåltid eller kanske söndagsmiddag, köttet behandlades med samma respekt och vördnad som grisen behandlats med i sitt levande liv. Men sedan hände något. Skogen byttes ut mot kall betong och spaltgolv där den renliga grisen tvingades stå i sin egen avföring. Avtalet bröts av människan. Djuren har stilla, utan att tillåtas göra sin röst hörd, accepterat detta och bonden har i många fall blivit en maskinist. Kanske är de antibiotikaresistenta bakterierna djurens sätt att visa att avtalet nu är på väg att brytas även av dem. Deras resiliens är uppnådd, och först när det kan hota människan börjar det uppmärksammas som ett hot.

Den storskaliga köttindustrin handlar fortfarande om att effektivisera, rationalisera och kostnadsminimera. Trots att det lönsamhetsmässigt är rena katastrofen för lantbruksföretagen. För Sveriges lantbrukare som kan stoltsera med en bra djurskyddslag kommer det alltid att finnas någon annan som kan producera kött billigare. De ekonomiska marginalerna för jordbrukets bulkvaror är minimala, och det är alldeles uppenbart att det i framtiden kommer att handla om att skapa värden istället för att skära i kostnader. Här representerar mathantverket en hållbar väg in i framtiden.

Det är något som talar för att vi måste vara extra rädda om de betande djur som bidrar till biologisk mångfald. En tjurkalv eller gris som aldrig får lämna sin ladugård bidrar inte till denna mångfald.

FRAMTIDEN

Vad som händer med köttet i framtiden är ovisst. Många trender tyder på att konsumtionen av kött kommer att minska. Fler efterfrågar vegetariskt och veganskt och det är förmodligen trender som är här för att stanna. Köttkonsumtionen i väst planar ut och börjar så småningom minska. Samtidigt kan snart kött odlas fram i laboratorium, och rent etiskt vore det kanske fördelaktigt – om det nu ersatte den typ av kött där djuren inte får utlopp för naturliga beteenden, eller ges möjlighet att bidra till biologisk mångfald. Fler former av växtprotein uppmärksammas, och där finns även en stor potential för odling i Sverige.

För mig själv, som lamm- gris- och nötdjursuppfödare, charktillverkare, men även odlare av flera proteingrödor, tror jag på en ljus framtid. Alla trender som nämnts ovan betyder nämligen: mindre men bättre kött. Den småskaliga djuruppfödningen och charktillverkningen med dess unika värden kommer aldrig att kunna ersättas av ett laboratorium eller en maskin. Den främsta anledningen till detta är att det bakom mathantverket finns en människa med passion. En passion som grundas i att plöja jorden, vårda den och dyrka den. Att vara mathantverkare är alltså själva innebörden av att vara en god planetskötare. Det är mathantverkarens plats i framtiden. //

De ekonomiska marginalerna för jordbrukets bulkvaror är minimala, och det är alldeles uppenbart att det i framtiden kommer att handla om att skapa värden istället för att skära i kostnader. Här representerar mathantverket en hållbar väg in i framtiden.

FOTO Adam Arnesson

DRA NER PÅ NITRITET – RÄKNA RÄTT

PÅ ELDRIMNERS KURSER LÄR VI UT HUR CHARKPRODUKTER FÖRÄDLAS UTAN NITRIT. ALLA TYPER AV CHARKPRODUKTER GÅR BRA ATT TILLVERKA NITRITFRIA. DE BLIR BARA OLIKA. PÅTAGLIGAST ÄR FÄRGEN, GRÅ UTAN NITRIT, ELLER ROSA MED NITRIT. DISKUSSION KRING NITRITETS VARA ELLER ICKE VARA ENGAGERAR OCH PÅGÅR BÅDE HOS MATHANTVERKARE OCH I BRYSSEL.

TEXT Tobias Karlsson ▪ FOTO Stéphane Lombard

Lagstiftningen tillåter endast nitritanvändning för konservering, men för de flesta handlar det, med handen på hjärtat, mest om färg och smak i slutändan. I gamla tider utan kylmaskiner och sämre hygieniska förutsättningar var nitritet en välgörande nyhet. Användningen har blivit så djupt rotad att det kan vara svårt att tänka nytt, för både producenter och konsumenter. Men behovet är inte alls det samma idag. Nitritets negativa hälsoeffekter dikuteras också friskt. Nitrit är ett område med många och komplexa aspekter. Den här artikeln syftar till att förklara reglerna som gäller för SM i Mathantverk och Eldrimner Certifierat Mathantverk och hur man kan uppfylla dem. Eldrimner håller i skrivande stund även på med en kunskapsinventering om nitrit som vi säkert får anledning att återkomma kring.

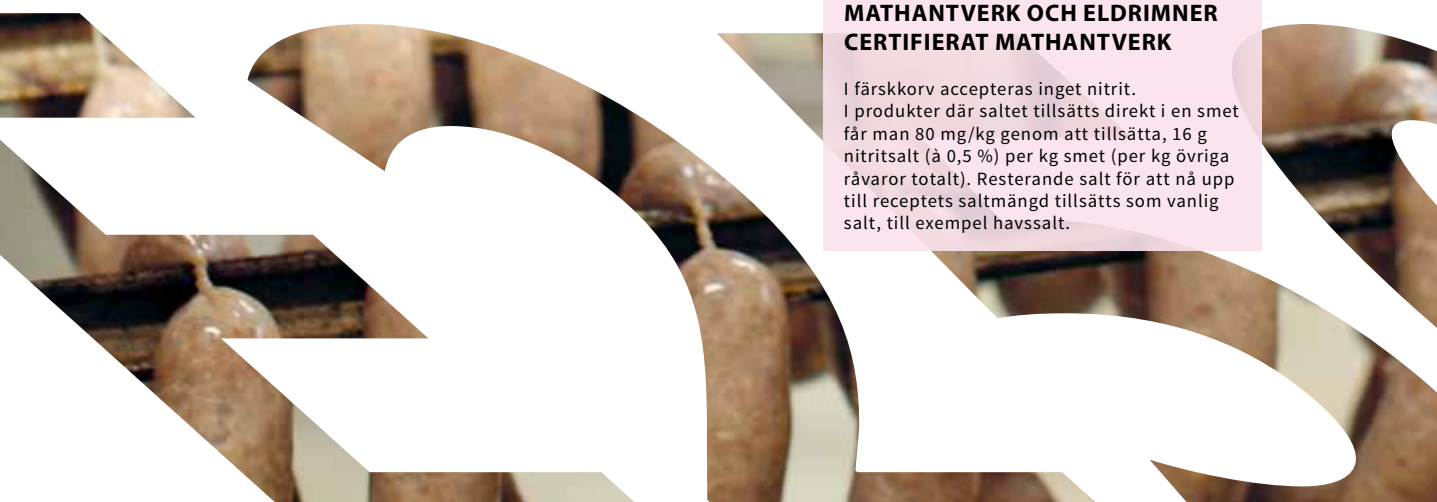
Definitionen för mathantverk och reglerna för SM i Mathantverk samt Eldrimners Certifierat Mathantverk talar sitt tydliga språk. Grundregeln är inga onödiga tillsatser. För nitrit i charkuterier finns ett undantag där en lägre mängd natriumnitrit (E250) accepteras. Inga andra nitriter eller nitrater accepteras. Sannolikt kommer användningen begränsas ytterligare framöver, både i stort och i Eldrimners sammanhang. Enklaste sättet för charkuterister att hålla sig på rätt sida om gränsen är naturligtvis att utesluta nitritsalt helt. Annars krävs det att man räknar och väger för att hitta rätt blandning av nitritsalt och vanligt salt.

Lagen säger att nitrit endast får tillsättas i form av färdigblandat nitritsalt eftersom överdoser kan var hälsofarliga. Det vanliga är att nitritsalt innehåller 0,5 procent nitrit och resten utgör vanligt salt. Det är en säkerhetspärr så att produkter med allt för höga nitritnivåer samtidigt skulle smaka allt för salt, som ett inbyggt varningssystem.

Eldrimners bransch- och tävlingsråd har beslutat om undantaget och fastställt att de lägre nitritnivåer som accepteras ska följa gränserna för charkuterier med EU-ekologisk certifiering. Måttet på nitritinnehållet anges i mg/kg, alltså hur många milligram natriumnitrit som högst får finnas per kg av produkten. Måtten avser ren, koncentrerad natriumnitrit. Eftersom nitritsalt innehåller 0,5 procent nitrit behöver saltmängden räknas ut. Gränserna för Natriumnitrit (E250) är max 80 mg/kg som riktvärde för tillsatt mängd, alltså en rekommenderad högsta mängd att tillsätta. Max restvärde, alltså hur mycket nitrit som högst får finns kvar i färdiga produkter

MAXMÄNGD NITRITSALT FÖR SM I MATHANTVERK OCH ELDRIMNER CERTIFIERAT MATHANTVERK

I färskkorv accepteras inget nitrit.
I produkter där saltet tillsätts direkt i en smet får man 80 mg/kg genom att tillsätta, 16 g nitritsalt (à 0,5 %) per kg smet (per kg övriga råvaror totalt). Resterande salt för att nå upp till receptets saltmängd tillsätts som vanlig salt, till exempel havssalt.



är 50 mg/kg och det är en absolut gräns. Ur hälsoaspekt är restvärdet det viktiga, det är den mängden vi får i oss när vi äter charkuteriprodukter med nitrit. Det är också restvärdet man får fram vid analys av en produkt.

Lagstiftningens gränsvärden är satta utifrån att nitrit ska ha en konserverande effekt. Det är som sagt bara i det syftet det är tillåtet. Färg- och smakeffekt kan dock uppnås med mindre mängder än gränsvärdet, det kan räcka med 10–20 procent av totala saltmängden tillsatt som nitritsalt och lagändringar diskuteras. Förutom den tillsatta mängden har tid och temperatur mellan fyllning och värmebehandling stor betydelse för nitritets ombildning, nedbrytning och restvärde. För SM i Mathantverk och Eldrimner Certifierat Mathantverk accepteras inte askorbinsyra eller andra tillsatser som påskyndar omvandlingsprocessen. Därför blir tid och temperatur viktiga för att omvandlingen ska hinnas med, restvärdet gå ned och färgen stabiliseras. Förr var det standard att charkuterister lät korvarna ”hänga över”. Det betydde att de hängde över natten innan värmebehandlingen nästa dag just för att omvandlingen skulle bli tillräcklig. //

UTRÄKNING AV MÄNGDEN NITRITSALT

ANTAG: X g nitritsalt à 0,5 % ska motsvara 80 mg/kg.
OMRÄKNING TILL GRAM: 80 mg/kg = 0,080 g nitrit/kg.
OMVANDLING FRÅN 0,5 % KONCENTRATION TILL REN NITRITMÄNGD: 0,5 % = 0,005.
X g nitritsalt/kg = 0, 080 g/kg/0, 005 = 16 g nitritsalt/kg.

ALLTSÅ: 16 g nitritsalt/kg smet ger 80 mg/kg.
Resterande saltmängd upp till receptet tillsätts som vanligt salt.

Det finns produkter där 50/50 salt/nitritsalt ger mer än 80 mg/kg så det är viktigt att kolla alla sina produkter.

I produkter där salt inte blandas direkt i smeten, som vid lakesaltning och torrsaltning är det svårare att fastställa riktvärden för tillsatt mängd. Det varierar hur mycket salt som faktiskt tas upp av produkten beroende på hur saltningen utförs. Värmebehandling och torkning spelar också in eftersom produktens saltkoncentration ökar vid viktförlusten. Den färdiga produktens restvärde av nitrit kan man bara veta säkert genom analys men så länge man håller sig till max 16 g tillsatt nitritsalt/kg råvara och resten som vanligt salt, får man anses klara gränserna även här.

Vid lakesaltning går det möjligen att skaffa sig en uppfattning genom att mäta lakens koncentration före och efter saltning och räkna på viktförändring. Vid lakesaltning som metod kan man enligt Eldrimners tyska expert Sven Lindauer säga att så länge maximalt halva saltmängden tillsätts som nitritsalt och minst hälften som vanligt salt, samtidigt som produkterna smakmässigt inte upplevs för salta, klarar man gränsvärdena.

Att det är producenten som ansvarar för sina produkter är inget nytt och det gäller förstås även nitritinnehållet. Mathantverkare behöver vara beredd på att kunna förklara hur gränsnivån hålls. Den som jobbar helt utan nitritsalt är förstås alltid säker på den saken.

NITRIT I VARDAGEN

ANNELI ANDERSSON DRIVER ÅKES SLAKT OCH STYCKNING I DALARNA MED EGEN CHARKFÖRÄDLING OCH BUTIK.

TEXT Tobias Karlsson ▪ FOTO Stéphane Lombard

Ni har jobbat länge med att ta bort onödiga tillsatser, var kommer det intresset från?

– Vi vill göra rena produkter och minska på tillsatser, det känns mera ”oss” att jobba på det sättet. Mat med hög kvalitet ska inte innehålla sånt som inte behövs. När Mats-Erik Nilssons bok ”Den hemlige kocken” kom ut 2008 satte vi extra fart på att minska på tillsatser, även hemma, där rensade jag ut skåpen på e-nummer och barnen fick byta tacobrödet till riktigt tunnbröd.

Hur märks det i produkterna ni säljer idag?

– Alla onödiga tillsatser är borta men nitrit har vi kvar i vissa produkter. Då använder vi alltid den lägre nivån för EU-ekologiskt och blandar ut med vanligt havssalt. Färskorvarna gör vi helt utan nitrit, falukorvar gör vi både med och utan. Vi har inte riktigt vågat ta bort nitrit i allt.

Varför då?

–Vi är fortfarande fundersamma ur säkerhetsaspekten. Men vi har gjort test i labb på båda varianterna av samma korv, med och utan nitrit och då visade det sig att de var lika säkra och hade samma hållbarhet.

–Att produkterna har annan färg och får en annan smak utan nitrit tycker jag inte är någon fara om man bara förklarar för kunderna. Det fick vi göra mycket i början. Nu går det lättare med korvar än skinka, korv är inget problem. Vi har kunder som åker över 10 mil för att köpa grå korv och barnfamiljer köper mycket nitritfritt. En kund tyckte att vår grå skinka var bra men var rädd att det skulle se ut som att hon bjöd på gammal mat. Vissa kunder är känsliga för att smaken är ändrad och andra vill ha rosa bara för att de vana vid det. Folk behöver läras upp och i vår chark och butik diskuterar vi nitrit varenda vecka.

