MATHANTVERK

MAGASIN FRÅN **ELDRIMNER,** Nationellt resurscentrum för mathantverk

nr 4. VINTER 2021/22

Hjulsjö 103
SM i MATHANTVERK
Gråärten i konditoriet
BORTGLÖMD FISK
SVENSKA SMAKER I HANTVERKSDRYCKER

ELDRIMNER

NATIONELLT RESURSCENTRUM FÖR MATHANTVERK

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

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

Utbildning och Inspiration

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

YH-UTBILDNING MATHANTVERK 1 år

STARTA EGET MATHANTVERKSFÖRETAG 5 veckor

NYBÖRJARKURS 2 dagar

GRUNDKURS 1–5 dagar

FÖRDJUPNINGSKURS 1–5 dagar

SEMINARIER

STUDIERESOR i Sverige och utomlands

INSTRUKTIONSBÖCKER

Information och Marknadsföring

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

MATHANTVERKSDAGAR
Regionala nätverksträffar över hela landet.

SÆRIMNER
Idé- och kunskapsmässa, anordnas vartannat år.

ELDRIMNER CERTIFIERAT MATHANTVERK
Produktcertifiering framtagen med mathantverkarna.

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

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

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

Stöd och Rådgivning

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

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

KONTAKT

010-225 32 01 – info@eldrimner.com

Olle Karlsson, Verksamhetsledare
010-225 36 32
olle.karlsson@lansstyrelsen.se
Aleksandra Ahlgren
Samordning Kommunikation
010-225 33 57 – aleksandra@eldrimner.com
Madeliene Larsen Ivansson
Samordning Administration
010-225 33 78 – madeliene@eldrimner.com

eldrimner.com

ELDRIMNER
Nationellt resurscentrum för mathantverk

Länsstyrelsen Jämtlands län

Europeiska jordbruksfonden för landsbygdsutveckling: Europa investerar i landsbygdsområden

10

24

38

44

MATHANTVERK
nr 4 VINTER 21/22

MATHANTVERK ges ut kostnadsfritt
av Eldrimner fyra gånger per år.
Ansvarig utgivare Olle Karlsson
Redaktör Annelie Lanner
Grafisk form/Bildredaktion Stéphane Lombard
Prenumeration eldrimner.com
Adressändringar lisa@eldrimner.com
Omslagsfoto Stéphane Lombard
Tryck Exakta

Vinterlandskap utanför Eldrimner, Ås, Jämtland.

Att lyssna på Spanarna i P1 på fredagseftermiddagen markerar slutet på arbetsveckan för mig. Det har följt mig sen 90-talet. På den tiden styrde sändningstiden tidpunkten för lyssningen, men trots att det idag finns möjlighet att lyssna när jag vill, försöker jag fortfarande få min veckodos av Spanarna redan på fredag eftermiddag. Fredagen den 19 november spanade Per Naroskin om hållbarhet. Hans spaning var att trots att hållbarhet idag nämns i samband med lanseringen av nästan varje produkt, process eller företeelse riskerar begreppet att urvattnas till en tom kliché. Med de utmaningar mänskligheten står inför idag får inte hållbarhetsfrågorna bli en kliché. Dagens situation kräver att dessa frågor får mer fokus och inte mindre och hållbarhet måste bli verkstad och inte en marknadsföringsstrategi.

NÄR MAN PRATAR om vilket klimatavtryck man själv sätter pratar vi om bilen, biffen och bostaden. Bilen och bostaden är ganska lätta att inse att de påverkar CO_2-utsläppen, men att maten har så stor betydelse är en ögonöppnare för många. Att kött har större klimatpåverkan än vegetabilier är välkänt, men att importerad frukt har tre gånger så högt klimatavtryck än frukt från Norden är det inte lika många som känner till. Frukt och grönt som flugits hit är riktiga klimatbovar. Enligt SLU:s mat- och klimatlista kan frukt och grönt som kommit med flygfrakt ha nästan dubbelt så högt klimatavtryck som fläskkött. Det gör att matens ursprung har stor betydelse.

Bilen och bostaden är ganska lätta att inse att de påverkar CO_2-utsläppen, men att maten har en så stor betydelse är en ögonöppnare för många.

NÄR JAG GÅR IN i min lokala butik möts jag av mängder av produkter som var och en upplyser mig om att just den produkten är ett bra miljöval och att jag som konsument gör ett hållbart val om jag väljer just den produkten. Naturligtvis är det bra att det finns märkningar som visar att produkterna är producerade på ett bra sätt, men samtidigt väcker det nya frågor hos mig. När jag passerar frukt- och grönsaksavdelningen funderar jag över hur bra miljöval det är att köpa bananer eller avokado, om än miljömärkta, som rest långväga för att hamna i min butik. Att hitta svensk frukt, annat än några få veckor på hösten, är betydligt svårare. Samma sak är det i fiskdisken. Där ligger skivor av MSC-märkt tonfisk och svärdfisk och andra arter som fått resa långt för att landa i min disk, men att hitta vildfångad abborre från Jämtland är stört omöjligt, trots att det egentligen finns gott om abborre, om det bara fanns någon som kunde fiska den.

HUR SKA VI GÖRA för att lokal mat, producerad hållbart och med litet klimatavtryck ska bli tillgängligt för alla? Vill vi komma tillrätta med våra hållbarhetsutmaningar behöver vi fundera över var maten kommer ifrån. Varför ska vi skicka livsmedel kors och tvärs över jordklotet om bättre alternativ faktiskt kan produceras här hemma? Här kan vi också skapa produkter av råvaror som utvecklats och anpassats till lokala förhållanden i århundraden. På så sätt kan vi också ha bättre koll på hur odlingen går till och vilka avtryck i landskapet den skapar. Lamm och nöt som betar i hagen bidrar till att landskapet hålls öppet, vilket gynnar den biologiska mångfalden, men bidrar samtidigt till att det finns djur att slakta på det småskaliga slakteriet och att det finns råvaror till det lokala mejeriet. En landsbygd med livskraftiga företag skapar också förutsättningar för att leva och bo på landet.

Olle Karlsson
Verksamhetschef, Eldrimner

ELDRIMNER INSPIRERAR I NORRA NORGE

Två norska regioner, Troms og Finnmark fylkeskommune, intresserar sig för Eldrimner och det arbete som gjorts med mathantverksdagar och mathantverksturism. Tillsammans med aktörerna , Innovasjon Norge Arktis, Fylkesmannen i Troms og Finnmark, Norsk Institutt for Bioøkonomi (NIBIO) och Norges Råfisklag utvecklar de ett nytt strategiskt samarbete för Arktisk mat. I oktober höll Eldrimner ett föredrag för deras tjänstemän inom mat- och måltidsturism och berättade om hur vi arbetar med utbildningar och regionala aktiviteter.

– Några av deltagarna uttryckte önskemål om att de vill ha ett Eldrimner i Norge också, och alla var överens om att det bör satsas mer på den samordning av lokal mat som redan finns i Norge, säger Eldrimners medarbetare Anna Berglund som höll föredraget.

I Norge finns sedan länge fem regionala så kallade kompetansenav för lokal mat.

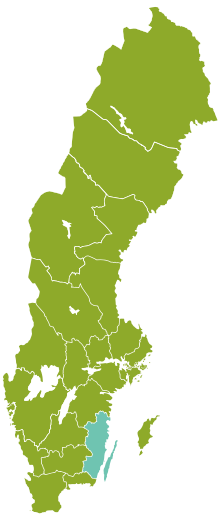
FOTO Jörgen Appelgren

ALMNÄS TEGEL I WORLD CHEESE AWARDS

När World Cheese Awards avgjordes i Spanien i början av november fick osten Almnäs Tegel från Almnäs bruk det allra finaste betyget Super Gold. Även deras Wrångebäcksost fick brons, precis som Granbarksosten från Jürss mejeri och Hybo Blå från Soldattorpets mejeri. Soldattorpets mejeri fick även ett silver för osten Pigan. Osten Kaxige Kal från Sommarhagens Ost fick ett guld.

World Cheese är ett globalt evenemang som för samman ostmakare, grossister, försäljare och matskribenter från hela världen. De bedömer sedan närmare 4000 ostar från över 40 länder.

Kerstin Johannson som är chefsmejerist på Almnäs var ordförande i hårdostklassen på SM i Mathantverk 2021 och kommer dessutom hålla ystningskurs på Eldrimner våren 2022.



KALMAR BLIR FOKUSLÄN 2022

Kalmar län är Eldrimners fokuslän under 2022. Det innebär att vi arbetar tillsammans med exempelvis organisationer, kommuner och Länsstyrelsen för att få fler att vilja bli mathantverkare eller fortbilda sig som mathantverkare.

– Vi vill bidra till att mathantverket som bransch växer sig starkare under fokuslänsåret, säger Anna Berglund, som arbetar med regionala satsningar på Eldrimner.

Under fokuslänsåret ordnas aktiviteter och samarbeten i och i närheten av länet. Eldrimner hoppas att den här satsningen leder till fler och mer utbildade mathantverkare i hela Kalmar län.

ÅLÄNDSK DOMINANS I ÅRETS FM

I början av oktober avgjordes FM i Mathantverk för sjätte gången. Den här gången hölls tävlingen i Mariehamn på Åland. Sammanlagt bedömdes 75 olika produkter från 42 företag från hela Finland av 6 olika jurygrupper.

Bland guldmedaljörerna återfinns bland andra Eldrimners tidigare kursdeltagare från Mattas gårdsmejeri från Sund på Åland.

Tävlingsledaren Åsa Kronhed-Sogn är stolt över de åländska mathatverkarna.

– De är fantastiska som levererar på så hög nivå att de kammade hem fem guld. Det stärker Åland som gastronomisk ö.

Nästa års FM i Mathantverk arrangeras den 21 till 23 september 2022 i Villmanstrand i Södra Karelen.

ELDRIMNERS FISKBOK DELTAR I TÄVLING

Eldrimners fiskbok, *Torka, salta & fermentera fisk*, är en av böckerna som tävlar i Måltidsakademins årliga litteraturtävling. Boken togs fram inom ramen för Eldrimners kulturarvsprojekt om fisk av Aksel Ydrén, som arbetar som branschansvarig för fiskförädling på Eldrimner. I boken har gamla recept och förädlingstekniker om torkning, saltning och fermentering av fisk sammanställts med syfte att inspirera till innovation och produktutveckling. Boken kan beställas via eldrimner.com.

NY LAG FÖRBJUDER OTILLBÖRLIGA HANDELSMETODER

Riksdagen har fattat beslut om en ny lag om förbud mot det som kallas otillbörliga handelsmetoder vid köp av jordbruks- och livsmedelsprodukter. Konkurrensverket är ansvarig tillsynsmyndighet för regelverket som infördes den 1 november 2021.

Syftet med lagen är att skydda leverantörer, bland andra mathantverkare. När lagen trädde i kraft förbjöds ett antal otillbörliga metoder i affärsrelationer inom livsmedelskedjan, som till exempel förbud mot sena betalningar, förbud mot sena annulleringar, förbud mot ensidigt ändrade villkor och förbud mot kommersiella repressalier.

Lagen kallas ibland UTP-lagen eftersom den har sitt ursprung i EU:s UTP-direktiv (Unfair Trading Practices) och lagen är den svenska tillämpningen av direktivet. Mer om den nya lagen finns att läsa på konkurrensverket.se

NY REMISSRUNDA FÖR ÄNDRAD RISKKLASSNING

Livsmedelsverkets förslag för ny riskklassningsmodell och tillhörande föreskrift finns ute på remiss fram till 31 december 2021. Eldrimners tidigare synpunkter på den nya riskklassningsmodellen har i ett första led lett till ändringar som kan bli förbättringar för mathantverkare, eftersom små hantverksmässiga verksamheter tidigare såg ut att få en orimligt hög kontrollfrekvens. Eldrimner arbetar under hösten vidare med ett nytt remissvar. Har du synpunkter får du gärna höra av dig till info@eldrimner.com.

NY RAPPORT VISAR ATT SMÅ FÖRETAG ÄR INNOVATIVA

På uppdrag av Sweden Food Arena har en rapport om innovationsförmågan hos småföretag tagits fram. Sweden Food Arena är en nationell arena där aktörer inom livsmedelsbranschen samverkar för en innovativ, hållbar och konkurrenskraftig livsmedelssektor. Arenan är ett resultat av regeringens Livsmedelsstrategi. Forskningsprojektet beskrivs som unikt, eftersom man även har intervjuat mikroföretagen inom livsmedelskedjan, det vill säga de 95 procent av företagen som har färre än 10 anställda och huvudsakligen finns på den svenska landsbygden. Rapporten visar bland annat att företag i livsmedelskedjan är lika benägna att göra innovationer som företag i andra delar av näringslivet samt att största andelen innovativa företag inom livsmedelskedjan finns i Södermanland, Värmland och Dalarna.

KVARNAR HITTAR KUNDER PÅ NÄTET

DEN SENASTE TIDEN HAR BÅDE WARBRO KVARN OCH LIMABACKA KVARN VALT ATT STARTA WEBBUTIKER DÄR DE SÄLJER SITT EGET MJÖL OCH INTRESSET FRÅN KUNDERNA HAR VARIT STORT.

I Warbros webbutik kan man köpa flera olika sorters mjöl, hela kärnor samt gryn och flingor.

– Under pandemin märkte vi att folk började baka hemma på ett helt annat sätt men samtidigt hade de allt svårare att få tag på mjöl, eftersom flera av våra återförsäljare gick omkull. Kunderna ville inte heller resa till gårdsbutiken, utan en webbutik blev den perfekta lösningen för oss, säger Maud Brinckmann på Warbro Kvarn.

Tidigare sålde Warbro Kvarn huvudsakligen till företag; till grossister, bagerier och butiker, men nu har många privatpersoner istället hittat till webbutiken och får sitt mjöl hemskickat via DHL.

Limabacka säljer också mjöl, gryn och flingor men även kaffe och små kvarnar för den som vill mala sitt mjöl hemma. På båda kvarnarnas webbsidor har man med jämna mellanrum kunnat läsa att leveranstiderna är lite längre än vanligt på grund av det stora intresset. Limabacka Kvarn skickar sitt mjöl med hjälp av PostNord. De hade startat sin webbutik redan innan pandemin, men det var i samband med den som försäljningen tog fart.

– Det var en hel del som ringde och frågade var de kunde köpa vårt mjöl, så det är roligt att kunna erbjuda privatpersoner den här servicen och att kunna leverera över hela landet, säger Magnus Källberg, på Limabacka Kvarn.

Kunderna är huvudsakligen privatpersoner, men det är även en del små företag som börjat beställa mjöl via webbutiken.

webbshop.warbrokvarn.se
limabackakvarn.se/butik

FOTO Jonathan @studiokjell

ANRIKA ÄPPELSORTER MÄRKS MED KULTURMUST

I SAMBAND MED HÖSTENS ÄPPELSKÖRD LANSERADE DEN IDEELLA FÖRENINGEN SVENSKA MUSTERIER MÄRKNINGEN KULTURMUST FÖR SVENSK MUST GJORD PÅ ÄPPELSORTER SOM ODLATS I SVERIGE I MINST 50 ÅR.

Syftet med märkningen är att försöka bidra till att bevara gamla anrika äppelsorter och att uppmärksamma svenska folket på den smakskatt vi har i vårt land.

– Äppelsorterna är en del av vårt kulturarv och värdefulla att bevara för framtida generationer. Det gör vi bäst genom att använda dem, säger Kimmo Rumpunen, forskare, växtförädlare, dryckesutvecklare samt ledamot av Svenska Musterier.

Hittills har 340 äppelsorter kvalificerat sig, men ofta har dessa äppelsorter fått stå tillbaka för mer högpresterande nyplanteringar. Svenska Musterier vill nu ta vara på det ökande intresset för svensk råvara och dess smakvariationer och runt om i Sverige tas nu allt fler initiativ till nyplantering av dessa äldre sorter.

– Våra gamla anrika äppelsorter erbjuder en mångfald av smaker. Med sina ofta djupa och kraftiga aromer lämpar de sig ypperligt att göra äppelmust på. Precis som med vin kan vi prata om ”äpplets och mustens terroir” där sort, jordmån, odlingsplats, skötsel, skördetillfälle och väder och vind bestämmer smaken, säger Kimmo Rumpunen.

Under hösten har sex mustaktörer runt om i Sverige lanserat äppelmuster med märkningen Kulturmust; Brunneby Musteri, Cored Musteri, Hallarnas Must, Kiviks Musteri, Rörumsro Frukt&Must och Norrtelje Musteri.

– Kulturmustmärkningen är ett steg på vägen för att bevara de fina gamla äppelsorterna som odlats i Sverige under lång tid, men som nu håller på att försvinna, säger Katarina Holmberg som driver Norrtelje Musteri.

LISTAN över godkända äppelsorter har upprättats av Svenska Musterier, med utgångspunkt av Anton Nilssons pomologi och den av Sveriges Lantbruksuniversitet (SLU) upprättade mandatsortlistan över äppelsorter. Svenska Musterier tar gärna emot kommentarer, synpunkter samt ytterligare förslag på sorter som kan läggas till. Läs mer via svenskamusterier.se.

MATHANTVERKARNA BJÖD PÅ HÖG KVALITET I ÅRETS SM

I ÅRETS SM I MATHANTVERK BEDÖMDES ÖVER 500 PRODUKTER FRÅN 175 MATHANTVERKSFÖRETAG I 44 KLASSER AV OLIKA JURYGRUPPER.
– DET ÄR VÄRLDSKLASS PÅ SVENSKT MATHANTVERK, SA KOCKEN TAREQ TAYLOR, SOM I SAMBAND MED SM UTSÅGS TILL AMBASSADÖR FÖR ELDRIMNER OCH MATHANTVERKET.

