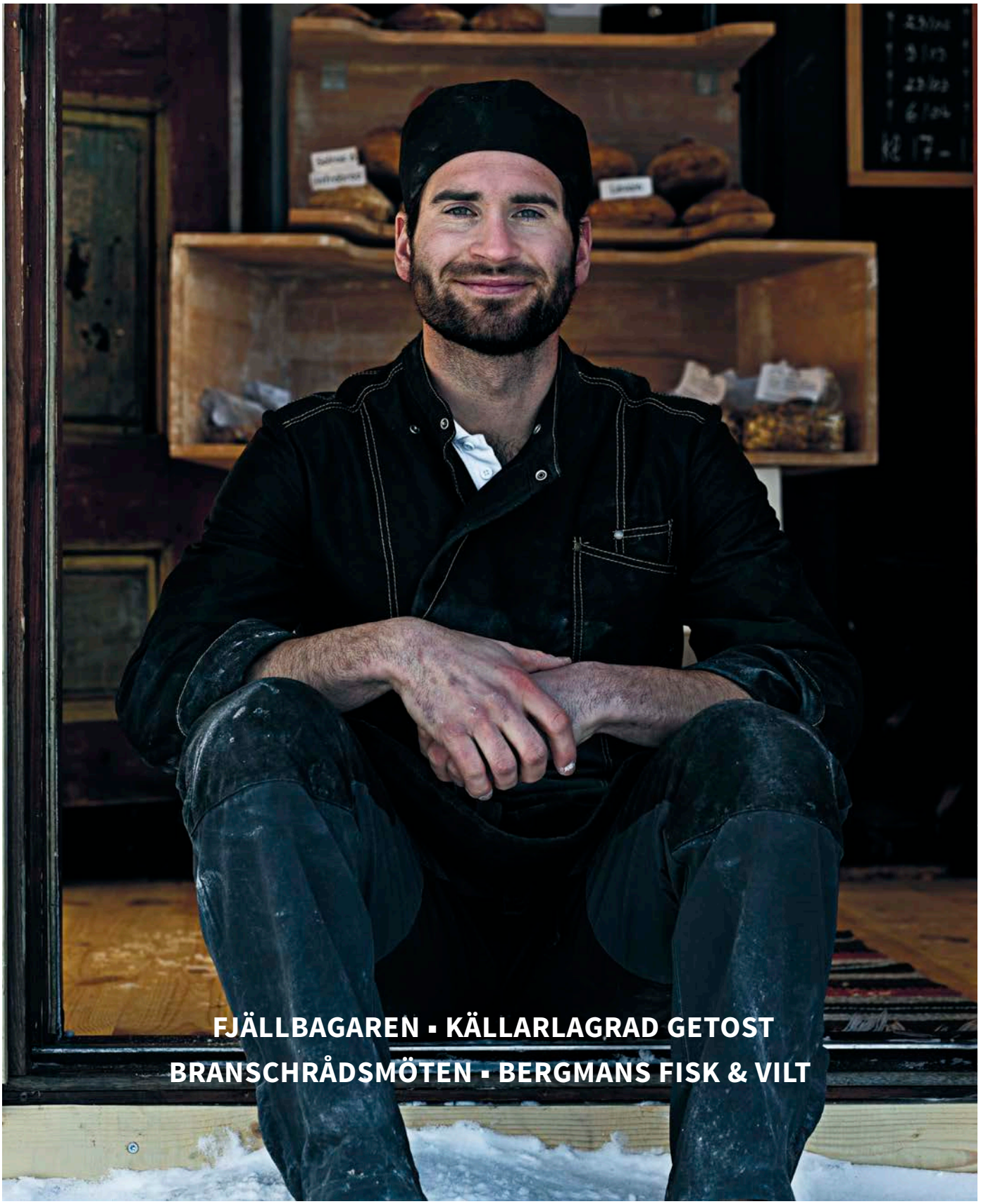
MATHANTVERK

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

nr 1 VÅR **2018**



FJÄLLBAGAREN ▪ KÄLLARLAGRAD GETOST
BRANSCHRÅDSMÖTEN ▪ BERGMANS FISK & VILT

SM MATHANTVERK

ÖPPNA SVENSKA MÄSTERSKAPEN
FÖR NORDISKA MATHANTVERKARE

2018

MALMÖ SLAGTHUS

17–18 oktober

ANMÄLAN
ÖPPNAR
1 JUNI PÅ
ELDRIMNER.COM

GULD SM MATHANTVERK ELDRIMNER

SILVER SM MATHANTVERK ELDRIMNER

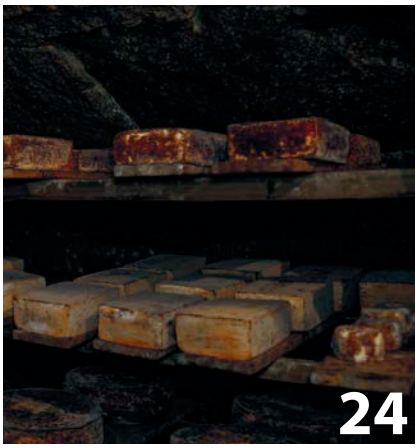
BRONS SM MATHANTVERK ELDRIMNER

ELDRIMNER
Nationellt resurscentrum
för mathantverk

MATHANTVERK

VÅREN 2018

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.



Magasinet MATHANTVERK ges ut kostnadsfritt av Eldrimner fyra gånger per år ▪ ANSVARIG UTGIVARE Bodil Cornell REDAKTÖR Annelie Lanner ▪ GRAFISK FORM/AD/BILDREDAKTION Stéphane Lombard ▪ PRENUMERATION på eldrimner.com ADRESSÄNDRINGAR Elisabeth Hallin, lisa@eldrimner.com ▪ OMSLAGSFOTO Stéphane Lombard ▪ TRYCK Lenanders Grafiska

ELDRIMNER - nationellt resurscentrum för mathantverk 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.

ELDRIMNER

Nationellt resurscentrum
för mathantverk

ELDRIMNER.COM

Vilka fantastiska aktiviteter som pågår hos er mathantverkare runt om i landet! Vi möter så många idéer och så mycket skaparkraft när vi turnerar med våra mathantverksdagar. Som ni vet är temat ”Mathantverkets råvaror”. Vi diskuterar samarbeten mellan råvaruproducent och förädlare och vi diskuterar kvalitet, som ju kan vara så mycket. Nyligen var vi utanför Åtvidaberg i Östergötland och där berättade Ann-Sofi Johansson från Hargodlarna om sina råvaror; bär och frukt. Hon uppmanar alla i sin närhet att plocka bär och sälja till henne. Hon tar emot det hon får in och skapar förstklassiga marmelader med spännande namn som Simma lugnt och Hetta och Lycka. Till hennes produktion ska bär och frukter alltid vara av bästa kvalitet.

Det är också en stor glädje att på många olika ställen höra om lyckade samarbeten i triangeln odlare, mjölnare och bagare. De ökar över hela landet och intresset för att odla och baka på kultursorter ökar också hela tiden. Med kunskap, långa jästider och surdeg skapas många unika bröd.

En pärla bland samarbeten är när Cecilia Ferdinand från Sommarhagens Gårdsmejeri tre mil norr om Göteborg tog barnvagnen och vandrade iväg fyra kilometer till närmsta komjölkgård, knackade på och bad att få köpa mjölk till sin osttillverkning. Där, på Björbäcks gård, träffade hon alldeles rätt. Lovis Nyqvist var mycket positiv och tycker att det är roligt att sälja mjölk till hantverksmässig förädling.

Naturligtvis får vi också exempel på hur djuruppfödare, gårdsslaktare och charkuterister samarbetar. Många vittnar om att det inte går att skapa en förstklassig skinka, korv eller leverpastej utan att känna till hela råvarukedjan från djuruppfödning, via slakteri till produkter. Det här är ett spännande tema som kommer att utvecklas mycket mer framöver. Ett förslag vi har fått är att skapa en förteckning över alla råvaruproducenter som har en förstklassig råvara och gärna vill sälja till hantverksmässig förädling.

Vi har också haft en mathantverksfrukost för att möta det samiska mathantverket. Det händer väldigt mycket spännande på det området nu. Helena Andersson från Renbiten i Idre var där och berättade om sin förädling, Hon har varit en av de pådrivande för att gurpi (rökt renfärsknyte inslaget i nätfett) skulle bli presidieprodukt hos Slow Food. Läs mer om det längre fram i tidningen. Frukosten arrangerades i samband med firandet av att det i år är hundra år sedan det första samiska landsmötet på svenska sidan av Sápmi hölls. Under jubileumsåret vill vi på Eldrimner visa upp det samiska mathantverket lite extra och därför har vi gjort ett nytryck av skriften ”Sydsamiskt mathantverk” skriven av Gustav Jilker (går att beställa hos oss). Vi inför suovas som en ny klass på SM i mathantverk och det kommer att gå läsa mer om samiskt mathanverk i vår tidning under året.

SM i mathantverk hålls detta år i Skåne 17–18 oktober. Det blir i Slagthuset i Malmö och nu uppmanar jag er alla mathantverkare: var med och tävla!

Jag vill också uppmana er att sprida information om vår uppskattade ettåriga Yrkeshögskoleutbildning. Den är för alla som vill jobba professionellt med mathantverk, antingen med eget företag eller som anställd. Sista anmälningsdatum är 15 april.

I det här numret av tidningen lyfter vi den svenska ostkulturen på olika sätt; dels ett reportage från en kurs om svensk ostkultur och dels kan du läsa om den traditionella källarlagrade getosten, som Skärvångens Bymejeri lagrar på Rödön.

Till sist vill vi slå ett slag för fiskförädling. Hur ska vi få fart på den näringen? Var finns alla som vill gå våra kurser i fiskförädling? Var finns alla fantastiska kunskapsbärare? Hjälp oss! Vi är säkra på att marknaden för dessa produkter kommer att öka framöver.

Ha en riktigt trevlig påsk och vår. Vi ses framöver!

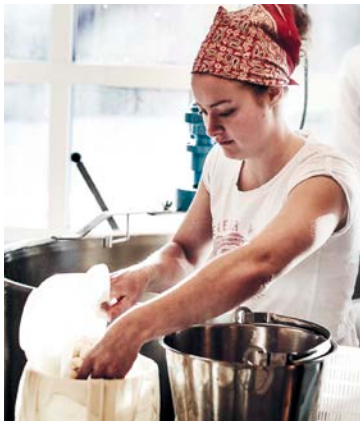
Bodil Cornell

.MATHANTVERK.

ETTÅRIG YH-UTBILDNING

BÄR- FRUKT- & GRÖNSAKSFÖRÄDLARE
BAGARE – CHARKUTERIST – MEJERIST

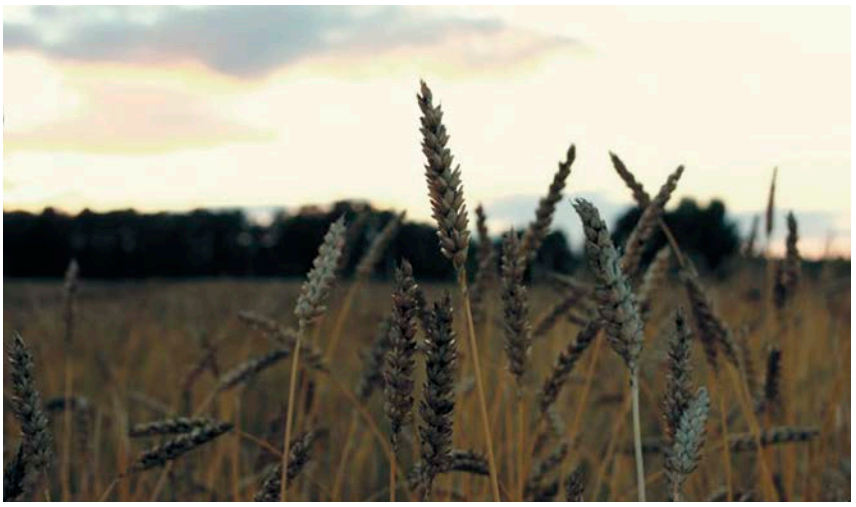
HELTID
RIKSINTAG
200 POÄNG
40 VECKOR
VARAV
20 VECKOR
PRAKTIK



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

Läs mer på eldrimner.com – Anmäl dig på torsta.se – Sista anmälningsdatum 15 april

Yh Yrkeshögskolan



FLERÅRIGT VETE TESTBAKAS PÅ KÄLLUNDA GÅRD

På Källunda Gård i Skåne pågår nu tester med att baka på vetesläktingen Kernza från Nordamerika. Detta är ett flerårigt spannmål, som nu testodlas på några platser i Sverige. Caroline Lindö på Källunda Gård säger att smaken är ganska lik vete, men med lite bittrare eftersmak. Bakningsegenskaperna verkar vara jämförbara med emmervete. Kernzamjölet har Källunda gård fått från Centrum för hållbarhetsstudier vid Lunds Universitet.

– Det blir vansinnigt spännande att testbaka och produktutveckla. Vi hoppas få lite utsäde också, säger Caroline Lindö.

ÄNDRADE REGLER KAN GE LIVSMEDELSFÖRETAG I NORR TRANSPORTBIDRAG

En regelförändring i EU-kommissionens förordning innebär att företag i Norrbotten, Västerbotten, Jämtland och Västernorrland som vidareförädlar livsmedel och jordbruksprodukter nu kan söka transportbidrag. Transportbidrag är ett regionalt företagsstöd som riktar sig till tillverkningsindustrin i de fyra nordligaste länen i Sverige. Syftet är att kompensera för en del av transportkostnaden för varor som vidareförädlats i stödområdet. Ansökan för transporter utförda under andra halvåret 2017 ska lämnas in senast den 31 mars 2018. För mer information: tillvaxtverket.se/transportbidrag

ELDRIMNER OCH SLU SAMARBETAR OM GÅRDSSLAKT

Under våren kommer en publikation om gårdsslakt, där Eldrimners Katrin Schiffer har varit medförfattare, att presenteras på två stora konferenser. Tillsammans med Jan Hultgren på SLU och Lotta Berg, Anders Karlsson och Bo Algers har Katrin Schiffer skrivit om gårdsslakt och möjligheterna till effektiv veterinärkontroll och god djurhållning. Katrin Schiffer, som är en av Eldrimners branschansvariga för gårdsslakt och chark, har tidigare skrivit sin doktorsavhandling om gårdsslakt och möjligheterna till utveckling av kulgevärsmetoden i Sverige. Den nya publikationen kommer först att presenteras på en nordisk konferens som ordnas av SLU och Livsmedelsverket i Uppsala i mars. Dessutom kommer den att presenteras på årets EurSafe (European Society for Agricultural and Food Ethics) Conference i Wien i juni.

CERTIFIERINGSKRITERIERNA UPPDATERAS

Under våren arbetar Eldrimner med att uppdatera certifieringskriterierna för mathantverk. Eldrimner har valt att ta fram en certifiering för att värna begreppet mathantverk. För mathantverksföretag som redan har certifierade produkter gäller de nya certifieringskriterierna från och med att företaget förnyar sin certifiering. Certifikatet är giltigt i två år. Information om ändringar i certifieringen kommer att meddelas under våren.

Hej!

Här kommer en hälsning från Macao som jag besökte tillsammans med Östersunds kommunalråd Anders Edvinsson och Dag Hartman från Region Jämtland Härjedalen i början av året. Macao ligger i sydöstra Kina och är en del av Kina, men har ändå en viss del självständighet, precis som grannen Hong Kong. Macao var fram till 1999 en portugisisk koloni och är idag en blandning av det portugisiska och det kinesiska. Macao har varje år 32 miljoner besökare och de vill nu bredda sitt utbud för turister och satsa mer på gastronomi. Macao är en av nykomlingarna i FN-organet Unescos nätverk av kreativa städer inom gastronomi. Totalt är nu 180 städer över hela världen med i nätverket och 26 av dem fokuserar på gastronomi. Macao ville fira att de kommit med i nätverket och arrangerade därför en konferens, The potential for gastronomy, där de bjöd in lokala och internationella talare. Jag har träffat personerna från Macaos turismorganisation vid flera tillfällen, så de vet vad jag arbetar med och de bjöd därför in mig som talare, där jag bland annat pratade om hur vi på Eldrimner jobbar med mat och mathantverk. En av de saker som jag känner förenar oss är att vi har en gemensam utmaning kring vårt arbete med ungdomar för att inspirera dem att jobba med någon form av mat inom gastronomin, jordbruket eller förädlingen. Det är också härligt att känna att vi har kunskap och erfarenhet som är intressant för andra att ta del av!

Christina Hedin, Eldrimner

BUCHT BESÖKTE ELDRIMNER

Eldrimner i Ås var en av de platser som landsbygdsminister Sven-Erik Bucht besökte när han kom till Jämtland på sin Sverigeresa.

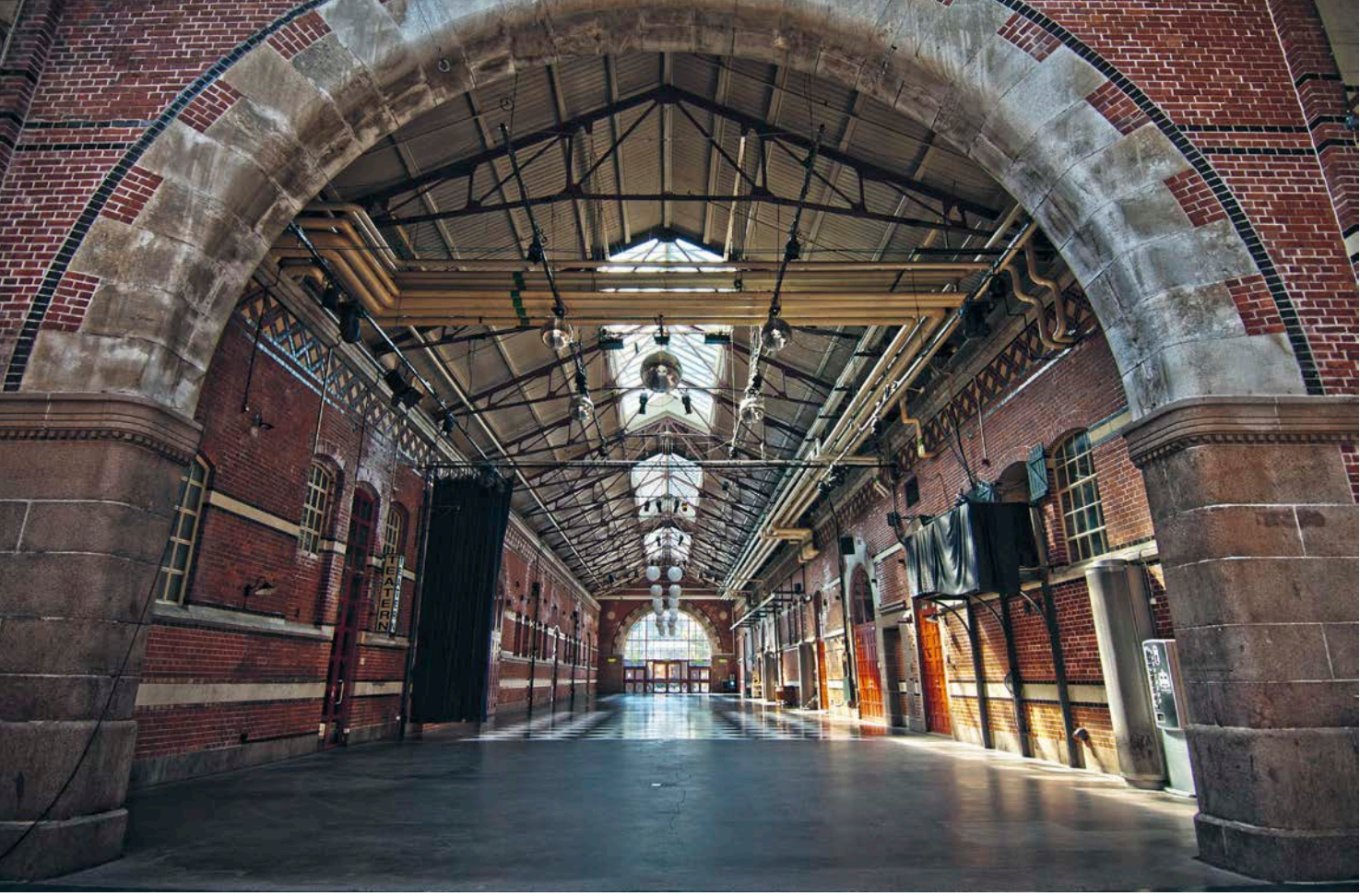
– När jag möter företagare under min Sverigeresa och frågar dem varifrån de fått sin kunskap säger många att de fått den från Eldrimner och det är ju ett bevis på att Eldrimner är en jobbskapande verksamhet som verkar över hela landet, sa Sven-Erik Bucht.