GÖR FÄRSKKORV

KÖTT, FETT, SALT, KRYDDOR OCH FJÄLSTER, DET RÄCKER FÖR ATT SKAPA DE BÄSTA KORVARNA AV ALLA DE SLAG. BEROENDE PÅ KORVSORT KAN MAN LÄGGA TILL VÄTSKA. MEN DEN VIKTIGASTE INGREDIENSEN SYNS ALDRIG I RECEPT ELLER INNEHÅLLSDEKLARATIONER, TROTS ATT DEN STYR SMAK, KONSISTENS, TEXTUR, SAFTIGHET, OCH UTSEENDE. DEN HEMLIGA INGREDIENSEN HETER KUNSKAP OCH HÄR ÄR NÅGRA GRUNDER FÖR ATT LYCKAS MED FÄRSKKORVEN.

TEXT OCH KORVMAKARE Tobias Karlsson ▪ FOTO Stéphane Lombard

I alla korvar som värmebehandlas på ett eller annat sätt är ”bindning” en viktig framgångsfaktor. Utmaningen ligger i att binda samman vätska och fett. Både för att få saftighet, bra konsistens och för att korven ska hålla samman. Om ingen vätska tillsätts i smeten finns ändå mycket vatten i köttet. Tillräckligt mycket fett behövs både för konsistens och som smakbärare. Men vatten och fett stöter bort varandra. Ämnet som behövs för att förena dem är proteinet myosin och när föreningen lyckas har vi skapat en emulsion. Hela släktet av värmebehandlade korvar kallas även för emulsionskorv. Färskkorv, eller Bratwurst som det heter i Tyskland, är en egen familj men emulsionsbindningen skapas på samma sätt i alla värmbehandlade korvar och grunderna är de samma oavsett om man använder kvarn eller snabbhack.

För att få till bindningen gäller det att lösa ut protein som annars ligger instängt i köttets muskelceller. Det är i upplöst tillstånd proteinet kan skapa bindning och förena vatten och fett. Här finns tre framgångsfaktorer att dra nytta av:

- Låg temperatur – proteinet är som lösligast strax under 0° C och därför fryses köttet lätt innan malning.
- Salt löser protein – var noga med rätt saltmängd och tillsätt hela saltmängden till det magra köttet först om du har sorterade köttråvaror. Saltmängd är en balansgång eftersom för mycket blir negativt för smaken och för lite negativt för bindningen.
- Mekanisk bearbetning löser protein – salta före malning för att maximera proteinlösningseffekten i kvarnen.

Utifrån grunderna och receptet går det att hitta på egna varianter av färskkorvar i all oändlighet. Var noga med salt- och fetthalt så är det bara att gå loss med olika köttslag och kryddningar. Liten förändring i kryddmängd ger stor förändring i smak.

GÖR SÅ HÄR

- Skölj fjälstren från salt/saltlake och blötlägg i ljummet vatten.
- Skär kött och fett/späck i bitar, mindre långsmala bitar är lättare för kvarnen att dra igenom, särskilt när de frusits.
- Skär bort grövre senor och eventuella körtlar eller blodrester.
- Titta, bedöm och justera förhållandet mellan magert kött och fett. Grunden är 70–75% magert kött och 20–25% fett/späck. Detaljer med blandad sammansättning av kött/fett är bra till korv och då får man bedöma fetthalten med ögat så gott det går. Vid olika köttkvaliteter bedöm, väg och räkna på fettandel så att totalfettet hamnar inom spannet. Allt slags kött och fett går bra till färskkorv men påverkar korvens konsistens. Fast fett ger fastare korv och mjukt fett mjukare korv. Väg slutligen totalvikten på all köttråvara.

RECEPT

FÄRSKKORV PÅ LAMM

För 10 kg kött, räkna om efter din mängd och justera proportionerna efter fetthalt. Kryddorna är torkade.

Lammkött (lite fett)	8 kg
Grisspäck	2 kg
Havssalt	170 g
Peppar	30 g
Oregano	10 g
Rosmarin	5 g
Timjan	8 g
Paprika (söt)	20 g
Chili	10 g
Vitlök färskriven	50 g ca 2 hela
Citronzest färsk	75 g av ca 8 stycken
Bladpersilja färsk	ca 8 krukor
Vatten	Max 10 % = 1 liter

Detta recept ger tydlig pepprighet. Kryddor kan justeras och ändras, till exempel till fänkål, anis och så vidare. Vatten kan ersättas med fruktsaft, buljong, öl och så vidare. För viltkött kan citronzest ersättas med apelsinskal. Låt fantasin flöda!

FRYS det skurna köttet lätt ett par timmar. Fett kan genomfrysas, men anpassa efter vad din kvarn klarar. Beräkna salt och kryddmängder efter totalmängden köttråvara och receptet. Väg upp saltet separat, väg upp och blanda kryddorna. Dela på de frysta bitarna, fördela saltet jämnt och blanda. Om det magra köttet är separat tillsätt allt salt på det och blanda innan fett/speck tillsätts.

TILLSÄTT fett, kryddor och blanda allt väl. Vänta med att tillsätta vätska.

MAL allt i köttkvarn. Kvarnen hjälper till att ge en jämn blandning. 3 millimeter hålskiva är vanligt för färskkorv och ger en köttig men inte grovhuggen struktur.

BLANDA smeten väl. Eventuell vätska tillsätts lite i taget under smetblandningen. Förutom vatten kan det vara vin, buljong, öl och så vidare. Känn i händerna hur bindningen tilltar i takt med att det lösta proteinet binder, vätskan ska tas upp och ”försvinna”. Upp till 10 % vätska på totalvikten går bra att blanda in om man lyckats med alla steg som bidrar till emulsion, det vill säga låg temp, bra malning och rätt saltmängd. Tillsätts mer vätska än vad emulsionen kan hålla kommer den separera, om inte förr så vid tillagningen. Överblanda inte, då kommer fett att separera och bilda en fet film i kärlet och senare på fjälstrets insida. Även vid recept utan vätska är det bra att tillsätta en skvätt vatten som gör att fyllningen går lättare.

FYLL korvarna med korvspruta eller använd hushållsmaskin. Packa först smeten väl och luftfritt i korvsprutan. Försök att få med så lite luft som möjligt. Fårfjälster är det klassiska för färskkorvar och ger bra ät-konsistens efter grillning eller stekning. De tjockare tunntarmsfjälstren från gris funkar också. ”Håva” in lite vatten i fjälstrets öppning innan det träs på korvröret och håll det blött så glider det lättare. Kläm först ut luft ut fjälsterändan och knyt ihop med en vanlig knut. Fyll tills fjälstret tar slut. Fyller man för hårt spricker korvarna vid formningen, för löst gör korvarna sladdriga. Hårdheten regleras genom att hålla tumme och pekfinger helt lätt om korvröret vid mynningen. Hårdare grepp ger hårdare stoppning och tvärt om.

FORMA korvarna genom att bestämma längden och klämma ihop fjälstret helt mellan tummarna och pekfingrarna. Varje "ihopklämning" blir en "skarv" mellan två korvar.

VRID och snurra sedan varannan korv. Då tvinnas fjälstret mellan alla korvar och kommer att hålla utan knutar. Spricker fjälstret kan den smeten fyllas om. Är korven för lös, snurra lite extra så packas den. Eller gör snäckor med grillspett (som på omslagsfotot av den här tidningen) och anpassa storleken efter hunger och sällskap.

DELA korvarna just i det tvinnade fjälstret mellan korvarna. Färdiga korvar grillas eller steks direkt. De kan kyllagras någon dag eller frysas in råa och håller då minst i tre månader.

FÖRÄDLING AV SLAKTVARMT KÖTT – DEN BORTGLÖMDA FRAMTIDEN

TEXT Tobias Karlsson ▪ FOTO Stéphane Lombard

KÖTT KAN FÖRÄDLAS TILL CHARKUTERIER DIREKT EFTER SLAKT UTAN KYLLAGRING. DET GER BÄTTRE VÄRMEBEHANDLADE PRODUKTER ÄN MED KYLLAGRAT KÖTT. DEN AVGÖRANDE FAKTORN ÄR KORT TID MELLAN SLAKT OCH FÖRÄDLING. FÖRDELARNA ÄR MÅNGA. BÄTTRE SMAK, KVALITET, HYGIEN OCH PRODUKTER UTAN ONÖDIGA TILLSATSER.

ELDRIMNER BESÖKTE SLAKT- OCH CHARKMÄSTAREN JÜRGEN KÖRBER PÅ SIN HEMMAARENA, HERRMANNSDORFER LANDWERKSTÄTTEN UTANFÖR MÜNCHEN. DÄR ÄR VARMKÖTTSFÖRÄDLING VARDAG.

Innan kylar och frysar gjorde sitt intåg förädlades alla produkter av ett slaktat djur direkt på slaktdagen. Att göra korvar och skinkor av kött som ännu är slaktvarmt innebär en rad fördelar inom bland annat hygien, smak och saftighet. Metoden ger bättre möjligheter att avstå från onödiga tillsatser samtidigt som kvaliteten kan bli på topp. Det slaktvarma köttets positiva egenskaper finns där helt naturligt. Den avgörande faktorn är tiden eftersom fördelarna förloras när likstelheten, rigor mortis, inträder i musklerna.

I takt med framväxten av storskaliga slakterier ställdes andra krav på volym och lagring som gjordes möjliga genom kylförvaring. Det slaktvarma köttets goda egenskaper gick därmed förlorade och ersattes med tillsatser och tekniska lösningar.

– Men charkprodukter som tillverkas på det ”moderna” sättet når aldrig den kvalitet som när slaktvarmt kött förädlas, säger Jürgen Körber och berättar om Herrmannsdorfers grundare Karl Ludwig Schweisfurth som utbildade sig till slakt-och charkmästare på 40-talet.

Varmköttsförädling var det vanliga på den tiden, innan industrialiseringen slog igenom. Men så föll kunskaperna i glömska och framtiden stavades kyla och kemi. För trettio år sedan gjorde Karl Ludwig en helomvändning, övergav industrispåret och återvände tillbaka till hantverkstraditionen. Han ville återskapa hög kvalitet och riktig smak och förde samman gammalt kunnande med modern teknik. Jürgen har fortsatt utvecklingen i samma anda.

ATP SPELAR EN VIKTIG ROLL

Energiomvandlingen i levande muskler sker genom ämnet ATP. Vid döden upphör syretillförseln till musklerna och det bildas inget nytt ATP, pH-värdet sjunker. När all ATP har brutits ner får muskelcellerna i kroppen syrebrist och likstelheten inträder.

– Genom att förädla charkprodukter före likstelheten kan ATP utnyttjas och det är denna tidsrymd som är avgörande, inte temperaturen i köttet, förklarar Jürgen. Med ATP kvar blir vattenhållningsförmågan högre och emulsionsförmågan bättre. Köttets protein har bättre förmåga att binda samman fett och vatten så att produkterna blir saftigare, utan hackhjälpmedel och emulsionsmedel. Effekten gör särskilt nytta i produkter där man vill hålla vattenhalten hög, alltså i värmebehandlade hela köttbitar, korvar och andra kokta produkter. Slaktvarmt kött kan även användas för att ge extra smak och bindning i lufttorkade korvar. Men då gäller det att undvika vattenbinding och emulsion genom att tillsätta slatet sist. För matlagning används normalt inte slaktvarmt kött. Metoden ger en rik smak utan stora mängder kryddor eller smakförstärkare. Den som smakat vet att charkuterier av slaktvarmt kött har en speciell smak. Det är ”den femte smaken” umami som framträder.

Vid industritillverkning och övergången till kylda köttråvaror märkte kunderna att något fattades – smaken, och industrins intresse för färdiga kryddblandningar med smakförstärkare växte fram.

– Glutamat började användas för att efterlikna den speciella ”varmköttssmaken” men den går inte att få fram genom smakförstärkare och tillsatser. Rena kryddor är bättre än färdigblandningar, menar Jürgen, och ger även bättre kontroll på innehållet och allergener.

Det finns hygieniska fördelar med varmköttsförädling då råvaran som förädlas är så färsk som det bara går. Ingen lagring mellan slakt, styckning och förädling. En lägre bakteriebelastning ger längre hållbarhet hos produkterna. Jürgen uppskattar att en kokt skinka av slaktvarmt kött har 25 procent längre hållbarhet jämfört med en ”vanlig” skinka, förutsatt att alla övriga hygienfaktorer är lika. Det slaktvarma köttet innehåller även en högre andel myoglobin, vilket ger en mer tilltalande färg på slutprodukten och nitrit kan reduceras till ett minimum.

Om djuren är stressade i samband med slakten blir tidsfönstret kortare eftersom ATP då bryts ner snabbare och förstör de positiva egenskaperna. Man kan säga att stress ger risk för kvalitetsfel. När bra djuromsorg är extra viktigt blir medvetenheten större hos slaktarna. Det blir lugnare och bättre för alla. Charkföretag som förädlar slaktvarmt behöver även tätare kontakt med uppfödarna och får bättre kännedom om djuren på köpet.

Slakten går till som vanligt, kroppar och organ besiktas direkt i slakthallen innan de går in i stycken. För nya styckare kan det upplevas ovant att skära i det kroppsvarma köttet, men med tiden väger fördelarna över. Det är lättare att lösa ut ben ur det smidiga köttet och de slipper jobba i kalla rum med händerna i kallt kött hela tiden. Man har en viss kyla i styckrummet, vilket minskar bakteriebelastningen, men för själva köttet är det tiden mellan slakt och rigor mortis som är avgörande, inte temperaturen.

Varmköttsförädling är svårt att organisera industriellt och metoden blir en konkurrensfördel för hantverksmässiga producenter. Att ha alla steg under samma tak ger större möjlighet till bra kontroll på kvaliteten.