Att så många mathantverkare väljer att vara med i tävlingen gläder tävlingsledaren Aleksandra Ahlgren.

– Att tävla innebär dels spänning samt medaljchans och dels är det ett tillfälle att få värdefull återkoppling från juryns experter som kan användas i produktutvecklingen. Många tävlingsdeltagare berättar att bedömningsseminariet som hålls efter tävlingen givet dem viktiga nycklar för framtiden, säger Aleksandra Ahlgren.

Rutinerade unga bagare dominerade surdegsbrödens prispall

BAGARE från Jämtland lyckades bra i klasserna med hårt bröd. Undersåkers Bröd vann klassen för hårt bröd. Klassen för hårt tunnbröd vanns av Paltbrödet från Halvar-Jönsgården i Börtnan.

En annan jämtländsk bagare som lyckades mycket bra med sina bröd är Eldrimners tidigare yrkeshögskoleelev Maja Olsson som driver Majas Skafferi i Undersåker. Hennes bröd tog guld i smaksatt surdegsbröd och silver i kulturspannmålsklassen med Bybrödet med Ölands lantvete och svedjeråg. Maja är en av de unga bagare som redan har mycket rutin och som dominerade surdegsbrödens prispall. Hennes goda vän och kollega Lilian Sagerfors som driver Ekenäs hantverksbageri i Ljungbyholm vann i råg- och i veteklassen. En annan ung bagare som tagit medalj tidigare är Märta Westling från Hjulsjö 103 i Hällefors. I år tog hennes bröd brons i veteklassen.

I STARTFÄLTET fanns också tidigare vinnarbagerier som lyckades bra även i år. Cum Pane i Göteborg vann klassen för kulturspannmål med ett bröd med enkorn och Ölands lantvete. Tidigare vinnare som Rådmansö Bageributik i Norrtälje, Boställets Vedungsbageri i Maspelösa Park Konditori i Bromma och Järvsö Gårdsbageri tog flera medaljer.

– Det är alltid väldigt roligt att smaka sig igenom Sveriges brödkarta på en och samma dag, säger juryordföranden och bagaren Sébastien Boudet.

Hantverksdryck introducerades som ny klass i år

I KLASSEN bär- och fruktdryck var det ett stort och blandat startfält med 20 tävlande produkter med allt från nektar till smaksatt äppelmust, huttar och bärjuicer. Här blev det delat guld mellan den smaktäta dessertdrycken Hjortron från Jokkmokksbär och den sommarsmakande drycken Äpple/Jordgubb från Röda äppelboden Musteri Mörrum. Bronset gick till nystartade Skogaby Lantbruk som gick Eldrimners utbildning Starta eget mathantverk 2020. Röda Äppelboden tog trippla medaljer då de även tog hem både guld- och silvermedalj i klassen äppelmust.

JURYORDFÖRANDEN i klassen för Bär- och fruktdryck, sensorikern Mats Carlehög från matforskningsinstitutet Nofima i Norge, var entusiastisk över alla bidrag och den variation som i år spände brett från mer innovativa drycker till de mer klassiska rena dryckerna.

– Igen visar mathanverkarna stolthet över de bär och frukter som växer i landet och förädlar dem till en dryck vi konsumenter kan njuta av, säger Mats Carlehög.

SM
MATHANTVERK
BÄR- & FRUKTDRICK
SAFT

SM
MATHANTVERK

CETLATS
MJÖD

Full pott till guldglassen

I GLASSKLASSEN blev det full pott till guldmedaljören Geteriet från Västerbotten med deras glass med getmjölk och åkerbär. Det är den godaste glassen juryordföranden, mästerkonditorn och chokladmakaren Gustaf Mabrouk någonsin smakat på i SM. Han var ordförande för tre klasser, glass och sorbet, godis och dessertsås, och var mycket imponerad av hur hantverken som presenterades bara blir bättre och bättre.

– Kvaliteten i klasserna har rakt igenom förbättrats otroligt mycket. Vidare så är det verkligen en ynnest att få se och smaka så många olika variationer och kombinationer i alla dessa fantastiska hantverk. Vi ska vara stolta över den djupa kunskapen i förädling vi svenska hantverkare besitter, säger Gustaf Mabrouk.

Vegetariska produkter är årets innovativa trend

I KLASSEN för innovativt mathantverk kan man i år se en tydlig trend med vegetariska produkter på svenska råvaror, som exempelvis tempeh på svenska bönor, seitan på svenskt vete och burgare på svensk sötlupin samt produkter av kålrot.

– Mathantverkarna är i framkant i det moderna köket med de nya självklara råvarorna, som bönor och alger. Kunskapsnivån är hög och höjs hela tiden hos producenterna. Allt som lämnas in är väl genomtänkt, säger kocken och juryordföranden Ulrika Brydling.

De garvade mejeristerna vann

DE NÄRMAST guldpläterade Orranäs Gårdsmejeri och Skärvångens bymejeri var två av de som fick förnyade guld för sina ostar. Skärvången, bland annat, för sin Vit Caprin, en halvhård osttyp av getmjölk med vitt mögel. Kerstin Johansson, mejerist på Almnäs Bruk, var ordförande i klassen pressade ostar. Hon gladdes stort över den höga kvaliteten på årets tävlande.

– Ostarna håller verkligen hög klass, det är tveklöst så att vi är duktiga på hårdostar i Sverige. Och hårdost är ju tydligt närvarande i vår svenska kultur och historia, säger hon.

Sofia Ågren som jobbar som branschansvarig för mejeri på Eldrimner arbetade med tävlingens mejeriprodukter.

– Det är verkligen en glädje att få ta emot alla hantverksostarna i tävlingen. Vi vet ju att varje produkt är resultatet av mathantverkarens hårda arbete och kunskap. Och det blir en sådan högtidlig stämning av förväntan i luften när man presenterar ostarna för jurygrupperna, det är häftigt, säger Sofia Ågren.

Enbär, isterband och nordiska smaker på frammarsch

DEN SYRLIGA korvklassikern isterband kan tillverkas på olika sätt. I klassen för färskkorv, som i år hade det enskilt största startfältet inom charkuteri, vann ett färskt isterband med korngryn och kraftig pigg färg av rödbeta, som är kreerad av Eldrimners tidigare yrkeshögskoleelev Niklas Bonnevier, som driver Gulo Gulo Charcuterie i Järvsö. Bland de värmebehandlade korvarna knep ett varmrökt isterband förstaplatsen: Enebackens Isterband från Diléns saluhall. Den varianten var utan korngryn och juryordföranden Mattias Jonsson, som är kock på Saluhallen i Östersund, var lyrisk.

– Äntligen ett isterband för alla glutenallergiker. Vi i juryn längtade efter dillstuvad potatis och mer isterband. Att uppnå den rätta taggigheten och konsistensen utan korngryn imponerade på juryn, säger Mattias Jonsson.

Att det varit ett år med storslam för isterbandet konstaterar Eldrimners branschansvarige för charkuteri Tobias Karlsson.

– De nordiska smakerna är på frammarsch på fler sätt. Både inom lufttorkat kött, lufttorkad korv och värmebehandlat kött har andelen rökta produkter blivit betydligt fler och många mathantverkare söker inhemska smaksättare. Enbär är årets trendkrydda bland hantverkscharkuteristerna, summerar Tobias Karlsson.

Företag från Gävleborg dominerar prislistan

FLEST DELTAGANDE företag kom från Gävleborgs län, men även Skåne, Västra Götaland och Jämtlands län hade många deltagande företag och det avspeglas även i medaljlistan. Allra flest medaljer delades ut till mathantverkare från Gävleborg, som tog hem totalt 22 medaljer: 12 guld, 6 silver och 4 brons.

– Jag är stolt så jag spricker över alla våra grymma mathantverkare! I år har fler helt nya företagare lämnat in till tävlingen för första gången. Vi försöker peppa så många som möjligt att våga lämna in. Det krävs mod för att tävla, det ska man vara väl medveten om, eftersom det är mycket hårt jobb och massa kärlek nedlagt i produkterna. Och att bli bedömd är läskigt. Får man medalj är det superkul och får man utvecklingsmöjligheter presenterade för sig av proffs så får man råd till förbättringar och kan komma tillbaka nästa år, säger Linda Elverstig från Föreningen Matvärden som arbetar för att främja livsmedelsproduktionen i Gästrikland och Hälsingland.

Lotta Persson

Bergmans fisk och rökeri

Lotta tog medalj för artonde året i rad

ETT GÄVLEBORGSFÖRETAG som tog medalj för 18 året i rad är Lotta-Boden i Loos. Lotta Persson, som driver Lotta-Boden, brukar varje år beställa en tårta med en speciell marsipanplakett som hon sedan ställer ut i ett särskilt skåp. I år lär det bli flera tårtor eftersom Lotta-Boden tog en dubbel i geléklassen och kammade hem både guld och silver, samt guld och brons i syltklassen. Guldsylten är en jordgubbssylt med enbart två ingredienser, som fick full pott av juryn.

– Jag har bedömt sylt och marmeladklasserna i en väldans massa år. Det har blivit fler och fler produkter för varje år och det var glädjande att vi i år kunde dela ut maxpoäng till jordgubbssylten som vann syltklassen! En riktigt god sylt med endast två ingredienser, bär och socker i perfekt harmoni, säger Monika Ahlberg, kock, matskribent och juryordförande.

I Gävleborg gläds man mycket över sina framgångsrika företag som sätter länet på matkartan.

– De är också en inspiration för alla nya som vi hoppas på ska starta med att föda upp djur, odla, fiska, baka, syra, och förädla i länet, säger Linda Elverstig.

Ett annat Gävleborgsföretag som lyckades mycket bra är Bergmans fisk och rökeri i Saltharsfjärden, som vann samtliga tävlingsklasser för fiskprodukter.

– Bergmans fisk och rökeri i Saltharsfjärden är en fiskarsläkt med en hundraårig kunskap från fiske och förädling som visar sig komma väl till pass vid årets SM-tävling, säger Aksel Ydrén som är branschansvarig för fiskförädling på Eldrimner.

Huvudsakligen svensk fiskråvara i tävlingen

JURYORDFÖRANDE för fiskförädlingsklasserna var Ilona Miglavs, som är utbildningskoordinator och kvalitetsansvarig på Hanssons/Svensk Fisk och hade tillsammans med sin jurygrupp ansvaret för att bedöma varmrökt fisk och inlagd fisk.

– När det gäller varmrökt var det längesedan vi såg så många beredda produkter som inte var tillverkade av den norska, odlade laxen. Till vår glädje var det huvudsakligen svenskodlad eller vild fisk från svenska vatten. Alla produkter visar på en utsökt hantverksskicklighet och respekt för råvaran, säger Ilona Miglavs.

Klassen inlagd fisk omfattade i år sju produkter.

– Här var det den klassiska sillinläggningen som helt dominerade och detta är ett led i att skapa ett ökat värde för sillen. Goda sillinläggningar kan vara knepiga att få till och kräver noggrannhet och omsorg om råvaran. Samt, inte minst, finlir när det gäller balans mellan kryddor och syra. Naturligtvis utsåg vi en värdig vinnare! Kommande år ser vi fram emot klassiska inläggningar med mer vågade arter, säger Ilona Miglavs.

Karin Liljegren

Tareq Taylor

Medaljregn över Eldrimners tidigare yrkeshögskoleelever

FLERA AV Eldrimners tidigare yrkeshögskoleelever belönades för sina produkter. Bland annat tog förra årets yrkeshögskoleelev Karin Liljegren, som driver Eskilstuna Matkultur dubbla guld: både i klassen kryddad marmelad och i klassen mjölksyrade grönsaker.

– Det är verkligen glädjande att antalet mjölksyrade tävlingsprodukter ökat så mycket och att de generellt håller en så hög och jämn kvalitet, säger juryordföranden Jens Linder, som till vardags är kock och matskribent.

Även den tidigare bagareleven Maja Olsson som driver Majas skafferi i Undersåker, tidigare mejerieleven Jörgen Appelgren som driver företaget Fabrikör Appelgren i Stockholm och Borlänge och tidigare charkuterieleven Niklas Bonnevier som driver Gulo Gulo Charkuteri i Järvsö tog medaljer.

– Jag är otroligt glad och stolt över att så många produkter tillverkade av Eldrimners tidigare yrkeshögskolelever tar medaljer. Utöver deras egna driv, ambition och kunskap visar medaljerna även att Eldrimners yrkeshögskoleutbildning håller hög klass och kvalité. Vi ser fram emot våra tidigare elevers fortsatta resa som mathantverkare, säger Katrin Sahlin, som är utbildningssamordnare på Eldrimner.

Svenskt mathantverk är världsklass

I SAMBAND med SM i Mathantverk föreläste kocken och mathantverksälskaren Tareq Taylor och han passade också på att provsmaka några av tävlingsprodukterna.

– Jag gick igenom rummet där jurybedömningarna skedde och jag åt den ena grejen efter den andra och vissa grejer, de är så bra. Det är världsklass på de här produkterna. Mathantverk i Sverige är bland det bästa i världen och det är på tiden att vi vågar säga det, säger Tareq Taylor, som i samband med sin föreläsning även utsågs till ambassadör för Eldrimner och mathantverket.

Mathantverkslusta bjöds till middagen

I samband med SM i Mathantverk serverades en middag komponerad av kocken och SM-juryordföranden Lena Flaten tillverkad av de inlämnade SM-produkterna som blev kvar efter bedömningarna kombinerade med råvaror från närområdet.

– Maten var en explosion i mathantverkslusta, säger jurymedlemmen och sommelieren Camilla Wahlman, som bedömde hantverksdryck.

– Det var det godaste jag någonsin har ätit i samband med ett SM! Lena Flaten har gjort ett otroligt jobb med att kombinera olika produkters smaker, säger Tobias Karlsson, som arbetar som branschansvarig på Eldrimner.

BRÖDBILDER PÅ INSTAGRAM GAV SM-MEDALJER

HUNDRA MIL IFRÅN VARANDRA VILLE BÅDE LILIAN OCH MAJA BAKA BÄTTRE BRÖD. TACK VARE VARANDRAS BILDER PÅ INSTAGRAM HAR DE BLIVIT KOLLEGOR SOM FÅR VARANDRA ATT VÄXA OCH VÄLDIGT GODA VÄNNER PÅ SM I MATHANTVERK 2021 TOG DE BÅDA BAGARNA SAMMANLAGT FYRA MEDALJER.

Eldrimners tidigare yrkeshögskoleelev Maja Olsson, som driver Majas Skafferi i Undersåker, strax öster om Åre tog guld i smaksatt surdegsbröd och silver i kulturspannmålsklassen med Bybrödet med Ölands lantvete och svedjeråg. Maja är en av de unga bagare som redan har mycket rutin och som dominerade surdegsbrödens prispall i SM i Mathantverk 2021. Hennes goda vän och kollega Lilian Sagerfors som driver Ekenäs hantverksbageri i Ekenäs söder om Kalmar vann med sin Svedjeråg i rågklassen och med Uddens ljusa i veteklassen.

– Vi hittade varandra via våra brödbilder på Instagram, blev vänner och nu peppar vi varandra till att förbättra våra bröd, förklarar Maja.

– Det var väldigt konstigt, men när jag kollade på Instagram och undrade ”när tog jag den här bilden” så märkte jag att det var Majas bilder. Den hade kommit upp som förslag på någon jag skulle följa. När jag gick in på Majas konto så märkte jag att vi bakar så sjukt lika, vi använder exakt samma mjöler och vi har samma bullrecept, säger Lilian.

– Men 100 mil ifrån varandra, fyller Maja i.

Maja och Lilian tog kontakt via Instagram och när Maja skulle åka på semester hälsade hon på Lilian. Efter det besöket fortsatte de att hålla kontakten och i samband med SM i Mathantverk 2020 umgicks de ett dygn. Under 2021-års SM blev det fyra dygn.

– Vi tänker på samma sätt och vi blir taggade av samma saker. Vi kan stötta varandra. Och förstå vad som är svårt och vad som är lätt. Och vad vi tycker är kul, berättar Maja och Lilian i munnen på varandra.

– Vi har nog följt hjärtat och inte hjärnan, när vi startade våra bagerier, men vi förstår också svårigheterna, säger Maja.

– Förhoppningsvis kanske vi blir lite mer företagare framöver. Just nu är vi nog enbart bagare, säger Lilian.

Maja har gått flera bageriutbildningar och Lilian är utbildad kock och hemmabagare, som bakade väldigt mycket. Efter ett år som anställd i ett bageri på Öland där hon lärde sig att baka i större skala och att vika croissantdegar startade hon sitt eget bageri i Ekenäs strax söder om Kalmar. Lilian startade ungefär ett år innan Maja.

– När jag skulle starta mitt företag, Majas Skafferi, hade jag sparat ner en bild från Instagram på Lilian där hon bakade. Hon och den bildenvar min målbild. Och nu är vi kompisar och kollegor. Det är fantastiskt, säger Maja.

→ Följ @majasskafferi och @ekenashantverksbageri på Instagram.

SM
MATHANTVE
SVENSKA
N I MATHANTV

SJÖPUNG ÄR FRAMTIDENS MAT

KLASSEN FÖR INNOVATIVT MATHANTVERK PÅ SM I MATHANTVERK VANNS 2021 AV FÖRETAGET MARINE TASTES UMAMI FOND. PRODUKTEN IMPONERADE PÅ JURYN OCH EFTER VINSTEN SÅLDE FÖRETAGET SLUT PÅ SIN GULD-FOND.