Landsbygdsministern besökte Eldrimners bageri, mejeri, charkuteri och den kurs i ölbryggning som pågick i ateljén.

– Eldrimner gör ett fantastiskt jobb med att sprida kunskap om mathantverk och öka intresset för den småskaliga matproduktionen, skrev Sven-Erik Bucht på sin Facebooksida efter besöket.

ELDRIMNER ÄNDRAR RUTINER FÖR KURSBETALNING

Från och med 1 februari 2018 inför Eldrimner succesivt betalning direkt vid kursanmälan. Kursdeltagare betalar sin kurs direkt vid anmälan, antingen med kort eller med hjälp av Swish. Förändringen genomförs på grund av ändrade administrativa rutiner och efter önskemål från tidigare kursdeltagare. Har du frågor? Kontakta Lisa Persson: lisap@eldrimner.com eller 010-225 32 78.



SM 2018 HÅLLS I SKÅNE 17–18 OKTOBER

PLATSEN FÖR ÖPPNA SVENSKA MÄSTERSKAPEN I MATHANTVERK 2018 BLIR MALMÖ SLAGTHUS. TÄVLINGEN KOMMER ATT BJUDA PÅ NYA KLASSER OCH KRINGAKTIVITETER FÖR SÅVÄL TÄVLINGSDELTAGARE SOM ALLMÄNHET. EN HEL DEL PLANERING ÅTERSTÅR ÄNNU, MEN NÄR ANMÄLAN TILL TÄVLINGEN ÖPPNAR DEN 1 JUNI KOMMER DETALJERNA ATT VARA PÅ PLATS.

TEXT Aleksandra Ahlgren ▪ FOTO Malmö Slagthus

Till det här årets tävling anmälde flera regioner runt om i landet sitt intresse för att stå värd för SM i mathantverk och det är Eldrimner oerhört glada och stolta över. Eldrimner väljer plats för tävlingen baserat på flera olika faktorer. Framförallt ska tävlingen flytta runt i olika delar av landet för att alla mathantverkare ska ges chans att enkelt kunna delta. Platsen för tävlingen ska erbjuda bra möjligheter för exponering av mathantverket och kunna spegla tävlingens och Eldrimners värderingar. Givetvis finns även det praktiska perspektivet; att det ska finnas lokaler som rymmer tävlingens olika moment, bra förutsättningar för logistik och att det ryms inom ramen för tävlingens budget.

– Att valet föll på Skåne i år känns naturligt med tanke på det stora engagemang för mathantverk som finns i regionen och att tävlingen de senaste åren anordnats längre norrut, säger Bodil Cornell.

ELDRIMNER anser att Malmö erbjuder goda möjligheter till exponering av företagarna och branschen så väl lokalt som nationellt. Kringaktiviteter för såväl mathantverkare som intresserad allmänhet kommer att anordnas parallellt med tävlingen.

ÖPPNA SM i mathantverk organiseras av Eldrimner, detta år med stöd av Event in Skåne och Malmö stad. Eldrimner har anordnat tävlingen årligen sedan 1996 och den är öppen för mathantverksproducenter från Sverige och övriga Norden. Tävlingen har som syfte att stötta och inspirera mathantverkare i sin produktutveckling samt att öka kännedomen om och efterfrågan på mathantverk. Tävlingsbidragen bedöms av en jury bestående av såväl lekmän som experter inom respektive kategori. Bland juryns experter finns bland andra Sébastien Boudet, Carina och Ulrika Brydling, Monika Ahlberg, Jens Linder och Eldrimners internationella experter, den franske mejeristen Michel Lepage och de tyska charkuteristerna Jürgen Körber och Sven Lindauer. I förra årets tävling deltog över 500 bidrag. Bidragen tävlade då i 45 olika klasser indelade i kategorierna mejeri, bageri, charkuteri, jästa drycker, fiskförädling, bär-, frukt- och grönsaksförädling samt innovativt mathantverk.

FÖR ATT VIDAREUTVECKLA tävlingen har Eldrimner ett tävlingsråd som består av mathanverkare, juryordförande och tävlingsledning. Tävlingsrådet möts en gång per år och diskuterar frågor som kommit upp under det gångna året.

Under årets sammanträde diskuterades bland annat vad som kan göras för att motivera mathantverkare att anmäla sig till tävlingen tidigare under anmälningstiden. Tävlingsledningen har konstaterat att den allra största delen av tävlingsanmälningarna görs det sista dygnet av anmälningstiden. Processen skulle förbättras och hanteringen underlättas mycket om fler anmälningar kom in tidigare på året. För att uppmuntra fler att göra det tidigt enades rådet om att införa en pristrappa. Den som anmäler sina produkter tidigt får en lägre anmälningsavgift än de som anmäler sig i sista minuten.

Frågor som diskuteras i så väl bransch- som tävlingsråd rör bland annat nitritanvändning i charkprodukter, vax och coating för ostar, norsk råvara för fiskförädling samt processhjälpmedel inom kategorin jästa drycker. De frågorna avgörs inom ramen för Eldrimners certifiering av mathantverk. Kriterierna fastslås under våren och kommer därefter att finnas tillgängliga på Eldrimners hemsida. Reglerna för SM i mathantverk är sedan två år tillbaka helt samstämmiga med kriterierna för Eldrimners certifiering.

TÄVLINGSRÅDET tar också ställning till de önskemål om nya klasser som framförts under året. Nya klasser utvärderas på flera olika grunder, till exempel att det finns intresse och tillräckligt många producenter som bedöms vilja tävla med just den typen av produkt. Tävlingens klasser ska ligga i linje med det som efterfrågas och lärs ut på Eldrimners utbildningar. Tävlingsledningen har också som ambition att ha minst en klass av lokal karaktär, med koppling till tävlingsorten. Tävlingsrådet ställde sig positiva till sju förslag på nya klasser. Beslut om vilka klasser som introduceras i SM i Mathantverk 2018 fattas efter att samtliga förslag utretts och en sammantagen bedömning gjorts av det totala antalet klasser, den branschvisa fördelningen samt det praktiska genomförandet. En klass som redan är klar för årets tävling är suovas. Dessutom diskuteras de nya klasserna skållade bröd med sirap, småkakor, smaksatt honung, glass, övriga fermenterade drycker (primärt ej alkoholjästa) samt spettekaka. //

ANMÄLAN

Från 1 juni till 15 september på eldrimner.com/SM. I samband med att anmälan öppnar kommer all information om tävlingsregler, årets klasser, definitioner och bedömningskriterier att finnas på eldrimner.com/sm, och ny information publiceras löpande. Lista över tävlingsrådets medlemmar och protokoll från årets tävlingsrådsmöte finns även på eldrimner.com/sm.

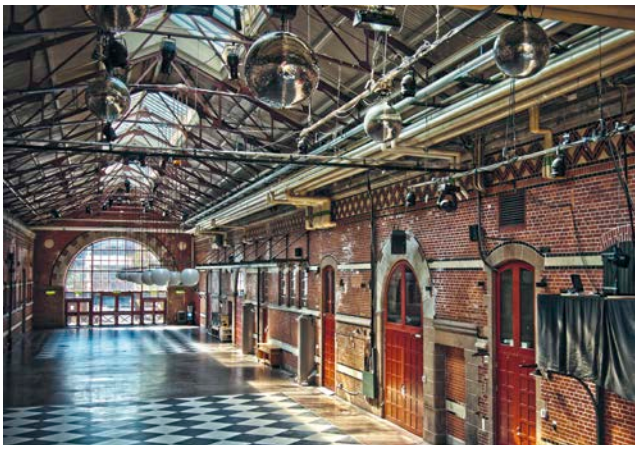


FOTO Kenneth Ruona

NÄR JANNIE VESTERGAARD, SOM ÄR VERKSAMHETSANSVARIG PÅ SMAKA PÅ SKÅNE, FICK BESKED OM ATT SM I MATHANTVERK I HÖST HÅLLS I MALMÖ VAR DET ETT MYCKET GLÄDJANDE BESKED, MEN INTE SÅ ÖVERRASKANDE. – VI HAR DRÖMT OM ATT FÅ SM I MATHANTVERK TILL SKÅNE LÄNGE. MED ETT STARKT TEAM OCH STOR UPPBACKNING FRÅN EVENT IN SKÅNE OCH MALMÖ STAD BLIR DET NU VERKLIGHET. HÄÄÄRLIGT, SÄGER HON.

SKÅNE JUBLAR ÖVER ATT FÅ SM TILL MALMÖ

Genom att SM i Mathantverk hålls i Malmö kommer Smaka på Skåne jobba för att göra både tävlingen och mathantverket synligare.

– Det är dessutom väldigt viktigt för Skåne som mat- och dryckesregion att få vara värd för SM i Mathantverk och locka hit mathantverkare från hela Sverige, säger Jannie Vestergaard.

UNDER SM-DAGARNA finns det mycket som hon och hennes team vill visa upp.

– Tanken är att Smaka på Skåne, Event in Skåne och Malmö Stad tillsammans med mathantverkare och andra aktörer ska skapa spännande och inspirerande aktiviteter med seminarier och studieresor i anknytning till tävlingen. Kanske kommer det till och med bli någon form av minimässa. I Skåne finns så mycket att uppleva kring mathantverket, så nu ska vi bara paketera det på ett bra sätt.

FÖR MATHANTVERKARE i Skåne hoppas Jannie att ett deltagande i SM ska innebära inspiration och nya kontakter med kollegor. Hon strävar också efter att få fler att förstå att det lönar sig att våga tävla.

– Vi vill även i framtiden ha många skånska mathantverkare som tävlar och vi hoppas också att en del danska mathantverkare ska vara med i tävlingen genom vårt samarbete inom Greater Copenhagen.

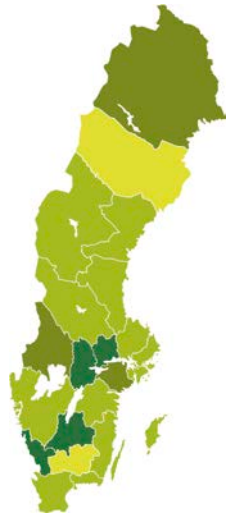
JANNIE är mycket stolt över den starka mathantverkstraditionen i Skåne, som sträcker sig många år bakåt i tiden.

– I Skåne uppskattas antalet småskaliga livsmedelsföretag nu till runt 800 och Skånes många gårdsbutiker, saluhallarna som poppar upp samt Smaka på Skånes exponeringskoncept för butiker gör att mathantverket har blivit mer synligt och tillgängligt för konsumenter de senaste åren.

I SKÅNE ser Jannie Vestergaard också en trend att mathantverkarna blir allt yngre.

– Dessutom börjar den skånska mångfalden äntligen också ta sig uttryck i nya och innovativa produkter och koncept. Vi ser också att digitala och konsumentdrivna marknadskanaler tar fart, vilket gör mathantverket tillgängligt för konsumenter på ett helt annat sätt, samtidigt som det skapar nya utmaningar och kunskapsbehov för mathantverkarna, säger Jannie Vestergaard från Smaka på Skåne. //

HALLAND BLIR ETT AV ÅRETS FOKUSLÄN



UNDER 2018 ÄR HALLAND ETT AV ELDRIMNERS FOKUSLÄN DÄR MATHANTVERKET UPPMÄRKSAMMAS EXTRA BLAND ANNAT GENOM INSPIRATIONSDAGAR, KURSER OCH SEMINARIER. I HALLAND HAR OCKSÅ ETT ANNAT SPÄNNANDE MATPROJEKT JUST DRAGIT IGÅNG.

Eldrimners regionala satsning handlar både om att stötta de mathantverksföretag som redan finns i det aktuella länet i sin fortsatta utveckling och att få nya mathantverkare att starta verksamhet. Som ett led i det arbetet ordnar Eldrimner **DEN 19 APRIL** en dag för matintresserade som då får prova på mathantverk på Sturegymnasiet i Halmstad. Det finns möjlighet att ysta ost, tillverka korv, baka surdegsbröd och koka marmelad med mathantverkare som inspiratörer.

– Det är ett unikt tillfälle att få ny kunskap, träffa andra likasinnade och helt enkelt ha en rolig dag, så tipsa gärna de mathantverksintresserade du känner i Halland, säger Ida Lundström på Eldrimner, som ansvarar för inspirationsdagarna runt om i landet.

DEN 13–14 APRIL hålls också en nybörjarkurs i bageri med inriktning på gårdscafé på Bäckhästens Bageri och Café i Unnaryd. Dessutom bjuder Eldrimner in till ett seminarium om generationsskifte **DEN 17 APRIL** på Tiraholms gård i Unnaryd.

I HALLAND startade utöver Eldrimners aktiviteter det spännande matprojektet Hallands Matgille vid årsskiftet. Projektet har fått treårigt ekonomiskt stöd ur europeiska regionala utvecklingsfonden. I projektet ingår de båda organisationerna Kulinarisk Resa och Signerat Halland som båda länge arbetat med att främja den halländska maten. Syftet med Hallands matgille är att stärka och utveckla Halland som livsmedelslän för att skapa jobb och generera hållbar tillväxt. Projektet ska också stärka besöksnäringen och matupplevelserna i Halland.

– En stark halländsk livsmedelssektor, både avseende besöksnäringen och livsmedelsproduktionen har en viktig roll när det gäller ökad sysselsättning, innovation och ett hållbart samhälle. Därför är det viktigt att Halland förblir en stark livsmedelsregion där företagen i hela livsmedelskedjan fortsätter att utveckla konkurrenskraft och med Hallands Matgille ser vi en fantastisk möjlighet att åstadkomma det, säger Christer Hansson, ordförande i Signerat Halland. //

FOKUSLÄN

Eldrimners övriga fokuslän 2018 är Västmanland och Örebro. Läs mera om Kurserna och inspirationsdagen i kalendariet och anmäl dig via eldrimner.com/utbildning.

Aktiebolaget Kvarnmaskiner
Malmö
Örebro

MJÖLINTRESSERADE MÖTS I KVARNEN

FÖR ATT MÖTA DET ÖKANDE INTRESSET FÖR HANTVERKSMJÖL OCH RÅVARANS URSPRUNG SATSAR ELDRIMNER PÅ KVARNDAGAR. I JUNI BLIR DET EN DAG PÅ LIMABACKA KVARN I HALLAND OCH EN PÅ WARBRO KVARN I SÖDERMANLAND.

TEXT Annelie Lanner ▪ FOTO Stéphane Lombard

På Eldrimners kvarndagar ska deltagarna både få se hur säden växer i fält och hur hantverksmalning går till.

– Vi vill att odlare, bagare, bryggare och mjölnare som vill lära sig mer om brödets och ölets viktigaste råvara kommer. Du kanske vill starta en kvarn eller har så har du en gammal kvarn som du vill modernisera så att du kan börja mala mjöl, säger Magnus Lanner, som jobbar som branschansvarig för bageri på Eldrimner.

Deltagarna kommer att få se exempel på hur moderna hantverksmjölnare arbetar för att ta fram produkter till hantverksbageriet och hur samarbetet mellan odlare, mjölnare och bagare och samarbetet mellan odlare, mältare och bryggare kan gynna den lokala ekonomin.

PÅ LIMABACKA kvarn finns både stenkvarn och valskvarn. På Warbro kvarn stenmals allt mjöl och där visas också mälteriet där det tillverkas malt till hantverksbryggerier runt om i landet.

– Till kvarndagen på Warbro kvarn är därför bryggare lite extra välkomna, säger Magnus Lanner.

I slutet av förra året invigde Warbro kvarn sin anläggning för malt till öl- och whiskytillverkning, Warbro malt, som kommer att leverera ekologisk malt på lokalt odlat spannmål av kulturspannmålssorter.

– Med vår malt blir vi först med att erbjuda Sveriges bryggare en helt ny typ av råvara. Precis som vi arbetat för att lyfta fram hur mjölet bidrar till brödets smak vill vi nu vara med och låta malten ta mer plats i svensk dryckeskultur. Vi erbjuder ett första småskaligt alternativ. Nu är det dags för en råvarurevolution även för drycker, säger Kerstin Björklund, på Warbro kvarn.

WARBRO KVARNS maskineri och byggnad är bara några år gamla medan Limabacka kvarn har ett moderniserat maskineri i en gammal kvarnbyggnad.

– Att starta modern verksamhet i en gammal kvarn är inte så lätt. Båda kvarnarna som vi besöker är bra exempel på hur man med modern men beprövad teknik kan göra kvalitetsprodukter till hantverksbageriet, säger Magnus Lanner.

Hantverksmjöl är mjöl som mals i mindre kvarnar där mjölnares hantverksskicklighet är en viktig del för att kunna få fram en bra produkt och eftersom fler och fler bagare får upp ögonen för hantverksmjölets positiva egenskaper ökar efterfrågan hela tiden och det behövs fler mjölnare.

– Genom kvarndagarna vill vi dels erbjuda bagare, bryggare och odlare en chans att fördjupa sina kunskaper om mjöl och dels vill vi hitta intresserade till en mjölnarkurs och kanske en hel mjölnarutbildning, säger Arvid Lorentzon som även han jobbar som branschansvarig för bageri på Eldrimner.

Mjölnaren Bengt Nybergh på Limabacka kvarn är mycket nöjd med det här initiativet.

– Det behövs en föryngring bland mjölnarna och det finns många kvarnar runt om i landet som skulle gå att starta, med lite modernisering, säger Bengt Nybergh. //

KVARNDAGARNA

- 11 juni på Limabacka kvarn
- 19 juni på Warbro kvarn.

warbrokvarn.se – limabackakvarn.se

Läs mer på sidan 56.

FETT PÅ RÄTT SÄTT

FETT ÄR PÅ MÅNGA SÄTT EN UTSKÄLLD PRODUKT. ANTINGEN ÄTER VI FÖR MYCKET OCH BLIR FETA ELLER SÅ ÄR DET FETTSAMMANSÄTTNINGEN SOM INTE ÄR HÄLSOSAM, OCH OM DET INTE ÄR AV HÄLSOSKÄL SOM FETTET ÄR DÅLIGT SÅ ÄR DET FÖR ATT PRODUKTIONEN SKÖVLAR REGNSKOG OCH FÖRGIFTAR VÅRA JORDAR. SAMTIDIGT FÖRHÖJER FETTET SMAKEN I DET VI ÄTER, FYLLER EN VIKTIG FUNKTION I VÅR KOST OCH DRIVER VÅRA FORDON.

TEXT Christina Hedin ▪ FOTO Stéphane Lombard

Från att Sverige varit självförsörjande och en stor exportör av matfett har vi i dag blivit ett land som importerar billiga vegetabiliska oljor, som palmolja. Fram till mitten av 1900-talet värdesattes animaliskt fett i Sverige och kom också att bli stommen i fettförsörjningen i vårt land. Med förändringarna i djuruppfödningen, mot magrare och yngre djur, samt kostråd som avrådde från animaliskt fett, har situationen förändrats i Sverige.

Tidigare var fett också en produkt som användes mycket sparsamt, eftersom det var kostsamt att framställa. Det tar längre tid och kräver mer resurser att framställa fett än kött. Vilket fett vi använder har också ändrats och nu används mycket vegetabiliskt fett, dels för att det har ett lågt pris, men också för att man då inte behöver ha olika sorters kakor eller annan färdigmat för konsumenter som inte äter animaliskt fett.