→

TRADITIONELLA KUNSKAPER OCH MODERN TEKNIK

Vid styckning sorteras kött som ska gå vidare till varmköttsförädling för sig. Kött till lufttorkade produkter och butikskött går vidare till kyld hantering. I stället för att hängmöra hela djur möras de ädlare detaljerna på andra sätt. Mörningsbehållare ger bra arom och hängande mörning av större partier på ben fungerar bra. Jürgen ser ingen anledning att hängmöra detaljer som inte ska stekas. Man kan även låta utvalda djur, som yngre tjurar, gå helt till varmköttsförädling och äldre välmarmorerade delar kan användas helt till matlagningskött och köttfärs.

Varmköttsförädling är svårt att organisera industriellt och metoden blir en konkurrensfördel för hantverksmässiga producenter. Att ha alla steg under samma tak ger större möjlighet till bra kontroll på kvaliteten.

– Det är viktigt för våra kunder och vi kommunicerar det till dem, berättar Jürgen. Vi vill vara öppna med innehållet och förklara hur vi jobbar utan syntetiska tillsatser. I slutändan är smakskillnaden det avgörande. Smak måste överbevisas, det är den som avgör kundernas val.

Mekanismen att lösa upp protein för att binda samman det med fett och vatten i en emulsion är den samma med slaktvarmt kött som med kyllagrat. Det är samma faktorer som sätter taket för hur mycket protein som kan lösas ut och hur bra bindningen kan bli, det vill säga salt, mekanisk bearbetning och kyla. Industriellt används tillsatser som citrat och fosfat för att flytta gränsen och binda mer vatten. Med slaktvarmt kött nås en ny nivå av saftighet på naturlig väg.

Precis som när man använder kyllagrat kött löser sig proteinet i slaktvarmt kött bäst vid låga temperaturer, strax under noll grader. Vid malning eller snabbhackning är det alltså bra att sänka temperaturen även med slaktvarmt kött. Skillnader ligger i att ATP finns kvar före likstelheten och gör vattenhållningsförmågan högre, emulsionen bättre och produkterna saftigare.

Hela förloppet från slakt fram till emulsionsframställningen behöver ske före likstelheten inträder och mekanismerna är motsvarande i hela sprutsaltade bitar som tumlas. Enligt den lilla forskning som finns rör det sig om runt 3–4 timmar för nöt och cirka 1 timme och 15 minuter för gris. Erfarenhetsmässigt har Jürgen konstaterat att ju lägre stressnivå djuret har vid slakten, desto mer tid har man på sig. Han har sett att det går att göra bra korv av griskött även 10 timmar efter slakt om alla steg fungerat riktigt bra. Egenskaperna hos det slaktvarma köttet kan även bevaras genom infrysning. Ett effektivt sätt är att göra en grundsmet med salt och vatten som fryses in och tas fram när olika korvar ska tillverkas. Även infrysning av rent kött före likstelheten bevarar varmköttsegenskaperna.

– ATP-nedbrytningen fortsätter även i frysen men går väldigt långsamt, efter ett halvår skulle köttet säkert fungera bra, är Jürgens gissning.

Jürgen kombinerar traditionella kunskaper med modern teknik och använder flytande kväve i snabbhacken för chockfrysning. På så sätt konserveras egenskaperna, köttet blir till ett granulat. Det används sedan kommande dagar och blandas då med lika delar nyslaktat kött. På så sätt kan temperaturen lättare hållas nere i hacken för bästa emulsion samtidigt som produktkvaliteten jämnas ut mellan dagarna. Att jobba med slaktvarmt kött är inte särskilt vanligt ens i den här regionen som har många charkuterier. Kunnandet bygger på den erfarenhet som finns hos små företag. Den vetenskap som finns är gammal. Men Jürgen ser ett ökande intresse för varmköttsförädling tack vare att eko-producenterna blir fler och intresset att minska användandet av tillsatser ökar. Om man bortser från lagringstider i kyla är det egentligen inget som skiljer mot den vanliga slakten och förädlingen. Det som krävs av veterinären är att kontrollen görs vid rätt tidpunkt. I regioner där metoden används finns särskilda regler. Det går till exempel att få dispens för att transportera slaktvarma kroppar. Förädling av griskött kan starta innan trikinprovet är klart men produkterna får inte släppas iväg innan provsvaret har kommit.

– Skulle ett prov visa sig positivt måste hela den dagens produktion kasseras, men det har aldrig hänt konstaterar Jürgen medan han tar emot nya köttlådor från styckrummet.

Förr användes naturligvis metoden också på gårdar i Sverige. Även här var man tvungen att ta tillvara hela djuret på slaktdagen. Det var inte en annorlunda metod, utan det enda sättet. Kanske är tiden mogen att låta bortglömd kunskap bli modern framtid här också. //

INGA KONSTIGHETER ENLIGT VETERINÄREN

Veterinären på Herrmannsdorfer, Viktor Michael, kommer för besiktning lagom när dagens slakt börjar bli klar klockan sju på morgonen. Kropparna hänger i slakthallen, organen är uppkrokade på rad och mag- och tarmpaketen är upplagda i tarmrenseriet som är en del av slakteriet.

– Jag kontrollerar fem till sex slakterier, förklarar Viktor Michael. De andra är lite mindre och kyler slaktkropparna så där görs kontrollen i kylrummen, det är den största skillnaden. Hit till Herrmannsdorfer Landwerkstätten måste jag komma i samband med själva slakten.

Kvällen före var han också på plats för att besikta djuren levande.

Förutom jobbet med den officiella köttkontrollen arbetar Victor Michael för en privat praktik.

– Det är en fördel att jag känner till gårdarna som djuren kommer ifrån, jag vet att de brukar vara friska.

Så snart besiktningen är klar och kropparna stämplade går de rakt in i styckrummet där personalen är redo att sätta igång. Han ser inte några problem ur sitt veterinärperspektiv.

– Eftersom processen är så snabb blir det här mer hygieniskt. Det är ingen skillnad på vad som ska kontrolleras jämfört med andra slakterier och kunskaperna som behövs vid besiktning inför varmköttsförädling ingår i den vanliga veterinärutbildningen, inga konstigheter. På Herrmannsdorfer är det speciellt att de tar vara på alla tarmar som går, det är inte vanligt.

När veterinären är klar för dagen och sitter vid fikat väljer han gärna produkter av slaktvarmt kött.

– Ja, visst, det är tydlig skillnad på smaken.

07:00

07:10

08:00

08:15

SLAKTA HÖNS OCH TUPPAR

FÄRSKA ÄGG TILL FRUKOST OCH EN IDYLLISK BILD AV EN FLOCK HÖNS SOM SPRÄTTER PÅ GÅRDEN. ATT SKAFFA HÖNS HAR BLIVIT TRENDIGT OCH ALLT FLER BLIR HÖNSÄGARE. ÄVEN DU SOM HAR PLANER PÅ ATT BLI HANTVERKSCHARKUTERIST SKULLE PÅ ETT RELATIVT ENKELT SÄTT KUNNA BÖRJA ARBETA MED FJÄDERFÄN OCH STARTA TILLVERKNING PÅ HEMMAPLAN. MEN SLAKTEN DÅ. HUR GÖR MAN OCH VAD ÄR VIKTIGT ATT TÄNKA PÅ?

TEXT Katrin Schiffer ▪ FOTO Eldrimner

Alla som skaffar höns kommer att konfronteras någon dag med den för många obekväma frågan om avlivning. När en halt höna, en gammal tupp eller en hel hönsflock som håller på att sluta värpa måste avlivas. Vad händer då? Är det bara att vänta och hoppas på att tiden (eller räven) ordnar det? En spruta av veterinären? Eller kanske en granne som kan fixa det där med slakten? Lättförståeligt om man inte orkar eller vill döda sina egna djur själv. Men en del privata hönshållare resonerar nytt om hönsens framtid på gården. Skulle inte precis det här köttet vara av det mest hållbara slaget som finns? Skulle inte jag kunna prova att förädla lite?

GAMLA LANTRASERNAS RENÄSSANS

Parallellt med en ökande kännedom bland medvetna konsumenter som känner till det etiska problemet att bröderna till äggindustrins maximalpresterande hybridvärphöns sorteras bort och ”destrueras” rutinmässigt strax efter kläckning, upplever de gamla hönslantraserna en något blygsam renässans, mest hos privata hönshållare men även på ekologiska gårdar i Tyskland. Inte minst för att det känns viktigt att bevara en genetisk mångfald och en levande kulturskatt, men också för att lyfta lantrasernas fina egenskaper. Raserna kan indelas i tre typer: värp-, kött- samt kombinationsras. Till exempel en värphöna som lägger en lagom mängd ägg och som ändå duger till sopphöna efter en viss tid. Även tuppkycklingarna av värpras går bra att användas och öppnar för nya möjligheter inom hantverkmässig kött- och charkproduktion. En kyckling av en köttras som får springa omkring fritt och leta efter mask och växa – i lagom fart i sin eget takt, utan tillförda växthormoner – tills slaktdagen kommer levererar fint kött till söndagsmiddagen.

Kombinationsraser värper bra och fungerar dessutom som duktiga köttleverantörer – återigen, i lagom omfattning, utan att kroppen slits till döds eller att de tappar bort sina någon gång väl genomtänkta proportioner.

SLAKT MED RESPEKT

Oavsett vilken höna eller vilken tupp som ska slaktas och ifall du ska använda köttet själv eller tänker göra en produkt till din gårdsbutik – förtjänar fjäderfän att slaktas med respekt och vördnad liksom alla husdjur.

Begreppet slakt kan definieras som ”att döda genom avblodning“. Den svenska djurskyddslagen innebär att alla husdjur ska vara bedövade vid slakt när blodet tappas av. Djurskyddslagen kräver att djuren skonas från onödigt obehag och lidande.

Så länge som hjärnan försörjs med syre via blodet upprätthålls förmågan att känna smärta och rädsla. Att till exempel halshugga en höna eller en tupp som är fullt medveten är alltså helt oacceptabelt. Hjärnaktiviteter har registrerats i höns till och med en halv minut efter att huvudet avlägsnats från kroppen.

BEDÖVNINGEN FÖRST

När djuret bedövas stoppas förmågan att känna och den följande avblodningen, som framkallar döden, orsakar därmed inga smärtor. Fjäderfä med en levandevikt upp till 5 kg bedövas antingen via ett bestämt och kraftigt slag på bakhuvudet med en träpinne, eller den slöa sidan av en yxa, alternativt att den slås med bakhuvudet på en hård kant som ett bord, trappsteg eller betongkant. En höna kan även bedövas med en liten bultpistol. Vid korrekt bedövning kollapsar hönans kropp omedelbart. Hönan blir helt tyst och slutar att andas och blinka. Den blinkar inte heller vid beröring av ögats hornhinna. Vid minsta tveksamhet ska den bedövas omedelbart igen.

Halsdislokation eller nackbrytning utan föregående bedövning är inget alternativ – en förlamad höna kan ändå vara fullt medveten.

Mellanstora fjäderfäbesättningar bedövas ibland även med eltång. Industrianläggningar genomför däremot bedövningar med fjäderfän upphängda i fotbyglar, upp och ned, där fåglarnas huvuden doppas ned i ett elektro-vattenbad eller så används CO 2-gasning när fåglarna sitter kvar i sina transportlådor.

AVBLODNING

Börja avblodningen direkt efter att du är helt säker på att bedövningen verkat. Muskelkontraktioner och flaxningar brukar vanligtvis inte tyda på dålig bedövning eller smärtor, viktigt är däremot att dubbelkolla ögonen, andningen och läten och bedöva igen vid behov. Sen är det bråttom – en bedövning är inte mer än en bedövning och därför reversibelt, så avblodningen måste påbörjas direkt. Antingen avskiljs huvudet med en vass och ren yxa, eller så skärs den mjuka delen av halsen igenom fram till ryggraden med en vass och ren kniv. Ett annat alternativ är att enbart öppna båda halspulsådrorna med en vass och ren kniv. Hönan hålls sedan i fötterna upp och ned över en hink som samlar upp blodet. Även för att upprätthålla en bra kötthygien behövs en snabb och fullständig avblodning. Djuret ska nu få den tid som behövs för att dö.

I optimala fall transporteras inte hönsen till slakt utan slaktaren kommer till hönsen så att transportstress undviks.

Slakten blir lugnast när allt är genomtänkt och ordentligt förberett. Hämta gärna hönan från sittpinnen tidigt på morgonen när den fortfarande är lite sömnig. Ytterligare en fördel med att slakta tidigt på morgonen är att krävan och tarmen är tom vilket underlättar urtagningen avsevärt.

PLOCKNING

Plockning och urtagning kräver träning. Allra enklast blir det om du ber en rutinerad person om hjälp vid dina första försök. Arbeta helst utomhus. Viktigt att tänka på är att påbörja plockningen direkt efter slakten. Fjädrarna plockas lättast efter att du har doppat och svängt runt kroppen några gånger i en hink med varmt vatten som håller 80 grader. Hetare vatten skadar huden och om kallare vatten används lossnar fjädrarna inte lika bra.

Börja med de stora konturfjädrarna på vingarna och stjärten, täckfjädrarna från bröstet mot svansen, från ryggen mot huvudet, sedan ben och hals. Se till att ha en skål med vatten för att kunna skölja av händerna.

Fjäderskaften som sitter kvar i skinnet grips mellan tummen och en kniv och tas bort med ett ryck. Rester av fjädrar och små dun går bra att bränna bort med hjälp av en gasolbrännare. Sedan tas huvudet bort om det ännu inte gjorts. Fötterna skärs av vid hällederna.

URTAGNING

När plockningen är klar kan du ta med dig djuret inomhus och lägga det på rygg på en ren skärbräda eller på arbetsbänken. Den tunna huden som ligger ovanpå krävan skärs upp försiktigt så att krävan friläggs. Krävan får inte skadas. Skär försiktigt upp runt kloaken mot svansen utan att skada ändtarmen. Ändtarmen dras fram något så att öppningen förstoras mot bröstbenet. Inälvorna kan lösgöras och tas ut. Gallblåsan, som liknar en liten grönaktig säck bredvid levern, får inte skadas. Skulle det ändå hända måste slaktkroppen sköljas ur mycket noggrant med varmt vatten, framförallt inifrån, annars är slaktkroppen inte ätbar. Använd fingrarna och lösgör lungorna som ligger mot ryggen och ta ut dem.