TEXT Annelie Lanner • FOTO Stéphane Lombard

Fonden som tog hem guldmedaljen i klassen för innovativt mathantverk görs av företaget Marine Taste som odlar sjöpung i havet utanför Lysekil och vid Tjörn. Råvaran förädlas sedan i företagets lokal i Stenungssund. Sjöpung är ett anemonliknande vattendjur som odlas på samma sätt som musslor och inte bara blir en delikat smakförhöjare, den bidrar också till renare hav, eftersom den precis som musslor, lever på att filtrera ut plankton ur havet. När kväve och fosfor övergöder våra hav växer plankton till och genom att odla sjöpung kan alltså övergödningen motverkas.

DE SOM DRIVER Marine Taste beskriver sig som hängivna matnördar och egensinniga innovatörer från den svenska västkusten. På sin hemsida skriver de att idén att göra en mustig fond av sjöpung väcktes 2017, när en ljuvlig hummerliknande doft spred sig när de gjorde ekologiskt fiskfoder av just sjöpungar. Produkten, som de nu kallar för Ciona Umami Fond, tillverkas genom att sjöpungen kokas, silas, reduceras och sedan lagras. Inget tillsätts. Resultatet är en koncentrerad fond med hög sälta och massor av umami, som brukar kallas för den femte grundsmaken, samt kokumi, ett ord som beskriver en snarlik smakeffekt. Fonden kan användas till alla möjliga råvaror och det höga saltinnehållet, som har koncentrerats från det havsvatten som finns i djuret, gör dessutom att fonden håller sig flera år i rumstemperatur.

MARINE TASTE var först på den svenska marknaden med att använda sjöpung i livsmedel och det innebar extra noggranna kontroller, men våren 2019 kunde de börja sälja sin produkt. Och på SM i Mathantverk hösten 2021 blev det medalj av finaste valör. Juryordföranden och kocken Ulrika Brydling och hennes medhjälpare i juryn var mycket imponerade av fonden.

– Framtidens mat definierad! Sjöpungen är en outnyttjad resurs som dessutom är en klimatpositiv råvara. Den här umamibomben har otroligt stor potential att smaksätta den gröna och den blå maten. Imponerande att få fram en så pass komplex produkt av endast en råvara. Vi längtar efter att få doppa våra färska vårrullar i en dipp med denna som smaksättare, sammanfattar Ulrika Brydling.

VECKORNA efter SM i Mathantverk sålde Marine Taste, för första gången någonsin, slut på all fond och fick därmed öka produktionstakten. Företaget och fonden har i höst även tagit guld i Bio-planet Food Challenge och kommer nu att finnas i 100 ekologiska matbutiker i Belgien.

→ marinetaste.com

Sjöpung

TAREQ OCH BODIL ÄR ELDRIMNERS NYA AMBASSADÖRER

Genom att lyfta fram produkterna och personerna bakom mathantverket får man kunderna att känna sig emotionellt knutna till det och de kan i sin tur sedan påverka handlarna.

UNDER ÅRETS SÆRIMNER UTSÅGS BÅDE ELDRIMNERS GRUNDARE OCH TIDIGARE VERKSAMHETSCHEF BODIL CORNELL OCH KOCKEN OCH MATHANTVERKSÄLSKAREN TAREQ TAYLOR TILL ELDRIMNERS NYA AMBASSADÖRER.

När årets Særimner invigdes berättade Bodil kort om sin och Eldrimners resa. I samband med det utsågs hon till ambassadör.

– Det känns hedrande att fortsätta få vara en del av Eldrimner, sa Bodil Cornell.

Redan 2007 började Eldrimner arbeta med att utse ambassadörer för mathantverket och först ut var Carl Jan Granquist och Ana Martinez. Gruppen har därefter växt med två nya ambassadörer vartannat år. Ambassadörerna är en stor tillgång för Eldrimner och alla har mycket att bidra med inom sina verksamhetsområden. Gemensamt för dem är att alla arbetar med mat på olika sätt.

ÅRETS ANDRA NYUTSEDDE AMBASSADÖR är kocken Tareq Taylor, som i sitt välbesökta föredrag på Særimner pratade bland annat om hur han återupptäckte mathantverket och hur han kommit att uppskatta det så mycket. Han skickade också med mathantverkarna att de ska berömma sig själva.

– Ni är grymma! Utan er hade det inte blivit någon nordisk matrevolution, säger Tareq Taylor.

Det var just idén om att dokumentera den nordiska matrevolutionen som fick honom att återupptäcka mathantverket. Tillsammans med en kollega reste Tareq runt i Norden och filmade förädlare.

– Skatt efter skatt efter skatt uppenbarade sig. Det var verkligen som en kista som öppnade sig och det som vi trodde skulle ske, skedde verkligen.

Under de tre år som han arbetade med Nordic Cookery, som tv-serien heter, besöktes 98 olika platser i Norden och Baltikum och det gjorde att Tareq verkligen fick närkontakt med mathantverket.

– Jag älskar att jobba med mat och jag älskade att gå på restauranghögskolan, men vi vidrörde inte förädling. Det närmaste vi kom förädling var att öppna en burk surkål, men vi hade ingen aning om hur den gjordes. Om någon skulle ha frågat mig för 20 år sedan var mitt mathantverk att jag stekte biff och gjorde duchesspotatis. Idag syrar jag grädde, stoppar korv, torkar, fermenterar och gör kombucha. Jag har insett att mathantverket är en stor del av den nordiska gastronomin.

Tareq tror inte att han är ensam om att under en period ha förlorat kontakten med mathantverket.

– Det gick förlorat ett tag i Sverige i efterkrigstiden, men nu har det återhämtat sig, något kopiöst.

Han hoppas innerligt att den utvecklingen fortsätter.

– När jag var sju år gammal gick jag till fiskaffären och köpte sill. När jag kom hem fileade jag den, stekte den och gjorde potatismos till mig och min katt. Nu finns det nästan inga fiskbutiker längre och det är en kulturskatt som har gått i graven. Jag hoppas att det blir ändring på detta.

Tareq ser också att mathantverket kan vara en viktig faktor för till exempel besöksnäringen.

– Matturismen har växt de senaste 15–20 åren och kommer att fortsätta växa fram av den enkla anledningen att vi är njutningsvarelser. Många mathanverkare tillsammans kan bli väldigt starka, kanske tillsammans

med sin kommun, eftersom de små producenterna kan hjälpa till att stärka den gastronomiska identiteten, som vi till exempel ser på landsbygden i Italien.

Han ser dock också att det svenska mathantverket behöver stöd och att det behöver göras verkstad av den livsmedelsstrategi riksdagen beslutat om.

– Varannan tugga vi äter är importerad, och om man vill nå någonstans med livsmedelsstrategin är det här man måste börja. I butiken är det emotionella valet, det som står dig närmast hjärtat, som avgör. Om man vill bygga en matnation måste man bygga ett emotionellt värde till produkterna.

Tareq berättar att hans förslag för att livsmedelsstrategin ska märkas i samhället är att ordna fester och festivaler.

– Genom att lyfta fram produkterna och personerna bakom mathantverket får man kunderna att känna sig emotionellt knutna till det och de kan i sin tur sedan påverka handlarna.

Han vill också se fler berättelser kring mathantverket.

– Mathantverket måste lysa och det enda som kan göra det är människorna bakom det. Det finns en människa bakom varje produkt. Berätta den historien och ge era produkter sin berättelse.

– Min mormor tog mig i handen när jag var liten och lärde mig göra flädersaft. Vi plockade fläder, kokade sockerlag, skrubbade citronerna. Idag när jag dricker flädersaft ser jag mormors ansikte framför mig. Hantverket är den starkaste minnesframkallaren.

Tareq Taylor återkom till att svenska mathantverkare behöver skryta mer,

– Mathantverk i Sverige är bland det bästa i världen. Och det är på tiden att vi vågar att säga det! Ni mathantverkare förgyller allas liv!

NYTT KRÅNGELSEMINARIUM HÖLLS PÅ SÆRIMNER

UNDER ÅRETS SÆRIMNER HÖLLS ETT NYTT KRÅNGELSEMINARIUM MED DELTAGARE BÅDE FRÅN ELDRIMNER, LIVSMEDELSVERKET, MATHANTVERKSBRANSCHEN OCH FRÅN FLERA POLITISKA PARTIER.

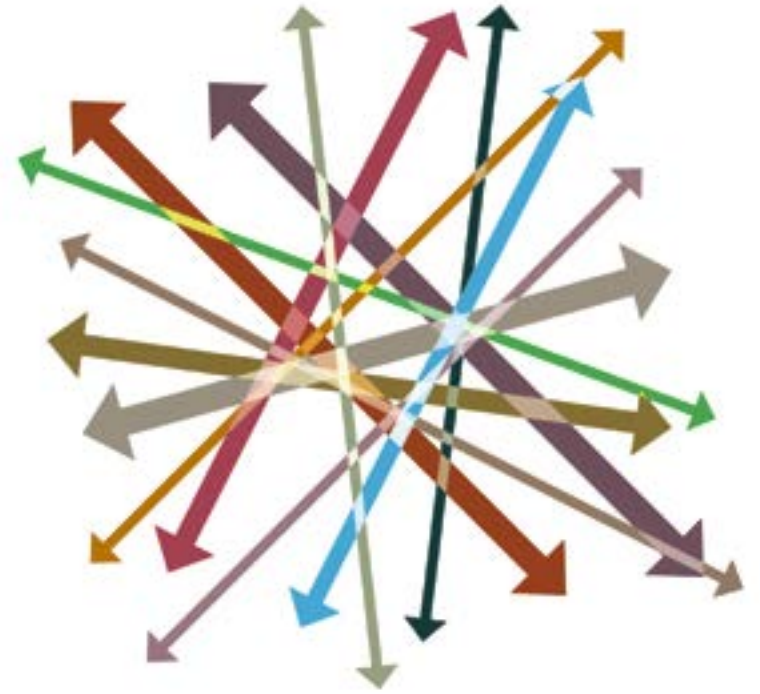
Det var Eldrimners tidigare verksamhetschef Bodil Cornell som på Særimner 2019 tog initiativ till att det skulle upprättas en så kallad krångellista.

– Att regelkrånglet måste minska har många varit överens om länge. Det har visat sig svårt att förverkliga. Det tillkommer hela tiden fler regler, mer administration och nya avgifter, säger Bodil Cornell.

Under årets seminarium visade Livsmedelsverket dock på att flera saker på Eldrimners lista (som finns på eldrimner.com) är på väg att lösas, bland annat den punkt som tog upp provtagning på köttfärs, där man hoppas ha nya rutiner på plats redan till årsskiftet.

– Vi har varit ovana vid småskalighet och vi behöver lära oss ta hänsyn till det, sammanfattade Livsmedelsverkets Eirikur Einarsson som är chef för området kontroll.

Politiker från Miljö- och jordbruksutskottet från C, MP, V, M och S deltog i seminariet och de var, efter att ha hört mathantverkarna Kerstin Jürss från Jürss mejeri och Lars Hansson från Bjärhus gårdsbutik berätta om sin situation, överens om att både Eldrimner och Livsmedelsverket behöver finansiering från staten så att de kan stötta mathantverkarna på bästa sätt.



Eldrimners nye verksamhetschef, Olle Karlsson, kommer nu att ansvara för det fortsatta arbetet för att underlätta för mathantverkarna.

– Eldrimner är via sina kontakter med mathantverkarna en viktig brygga mellan den småskaliga livsmedelsproduktionen och de myndigheter som utformar regelverken. Det är också glädjande att frågan kring att förenkla för företag har fått ökad uppmärksamhet till exempel genom det förslag som regeringen presenterade i september om nya mål för förenklingspolitiken, säger Olle.

MATHANTVERKARNA VILL ANSTÄLLA

ÅRETS STUDERANDE PÅ ELDRIMNERS OCH TORSTAS ETT-ÅRIGA YRKESUTBILDNING HAR BARA KOMMIT HALVVÄGS I SIN UTBILDNING, MEN KATRIN SAHLIN, SOM ÄR NYANSTÄLLD UTBILDNINGSLEDARE PÅ ELDRIMNER, HAR BÅDE DEN ÅRSKURSEN OCH NÄSTA ATT FOKUSERA PÅ. OCH FRÅN MATHANTVERKARNA HAR ÖNSKEMÅLEN VARIT TYDLIGA: UTBILDA PERSONER VI KAN ANSTÄLLA.

Katrin Sahlin började sitt jobb på Eldrimner med en rivstart i augusti, ungefär samtidigt som årets nya yrkeshögskolestudenter började sin utbildning. Redan i de första kontakterna hon hade med mathantverkare runt om i landet var det tydligt att det fanns behov och önskemål om att yrkeshögskoleutbildningen ska locka personer som mathantverksföretag kan anställa. Förra våren var det flera hantverksmejerier som påtalade behovet av att hitta utbildad personal att anställa. Samma situation har det länge varit hos hantverksbagerierna, men nu verkar det finnas ett behov av att hitta utbildad personal inom hela mathantverksbranschen.

– Det vanligaste som de mathantverkare som jag pratat med hittills har lyft har varit att de ser ett behov av att det utbildas fler personer som de kan anställa och många ser vår yrkeshögskoleutbildning som en garant för bra personal, säger Katrin Sahlin.

Yrkeshögskoleutbildningen förbereder de studerande både för att starta egna företag och för att ta anställning hos redan etablerade mathantverkare. Ungefär halva tiden av utbildningen består av praktik.

– Vi vet sedan tidigare att flera av våra studerande blir erbjudna jobb, antingen kortare eller längre, hos de mathantverksföretag där de tillbringar någon av sina praktikperioder, säger Katrin.

→ Ansökan till nästa årskurs av yrkeshögskoleutbildningen öppnar i januari. Mer information finns på eldrimner.com.

HJULSJÖ 103

ETT HEM, EN ADRESS, EN MÖTESPLATS

MÄRTA, MAGNUS OCH BARNEN ÅKE OCH SVEN TAR EMOT PÅ GÅRDEN DÄR DE RÖDA HUSEN STÅR I VINKEL. BAGERIET ÄR VERKSAMHETENS KÄRNA, MEN HJULSJÖ 103 ERBJUDER ÄVEN KAFÉ OCH PIZZA. HÄR FINNS OCKSÅ EN KÖKSTRÄDGÅRD OCH EN ÄPPELODLING. MÄRTA BJUDER PÅ KAFFE SOM ÄR ROSTAT I DET EGNA ROSTERIET OCH EN KAKA BAKAD PÅ JACOBYVETE. HÄR ÄR HÅLLBARHET, KALAS OCH KULTURSORTER VIKTIGT.

TEXT Annelie Lanner • FOTO Märta Westling & Stéphane Lombard

Hela vårt företag blir också som en testplats för idéer om det gastronomiska värdet av en odlad mångfald. Vi hade idéerna sedan innan och nu applicerar vi dem i praktiken.

Hjulsjö 103 beskrivs av ägarna själva som en adress, ett hem, en mötesplats som de delar med varandra och med sina gäster. Den känslan är påtaglig när man svänger av den större vägen och kör in på parkeringen i Hjulsjö utanför Hällefors i Bergslagen. Hjulsjö 103 finns i det gamla gästgiveriet i byn där Märta och Magnus Westling sedan 2017 driver året runt öppet bageri, kafferosteri och kafé. Det är Märta som stått för den dagliga driften sedan starten, medan Magnus är doktorand vid Restaurang- och hotellhögskolan i Grythyttan någon mil därifrån. Det är med största sannolikhet Märta du träffar när du besöker bageriet, så passa på att fråga henne om de råvaror och produkter som ligger henne extra varmt om hjärtat: spannmål och bröd, kaffe, ost, äpplen och cider. Du får med all sannolikhet minst ett smakprov i kafeét!

GÅRDSBAGERIET är öppet torsdagar, fredagar och lördagar. Fyra personer arbetar här året om och på sommaren mer än dubbleras personalstyrkan, när de annars glesbefolkade bygderna blir platser för livliga festivaler och många sommarkalas. En bygd där sommargäster kommer och går som svalor, medan bageriet och dess grannproducenter samt den mindre skaran året runtboende stannar kvar när hösten kommer. Brödet varierar över säsongen efter vad som kommer in från deras närmsta kvarnar, men det var med rosteriet som det hela började.

– Vi ville arbeta mer med kaffet, förstå hur kaffet, som är en oerhört komplex produkt, kunde smaka. Vi rostade allt ifrån krispig ljusrost till kraftig, kryddig mörkrost. Vi rostade så mycket att vi inte kunde dricka upp allt, skrattar Märta och berättar vidare om hur resan startade för företaget som med tiden kom att inbegripa både bröd och kaffe, samt snart även cider. Den gemensamma nämnaren är förädlade lantbruksprodukter med lång tradition och stor potential.

BÅDE MÄRTA OCH MAGNUS är välutbildade. Märta är trädgårdsingenjör med stort intresse för odling; allt från prydnadsblommor till potatis. Hennes intresse för livsmedelsproduktion har växt och framförallt när det gäller vilka typer av råvaror som vi kan producera där vi bor.

– Jag inser mer och mer hur viktigt det är att vi har råvaror med större genetisk mångfald som lantsorter, sorter som klarar av oförutsägbart väder.

Magnus är fram till april 2022 doktorand vid Restaurang- och hotellhögskolan i Grythyttan som hör till Örebro universitet. Han började som kock och har sedan läst måltidsekologprogrammet på Örebro universitet med examen i både biologi och i måltidskunskap och värdskap.

I sin forskning undersöker han om det finns en gastronomisk potential för en odlad mångfald och i så fall hur den kan utveckla nordisk gastronomi. Magnus vill ta frågor som berör miljömässig hållbarhet, måltidskultur, hantverk, traditioner och odlad mångfald från diskussionsbordet till matbordet. Detta gör han i sina studier genom att kombinera sensorik, mathantverk och receptutveckling.