De två största vegetabiliska oljorna i världen i dag är sojabönsolja och palmolja. Ingen av dem produceras i Sverige, utan här är den största oljeprodukten rapsolja. Det finns också några andra sorters oljor, som tillverkas i mindre omfattning, som till exempel av lin, camelina, safflor, solros, lupin, havre, vete och alger.

FRITYROLJA DRIVER VÅRA BUSSAR

Fetter används till mer än att steka kött och grönsaker i stekpannan. Ett av de områden där det efterfrågas mycket fett är inom fordonssidan. Ursprungligen var det vegetabiliska oljor, exempelvis begagnad frityrolja, som användes men nu kan även animaliska fetter räknas in till detta bränsle. Raps används både inom matlagning och som fordonsbränsle.

Soja odlas både för att ätas direkt, eller för att ges som foder. Om man framställer sojaolja, blir det en ganska stor restprodukt som används som foder. Per ytenhet så blir det lite olja när det odlas soja. I sojaodlingen är genmodifiering, GMO, mycket utbrett. Sojabönsolja produceras främst i Argentina och USA. I sojaodlingen används mycket bekämpningsmedel, exempelvis glyfosfat.

TRANSFETTSDEBATT LEDDE TILL PALMOLJEANVÄNDNING

Palmolja produceras främst i Indonesien och Malaysia. Den började användas när debatten om transfetter tog fart, då palmoljan sågs som ett billigt alternativ och den används idag i en rad olika områden, både i livsmedelsindustrin och i kosmetika. Ett av de stora problemen med palmoljeodlingen är att den sker på ursprungsbefolkningens mark. På vissa platser odlas torvmarker upp och vid sådana planteringar frigörs mycket koldioxid. Även i Sverige frigörs mycket koldioxid vid odling på torvmark, så mycket som halva Sveriges koldioxidutsläpp från jordbruket kommer från uppodling av torv. Fördelen med palmolja är att den ger mycket olja per ytenhet och att den är flerårig, vilket innebär att jorden inte behöver bearbetas varje år. I palmoljeodlingen används relativt låga halter bekämpningsmedel och konstgödsel, jämfört med exempelvis raps som är en gröda som besprutas intensivt och där det finns mycket små mängder ekologisk rapsolja. Det gör att miljöpåverkan vid palmoljeproduktionen beror på hur den har odlats och vad som växte på platsen tidigare.

OLIVOLJA

När det gäller olivolja är det lätt att plocka fram en bild av en idyllisk odling, med några betande får i olivlunden och oliver som plockas för hand, vilket gör att olivoljan ser ut som en bra produkt för miljön. Tyvärr ser det inte ut så i dag. Mycket av den olivolja vi konsumerar i dag odlas superintensivt med mycket bekämpningsmedel och konstgödsel. Den ekologiska odlingen är dock mer lik den vi tänker oss när vi får en bild av olivodling, eftersom den ekologiska odlingen inte klarar av ett superintensivt jordbruk. Den ekologiska odlingen ger heller inte lika höga skördar som intensiv konventionell odling. När oliven, sojabönan eller palmoljan är odlad och skördad, behandlades de industriellt och hårdhänt för att de inte ska smaka och lukta. Rester av processen kan även hittas i produkten.

ANIMALISKA FETTER

För de animaliska fetterna är det svårt att dra några generella slutsatser om miljöeffektena, eftersom det helt och hållet beror på hur djuren föds upp, för att kunna se vilka effekter det blir på djur och natur.

Alla fettslag har både fördelar och nackdelar, påverkar miljön i olika stor grad och påverkar hälsan på olika sätt, så det är helt enkelt inte möjligt att ge ett entydigt svar på frågan "vilket fett ska jag välja?"//

GUNNAR RUNDGREN

På Særimner 2017 höll den ekologiske pionjären, författaren, konsulten och debattören Gunnar Rundgren ett seminarium om fett. Hela Gunnar Rundgrens rapport om fett går att läsa via projektet Matlusts hemsida: matlust.eu/aktivitet/hur-ska-man-tanka-kring-matolja-och-fett/

SAMISKT MATHANTVERK LYFTS PÅ FLERA HÅLL

I ÅR FIRAS 100-ÅRSJUBILEET AV DET FÖRSTA SAMISKA LANDSMÖTET PÅ SVENSKA SIDAN AV SÁPMI. PASSANDE NOG TAR I ÅR OCKSÅ ÄNNU EN SAMISK PRODUKT PLATS BLAND SLOW FOODS PRESIDIEPRODUKTER, NÄR GURPI GÖR SUOVAS SÄLLSKAP. VICTORIA HARNESK SOM VARIT REDAKTÖR FÖR BOKEN *SMAK PÅ SÁPMI* SÄGER ATT DET BLEV ETT STORT UPPSVING FÖR SUOVAS EFTER ATT DEN BLEV PRESIDIEPRODUKT. NU KOMMER ÄVEN GURPI FÅ ALL UPPMÄRKSAMHET DEN FÖRTJÄNAR.

TEXT Annelie Lanner • FOTO Stéphane Lombard

Gurpi är ett lättrökt renfärsknyte inslaget i nätfett, med lång hållbarhet och mycket protein.

– Den passar lika bra att äta hemma som att ha med på utflykt, säger Victoria Harnesk.

MÅLET med Slow Foods presidieprodukter är att skydda traditionell matproduktion och öka intresset för produkterna hos konsumenterna. Och det var precis vad som hände när det lättsaltade kallrökta renköttet, suovas, blev presidieprodukt. De båda samiska presidieprodukterna har renkött som råvara och renen är förstås central för det samiska mathantverket, men Victoria Harnesk är noga med att påpeka att råvarorna för samiskt mathantverk inte enbart är renkött, utan även vilt, växter, fisk och bär.

SJÄLV kommer Victoria från Porjus och har sin bakgrund i renskötseln. Hon är även engagerad i näringslivet och som skribent. Hon var redaktör för den prisbelönta boken *Smak på Sápmi*, som kom ut 2014 och är en hyllning till den samiska maten, dess traditioner och dess framtid.

– Vi ville hjälpa matproducenter att sälja sånt som inte såldes och det är ett arbete som jag verkligen skulle vilja gå vidare med för att gynna det samiska samhället, säger Victoria.

När renskav kommer på tal ilsknar Victoria till.

– Renskaven har förstörts av industrin. Handskuren renskav kan vara en mycket fin produkt. Nu har den blivit något som industrin har kidnappat och förstört. Reclaim the renskav! utropar Victoria.

I år utsågs just en slags skav till Årets matbluff av föreningen Äkta vara. Äkta vara är en ideell förening som driver frågor om bättre matkvalitet. De delar varje år ut antipriset Årets matbluff till produkter där tillverkarna slirar med sanningen. Priset för 2017 års mest vilseledande produkt gick till Polarica Wild Food Kronhjortskav. Köttet i denna skav kommer nämligen varken från vilda djur eller från polartrakterna. Istället kommer råvaran från kronhjortar som fötts upp på Nya Zeeland, vilket framgår av ingrediensförteckningen. Trots detta visar förpackningen snarare vilda djur och den svenska vildmarken.

ATT ÅTERERÖVRA renskaven från industrin är en av de saker som Victoria ser som viktiga för den samiska matens framtid.

– Vi behöver behålla mer av matproduktionen inom de egna leden och vi behöver få fler produkter att nå ut till konsumenterna, säger hon.

Hon ser också en utveckling mot en resurssnålare förädling.

– Flera anläggningar arbetar med att ta tillvara mer av renen, till exempel blod. Det arbetas för att förädla renen från nos till svans, säger hon och hoppas att det samiska mathantverket, med alla sina värden och sin utvecklingspotential, kommer att uppvärderas. //

VICTORIA HARNESK

ELDRIMNER UPPMÄRKSAMMAR SAMISKT MATHANTVERK

Under jubileumsåret, Staare 2018, uppmärksammar Eldrimner samiskt mathantverk lite extra. Bland annat har ett nytryck av rapporten ”Sydsamiskt mathantverk i tradition och nutid” gjorts. Dessutom kommer suovas att få en egen klass i SM i Mathantverk.

FJÄLLBETES NYA VÄG MOT FRAMTIDEN

SOM UNG PÅ SPANNMÅLSGÅRDEN I VÄSTMANLAND SÅG FJÄLLBETES JÖRGEN ANDERSSON HUR JORDARNA FÖRSÄMRADES NÄR KORNA FÖRSVANN UR ODLINGSLANDSKAPET, MEN HAN FÖRSTOD INTE VARFÖR. NU ÅTERSKAPAR HAN MARKENS BÖRDIGHET GENOM ATT ÅTERINFÖRA BETESDJUR OCH HAN GÖR DET I ÅREDALEN I VÄSTRA JÄMTLAND, SOM HAN MENAR HAR BÄST FÖRUTSÄTTNINGAR FÖR DETTA. DET LYCKAS TACK VARE DET LOKALA ENGAGEMANGET I HUR MATEN VI ÄTER PRODUCERAS.

TEXT Viktor Vesterberg • FOTO Stéphane Lombard

Fjällbete AB har som mål att utveckla modeller för starkare lokala ekonomier. Inom Fjällbete ryms flera olika projekt och verksamheter. Fyrahundra gotlandsfår och deras lamm betar Åredalen och genom Fjällbetes Levande Skola får elever vara med och se hur mat produceras. Sedan ett år tillbaka finns även en flock kor hos Fjällbete som producerar både kött och mjölk, under ledning av Agnes Sörensen. Mjölken säljs färsk och opastöriserad till kunder genom ett prenumerationssystem.

NÄR JÖRGEN Andersson kom till Jämtland hade han med sig ett nördskap om hållbar utveckling. Genom sitt arbete som LRF:s miljöombudsman och inom EU-projekt för fördjupat medborgarinflytande i Åre kommun samlade han på sig en massa tankegods om hur framtidens jordbruk kan komma att behöva förändras när det ställs inför nya utmaningar.

– Framtiden kanske blir rätt annorlunda, nu när vi går in i resursväggen. Fysiska förutsättningar för ekonomisk expansion finns inte på det sätt som de har funnits, säger Jörgen Andersson.

Insatsvaror som det moderna jordbruket, och i förlängningen livsmedelsindustrin, har förlitat sig på har visat sig vara begränsade eller ha så pass negativa effekter på miljön att de förr eller senare måste fasas ut ur livsmedelsproduktionen.

– Något dramatiskt nytt behövde ske och det gick inte att bara prata om förändring. När vi startade Fjällbete 2002 var känslan att nu gör vi det här istället. Det var en möjlighet att omsätta en massa vackra idéer i den skoningslösa verkligheten. Åredalen har många förutsättningar som gör att vi har bättre möjligheter än tamejtusan någon annanstans att göra något intressant. Turismen är en grej, att jordbruket ändå håller på att dö är en annan, säger Jörgen.

Jämtlands historia i allmänhet och västra Jämtlands i synnerhet spelar också in i de förutsättningar som enligt Jörgen Andersson gör västra Jämtland särskilt lämpat för ett företag som Fjällbete.

– Här finns ett eko av en stark lokal ekonomi ända från 1700-talet. Privilegierna som Östersunds borgare fick gav bondbyarna handelsmöjligheter så att de kunde kombinera idisslarekonomin med handel. Den bästa välfärden, högsta skrivkunnigheten och lägsta spädbarnsdödligheten i hela Europa fanns här. Det har lämnat något kvar som ibland kallas för ett jämtländskt kynne, menar Jörgen.

FJÄLLBETE drevs från starten som en ekonomisk förening, men drivs sedan 2017 i form av ett aktiebolag. Vid starten bedömdes ekonomisk förening vara det bästa tillgängliga medlet för verksamheten, medan den nya bolagsformen tillåter en konstruktion som låter entreprenören behålla makten över sina idéer, medan människorna som vill stötta idén kan göra det genom att investera genom kapitalandelslån. Övergången från ekonomisk förening till aktiebolag var inte helt okomplicerad.

– När folk investerade i den ekonomiska föreningen så var det inte för att de ville ta ansvar i föreningen och vara med och fatta beslut, utan för att stötta en viss verksamhet. Men det var det de skrev under på när de satte in pengar. Sen finns det en bild av att aktiebolag är skurkar och ekonomiska föreningar hjältar, när de i praktiken är konstruerade med samma syfte, att skydda investerarens pengar, säger Jörgen.

Därför blev kapitalandelslån ett pedagogiskt och viktigt instrument. Nu kan folk satsa pengar men slipper känna att de måste ta ansvar för hur beslut fattas. Risken tas när insatsen görs. Därefter överlåts ansvaret till entreprenören. Målet är att skapa ett band och ett förtroende mellan den som investerar och den som har en företagsidé att förverkliga.

– För att skapa det där bandet, den där delaktigheten, tror jag att det är väldigt betydelsefullt att faktiskt ha satsat en liten peng också. Vi vill göra något med mycket ömsesidighet. Där maten som produceras på ett bra sätt inte bara blir en söndagslyx utan att det blir vardagsmat. Innan den dag som vi vanliga människor ser oss som investerare i det näringsliv vi vill ha, för att få den framtid vi vill ta ansvar för, så ska vi inte förvänta oss någonting. Vi måste växa upp, vi måste bli vuxna. Utan att vi har några sådana riter och ceremonier kvar i vår kultur. Pojkar blir inte män av sig självt. Kvinnor har en fördel i att de kan bli vuxna för att de föder barn. Men vi lever i ett samhälle där vi väljer att vara barn tills vi dör, säger Jörgen.

Hans intresse för hållbar utveckling och levande landsbygd fick honom att fråga sig hur nya företag finansieras.

– I Sverige har bankernas gyllene tid varit så stark och så lång att människor uppfattar banken som det enda ställe man kan gå till för att få pengar för att starta företag, men i själva verket är banken det minst lämpliga stället att gå till. Deras service är inte anpassad till nya entreprenörer. Entreprenörer behöver eget kapital och det enda banken kan göra är att skuldsätta dem, resonerar Jörgen.

Under sina funderingar kom han fram till att det inte finns någon lokal riskkapitalmarknad för små företagare.

– Vi skulle behöva en sådan marknad. Och vad är det? Hur bygger man en sådan? Det blev ett stort intresse för mig. Något som kan ge små företag eget kapital utan att de behöver ge upp sitt hus eller något annat, säger Jörgen och menar att en grundförutsättning för en sådan lokal riskkapitalmarknad är människors vilja att ta ansvar för hur de produkter de vill ha produceras och med transparens i hur produktionen går till.

– Det finns en enorm kraft i den där grejen som på engelska kallas för *community*. Det faktum att vi inte har ett bra ord för *community* på svenska säger nånting om vad vi står inför. Vi behöver juridiska och finansiella instrument som är till för att binda människor samman, menar Jörgen.

I Fjällbetes fall är bolagsformen som aktiebolag där medlemmarna kan associera sig genom kapitalandelslån det juridiska och finansiella instrument som möjliggör finansieringen av småskaliga företag på landsbygden. När övergången från ekonomisk förening till aktiebolag nu är genomförd ser Jörgen Andersson fram emot att fortsätta utveckla de olika verksamheterna inom Fjällbete tillsammans med de andra entreprenörerna.

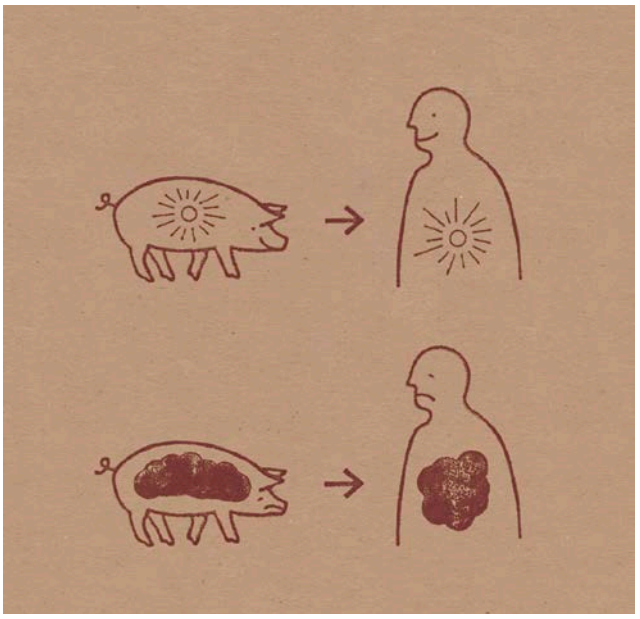
– Nu kan vi börja bygga igen, säger Jörgen Andersson. //

Det finns en enorm kraft i den där grejen som på engelska kallas för Community.

FJÄLLBETE

Fjällbete har 400 tackor gotlandsfår som betar Åredalen och de södra delarna av Årefjällen samt 8 kor som producerar mjölk till försäljning.

KOOPERATIVT CHARKUTERI LOCKAR MEDVETNA KONSUMENTER



NÄR SIMSSEER WEIDEFLEISCH STARTADE SIN VERKSAMHET STRAX UTANFÖR MÜNCHEN I TYSKLAND SATSADE MAN PÅ ATT HA HELA KEDJAN SAMLAD, FRÅN SLAKTERI TILL RESTAURANG. DET BYGGER PÅ EN MÅNGHUNDRAÅRIG TRADITION, SOM HÄR KOMBINERAS MED EN KUNDKRETS AV MEDVETNA KONSUMENTER SOM BÅDE VILL HA INFLYTANDE OCH MÖJLIGHET ATT KÖPA EKOLOGISKA, NÄRPRODUCERADE PRODUKTER.

TEXT Amelie Benedikt ▪ FOTO Simsseer Weidefleisch

Simsseer Weidefleisch är ett folkfinansierat kooperativ i södra Tyskland som startade för knappt två år sedan. Där drivs ekologiskt slakteri, charkuteri, butik och restaurang. Syftet är att ha hela kedjan på samma plats för att både arbeta så effektivt och ekonomiskt som möjligt och för att ha kontroll över alla processer, från djuruppfödning till färdig produkt.

ATT HA ALLT samlat under samma tak, gärna nära kyrkan, är en flera hundra år gammal tradition i dessa trakter. Tyvärr håller traditionen på att dö ut. De senaste tre åren har flera tusen små charkuterier stängt i Tyskland, vilket gör att mycket kunskap om hantverket går förlorad. Det startar inte heller särskilt många nya företag eftersom det är så dyrt. Totalkostnaden för att bygga upp ett företag från grunden, som Simsseer Weideflesich gjort, hamnar på över en miljon euro.

MED SÅ HÖG KOSTNAD för uppbyggnaden blev det en stor utmaning att få ihop pengar och nå lönsamhet när verksamheten startade. Man valde kooperativet som företagsform, vilket betyder att det inte finns en företagsinnehavare utan en styrelse som fattar besluten. Det grundades ett företagskooperativ, som stod för mark, lokaler, utrustning, djur, medarbetare och produkter. För att minska investeringskostnaderna bestämdes att det enbart skulle köpas in begagnade och enkla maskiner, eftersom teknisk upprustning alltid kan ske i efterhand, om det skulle vara nödvändigt. Marken som man byggde på ägs av ett arkitektpar, som sitter med i kooperativets styrelse, vilket också ledde till att det gick att spara in rejält på arkitektkostnaderna under byggprocessen. Även ett kundkooperativ bildades. Det består av intresserade kunder, som var villiga att bidra med pengar till startkapitalet.