Slaktkroppen sköljs därefter mycket noga både inuti och utanpå med kallt vatten och bränns av med en brännare.

VIKTIGT ATT KOMMA IHÅG

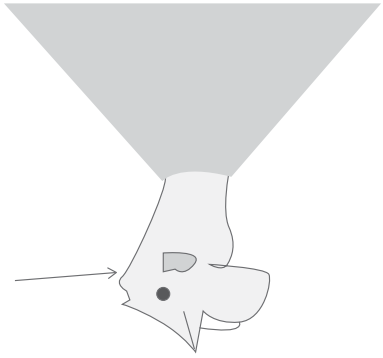
Rengör alla redskap med hett vatten. Ska slaktkroppen förvaras i kylskåpet eller frysen ska den förpackas så att den inte kommer i kontakt med något annat. Köttet och även de flesta charkuterier av fjäderfä bör alltid värmas ordentligt. //

BEDÖVNING AV FJÄDERFÄ MED BULTPISTOL

Det finns små och licensfria bultpistoler som är ett smidigt alternativ istället för att bedöva en fågel genom ett slag i bakhuvudet. Utöver en slagrelaterad hjärnskakning förstörs även hjärnvävnad med den penetrerande bulten och blödningarna i hjärnan är tillräckligt för att djuret omedelbart blir medvetslöst. Sådana små bultpistoler för mindre djurslag som kaniner eller fjäderfä upp till 5 kg är fjäderdragen istället för krutladdad, vilket används för större djurslag som får, gris, nöt eller även kalkoner och strutsar. Det är viktigt att följa instruktionerna och hålla den maximala levandevikten av djuret som bultpistolen får användas till.

Det kan bli enklare att få djuret i ett lugnt läge inför bedövningen om man använder sig av en slakttratt. Använd skyddshandskar. Bedövningskvaliten måste kontrolleras direkt efter skottet och vid minsta tvekan skjutas om. Efter bedövning måste döden omedelbart framkallas genom avblodning.

Det är vanligt att djuret sparkar och flaxar reflexmässigt med vingarna efter korrekt utförd bultpistolbedövning. Det gör det svårt att komma åt huvudet och halsen och avblodningen fördröjs i onödan. Det finns en risk att djuret vaknar till. Därför rekommenderas att använda en slakttratt även vid avblodningen så att du lätt når halsen trots att vingarna flaxar.



Vill du läsa mer om fjäderfä?

Hantering vid avlivning av fjäderfä, Jordbruksinformation 6 – 2010, SJV, laddas ned från SJVs hemsida.

DISA-utbildning/fjäderfä
http://disa.slu.se/Bedovning_Fjad/BedFjad_01.shtml

Livsmedelsverket www.slv.se

Så här kan du hålla en höna eller tupp vid en bedövning med den slöa sidan av en yxa eller en kraftig träpinne. Ta ett fast grepp och håll ihop hönans ben långt upp där de är fjäderbeklädda. Se även till att få med vingspetsarna i samma grepp. Fel: att hålla endast vid vingspetsarna (som har många nervändar) eller i de kala benen.

Avblodning över en hink efter öppning av huvudblodkärlen.

Att doppa kroppen i hett vatten underlättar plockningen.

Plockning tar sin tid.

Avskiljning av huvud och fötter.

Inälvorna lösgörs och tas ur.

Slaktkroppen bränns av innan vidare användning.

Charkuterier av fjäderfä: värmebehandlad korv, ister, färskkorv, leverpastej och sylta.

SLAKT- OCH CHARKKURS AV FJÄDERFÄ PÅ ELDRIMNER

I maj 2015 arrangerade Eldrimner en charkkurs på tema fjäderfä. En kurs som troligen återkommer någon gång under 2017. Både teoretisk och praktisk slaktkunskap och styckning kommer att ingå i kursen.

Eftersom det knappt finns byråkratiska hinder för att hålla, slakta och förädla fjäderfän hemma på gården för egen konsumtion kan uppfödning av höns och tuppar samt äggförsäljning vara första steget från hobbyverksamhet och självförsörjning till mer avancerad tillverkning av charkuteriprodukter. Men observera att så fort som kött eller charkuterier är till försäljning gäller andra regler.

GULD VÄRT ATT HA HELA KEDJAN

BRÖDERNA LEIF OCH PER JONSSON DRIVER GÖRVIKS LANTBRUK MELLAN HAMMERDAL OCH RAMSELE. DE HAR ARBETAT MED GRISPRODUKTION SEDAN 2008 DÅ DE TOG ÖVER GÅRDEN EFTER FÖRÄLDRARNA. SEDAN TVÅ ÅR TILLBAKA HAR DE EGET SLAKTERI. GENOM ATT LÄGGA OM PRODUKTION OCH FÖRSÄLJNING OCH HOPPA ÖVER LEDET ATT SÄLJA TILL EN STOR LIVSMEDELSPRODUCENT HAR DE FÅTT ETT BÄTTRE EKONOMISKT LÄGE. ATT SATSA PÅ FÖRÄDLING HAR OCKSÅ VISAT SIG VARA ETT LYCKAT DRAG.

TEXT Catharina Andersson ▪ FOTO Stéphane Lombard

Vi förädlar lite av varje, både lufttorkat och rökt. Vi gör färskkorv och julskinkor och säljer även kött till flera restauranger och butiker. Försäljning av köttlådor till privatpersoner är också en del av vår verksamhet, berättar Leif Jonsson.

Idag är grisar och skogsbruk huvudsysslan. De är nästan ensamma som grisbönder i Jämtland. Föräldrarna drev gården fram till 2008 och hade redan då gått över från mjölkproduktion till grisuppfödning för att få mer tid i skogen. När Leif och Per tog över efter sina föräldrar var de i valet och kvalet. Skulle de fortsätta eller lägga ner?

– Vi tänkte att om vi slutar med grisar så kommer vi nog inte att börja igen och det kändes inte kul att ha en tom ladugård.

De valde att satsa och behålla grisarna.

– Men det är ju lite mer att göra. Tidigare hämtades grisarna på gården och kördes iväg för slakt. Nu står vi själva för allt, säger Leif.

De jobbar inte med ekologisk uppfödning men i Görvik får grisarna leva ett lugnt liv och slaktas hemma vilket inte är så vanligt i dagens grisuppfödning. Leif och Per har bara 28 suggor på gården. Suggorna är en korsning mellan Yorkshire och Svensk lantras. Galten på gården är en Duroc.

– Våra suggor ger 500–600 slaktgrisar per år. Där vill vi vara och vi kan inte ta någon större volym.

På måndagar är det slakt som gäller. Att slakta 10 grisar tar en halv dag och börjar med att veterinären kommer på morgonen för att besikta alla djuren.

Grisarna sparas lite längre än 6 månader och får växa på sig och slaktas vid 8 månaders ålder. De har en 130–140 kg levandevikt. Leif och Per vill helst ha dem vid 110 kg slaktvikt.

Bröderna satsade drygt 1 miljon och byggde ett eget slakteri 2013. De har ett bra samarbete med livsmedelsinspektörerna.

– Allt har gått bra. Läser man på innan och gör studiebesök och ser hur andra gjort behöver det inte bli så krångligt, förklarar Leif. Vi åkte runt och tittade på olika slakterier. Per hade även erfarenheter och idéer från den tiden då han slaktade på gårdsslakteriet Turbogrisen i Strömsund.

Slakteriet är en ombyggd lokal som de tidigare använt för virkeshantering och mäter 9x3 meter. Där slaktar de 10–12 grisar åt gången, förutom kring jul då efterfrågan är större och det kan bli runt 20 grisar. De legoslaktar även litegrann och tar emot både gris, lamm och ibland älg.

MEDVETNA KUNDER

Via Svensk Cater levererar gården fläskkött till flera restauranger i Jämtland.

– De sista två åren har vi märkt stor skillnad på intresset för vårt företag. Debatten om lokalproducerat har gjort jättemycket. Det känns som om restaurangsidan har vaknat till på allvar och efterfrågar bra kött.

– Många har fläskrätter på menyn och många frågar efter lokalt kött. Just nu har vi större efterfrågan än vad vi kan producera. Detsamma gäller butikerna. Vi skulle kunna leverera till tio, men vi har helt enkelt inte fläsk så det räcker.

Bröderna har ett smidigt och bra samarbete med ett annat jämtländskt charkuteriföretag som heter Trångsvikens Chark.

– På torsdagar kör vi in våra produkter till Östersund och möter upp Trångsvikens Chark som tar våra varor i sin bil och levererar dem till butikerna västerut, längs E14. I gengäld tar vi deras produkter och kör dem norrut till butikerna som ligger längs E45.

Varje torsdag levererar dessutom Leif och Per färskkorvar och andra produkter till ett företag i Östersund som heter Glada Lådan, en plattform för webbhandel av lokal mat. Bröderna har även kunder som kommer till gården och handlar och de försöker också vara med på några marknader per år.

– Vi vill utöka verksamheten. Men problemet är att om vi utökar grisbeståndet så måste vi bygga en större ladugård och det blir en allt för stor investering just nu. Än så länge optimerar vi produktionen i ladugården med de resurser vi har.

Görviks lantbruk använder 100 kg korvkött per vecka. De vill öka förädlingen ännu mer och drömmer om att kunna använda allt eget korvkött själva så småningom. Vid förädlingen stiger försäljningsvärdet på köttet betydligt, till ungefär fyra gånger mer för en färskkorv och ännu mer för en salami.

Görviks Lantbruk är en av få grisgårdar i Jämtland.

– Att gården har en bra ekonomi idag är tack vare att vi gör allt själva: föder upp, slaktar och förädlar. Annars hade det aldrig gått, säger Leif. Vi tänker fortsätta och satsa på det här. Men det gäller att trenden håller i sig med intresset för det lokala. Man kan aldrig vara riktigt säker.

Om framtiden hoppas både Leif och Per att barnen vill stanna kvar och ta över efter dem. Bröderna är nionde generationen på gården.

Den svenska grisbranschen har många tuffa år bakom sig och de som gav upp för några år sedan kommer nog inte tillbaka.

– Men jag har märkt ett ökat intresse hos mjölkbönder, att en del funderar på grisuppfödning. Om vi blir flera ser jag inte dem som konkurrenter. Det är bra att vi blir fler grisbönder. Då syns vi mer. //

SCHYSST SVENSKT FLÄSKKÖTT

Svenska djur har ett bättre djurskydd och är friskare jämfört med många andra länder vilket en mycket låg antibiotikaanvändning visar. I Italien används cirka 24 gånger mer antibiotika inom grisuppfödning än i Sverige. Där har veterinärerna provision på medicin. Det ser tyvärr ut på liknande sätt i flera EU-länder.

Den svenska djurskyddslagen garanterar att djuren föds upp i en närmiljö där de kan utöva sina naturliga beteenden. Suggor ska gå fritt och inte hållas uppbundna eller vara fixerade. Smågrisar ska ha ett eget fredat och uppvärmt utrymme där de inte är i vägen för suggan.

Idag i Sverige finns det grisar på färre än 1 000 gårdar och den ekologiska grisproduktionen i Sverige är av liten omfattning. Knappt 2 procent av de slaktade grisarna är uppfödda med ekologiska produktionsmetoder.

Läs gärna mer om grisuppfödning och svensk djurhållning på www.svdhv.se

GÅRDSSLAKT AV NÖT VIA KULGEVÄRSMETOD – STATUS QUO

ELDRIMNER JOBBAR SEDAN MÅNGA ÅR TILLBAKA MED UTVECKLING AV GÅRDSSLAKT. DEN STRESSFRIA VARIANTEN DÄR DJUREN AVLIVAS I SIN HEMMILJÖ MED KULGEVÄRSSKOTT ÄR DOCK INTE TILLÅTEN I SVERIGE MEN INTRESSET FÖR METODEN HAR VUXIT ENORMT BLAND SMÅSKALIGA PRODUCENTER OCH MEDVETNA KONSUMENTER.

TEXT Katrin Schiffer

Vid gårdsslakt av nötkreatur med kulgevärsmetoden dödas djuret genom ett precisionsskott i huvudet. Detta sker när djuret går tillsammans med sin flock i ett hägn som de är trygga i och som är anpassad till skjutningssyftet. Djuret behöver inte oroas eller hanteras i samband med slakten. Efter avblodningen fraktas det döda djuret till slakteriet för urtagning istället för att slakteriet tar emot ett levande djur. Djurvälfärden och även köttkvalitén förbättras avsevärt.

Forskning visar att inte heller de andra flockmedlemmarna blir oroliga om djuret som skjuts inte känner rädsla.

SVERIGE LIGGER EFTER

Djurskyddet i Sverige betraktas som bäst i hela Europa men man har ännu inte möjliggjort för gårdsslakt via kulgevärsmetoden. Enligt EU:s regelverk får endast levande djur komma in i ett slakteri. För att kunna diskutera Sveriges möjligheter att få fram en lösning har Eldrimner bett om ett möte med lantbruksministern Sven Erik Bucht.

SLU:s forskningsprojekt om gårdsslakt av nöt via kulgevärsskott som Eldrimner skulle delta i ser i nuläget inte ut att bli av. Livsmedelsverket har inte godkänt projektets försöksdjur som livsmedel eftersom de skulle slaktas utanför slakteriet.

Katrin Schiffer, Eldrimners branschansvarig för gårdsslakt och chark, har erbjudit Livsmedelsverket ett samarbete inom detta tema.

KATRIN JULIANE SCHIFFER

On-farm slaughter of cattle via gunshot method

HUR STÅR DET TILL I ANDRA LÄNDER?

I Tyskland blev slakt av frigående nöt på ursprungsplatsen utanför ett slakteri möjligt efter en nationell lagändring redan 2011.

I Schweiz har i år Nils Müller som landets första bonde fått tillstånd att avliva alla sina nötdjur, som är av rasen Angus, hemma på gården Zur Chalte Hose, nära Zürich. Han använder sig av Katrin Schiffers modell av kulgevärsmetoden. Nils får även stöd av ett forskningsinstitut för ekologiska jordbruk, FiBL. I september på Eldrimners studieresa inom slakt och chark besöks gården och vi får veta mer om Nils erfarenheter med myndigheterna i denna fråga.