– Hela vårt företag blir också som en testplats för Magnus idéer om det gastronomiska värdet av en odlad mångfald. Det är något som även jag studerade och tycker är viktigt. Vi hade idéerna sedan innan och nu applicerar vi dem i praktiken, i ett företag. Jag skulle inte servera något i vår verksamhet som jag inte tror på, säger Märta.

HJULSJÖ 103
ROSTERI
BAGERI
KAFÉ

VARKEN Märta eller Magnus kommer ursprungligen från Bergslagen. Han är från Bergvik i Hälsingland och hon från Borås, men under årens gång har platsen blivit viktig för paret och deras två barn. Åke föddes 2017 och Sven två år senare.

– Här vill vi skapa en plats att återkomma till i Bergslagen. En plats där traktens enastående råvaror, med brödet i fokus, tar plats. Bageriet är gårdens hjärta, en innerlig plats för våra barn att växa upp i. En tillvaro där brödet och mathantverket sätter tempot, förklarar Märta.

REGIONALT ODLAT kulturspannmål, hantverket och de långa jästiderna är viktigt för Hjulsjö 103:s bröd. Mjölet tas från de kvarnar som ligger närmast: Kullens kvarn, Orga kvarn och Warbro Kvarn, samt mindre kvarnar i bland annat Dalarna och Västergötland. Rensat spannmål som råg, Dalavete och nakenkorn köps direkt från odlarna och mals på den egna stenkvarnen i bageriet.

– Jag är en obotlig spannmålssamlare! En resande i mjöl och kärna. Jag har svårt att bärga mig när jag får några kilo av en, för mig, ny gammal kultursort att provbaka. Vad kommer det att smaka?

Märta är sannerligen en god ambassadör för de gamla svenska lantraserna och kultursorterna.

– Vi måste hjälpas åt att skapa ett intresse! Ju fler som börjar prata om Hedemorahöns, Linderödsgrisar och Ölandsvete, desto fler kommer att bli intresserade.

Flera av Eldrimners yrkeshögskolestudenter har sökt sig till Hjulsjö 103 för praktik och jobb.

– Vi är ett litet gäng som arbetar med stora ambitioner i ett föränderligt företag där varje produkt grundas i ett samarbete, där producenterna bakom råvaran är minst lika viktiga som slutprodukten, säger Märta.

Hon är så gott som självlärd som bagare. Hon har ingen formell utbildning eller tidigare praktik på bageri, men hon har alltid bakat.

– Jag har bakat bröd sen jag flyttade hemifrån och var en fattig student som levde på mackor.

Det hon också har gjort är att läsa på, testa, fråga andra bagare och mjölnare oräkneliga saker, och gästat andra bagarkollegor med liknande driv och intresse för det enastående i ett bröd.

– När det gäller bakning är faktiskt mycket sunt förnuft och kritiskt tänkande. Om du dessutom aldrig är riktigt nöjd när du bakar och funderar på vad du gjort för skillnader och alltid vågar jäsa degarna lite för länge, då kommer du att lära dig jättemycket, men bröd är svårt tills man har en känsla för hantverket. Du måste lära dig att läsa och förstå ett bröd själv, med dina sinnen. Precis som att lära dig ett nytt språk; det är ett hantverk.

BAGERIET BÖRJADE tidigt att skicka bröd till SM i Mathantverk, vilket både gett kunskap, en känsla av gemenskap och ett erkännande för riktigt bra hantverk. Både 2018 och 2019 vann de SM-guld i klassen Surdegsbröd med råg. Två stående favoriter i Hjulsjö, Valnötsbrödet och Lantbrödet, tog Brons 2020 respektive 2021. Båda är ljusare surdegsbröd med brödsvinn och en varierande skara lokala kulturveten som ingredienser. Hjulsjö 103:s kolor har också de prisats två år i rad med guld respektive silver.

– De produkter vi skickat in för bedömning har vi kunnat utveckla och göra än bättre. Diskussionerna på bedömningsseminarierna var oerhört givande för mig för att förstå mer om bröden, främst under bageriets första trevande år.

Märta berättar om långa samtal och många smakprovningar under SM-dagarna 2018 och 2019 när brödet och degen fortfarande låg lite mer ovant i hennes händer.

– Den gemensamma önskningen om att lära mer och hjälpa varandra att tillsammans nå högre är en fin grund att få som nystartad bagare. Det blir en slags grupp av kollegor på distans att följa, hjälpa och bli hjälpt av genom årens gång. Vi är många som startar på samma sätt. Oftast vet vi bara inte om det, om vi inte möts. Eldrimner är en bra plats för just detta.

Märta menar att alla bröd behöver hanteras olika och bagaren behöver vara aktiv och närvarande i hela processen. Det är hantverket; det är olika varje dag.

– Bakning är som att träna inför OS, fast i bageriet. Det är ett litet maraton varje dag med siktet inställt på ett ännu godare bröd imorgon.

Bakning är som att träna inför OS, fast i bageriet. Det är ett litet maraton varje dag med siktet inställt på ett ännu godare bröd imorgon.

ATT MINSKA SVINNET och göra företagandet mer hållbart är också en del av filosofin hos Märta och Magnus. Hon berättar att hon kan snegla med viss längtan på andra mathantverkare som exempelvis driver ett mejeri, musteri eller annan förädling som bygger mer kring just lagring, där du bygger upp en buffert över tid, där lagringen är en tillgång.

– För ett bageri är det precis tvärtom! Vi har produkter som endast kan säljas ett fåtal timmar, som bullar, och vi har produkter som endast kan säljas två dagar som mest, de grövre bröden vinner faktiskt på att mogna en dag eller två.

Även här har dock Märta en uttalad filosofi.

– Vi har valt att se svinnet som en styrka och ett sätt att skapa nya samarbeten. Istället för att frysa överblivet bröd – vilket vi inte skulle ha utrymme att hantera – eller på annat sätt se det som ett problem, har vi arbetat fram sätt att ta vara på svinnet. Bullar skickas till äldrevården i kommunen. Bröd skivas, torkas och blir till nya degar eller skickas till välgörenhet.

Att ha möjligheten att ge vidare är något både Märta och Magnus värderar högt. Utöver samarbeten är logistik, få råvaror och korta menyer delar av bageriets strategi mot mindre svinn i verksamheten.

– Vi jobbar mot att ha noll svinn i vårt bageri och kök. Vi har en kort meny, med mycket bröd, men inte med några färdiga mackor, bara det innebär mindre svinn. Det som blir över i köket används på pizzan.

Örterna till pizzan odlar Märta oftast själv. Blir det över gör de örtmajonnäser och liknande. Och brödet, ja, det blir till nya bröd. Utöver i det egna bageriet säljs bröd från Hjulsjö 103 i närliggande Nora och på ett gårdscharkuteri i grannbyn.

– Det är svårt med brödförsäljning på landsbygd, för det krävs så mycket transporter. Nu har vi två grannar i pensionsåldern som hjälper oss med att transportera bröd. Annars hade det inte gått.

En viktig del av ett hållbart företagande Märta lyfter fram är vikten av att bageriet ska följa familjens vardag.

– Vi har valt att ha begränsade öppettider för att ge tid, såväl till familjens vardag och behov av lediga stunder. Att arbeta mycket är nästintill ett omutligt krav för att driva ett eget företag, om det så är kök eller lantbruk. Men det behöver inte innebära att arbeta jämt. Kunderna har vant sig till de begränsade öppettiderna och att söndagar är familjedagar i Hjulsjö. Den balansgången är svår, men viktig, för att arbetet ska kunna bli långsiktigt.

MÄRTAS VÄLKOMNANDE sätt ger en fin stämning och många stamkunder på Hjulsjö 103.

– Känslan jag vill förmedla är att du kommer hem till någon. Jag kan inte bemöta mina gäster på något annat sätt än att de är bekanta som kommer på besök. Hjulsjö 103 är en mötesplats där man både möter oss och råvarorna.

Märta berättar hur tråkigt det är när de studenter de har som stammisar tar examen och flyttar och om en av stammisarna som drabbades av covid-19 och inte dök upp på två månader.

– Då lyckades jag skicka hem en croissant då och då, med någon som bodde i närheten. Gästerna är ju en del av min vardag! Jag älskar fredagsblandningen av kunder. Hit kommer lokala hantverkare i målarkläder, långväga gäster i nya elbilar som hämtar pizzor, lokala tatuerade raggare som köper kaffe, jämte småbarnsföräldrar som njuter av Bergslagens natur. Det ger en fin stämning. Jag vet faktiskt inte hur många jag faktiskt känner till namn och vilket kaffe de brukar vilja ha, men det är hundratals. Jag vet att den där kundens fru brukar bli glad för den där osten, då skickar jag med en bit. Det är saker som oftast inte kostar någonting, men som gör att jag tycker att det här är väldigt roligt. För mig är den här verksamheten som att ha ett kalas några dagar i veckan, säger Märta, men erkänner att hon inte brukar ordna kalas privat.

Kunderna blir också som hennes kollegor.

– Mathantverk är i mångt och mycket väldigt ensamt. Om jag kan få till ett möte mellan mig som producent och dig som konsument så blir det ju mer givande och mindre av ett enmansjobb.

Jag kan inte bemöta mina gäster på något annat sätt än att de är bekanta som kommer på besök. Hjulsjö 103 är en mötesplats där man både möter oss och råvarorna.

HJULSJÖ 103 ÅR VÅRT HEM
vår ambition om att skapa en plats för barnen
bygden - där det kontinuerliga arbetet med brödet
sätter tempot i tillvaron. Här är varje produkt ett samarbete
och de producenter som levererar tillsammans är grunden i vår vi-
sionen om en livskraftig landsbygd och eftersträvade matkultur
är vår drivkraft. Arbetet med att renovera de gamla timmerhusen
här i Hjulsjö påbörjade vi när vi flyttade hit 2015 - bageriet öppnade 2017
och [illegible] öppnar vi vårt gäst boende ...

HJULSJÖ LIGGER i närheten av både Hällefors, Kopparberg och Nora.

– Vi ligger 15–20 minuter från Hällefors och Kopparberg, till Nora är det dubbelt så långt. Det finns också ganska många aktiva byar härikring och det börjar bli en allt större återflyttning, kanske delvis för att det utvecklas en intressant matkultur i området. Men Åke, vår äldste son, är faktiskt den förste som föddes i byn Hjulsjö på över en generation! Hjulsjö var en ganska stor by men under 1900-talet minskade den rejält, gatorna blev allt tystare och skolan stängdes början av 2000-talet. Men den utvecklingen försöker vi vända på.

Samarbete med andra matproducenter i närheten har därför blivit ett signum för Hjulsjö 103.

– Är du en liten producent i trakten, så köper jag det, och har det på menyn. En del av varför vi jobbar så mycket med detta är ju att vi vill skapa en levande landsbygd. Vi tycker att det är skitviktigt att vi har ett öppet landskap, att vi har grannar, att vi har en levande primärproduktion. Det driver oss just nu.

Hjulsjö 103 köper ost av några grannar och grönsaker av andra.

– Vi vill skapa ett kafé utifrån den här platsens premisser. Jag letar inte Europa runt efter den bästa mozzarellan, jag köper den som är tillverkad närmast oss, för den tycker jag är bäst eftersom den ger ett öppet landskap här. Det ger också mer pengar till den som gör den osten och det gör att de får ett mer livskraftigt företag.

DET FINNS INGEN stående meny på Hjulsjö 103.

– Vi sätter inte menyn förrän jag har stämt av med våra producenter varje måndag. Man får inte glömma de andra som jobbar inom mathantverk och primärproduktion. Vi vill ju skapa en plats som gynnar andra producenter. När du köper en pizza eller bröd och ost får du veta vem som har tillverkat och odlat det. Det känns dessutom som om våra kunder blir mer trogna oss när de får veta att vi är trogna trakten. Jag tycker själv att det är sympatiskt när man försöker samarbeta istället för att konkurrera. Konkurrens inom mathantverket, det finns ju inte.

Vi vill skapa ett kafé utifrån den här platsens premisser. Jag letar inte Europa runt efter den bästa mozzarellan, jag köper den som är tillverkad närmast oss, för den tycker jag är bäst eftersom den ger ett öppet landskap.

UNDER 2021 har Magnus och Märta satt igång med nya projekt. De renoverar ett timmerhus i närheten, där Hjulsjö gamla hytta och sågverk tidigare fanns. Här ska det bli två sviter med kök. Det kommer att erbjudas frukost från bageriet, med skogen och Hyttälven runt knuten. De börjar även producera cider av äpplena som växer på träden som de planterade för snart fem år sedan.

– Detta med dryck är en alldeles särskilt spännande produkt. Både matkultur och lantbruk i en flaska! Något att dela, att fira, att uppmärksamma. Tänk dig bröd, kaffe, ost och cider. Att kunna samla detta under samma tak, och servera råvaror som ger dig mer än bara produkten själv. Jag vill ge en länk till landskapet vi verkar i. Till matkulturen och producenterna, och vad vi kan åstadkomma på en plats tillsammans. Jag tror inte att vi kan ändra så mycket om vi bara säger hur dåligt saker och ting är. Jag tror vi kan ändra om vi inspirerar; visar hur gott det blir, visar vilken typ av landsbygd du kan ha.

NÅGRA GRANNAR går förbi på vägen. De hejar och pratar en stund. Barnen, Sven och Åke lär sig säga r genom att öva på att säga croissant. Åke lovar att han ska servera oss servetter nästa gång vi kommer. Det brukar vara hans uppgift i kaféet. Något att se fram emot – för när det utsökta kaffet från rosteriet är uppdrucket och kakan av Jacobyvete bara är små smulor, längtar man redan tillbaka till Hjulsjö 103.

GRÅÄRTEN TAR PLATS I KONDITORIET

I DET KONDITORIPROJEKT SOM ELDRIMNER DRIVER ÄR ETT AV HUVUDSYFTENA ATT ARBETA MED PRODUKTUTVECKLING AV TRADITIONELLA KONDITORIPRODUKTER. UNDER PROJEKTETS FÖRSTA WORKSHOP VAR INRIKTNINGEN ATT HITTA EN MER LOKAL RÅVARA SOM SKULLE KUNNA ERSÄTTA DEN FLITIGT ANVÄNDA MANDELN I KONDITORIPRODUKTER.

TEXT & FOTO Catrin Heikefelt

I många populära bakverk spelar mandel en huvudroll: biskvier, mazariner, toscakaka, marsipantårta, semlor, macarons och så vidare. Den används både i form av mandel, mandelmassa och marsipan. Precis som med mycket annat har mandelns popularitet kommit till Sverige via Tyskland och bitit sig fast. Men tradition av mandel i alla ära – jobbar man med mathantverk så vill man arbeta med lokala råvaror, vilket är svårt att uppfylla på våra breddgrader med mandel. Att mandelodlingars negativa miljöpåverkan uppmärksammats mycket under senare år gör inte anledningen mindre att titta på inhemska alternativ.

VI ÄR ALLTSÅ UTE efter något som kan ersätta mandeln i form av att ge saftighet och en rund, mild och söt smak med lite nötighet. Samtidigt måste det vara en råvara som inte är allt för svår att få tag i och den ska ha ett överkomligt pris. Vi landar i att svenskodlade baljväxter har potential och bestämmer oss för att utforska möjligheterna med gulärt, gråärt och några olika linser.

VI BÖRJAR MED MASSA på gråärt. Ärterna blötläggs över natt och mixas sedan samman i lika delar socker och blötlagd ärt. Hälften har rostats i ugn innan blötläggning. Resultatet är tydligt; rostningen gör enorm skillnad eftersom den rundar av den typiska ärtsmaken och förstärker nötigheten. Massan blir mustigt brun och ser inbjudande ut. Massan på orostad ärt får istället en mindre charmig gulgrå färg och skarp och lite bitter eftersmak av ärta som inte faller någon av oss i smaken.

VI MÄRKER OCKSÅ stor skillnad i smak på olika sorter av gråärt. Den som blir vår favorit är en stor gråärt odlad i Västergötland. Vi lär oss snabbt att låta ärtorna rinna av ordentligt, och gärna torka kort i ugnen, så ytan blir torr igen efter blötläggningen. Annars får vi för vattnig konsistens och massan blir svåranvänd.

ELDRIMNERS SAMARBETSPROJEKT INOM HANTVERKSKONDITORI syftar till att arbeta med utveckling av traditionella konditoriprodukter för att öka kunskapen om ingredienser och metoder för rationell hantverksmässig produktion.

I projektet ingår:
ELDRIMNER
CHOKLADNOMAD
JÄRVSÖ GÅRDSBAGERI
MAJAS SKAFFERI och
MINAS CHOKLADSTUDIO.

Samarbetsparterna träffas under praktiska workshopar där råvaror testas och metoder för tillverkning av hantverksmässiga konditorivaror arbetas fram. Den insamlade kunskapen ska mynna ut i kurser och i ett recepthäfte.

NÄSTA STEG BLIR att jobba vidare med massan på den rostade stora gråärten i bakverk. Den blandas med äggvita och socker och bakas av till amaretti-kakor. Överraskande goda, spröda på ytan och sega inuti, med precis lagom mycket ärtsmak.

AV DE TORKADE ärterna gör vi även ett stenmalet mjöl i en vanlig spannmålskvarn. Vid malningen får vi en grov fraktion av skalrester som enkelt siktas bort. Av det siktade mjölet bakas bondkakor med framgång där hälften av vetemjölet byts ut till gråärtmjöl och den hackade mandeln ersätts av rostade blötlagda och kokta gråtärter. De blir fina i utseendet där ärtans mörka skal ger snygg kontrast mot dess vita inre och kakan får en fyllig smak av ärtmjölet och en spröd konsistens.