EFTERFRÅGAN PÅ kvalitativa och ekologiska produkter som inte är industriellt tillverkade är stor och det finns många människor som bryr sig om hur djuret levde, slaktades och till slut hamnade på tallriken. De här konsumenterna är beredda att betala ett lite högre pris för sin mat, att bidra med idéer och till och med att investera i den ickeindustrella livsmedelsproduktionen. Det var ändå ingen lätt uppgift att lösa finansieringen. Målet var att hitta 500 medlemmar innan byggstart som skulle stå för hälften av kapitalet. Alla medlem-

mar skulle betala in minst 1 000 euro i kundkooperativet. Dessa pengar var tänkta som en grund för att kunna få banklån för de resterande investeringarna. Räntan på de inbetalade pengarna från kunderna betalades ut i form av olika sorters rabatter. I efterhand konstaterades att det var orealistiskt att få ihop de 50 procent som behövdes. Det visade sig vara mycket enklare att rekrytera nya medlemmar när verksamheten var igång och de lättare kunde se vad det var de investerade i. Trots det fick Simsseer Weidefleisch ihop 110 medlemmar som investerade i projektet, så att det kunde starta. Det är inte heller enbart startinvesteringen som är viktig i ett sådant här projekt. Företaget ska hållas vid liv och bli kostnadstäckande. Det betyder att man inte bara behöver att medlemmarna investerar i starten, utan att de även är trogna kunder så att kooperativet får sälja sina produkter.

NÄR SIMSSEER WEIDEFLEISCH skulle starta sin verksamhet slogs fast att lokalerna behövde ligga i närheten av kunderna så att de skulle kunna samordna sin veckohandling med sina fritidsaktiviter. I Simsseers fall blev placeringen en ort på landet, nära storstaden München med många ekologiska lantbruk i grannskapet och en stor önskad kundkrets inom ett ganska litet geografiskt område.
Den kalkyl som Simsseer Weidefleisch räknar med är att när företaget har 250 medlemmar som gör sina permanenta veckoinköp av kött och chark på 50 euro per vecka nås den grundomsättning som krävs för att systemet ska fungera. I det här läget är det väldigt viktigt att produkternas kvalitet är hög och att de medlemmar som investerat är nöjda och handlar. Det finns ingen bättre reklam än nöjda medlemmar som i sin tur sprider information om verksamheten och idén bakom det hela och på så sätt rekryterar nya investerare.

KOOPERATIVMODELLEN har funnits länge, även inom industrin och några av dagens stora företag har en gång varit kooperativ grundade av bönder. Här vill man inte låta kooperativet bli för stort. Att kunna jobba konsekvent ekologiskt, att behandla resurser skonsamt och hålla energiförbrukningen på låg nivå är enbart möjligt när företaget inte överstiger en viss storlek. Kunderna måste också känna att djuren fötts upp i närheten av verksamheten, så att transporterna inte blir för långa. På så sätt kan en sådan här verksamhet bli den bästa plattformen för att knyta ihop bonde och konsument, en mötesplats för att främja förståelse för varandra. //

KOKTA & RÖKTA CHARKUTERIER

Eldrimners återkommande lärare, charkmästare Jürgen Körber, har varit med och byggt upp Simsseeer Weidefleisch. Den 9–13 april kan du träffa honom när han håller kursen Kokta och rökta charkuterier i Eldrimners charkuteri. Läs mer på sidan 58.

JAKTEN PÅ DEN PERFEKTA KÄLLAREN OCH DET RÖDA MÖGLET

EN VÄLBEVARAD JORDKÄLLARE NÅGRA HUNDRA METER FRÅN STORSJÖNS STRAND ÄR EN VÄSENTLIG BESTÅNDSDEL I SKÄRVÅNGENS BYMEJERIS SENASTE PROJEKT. HÄR LAGRAS MEJERIETS NYASTE OST, DEN JÄMTLÄNDSKA KÄLLARLAGRADE VITA GETOSTEN, SOM BYGGER PÅ URGAMLA TRADITIONER. HITTILLS ÄR DET ETT MYCKET LYCKAT PROJEKT. UTMÄRKELSERNA REGNAR ÖVER OSTEN OCH GROSSISTERNA SLÅSS OM DEN. DESSUTOM ARBETAS DET FÖR ATT OSTEN SKA FÅ EN UNIK SKYDDSMÄRKNING.

TEXT Annelie Lanner • FOTO Stéphane Lombard

Helt plötsligt fick Roland se en källardörr. Han ropade på oss och sa att vi måste kolla.

Den källarlagrade vita getosten har gjorts i Jämtland i minst tusen år och fortfarande görs den av ett litet antal mejerier. Osten ska, som namnet förklarar, lagras i jordkällare och det är just lagringsutrymmet som har varit kruxet för Tor Norrman och Roland Norrman Svensson från Skärvångens bymejeri. De är båda skickliga mejerister som har gjort prisbelönta ostar i princip i hela sina liv. Men först för två år sedan började de planera för att göra den källarlagrade osten, eftersom de inte haft tillgång till någon passande källare tidigare. I flera år har de letat lämpliga lagringskällare i närheten av mejeriet i Skärvången.

– Vi har tragglat mycket, men väldigt många jordkällare är förstörda och svåra att restaurera, säger Tor.

Lösningen dök upp när Tor och Roland följde med en bekant som letade hus på Rödön, i närheten av där de bor.

– Helt plötsligt fick Roland se en källardörr. Han ropade på oss och sa att vi måste kolla. Vi öppnade dörren och där bakom fanns en helt fantastisk och välbevarad källare! Jag kände direkt att här måste vi ha ost, berättar Tor.

Gården såldes dock inte till Tor och Rolands bekant, utan till en person som de inte kände, men de lät inte det stoppa dem.

– När gården var såld knallade vi dit och frågade om den nye ägaren ville hyra ut källaren till oss och som tur var tyckte han att det var en jättebra idé.

Gården är den äldsta i grannskapet och ligger några hundra meter från Storsjöns strand. Stenen till jordkällartaket är handhuggen vid stranden. Golvet är jordgolv och på de trähyllor som satts upp ligger rader av ostar och lagras.

– Ja herregud i himmelen! Under två års tid hade vi tragglat med källare i Skärvången och försökt att få stöd för att fixa en, men helt plötsligt stod källaren där. Men vi kunde ju inte veta vilket mögel som skulle växa där, säger Tor

Tor och Roland la in en vit caprin i källaren.

– Det stod ju inte på förrän det började växa, jublar Tor.

→

I DEN EFTERTRAKTADE KÄLLAREN växte alltså även det eftertraktade röda möglet sporendomema casei. Det är känt över hela världen, men förekommer sparsamt.

– I Grenoble såg vi det första gången. Det var på en restaurang som hade rödaktig ost och en lagerlokal från 1400-talet. Men där fick vi inte gå in, påminner Roland sig.

Att det röda möglet har blivit så vanligt i Tors och Rolands del av Jämtland har Tor kommit fram till beror på inlandsisens tillbakadragande, sammansättningen av berget, jordmånen och klimatet.

Den jämtländska källarlagrade vita getosten som Skärvångens bymejeri gör ystas i Skärvången och lagras först där. Sen flyttas den till källaren på Rödön.

– Osten går igenom olika stadier av mognad. Först blir möglet vitt och högt. I nästa stadium börjar det skimra lite rött eller kanske snarare brandgult, förenklar Tor och säger att han aldrig sett möglet bete sig på samma sätt som i Jämtland. – Ute i världen har jag bara sett fläckar av det här röda möglet på ostar. Här blir hela ostarna röda, säger han.

UNDER LAGRINGSTIDEN på mellan fyra och sju månader tittas osten till varje vecka och borstas var fjortonde dag.

– När jag är här i källaren för mig själv, då pratar jag ju med osten. Jag tar upp en ost och frågar hur det är med den, och jag berömmer dem alltid för hur fina de har blivit, berättar Tor och skrattar.

Han håller upp en ost som är lite större än en tegelsten och täckt av en rödskimrande yta.

– Titta, den här är ju som ett konstverk!

Den jämtländska källarlagrade vita getosten är sedan flera år tillbaka en de svenska presidieprodukterna hos Slow Food. Det är produkter som betraktas som extra skyddsvärda och där man vill att konsumenternas intresse ska öka. Nu pågår också ett arbete för att ge den källarlagrade getosten en skyddad ursprungsbeteckning, som till exempel Kalix löjrom redan har. Det är EU-kommissionen och Livsmedelsverket som beslutar om det skyddet, som kan ges till produkter med egenskaper som kopplas till det geografiska område där de produceras. Under året kommer detaljerna i ansökan finslipas.

– Det här arbetet är betydelsefullt för alla som tillverkar en traditionell produkt, menar Tor.

SKÄRVÅNGENS källarlagrade vita getost har hittills gjort succé i de tävlingar där den varit med. I SM i Mathantverk 2017 tog den guld i klassen övrig ost. Ostjuryn ansåg att det var ett praktexemplar av svenskt mathantverk, med mycket fin röd tegelfärg. På Ostfestivalen i februari delade en ostkunnig jury också ut medaljer och där fick Skärvångens källarlagrade ost den enda guldmedaljen. Något som är minst lika viktigt är att grossisterna är förtjusta i osten. Flera grossister har visat intresse för den här unika osten. Källarlagrad getost skulle i princip vara omöjlig att ha i detaljhandeln. Den är både för dyr och dessutom behöver den vårdas.

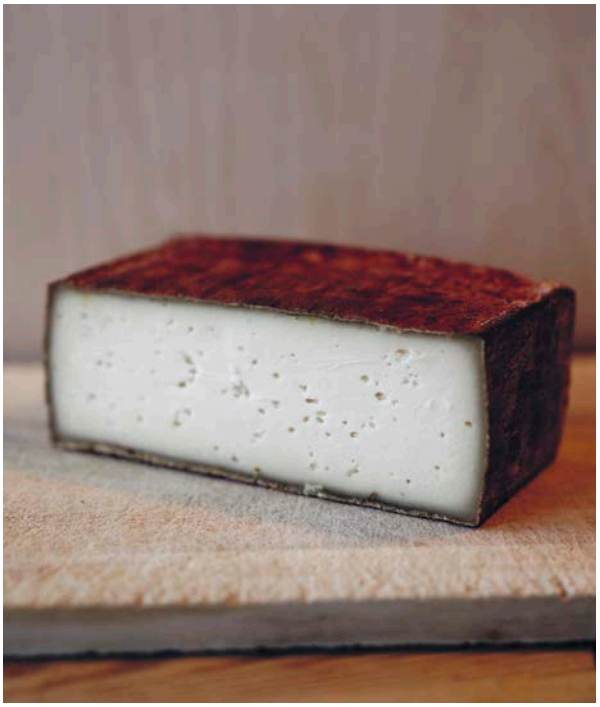
– Det är mycket jobb, mycket omsorg. Det ska grejas och donas med den här osten, men det är så lustfyllt att göra den, säger Tor. Han tycker också att det är väldigt roligt att det är en gammal svensk gårdsost som nu får sådan uppmärksamhet. Det ser han som nästa steg för mathantverket. Nästa steg för Skärvångens bymejeri är att påbörja generationsväxlingen.

– Vi vill gärna komma i kontakt med personer som vill jobba med oss och kanske även bli delägare, säger Tor Norrman. //

KÄLLARLAGRAD GETOST

En traditionell getost som ursprungligen tillverkades på småjordbruk och fäbodvallar där getter hölls, framförallt i Jämtlands och Västernorrlands län.

Mjölk obehandlad getmjölk
Syrakultur 1,5–2 % mesofil kultur
Löptemperatur 30–34°C
Löpemängd 25–30 ml/100 l mjölk
Koaguleringstid 30–45 minuter
Brytning för hand med slev, harpa eller kniv, ø 0,5–1,5 cm
Eftervärmning rör och värm till 36–39°C
Formning formas i rektangulär form
Pressning pressas lätt eller får självpressa
Saltning torrsaltning (eller osaltad)
Torkning 1–2 dygn (6–20°C)
Lagring i stensatt jordkällare, 2–12 månader
Lagringstemperatur från 2°C (vinter) till 12°C (sommar)
Vikt 1 till 6 kilo
Yta täckt av mögel och varierar i ett flertal färger
Textur grynpipig till tät
Konsistens mjuk till halvhård
Smak get, champinjon och nöt



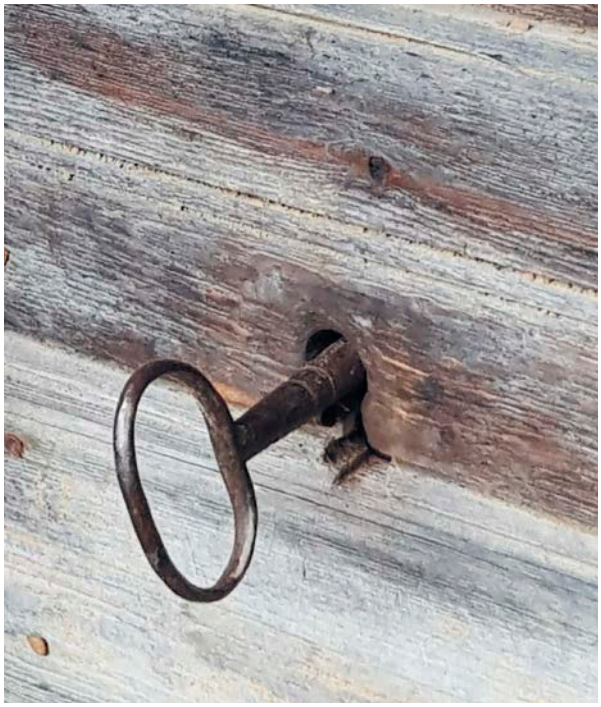


FOTO Kim Håkansson

BERGMANS
Bergans
BERGMANS

MARTIN FÖRÄDLAR FISKEN OCH FÖRETAGET

SOM BARN BÖRJADE MARTIN BERGMAN FISKA I FAMILJEFÖRETAGET I NORRSUNDET UTANFÖR GÄVLE. NÄR HAN AVSLUTAT GYMNASIET STARTADE HAN FÖRETAG OCH NU, I VUXEN ÅLDER, DRIVER HAN EN VÄLBESÖKT OCH HYLLAD GÅRDSBUTIK OCH RESTAURANG VID AVTAGSVÄGEN MOT FJÄLLEN I VILHELMINA. HÄR SÄLJS BLAND ANNAT HANS PRISBELÖNTA RÖKTA PRODUKTER OCH DEN UPPSKATTADE SUSHIN GJORD PÅ LOKAL FISK. NU ÄR DET DAGS ATT STARTA WEBBUTIK OCH NÅ VÄRLDSMARKNADEN MED EN HOCKEYREVOLUTIONERANDE UPPFINNING.

TEXT Annelie Lanner ▪ FOTO Stéphane Lombard

Vid avfarten till fjällorterna Klimpfjäll, Kittelfjäll och Saxnäs, längs E45 strax norr om Vilhelmina, ligger den timrade byggnad som Martin Bergman ritat till sin gårdsbutik och sina förädlingslokaler. Läget är utmärkt.

– Alla som ska upp i fjällen passerar här, säger Martin.

Även Inlandsbanan passerar Martins gårdsbutik och sedan några år tillbaka stannar tågen vid Vilhelmina Norra, den hållplats som byggdes enkom för Martins företag.

– Vi såg det där jäkla tåget som körde förbi varenda dag, säger Martin.

Hur det kom sig att tåget nu stannar vid gårdsbutiken är ett utmärkt exempel på den initiativrikedom och företagsamhet som Martin ständigt visar prov på. När han fick veta att Inlandsbanans makthavare skulle ha ett möte i Vilhelmina bjöd han in dem till sin gårdsbutik. Lagom till det mötet fick han också tag i ett gruslass från några kompisar som har ett åkeri och en väg byggdes från rälsen till gårdsbutiken.

– Då var det ganska enkelt att säga till Inlandsbanefolket: hade det inte varit läge för era gäster att stanna här? Den reaktion jag fick var att de tyckte att jag var väl förberedd, säger Martin och småler.

Några dagar efter mötet kom personal från Inlandsbanan och mätte bland annat siktsträckor. Sedan byggdes perrongen och nu stannar Inlandsbanan vid Vilhelmina Norra, som egentligen enbart är Bergmans Fisk och Vilt, två gånger per dag, sju dagar i veckan mellan juni och augusti. Mellan 20 och 100 gäster kliver av och stannar en knapp timme.

– Vi har en meny på tåget och beställningarna rings in. När resenärerna sedan kliver av är det bara för mig och min personal att servera och kanske sälja något från butiken.

→

BERGMANS

DIPLOM
DIPLOM
DIPLOM
DIPLOM

I gårdsbutiken hos Bergmans fisk och vilt träffar man bland andra Per Christoffer Ekbäck, Martin Bergman och Urban Lindmark.

MARTIN HAR fisk i blodet. Han växte upp i Norrsundet utanför Gävle i en yrkesfiskarsläkt och började fiska själv när han var sju år gammal. När han var 16 flyttade han till Vilhelmina för att gå jakt- och fiskegymnasium. När han var 19 startade han företag för jakt och fiskeresor.

– Jag trivdes väldigt bra i Vilhelmina, men det gick inte riktigt ihop, så jag målade också, berättar Martin.

Han är en skicklig konstnär, vars tavlor ställts ut vid flera tillfällen. Men det gick fortfarande inte riktigt ihop.

– Därför utbildade jag mig till konservator och stoppade upp djur som såldes bland annat till jaktturisterna. De där djuren finns i hela Europa nu.

Inte heller det räckte, men Martin hade självklart fler idéer.

– Jag behövde en inkomst på sommaren också och därför började jag röka fisk som jag sålde på campingen och till grannar.

Folk tyckte fisken var väldigt god och Martin fick en massa beröm.

– Det var ju en himla egoboost. Jag var ju en finnig kille som knappt kommit ur målbrottet, men här fick jag en massa beröm och jag tyckte att det var så förbannat roligt att jag rökte mer fisk.

Martins företag fortsatte att växa och han fortsatte att få nya idéer. Han sålde sina produkter på torg runt om i Norrlands inland och några ICA-butiker blev återförsäljare, men han insåg att det är bättre att sälja direkt till kunderna. Därför blev det 2009 bygge av gårdsbutik och rökeri som han ritat själv. Invigningen blev en folkfest.

– Det byggs ju inte så mycket i Norrlands inland. Därför blev många nyfikna och jag blev omtalad. När vi öppnade var det fullt som på en rockkonsert!

Det var tufft med tillstånd och med lönsamhet, men allt eftersom började det bli rätt färg på siffrorna.

– De anställda fick lite lön och *jag* fick lite lön, säger Martin och ler.

FÖRSTA GÅNGEN Martin ställde upp i SM i mathantverk vann hann. Han menar att det har varit väldigt viktigt ur ett marknadsföringsperspektiv.

– Nu har vi vunnit varje år vi ställt upp och har väl någon form av favoritsstämpel, säger Martin blygsamt.

Företaget har vunnit för flera olika sorters produkter; rökta produkter, sillinläggningar och faktiskt även charkprodukter.

– Vi har ett litet utbud av sådana också.

UNDER 2017 var det dags för ombyggnad och i november 2017 invigdes den nya serveringsdelen. Enligt Vilhelmina kommun är gårdsbutiken nu ett av kommunens största besöksmål.

– Vilhelminaborna är inte så många, så en stor del av våra gäster kommer utifrån, men de som bor här verkar stolta över oss. De är fantastiska på att marknadsföra oss och tar ofta med sig sina gäster hit, säger Martin.

I början av februari i år fick gårdsbutiken besök av kungen. Han deltog i firandet av att det i år är 100 år sedan Inlandsbanan nådde Vilhelmina. Då var Bergmans Fisk och Vilt en självklar plats att besöka.

→

MARTIN är mycket aktiv i företaget själv. Han röker fisken, serverar, pratar med kunder, diskar och utvecklar företaget.

– Lite för sällan tänker jag nog på att allt det här har jag gjort, erkänner Martin.

Företaget har vuxit snabbt. Nu har han fyra personer heltidsanställda. På sommaren är de drygt 15.

– Jag har helt fantastiska personer anställda. De brinner för det här lika mycket som jag gör, säger Martin.

En av de anställda är Per Christoffer Ekbäck som är kock och som började jobba hos Martin 2012.

– En kompis ringde och undrade om jag inte kunde hjälpa till, och sen blev jag kvar, berättar han.

Per Christoffer hade då jobbat som kock både i fjällvärlden och i Umeå, men jobbet hos Martin har gjort att han har bosatt sig i Vilhelmina.