Även i Danmark har de ansvariga myndigheterna nyligen gått med på att alla nötdjur på den ekologiska gården Steensgaard på Fyn får avlivas med kulgevärsskott utanför det gårdsegna slakteriet. En gård du kunde läsa om i Tidningen Mathantverk, nr 1, 2016.

Finland däremot som intensivt jobbat för en notifiering av möjligheten att frigående nötkreatur får avlivas på gården fick avslag från EU-kommissionen i april i år. Ett svar som vi i Sverige och även på den norska sidan inväntade med stor spänning. Vi är många som känner en stor besvikelse över beslutet. Någon förklaring har vi ännu inte tagit del av men vi ska följa upp frågan eftersom den är kopplad till möjligheterna att få gårdsslakt av nötkreatur med kulgevärsmetoden godkänd i Sverige framöver. //

KATRIN JULIANE SCHIFFER, Eldrimners branschansvarig för gårdsslakt och charkuteri, disputerade i Tyskland om gårdsslakt av nötkreatur via kulgevärsmetod 2015. Hennes doktorsarbete finns som bok: *On-farm slaughter of cattle via gunshot method*. Boken innehåller förutom Katrins forskning om bedövningskvalitet efter skott med kulvapen och undersökningar kring köttkvalitet även några praktiska rekommendationer för en säker användning av kulgevärsmetoden som är internationellt relevanta för bönder, slaktare, jägare, veterinärer och relaterade myndigheter samt politiska beslutsfattare. En svensk sammanfattning ingår i boken. Boken kan beställas via www.shaker.eu.

MED HÅRT ARBETE OCH BLICKEN FRAMÅT

EN VARM OCH HÖGTRYCKANDE AUGUSTIDAG BESÖKER JAG GÅRDEN LONDON I VÄSTERBOTTEN DÄR INGELA RUTHSTRÖM SEDAN ÅR 2014 YSTAR OCH KÄLLARLAGRAR OST PÅ OBEHANDLAD KOMJÖLK. UNDER EN YSTNING DISKUTERAR VI MEJERISTEN OCH BONDENS SITUATION.

TEXT och FOTO Sofia Ågren

– Jag önskar att konsumenten var mer upplyst om vad man gör som lantbrukare och som råvaruproducent, säger Ingela Ruthström.

Lantbruket har funnits i Ingelas sambo Christer Lindbergs släkt sedan mitten av 1800-talet och Christer är den femte generationen lantbrukare på gården. Idag säljs det mesta av mjölken till Norrmejerier. Förutom mjölk-, ost- och nötköttsproduktion bedriver de jord- och skogsbruk och entreprenadverksamhet. För några år sedan installerade gården en mjölkrobot, något som engagerar dem på flera sätt.

Ingela sköter ystningen på Gården London. Hon gick sin första kurs på Eldrimner år 2011. Det är hennes tomme-liknande ost som görs mest, en ost vars ostmassa bryts fint och rörs länge och som sedan lagras i upp till ett år i gårdens egna specialbyggda jordkällare. Ingela ystar också halloumi, en liten vitmögelost och hennes alldeles egna recept på ”smulost”, som kryddas och förvaras i olja.

Normalt ystar Ingela en till två gånger i veckan i sitt

Jag tror att många inte riktigt förstår situationen för lantbrukare idag.

300-liter stora ystkar. Idag är karet fyllt till bredden. När jag frågar henne om varför hon började med ystning säger hon att det liksom hör till livet på bondgården, du äter det du producerar.

Dessutom förstår hon värdet i att få ysta på sin egen mjölk, att som producent ha råvaran så nära till hands. Hon är stolt över kvaliteten på sin mjölk.

–Det är tack vare jobbet som Christer gör och har gjort med hjälp av gårdens mjölkrobot och ett målmedvetet avelsarbete. Han kan ju analysera mjölken vid varje mjölkningstillfälle, varje djur och varje spene. Det är så mycket man kan följa upp och som bidrar till en bra mjölkkvalitet. Den möjligheten ges med roboten.

Inte nog med det. Ingela och Christers mjölkningsrobot har utrustats ytterligare för att inför ystning kunna välja ut den bästa mjölken för ändamålet. Ett separat rörsystem har installerats för att avleda den utvalda mjölken till en särskild tank, som sedan körs över gården till ystningslokalen.

Under ystningen blir det inte osagt att jobbet som

→

mjölkproducent är tufft. Lönsamheten är dålig, och likviditeten svår att hantera. Faktum är att de jobbar långa dagar, varje dag, inklusive alla helger, för att få det att gå runt.

–Jag tror att många inte riktigt förstår situationen för lantbrukare idag, säger Ingela.

Ingela är lantbrukare, men hon är inte född in i lantbruket. Hon arbetar också för LRF Konsult och beskriver hur hon upplever att få av de lantbrukare hon träffar pratar om hur tufft det är, trots att arbetsinsats och bokföring visar något annat.

–De klagar inte i onödan, de är vana vid att ta ansvar trots att förutsättningarna inte är så goda. De behöver också lägga all sin energi på att få sitt företag att överleva och frågor som gäller matproduktion är storpolitik och kan vara svåra att påverka.

–När man kommer utifrån in i den här tuffa världen då är man van vid att ha en viss struktur av arbete och ledig tid. Vi skulle nog båda önska en mer ordnad tillvaro med bättre marginaler, men vi är överens om att satsningen på att förädla den egna mjölken tillför företaget mycket positivt och den innebär att vi har ytterligare ett ben att stå på.

–Folk kanske frågar sig varför de ska stödja en enskild företagare – varför de ska köpa vår mjölk till exempel. Tänk då på alla arbetstillfällen vi skapar i och med våra inköp av material, service och maskiner, landskapen som vi håller öppna. En inhemsk matproduktion borde alla värdera högt.

Ingela läste nyligen en insändare av en kvinna som förfasade sig över att hon inte kunde hitta något lokalt smör alls i sin närbutik.

–Jag tyckte att detta var intressant, för jag tror det berodde på att det inte fanns något lokalt smör

för butiken att beställa. Finns det inga lokala råvaruproducenter, då finns det heller inget smör att köpa. Det är konsekvenserna av den tuffa situationen som är och har varit länge, det är ju det som är slutklämmen på det hela. Ska vi ha någon inhemsk produktion eller inte?

Idag krävs det mycket av en bonde för att gården ska gå runt – Gården London är ett bra exempel på det och det är bara att konstatera att det i grunden finns en benhård vilja, en övertygelse, ett jävlar anamma som gör att de fortfarande finns kvar.

Våra bönder är professionella mångsysslare. Ute på våra svenska gårdar finns ett passionerat engagemang för ett hållbart och modernt småskaligt jordbruk. Dessa människor är entreprenörer i dess fulla bemärkelse, de är idémakare, visionärer – och mathantverkare. //

SÄLAR I SVERIGE

I Östersjön finns tre olika sälarter. Gråsäl, vikare och knubbsäl. Gråsälstammen i Östersjön beräknades 2013 uppgå till mellan 35 000 och 40 000 individer och bestånden ökar. Gråsälen förekommer längs hela kusten från Skåne upp till Norrbotten. Vikarepopulationen i Bottenhavet och Bottenviken beräknas uppgå till cirka 10 000 sälar.

Sälar är fridlysta i Östersjön och längs Västkusten. Jaktkvoter medges under vissa perioder för vissa arter. Naturvårdsverket beslutar om jakt på säl i Sverige. Besluten är dels årligt återkommande om regional skyddsjakt på gråsäl och knubbsäl, dels beslut om specifik skyddsjakt på samtliga arter i samband med en specifik skadesituation.

Källa: Naturvårdsverket.

HÅRD KONKURRENS OM FISKET

PÅ EN FISKFÖRÄDLINGSKURS I OBBOLA VID UMEÄLVENS UTLOPP I NORRA KVARKEN FICK VI MÖJLIGHET ATT FÖLJA MED UT OCH VITTJA EN STRÖMMINGSSKÖTE OCH PÅ NÄRA HÅLL SE DE SVÅRIGHETER SOM KUSTFISKARNA HAR ATT BROTTAS MED OCH SOM VI OFTA HÖR TALAS OM. MEN HÄR BJÖDS DET ÄVEN PÅ GODA TILLFÄLLEN ATT FILA PÅ TEKNIKEN FÖR OSS SOM VILLE FÖRDJUPA OSS INOM FISKFÖRÄDLING.

TEXT Bengt-Åke Nässen ▪ FOTO Arvid Lorentzon

I Obbola i Byvikens fiskehamn driver Stina och Nils-Erik Sjöström sitt företag. På andra sidan älven ligger Holmsund och därifrån går färjelinjen till Wasa i Finland. Gamla Salteriet bereder och förädlar enbart egen fisk och saluför inte andra arter än de som fiskas i närområdet

Det är tidigt på morgonen och vi är på väg ut med båt för att ta upp strömmingssköten som Nils-Erik och en kollega till honom satte ut kvällen innan. Den här ”utflykten” ingår inte som ett moment i fiskförädlingskursen, men när vi fick möjlighet att följa med ut i båten ville vi inte missa tillfället. Det är bara en halvtimmes gångtid. När vi närmar oss bereder vi plats för nät och fångst på durken och vi spekulerar om storleken. Är det är 500 kg eller kanske ett ton strömming? Vi har hört fiskarna berätta om tidigare fångster och sett gamla foton på överfulla båtar med strömming. Förväntningarna är stora men dämpas något när vi i vågorna ser flera sälhuvuden sticka upp.

När fiskarna sedan börjar spela in sköten ökar besvikelsen, endast ett fåtal strömmingar, och de som sitter i nätet är halvt uppätna. Som vid ett buffébord har sälarna simmat längs nätet och ätit sig mätta. De flesta strömmingarna har dessutom säkert blivit bortskrämda av sälarnas blotta närvaro. Dagens fångst för oss i båten blev ett slags antiklimax efter de högt ställda förväntningarna och eftertänksamma styr vi tillbaka till Obbola.

Efter att vi skakat loss strömmingshalvorna när vi kommit iland gick det att ta tillvara cirka 5 kg fisk, inte i närheten av de 500–1 000 kg vi spekulerade om. Det kan inte vara lätt att driva en verksamhet om fångsten ser ut så här under flera dagar.

Många fiskare från olika delar av våra svenska kustvatten har berättat om den växande sälstammen och hur stort bekymret har blivit. Nu fick vi se det med egna ögon. Nils-Erik sa att vi hade lyckats träffa på deras sämsta dag under säsongen. Vi spekulerade i om det var vi deltagare från kursen som förde otur med oss. Det låter vi vara osagt men dygnet efter kursen fick Nils-Erik 500 kg fisk i sköten.

FÖRÄDLINGEN

I köket hade Stina förberett med strömming från en tidigare fångst så vi var inte beroende av det misslyckade fiskafänget. På kursen använde vi Stinas recept och tillverkade ett stort antal produkter och rätter med just strömming som råvara. En strömmingsfilé ser inte mycket ut för världen, men det går att göra mycket av den.

Vi rensade och skinndrog strömming, vilket inte var helt lätt när man i hastigheten vände filén åt fel håll. Vi fick även se hur Gamla Salteriets filémaskin fungerar. Alla kursdeltagare fick prova på att göra inläggningar i ättika och marinad och andra rätter tillagade på stekbord och i ugn, som exempel kan nämnas ättikströmming, gravad strömming, boqerones och chevice, strömmingsbiffar, vasasotare och många fler.

Dessutom lärde vi oss filea sik och abborre av Nils-Erik och hans kompanjon Olov Bäckström. Som avslutningsmoment på kursen tränade vi på att göra så fina filéer som möjligt.

I november arrangerar Eldrimner en ny kurs i Obbola med Stina och Nils-Erik som kursledare. Den kursen har varmrökning och annan förädling av lax och sik som tema. En kurs vi varmt rekommenderar. //

CIDER PÅ FRANSKA

PÅ EN KURS MED GUILLAUME ANDRÉ FRÅN FLORAC I SÖDRA FRANKRIKE FICK VI LÄRA OSS DET FRANSKA SÄTTET ATT GÖRA CIDER. SKA MAN FÅ KALLA DRYCKEN CIDER I FRANKRIKE SÅ TILLÅTS INGA GENVÄGAR.

TEXT Catrin Heikefelt ▪ FOTO Catrin Heikefelt & Stéphane Lombard

Den franska hantverksmässiga cidern kännetecknas av en kraftig smak som den får av att endast jäsas av den rena äppelmusten. Inget socker eller vatten tillsätts, till skillnad från äppelvin eller så kallad svensk cider, som båda har en mildare smak. Alkoholhalten brukar vara 5-7 volymprocent. Cidern tillverkas med en klarningsprocess före jäsningen och en naturlig kolsyrning direkt i flaskan. Jäsningen får ske spontant av naturligt förekommande jästsvampar. Traditionellt används ingen svavling för stabilisering utan jäsningen avstannar automatisk när socker och närsalter blir begränsade.

Utmaningen är att kunna ha en kontrollerad jäsning som ger lite socker kvar i slutprodukten och en lagom kolsyrning. Smaken ska ha en typiskhet över sig med de egenskaper som eftersträvas i form av sötma, syra och beska, utan avvikelser orsakade av exempelvis oxidation eller oönskade mikroorganismer.

RÅVARA

Grunden i ciderns smak och karaktär ligger i vilka äpplen den tillverkas av. I Frankrike används speciella cideräpplen för att få en bra kombination av sötma, syra och beska.

Franska cideräpplen har ofta väldokumenterade egenskaper, men för många av de äppelsorter som finns i Sverige kan det vara svårt att få tag i kemiska egenskaper. De flesta äpplen som är goda att äta är för syrliga för att göra cider på.

Socker och syra är enkelt att mäta själv, men tanniner är svårare. Antingen kan analyser göras på laboratorium, eller hör dig för med leverantören av äppelträden ifall de har uppgifter om tanninnehåll i frukten.

För en balanserad cider ska största delen vara söta äpplen och minsta andelen syrliga. Det är viktigt att ha tillräckligt söta äpplen i sin blandning, annars är risken att cidern blir mesig och fadd i smaken.