VI KAN ÄVEN KONSTATERA att det går utmärkt att baka biskvier på mjöl av rostad Gotlandslins. Och vi är inspirerade att prova vidare även med linser i massa och andra produkter på kommande workshopar.

DEN KANSKE STÖRSTA lärdomen är att vi står inför en utmaning. När man vill arbeta med icke traditionella råvaror behövs en strategi för att få över kunderna på sin sida och få dem att uppskatta konditorivaror på annorlunda ingredienser. Vägen fram är troligen inte att jämföra med motsvarande bakverk med mandel, där det finns en tradition av hur de ska se ut och vad de ska smaka. Vi måste istället presentera en ny nisch inom konditori, där produkter med baljväxter stolt kan stå upp för sig själva. Att hitta bra sätt för att kommunicera detta är ett spår att följa framöver.

LONDON BOROUGH OF JAM

UNDER SÆRIMNER ANSLÖT LILLIE O'BRIEN FRÅN SITT KÖK I LONDON, VIA VIDEOLÄNK, TILL EN SAL DÄR EN FÖRVÄNTANSFULL SKARA DELTAGARE SATT REDO MED SINA PROVSMAKNINGSTALLRIKAR. LILLIE BERÄTTADE PERSONLIGT OM SITT ARBETE MED LONDON BOROUGH OF JAM, SAMT LEDDE EN PROVSMAKNING MED TRE AV SINA PRODUKTER.

TEXT Viktoria Vestun
FOTO London Borough of Jam

Lillie O'Brien är i grunden kock och började jobba på restaurangen St. John för 15 år sedan när hon kom till London från sitt hemland Australien. Restaurangen har en "nose-to-tail"-filosofi, vilket innebär att hela råvaran tas tillvara. Lillie jobbade med desserterna och var begränsad till att använda lokal råvara i säsong samt att jobba utan kryddor, vilket hon beskriver som både utmanande och utvecklande.

FÖR TIO ÅR SEDAN började Lillie koka sylt och marmelad hemma. Hon passade på att testa många nya smaker och kryddor vilket hon inte kunnat göra på restaurangen, men tankesättet att använda närodlade råvaror höll hon kvar vid. Lillie inspireras gärna av "foraging", det vill säga att ta tillvara det som finns tillgängligt i den egna trädgården samt i naturen omkring.

TILL ATT BÖRJA med sålde Lillie sina produkter på en marknad varannan helg. Hon fick mycket positiv feedback så efter en tid startade hon en liten butik med ett kök där hon kunde tillverka sina produkter samt hålla i workshops. Nu har Lillie ytterligare ett kök, som är lite större, där den mesta tillverkningen sker. Hon har också börjat exportera sina produkter till Tokyo.

LILLIE TILLVERKAR små satser i koppargrytor vilket resulterar i en kort koktid som ger bästa tänkbara smak och färg. Lillie använder inget kommersiellt pektin. Sockerhalten är ca 60 g per 100 g produkt, vilket är ett krav för att produkten ska få kallas ”jam” berättar hon. Det viktiga för Lillie är att produkterna innehåller mycket frukt så att det är den smaken som upplevs allra först. Därefter ska sötman kännas och allra sist ska kryddsmaken komma fram. I de produkter som finns att köpa i vanliga livsmedelsbutiker är det ofta den söta smaken som dominerar från början till slut.

FÖR NÅGRA ÅR SEDAN skrev Lillie boken *Five Seasons of Jam* där hon bland annat listat ”smak-kompisar” till sylt och marmelad, vilket är allt från olika kryddor, örter, blommor, blad och kärnor till teer och spritdrycker som passar att ha som smaksättare. Lillie berättade en anekdot om en av produkterna som vi fick smaka med namnet ”Blackberry & Bay Leaves Jam”. I början använde hon hela lagerblad i produkten men det var svårt att få dessa jämnt fördelade mellan burkarna. Då införskaffade hon en dokumentförstörare som användes för att strimla lagerbladen. Fördelningen blev bättre, men kunderna gillade inte bitarna som fastnade i tänderna. Nu använder Lillie istället pulver av lagerblad, vilket både hon och kunderna är nöjda med.

EN UTMANING som Lillie upptäckt är att hitta flera användningsområden till sina produkter. De flesta kunder köper hennes sylter och marmelader för att äta dem på toast eller möjligen croissanter. Hon har därför gjort ett kort där hon tipsar om flera sätt att servera dem, till exempel till yoghurt, gröt, glass, ost, charkuterier eller till att använda i kakor och andra bakverk.

BORT-GLÖMD FISK OCH BORT-TAPPADE FISKARE

HAR VI GLÖMT BORT DEN FISK SOM SIMMAR I VÅRA LOKALA VATTEN? HÅLLER VI DESSUTOM PÅ ATT TAPPA BORT DEN YRKESKÅR SOM KAN FÖRSÖRJA OSS MED LOKALT LANDAD OCH PINFÄRSK ELLER HANTVERKSMÄSSIGT FÖRÄDLAD FISK? IBLAND TYCKS DET SÅ. DET PÅGÅENDE PROJEKTET BORTGLÖMDA FISKAR - KULTURARV FÖR FRAMTIDENS HÅLLBARA FISKKONSUMTION DRIVS AV KÅLROTSAKADEMIEN I SYFTE ATT MOTVERKA ENFALDEN SOM REGERAR VÅRA TALLRIKAR OCH FISKDISKAR OCH ISTÄLLET ÖKA MÅNGFALDEN AV LOKALT FISKADE, FÖRÄDLADE OCH FÖRANKRADE MATUPPLEVELSER.

TEXT Viktor Vesterberg
FOTO Lina Back, Straydog Studios

Sverige har en av Europas längsta kustlinjer, är rikt på fiskrika insjöar och det mänskliga livet här har präglats av fisk och fiske sedan de första nomaderna började befolka våra trakter i takt med att inlandsisarna drog sig tillbaka. Faktum är att de äldsta daterade arkeologiska fynden av fermentering av fisk är just funna i Blekinge. Där tyder utgrävda jäsgropar på att en omfattande produktion av surfisk, till stor del mört och karpfiskar, pågick redan för 9 200 år sedan. Än idag är det svårt att tänka sig något svenskare i matväg än surströmming, möjligen i konkurrens med den betydligt modernare inlagda sillen. Sedan nomaderna först kom hit har en mängd olika

fiskar nyttjats och konserverats och förädlats genom de tekniker som stått till buds för både smak och hållbarhet. Idag framstår rätter som surmört, värmländsk slompannkaka eller den österlenska kusinen tobbisakaga som rätt exotiska. Vår moderna kost är desto torftigare: vi importerar mer än 70 % av den svenska fiskkonsumtionen och vi äter i huvudsak enbart lax, torsk och sill. Hela 90 % av importen av fisk och skaldjur kommer från Norge, Danmark och Kina. Regnbåge som gör entré på plats tio i listan över våra mest konsumerade fiskar är den enda som i huvudsak produceras inom landet. Samtidigt står det svenska småskaliga fisket inför omfattande problem, i synnerhet längs våra kuster. Den svenska fiskeförvaltningen har drivit på en slags rationalisering av fisket som har gynnat storskaligt distansfiske och missgynnat småskaligt och lokalt fiske. I Östersjön går en allt större del av den fisk som tas upp till fodermjöl och allt mindre blir mat till människor. Bara 17 % av de elva viktigaste arterna som fiskas och odlas i Sverige når svenska konsumenter i form av direkt ätbar sjömat, eftersom den största volymen går till foder. Även om de stora insjöarnas fiske har klarat sig bättre utgör utvecklingen mot att fiska på allt färre arter ett problem även där. Det blir helt enkelt sårbart och dessutom blir våra tallrikar tråkigare.

FRÅN ENFALD TILL MÅNGFALD

Enfalden som manifesterar sig i meter efter meter av frysta block av odlad norsk lax i livsmedelsbutikernas frysdiskar är mångbottnad och har komplexa orsaker. EU:s gemensamma fiskeripolitik (the Common Fisheries Policy, CFP) och hur den implementeras av svenska myndigheter förändras inte i en handvändning. Många av våra vatten är pressade av miljöbelastningar som orsakas av hur vi lever våra liv på land. Problemen är välkända men tycks vara svåra att vända. Fiskare som är hänvisade till att livnära sig på en eller två arter har inte mycket annat val än att fiska upp de kvoter de tilldelas eller att sluta fiska. Vi har alltså mycket goda anledningar att börja utforska den mångfald av fiskar som faktiskt lever i våra vatten.

MED LUST PÅ FISK

Mot denna bakgrund driver Kålrotsakademien projektet Bortglömda fiskar – Kulturarv för framtidens hållbara fiskkonsumtion i syfte att ta reda på vilka fiskar som är bortglömda, både ur yrkesfiskares och kockars perspektiv och utforska hur de kan ges en mer framträdande roll i modern svensk matkultur. Kålrotsakademin är inte ensamma om att intressera sig för fiskar utanför fiskkonsumtionens topp tre. Många har insett fördelarna, såväl de miljömässiga som de ekonomiska, med att ta tillvara fiskar som befinner sig långt ner i näringskedjan som mört och braxen. Flera lyckade sådana projekt pågår i både Sverige och Finland. Många av dem fokuserar på volym och industriella processer för att få ut fisken på marknaden, och det är svårt att argumentera mot det kloka i detta då det rör sig om fiskar som det annars bedrivs reduktionsfiske på, där den avlägsnade biomassan i bästa fall blir biogas eller djurfoder. Reduktionsfiske syftar till att fiska bort stora volymer av en eller flera fiskarter för att förbättra näringsbalansen i ett vatten. Ofta är det mört och braxen eller annan 'vitfisk' som reduktionsfisket riktas mot. Kålrotsakademin har istället valt att närma sig dessa fiskar på ett lustfyllt och nyfiket sätt, med målet att hitta deras maximala kulinariska potential. För att göra detta arrangeras fem träffar runt om i Sverige där olika fiskar belyses ur både yrkesfiskares, kockars, kulturhistorikers och fiskforskares perspektiv. Vid varje träff görs också en kortfilm i syfte att lyfta både de bortglömda fiskarna och de yrkesfiskare som kan förse oss med dem.

Fiskare har inte mycket annat val än att fiska upp de kvoter de tilldelas eller att sluta fiska. Vi har mycket goda anledningar att börja utforska den mångfald av fiskar som faktiskt lever i våra vatten.

RUTABAGA, OKTOBER 2021

Projektets första träff genomfördes på Mathias Dahlgrens restaurang Rutabaga på Grand Hôtel i Stockholm. Medarrangörer var Länsstyrelsen i Stockholm och i församlingen på drygt tjugo deltagare ingick sju yrkesfiskare från Mälaren och Stockholms skärgård och ungefär lika många kockar med bas i Stockholm. Efter samtal om vilka fiskar som är bortglömda i de olika deltagarnas ögon smakade deltagarna sig igenom sju olika arter av bortglömda fiskar, samt en nykomling i svenska vatten: braxen, nors, skarpsill, strömming, hornsimpa, siklöja, mört och svartmunnad smörbult. Alla fiskar provades först i rå form och sedan smörstekta med bara lite salt och peppar. Provningsprotokollen blev välfyllda av noteringar om de olika fiskarnas doft, smak, textur med mera.

NÅGRA LÄRDOMAR VAR att nors med sin fräscha smak av hav och gurka borde lämpa sig utmärkt till sushi och sashimi, men att det är en känslig fisk som behöver hanteras varsamt och inte har särskilt lång hållbarhet. Braxen överraskade med att vara den fisk som de flesta av kockarna rankade högst i rå form och smaken beskrevs som lång och nötig med en behaglig metallisk ton som drar åt platta ostron. Hornsimpa sägs vara den bästa av simporna och har en ren härlig smak både rå och tillagad som minner om Västerhavet snarare än Stockholms skärgård, trots det lokala ursprunget. Hornsimpans vackra rom skiftar i färg med salthalten i vattnet och kan vara allt ifrån grön till bärnstensgul, beroende på fiskeplats.

DEN TILLAGADE siklöjan hyllades av alla deltagare som en fantastisk matfisk som vi måste lära oss att ta tillvara i mycket högre grad. Det var också den Mathias Dahlgren valde att laga lunchen för dagen på. Mälarsiklöjorna är större än siklöjorna som fiskas för löjrom i Vänern och utanför Kalix. Fiskarna uppskattade att det i Mälaren går ca 8–10 löjor på kilot, medan det i Vänern och Kalix kanske snarare rör sig om 30 respektive 60 siklöjor per kilo.

MÖRTEN uppskattades av många, framförallt i tillagad form, och flera noterade hur likt köttet är abborrens. Säsongen lät oss inte prova den nu, men de som smakat mörtrom hävdade också att det är en utomordentligt god rom, och att mört förr fiskades just för rommen omkring när isarna gick.

DEN SVARTMUNNADE smörbulten, en invasiv art med rötterna i Kaspiska havet, som etablerar sig allt längre norrut i Östersjön, är i sig inte bortglömd. Dess etablering och riskerna det kan medföra för lokala ekosystem är tvärtom mycket omtalad. Men det bedrivs än så länge inget konsumtionsfiske av den i någon vidare omfattning. I smakprovningen framkom att det gott kunde göras: Smörbultens kött är fast och gott och har en bra munkänsla, som rå är smaken söt och fyllig vilket märks även i tillagad form. En fisk vi gärna äter igen.

SVERIGES MEST BORTGLÖMDA FISK

Även strömming provades, vilket ju kan tyckas vara ett snedsteg om man ska hålla sig till projektets inriktning på bortglömda fiskar. Sill och strömming hör ju till de fiskar som det konsumeras mest av och stekt strömming är knappast något ovanligt inslag vare sig på lunchmenyer eller i vår vardagskost. Men den bistra sanningen är att strömmingsfisket de senaste åren har minskat katastrofalt för de kustnära yrkesfiskarna, som själva lyfter det omfattande foderfisket efter sill och strömming som en trolig orsak till problemet. Strömmingen beskrivs av ekologer som motorn i Östersjöns ekologi, inte minst som mat för andra fiskar, och när stora strömmingsstim går in mot kusterna förflyttas stora mängder näring in till kustekosystemen och möjliggör där tillväxt för en mängd arter. Den är också den ekonomiska motorn för väldigt många kustfiskare från Hanöbukten upp till Bottenhavet. Det går inte att på allvar föreställa sig böckling, sotare eller surströmming gjord på sill från västkusten, eftersom den skiljer sig markant i både storlek och fetthalt. Och helt ärligt, vad skulle poängen vara med dessa starkt lokalt förankrade kulturlivsmedel om råvaran inte längre finns att tillgå lokalt? Om inte de lokala bestånden av strömming värnas slås en helt central del i svensk matkultur sönder, och strömmingsserveringen längs östersjökusten kommer att kännas ungefär lika autentisk som de räkmackor vi kan möta på pittoreska sommarserveringar vid svenska insjöar. Därför, är strömmingen just nu vår mest bortglömda matfisk.

BORTGLÖMDA FISKAR fortsätter att upptäckas under projektets kommande aktiviteter, håll utkik efter kortfilmerna i Kålrotsakademiens och andra medverkande aktörers sociala medier.

KÅLROTSAKADEMIEN består av arton ledamöter och verkar sedan 2015 för att främja de de kulturhistoriska och geografiska kopplingarna mellan råvaran, dess egenskaper och deras uttryck i förädlade livsmedelsprodukter, maträtter och måltider. Kålroten som är den internationellt mest kända kulturväxt som har sitt biologiska ursprung i Sverige är akademiens kännetecken och symbol. Läs mer om Kålrotsakademien på *kålrotsakademien.se.*

BORTGLÖMDA FISKAR – KULTURARV FÖR FRAMTIDENS HÅLLBARA FISKKONSUMTION

Projektet samlar yrkesfiskare, kockar och andra med bäring på fiskens och fiskets kulturarv för att lära tillsammans om potentialen hos fiskar som vi i allt mindre utsträckning äter. Fem nedslag görs runt om i landet, där fokus är fisk och fiske med en stark lokal koppling. Den första träffen genomfördes i september 2021 på Restaurang Rutabaga i Stockholm och den andra i Spikens fiskehamn vid Vänern i november. Under det närmsta året genomförs träffar:

- På Gotland, våren 2022.
- I Simrishamn, sommaren 2022.
- Längs norrlandskusten, (plats ej bestämd ännu), hösten 2022.

Projektet finansieras av Jordbruksverket.

SKRIBENTEN VIKTOR VESTERBERG är kocken som inte kunde stanna i köket, agronomen som inte kunde hålla sig på land och som är idag doktorand inom samhällsvetenskapliga miljöstudier vid Göteborgs universitet. Hans forskning är inriktad på småskaligt fiske och lokala livsmedelssystem. Han är en av Kålrotsakademiens 18 ledamöter och ansvarig för projektet *Bortglömda fiskar* och har även hunnit med att vara praktikant på Eldrimner.

INTRESSET FÖR HANTVERKSDRYCKER MED SVENSKA SMAKER ÖKAR

SVENSK HUMLE I CIDER, ENRIS SOM SMAKSÄTTARE OCH NYSKAPANDE ANVÄNDNING AV LINGON. DET ÄR NÅGRA EXEMPEL PÅ TRADITIONELLT SVENSKA SMAKER SOM GJORT SVERIGE TILL DET SPÄNNANDE DRYCKESLAND DET ÄR IDAG.