Sillprodukterna som Bergmans Fisk och Vilt säljer sköts av Martins lillebror.

– Det är väldigt kul att ha honom här, säger Martin.

En av de senaste succéerna hos Bergmans Fisk och Vilt är den lokalproducerade sushin.

– Vi hade ganska mycket efterfrågan på sushi så jag utbildade personalen och vi smygstartade för ungefär ett år sedan, men när vi höll på med tonfisken och den röda snappern började jag fundera över varför vi skulle hålla på och köpa en skitdyr fisk med dålig kvalitet när vi har bättre kvalitet på fisken här, så därför tog vi beslutet att övergå till lokal fisk.

Sushin som Martin och hans anställda serverar innehåller rödbetsbetsrimmad abborrfilé, gravad sik med enbär, timjangravat älginnanlår och picklade granskott. Fisken är fångad i Malgomajsjön och älgen skjuten i skogarna runt Vilhelmina.

En äldre herre i keps och rutig jacka kliver in gårdsbutiken. Martin tar emot honom med ett leende i kassan.

– Är du sushisugen, Edvard?

Det var han, så klart, precis som så många andra lunchgäster.

I köket har Per Christoffer fullt upp med att göra i ordning nya sushibitar. Det blir nog en rusning framemot middagstid också.

Fiskar gör Martin inte så mycket längre.

– Jag fiskar en del sik, men jag har väl egentligen alltid varit mer förädlare än fiskare, säger Martin.

Förnyare är han också. Nu under våren ska webbutiken öppna för att kunna leverera de rökta produkterna och sillinläggningarna till de turister som blivit fast för dem på sina semesterresor.

– En stor del av våra kunder är ju inte härifrån, så vi skickar redan mycket grejor. Det blir en servicegrej, förklarar Martin.

Företaget kommer också börja hyra ut stugor till turister, som till exempel en timrad stuga på en ö i den närliggande Malgomajsjön.

Martin har också hunnit uppfinna en puckuppsamlare i plast, som ska göra det lättare att samla ihop puckarna på isen när han är hockeytränare.

– Den här tror jag skulle kunna sälja över hela världen, säger Martin Bergman och inget i hans företagarkarriär hittills säger väl emot honom. //

KURS

Den 9–10 april håller Eldrimner kurs i fiskförädling hos Bergmans Fisk och Vilt. Läs mer på sidan 54 och anmäl dig via eldrimner.com/utbildning.

På Eldrimners kanal på Youtube kan du se en film om hur Martin röker fisk.

Sushin hos Bergmans fisk och vilt innehåller (uppifrån) timjangravat älginnanlår med picklade granskott, gravad sik med enbär, rödbetsrimmad abborrfilé och röding från Malgomajsjön.

FJÄLLBAGAREN

TIDIGT PÅ MORGONEN ÅKER MAXIME NÅGRA HUNDRA METER TILL SITT BAGERI. SNART FYLLS DEN LILLA LOKALEN AV DOFTEN AV NYGRÄDDAT BRÖD OCH DE KOMMANDE TIMMARNA MÖTER HAN KUNDER OCH FÖRBEREDER NÄSTA DAGS PRODUKTION. NÄR HAN JOBBAT KLART FÖR DAGEN, STRAX EFTER LUNCH, FYLLER HAN SJÄLVBETJÄNINGSDELEN AV BAGERIET MED BRÖD OCH BULLAR OCH GER SIG SJÄLV UT PÅ FJÄLLET SOM HAN BOKSTAVLIGT TALAT HAR UTANFÖR KNUTEN.

TEXT Annelie Lanner • FOTO Stéphane Lombard

Solros &
linfröbröd
Levain

Bagaren och företagaren Maxime Bouju Kindlunds arbetsdag börjar vanligtvis klockan sex på morgonen. Då har han ätit frukost, rastat de två hundarna och antingen tagit skotern, skidorna eller cykeln några hundra meter från det röda hus där han bor med sin fru till det lilla bageriet i en gammal smedja i Grövelsjön. Lokalen är 16 kvadratmeter stor, men där ryms allt du behöver i ett bageri. Allt är välplanerat och välorganiserat och var sak har verkligen sin plats. Det gäller både små degskrapor och stora mjölsäckar. Det var på millimetern att ugnen gick in när den levererades, men nu står den längs ena väggen och värmer den lilla lokalen.

– Jag skulle aldrig rekommendera någon att göra som jag gjort, skrattar Maxime.

Fjällbageriet i Grövelsjön invigdes hösten 2017, men Maxime har alltid bakat.

– Redan som femåring bakade jag surdegsbröd med min morfar i vedugnen hemma i byn utanför Grenoble i franska alperna. Det tog sedan drygt 20 år för mig att inse att bagare var det jag skulle bli, säger Maxime och ler.

28-ÅRIGE MAXIME är uppvuxen både i Sverige och i Frankrike och har gått i skola i båda länderna. Hösten 2015 började han Eldrimners och Torstas yrkeshögskoleutbildning i Ås för att bli bagare.

– Det var min mor som läste om utbildningen i Eldrimners tidning, berättar Maxime.

Under utbildningen gjorde han praktik både på bagerier i Frankrike och i Sverige och han tog alltid med sig nya idéer och förslag på förbättringar hem. Maximes bagerilärare på yrkeshögskoleutbildningen berättar att varje gång Maxime kom tillbaka från en praktikplats hade han med sig idéer som kunde förbättra arbetet. Det kunde handla om att borra hål i degskrapor för att få bättre grepp eller förslag på ett annat sätt att rundriva bröden. Det där engagemanget går igen även när Maxime visar runt i sitt bageri. Dator och skrivare står i en smal garderob som också fungerar som klädskåp, med en tydlig uppdelning mellan privata kläder och arbetskläder. När han visar runt berättar han om flera saker han uppfunnit och förbättrat.

– Allt går på hjul i mitt bageri, förklarar Maxime också. På så sätt blir det både lätt att städa och att möblera om.

→

FOTO Familjen Bouju Kindlund

Efter att ha avslutat utbildningen på Eldrimner flyttade Maxime till Grövelsjön med sin fru Lotta. Hon kommer ursprungligen därifrån och Maxime jobbade med forsränning i grannorten Idre. Grövelsjön lär vara en av de snösäkraste platserna i Sverige och ligger i Älvdalens kommun i norra Dalarna där Skandinavien är som bredast. Det passar Maximes intresse för skidåkning, löpning och snökite som hand i handske.

GRÖVELSJÖN har ungefär 100 bofasta invånare, men både under sommar- och vintersäsong kommer många turister och påskmarknaden i Grövelsjön 2017 blev det egentliga startskottet för Fjällbageriet.

– Jag bakade 20 bröd och tog med till marknaden. På en timme var det rensat, säger Maxime och ler.

Då bakade han brödet hemma och sålde mellan 10 och 20 bröd i veckan.

– Det fick plats 18 bröd i kylen, så det var min maxkapacitet.

Den lyckade marknadsförsäljningen gjorde att planerna på bageribygge satte i gång på riktigt. Maximes svärfar lät honom bygga om den gamla smedjan till bageri. Länsstyrelsen i Dalarna stöttade med så kallat mikrostöd till vissa investeringar. Maximes föräldrar var också med och bidrog och själv började han snickra.

– Jag gillar att snickra. Och jag gillar att hitta på smarta inredningsdetaljer.

Ombyggnaden av den gamla smedjan till bageri tog i princip hela sommaren.

– När elen skulle dras in ringde jag firman och tjatade varje vecka. Jag ville få det klart. Det enda jag såg var turisterna som passerade och som jag inte kunde sälja något bröd till, berättar Maxime.

I början av september 2017 stod bageriet klart och det blev invigning.

– Det kom 100 personer till invigningen och just den dagen blev det sol!

En väldigt speciell gäst på invigningen var Maximes morfar, som kommit från Frankrike för att vara med.

– Han var såklart väldigt stolt och vi bakade lite tillsammans, berättar Maxime.

Efter öppningen har Maxime bakat när det varit turister i byn, och det är det nästan alltid. Han levererar till några turistföretag och caféer och ibland även till ett hotell.

– Min närmaste konkurrent finns i Orsa. Där har ett par ett bageri som sägs baka väldigt gott bröd, men det är ju nästan 20 mil dit, så jag har inte testat än, säger Maxime.

Fortfarande är frun Lottas lön från skolan i Idre viktig, men Fjällbageriet växer långsamt och Maxime har noggranna kalkyler över hur mycket han behöver sälja för att kunna ta ut lön. Det skulle funka om han sålde 55 bröd per dag. Han märker redan nu hur turister som han sålde bullar till i somras kommer tillbaka och handlar av honom.

– Grövelsjön har stor potential och jag märker att många turister kommer tillbaka igen till våra vackra fjäll, säger han.

Två månader efter bageriinvigningen hölls SM i Mathantverk. Maxime ställde upp med sitt solros- och linfröbröd och det tog guld i klassen för smaksatta bröd. Juryn tyckte att han med enbart ett fåtal ingredienser fått fram ett smakrikt surdegsbröd med saftighet och frasighet.

Maximes guldmedalj hänger i brödhyllan av trä.

– SM-vinsten har blivit ett bra sätt att sälja. Många kunder som inte kan bestämma sig väljer då SM-brödet.

Solros- och linfröbrödet är ett av Maximes fyra bröd. Han bakar också ett ljust levain, ett valnötsbröd och ett rågbröd. Utöver det finns kardemummabullar, rågcookies med choklad och fjällmüsli i Grövelsjöns fjällbageris sortiment.

– Ibland bakar jag croissanter också, i alla fall till nationaldagen, säger fransmannen Maxime och syftar på den 14 juli.

FÖR ATT ytterligare bidra till att Grövelsjön ska vara ett levande samhälle för både bofasta och turister har Maxime tagit på sig uppdraget att ingå i fjällräddningen. I Grövelsjön finns en styrka på nio fjällräddare och när en av de äldre gick i pension gick Maxime in i hans ställe.

– Jag vill kunna bidra med min kunskap säger han. Jag är med för att kunna göra nytta.

Förutom att han har utbildat sig till bagare är Maxime nämligen fjälledare. Han läste den 2-åriga utbildningen i Åre och fick förutom fjällkunskapen med sig turismvetenskap och miljövetenskap. Det första fjällräddningsuppdraget Maxime var med på var i januari. Det var ett så kallat sökuppdrag där anhöriga till en kille larmade för att de inte fick tag på honom på mobiltelefonen på flera dagar.

– Som tur var gick det bra. Han var i en stuga, men hade ingen täckning, berättar Maxime.

FRAMTIDSPLANERNA för Fjällbageriet är både långsiktiga och kortsiktiga. Nästa investering blir troligen att köpa in en frysbox till bageriets självbetjäningsdel så att kunderna kan köpa bröd även ur den. Nästa större investering lär bli att dra in vatten och avlopp. Just nu är Fjällbageriet ett bageri utan vatten.

– Det går bra, men det krävs noggrann planering. Jag tar hit dunkar med vatten och en stor termos med varmt vatten för att tvätta händerna, men visst vore det lyxigt med rinnande vatten och avlopp, säger Maxime.

Bageriets lastkaj skulle också kunna förändras så att varuhanteringen förenklas. Kanske skulle det även kunna bli försäljning av Fjällbageriets bröd på lanthandeln i grannbyn.

På ännu längre sikt planerar Maxime att bygga ut den lilla smedjan ytterligare och kanske starta café, restaurang och varför inte ett mikrobryggeri.

– Det vore roligt om Lotta också kunde jobba i företaget. Fina

dagar är hon lite avundsjuk på mig som får stanna i Grövelsjön, medan hon måste åka till jobbet i Idre.

EFTER NÅGRA EFFEKTIVA TIMMAR i bageriet har Maxime bakat av alla bröd och bullar, förberett nästa dags degar och städat undan allt och hängt eller ställt det på sin rätta plats. Det sista han gör under arbetsdagen är att fylla upp sin självbetjäning i entrén till bageriet. Han har byggt till en farstu och där har hans tidigare degtråg blivit hyllor. Där lägger han upp påsar, bröd, bullar, müsli och kakor och där får kunderna själva ta sina varor och betala kontant eller med Swish. Maxime själv utnyttjar att han bor så nära fjällen och han har sett till att skapa sig ett jobb som erbjuder stora möjligheter till en aktiv fritid. De vinterdagar då det blåser på rätt sätt utnyttjar Maxime till snowkite. Han åker alltså skidor efter en stor drake på fjället.

– Känslan av frihet när vinden tar mig dit den blåser är fantastisk, säger Maxime. //

YRKESUTBILDNING I MATHANTVERK

Sista ansökningsdag till Yrkeshögskoleutbildningen i mathantverk, som Maxime gått, och som ges av Eldrimner och Torsta är 15 april.
Läs mer på sidan 52.

Vill du följa Fjällbageriet? Gör det på Facebook eller Instagram via @grovelsjonfjallbageri

SVENSK OSTKULTUR LYFTES PÅ NY KURS

HÅRDOST HAR EN SÄRSKILD PLATS I DE SVENSKA KYLSKÅPEN OCH I BÖRJAN AV ÅRET LYFTES DEN SVENSKA OSTKULTUREN PÅ EN NY KURS I ELDRIMNERS LOKALER I ÅS. KURSEN LOCKADE DEM SOM ÄR INTRESSERADE AV BÅDE OST OCH HISTORIA, OCH NU PLANERAS FÖR ATT LYFTA DEN SVENSKA OSTEN YTTERLIGARE. KURSEN LEDDES AV FÖRFATTAREN MARTIN RAGNAR OCH PÄR HELLSTRÖM FRÅN SVEDJAN OST.

TEXT Sofia Ågren ▪ FOTO Stéphane Lombard

Varje år äter vi i Sverige i medeltal nästan 20 kg ost per person. Den största delen är hårdostar, men mängden dessertost ökar. Den franske författaren Christian Plume räknade omkring år 1970 till att det finns 300 olika hårdostsorter i Sverige, och det gjorde att han gav Sverige epitetet världens hårdostrikaste land. Bakom denna siffra döljer sig ett 20-tal huvudtyper av ostar. Två av dessa huvudtyper är Prästost och Svecia, som ystades under kursen. Deltagarna hade fått i uppdrag att ta med sig egen ostmassa, plockor, från egna ostar för att ysta under kursen.

PRÄSTOST är en grynpipig osttyp som är känd sedan 1500-talet. Den har fått sitt namn av att den huvudsakligen ystades i prästgårdarna, av mjölk från flera olika gårdar när prästen fått sitt tionde delvis i mjölk. I prästgårdarna samlades man till ystagillen, som både var en välkommen paus i det hårda arbetet och ett tillfälle att sprida och lära sig den bästa ystningstekniken.

SVECIA är en osttyp som finns i en mängd varianter och är en helsvensk specialitet som har tillverkats av de flesta mejerier över hela landet. Numera är det bara en handfull mejerier som ystar Svecia, och till största del är det våra större mejerier som gör den. Det finns dock en möjlighet i Svecian; till skillnad från Herrgårdsost, Grevé och Prästost vars namn numera är varumärken som ägs av Svensk Mjölk, kan vilket svenskt mejeri som helst ysta Svecia. Sedan 1992 har den ett SGB-skydd (Skyddad Geografisk Beteckning), vilket innebär att den ska ha vissa egenskaper och ska tillverkas under särskilda riktlinjer. Martin Ragnar och Marie Backrud har i samarbete med Sveriges Gårdsmejerister utarbetat en broschyr med beskrivning av Svecian, dess egenskaper, ystning och lagring. Den här broschyren är en hjälp för hantverksmejerister att tillverka Svecia. Broschyren heter ”Svecia – smakkvintessen av svenskt 1900-tal” och finns tillgänglig bland annat på eldrimner.com.

DET ÄR INTE ENBART hårdosten som burit historien om svensk ost. I Sverige har det gjorts olika versioner av färskare och ofta sötare produkter, numera nästan, men inte helt, glömda. Rörost, sötost, äggost, grynost, ugnsost, kaffeost för att nämna några. Alla är gjorda med mjölk och de flesta med löpe, men variationen är slående: olika tillagningssätt, olika användningsområden, vissa har ägg, andra socker, vissa kokas länge, vissa får en gratinerad yta i ugn. Det intressanta med dessa är att de i tidigare generationer varit starkt rotade i mångas vardag, de har tillverkats i hemmen, gjorts efter nedärvda familjerecept och varje område, varje socken, varje hem har sin bestämda tanke om hur den ska smaka; vilken nyans av gyllenbrunt den ska ha.

HAR DU SMAKAT någon av dessa klassiker? Om du har det har du fått upptäcka ett angenämt spännande hörn av svenska traditionella smaker. Om du inte smakat dem, passa på när du får möjlighet! Är du mathantverkare, varför inte plocka upp dessa guldklimpar till svensk smak- och historiebärare och introducera för dina kunder.

WORKSHOPS

Vill du testa och utveckla en svensk ostsort? Eldrimner planerar att anordna verkstäder med just detta som mål, en möjlighet att knyta an till vår historia och ta med den in i framtiden. För att anmäla intresse och mer information kontakta Sofia Ågren, branschansvarig mejeri: sofia@eldrimner.com

”Ett praktverk om svensk ost” – så beskriver Martin Ragnar ett bokprojekt som nu är i planeringsstadiet. Denna bok blir en beskrivning av den svenska osten ur alla möjliga perspektiv.

SMÅLANDS PRÄSTOST *Ystanvisning för 100 liter mjölk*

Temperatur	32 °C
Syrningskultur	Mesofil 0,5–1 %
Förmognad	10 minuter
Löpe	Utifrån beräknad flockningstid 10 minuter (25–30 ml)
Koaguleringstid	30 minuter
Brytning	10–12 mm stora korn
Rörning	20–30 minuter
Formsättning	Ta upp ostmassan och pressa 1 cm skivor av ostmassan som sedan läggs i en form och pressas samman.
Pressning och saltning	Salta vid första vändningen efter ca 30 minuter och pressa sedan i 30 minuter till. Vänd osten och lägg tillbaka i formen. Salta igen och ställ med pressvikt på. Låt stå varmt (20–25 °C)
Slut-PH	5,1–5,0
Lagring	4–12 månader, men även längre

VÄGEN BORT FRÅN PLASTEN

FRÅN DEN 1 JUNI 2017 HAR ALLA FÖRETAGARE SOM SÄLJER VAROR INFORMATIONSPLIKT GÄLLANDE PLASTKASSARS INVERKAN PÅ MILJÖN. EFTERSOM PLASTBÄRKASSAR MEDFÖR ONÖDIG NEDSKRÄPNING OCH RESURSANVÄNDNING VILL SVERIGES RIKSDAG SE ATT KONSUMTIONEN MINSKAR ORDENTLIGT. VISSA LÄNDER HAR GÅTT ÄNNU LÄNGRE OCH HELT FÖRBJUDIT PLASTPÅSAR. OCH DET FINNS ALTERNATIV, BÅDE GAMLA BEPRÖVADE OCH NYA UPPFINNINGAR.

TEXT Anna Berglund ▪ FOTO Stéphane Lombard

Olja har sedan plastens genombrott på 1950-talet varit den huvudsakliga råvaran i plast. Det finns en rad olika plastmaterial beroende på vilka egenskaper man är ute efter. De kan vara mjuka, hårda, fukttåliga, genomskinliga, fungera i olika temperaturer och hindra smak och lukt att tränga ut. De flesta plaster har lång livslängd och är slittåliga.

SKADLIGA ÄMNEN

Plast är inte ett material, utan många. De flesta plaster är oskadliga när det gäller människors hälsa i sin rena form, men de behöver ofta olika tillsatser för att de ska få en viss egenskap. Mjukgörare och flamskyddsmedel är vanliga tillsatser som kan vara cancerframkallande eller hälsoskadliga på annat sätt. De plaster som är lämpliga för livsmedel är märkta med glas- och gaffelsymbolen. En av de vanligaste plastsorterna är PVC, polyvinylklorid, som är ett plastmaterial som är cancerframkallande och som ofta använts i plastfilm. Problemet med både vinylklorid och mjukgörare har uppmärksammats de senaste åren och idag tillverkas plastfilm som är till för livsmedelsanvändning i högre utsträckning av PE, polyeten, som inte räknas som en hälsoskadlig plast. Förvaringsbackar, plastdunkar, plastpåsar och plastaskar som man lagrar livsmedel i måste vara tillverkade av livsmedelsgodkänd plast.