PROPORTIONER AV CIDERÄPPLEN FÖR OLIKA KARAKTÄR PÅ CIDERN

Klassificering, beräkning av blandningar och proportioner i alla ära – i verkligheten är den mest utbredda metoden hos småskaliga producenter i Frankrike att helt enkelt blanda vad som finns och se hur det blir. Blir smaken bra säljs den som gårdens cider. Som producent är du då dock medveten om risken som tas; att eventuellt får kassera din produkt om den inte blir god.

Sommaräpplen mognar tidigt, har dålig hållbarhet och ger ofta cider med för snabb och okontrollerad jäsning och för torrt slutresultat. Istället används med fördel höst- och vinteräpplen. Oavsett vilken sorts äpplen som används är mognaden absolut viktigast. Under mognaden bryts stärkelse ner till jäsbara sockerarter. Äpplena kan skördas lite före optimal mognad och sedan lagras. Manuell skörd är att föredra, eftersom det då automatiskt sker en utsortering av dåliga äpplen. Med mekanisk skörd uppstår ofta skador på äpplena som får sämre hållbarhet och istället bör krossas och pressas direkt. Vi pressning av knappt mogen frukt är risken att inte tillräckligt mycket pektin kommer till musten. Då kan det bli svårtatt göra en naturlig klarning av musten innan jäsningen, samt att sockerhalten inte har nått det optimala.

Äpplena lagras bäst till optimal mognad i luftiga pallar staplade på höjden i välventilerade, svala lager. På höjden får de inte ligga i tjockare lager än 50 cm, eftersom de annars kan få tryckskador. Ventilationen minskar risken för att fukten ligger på äpplena och motverkar därmed mögel, samt vädrar bort etylengasen som äpplena släpper ut. Annars skyndar gasen på deras mognads- och nedbrytningsförlopp.

Jodtest kan användas som hjälp för att bedöma mognaden, eftersom jod färgar stärkelse blåsvart. Lite jodlösning droppas utanpå ett kluvet äpple. Ifall äpplet blir blått finns stärkelse kvar och frukten kan lagras längre. När det inte blir någon blåfärgning, eller bara

Klassificering, beräkning av blandningar och proportioner i alla ära – i verkligheten är den mest utbredda metoden hos småskaliga producenter i Frankrike att helt enkelt blanda vad som finns och se hur det blir.

→

precis vid kanten är äpplena optimalt mogna för cider. Då har de som mest socker som kan jäsas till alkohol, är lättare att pressa och innehåller mycket pektin som behövs för klarning av musten före jäsning. De får inte vara övermogna eller för mjuka, då minskar mängden pektin och det är svårare att pressa dem eftersom de lättare blir till mos och utbytet blir sämre.

TVÄTTNING, SORTERING, KROSSNING, PRESSNING

Innan pressning måste äpplena tvättas och sorteras, så endast friska och fräscha äpplen används. Genom att tvätta äpplena i vattenbad kan ruttna sorteras ut; de sjunker till botten medan friska flyter. Äpplen som lagrats en tid kan börja mögla och vara en risk för patulin, ett cancerogent mögelgift. Ett enda mögligt äpplen kan dessutom förstöra smaken på en hel batch.

Äpplena krossas med en fruktkross och valfritt är sedan ifall de får stå och macerera innan pressning. Macerationen innebär att krosset lämnas i cirka åtta timmar i 10 grader och gör att äpplena oxideras och mer pektin kan dras ur till musten. Även utbytet blir högre med maceration. Nackdelen är en ibland oönskad smak av oxidationen, i så fall kan krosset pressas direkt.

Pressningen kan göras i vilken typ av fruktpress som helst: en traditionell packpress, en hydropress eller en bandpress. Skillnaden är främst kapacitet per timme. Efter pressning mäts den specifika vikten på musten vid 20 grader med en hydrometer. Helst ska den ligga kring 1 045-1 062.

Det finns en möjlighet att utnyttja äppelkrosset för pressning en gång till. Låt då krosset ligga i vattenbad över natten, vattnet silas bort och krosset pressas igen. Detta kan göras om den första musten som pressats ur har för hög sockerhalt, är för syrlig eller har för mycket kväve, som gör att jäsningen blir svår att styra. Den specifika vikten ska helst inte vara över 1 065-1 070, syran bör ligga under 7 gram per liter.

KLARNING

Klarning av musten före jäsningen skiljer cidertillverkning från vintillverkning. Målet är att få en långsammare och stabilare jäsning genom att ta bort en del jäst, kväve och oönskade mikroorganismer. Förutsättningen för att lyckas är att ha tillräckligt med pektin i musten. Pektin reagerar med kalcium i musten och bildar en gel. I denna gel binds överskottsjäst, kväve och andra ämnen. Detta kallas ”hatt” och lägger sig främst på ytan, men även som bottensats. När kvävet och en del av jästen tas bort går jäsningen långsammare och blir mer kontrollerad. För att lyckas med klarningen kan man tänka på att ha mogna äpplen och inte för mycket syrliga sorter.

Musten hälls i ett kärl, gärna genomskinligt och med tappkran, av metall, glas eller livsmedelsgodkänd plast. I ett genomskinligt kärl är det lättare att se när hatten bildats. Klarningen kan med fördel göras i ett större kärl än fler mindre. Hellre att kärlet är högt än brett för att kunna ta bort hatten lättast.

Musten som ska klarnas ställs svalt, 8-10 grader, i cirka fyra dagar. Ibland bildas vitt skum på ytan, vilket visar på att jäsningsprocessen startat och bildar koldioxid. Koldioxiden kan bryta igenom hatten och klarningen fungerar då inte lika bra. Detta beror troligen på att temperaturen varit för hög. Sker detta ska musten genast tappas om och börja jäsas på riktigt. Omtappning ska annars ske genast när hatten och bottensatsen bildats. Det är alltså musten i mitten av kärlet som ska användas. En tappkran på kärlet underlättar omtappningen, annars får en hävert användas. Det gör inget om lite bottensats följer med, den försvinner i senare omtappningar.

Must som svavlats kan inte klaras på detta sätt. Det är en av skillnaderna mellan fransk och engelsk cider, där den senare oftast svavlas innan jäsningen och därmed måste klaras på andra sätt.

JÄSNING

Musten ska jäsas långsamt till cider vid låg temperatur, 8-12 grader, skyddat från syre och oxidering. Jäsningen kan ske i metalltankar med flytlock, ekfat, glasdamejeanner eller jäshinkar, bara ett jäsrör kan monteras uppepå. Kärlet ska vara fyllt nästan ända upp för att minska kontaktytan mot luften och volymen syre i kärlet. Jäsningen ska följas regelbundet genom mätning med hydrometern. Det är viktigt att det inte jäser för fort, eftersom smaken då kan bli oangenäm. Jäshastigheten begränsas genom omtappning av cidern. I början mäts med hydrometern ungefär varannan dag, fram till första omtappningen. Sedan räcker det att mäta en gång i veckan och så småningom varannan vecka när jäshastigheten (minskningen av den specifika vikten) är mindre än 0,5 per vecka. Första omtappningen görs när jäshastigheten än snabbare än 3 steg per vecka. Det innebär till exempel att en cider som ändrar specifik vikt från 1 045 till 1 040 under en vecka är dags att tappa om. Så länge hydrometern visar över 1 020 fortsätter man tappa om ifall jäshastigheten minskar med mer än 2 per vecka. När densiteten kommit under 1 020 tappas cidern om ifall jäshastigheten är mindre än 1 per vecka. Dessa rekommendationer gäller vid jäsning vid 10 grader.

Ibland kan jäsningen gå för fort trots omtappning. Då är ett alternativ att filtrera för att få bort en del jäst och kväve. Filtret måste ha porstorlekar mindre än 5 µm för att få stopp på jästen, men inte mindre än 0,2, eftersom för mycket smakämnen då försvinner. En för snabb jäsning beror oftast på att äpplena är för kraftiga från början, eller att temperaturen är för hög.

TAPPNING, KOLSYRNING

Cidern är stabil och redo att tappas upp på flaska när den specifika vikten minskar med mindre än 1 över tre veckor. I flaskan ska cidern kolsyras naturligt. Det är viktigt att ha desinficerade och sköljda flaskor, som med fördel fortfarande är lite fuktiga. Damm i flaskorna kan sprida mikroorganismer och om flaskorna är helt torra kan det minska kolsyrningen. Cidern bör tappas över från jäskärlets tappkran med en lång slang som når ner i botten på flaskan, för att undvika syreexponering. Vid tappningen lutas flaskan lite och fylls upp till att 2–3 cm är kvar överst i halsen.

När cidern tappas upp är den helt stilla. Jäsningen kommer sedan igång igen, så det bildas koldioxid som ger kolsyrning och bygger upp trycket i flaskan. Detta sker under 2–4 månaders tid och ska ge ett tryck kring 2–4 bar. Det är viktigt med en kork som tål trycket. Flaskorna kan förslutas med bygelkork, kapsyl, champagnekork eller plastkork – ta reda på av leverantören att din flaska och förslutning klarar av trycket och undvik oönskade explosioner. Cidern ska helst förvaras i 10 grader eller lägre under kolsyrningen. Temperaturen får absolut inte vara över 15 grader. När trycket är 2–4 bar är det tillräckligt högt för att motverka oönskade mikroorganismer och cidern kan lagras i rumstemperatur. Dock är det alltid en fördel rent smakmässigt att cidern förvaras svalt.

STABILITET

Hållbarheten är upp till två år ifall cidern är ordentligt stabil, att den jäst som den ska och trycket är så pass högt att oönskade mikroorganismer motverkas. Ofta rekommenderas dock att märka med ett år. Det är viktigt att själv som producent följa hur smaken på cidern utvecklas över tid. Under lagringen kan även trycket i flaskan långsamt öka. Blir trycket för högt i flaskan, uppåt 5-6 bar, kommer det inte synas några bubblor, men när cidern öppnas sprutar allt ur flaskan i ett svep. Pastörisering av cidern för att motverka att den jäser till för högt tryck är teoretiskt möjligt, men ingen traditionell metod och påverkar dessutom smaken. //

En längre artikel med ännu mer fakta och tabeller finns på eldrimner.com.

MATHANTVERKETS
RÅVAROR
MATHANTVERKSDAGAR 2017 – 2018
–ETT MÖTE MELLAN
RÅVARUPRODUCENTEN
OCH FÖRÄDLAREN
ELDRIMNER
Nationellt resurscentrum
för mathantverk

DEN HÖGA KVALITÉN OCH DEN RIKA SMAKEN HOS MATHANTVERKET ÄR BEROENDE AV BÅDE HUR FÖRÄDLINGEN GÅR TILL OCH ATT RÅVARAN ÄR AV ALLRA BÄSTA SORT. DÄRFÖR KÄNNS DET EXTRA VIKTIGT OCH VÄLDIGT ROLIGT ATT VI NU KAN SATSA PÅ MÖTET MELLAN RÅVARUPRODUCENTEN OCH MATHANTVERKAREN UNDER NÄSTA TURNÉ AV MATHANTVERKSDAGAR 2017 – 2018. ELDRIMNER KOMMER ATT BESÖKA ALLA LÄN, SAMT DEN SVENSKA DELEN AV SÁPMI.

En varsam förädling utan främmande tillsatser är a och o för mathantverkaren som tar hjälp av naturen och styr tillverkningen genom bland annat temperatur, tid och surhetsgrad. Dessutom är mikroorganismerna; mjölksyrabakterier, jäst och mögel till stor hjälp. Mycket bygger på gamla konserveringsmetoder, som exempelvis torkning, rökning, syrning, saltning och lufttät förpackning.

Men det är helt omöjligt att skapa verkligt bra produkter utan en bra råvara. Mathantverkaren arbetar med naturliga råvaror och med naturliga processer. Tillverkningen anpassas till den råvara man har för dagen. Den måste hela tiden vara av god kvalitet.

Kvalitet kan stå för många olika saker. Gårdsmejeristen, som tillverkar sin ost på opastöriserad (obehandlad) mjölk, är helt beroende av att mjölken håller yppersta hygieniska standard. Men kvalitet på mjölk kan också vara hög halt av koagulerbart protein som finns i exempelvis i fjällkons mjölk. Charkuteristen söker ofta ett kött från gräsbetande djur och vill man tillverka en riktigt fin och smakrik köttkorv blir den allra bäst på slaktvarmt kött. Bagaren vill skapa ett bröd med bred smak och då är gamla spannmålssorter, som emmer och dinkel, bra att utgå från. Men för att kunna baka krävs ett visst falltal för att lyckas. Bären till marmeladen, sylten eller saften ska ha uppnått rätt mognadsstadium för rätt produkt och vad bären är av för sort har stor betydelse för smaken. Viktigt är också hur bären hanteras efter skörd. Fiskförädlaren vill arbeta med friska fiskar från friska vatten. Djup kunskap i hanteringen av fisk krävs dessutom, för att kvaliteten ska bli den bästa på de förädlade produkterna.

Syftet med de nya mathantverksdagarna är att skapa en mötesplats mellan mathantverkare och råvaruproducenter. Råvaruproducenten kan hitta mathantverkare som vill köpa högkvalitativa råvaror och mathantverkaren kan förhoppningsvis hitta den råvara hon eller han söker. Mathantverkaren kan ju också vara sin egen råvaruproducent och det uppmuntrar och stödjer vi på Eldrimner. Då finns många möjligheter att reflektera över samt även att styra god kvalitet på råvara. Kanske dagen också leder till att någon råvaruproducent vill förädla sina egna råvaror.

Målgruppen är mathantverkare, lantbrukare, trädgårdsodlare, fiskare, renskötare och alla övriga intresserade.

Dagens jordbruk har stora svårigheter att få rätt betalt för sina råvaror. En möjlighet att få ett bättre pris kan vara att sälja dem till mathantverkarna som verkligen behöver råvaror av god kvalitet. Intresset för mathantverket ökar hela tiden . Inom Eldrimner ser vi en stor potential. Det finns utrymme för fler produkter på marknaden och det finns utrymme för fler producenter.

Vi ser fram emot spännande möten och intressanta diskussioner. Läs gärna mer om de nya mathantverksdagarna, se vilka preliminära datum vi räknar med att ha mathantverksdagar på och vilka län vi besöker. Vi planerar för nio träffar våren 2017, cirka sju under hösten 2017 och fortsätter med ytterligare sju mathantverksdagar på samma tema våren 2018.