TEXT Viktoria Vestun
FOTO Stéphane Lombard

På grund av efterfrågan från Eldrimners branschråd för jästa drycker hade Saerimner 2021 extra fokus på hantverksdrycker. Bland annat hölls två seminarier – Svenska smaker i öl och sprit samt Vin, fruktvin och cider med nordiskt uttryck – med Spritmuseums dryckesexpert Nadja Karlsson. Hon blickade både tillbaka i historien och spanade framåt kring vilka trender som gäller just nu för olika hantverksdrycker.

Smak och stolthet

Nadja Karlsson har en bakgrund som journalist och arbetar idag på Spritmuseum i Stockholm med dryckesprovningar samt med olika utställningar om svenska drycker. Nadja har följt dryckestrenderna i Sverige länge och kallar idag Sverige för ett spännande dryckesland. Denna utveckling började med den svenska mikrobryggeriboomen, som följdes av en våg av nystartade brännerier, vilka satte Sverige på den internationella dryckeskartan. Även vin och cider tillverkat på inhemska råvaror som druvor, äpplen och bär har haft en stark frammarsch i Sverige de senaste åren.

De svenska konsumenterna är också generellt alltmer stolta över de lokala produkterna och är beredda att betala extra för dem. I takt med detta har många även blivit mer intresserade av smaker och de flesta vill att dryckerna ska vara smakrika och spännande.

Vad smakar svenskt?

När nu alltfler börjar intressera sig för inhemska drycker är det relevant att fråga sig: vad smakar svenskt? Svaret är komplext eftersom smakerna i en produkt kan härröra från många olika håll: råvarorna i sig, kanske kryddor och andra smaksättare samt eventuell lagring. Traditionen, alltså vad vi har brukat tillverka och hur, är förstås också en viktig faktor.

Nadja berättade om julen 2020 som hon på grund av coronarestriktioner firade utomhus med några vänner. De åt gröt och hade med sig lite potatisbrännvin som värmde gott i vinterkylan. Snapsen som det bjuds på under midsommarfirandet är Nadja inte så förtjust i, men en kylig, mörk vinterkväll som denna kom supen till sin rätta. Nadja insåg då att de faktiskt åt en historisk måltid som lika gärna hade kunnat serveras på 1700-talet. Gröt, framförallt gröt av korn, har varit en stapelföda som svenskar livnärt sig på i många hundra år. Än idag odlas det mycket korn och tillverkas malt som till och med exporteras från Sverige till olika whiskeyländer. Malt, framförallt rökig sådan, sätter karaktär till de produkter som tillverkas av den och Nadja menar att detta gärna skulle få bli ännu mer uttalat i de olika hantverkdryckerna framöver.

Humlen på väg tillbaka

Humle är den enda gröda som det funnits lag på att odla i Sverige. Mellan år 1442 och 1860 stod det i Svea rikes lag att varje bonde skulle odla minst 40 humlestörar, samt ge en viss del av humlen till kyrkan. Humlen användes för att ge en konserverande effekt och en önskad beska till öl. Sedan 50 år tillbaka har de svenska humlesorterna bytts ut mot utländska som är mer aromatiska och ger helt andra smaker men på senare år har intresset för svensk humle ökat. Några bryggerier, exempelvis Örebro brygghus och Närkes kulturbryggeri, tillverkar idag ölsorter med svensk humle. Det är spännande, men svensk humle kommer troligen ändå inte att ersätta den utländska framöver tror Nadja, eftersom den ger så pass annorlunda smak. Att humla cider är dock en trend som blivit större både i Sverige och USA på sista tiden och till detta verkar den svenska humlen passa väldigt bra.

Ett annat spår som ölbryggare av idag skulle kunna inspireras av är att gå tillbaka ännu längre i historien till innan ölen började humlas. För länge sedan smaksättes nämligen ölen med andra inhemska örter, som till exempel pors.

Oavsett om det handlar om vin, cider eller olika spritsorter kan lagringen påverka smaken mycket. Nadja berättade att Härnö gin använder sig av fat av eneträ för att få fram en unik smak. Det går också att få tag på fat av småländsk ek från företaget Thorslundskaggen.

Enbär som smaksättare

En annan smak som kan förknippas med Sverige är enbär. Mackmyra Whiskey använder sig av enris vid sin tillverkning och många destillerier har börjat tillverka egna varianter av gin. Smaken i gin domineras av enbär som vanligen importeras från Tjeckien, Slovakien eller Balkan, eftersom svenska enbär anses ge för lite smak. Härnö gin är dock ett undantag i och med sin tillverkning av en liten unik upplaga av gin på svenska enbär.

Något som är speciellt med gin är att enbärssmaken kan kombineras fritt med många andra kryddor, eller botanicals som de brukar kallas. Pink Gin är en trend som innebär att enbärssmaken kombineras med till exempel rabarber och/eller jordgubbar. En personlig favorit för Nadja är gin med smak av lingon.

Vinlandet Sverige

Vindruvor har odlats förr i tiden i Sverige men det är inte belagt om det gjordes vin av druvorna. När Sverige kristnades runt 1000-talet behövdes vin till nattvarden, men det är inte säkert att detta vin gjordes av druvor utan det kan ha tillverkats av andra råvaror. År 1918 var nämligen första gången det fastslogs att vin ska vara tillverkat av druvor.

År 1999 blev Sverige registrerat som ett vinland av EU och de första tillverkarna gav sig på att göra rött vin, kanske eftersom de flesta svenskar förknippar vin med rött vin snarare än vitt. Detta vin var till att börja med oftast surt, dyrt och inte särskilt gott erkänner Nadja, som också påminner om att fransmän och spanjorer hållit på med vintillverkning sedan minst 1000 år före Kristus. Sverige har på denna korta tid kommit upp till deras nivå, menar hon, och vingårdarna har både lärt sig att odla druvorna och jäsa dem till vin. Med tiden har det visat sig att den vita druvan Solaris är en av de druvor som fungerat bäst att odla och vinmakarna har hittat flera olika stilar som passar bra att tillverka av den.

Sverige har idag en imponerande egen vinproduktion, menar Nadja, och framtiden ser ljus ut då Sverige har en av världens renaste odlingar. I och med klimatförändringarna finns också allt bättre möjligheter att producera isvin och mousserande viner här vilket i sin tur blivit svårare på andra platser. Ett exempel på en producent av isvin är Blaxsta wine. I Sverige idag finns mer än 30 vingårdar, från Skåne till Södermanland, och de växer både i storlek och antal.

En vintrend som kommit de senaste åren är orangevin, vilket innebär att druvans skal får ligga i vinet tills det blir orange samt att det jäses i lerkärl. Detta var det sätt som vin tillverkades på i Tbilisi, vinets vagga, vilket det hittats spår av från för 8 000 år sedan. Idag görs orangevin av bland annat Vejby vingård och Hällåkra vingård. Starkviner, som svensk vermouth gjord på druvan Solaris och smaksatt med svenska örter, är en annan trend.

Sverige har idag en imponerande egen vinproduktion, menar Nadja, och framtiden ser ljus ut då Sverige har en av världens renaste odlingar.

FOTO Blaxsta wine

Innovativ cider

Äpple har vi haft länge i Sverige och vi odlar ganska mycket, så varför har det inte tillverkats mer cider? Nadja gissar att cidern upplevts som för sur, för på 1990-talet när Kopparbergs bryggerier kom igång med tillverkning av söt cider tog försäljningen fart. De senaste åren har det tillkommit många cidertillverkare och det har också startats ett särskilt Cider-SM. Dessa nya tillverkare är mycket fokuserade på att tillverka unika hantverksmässiga produkter av olika svenska äppelsorter och ibland även vildäpple. De nya cidermakarna verkar också tycka om att leka med råvaror som druvor och humle i sina produkter. Vissa använder metoden pet nat, som innebär att flaskorna står rakt upp och ner under jäsningen vilket ger annorlunda bubblor. Även is-cider tillverkas av bland annat Brännland cider.

FOTO Spritmuseum

Solvin och fönstervin

Det som i Sveriges traditionellt kallats för vin är jästa drycker av olika bär. Dessa kallas ofta solviner eller fönsterviner eftersom flaskorna med bär, vatten och socker fick stå i soliga fönster. Nadja kallar det för ”tanternas vin" och minns sin farmors flaskor som pysslades om och som ingen annan fick röra. Även maskrosvin har gjorts traditionellt och har varit så populärt att det förbjöds mellan åren 1974 och 1994. Traditionen att tillverka vin av bär finns i Finland och Estland men har också börjat väckas till liv i Sverige igen genom tillverkare som bland annat Idunn Wine som använder blåbär och lingon i sina produkter och Två liljor som gör ett mousserande vin på vita vinbär. Ibland påminner dessa drycker om vin gjort på druvor och ibland inte.

TÖRSTIG PÅ MER?
För de som söker mer kunskap om drycker är ett tips att besöka hemsidan *spritmuseum.se* där det bland annat finns artiklar om olika dryckers historia. Den som har möjlighet att besöka Spritmuseum kan också titta på deras huvudutställning som heter Dryckeslandet Sverige och den nya utställningen om gin som öppnade i november 2021.

EFTERFRÅGAN PÅ TUNNBRÖD STÖRRE ÄN UTBUDET

ATT DET JUST NU ÄR RENÄSSANS FÖR TUNNBRÖD RÅDER INGET TVIVEL OM. DET SENASTE ÅRET HAR VI SETT OTALIGA BILDER PÅ FLAMMANDE ELDAR OCH NYGRÄDDADE TUNNBRÖD I SOCIALA MEDIER; ALLT FRÅN FINKROGEN I STOCKHOLM MED STEFAN EKENGREN I SPETSEN SOM STOLT VISAR UPP SIN PARADRÄTT ”TUTTUL MED SLARVSYLTA” TILL ÅTERUPPTÄCKTA BAKUGNAR SOM NU RENOVERAS I ÖDEGÅRDAR OCH HEMMABAGARE SOM TÅLMODIGT OCH MED VARIERAT RESULTAT GRÄDDAR PÅ BAKSTÅL I KÖKSSPISEN. MEN VAD ÄR DET MED TUNNBRÖD SOM ÄR SÅ FASCINERANDE?

Projektledaren för Nätverkt för tunnbrödsbagare, Anki Berg ser flera orsaker till att tunnbrödet fortsätter att fascinera.

– Tunnbröd måste vara det mest förlåtande bröd som finns, det är faktiskt svårt att misslyckas! Och så är det inte så mycket bröd, om du förstår vad jag menar? Smörgåsar idag är ju gigantiska bullmonster. Vem kan äta en sån macka? I en nätt tunnbrödstrut fyller du massa godsaker och äter upp rubbet med hedern i behåll, skrattar Anki.

Inom ramen för det EU-finansierade projektet Nätverk för tunnbrödsbagare pågår ett engagerat arbete som ska få tunnbrödet att nå nya höjder. Till dags dato finns ett femtiotal aktiva tunnbrödsbagare från hela landet på projektets sändlista. Men det är inte helt lätt att hitta de som bakar och säljer tunnbröd, varken som köpsugen kund eller för Anki som vill nå dem med information om projektet. Många har sin trogna kundkrets och behöver sällan göra reklam för sig.

– Det samstämmiga budskapet från tunnbrödsbagarna är att efterfrågan är större än utbudet!

FOTO Stéphane Lombard

Stolthet och lönsamhet

Projektet som pågår under två och ett halvt år ska först och främst öka stoltheten och kunskapen om tunnbröd hos de som bakar och säljer.

– Många har bakat i många år med ofattbart låg timpenning. De gör som de alltid har gjort och många har inte reflekterat över varför deras bröd ser ut som det gör, att det oftast hänger ihop med en regional tradition. Här har nätverket kunnat bidra till att öka kunskapen. Och många samtal har förstås handlat om lönsamhet och prissättning och hur kunderna ska förstå vad de betalar för, vittnar Anki om.

– Någon måste prata om värdet av hantverket genom hela processen! Bara att elda ugnen är en konst, att välja rätt ved, det tidsödande arbetet att kavla en tunn kaka och grädda en och en i taget. Allt med tunnbröd tar en faslig tid! Och utan lönsamhet kommer vi inte att få någon som bakar hantverksmässigt i framtiden annat än för privat konsumtion. Vi får inte hamna där.

Flera studiebesök

Med medel från EU:s Jordbruksfond ska fyra fysiska sammankomster ordnas fram till maj nästa år, och tre är redan avklarade. Hösten 2020 lyckades projektet parera Coronarestriktionerna och träffades i Hälsingland, och sista helgen i september i år sågs de i Dalarna. Senaste träffen hölls i direkt anslutning till Særimner och SM i Mathantverk i Jämtland.

– Varje träff har ett huvudtema och är uppbyggt kring flera studiebesök. Att få besöka andra som bakar tunnbröd och se lokaler, ugnar, redskap och logistik har visat sig vara jätteintressant och lärorikt.

Första träffen hade vi spannmål som tema och besökte bland annat Teve Kvarn i Järvsö och hade föredrag om kulturspannmål med Karin Gerhardt. Temat för andra träffen var ingredienser utöver mjöl, och därför passade Dalarna så bra. Där finns en stark tradition att baka tunnbröd med både potatis och kardemumma

– en krydda som inte förekommer i tunnbrödssammanhang på andra håll i landet, förklarar Anki.

Kulturspannmål testas

Senaste träffen var helt inriktad på kulturspannmål och bestod av att provbaka med flera av de äldre spannmålssorterna och jämföra resultaten, både vad gäller smak och bakegenskaper.

– Det blev en väldigt lyckad träff i samarbete med Eldrimner och SLU:s projekt ”Historiska sädesslag i framtidens mat”, under ledning av Karin Gerhardt. Hon bjöd in oss för att testa emmer, enkorn, dinkel, svedjeråg, ölandsvete och dala lantvete. Vi bakade även med potatis, korn och skrädmjöl.

För flera av tunnbrödsbagarna blev kulturspannmålen nya bekantskaper som väckte mersmak. Birgitta Hedström-Persson driver bagarstugan Fru Bakstra på Frösön där hon regelbundet håller kurser. Hon har tidigare mest bakat med dinkel och råg men ser nu nya möjligheter.

– Det var jätteintressant att få baka med kulturspannmål och få tillfälle att experimentera. Nu kan jag ta in det här resonemanget i mina kurser också, för många är intresserade av att lära sig mer. Men jag måste öva lite mer på proportionerna för att få till mitt mjuka, goda tunnbröd så att det blir riktigt bra!

Ulla Friberg bakar tunnbröd under namnet Gävbo bakstra utanför Linköping och odlar själv äldre spannmålssorter som hon bakar med, men tycker ändå att träffen gav mycket.

– Allt fler har ett hum om vad kulturspannmål står för, och själv tänker jag använda det i ännu större utsträckning än tidigare, och då brukar jag ändå baka med minst hälften kulturspannmål. Men träffen peppade mig ändå att använda det ännu mer. Det finns liksom ingen anledning att använda något annat till våra tunna bröd!

Även för Karin Gerhardt som ansvarar för SLU:s projekt om kulturspannmål i framtidens mat var nöjd med dagarna.

– Vilken entusiasm bagarna visade! Hoppas att de fortsätter att experimentera hemmavid. Det här födde också nya idéer som jag bollar med bland andra Eldrimners Magnus Lanner och Sébastien Boudet som också är engagerade i mitt projekt. Tunnbröd och kulturspannmål känns som en självklar kombo som vi vill få fler att upptäcka, säger Karin Gerhardt.

Projektet ***Nätverk för tunnbrödsbagare*** pågår fram till maj 2022 och finansieras med medel från EU:s Jordbruksfond. Projektägare är Anki Berg Kulturinformation. Kontakt: anki@ankiberg.se.
Projektet ***Historiska spannmål i framtidens mat*** pågår fram till 2023 och finansieras med medel från Formas. Projektägare är SLU. Kontakt: karin.gerhardt@slu.se

Entusiastiska tunnbrödbagare från Öland i söder till Tärnaby i norr. Under två dagar samlades de i Ås för att baka tunnbröd med kulturspannmål. Fr v: Birgitta Hedström-Persson, Anki Berg, Sébastien Boudet, Marianne Martinsson, Karin Gerhardt, Ulla Friberg, Annika Sahlin, Margareta Englund och Erica Simu.

En viktig del i provbakningen var förstås att dokumentera degarnas beteenden och smaka på resultatet. För att göra degarna så jämförbara som möjligt var recepten konsekventa: 100% kulturspannmål av en sort, vatten och salt, respektive 50/50 kulturspannmål av två olika sorter, vatten och salt. Här granskar Birgitta Hedström Persson, Ulla Friberg, Margareta Englund och Annika Sahlin några av de färdiga tunnbröden.

Ulla Friberg från Östergötland vann silver i klassen hårt tunnbröd under SM i mathantverk och stannade kvar i Jämtland för att baka tunnbröd med kulturspannmål. Hon tycker att nätverket för tunnbrödsbagare fungerar både som inspirationskälla, energikick och ”som ett bibliotek för frågor på detaljnivå som man vet att bara tunnbrödskollegor förstår”.

FÖRENINGEN SVENSKT VIN OCH SVERIGES BRANSCHORGANISATION FÖR OENOLOGI & VITIKULTUR

DU SOM TILLVERKAR HANTVERKSMÄSSIGA PRODUKTER KAN HA STOR GLÄDJE OCH NYTTA AV ETT NÄTVERK AV KOLLEGOR I BRANSCHEN. DET KAN DU FÅ GENOM ATT ENGAGERA DIG I EN AV DE MÅNGA ORGANISATIONER OCH FÖRENINGAR KRING MATHANTVERKSPRODUKTER SOM IDAG FINNS I SVERIGE. VI HAR I TIDIGARE NUMMER TIPSAT OM BLAND ANNAT SYLTNINGSSÄLLSKAPET, SVENSKA MUSTERIER OCH SVENSKA CIDERFRÄMJANDET. NU HAR TUREN KOMMIT TILL FÖRENINGEN SVENSKT VIN OCH SVERIGES BRANSCHORGANISATION FÖR OENOLOGI & VITIKULTUR.