MILJÖPROBLEM

Om tillsatserna hör till hälsoproblemen med plast så finns det andra faktorer som skapar miljöproblem. Framställningsmetoderna för olja påverkar landskapet när råvarorna bryts och vid förbränning av plast eller olja avges växthusgaser som påverkar klimatet. Den långa livslängden har bidragit till plastens popularitet, men plastskräp längs vägkanter och stränder vittnar om att plast har alltför lång livslängd i kretsloppet. Eftersom plast inte bryts ner så lätt blir restdelar av plast eller partiklar ett problem för djur, inte minst i haven. Så det som varit plastens fördelar – billig och användbar till mycket – har blivit nackdelar i kretslopp och miljö.

BIOPLASTER

Ett av spåren bort från användning av olja leder till en mängd olika lösningar där användningen av förnyelsebara råvaror i plaster är en av de mer spännande. Att göra polymerer och plastmaterial av cellulosa är möjligt redan idag. Cellulosa finns i träd och växter och man har börjat använda trä, majs och sockerrör som råvara. Man har också börjat tillverka bioplaster med hjälp av bakterier och mjölksyra, PLA, Polylactic acid, som både är gjord av förnyelsebar råvara och är komposterbar. Det finns även försök med att använda veteprotein och mjölkkasein i plastmaterial till förpackningar. Mjölkkaseinmaterialet är dessutom genomskinligt. Med bioplast menas dels material som tillverkas av biologiskt förnyelsebara råvaror och dels plastmaterial som är biologiskt nedbrytbara.

Det finns två stora fördelar med biobaserade plaster jämfört med de traditionella. De spar på fossila resurser och minskar utsläppen av växthusgaser. Sockerrör, majs och cellulosa från trä är de vanligaste råvarorna. Det finns dock en del tveksamheter kring råvarorna sockerrör och majs som konkurrerar om mark med livsmedelsproduktion och som kräver långa transporter. Enligt flera bedömare kommer närodlad plast troligen att bli mer populärt i Sverige.
Bioplaster passar bra i produkter med kort livslängd som cateringprodukter och avfallspåsar. Hittills har det varit ovanligt med bioplaster i livsmedelsförpackningar eftersom de inte tål fukt lika bra som de fossila plasterna. Det har också varit svårt att hitta bioplaster som är genomskinliga och uppfyller andra krav som man har på livsmedelsplast. Men det forskas på området och det kommer troligen biobaserade fukttåliga barriärer som kan komplettera de andra biomaterialen. Ett område där bioplast har använts under lång tid är det cellulosabaserade materialet cellofan. Cellofan är transparent och slitstarkt och har använts till blommor och praliner. Att utvinna fler plastmaterial med cellulosa som råvara är något Sverige satsar på stort just nu och det kommer förmodligen nya material inom ett par år.

GLAS, PAPPER, TYG OCH TRÄ

Det finns en del väl beprövade material och några nya, där fossil råvara inte behövs. Glas är ett material som kan återvinnas många gånger. Det tillverkas av sand och innehåller inte kemikalier som kan komma i kontakt med maten eller kroppen. En nackdel är att det är tungt och ger mer miljöbelastning i transportledet om det fraktas långt. Det lilla företaget Mårda har börjat sy vaxade tygkärl för förvaring av livsmedel. Istället för matsäckslåda av plast kan man använda en vaxad tygpåse och materialet funkar bra till bröd, kakor, frukt, hårdost och istället för plastfilm när man ska täcka över en skål. Hos vanliga kontorsgrossister finner man vaxat livsmedelspapper och till ostar har det blivit vanligare att även svenska gårdsmejerister använder perforerat ostpapper som företaget Kemikalia har börjat ta hem.

MINSKA PLASTBEROENDET

För att dra ner sitt plastberoende går det att tänka enligt den så kallade avfallstrappan. I den är det första steget minimera. Behöver jag den här kassen eller förpackningen alls? Det andra steget är återanvänd. Går det att återanvända kassen eller förpackningen flera gånger? Kan kunden försluta om livsmedlet med din ursprungliga förpackning eller måste hen ta en ny plastpåse för att kunna försluta och förvara produkten hemma? Det tredje steget i trappan är återvinn. Du har återanvänt förpackningen så långt det går och sorterar den sedan som plastavfall. Om bärkassar behövs när kunden ska bära hem sina produkter så kan du skaffa biobärkassar eller papperskassar. Du kan uppmana kunden att ta med tygkasse nästa gång eller kanske börja sälja tygkassar själv. //

PLAST

Plast är den största källan till nedskräpning i naturen på land och i haven. I världshaven flyter 269 000 ton plast runt. På grund av den långa nedbrytningstiden och höga produktionen ökar mängden plast i naturen. Det kan ta upp till 400 år för naturen att bryta ner plast och det kan finnas mikroplaster kvar som aldrig bryts ner helt. Genom att använda en plastbärkasse fyra gånger istället för en gång minskar utsläppen av växthusgaser väsentligt. Sverige har satt upp ett mål om att år 2026 bör antalet plastpåsar vara nere i 40 plastbärkassar per person och år jämfört med de 198 plastbärkassar som vi använder idag.

STOR FRAMGÅNG FÖR REKORINGAR I FINLAND

REKORINGAR HAR UTVECKLATS TILL EN SUCCÉ I FINLAND OCH ÄR EN MYCKET POPULÄR FÖRSÄLJNINGSKANAL FÖR SMÅ, OFTA EKOLOGISKA PRIMÄRPRODUCENTER OCH MATHANTVERKARE. KONCEPTET SPRIDS NU SNABBT TILL ANDRA LÄNDER, SOM SVERIGE, NORGE, ISLAND OCH ITALIEN. INSPIRATIONEN HÄMTADE INITIATIVTAGAREN I FINLAND, THOMAS SNELLMAN, I FRANKRIKE.

TEXT Liv Ekerwald ▪ FOTO Stéphane Lombard

Eldrimner ordnade i början av 2018 ett seminarium om rekoringar med Thomas Snellman. Han kommer från Pedersöre utanför Jakobstad i Finland och har varit ekologisk producent i 27 år. Han såg rekoringen som en möjlighet att nå konsumenter och är administratör för den första rekoringen i Finland, som startade 2013. Första året följde han upp all försäljning, därefter har han gjort stickprov i både sin egen och i andras ringar. Han uppskattar att rekoringarna i Finland, som i höstas var 160 stycken med 250 000 kunder, hade en omsättning på ungefär 300 miljoner kronor. I snitt ligger försäljningen på 100 000 svenska kronor per utlämning.

EN START för en rekoring kan vara att samla en grupp producenter och intresserade konsumenter för att planera verksamheten. Tillsammans startas en Facebook-sida och man bestämmer en plats, ett datum och tid för utdelning. Några tar på sig att vara administratörer. Producenterna lägger upp de produkter som de vill sälja och konsumenterna beställer i kommentarsfälten. Dagen för utlämning träffas man på den bestämda platsen och varorna byter ägare.

DET ENDA KRAV som ställs för att få kalla försäljningen rekoring är att man säljer sina egna produkter och att producenten ska vara beredd att träffa konsumenterna och berätta om sin produktion. Man ska inte tjäna pengar på andras produkter. I ordet rekoringar är förledet reko bildat som en kortform av frasen rejäl konsumtion, och om man är reko så är man ju pålitlig. Ett bra sätt att komma igång är att titta på hur arbetet går till i en fungerande rekoring genom att bli medlem i en sådan.

DET KOSTAR INGENTING att vara med i en rekoring. Eftersom beställningarna görs i kommentarer på Facebook ser man om varorna tar slut och kan stoppa fortsatta köp. Betalningen kan ske i förväg eller vid utlämningen, några har även använt faktura. Man kan betala med bankkort men många betalar kontant vid överlämningen av varor i Finland. I Sverige finns swish vilket underlättar transaktionerna.

UTDELNINGEN pågår under en halv till en timme beroende på antalet beställare. Det blir inget svinn eftersom allt är förbeställt. Thomas uppskattar att det ska vara mellan 10 000 och 30 000 personer i rekoringens upptagningsområde. Avståndet till rekoringen skiljer sig från ställe till ställe. Producenter med produkter som är dyra är beredda att åka längre för att leverera. Utlämningsplatsen kan vara en parkeringsplats som är tillräckligt stor och man måste begära tillstånd av markägaren.

KONSUMENTERNAS AVSTÅND till utlämningsstället är i snitt två mil. Det brukar komma ungefär 150 kunder per gång och det är bara några procent av medlemmarna i rekoringarna. Kunderna är i många fall högutbildade medelålders kvinnor och ekokonsumenter och medelåldern är yngre än via andra försäljningskana-

ler, det visar Thomas sammanställningar. Alla som handlar bidrar till att marknadsföra ringen.

ADMINISTRATIONEN sköts av mellan två och fyra personer. De är oftast konsumenter. De ska släppa in nya konsumenter, se till att det finns tillräckligt med produkter till försäljning och diskutera tidtabell för utlämning. Det kan ta ungefär en timme per månad, men en del administratörer lägger ner mer tid och får då en livaktigare rekoring. Administratörerna gör ett viktigt arbete och de får därigenom en viss makt över hur ringen utformas och utvecklas. Administratörerna kan ha olika förhållningssätt. Till exempel kan en rekoring godkänna alla producenter som vill vara med medan andra sätter ett tak för hur många med en viss produkt som ska få vara med. De flesta ringar saknar regler om produkterna ska vara ekologiska och vilket avstånd som gäller för att få kalla en produkt lokal. Alla finska ringar är hybrider och accepterar både ekoprodukter och icke ekologiska produkter. Producenterna säljer sina egna produkter under eget namn. Små flexibla företag gynnas av systemet. Man är inte tvingad att delta varje vecka och producenterna pushar varandra. Det är bra om det finns minst tio producenter som säljer produkter varje gång och för att få till det krävs det 30 till 35 producenter totalt. Större är inte bättre utan då är det bättre med flera ringar.

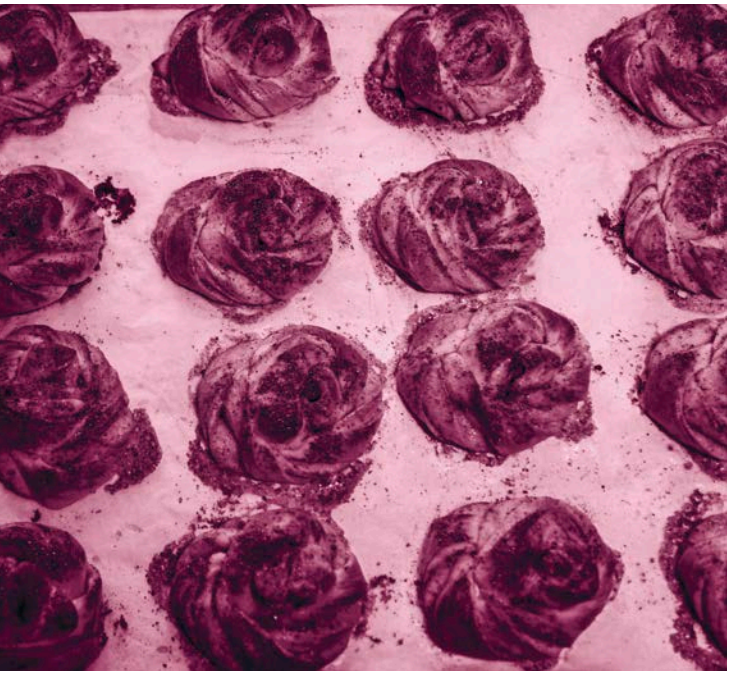
KUNDERNA ATTRAHERAS av olika produkter och ett bredare utbud säljer bättre. Det är upp till producenterna själva att välja vad de vill sälja och de flesta har flera olika produkter. Vissa produkter är nästan nödvändiga: ägg, fisk och grönsaker efter säsong. Även skinka, kalkon och lammkött har varit populärt. Det krävs inte att man lägger upp sina produkter långt innan utlämningstillfället. Kvällen innan kan fungera och till och med samma dag har gått bra.

EN REKORING med flera utlämningsdagar är inte något som Thomas Snellman rekommenderar, eftersom kundgruppen då splittras, men producenterna och konsumenterna kan vara med i mer än en ring. Några har utlämning till flera rekoringar samma kväll. Om en konsument vill klaga på en produkt så bör producenten ha kommunikation med konsumenten och försöka att rätta till det.

HELA KONCEPTET bygger på att konsumenterna ska få träffa producenterna, men naturligtvis ska man kunna samordna resor till och från utlämning eller lösa utlämningen åt varandra om man har fått förhinder, men det ska inte vara regel utan ett undantag, menar Thomas Snellman.//

MER INFORMATION

äktasmak.fi
ekonu.fi
Karta över svenska Rekoringar finns på rekoringar.wordpress.com



BRANSCHRÅDSMÖTE 2018

I JANUARI OCH FEBRUARI TRÄFFADES DE MATHANTVERKARE SOM SITTER I ELDRIMNERS BRANSCHRÅD PÅ OLIKA PLATSER I LANDET. UNDER BRANSCHRÅDSMÖTENA DISKUTERADES DE FRÅGOR SOM KOMMIT UPP UNDER ÅRET SOM RÖR ELDRIMNERS AKTIVITETER, KURSER OCH DESSUTOM FRÅGOR SOM ÄR AKTUELLA I DE OLIKA BRANSCHERNA. I ÅR DISKUTERADES ÄVEN ARBETET MED ELDRIMNERS CERTIFIERADE MATHANTVERK. FULLSTÄNDIGA PROTOKOLL FRÅN BRANSCHRÅDSMÖTENA OCH SAMMANSÄTTNINGEN AV BRANSCHRÅDEN FINNS PÅ ELDRIMNER.COM/BRANSCHER

FISKFÖRÄDLING

PAH

PAH är ämnen som är cancerframkallande och bildas vid förbränning. Vid rökning av fisk fastnar partiklar på fiskens yta. År 2014 sänkte EU gränsvärdet för bens(a)pyren från 5 µg/kg fisk till 2 µg och ett samlingsvärde för fyra olika ämnen från 30 µg till 12 µg. Sverige var ett av de länder som fick ett treårigt undantag från de sänkta gränsvärdena, men det löpte ut i september 2017.

De senaste åren har Livsmedelverket samlat på sig mätvärden från produkter från direkta rökar och även Eldrimner har tagit några prover i vissa produktkategorier. Det fanns en farhåga om att utsatta produkter i vissa typer av rökugnar hade svårt att hålla de satta gränsvärdena. Resultaten sammanställdes och gicks igenom av representanter från Livsmedelsverket och från Eldrimners branschråd. Vi kom fram till att vi hade mätdata som underlag för att kunna söka permanent undantag för att behålla de högre gränsvärdena för tre fiskprodukter nämligen böckling, varmrökt över glöd, laxfiléer, varmrökta över glöd och makrill, varmrökt över glöd. Vi ansökte om detta i maj 2017. Efter nyår hade EU-kommissionen, som tar beslut i ärendet, ett första möte där det diskuterades. Inget beslut togs, men det förväntas ett avgörande i vår. Branschrådet följer med intresse hur beslutet blir.

SM OCH CERTIFIERAT MATHANTVERK

Rådet beslöt att inte föreslå några förändringar i regelverken. Under SM 2017 genomfördes tre klasser inom fiskförädling: varmrökt, kallrökt och gravad fisk. Branschrådet vill att det satsas på fem klasser vid SM 2018. Utöver de etablerade klasserna även inlagd fisk och fiskfärsprodukter. Rådet skulle även vilja se att fler fiskarter tävlar i de befintliga klasserna framöver.

MEJERI

AKTIVITETSUTBUD

Branschrådet efterfrågar bland annat fler fördjupningskurser för våra mer etablerade mejerister. Dessutom önskas att kunskapsnivån hos deltagarna anpassas till kursnivån och att Eldrimner ska vara noggrannare med förkunskapskraven till fördjupningskurser. Dessutom önskas ett kursutbud kring svenska ostar, svensk osthistoria och hur vi utvecklar detta område.

SM OCH CERTIFIERAT MATHANTVERK

Frågan om plastic coating i SM och certifiering har återigen lyfts till rådet för diskussion. Om coating räknas som förpackning skulle det kunna jämställas med annan plast som ostar tillåts emballeras i. En skillnad är att coating inte kan tas av från osten. Rådet ansåg att man bör skilja på mognadsförpackning och konsumentförpackning. Coating kanske skulle kunna jämföras med KRAV-godkänt ofärgat vax, som får tävla/certifieras, det finns dock ingen tradition i Sverige med coating som det finns med vax. Det finns heller ingen KRAV-godkänd coating.

Lipas används för att få en tydligare get-/fårsmak, det ger en bättre nedbrytning av fett och ger en speciell karaktär. Lipas framställs på liknande sätt som löpe, så varför inte? Rådet tycker att tillsats av lipas bör godkännas i certifiering/SM. Frågan skickas vidare till Eldrimner för beslut.

Citronsyra används i vissa fall i till exempel mozzarella-lag som ett konserveringsmedel. Det är en industriell produkt med ett e-nummer. Det går att producera och sälja produkten utan citronsyra.

BRANSCHRIKTLINJER

Birgitta Sundin och Ida Olofsson arbetar med revidering av branschriktlinjerna för hygienisk praxis från 2009. Två nya avsnitt skrivs om mjölkråvara och provtagning inklusive provtagningsfrekvens. Målsättningen att möjliggöra en fördelning över året av lagstiftningens fem delprover per provtagningstillfälle ser ut att förverkligas.

GÅRDSSLAKT OCH CHARKUTERI

PÅGÅENDE FRÅGOR

Generellt kommer många mötesinbjudningar till gårdsslakt- och charkuteribranschen hos Eldrimner. Medlemmar från branschrådet kommer fortsätta att representera Eldrimner vid möten ibland, till exempel hos Livsmedelsverket.

Arbetet i gruppen som är ”bollplank” för uppdateringen av branschriktlinjerna för småskalig slakt har satt igång.

Tidigare har förädlingslokaler, som gårdsslakterier, kunnat räknas som ekonomibyggnad på jordbruksfastighet. Nu har nya krav på bygglov dykt upp. Landsbygdsministern har uppvaktats men inget nytt har hänt. Landsbygdsministern har också uppvaktats om stressfri bedövning och avblodning utomhus och om förändringar inom köttkontrollen. Den förändring av köttkontrollen som branschrådet i första hand tror skulle leda till effektivisering är att omforma levandedjursbesiktningen till en form av egenkontroll. Bäst vore en utbildning av samma person som ansvarar för djurskyddet. Personen skulle kunna genomföra levandedjursbesiktning av både egna och andras djur vid ett litet slakteri. Det kunde utformas på motsvarande sätt som uppfödare kan få delegation av veterinär att ge läkemedel.

Frågan om PAH-gränsvärden hos rökta produkter har börjat behandlas av EU och Sverige försöker få undantag för de produkter som visat sig ha svårt att klara nya sänkta gränsvärden: varmrökt sidfläsk, varmrökt skinka och souvas. I väntan på beslut gäller dagens gränsvärden.

SM OCH CERTIFIERAT MATHANTVERK

Undantaget som gör det möjligt att tillsätta nitrit bör tas bort för följande produktkategorier: lufttorkad kött, pastej-, paté- och leverkorv samt blodprodukter och övrig inälvsmat.

Undantaget att använda en mindre mängd nitrit motsvarande den som tillåts för EU-ekologiskt föreslås vara kvar för följande produktkategorier: lufttorkad korv, värmebehandlat kött, värmebehandlad korv och sylta.

Branschrådet föreslår vidare nya kriterier för certifiering av styckdetaljer, alltså ej vidareförädlat kött till matlagning. Krav på egen uppfödning, slakt i eget slakteri och egen styckning. Detta skulle endast gälla certiferat mathantverk eftersom endast charkprodukter kan tävla i SM.