Hjärtligt välkomna till mathantverksdagarna!

Bodil Cornell

PRELIMINÄRA DATUM FÖR MATHANTVERKS-DAGAR VÅREN 2017

JÄMTLAND	**19 JANUARI**
KALMAR	**15 FEBRUARI**
BLEKINGE	**16 FEBRUARI**
JÖNKÖPING	**1 MARS**
KRONOBERG	**2 MARS**
VÄRMLAND	**29 MARS**
ÖREBRO	**30 MARS**
NORRBOTTEN	**5 APRIL**
VÄSTERBOTTEN	**6 APRIL**

PROGRAM

- Nyheter från Eldrimner och introduktion av dagens tema.
- Råvaruproducenter och mathantverkare berättar om sitt samarbete runt en speciell råvara som behöver ha en viss kvalitet för att kunna förädlas till en produkt av yppersta kvalitet. Det kan t.ex. vara en mjölkproducent och en osttillverkare, en äppelodlare och en mustare, en spannmålsodlare, en kvarn och en bagare, en djuruppfödare ett slakteri och en charkuterist. Det blir två exempel på lyckade samarbeten.
- Vad kan högkvalitativa råvaror vara? Exempel från olika branscher. Vi går igenom och diskuterar kvalitet.
- Lunch serveras som är gjord på utvalda råvaror och mathantverk
- Branschvisa gruppdiskussioner. Här diskuterar vi vidare vad kvalitet, för en viss bransch, kan vara och hur råvaruproducent och förädlare kan samarbeta. Kanske blir det så lyckat så att denna dag kan bli början till ett samarbete mellan en råvaruproducent och en förädlare.
- Redovisning av gruppdiskussioner
- Gemensam diskussion. Hur går vi vidare?
- Avslutning

LYCKAD MATFESTIVAL

UNDER FEM DAGAR I BÖRJAN AV JUNI KOM RUNT 350 000 MATINTRESSERADE BESÖKARE TILL KUNGSTRÄDGÅRDEN I STOCKHOLM. DET SOM BÖRJADE SOM RESTAURANGERNAS DAG FÖR 25 ÅR SEDAN HAR UTVECKLATS TILL EN MATFESTIVAL SOM RÄKNAS TILL ETT AV VÄRLDENS STÖRSTA EVENEMANG FÖR MAT OCH DRYCK - SMAKA PÅ STOCKHOLM.

TEXT Aleksandra Ahlgren ▪ FOTO Stéphane Lombard

Eldrimners deltagande på Smaka på Stockholm är ett viktigt led i att lyfta mathantverket bland konsumenter, och verktyget för att göra det är märkningen Eldrimner Certifierat Mathantverk.
Vi var där tillsammans med mathantverkare från alla branscher och alla delar av landet för att visa upp Eldrimner Certifierat Mathantverk som en del i satsningen Hela Sveriges Mathantverk som Sébastien Boudet tagit initiativ till.

Sébastien Boudet har själv sagt att ”Man måste vara galen för att bygga upp ett helt, komplett bageri mitt i en park” och det var just vad han hade gjort under Smaka på Stockholm. I montern fanns dessutom utrustning för att göra korv, glass, marmelad, nektar och annat mathantverk. Allt med syftet att lyfta och visa upp den ärliga, riktiga maten.

MÖTET MED KONSUMENTER - VISA UPP ELDRIMNER CERTIFIERAT MATHANTVERK

Omkring 60 företag från hela landet fanns på plats för att producera, introducera, inspirera, engagera, improvisera och ibland till och med provocera lite grann.

Eldrimner Certifierat Mathantverk fanns till försäljning, både som produkter och i mathantverksrätter på menyn. Efterfrågan bland besökarna var stor. Många återvände flera gånger per dag för att prova en ny rätt på menyn eller upptäcka fler produkter och träffa mathantverkare.

Både mathantverkare och vi på Eldrimner tog alla tillfällen i akt att prata med besökarna och ta reda på deras funderingar, behov och lyssna in deras kännedom kring mathantverk. Intresset för mathantverk bland de besökande som passerade montern under dagarna var gediget och innefattade alla olika aspekter kring mathantverket, såväl råvaran som hantverket, producenten och slutprodukten.

Vi lade märke till att kännedomen om certifieringsmärket bland besökarna är överraskande hög och märkningen uppfattas som viktig och välkomnas varmt. För att märket ska kunna få riktigt genomslag krävs dock att många fler mathantverkare ansluter sina produkter till Eldrimner Certifierat Mathantverk.

VIKTIGA MÖTET MELLAN MATHANTVERKARE OCH KRÖGARE

På Stora scenen och i andra delar av Kungsträdgården var det full aktivitet under festivalen. Kockdueller, pop up-matlagning och olika gästspel med kända kockar och matprofiler. Tommy Myllymäki, Mathias Dahlgren, Paul Svensson, Ulrika Brydling och konditorn Joel Lindqvist var några av dem som var med och som också kom till montern för Hela Sveriges Mathantverk för att träffa producenterna och prova deras produkter.

Mathantverkare från olika branscher testade varandras produkter och experimenterade för att få fram nya spännande kombinationer. Konditorn Joel Lindqvist, bland annat känd som Dessertmästare i Kanal 5, testade till exempel att göra glass med olika mathantverksprodukter. Mese från Skärvångens Bymejeri, Gran Zirup från Skogens Sköna Gröna och bärprodukter från Örtagård Öst var några av produkterna som fick ge smak och karaktär till glass. Gästspelande kockar gjorde pizza med ost från Löfsta Gårdsmejeri och granskott från Skogens Sköna Gröna. När Matthias Dahlgren kom förbi montern och provsmakade ostar från alla producenter som var där fick han med sig ett urval med Eldrimner Certifierade produkter hem.

De här gränsöverskridande mötena är viktiga och värdefulla, både för mathantverket i stort och för producenterna. På Smaka på Stockholm fanns goda möjligheter att nätverka och knyta viktiga kontakter med kockar, krögare och mathantverkare från andra branscher och det ledde till nya idéer, nya produkter som testades. Nya samarbeten föddes.

EXPONERA FÖRETAGEN, PRODUKTERNA OCH MATHANTVERKET

Deltagandet på Smaka på Stockholm innebar fem intensiva och lärorika dagar för alla som var med och en bra start för arbetet med att skapa kännedom kring Eldrimner Certifierat Mathantverk. Det viktiga arbetet med att få fler företag att certifiera sina produkter pågår ständigt. I dagsläget finns cirka 1 500 certifierade produkter och de behöver bli många fler. Inför nästa års Smaka på Stockholm tar vi med oss erfarenheterna från i år och hoppas på att kunna vara med igen och låta mathantverket och Eldrimner Certifierat Mathantverk ta ännu större plats. //

CERTIFIERADE PRODUKTER I MONTERN PÅ SMAKA PÅ STOCKHOLM KOM FRÅN:

SVEDJAN OST i Västerbotten, LÖFSTA GÅRDSMEJERI utanför Stockholm, SKOGSBACKENS OST i Örsundsbro, WIKSTRÖMS FISK på Möja, RESVILLE MATHANTVERK i Västra Götaland, HAGELSTAD GÅRDSMEJERI på Öland, ÖRTAGÅRD ÖST och SKOGENS SKÖNA GRÖNA i Jämtland, HANS DALAKORV i Dalarna, KORVHANTVERK i Stockholm och GUTÖ DELIKATESSER på Gotland.

SVENSKA HANDELSBANKEN

MATHANTVERKARE OM CERTIFIERINGEN

MY FELDT ÄGER OCH DRIVER HEMBAGERIET FELDTS BRÖD & KONFEKT I HALMSTAD TILLSAMMANS MED SIN MAN JOHAN. I FYRA ÅR HAR BAGERIET VARIT IGÅNG. MY VAR OCKSÅ EN AV DE TÄVLANDE I FÖRRA ÅRETS UPPLAGA AV DESSERTMÄSTARNA PÅ TV.

TEXT Catharina Andersson ▪ FOTO Arvid Lorentzon

My krigar för mathantverk. På bloggen feldtsbrodochkonfekt.blogg.se skriver hon bland annat så här: *”I dagar där industrin fullkomligt rånar mathantverket på ord och stjäl allt vi har och gör till sitt för att sälja mer. I dagar där du läser mathantverk på var och varannan vara i affären, där duktiga, otroligt begåvade kockar, bagare och branschfolk väljer att sälja sitt namn till industrin, till margarinflaskor, till hamburgerkedjor och mjöl och allt annat så har jag nu förstått, att vi, mathantverkare måste ha en skylt utanför som säger, att det vi gör är på riktigt och det bränner fan i mitt hjärta för jag vill inte egentligen. Jag vill att det skall vara en självklar sak att kunna urskilja, men det är det inte, det är otroligt förvirrande för konsumenterna att gå i en affär och veta vad som är bra, vad som är på riktigt och vad som görs i en gigantisk fabrikslokal långt från oss. Det är jättesvårt att veta om det är en bra eller dålig produkt när det står en t.ex. känd duktig kock och håller i margarinflaskan och säger att han eller hon använder den i sitt kök. Då borde den ju vara bra? Eller? Förvirrande. Margarin blir inte bättre för att en kock håller i flaskan, tyvärr.*

Industrin kidnappar alla våra ord. Hur lätt är det som konsument att veta om något som det står mathantverk på i affären görs av någons händer eller av maskiner på en industri i Tyskland? Det går inte, om det inte är så, att man har energin att kolla upp saken noggrant, men som vanlig konsument har man ofta inte den.

Mathantverket har redan så mycket att kämpa emot, varje dag, och mathantverkare är sega, stolta människor och gör gärna det men det är inte utan att det kostar på. Det krävs mental styrka och ork och faktiskt också mod.”

Idag finns många exempel på att industrin lyfts fram och mathantverket hamnar i skuggan.

– Då måste vi kämpa ännu hårdare för att lyfta oss själva och det vi tror på. Mathantverket måste få lysa på himmeln och ta den plats det förtjänar.

Hon tror att om Eldrimner Certifierat Mathantverk når ut och blir känt i hela landet kan den spela en viktig roll.

– Än så länge är den allt för okänd hos allmänheten för att spela någon stor roll. Certifieringen är nästan bara känd bland mathantverkare. Eldrimner borde nå ut med den till medvetna konsumenter. Där spelar mathantverkarna såklart också en viktig roll genom att sprida information och kunskap om certifieringen.

De har märkt att bageriets egna kunder blivit allt mer medvetna om vad mathantverk är.

– I början behövde vi förklara att vi var mathantverkare och vad mathantverk innebär för nästan alla våra kunder. Nu efter fyra år har vi trogna stamkunder som vet vad vi står för. Men nya kunder behöver ofta lära sig vad mathantverk betyder.

– När man ska berätta för en kund vad mathantverk är behöver man ofta vara övertydlig och exemplifiera. Certifieringen hjälper till att visa att vi jobbar hantverksmässigt.

My tycker att fler mathantverkare borde välja att certifiera sig så att märket sprids naturligt och att certifieringen blir mer känd hos allmänheten.

– Hela Eldrimner borde bli mer känt i hela landet förresten. Länge leve ren mat. //

ANMÄLNINGAR
TILL ALLA VÅRA KURSER, SEMINARIER & STUDIERESOR GÖRS PÅ **eldrimner.com**

DÄR HITTAR DU OCKSÅ INFORMATION OM BOENDE, RESA, MAT med mera.

KALENDARIUM

HÖSTEN 2016–VINTERN 2017

GRUNDKURS

YSTNING MED MICHEL LEPAGE

En kurs som till dig som vill skaffa dig goda och grundläggande kunskaper i ystning. Du vill starta gårdsmejeri eller så är du redan igång som mathantverkare.

Varje dag innehåller en teoretisk genomgång samt en demonstrationsystning.

På schemat står mjölkens kemi och mikrobiologi, patogena bakterier, riskbedömning med mera samt tillverkning av mjuka osttyper, mjuka ostar med kittyta, syrade ostar, pressade osttyper, blåmögelost, salladsost, mozzarella samt yoghurt. *Kursen tolkas till svenska.*

DATUM 7–11 november
PLATS Eldrimners mejeri, Ås, Jämtland
KOSTNAD 5 000 kr + moms
SISTA ANMÄLNINGSDAG 10 oktober

STUDIERESA

OSTLAGRING OCH MJÖLKRÅVARUKVALITET MED MICHEL LEPAGE

Följ med på en resa till Savoy-regionen i Frankrike tillsammans med ystningsexperten Michel Lepage.

På denna resa fokuserar vi främst på lagring av ost – något som är av stor vikt för ostens kvalitet. Vi besöker ostlager och träffar erfarna affineurer (ostlagrare) och gårdsmejerister. Vi lär oss om olika tekniker, sortiment, ekonomi och organisation, allt i ostlagringens tecken. Vi tittar på olika lagertyper och får veta mer om kyl- och befuktningsanläggningar av specialiserade kyltekniker.

För att lära oss mer om mjölkråvarukvalitet kommer vi också att besöka en gård som har en ny, effektiv lösning för fodertorkning, som innebär ett mindre beroende av väder och säsong och som ger en bättre mjölkkvalitet för ystning.

Med reservation för vissa ändringar i programmet. Anmälan är bindande.

DATUM 30 januari–3 februari
PLATS Frankrike
KOSTNAD 9 000 kr + moms. Priset inkluderar flygresa tur och retur Arlanda- Geneve, resor mellan studiebesöken samt boende med helpension.
SISTA ANMÄLNINGSDAG 29 oktober

NYBÖRJARKURS

FÖRÄDLING AV GÄDDA, MÖRT OCH ABBORRE

Kursen vänder sig till dig som har funderat på att börja med fiskförädling och är intresserad av att lära dig grunderna inom förädling av gädda, mört och abborre.

Kursledare är Bengt-Åke Nässén, branschansvarig för fiskförädling på Eldrimner, samt Rune Wikström från Wikströms Fisk på Möja. Vi kommer att utgå från hel fisk där Rune går igenom råvaruhanteringen och hur man bäst filear dessa fiskarter benfria. Därefter går vi igenom de förädlingsmetoder som passar bäst för de råvaror vi använder.