Föreningen Svenskt Vin är öppen för alla, både vinodlare och vinnjutare, med huvudsyfte att öka intresset för svenskt vin. Föreningen arbetar också för att svenska viner ska bli erkända som internationellt topprankade viner och för att fler ska upptäcka Sverige som ett vinland. Dessutom arbetar föreningen för att svensk vinodling ska erkännas som en viktig näring som ger arbetstillfällen, inte minst på landsbygden. De har också tagit fram branschriktlinjer för vinproduktion. Dessutom kan man hitta listor över Systembolagets svenska viner via deras hemsida.

Föreningen Svenskt Vin har allt sedan starten samlat pionjärerna, nybörjarna och med tiden de drivna professionella och på bara de två senaste decennierna har svenskt vin gått från testodlingar i hobbyvingårdar till kommersiella vingårdar med internationella utmärkelser.

För att stötta den framväxande professionella svenska vinnäringen startades en ny vinorganisation i Sverige våren 2021. Den nya organisationen har fått namnet Sveriges Branschorganisation för Oenologi & Vitikultur (SBOV). Oenologi betyder läran om vin och dess tillverkning och vitikultur står för vetenskapen kring allt som har med produktionen och forskningen kring vinframställningen att göra. Den nya organisationen ska arbeta för att ta till vara svenska vinproducenters möjligheter och förväntningar. Till ordförande i branschorganisationen har Emma Serner, som är grundare av Långmyre Vineri på Gotland, utsetts. Druvodling är ett personalintensivt jordbruk som kan vara nyckeln till en levande landsbygd med tusentals nya arbetstillfällen – allt från odling, vinifiering och förädling till turism och gastronomi.

→ Mer om Svenskt vin finns på *svensktvin.se*
Sveriges Branschorganisation för Oenologi & Vitikultur nås via organisationens Facebooksida.

FOTO Föreningen Svenskt Vin

KALENDARIUM

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

Hittar du inte kursen du är ute efter?
På **eldrimner.com** uppdateras utbudet kontinuerligt.

Vi reserverar oss för ändringar i kursprogrammet med anledning av den rådande situationen på grund av covid-19. Eldrimner följer Folkhälsomyndighetens rekommendationer och anpassar verksamheten utifrån dessa, vilket kan innebära förändringar i kursprogrammet. Se eldrimner.com/utbildning för kontaktuppgifter till kursansvarig.

Mer information om betalning och avbokning framgår vid anmälan.

Kurser kan komma att ställas in vid för få anmälningar.

GRUNDKURS DISTANS

LIVSMEDELSSÄKERHET FÖR MATHANTVERKARE

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

Vad är kritiska styrpunkter och hur kan du upprätta en HACCP-plan? Kursen innehåller grunderna i lagstiftning kring livsmedelssäkerhet och hygien. Rengöring, desinfektion och provtagning belyses.

Utöver fyra grundföreläsningar med Eldrimners lärare finns virtuella studiebesök hos mathantverkare samt åtta korta avsnitt med experten Per Nilsson som tar upp teman som vatten och dricksvatten, riskklassning, godkännande och registrering, jordiga grönsaker samt avgifter. I materialet finns även råd till dig som ska bygga lokaler.

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

DATUM 1 april–23 juni
OMFATTNING 16 timmar
PLATS Distans
KOSTNAD 3 000 kr + moms
SISTA ANMÄLNINGSDAG 28 mars
KONTAKTPERSON Anna Berglund
anna@eldrimner.com, 010-225 33 07

BAGERI

NYBÖRJARKURS

NYBÖRJARKURS PÅ LOTTAS BAK OCH FORM

Lär dig riktig hantverksbakning på Lottas Bak och Form. Kursen vänder sig till dig som har liten eller ingen tidigare erfarenhet av bakning men som vill lära dig mer om att baka hantverksmässigt och att driva bageri.

Kursledaren Lotta Kristensson lär dig grunderna i riktig hantverksbakning med fokus på surdegsbakning.

Du får lära dig att starta och underhålla en surdeg. Du får även jobba med kulturspannmål i olika bröd och kaffebröd på enbart surdeg. Vi jobbar med långjästa degar, kyljäsning och jäskorgar. Du får testa olika sätt att slå upp degen, bearbetning, autolys och olika vägar att få till ett bra och hållbart bröd med så lite svinn som möjligt.

DATUM 14–15 februari
PLATS Lottas Bak och Form, Bleket, Tjörn
KOSTNAD 2 600 kr + moms
SISTA ANMÄLNINGSDAG 1 februari

NYBÖRJARKURS

HANTVERKSBAGERI PÅ RÅDMANSÖ

Lär dig riktig hantverksbakning på Rådmansö Bageributik i Södersvik, Roslagen. Kursen vänder sig till dig som har liten eller ingen tidigare erfarenhet av bakning men som vill lära dig mer om att driva bageri och baka hantverksmässigt.

Du får lära dig grunderna i riktig hantverksbakning med både jäst och surdeg. Du får lära dig att starta och underhålla en surdeg och baka matbröd och kaffebröd med ekologiska råvaror och mjöl utan tillsatser.

Lunch och fika ingår i kursavgiften.

DATUM 14–15 februari
PLATS Rådmansö Bageributik, Södersvik, Roslagen
KOSTNAD 2 600 kr + moms
SISTA ANMÄLNINGSDAG 1 februari

NYBÖRJARKURS

HANTVERKSBAGERI PÅ ÖRE GÅRDSBAGERI

Lär dig riktig hantverksbakning på Öre gårdsbageri i Öre, Västerbotten. Kursen vänder sig till dig som har liten eller ingen tidigare erfarenhet av bakning men som vill lära dig mer om att driva bageri och baka hantverksmässigt.

Du får lära dig grunderna i riktig hantverksbakning med surdeg. Du får lära dig att starta och underhålla en surdeg och baka matbröd och kaffebröd med ekologiska råvaror och mjöl utan tillsatser.

Lunch och fika ingår i kursavgiften.

DATUM 3–4 mars
PLATS Öre gårdsbageri, Öre, Västerbottens län
KOSTNAD 2 600 kr + moms
SISTA ANMÄLNINGSDAG 16 februari

FÖRDJUPNINGSKURS

SURDEG OCH KULTURSORTER

Det här är kursen för dig som vill lära dig mer om att styra dina surdegar och baka med kultursorter. Vi går igenom metoder för att styra surdegar för att ge god smak och fin jäsning och bra syrning. Vi visar hur du kan jobba med kultursorternas olika egenskaper på bästa sätt.

Kursledare är forskaren och surdegsbagaren Caroline Lindö som startade och drev Brödlabbet i Malmö.

Du läser kursen tillsammans med våra yrkeshögskolestudenter. Kursen vänder sig till dig som är bagare eller jobbar i bageri och vill lära dig mer om surdeg och kultursorter.

DATUM 17–19 januari
PLATS Eldrimners bageri, Ås, Jämtland
KOSTNAD 4 500 kr + moms
SISTA ANMÄLNINGSDAG 7 januari

BAGERI

FÖRDJUPNINGSKURS

BULLAR OCH VETEDEGAR

Det här är kursen för dig som vill lära dig mer om att baka bullar och längder i bageriet. Vi går igenom råvaror, smaksättningar och uppslagningstekniker. Parallellt med de praktiska momenten går vi också igenom bageriekonomi med fokus på arbetsmetoder och sortiment.

Kursledare är Robin Edberg som till vardags driver Cum Pane Ekologisk Bakverkstad i Göteborg. Robin håller kurser i hantverksbageri runt om i landet och har varit med i svenska bagarlandslaget.

Du läser kursen tillsammans med våra yrkeshögskolestudenter. Kursen vänder sig till dig som är bagare eller jobbar i bageri och vill lära dig mer om bullar och vetedegar.

DATUM 14–15 mars
PLATS Eldrimners bageri, Ås, Jämtland
KOSTNAD 3 000 kr + moms
SISTA ANMÄLNINGSDAG 1 mars

FÖRDJUPNINGSKURS

SURDEGSBRÖD OCH KAVLADE DEGAR

Det här är kursen för dig som vill lära dig mer om surdegsbröd och produkter av kalvade degar som croissant och pain au chocolat. Under fyra dagar går vi igenom metoder, råvaror och bygger upp ett helt bagerisortiment.

Kursledare är den välkände bagaren Sébastien Boudet som bland annat drivit bageriet Sébastien på Söder.

Du läser kursen tillsammans med våra yrkeshögskolestudenter. Kursen vänder sig till dig som är bagare eller jobbar i bageri och vill lära dig mer om surdegsbröd och kavlade degar.

DATUM 28–31 mars
PLATS Eldrimners bageri, Ås, Jämtland
KOSTNAD 6 000 kr + moms
SISTA ANMÄLNINGSDAG 14 mars

GÅRDSSLAKT OCH CHARKUTERI

FÖRDJUPNINGSKURS

SVENSKA CHARKUTERIKLASSIKER

Isterband, prinskorv, blodpudding, sylta, leverpastej, medvurst och rökt skinka. Det här är produkttyper med stor ekonomisk betydelse som genom den snabba tillverkningen ger bra kassaflöde och värdeökning av råvara från hela djuret. Vi erbjuder en vecka av fördjupning i teknikerna för alla typer av värmebehandlade produkter. Tradition möter innovation genom hantverk och modern teknik för ännu bättre charkuteriklassiker. En hantverksvariant av falukorv utan vare sig nitrit eller potatismjöl och med lägre vattenhalt tillverkas. Denna hantverkskorv får inte kallas falukorv och här behövs namnförslag för det bättre alternativet.

Kursledare är Niklas Sundström med gedigen tysk utbildning i slakt, styckning och charkuteri i kombination med bred svensk erfarenhet. Teori varvas med praktik och demonstration. Kursen hålls på svenska och vänder sig till dig som gått Eldrimners grundkurs i charkuteri.

DATUM 14–18 mars
PLATS Eldrimners charkuteri, Ås, Jämtland
KOSTNAD 6 750 kr + moms
SISTA ANMÄLNINGSDAG 11 februari

FÖRDJUPNINGSKURS

LUFTTORKADE CHARKUTERIER

Lufttorkning är charkuteriförädling av den högre skolan. För att lyckas krävs tid, känsla, erfarenhet och inte minst kunskap. Under fem dagar går vi djupet i de två produktkategorierna lufttorkat kött och lufttorkade korvar av salamityp liksom en bredbar variant. Grövre korvkaliber och torkning av kött på ben innebär högre svårighetsgrad. Målet är att lära sig tillverkning av produkter som blir både goda och säkra. Ta gärna med egna lufttorkade produkter för feedback och diskussion! Under veckan används gris och en del nötkött men teknikerna kan användas för förädling av alla köttslag.

Kursledare är Eldrimners återkommande expert Jürgen Körber med tysk mästarutbildning i slakt, styckning och charkuteri och mångårig erfarenhet från arbetet som chef på anrika Herrmannsdorfer Lantverkstätten. Teori varvas med praktik och demonstration. Kursen tolkas från tyska och vänder sig till dig som gått Eldrimners grundkurs i charkuteri och kommit igång med förädling av lufttorkade produkter.

DATUM 28 mars–1 april
PLATS Eldrimners charkuteri, Ås, Jämtland
KOSTNAD 6 750 kr + moms
SISTA ANMÄLNINGSDAG 25 februari

BÄR-, FRUKT- OCH GRÖNSAKSFÖRÄDLING

FÖRDJUPNINGSKURS DISTANS

MUSTTILLVERKNING MED FOKUS PÅ SMAK

Denna kurs fokuserar på äpplet som råvara för vidareförädling. Vi går igenom olika sorter och belyser hur deras kvalitetsegenskaper, särskilt avseende smak, skiljer sig åt och påverkas av olika faktorer, inte minst mognadsstadium och processmetoder. Kursen tar även upp olika metoder att bedöma fruktmognad.

Kursen kommer också att handla om pastörisering och hur den förhåller sig till mikrobiell/hygienisk kvalitet, smakpåverkan samt oxidering. Även om fokus är på äpple som råvara är stora delar av kursens innehåll applicerbart på andra råvaror.

Kursen inkluderar också provsmakning, sätt att tänka kring hur man själv dokumenterar sina provsmakningar för att lära sig av erfarenheterna och att kunna beskriva smakupplevelser.

Kursledare är Kimmo Rumpunen som är forskare och växtförädlare vid Institutionen för växtförädling på Sveriges Lantbruksuniversitet. Där ansvarar han bland annat för sortframställning av äpple, vinbär och havtorn.

Inför kursen kommer smakprover att skickas ut per post.

DATUM 18–19 januari, kl 9–16 båda dagarna
PLATS Distans
KOSTNAD 3 000 kr + moms
SISTA ANMÄLNINGSDAG 9 januari

NYBÖRJARKURS DISTANS

KOLSYRNING AV DRYCKER

Är du intresserad av att börja tillverka kolsyrade drycker med tillsatt kolsyra, och vill lära dig om processen, vilken utrustning som behövs och hur drycken kan konserveras – då är denna distanskurs för dig. Kursledare är Mattias Lindemann som tillverkar ekologisk handgjord läsk under varumärket Sodalicious i Trelleborg. Kursens fokus är det tekniska i tillverkningen, att förstå hur det går till och vad som krävs för att göra drycker med tillsatt kolsyra, så att du sedan kan jobba vidare med att kolsyra egna drycker.

Under det första tillfället går Mattias igenom tillverkningsprocessen och utrustning som behövs, både för liten skala för att komma igång och när du vill skala upp. Du får lära dig om hur dryckerna kan göras hållbara genom kombinationen av pastörisering och lågt pH. Vid det andra tillfället tas förpackningar, prissättning och försäljning av kolsyrade drycker upp. Du får tips på inköpsställen och det finns tid för frågor.

DATUM 11 februari kl 9–12 och 18 februari kl 10–12
PLATS Distans
KOSTNAD 950 kr + moms
SISTA ANMÄLNINGSDAG 24 januari

NYBÖRJARKURS

MUSTNING AV ÄPPLEN

Går du i tankar på att starta ett eget musteri och vill lära dig processen från grunden? Då är denna kurs för dig.

Tillsammans med Katarina Holmberg som driver Norrtelje Musteri får du lära dig om tillverkning av must i praktiken: från krossning och pressning till pastörisering och fyllning. Du får prova utrustning av olika storlek och kapacitet för att se vad som kan passa i din verksamhet. Katarina berättar om råvaror, förpackningar, prissättning och försäljning.

Kursen tar även upp olika sätt att driva sin verksamhet; att musta egna produkter och att musta åt privatpersoner, och hur detta kan fungera i praktiken.

DATUM 15–16 februari
PLATS Norrtelje musteri, Uppland
KOSTNAD 2 800 kr + moms
SISTA ANMÄLNINGSDAG 17 januari

SPECIALKURS

PICKLING OCH MJÖLKSYRNING MED JENS LINDER

Denna kurs vänder sig till dig som tillverkar olika produkter av grönsaker och som vill ha inspiration eller komma vidare i utvecklingen av dina produkter. Kursledare är matjournalisten och kocken Jens Linder. Jens kommer att dela med sig av sina erfarenheter, och en hel del provsmakning, från mattraditioner han upplevt under resor runt om i världen. Tillsammans kommer vi också förädla grönsaker enligt flera olika metoder; främst mjölksyrning och pickling (inläggning i ättika eller vinäger) men också rimning och confitering (inkokning i fett). Dessutom kommer Jens berätta om konsten att krydda.

Ta gärna med en egen grönsaksprodukt som du vill utveckla vidare smakmässigt, så provsmakar vi och diskuterar den tillsammans.

DATUM 24–25 mars
PLATS Eldrimners ateljé, Ås, Jämtland
KOSTNAD 3 000 kr + moms
SISTA ANMÄLNINGSDAG 1 mars

BÄR-, FRUKT- OCH GRÖNSAKSFÖRÄDLING

SPECIALKURS

SENSORIK FÖR BÄR-, FRUKT- OCH GRÖNSAKFÖRÄDLARE: SÄTT ORD PÅ SMAKERNA!

Denna kurs vänder sig till dig som tillverkar produkter av bär, frukt och grönsaker, och som vill lära dig mer om sensorik. Under denna kurs får du får lära dig grunderna i sensorisk bedömning och du får vara med om provsmakningsövningar för att öva dig på att identifiera smaker och sätta ord på dem. Syftet är att du bättre ska kunna beskriva smakerna hos dina produkter för kunderna. Du får också lära dig om att kombinera produkter med varandra samt tips och inspiration om hur du kan lägga upp egna smakprovningar.

Kursledare är Viktoria Bassani som är utbildad inom sensorik och har mångårig erfarenhet från vinbranschen. Sedan 2005 är Viktoria biodlare med fokus på att producera sorthonung, mer om företaget finns att läsa på bidrottningen.se.

Den som vill får ta med en egentillverkad dryck och/eller en annan valfri produkt till kursen att öva på. Detta anges vid anmälan.

DATUM 28–29 mars
PLATS Eldrimners ateljé, Ås, Jämtland
KOSTNAD 3 000 kr + moms
SISTA ANMÄLNINGSDAG 20 februari

GRUNDKURS

VINÄGERTILLVERKNING

Under denna kurs får du lära dig om hantverksmässig framställning av vinäger. Du får lära dig kemiskt och mikrobiologiskt om ättiksyrajäsning och vad en vinägermoder är. Olika typer av utrustning för traditionell och modernare tillverkning tas upp samt vilka analyser du kan göra under din produktion.