Branschrådet vill behålla nuvarande krav på köttråvara till charkförädling, alltså att endast svenskt kött accepteras. Skälet till att inte strama åt mer är att det skulle bli ohållbart för många företag som måste köpa in kött. Begrepp som ”lokalt” anses för vagt som gränsdragning. Däremot är det viktigt för utveckling att ta reda på var köttet som mathantverkarna använder kommer ifrån totalt sett, som en fråga att svara på vid certifiering eller SM-anmälan.

BAGERI

KOMMANDE AKTIVITETER

Två kvarndagar planeras i juni på Limabacka kvar och Warbro kvarn. Dagarna innefattar både fältvandring för att följa spannmålet till färdigt mjöl, studiebesök på kvarn och nätverkande mellan deltagarna. Kvarndagarna riktar sig till odlare, bagare och blivande mjölnare som är intresserade av brödets viktigaste råvara; mjölet.

Eldrimner föreslår en studieresa där tanken är att arrangera en repris av 2009 års studieresa till Frankrike med kombinerad kurs och studiebesök. En sådan resa kan bli ganska dyr och rådet kom med flera förslag för att hålla nere priset, bland annat genom att hyra boende med kök där gemensam matlagning skulle vara en av aktiviteterna på resan. Rådet var eniga om att en av de viktiga ingredienserna i en lyckad studieresa är möjligheten att nätverka med andra bagare.

CERTIFIERAT MATHANTVERK

Branschrådet var eniga om att texten kring certifierat mjöl borde förtydligas och föreslog en ny text med innehåll som visar att hantverksmjöl är mjöl som kan anpassas utifrån efterfrågan, utan tillsatser och tydlig koppling mellan odlare och mjölnare och bagare.

Frågan om huruvida råvaror kan införskaffas i de nordiska grannländerna för de bagerier nära landsgränser kom upp igen och det föreslogs en 25 mils radie på att införskaffa råvaror. Eldrimner tar med den frågan till certifieringsansvariga.

SM I MATHANTVERK

Branschrådet håller med om att göra om klassen bröd med kulturspannmål till 100 % kultur- och lantsorter från tidigare krav på 50 % kultur- och lantsorter. Man är också eniga om att bröd som är smaksatta med honung och socker hamnar i den klassen smaksatt bröd. Ytterligare förslag på nya klasser var småkakor, styckebröd/frallor och skållade bröd med sirap (sötning). Rådet föreslog att man, utöver den obligatoriska ingrediensförteckningen i fallande skala också har ett obligatoriskt fält där man kan fylla i på egen hand lite mer information om brödet som sorter, tekniska bakegenskaper med mera. Allt som diskuterades och föreslog skickas vidare till tävlingsrådet för beslut.

Caroline Lindö kommer att ersätta Marqus Östin som juryordförande från och med SM 2018.

UNESCO OCH IMMATERIELLT KULTURARV

Branschrådet var eniga om att vi bör anmäla hantverksmalning till Unescos förteckning över immateriella kulturarv. Detta kan göra att Eldrimner kan få fler intressanta kontakter, främst i Europa, på området vilket kan vara positivt för små hantverkskvarnar. Eldrimner skriver anmälan och skickar in.

JÄSTA DRYCKER

CERTIFIERAT MATHANTVERK

Kriterier för jästa drycker ska tas in i Eldrimners certifieringsregler inom kort. Rådet fortsatte därför regeldiskussionen från tidigare möten. Det ansågs att råvaran bör vara svensk, dock kan vissa tänka sig en skrivning för malt som säger att ”huvuddelen av råvaran ska vara svensk”, eftersom det är svårt att få tag på svensk malt. Vad gäller mousserande produkter önskade rådet att det ska krävas att all kolsyra kommer från den naturliga jäsningen, med undantag för öl där det ska krävas att ”huvuddelen av kolsyran ska komma från den naturliga jäsningen”, vilket beror på att kolsyra används vid tappning av öl. För öl har rådet tidigare föreslagit att mjölksyra ska vara godkänt för öl, för att möjliggöra certifiering av suröl. Rådet har också enats om att svavel ska vara godkänt. Dessa synpunkter förs vidare till Eldrimners beslutsdiskussioner kring certifieringen. Rådet kommer att följa upp reglerna och delta i vidare diskussioner inför revideringen om två år.

SM I MATHANTVERK

Förra året fanns två klasser i kategorin jästa drycker: öl samt vin, cider och övriga jästa drycker. Årets branschrådsmöte föreslog att den senare klassen ska delas upp ytterligare i vin, fruktvin och cider samt övriga jästa drycker. Detta för att gynna distinktionen mellan fruktvin och vin samt för att göra det lättare att sätta upp kriterier för respektive klass. Klassen vin kan vara extra aktuell i år då SM hålls i Malmö eftersom det finns många vintillverkare i trakten. En fundering som kom upp var om det under en fas kunde vara möjligt att tillåta amatörer att delta i klassen fruktvin för att ge denna produkt en liten ”startknuff”, då det inte finns så många tillverkare idag men potentialen är stor. Rådet kan tänka sig att de processhjälpmedel som använts vid tillverkningen ska anges vid anmälan. Dessa synpunkter förs vidare till tävlingsrådets möte.

ÖVRIGA FRÅGOR

Föreningen Svenskt vin anser att det är viktigt att hålla på definitionen kring vad som är vin, det vill säga att det är gjort av vindruvor. Det går utmärkt att göra jästa drycker av andra råvaror men detta blir då fruktvin och ska kallas så. Dock är benämningen fruktvin relativt okänd och det kan vara svårt att nå fram till konsumenter med det. Även cider är en svår produkt eftersom konsumenter ofta associerar detta till den urvattnade industriprodukt som dominerar marknaden idag, och rådet önskar därför att Eldrimner jobbar vidare för termen hantverkscider.

BÄR-, FRUKT- & GRÖNSAKSFÖRÄDLING

KURSVERKSAMHET

Tips på nya kurser är kring senap, bärgodis och matsåser. Det går att titta på resultaten på SM i Mathantverk och se om det är någon klass som har stor kvalitetsspridning och utifrån det erbjuda kurser. Branschrådet föreslår att flera kurser kan gå efter varandra med lite olika teman, så att man kan välja att gå en eller flera dagar.

CERTIFIERAT MATHANTVERK

Tillsatsen guarkärnmjöl föreslås vara godkänd att använda i glass. Guarkärnmjöl har många likheter med tillsatsen fruktkärnmjöl som redan är godkänd i glass.

Branschrådet anser att det viktigaste för att särskilja hantverkshonung från den industriella honungen är att samtappning fortsatt inte godkänns. Dock anser branschrådet att även pressad honung kan certifieras, vilket inte godkändes i de tidigare reglerna. Pressning används i mindre skala till främst ljunghonung när alternativ saknas.

Processhjälpmedlet pektinas har diskuterats i omgångar och branschrådet misstänker att pektinas används i en del produkter som tävlar i SM i Mathantverk. De som inte använder det kan missgynnas, eftersom pektinas ger en klarare dryck som juryn uppskattar. Branschrådet föreslår att producenten måste ange om pektinas används i produkter i SM i Mathantverk. I certifieringen föreslås ingen ändring.

SM I MATHANTVERK

Klassen matsåser har varit spretig med olika typer av såser och ibland svårt för juryn att smaka av. Branschrådet tycker att det visar på en bredd i bär-, frukt och grönsakförädlingen som är viktig. Syrade chilisåser skall tävla i klassen matsåser, inte i mjölksyrade grönsaker.

En nektar med smaksättning bör tävla i klassen övrig dryck. I klassen nektar bör endast produkter av råsaft, vatten och socker eller honung tävla. Klassen övrig dryck kan delas upp i två delar, en med fermenterade drycker som huvudsakligen inte är alkoholjästa, samt en med övriga drycker.

Klasserna kryddad sylt och klassisk sylt kan slås samman då båda klasserna har ganska få tävlande produkter.

Branschrådet är positiva till att införa klasserna bärgodis, smaksatt honung, glass och sorbet samt örtte, men mer tveksamma till klasserna senap, vinäger och olja då antalet producenter anses vara begränsat. Klasserna diskuteras vidare i tävlingsrådet.

KALENDARIUM

Anmälningar
till alla våra kurser, seminarier & studieresor görs på **eldrimner.com**
Där hittar du också information om boende, resa, mat med mera.

Fika
ingår i priset på alla kurser som arrangeras i Eldrimners lokaler.

YRKESUTBILDNING

ETTÅRIG GRUNDUTBILDNING I MATHANTVERK

Mathantverk; bagare, bär-, frukt- och grönsaksförädlare, charkuterist eller mejerist är en yrkeshögskoleutbildning som anordnas gemensamt av Eldrimner och Torsta AB, kunskapscentrum för de gröna näringarna.

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

Att göra praktik inom valt hantverksområde är mycket viktigt och därför är hälften av utbildningstiden förlagd till erfarna mathantverksföretag där man ska få möjlighet att delta i hela verksamheten.

DATUM 27 augusti 2018–juni 2019
PLATS Eldrimner, Ås, Jämtland + praktik på mathantverksföretag
KOSTNAD Avgiftsfri, studiemedelsberättigad
SISTA ANMÄLNINGSDAG 15 april via torsta.se/utbildning

GRUNDUTBILDNING

MATHANTVERK FÖR NYSTARTARE

Eldrimners grundutbildning i hantverksmässig livsmedelsförädling. En fem veckor lång utbildning för dig som vill starta företag och hantverksmässigt producera och sälja mejeriprodukter, charkuterier, bröd, fiskprodukter, sylt, marmelad eller andra förädlade produkter av bär, frukt och grönsaker.

Utbildningen hjälper dig i ditt planeringsarbete för en företagsstart och i den kommande verksamheten. I samband med anmälan väljer du bransch: bageri, bär-, frukt- och grönsaksförädling, fiskförädling, gårdsslakt och charkuteri eller mejeri.

Utbildningen består av tre veckor med föreläsningar och teori, två kursveckor inom det valda mathantverksområdet (produktionsteknik) och två dagar praktik på företag.

Du får undervisning inom följande ämnen: livsmedelskemi, mikrobiologi, livsmedelslagstiftning, HACCP, produktionsteknik, finansiering, ekonomi, marknadsföring, försäljning och byggnader.

DATUM 10 september–16 november
PLATS Eldrimner, Ås, Jämtland
KOSTNAD 10 000 kr + moms
SISTA ANMÄLNINGSDAG 8 juni

PROVA PÅ

PROVA PÅ MATHANTVERK I ELDRIMNERS LOKALER

Dyk ned i mathantverkets värld; baka surdegsbröd, gör sorbet eller färskost. Detta och mycket mer kan du testa under några dagar på Eldrimner. Du väljer ett pass per halvdag, vilket gör att du kan prova på flera olika sorters mathantverk.

DATUM 20–22 mars
PLATS Eldrimner, Ås, Jämtland
KOSTNAD se eldrimner.com

SPECIALKURS + WEBBINARIUM

SÄLJTEKNIK FÖR MATHANTVERKARE – VIA ÅTERFÖRSÄLJARE

Att sälja till återförsäljare, livsmedelsbutiker, restauranger eller grossister. Säljprocessen ser olika ut beroende på typ av kund och säljmetod. Här beskrivs processen när du ska sälja via uppsökande försäljning. Vi går igenom förberedelser, genomförande, argumentation, avslut, återkoppling och det viktiga mötet med inköparen. Övningar och diskussion.

Kursledare Ulrica Hellström har erfarenhet som säljare inom livsmedelsbranschen och som utbildare inom säljteknik för mathantverkare, turistföretag och unga företagare.

DATUM 5 april 13.00–16.30
PLATS Eldrimner, Ås, Jämtland + webben via länk
KOSTNAD 600 kr + moms
SISTA ANMÄLNINGSDAG 22 mars

SEMINARIUM MED STUDIEBESÖK

GENERATIONSSKIFTE, KONTINUITET OCH DIVERSITET

Hur skapar man företag som kan drivas långsiktigt, växa och utvecklas utan att tappa sin affärsidé och ideologi? Hur involverar man nya generationer i företaget?

Dagen inleds med föredrag om generationsskifte av jurist och rådgivare Johan Montan från LRF konsult i Halland. Hur kan man värdera företaget, fastigheter som hör till, varumärket och kundregistret? Vilken skillnad blir det om övertagaren är inom eller utanför familjen? Om ett barn vill ta över, hur kompenserar man de andra? Därefter tar landsbygdsrådgivare Lasse Knutsson, LRF, över och pratar mer om mjuka värden. Att lämna över sitt företag handlar även om identitet, roller, samarbete, privatekonomi och att klä tankar och känslor i ord.

Hos Tiraholms Fisk har familjen bedrivit verksamhet som bygger på fisk och fiskförädling i några generationer vid sjön Bolmen i östra Halland. Vi får höra hur de utöver fiske och förädling har byggt upp gårdsbutik och gårdsrestaurang. Idag pågår ett hotellbygge som beräknas stå klart under 2018. Hur tänker de inför de olika expansionsstegen? Hur fördelar de ansvar och roller i familjeföretaget? På slutet går vi en rundvandring och tittar på gårdens olika lokaler.

DATUM 17 april 8.30–16.30
PLATS Tiraholms Gård, Unnaryd, Hallands län
KOSTNAD 1 200 kr + moms. *Lunch och fika ingår.*
SISTA ANMÄLNINGSDAG 6 april

SPECIALKURS + WEBBINARIUM

PRESENTATIONSTEKNIK – ATT PITCHA SIN AFFÄRSIDÉ

Att sälja in sina produkter till återförsäljare eller locka en finansiär att investera i en innovation eller i din expansion.

Konsulten Ulrica Hellström ger träning i att göra skriftliga och muntliga presentationer korta och övertygande. Råd till den blyge talaren. När passar en längre text? Vad ska en pitch innehålla och hur framför jag den på ett övertygande sätt?

Att utbilda anställda och andra ambassadörer i att ge en bra presentation om mitt företag och produkter.

DATUM 3 maj 13.00–16.30
PLATS Eldrimner, Ås, Jämtland + webben via länk
KOSTNAD 600 kr + moms
SISTA ANMÄLNINGSDAG 20 april

MATHANTVERKSDAG

TEMA MATHANTVERKETS RÅVAROR

Välkommen till Eldrimners mathantverksdag i Sörmland. Vi satsar på mötet mellan råvaruproducenten och mathantverkaren. Vi vänder oss till mathantverkare, lantbrukare, trädgårdsodlare, fiskare, renskötare och alla övriga intresserade. Målet med mathantverksdagarna är att råvaruproducenten ska hitta mathantverkare som vill köpa högkvalitativa råvaror och att mathantverkaren ska hitta den råvara hon eller han söker.

DATUM 12 april
PLATS Båltsnäs gård, Södermanland
KOSTNAD 300 kr inkl. moms. *Lunch och fika ingår.*
KONTAKT Ida Lundström, 010-225 34 63, ida@eldrimner.com

INSPIRATIONSDAG

PROVA PÅ MATHANTVERK I HALLANDS LÄN

En dag då du får prova på olika former av mathantverk. Ysta ost, gör din egen yoghurt, tillverka korv, baka surdegsbröd eller koka marmelad av trädgårdens bär. På inspirationsdagen får du ett unikt tillfälle att testa och utveckla dina kunskaper tillsammans med erfarna mathantverkare. Du väljer själv mellan två olika arbetspass och de produkter du är intresserad av.

DATUM 19 april
PLATS Sturegymnasiet, Halmstad, Hallands län
KOSTNAD 1200 kr + moms. *Lunch och fika ingår.*
ANMÄLAN eldrimner.com/utbildning
SISTA ANMÄLNINGSDAG 28 mars
KONTAKT Ida Lundström, 010-225 34 63, ida@eldrimner.com

NYBÖRJARKURS

FISKFÖRÄDLING MED MARTIN BERGMAN

Välkommen till Eldrimners nybörjarkurs som vänder sig till dig som vill lära dig fiskförädling och få inblick i hur en fiskförädlare arbetar.

Martin Bergman driver Bergmans Fisk & Vilt i Vilhelmina och under den här kursen lär han oss grunderna inom gravning, kallrökning och inläggning. Vi går igenom hantering från råvara till färdig produkt. Den råvara vi använder är röding, sill och sik. Kursen är främst praktiskt inriktad.

DATUM 9–10 april
PLATS Bergmans Fisk, Vilhelmina, Västerbottens län
KOSTNAD 2 000 kr + moms
SISTA ANMÄLNINGSDAG 25 mars

NYBÖRJARKURS

LÄR DIG PLOCKA OCH FÖRÄDLA TÅNG

I samarbete med Sveriges tångpionjärer Catxalot erbjuder Eldrimner för första gången en kurs i plockning och förädling av tång.

Första dagen får du följa med ut på Västkustens saltstänkta klippor där Linnéa Sjögren introducerar dig i en spännande värld av olika ätbara tångsorter som gömmer sig under havsytan.

Du får själv plocka tång, lära dig hur tång förökar sig, hur och var olika sorter växer, skördesäsong och näringsämnen i tång.

Andra dagen ägnar vi åt olika tekniker för att förädla den tång vi plockat. Vi kommer bland annat torka, pickla och fritera tången.

DATUM 5–6 maj
PLATS Tångbutiken, Havstenssund, Bohuslän
(Transport kan ordnas från Rasta i Tanum.)
KOSTNAD 2 000 kr + moms
SISTA ANMÄLNINGSDAG 15 april

FÖRDJUPNINGSKURS

SÖTEBRÖD FÖR YRKESVERKSAMMA BAGARE

En kurs för dig som är yrkesaktiv bagare och som vill fördjupa dina kunskaper och utveckla dina recept, i allt från råvaruval till arbetssätt och flöden i bageriet.

Robin Edberg från Cum Pane Ekologisk Bakverkstad lär ut hur man jobbar med vetedegar i det ekologiska hantverksbageriet. Vi går igenom råvarukunskap, smaksättning och uppslagningstekniker. Parallellt med de pratiska momenten går vi också igenom bageriekonomi med fokus på arbetsmetoder och sortiment.

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

DATUM 9–10 april
PLATS Eldrimners bageri, Ås, Jämtland
KOSTNAD 2 400 kr + moms
SISTA ANMÄLNINGSDAG 19 mars

FÖRDJUPNINGSKURS

KAVLADE DEGAR OCH SURDEGSBRÖD FÖR YRKESVERKSAMMA BAGARE

Kursen vänder sig till dig som arbetat några år som bagare och som vill utveckla dina kunskaper.

Sébastien Boudet lär ut hur man kan jobba med kavlade degar, degar med mycket smör och surdegsbröd i det ekologiska hantverksbageriet. Fokus ligger på råvarukunskap, smaksättning och arbetsmetoder.

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

DATUM 17–19 april
PLATS Eldrimners bageri, Ås, Jämtland
KOSTNAD 3 600 kr + moms
SISTA ANMÄLNINGSDAG 26 mars

NYBÖRJARKURS

BAGERI MED INRIKTNING PÅ GÅRDSCAFÉ

En nybörjarkurs för dig som vill lära dig grunderna i hantverksbakning inom både söta bröd och matbröd med inriktning på utbudet för ett gårdscafé. Kursledare Kerstin Brodin och Sören Bjärnborg från Bäckhästens Bageri & Café kommer att lära dig grunderna i hantverket att baka ekologiskt bröd med både jäst och surdeg utan tillsatser. Vi kommer att arbeta med Bäckhästens vedeldade ugn och på kursen kommer du också lära dig att baka olika sorters söta bröd som bullar, mjuka kakor och småkakor som är lämpliga i caféverksamhet.

Kursen vänder sig till dig som har liten eller ingen tidigare erfarenhet av bakning men som vill lära dig mer om att baka hantverksmässigt matbröd och söta bröd för caféverksamhet.