Vi arbetar med förädlingsmetoder som exempelvis gravning, inläggningar samt tillverkning av olika fiskfärsprodukter.

DATUM 25–26 oktober
PLATS Eldrimners förädlingslokal, Ås, Jämtland
KOSTNAD 1 500 kr + moms
SISTA ANMÄLNINGSDAG 10 oktober

NYBÖRJARKURS

INLÄGGNING OCH MARINERING AV FISK

Kursledaren Stina Wikström från Wikströms Fisk på Möja går igenom olika typer av tekniker och metoder för inläggning och marinering av fisk. Fiskarterna på kursen kommer att variera från både kända arter som sill, regnbåge och sik till mindre utnyttjade arter som exempelvis mört.

Du får göra allt från svenska inläggningsklassiker till internationella specialiteter och nya innovationer. Vi arbetar med hela kedjan och går igenom råvaruhantering, filetering samt andra förädlingsmoment.

DATUM 27–28 oktober
PLATS Eldrimners förädlingslokal, Ås, Jämtland
KOSTNAD 1 500 kr + moms
SISTA ANMÄLNINGSDAG 15 oktober

NYBÖRJARKURS

VARMRÖKNING OCH ANNAN FÖRÄDLING AV LAX OCH SIK

Välkommen till en kurs där Stina Sjöström och Nils Erik Sjöström som driver Bredvikens Fisk i Obbola lär ut olika förädlingsmetoder och tekniker för fiskarterna lax och sik som fångats i Norra kvarken.

Du får lära dig alla steg från hantering av råvara fram till färdigförädlad produkt. Bland annat förmedlas kunskaper om varmrökning och hur man på bästa sätt röker dessa fiskarter samt tillagar olika produkter som röror, patéer och andra anrättningar.

DATUM 16–17 november
PLATS Bredvikens Fisk, Gamla Salteriet, Obbola, Västerbotten
KOSTNAD 2 000 kr + moms
SISTA ANMÄLNINGSDAG 1 november

STUDIERESA

FISKFÖRÄDLING I SCHWEIZ

I februari 2017 arrangerar Eldrimner en resa till Schweiz för att studera fiskförädling och fiske i några av landets insjöar. Där består ofta verksamheten av kombinationen fiske, förädling, försäljning i butik, catering, servering och turistverksamhet.

Råvaran utgörs till stor del av sik, abborre, gädda, mört och olika karpfiskar. De flesta yrkesfiskare har egna förädlingslokaler med egen fiskrök.

Vi tittar lite närmare på hur fisket bedrivs och vilka förädlade produkter som tillverkas, vilka redskap som nyttjas vid fisket och vilken utrustning som används i produktionen. På resan får vi även lära oss mer om hur förädlingslokaler är utformade och vilka regelverk som gäller i Schweiz och hur de tillämpas vid fiske och förädling.

Några av företagarna vi besöker sitter i styrelsen för de schweiziska yrkesfiskarna.

Vill du veta mer om resan ta gärna kontakt med Bengt-Åke Nässén, 010-225 32 29, bengt-ake@eldrimner.com.

DATUM 20–24 februari
PLATS Schweitz
KOSTNAD 7 000 kr + moms. Priset inkluderar flygresa tur och retur Göteborg- Zürich, resor mellan studiebesöken och boende med helpension.
SISTA ANMÄLNINGSDAG 5 december

GRUNDKURS

HANTVERKSBAGERI, TEMA RÅG

Robin Edberg lär ut hur man jobbar med råg och rågsurdegar för att baka goda, saftiga bröd med bra hållbarhet.

Vi går metodiskt igenom arbetet i bageriet från deg till bröd. Vi arbetar med ekologiskt mjöl utan tillsatser. Du får förståelse om hur mjöl, salt och vatten samverkar i din deg.

DATUM 7–9 november
PLATS Eldrimners bageri, Ås, Jämtland
KOSTNAD 3 000 kr + moms
SISTA ANMÄLNINGSDAG 14 oktober

FÖRDJUPNINGSKURS

KAVLADE DEGAR, SURDEGSBRÖD OCH BAKVERK FÖR YRKESVERKSAMMA BAGARE

Kursen vänder sig till dig som arbetat några år som bagare och som vill utveckla dina kunskaper. Sébastien Boudet lär ut hur man jobbar med kavlade degar i det ekologiska hantverksbageriet.

Fokus ligger på olika varianter av croissanter och andra bröd med inkavlat smör samt fyllningar till dessa. Vi bakar också surdegsbröd som speglar både råvaran och bagaren. Vi går igenom råvarukunskap, smaksättning och tekniker för kavling, formgivning och snittning.

Parallellt med de pratiska momenten går vi också igenom bageriekonomi med fokus på arbetsmetoder och sortiment.

DATUM 29 november –1 december
PLATS Eldrimners bageri, Ås, Jämtland
KOSTNAD 3 000 kr + moms
SISTA ANMÄLNINGSDAG 28 oktober

NYBÖRJARKURS

STYCKA OCH TILLVERKA CHARKUTERIER AV LAMM OCH VILT

För dig som är intresserad av grunderna inom styckning och hantverkmässig charktillverkning. I samarbete med Lokalproducerat i Väst erbjuds en tvådagarskurs med Leif Persson från Bjärhus Gårdsbutik i Skåne som är en mycket erfaren charklärare.

Du kommer att få stycka, sortera kött och prova på tillverkning av olika charkuterier som till exempel korv. Vi arbetar med lokalt kött av lamm och vilt från Västra Götaland.

Kursen kräver inga förkunskaper.

DATUM 24–25 oktober
PLATS Restaurangskola Kanalskolan i Töreboda
KOSTNAD 1 500 kr + moms
SISTA ANMÄLNINGSDAG 10 oktober

GRUNDKURS

ALLA SLAGS CHARKUTERIER

Sven Lindauer, en mycket erfaren charkmästare från Tyskland, lär ut säker tillverkning av produkter ur alla fem kategorier av charkuteriprodukter.

På den här kursen kommer vi främst att använda griskött men förädlingsprinciperna är de samma oavsett köttslag. Kursen blir givande oavsett vilket kött du tänkt dig att förädla framöver.

Under kursveckan varvas teori med praktisk tillverkning och demonstrationer. Kursen tar även upp slaktrelaterade frågor och vikten av en helhetssyn från levande djur och skonsamt slakt till färdig produkt. Målet med kursen är att du kan komma igång att tillverka olika produktkategorier för försäljning och ha kunskap för att skapa egna varianter av dem.

DATUM 7–11 november
PLATS Eldrimners charkuteri, Ås, Jämtland
KOSTNAD 5 000 kr + moms
SISTA ANMÄLNINGSDAG 9 oktober

NYBÖRJARKURS

GÖR RIKTIG KORV

Sören Lundgren från företaget Gårdscharken är en prisad charkuterist med stor erfarenhet och känsla för sitt hantverk.

Under två dagar lär Sören ut konsten att tillverka korv från grunden med enklare styckning och köttsortering. Vi jobbar med kött från lamm, gris och älg, beroende på tillgång, och gör främst korvtyper som värmebehandlas. En variant vi tillverkar på den här kursen är färskkorv som bara steks eller grillas just innan servering, alltså äkta ”Bratwurst”.

Praktisk tillverkning varvas med teoretiska inslag om hygien, onda och goda bakterier och val av råvaror samt hur charkuterier görs hållbara.

DATUM 21–22 november
PLATS Eldrimners charkuteri, Ås, Jämtland
KOSTNAD 1 500 kr + moms
SISTA ANMÄLNINGSDAG 23 oktober

FÖRDJUPNINGSKURS

WORKSHOP FÖR GARVADE GLASSMAKARE

Detta är en kurs för dig som redan tillverkar för försäljning och som vill utveckla ditt sortiment. Workshopen utgår från deltagarnas egna intressen och frågeställningar. Innan kursen kommer du att få meddela något som du önskar jobba med och du ska även vara beredd på att ta med dig produkter som bedömnings- och diskussionsunderlag.

Kursens praktiska moment kommer att utgå från deltagarnas intresse, det kan till exempel vara mjukglassproduktion, tillverkning av glasstårtor eller nya, spännande smaksättningar. Gemensamt diskuterar vi kring vikten av råvarorna, kryddorna och metoderna för produkternas smak och konsistens.

Kursledare Thorkil Boisen har drivit ekologisk glasstillverkning på Bornholm i 15 år.

DATUM 23–24 november
PLATS Eldrimners lokaler, Ås, Jämtland
KOSTNAD 2 000 kr + moms
SISTA ANMÄLNINGSDAG 21 oktober

NYBÖRJARKURS

STYCKNING OCH FÖRÄDLING AV LAMM

Lär dig stycka ett lamm både för köket och för vidareförädling till charkprodukter. Erfarne Leif Persson från Bjärhus Gårdsbutik bjuder på sina stora kunskaper inom chark. Bland annat får du göra korvar som värmebehandlas, till exempel genom varmrökning, och små lufttorkade ölpinnar.

En resa från hel slaktkropp till färdig produkt.
Kursen kräver inga förkunskaper.

DATUM 30–31 januari 2017
PLATS Bjärhus Gårdsbutik, Klippan, Skåne
KOSTNAD 1 500 kr + moms
SISTA ANMÄLNINGSDAG 8 januari 2017

NYBÖRJARKURS

MJÖLKSYRNING AV GRÖNSAKER

Tillsammans med Eva Gustavsson på företaget Solsyran får du lära dig hantverket att förädla grönsaker med mjölksyrning. Kursen vänder sig till dig som har liten eller ingen tidigare erfarenhet.

Under kursen får lära dig grunderna för mjölksyrajäsning, både teoretiskt och praktiskt. Du kommer att få syra kål och rotsaker samt arbeta med olika kryddningar av produkterna.

DATUM 6–7 februari 2017
PLATS Hansjö, Orsa, Dalarna
KOSTNAD 1 500 kr + moms
SISTA ANMÄLNINGSDAG 16 januari 2017

SEMINARIUM + WEBBINARIUM

BOKSLUTETS VÄRDE FÖR EKONOMISTYRNING

Vad går att läsa ut ur ett bokslut, ur resultaträkning, balansräkning och kassaflödesanalys? Vilka beslut kan jag ta utifrån det? Vilka nyckeltal kan vara av värde att använda?

Anna Svensson på Stiernas redovisningsbyrå AB kommer att hjälpa oss att förstå och att se möjligheterna.

På programmet denna halvdag står grundläggande ekonomiska begrepp och samband mellan resultaträkning, balansräkning och kassaflöde. Att förstå resultaträkningen. Hur ställs en resultaträkning upp och vilka poster ingår? Att förstå balansräkningen. Hur ställs balansräkningen upp och vilka poster ingår? Bokslutsarbete. Vilka bokslutsaktiviteter kan/ska/bör genomföras och vilka effekter får dessa på företagets resultat- och balansräkning? Ekonomiska nyckeltal. Vilka olika nyckeltal finns, vad mäter de och hur fungerar de? Vilka är aktuella att använda inom småskaliga företag? Kassaflödesanalys. Vi går igenom hur en kassaflödesanalys utförs och är uppbyggd.

DATUM 24 oktober
PLATS Eldrimner, Ås, Jämtland + webben via länk
KOSTNAD 500 kr + moms
SISTA ANMÄLNINGSDAG 18 oktober

SEMINARIUM + WEBBINARIUM

FÖRPACKNINGSKUNSKAP FÖR MATHANTVERKARE

Ett halvdagsseminarium till dig som är mathantverkare och som behöver en orientering om förpackningar.

Du får lära dig mer om material, olika typer av förpackningar, för och nackdelar med olika varianter samt om miljövänliga alternativ.

Att ge produkten ett bra skydd är bara ett av kraven vi har på förpackningar. Vi vill även att förpackningen ska kommunicera rätt, locka till köp, ge information, bidra till bra logistik med mera. Vilka material är återvinningsbara och kan jag använda de i min förpackning? Produkter som är fuktiga eller feta behöver till exempel förpackningar av täta material med barriäregenskaper. Vad är barriärer och vad kan man välja på? Torra produkter och kylvaror har olika behov.

Maria Schmidt Larsson från företaget Daucus Design kommer bland annat att beröra dessa aspekter på förpackningar samt ge kunskaper om etiketter under sitt halvdagsseminarium.

Maria har arbetat som konsult och rådgivare inom förpackningssektorn i cirka 15 år. Hon har tidigare arbetat med rådgivning till mathantverkare både inom projekt och i individuell rådgivning.

DATUM 15 november
PLATS Eldrimner, Ås, Jämtland + webben via länk
KOSTNAD 500 kr + moms
SISTA ANMÄLNINGSDAG 3 november

SEMINARIUM + WEBBINARIUM

INFORMATIONSFÖRORDNINGEN MED FOKUS PÅ NÄRINGSVÄRDESDEKLARATIONER

Välkommen till ett seminarium där du får veta mer om hur förordningen fungerar, vilka åtgärder du behöver vidta som mathantverkare och livsmedelsproducent samt vilka undantag som gäller vid näringsvärdesdeklaration. Per Nilsson, livsmedelskonsult på Profox, föreläser.

Den nya Informationsförordningen (EU) NR 1169/2011 om märkning, information och näringsvärdesdeklaration börjar gälla fullt ut den 13 december 2016. Förordningens syfte är att märka livsmedel så att konsumenten ska få tillräcklig och rätt information. Det kan exempelvis handla om storleken på text på etiketter, ursprungsmärkning av kött, information om allergener och infrysningsdatum. Dessa regler infördes redan 2014. Nu börjar även en obligatorisk näringsdeklaration att gälla men det finns undantag från den regeln.

Per Nilsson ger konkreta tips på hur man näringsberäknar sina produkter. Vad menas med tabellvärden? Om man använder råvaror som inte finns i tabellen, vad gör man då? Vilka undantag gäller för mathantverkare angående märkning i allmänhet och näringsdeklaration i synnerhet?

DATUM 1 november
PLATS Eldrimner, Ås, Jämtland + webben via länk
KOSTNAD 500 kr + moms
SISTA ANMÄLNINGSDAG 25 oktober