Vinägertillverkning är en tvåstegsprocess där du först framställer en alkoholdryck, som sedan fermenteras vidare till vinäger. Denna kurs fokuserar på den andra delen i processen, så du som deltagare bör helst ha erfarenhet av alkoholjäsning sedan innan, alternativt kombinera denna kurs med kursen i tillverkning av fruktvin och cider som ges dagarna innan.

Kursledare är Guillaume André som är livsmedelsingenjör på utbildningscentret CFPPA i Florac i Frankrike och har mångårig erfarenhet av utbildning inom livsmedelsförädling. Kursen tolkas från franska till svenska.

DATUM 11 maj
PLATS Eldrimners ateljé, Ås, Jämtland
KOSTNAD 1 500 kr + moms
SISTA ANMÄLNINGSDAG 8 april

GRUNDKURS

FRUKTVIN OCH CIDER

Under denna kurs får du lära dig om tillverkning av bär- och fruktvin samt cider av fransk typ. Den teoretiska delen behandlar de olika stegen i tillverkningen, från råvara, förbehandling, pressning och alkoholjäsning till efterbehandling och lagring. Vid de praktiska momenten blir det bland annat pressning av bär och äpplen, mätning av sockerhalt och pH, syratitrering, receptberäkning samt start av jäsningsomgångar. Kursen kräver inga förkunskaper.

Kursledare är Guillaume André, som är livsmedelingenjör på utbildningscentret CFPPA i Florac i Frankrike och har mångårig erfarenhet av utbildning inom livsmedelsförädling. Kursen tolkas från franska till svenska.

DATUM 9–10 maj
PLATS Eldrimners ateljé, Ås, Jämtland
KOSTNAD 3 000 kr + moms
SISTA ANMÄLNINGSDAG 8 april

GRUNDKURS

PESTO OCH SMAKSATT OLJA

Denna kurs handlar om tillverkning av produkter som innehåller olja, som pesto och smaksatta oljor. Det blir teori om vilka mikroorganismer som kan orsaka problem i produkter med mycket olja. Kursen tar upp olika metoder för att göra produkterna hållbara och för att testa om de är stabila. Hantering av varm olja ingår också. Under de praktiska momenten tillverkas flera varianter av pesto för att demonstrera hur olika ingredienser och metoder påverkar färg, arom och textur. Även några smaksatta oljor kommer tillverkas. Kursen kräver inga förkunskaper.

Kursledare är Guillaume André, som är livsmedelingenjör på utbildningscentret CFPPA i Florac i Frankrike och har mångårig erfarenhet av utbildning inom livsmedelsförädling. Kursen tolkas från franska till svenska.

DATUM 12–13 maj
PLATS Eldrimners ateljé, Ås, Jämtland
KOSTNAD 3 000 kr + moms
SISTA ANMÄLNINGSDAG 8 april

MEJERI

FÖRDJUPNINGSKURS

KULTURER FÖR GARVADE HANTVERKSMEJERISTER

Kursen vänder sig främst till dig som tidigare gått kurs på Eldrimner och har flera års erfarenhet av ystning.

Kursledare är Håkan Andersson, som har arbetat på Kemikalia i 35 år. Hans arbete med kunder från stora industriella mejerier till små gårdsmejerier har gett honom erfarenhet av deras olika förutsättningar, processer och produkter.

Vi lär oss om de olika syrningskulturernas egenskaper och hur de påverkas i din ystning. Vi går också djupare in i kunskap kring skyddskulturer och mögelkulturer. Vi lär oss hur vi bäst hanterar våra frystorkade kulturer: direktkultur och brukssyra. Vi går också igenom bakteriofager, hur du förebygger, upptäcker och hanterar dessa.

DATUM 11–12 januari
PLATS Distans eller på plats i Ås
KOSTNAD 2 625 kr + moms
SISTA ANMÄLNINGSDAG 15 december

FÖRDJUPNINGSKURS

MJÖLKKVALITET OCH EGNA MJÖLKANALYSER

Denna kurs vänder sig till dig som har en viss erfarenhet av ystning sedan tidigare, antingen genom kurser eller genom praktisk erfarenhet. Om du inte har kommit i kontakt med ystning tidigare eller vill få en inblick i hantverksmässig osttillverkning rekommenderar vi att du först går någon av våra nybörjarkurser på två dagar.

Vi fördjupar vi oss i det viktigaste mejeristen har: mjölken! Kursledarna Ida Olofsson och Annika Schrevelius hjälper dig att bli tryggare med din mjölk, både ur perspektivet ystning, och i frågan om livsmedelssäkerhet. Du får lära dig hur du kan göra egna mjölkanalyser och genomgående kopplas kunskapen inte bara till mejeriet utan även till djuren och gården; vad kan vara bra att tänka på när man jobbar med mjölkkvaliteten utifrån mjölkning, foder och djurhälsa.

Under kursen ystar vi en ost av reblochon-typ; en ost som kräver riktigt hög mjölkkvalitet. Ta gärna med dig mjölkprov, egen eller inköpt mjölk (2 dl räcker).

Kursen är en del av vår yrkeshögskoleutbildning och du läser kursen tillsammans med våra yrkeshögskolestudenter.

DATUM 17–19 januari
PLATS Eldrimners mejeri, Ås, Jämtland
KOSTNAD 4 500 kr + moms
SISTA ANMÄLNINGSDAG 19 december

NYBÖRJARKURS

YSTNING PÅ RÄVEN & OSTEN

Eldrimners nybörjarkurs hos Matilda Johansson på Räven & Osten i Småland vänder sig till dig som vill arbeta med hantverksmässig ystning och som inte har någon tidigare ystningserfarenhet eller möjligtvis har provat hemma i köket.

Under kursdagarna får du följa arbetet i gårdsmejeriet, där det ystas på komjölk från en granngård. Under kursen ystas stekost och salladsost. Dessutom tillverkas färskost.

Kursen innehåller både teori och praktik. Frågestund kring ekonomi, försäljning och marknadsföring. Enklare kursmaterial ingår.

DATUM 1–2 mars
PLATS Räven & Osten, Lida, Järnforsen, Småland
KOSTNAD 2 600 + moms
SISTA ANMÄLNINGSDAG 6 februari

SPECIALKURS

SMÖR, HALVFET PRESSAD OST, SYRADE MJÖLKPRODUKTER

Ges i samband med kurs i svensk hårdost och mejerikultur 16–18 mars.

Kursen vänder sig till dig som är hantverksmejerist men även till dig som har mjölkförsäljning och vill börja förädla andra mjölkprodukter.

Den här kursen syftar till att lära dig hur du kan använda separerad mjölk: grädde och skummjölk i din produktion. Kristina Åkermo drev 2003–2019 Oviken Ost i Jämtland, där hon tillverkade ost, smör och yoghurt på gårdens fårmjölk samt komjölk från en lokal mjölkproducent. Idag arbetar hon som veterinär, och ystar ost på en levande fäbod på sommaren.

Innehåll: separering av mjölk, syrning av grädde. Ystning av pressad ost i fäbodstil på halvfet mjölk, en bra ost att kombinera med smörtillverkning. Mognad och lagring av pressade ostar. Tillverkning av smör och kvarg, praktik och teori.

De praktiska tillverkningarna genomförs som demonstrationer.

Kursen är en del av vår yrkeshögskoleutbildning och du läser kursen tillsammans med våra yrkeshögskolestudenter.

DATUM 14–15 mars
PLATS Eldrimners mejeri, Ås, Jämtland
KOSTNAD 3 000 kr + moms
SISTA ANMÄLNINGSDAG 20 februari

MEJERI

SPECIALKURS

SVENSK HÅRDOST OCH MEJERIKULTUR

Sverige är det land i världen som historiskt uppvisar allra störst mångfald av hårdostar. På den här kursen dyker vi djupt i den svenska osttraditionen och tar historien till hjälp för att blicka framåt. Vi ystar traditionella svenska hårdostar, rundpipig och grynpipig, men kryddar också kursen med tillverkning av några klassiska svenska efterrättsostar.

Kursens teoretiska del kring den svenska ostkulturen hålls av Martin Ragnar, bland mycket annat initiativtagare till Ostmanifestet och författare. De praktiska ystningarna hålls av Kerstin Johansson, en mycket erfaren mejerist, som idag ystar hårdostar enligt gamla svenska recept på Almnäs Bruks mejeri utanför Hjo.

Kursen är en del av vår yrkeshögskoleutbildning och du läser kursen tillsammans med våra yrkeshögskolestudenter.

DATUM 16–18 mars
PLATS Eldrimners mejeri, Ås, Jämtland
KOSTNAD 4 500 + moms
SISTA ANMÄLNINGSDAG 20 februari

FÖRDJUPNINGSKURS

MJUKA OSTAR MED PATRICK ANGLADE

Denna kurs vänder sig till dig som redan har goda kunskaper inom ystning och vill skaffa dig fördjupade kunskaper. Om du inte har kommit i kontakt med ystning tidigare eller vill få en inblick i hantverksmässig osttillverkning rekommenderar vi att du först går någon av våra nybörjarkurser samt grundkurs i ystning.

Kursledaren Patrick Anglade är utbildad mejeritekniker i Frankrike och verksam där sedan 30 år tillbaka. Han är även anlitad utomlands exempelvis i Spanien, Norge, Georgien och har hållit kurser i Sverige ett par gånger tidigare..

Under dessa dagar fokuserar vi på ystning och lagring av mjuka ostar, kittostar och vitmögelostar. Teori varvas med demonstrationsystningar. Kursen hålls på engelska med översättningsstöd.

Du kommer att delta i kursen tillsammans med studerande inom mejeri på Yh för vilka denna kurs ingår. Om kursen är fullbokad vid anmälan går det bra att anmäla dig som reserv.

DATUM 28–30 mars
PLATS Eldrimners mejeri, Ås, Jämtland
KOSTNAD 4 500 kr + moms
SISTA ANMÄLNINGSDAG 6 mars

FÖRDJUPNINGSKURS

BLÅMÖGELOST MED PATRICK ANGLADE

Denna kurs vänder sig till dig som redan har goda kunskaper inom ystning och vill skaffa dig fördjupade kunskaper. Om du inte har kommit i kontakt med ystning tidigare eller vill få en inblick i hantverksmässig osttillverkning rekommenderar vi att du först går någon av våra nybörjarkurser samt grundkurs i ystning.

Kursledaren Patrick Anglade är utbildad mejeritekniker i Frankrike och verksam där sedan 30 år tillbaka. Han är även anlitad utomlands exv. i Spanien, Norge, Georgien och har besökt Sverige ett par gånger tidigare och hållit kurs. Kursen hålls på engelska med översättningsstöd.

Under dessa dagar fokuserar vi på ystning och lagring av blåmögelost, en mjukare för kortare lagring och en fastare för längre lagring. Teori varvas med demonstrationsystningar.

Du kommer att delta i kursen tillsammans med studerande inom mejeri på Yh för vilka denna kurs ingår. Om kursen är fullbokad vid anmälan går det bra att anmäla dig som reserv.

DATUM 31 mars–1 april
PLATS Eldrimners mejeri, Ås, Jämtland
KOSTNAD 3 000 kr + moms
SISTA ANMÄLNINGSDAG 6 mars

NYBÖRJARKURS

YSTNING PÅ SKOGSBACKENS OST

Eldrimners nybörjarkurs hos Marih och Ramon Jonsson på Skogsbackens Ost vänder sig till dig som vill arbeta med hantverksmässig ystning och som inte har någon tidigare ystningserfarenhet eller möjligtvis har provat hemma.

Under kursdagarna får du följa arbetet i gårdsmejeriet, där det ystas på komjölk från en ekologisk granngård. Under kursen ystas mjuk vitmögelost och hårdost. Dessutom prepareras syrakultur.

Kursen innehåller både teori och praktik. Frågestund kring ekonomi, försäljning och marknadsföring. Enklare kursmaterial ingår.

DATUM 4–5 april
PLATS Skogsbackens Ost, Örsundsbro, Uppland
KOSTNAD 2 600 kr + moms
SISTA ANMÄLNINGSDAG 9 mars

GRUNDKURS

MEJERI DEL 1

En introduktion till hantverksmejeriet, ystningstekniker och syrade produkter. Vi vänder oss här till dig som inte har någon tidigare ystningserfarenhet eller kanske möjligtvis har provat lite hemma i köket och till dig som vill veta mer om hantverksmässig ystning på gårdsnivå. Kursen är också en bra grund inför fortsatta kurser inom mejeri.

Under kursen tillverkas produkter av komjölk; yoghurt och filmjölk. Vi ystar halvhård ost och syrad ost. Under kursen tas ystningsprocessen, hantverksmejeriets produkter, livsmedelssäkerhet och hygien, mjölkens beståndsdelar, kemi och mikrobiologi samt ytfloror och mognad upp. Teori och praktiska moment integreras.

Kursen hålls i Eldrimners utbildningsmejeri av Birgitta Sundin och Sofia Ågren, branschansvariga för mejeri på Eldrimner, med inslag av gästande lärare.

Enklare kursmaterial ingår. Litteraturtips: Mejeriboken som går att beställa via eldrimner.com

DATUM 25–28 april
PLATS Eldrimners mejeri, Ås, Jämtland
KOSTNAD 6 000 kr + moms
SISTA ANMÄLNINGSDAG 3 april

NYBÖRJARKURS

YSTNING PÅ ORRANÄS GÅRDSMEJERI

En kurs för dig som är nyfiken på getmjölk! För första gången ges Eldrimners nybörjarkurs hos Boel Dahlberg som driver mejeriet Orranäs Gårdsmejeri i vackra Blekinge.

Vi vänder oss till dig som har drömmar, tankar eller idéer om att arbeta med hantverksmässig ystning och som inte har någon tidigare ystningserfarenhet, eller möjligtvis har provat hemma i köket.

Boel och hennes man driver mejeriet där hon förädlar mjölken från gårdens cirka 90 lantrasgetter, samt en mindre del inköpt komjölk. Hon pastöriserar mjölken och i hennes sortiment finns flera ostar som blivit prisbelönta många gånger om: färskostar (lactique), källarlagrade getostar och vit caprin.

Under kursdagarna följer vi Boel i hennes arbete i mejeriet där hon också berättar om livet som getmjölksproducent och förädlare. Hon ystar under dessa två dagar på gårdens getmjölk och vi får vara med om en ystning av två olika produkter: vit caprin och färskost. Teori och praktik integreras. Frågestund kring ekonomi, försäljning och marknadsföring. Enklare kursmaterial ingår.

DATUM 9–10 juni
PLATS Orranäs Gårdsmejeri, Blekinge
KOSTNAD 2 600 kr + moms
SISTA ANMÄLNINGSDAG 22 maj

MEJERI

STUDIERESA TILL NORGE, OSTESYMPOSIUM 2022 OCH BESÖK PÅ GÅRDSMEJERIER

Är ni lika sugna som vi att åter resa iväg för att besöka gårdsmejerister på andra håll och låta oss inspireras och lära av hur de driver sina mathantverksföretag? På förfrågan har vi påbörjat planeringen av en resa till vårt grannland Norge. Där arrangeras ett Ostesymposium i dagarna två söder om Oslo i mars 2022 *(program ej klart vid pressläggning, håll utkik på norskgardsost.no)*. I samband med deltagande där tänker vi oss två dagar med studiebesök. Alla kontaktade uttrycker glädje över att få besök av sina svenska kollegor. Det känns härligt!

OSTSEYMPOSIUM genomförs 14–16 mars på Oscarsborg Fästning utanfor Drøbak och besöken planeras till 17–18 mars.

Planerade studiebesök:

SKARRBO GÅRD där mjölken från 10 lantraskor förädlas till ost, filmjölk och yoghurt. På gården finns även 230 äggproducerande hönor. Gården drivs ekologiskt baserat på gårdens resurser. Såhär säger ägarna Markus och Elisabeth Crawfurd:

– Vi ønsker at gården skal være et sted hvor flere kan utfolde seg, og ha glede av den ressursen en gård er.

EIKER GÅRDSYSTERI som har en större produktion av mjölk från gårdens 60 kor. Där ystas hårda och mjuka ostar. De har erhållit flera guldmedaljer från Norsk Gårdsost och deras Holtefjell X0 fick brons i World Cheese Award 2014. I gårdsbutiken finns även mathantverk från andra producenter i närområdet. Medan man handlar har man full utsikt över korna i ladugården då butiken är byggd uppepå!

Även om avståndet är långt hoppas vi på att besöka:
STORDALEN GARDSBRUK och ***LEGA OST*** som bägge har både kor och getter och förutom förädling på gård/i by bedriver säterdrift.

Resan till Norge står var och en för själv och vi åker sedan gemensamt i hyrbil/minibuss.

Välkommen med din intresseanmälan via vår hemsida!

DATUM 14–18 mars
PLATS Norge, trakten söder och väster om Oslo (Vestfold og Telemark)
KOSTNAD & SISTA ANMÄLNINGSDAG Se eldrimner.com.
Som intresseanmäld får du information direkt till dig.

KONTAKT Birgitta Sundin, Branschansvarig mejeri
birgitta@eldrimner.com, 010-325 33 74

Med reservation för ändringar.
Osäkerhet råder fortfarande kring Corona-läget till våren.

FOTO Jarle Løv-Kjeldås

B PP Sverige, Port Payé

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

.MATHANTVERK.

ETTÅRIG YRKESUTBILDNING

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

Heltid
riksintag
200 Yh-poäng
40 veckor varav
20 veckor
praktik

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

Yh Yrkeshögskolan

SVANENMÄRKT
Trycksak
3041 0417