DATUM 13–14 april
PLATS Bäckhästens Bageri & Café, Unnaryd, Jönköpings län
KOSTNAD 2 000 kr + moms, *måltider ingår i priset.*
SISTA ANMÄLNINGSDAG 31 mars

NYBÖRJARKURS

HANTVERKSBAGERI PÅ CUM PANE EKOLOGISK BAKVERKSTAD

Lär dig hantverket att baka ekologiskt bröd utan tillsatser med Robin Edberg på Cum Pane Ekologisk Bakverkstad i Göteborg. 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 olika hävningstekniker. Du får baka med både jäst och surdeg. Bröden gräddas i bakverkstadens stenugn. Bakningen sker helt och hållet med ekologiska råvaror.

DATUM 5–6 maj
PLATS Cum Pane, Bageriet i Olskroken, Göteborg
KOSTNAD 2 000 kr + moms. *Måltider ingår i priset.*
SISTA ANMÄLNINGSDAG 8 april

STUDIEBESÖK

KVARNDAG, LIMABACKA KVARN FÖR ODLARE, BAGARE OCH BLIVANDE MJÖLNARE

Är du odlare, bagare eller mjölnare som vill lära dig mer om brödets viktigaste ingrediens, mjölet? Eller vill du starta en kvarn och bli mjölnare? Kom på Eldrimners kvarndagar så får du se hur säden växer i fält samt hur kvarnen fungerar. Du får se hur en modern hantverksmjölnare arbetar för att ta fram produkter till hantverksbageriet.

Vi besöker Bengt Nybergh som är femte generationens mjölnare och driver Limabacka Kvarn. Vi besöker också en av odlarna som levererar spannmål till kvarnen. Till lunch får vi smaka bröd bakat av mjöl från kvarnen.

DATUM 11 juni
PLATS Limabacka Kvarn, Väröbacka utanför Varberg
KOSTNAD 500 kr + moms
SISTA ANMÄLNINGSDAG 25 maj

STUDIEBESÖK

KVARNDAG, WARBRO KVARN FÖR ODLARE, BAGARE, BRYGGARE OCH BLIVANDE MJÖLNARE

Är du odlare, bagare, bryggare eller mjölnare som vill lära dig mer om brödets och ölets viktigaste råvara, spannmålet? Eller vill du starta en kvarn och bli mjölnare? Kom på Eldrimners kvarndag på Warbro Kvarn så får du se hur säden växer i fält samt hur kvarnen fungerar. Du får se hur en modern stenkvarn fungerar och hur hantverksmjölnare arbetar för att ta fram produkter till hantverksbageriet.

Vi besöker Kerstin och Thomas Björklund som driver Warbro Kvarn. Kvarnen har också ett mälteri där vi gör studiebesök. Till lunch får vi smaka bröd bakat med mjöl från Warbro Kvarn samt en lättöl bryggd med Warbro Kvarns malt.

DATUM 19 juni
PLATS Warbro Kvarn i Sköldinge utanför Katrineholm
KOSTNAD 500 kr + moms
SISTA ANMÄLNINGSDAG 1 juni

GRUNDKURS

FRUKTVIN, CIDER OCH VINÄGER

Under denna kurs får du lära dig om tillverkning av bär- och fruktvin, cider och vinäger. Kursledare är Guillaume André, livsmedelingenjör på utbildningscentret CFPPA i Florac i Frankrike.

Den teoretiska delen behandlar de mikrobiologiska jäsningsprocesserna och 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 tolkas till svenska.

DATUM 9–11 april
PLATS Eldrimners ateljé, Ås, Jämtland
KOSTNAD 3 600 kr + moms
SISTA ANMÄLNINGSDAG 23 mars

GRUNDKURS

DELIKATESSKONSERVERING

Denna kurs riktar sig till dig som vill göra steriliserade helkonserver, så som soppor och grytor. Huvudfokus ligger på produkter av vegetabilier, men om intresse finns hos deltagarna kan även produkter med kött eller fisk behandlas.

Vid de teoretiska momenten får du lära dig varför sterilisering väljs som konserveringsmetod, vilka olika produkter som är lämpliga att tillverka, samt få genomgång av steriliseringsutrustningen, en så kallad autoklav. Under de praktiska momenten blir det tillverkning av soppor, grytor och röror.

Du får sedan se hur det går till att använda autoklaven för att sterilisera och göra dessa produkter till helkonserver. Det blir också genomgång av stabilitetstest för att verifiera konserveringen.

Efter kursen har du möjlighet att hyra in dig i Eldrimners lokaler och under handledning använda autoklaven för att tillverka egna produkter för försäljning.

Kursledare är Guillaume André, livsmedelsingenjör från utbildningscentret CFPPA i Florac i Frankrike. Kursen tolkas till svenska.

DATUM 12–13 april
PLATS Eldrimners ateljé, Ås, Jämtland
KOSTNAD 2 400 kr + moms
SISTA ANMÄLNINGSDAG 23 mars

NYBÖRJARKURS

FÄRSK GLASS TILL CAFÉ

Denna kurs riktar sig till dig som vill lära dig att tillverka glass i liten skala, till exempel för att bredda utbudet i ditt café eller i din gårdsbutik. Du får lära dig grunderna för tillverkning av gräddglass och mjölkglass för färskförsäljning utan tillsatser. Kursen tar upp tillverkning av glasspinnar och doppning av dessa, samt andra portionsförpackningar av glass. Även försäljning och hållbarhet diskuteras. Främst kommer olika bär och frukter att användas som smaksättare.

Kursledare är Amina Olsson som driver Minas Chokladstudio i Skåne. Läs mer om företaget på www.chokladstudion.se.

DATUM 18–19 april
PLATS Minas Chokladstudio, Fjälkinge, Skåne
KOSTNAD 2 000 kr + moms
SISTA ANMÄLNINGSDAG 26 mars

GRUNDKURS

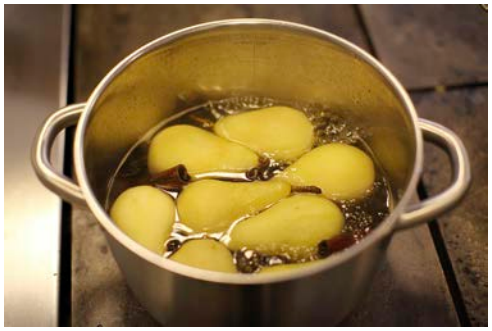
KOKADE PRODUKTER AV BÄR OCH FRUKT

Lär dig att tillverka produkter av bär och frukt för försäljning. Kursen innehåller teori om konservering och hållbarhet, föreskrifter och obligatorisk märkning.

Du får lära dig om användning av socker och honung, samt hur pektin används för att få önskad konistens på kokade produkter. Vid de praktiska momenten använder vi bär och frukt och tillverkar sylt, marmelad och gelé, gör bärsåser och frukt inkokt i sockerlag. Du får prova att mäta med refraktometer och pH-meter och vi tar upp vikten av att ha kontroll över surhetsgrad och sockerhalt i tillverkningen.

Kursledare är branschansvarig för bär-, frukt- och grönsaksförädling på Eldrimner: Catrin Heikefelt.

DATUM 23–24 maj
PLATS St. Segerstad naturbrukscentrum, Reftele, Jönköpings län
KOSTNAD 2 400 kr + moms
SISTA ANMÄLNINGSDAG 1 maj



STUDIERESA

FERMENTERINGSRESA TILL SYDKOREA

Ingenstans i världen äts så mycket fermenterad mat som på koreanska halvön. Här finner man tofu, soja, risbrygden makoli, bönpastan doenjang, chilipastan gochujang, syrade fiskar och skaldjur och framförallt mer än hundra sorters kimchi – syrade grönsaker på många olika vis.

Under en veckas matresa i Sydkorea besöker vi hantverksmässiga tillverkare av dessa olika sorters jästa produkter. Vi får smaka på soja som lagrats i åratal och studera produktionen av kimchi. Vi besöker marknader och äter fermenterad mat på otaliga folkliga restauranger. Vi provar att själva göra tofu, gochujangsås och kimchi.

Vi besöker småstaden Sunchang, omtalad för sina fermenteringar och i staden Sokcho gör vi egen tofu. Vi provsmakar kimchi på de myllrande marknaderna i Seoul.

En natt bor vi på ett kloster och får följa buddistiska riter och äta unik och smakstark vegansk mat samt laga mat med den världsberömda munken Jung kwan, känd från Netflix-serien ”Chefs table”.

Reseledare är Jens Linder och Sara Yoon. Sara brinner för att sprida sitt hemlands kultur till nordborna. Hon är en van researrangör och duktig matlagare och bor sedan många år i Sverige. Jens är en känd kock och matskribent, bland annat i Dagens Nyheter, med ett särskilt intresse för Korea och dess gastronomi. Jens älskar koreansk mat, inte minst kimchi. Under resan föreläser Jens flera gånger om fermentering. Gruppen har egen chaufför, koreansk tolk och guide.

Resan arrangeras av en extern researrangör.

DATUM 8–15 november
PLATS Sydkorea
KOSTNAD 24 500 kr inklusive moms. Priset inkluderar flygresa från Arlanda, hotell, bussresor, boende och måltider *(utom vissa måltider på marknader)*.
SISTA ANMÄLNINGSDAG 15 juni

FÖRDJUPNINGSKURS

KOKTA & VARMRÖKTA CHARKUTERIER

Kokt skinka, rökt skinka, varmkorv, blodkorv, syltor och pastejer. Denna kursvecka kan du förkovra dig i det oändliga utbudet av värmebehandlade charkuterier, vilket öppnar för fantastisk variation i ditt produktsortiment.

Kursen är för dig som redan har kommit igång med förädling och försäljning och som kanske vill ta med egna kreationer för att få expertens återkoppling och tips.

Kurslärare är slakt-, styck- och charkmästaren Jürgen Körber från Herrmannsdorfer Landwerkstätten, som är en av Eldrimners etablerade lärare. Jürgen är dessutom en av de ledande experterna inom direktförädling i Europa och under kursveckan får du höra mer om denna näst intill bortglömda förädlingsmetod.

Teori varvas med praktik och demonstration. Kursen tolkas till svenska.

Förkunskapskrav: Eldrimners grundkurs inom chark eller motsvarande kunskaper.

DATUM 9–13 april
PLATS Eldrimners charkuteri, Ås, Jämtland
KOSTNAD 6 000 kr + moms
SISTA ANMÄLNINGSDAG 25 mars

NYBÖRJARKURS

SLAKT, STYCK, CHARK AV NÖT

En praktiskt inriktad och mycket populär kurs för dig som vill uppleva hela kedjan från levande djur, slakt och styckning till vidareförädling av charkprodukter.

Dag ett får du titta på slakt under förmiddagen och själv stycka på eftermiddagen. Dag två bli det förädling och tillverkning av korvar. Den som önskar kan även ägna dag två åt styckning. Fokus kommer att ligga på nöt denna gång.

Kursen hålls på Åkes slakt och styckning i Tolvsbo, Dalarna, under ledning av Annelie Andersson som driver familjeföretaget. Här slaktas olika djurslag som föds upp lokalt och köttet förädlas till grillkorvar, falukorvar, pålägg och rökta produkter utan onödiga tillsatser. En specialitet och storsäljare är de helt nitritfria och naturligt grå korvarna som kunderna reser långt för att handla i gårdsbutiken. Kursen har inga förkunskapskrav.

DATUM 14–15 maj
PLATS Åkes slakt & styck, Tolvsbo, Söderbärke, Dalarna
KOSTNAD 2 000 kr + moms
SISTA ANMÄLNINGSDAG 22 april

GRUNDKURS

GRUNDUTBILDNING FÖR CHARKUTERISTER

Eldrimners mest efterfrågade charkkurs som ger gedigna grundkunskaper för att komma igång med egen förädling.

Lärare under denna fullspäckade vecka är Sven Lindauer, en av Eldrimners slakt-, styck- och charkmästare från Tyskland. Teori, tillverkning, instruktioner och provsmakningar varvas under veckan och det finns även möjlighet att få återkoppling på egna produkter.

Kursen kräver inga förkunskaper. I teoridelen lyfts även vikten av låg stressnivå och hygien vid slakt samt fördelarna av att ha hela kedjan från levande djur till färdiga produkter på samma gård.

Kursen riktar sig dels till dig som vill komma igång med produktion och få inspiration för tillverkning av alla slags charkuterier och dels till dig som redan har kommit igång med förädling men vill utveckla ditt sortiment.

Under kursveckan används lokalt kött av mestadels gris, men förädlingsprinciperna är likadana oavsett vilket kött du använder.

Kursen tolkas till svenska.

DATUM : 5–9 november
PLATS Eldrimners charkuteri, Ås, Jämtland
KOSTNAD 5 500 kr + moms
SISTA ANMÄLNINGSDAG 7 oktober

SPECIALKURS

YSTNING PÅ GETMJÖLK MED ANNIKA SCHREWELIUS

Denna kurs vänder sig till dig som har viss erfarenhet av ystning sedan tidigare. Du vill starta gårdsmejeri eller så är du redan igång som mathantverkare.

Kursen är ett fantastiskt tillfälle för att lära dig hur du ystar på getmjölk! I kursen ingår även andra viktiga kunskaper för mejeriverksamhet. Under kursen lär du dig att sätta syrakulturer och vi ystar följande osttyper på getmjölk: syrad ost (lactique), vit caprin, blåmögelost samt hårdost. Du kommer även att lära dig om prisberäkning och mejeriets ekonomi, vasslehantering, ostlagring samt sensorisk beskrivning av ost. Praktik och teori varvas.

Annika Schrewelius har mångårig erfarenhet av att driva mejeri, har pedagogisk bakgrund som lärare inom lantbruk och har i många år hållit kurser i Eldrimners regi. Kursen är del av vår yrkeshögskoleutbildning och du läser den tillsammans med våra yrkeshögskolestudenter.

DATUM 9–13 april
PLATS Eldrimners mejeri, Ås, Jämtland
KOSTNAD 6 000 kr + moms
SISTA ANMÄLNINGSDAG 25 mars

GRUNDKURS

GRUNDKURS I YSTNING MED ANNIKA SCHREWELIUS

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

Annika Schrewelius är en av landets mest erfarna och kunniga mejerister. Hon har i många år hållit kurser i Eldrimners regi.

Under dessa fem dagar varvas teoretiska pass med praktisk demonstrationsystning. Vi ystar mjuka osttyper med vitmögelyta och mjuka ostar med kittyta, syrad ost som lactique, pressade osttyper, blåmögelost, salladsost, mozzarella samt yoghurt. Det blir också en genomgång av hur man styr ystningen och av fel som kan uppstå vid de olika tillverkningarna. Vi går igenom mjölkens kemi och mikrobiologi, patogena bakterier, riskbedömning, hygien och råvarukvalitet.

DATUM 23–27 april
PLATS Eldrimners mejeri, Ås, Jämtland
KOSTNAD 6 000 kr + moms
SISTA ANMÄLNINGSDAG 8 april

NYBÖRJARKURS

YSTNING PÅ ÄNGAVALLEN

Nu anordnar vi en nybörjarkurs på Ängavallens gårdsmejeri i Skåne, där Adriana Zonari styr ystningen. Hon tog över i mejeriet på Ängavallen efter att hon drivit sitt egna lilla mejeri i Skåne där hon bland annat gjorde sydamerikanska ostar.

Det här är en kurs för dig som inte har någon tidigare ystningserfarenhet eller kanske möjligtvis har provat lite hemma i köket och för dig som vill veta mer om hantverksmässig ystning på gårdsnivå.

Ängavallen är inte minst känt för sin speciella djurhållning, som lägger högsta fokus på djurens välmående och som låter kalven gå med kon och alltså ”delar” mjölken med mejeriet.

Under kursen kommer Adriana att tillverka fil, yoghurt och crème fraiche. Dessutom ystas hårdost av prästosttyp, och vi är med vid ett mjölkningstillfälle.

Teori och praktiska moment varvas.
Enklare kursmaterial ingår.

DATUM 7–8 maj
PLATS Ängavallen, Vellinge, Skåne
KOSTNAD 2 000 kr + moms
SISTA ANMÄLNINGSDAG 29 april

NYBÖRJARKURS

YSTNING PÅ OVIKEN OST

Vi vänder oss här till dig som inte har någon tidigare ystningserfarenhet eller kanske möjligtvis har provat lite hemma samt till dig som vill veta mer om hantverksmässig ystning på gårdsnivå.

Kursen hålls hos Kristina Åkermo på Oviken Ost. Kristina är inte bara gårdsmejerist utan även veterinär. Under kursen är Kristinas får i sin, men normalt ystar hon på fårmjölk från egna djur, under säsongen augusti till januari, samt med inköpt komjölk.

På kursen tillverkas yoghurt samt ystas pressad ost och blåmögelost på komjölk. Teori och praktiska moment integreras. Enklare kursmaterial ingår.

DATUM 7–8 maj
PLATS Oviken Ost, Oviken, Jämtland
KOSTNAD 2 000 kr + moms
SISTA ANMÄLNINGSDAG 22 april

STUDIERESA

MEJERIER I SÖDRA STORBRITANNIEN OCH SCIENCE OF ARTISAN CHEESE

Under resan besöker vi mejerister och företag i södra Storbritannien. Bland annat träffar vi Mary Holbrook på Sleight Farm, som ystar ostar på egen getmjölk med ystenzym gjort av kardon-blommor.

Vi besöker också Neal's Yard Dairy i centrala London, deras butik vid Borough Market och deras nya ostlagringslokaler i Bermondsey.

Vi deltar i Science of Artisan Cheese, den 14–15 augusti. Det arrangeras av Specialist Cheesemakers Association hos den kände cheddarmejeristen Jamie Montgomery i Somerset och är ett evenemang där experter och forskare håller seminarier och workshops inom området hantverksost.

Viss tolkning från engelska till svenska, dock inte under Science of Artisan Cheese.

Vi flyger från Arlanda måndag morgon och kommer tillbaka fredag kväll.

Läs mer: *scienceofartisancheese.com* och *nealsyarddairy.co.uk*

DATUM 13–17 augusti
PLATS Storbritannien
KOSTNAD 13 500 kr + moms. Priset inkluderar flygresa tur och retur Arlanda-Gatwick, biljett till Science of Artisan Cheese (ca 4 700 kr), resor mellan studiebesöken samt boende med helpension.
SISTA ANMÄLNINGSDAG 8 juli
KONTAKT sofia@eldrimner.com

ELDRIMNER

Nationellt resurscentrum
för mathantverk

UTBILDNING OCH INSPIRATION

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

YH-UTBILDNING MATHANTVERK 1 år

MATHANTVERK FÖR NYSTARTARE 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 öppen för hela Norden, 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 TIDNING 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 med mera.

BODIL CORNELL
Verksamhetsledare
010-225 32 72
bodil@eldrimner.com

ALEKSANDRA AHLGREN
Samordning Kommunikation
010-225 33 57
aleksandra@eldrimner.com

CHRISTINA HEDIN
Samordning Branscher
010-225 32 64
christina@eldrimner.com

MADELIENE LARSEN IVANSSON
Samordning Administration
010-225 33 78
madeliene@eldrimner.com

010-225 32 39 – info@eldrimner.com – eldrimner.com

Länsstyrelsen Jämtlands län

Europeiska jordbruksfonden för landsbygdsutveckling: Europa investerar i landsbygdsområden

B

SVERIGE
PORTO BETALT
PORT PAYÉ

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

MATHANTVERK
FÖR NYSTARTARE

En fem veckor lång grundutbildning för dig som som vill starta företag och hantverksmässigt producera och sälja ost, charkuterier, bröd, fiskprodukter, marmelad, grönsaksinläggningar mm.

Start 10/9
läs mer och anmäl dig på
eldrimner.com

Eldrimners grundutbildning för nystartare i mathantverk har utvecklats under många år. Den är specialdesignad för dig som vill börja förädla och sälja gårdens eller bygdens råvaror. Kursen hjälper dig i ditt planeringsarbete för den kommande verksamheten och ger svar på viktiga frågor kring en företagsstart.

ELDRIMNER
Nationellt resurscentrum
för mathantverk

SVANENMÄRKET
Miljömärkt trycksak
3041 0145