

MATHANTVERK

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

nr 2 **SOMMAR** 2019



**FÄBODAR • TOFU • KRABBOR
JÄRVSÖ & MATHANTVERKSTURISMEN**

ELDRIMNER

NATIONELLT RESURSCENTRUM FÖR MATHANTVERK

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



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



UTBILDNING OCH INSPIRATION

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

YH-UTBILDNING MATHANTVERK 1 år

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 kunskapsmässor, anordnas vartannat år.

ELDRIMNER CERTIFIERAT MATHANTVERK

Produktcertifiering framtagna med mathantverkarna.

ELDRIMNERS MAGASIN MATHANTVERK

ges ut kostnadsfritt till prenumeranter 4 gånger per år.

ELDRIMNER.COM

webbplats med övergripande information om Eldrimner och alla våra verksamheter.

MATHANTVERK.SE

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



STÖD OCH RÅDGIVNING

DIALOG MED MYNDIGHETERNA

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

KOSTNADSFRI TELEFONRÅDGIVNING

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

KONTAKT

010-225 32 39 – info@eldrimner.com

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

Madelie Larsen Ivansson

Samordning Administration

010-225 33 78 – madelie@eldrimner.com

eldrimner.com



ELDRIMNER

Nationellt resurscentrum
för mathantverk





MATHANTVERK

nr 2 – SOMMAR 2019

MAGASINET MATHANTVERK ges ut kostnadsfritt
av Eldrimner fyra gånger per år.

Ansvarig utgivare Bodil Cornell

Redaktör Annelie Lanner

Grafisk form/Bildredaktion Stéphane Lombard

Prenumeration eldrimner.com

Adressändringar lisa@eldrimner.com

Omslagsfoto Stéphane Lombard

Tryck Lenanders Grafiska

Det är något alldeles särskilt med fåbodar. Sommaren, djuren som går fritt och betar, närheten till fjällen, osttillverkningen, allt arbete och slit. Allt detta gör det hela väldigt speciellt. Själv har jag haft förmånen att delta i fåbodarbete. Jag har fått följa med på buföring, när korna vandrar från hemgården till fåboden, jag har också varit med och mjölkat kor och getter, ystat ost och kokat mese över öppen eld.

På grund av att djuren på fåboden har ett ört-rikt, fjällnära bete ger de den allra bästa mjölken. Den pastöriseras inte, vilket gör att alla positiva mjölksyrebakterier som finns i fåbodmiljön hjälper till att ge unik smak och karaktär åt osten. Detta gäller naturligtvis också smöret och andra produkter från fåboden. Det är otroligt viktigt att bevara fåbodarna. Det är här vi kan få de allra bästa ostarna och det godaste smöret, men jag tror inte att vi kan bevara dem precis som de alltid har varit. Det ska inte vara museiverksamhet (även om det kan vara intressant på några platser). Fåbodarna måste utvecklas för att finnas kvar i framtiden.

I andra länder, som exempelvis Schweiz, har det verkligen satsats på fåbodarna. Där får fåbodbrukarna ekonomiskt stöd från offentligheten. Det betyder naturligtvis mycket, men det är också annat som gör att de har en levande fåbodkultur. Med dem som förebild kan vi se olika möjligheter. Det första är att ta tillvara betet och den fina mjölken, genom att tillverka mer ost. Att ysta i en större gryta innebär inte så väldigt mycket mer arbete än att ysta i en mindre och man får mer ost att sälja och mer smör. Det viktigaste i nästa steg är kanske samarbete. I Schweiz finns många gemensamma fåbodar där brukarna hjälps åt att sköta djur och tillverka produkter eller tillsammans anställer någon som gör jobbet. En annan stor möjlighet är att ta emot besökare. De är viktiga kunder till den utsökta osten och man kan erbjuda dem olika aktiviteter på fåboden, som det naturligtvis också gäller att ta betalt för. Avgörande för att bevara fåbodarna i framtiden är trots allt att verksamheten där ska löna sig. Jag är där-

för väldigt glad över att Eldrimner har fått beviljat ett projekt, som ska stimulera till mer förädling av mjölk från fåbodarna.

Vad roligt och givande det är att möta er mathantverkare och nu även turistaktörer på våra Mathantverksdagar på temat mathantverk och turism! Jag har just kommit hem från de två senaste; en i Järvsö där vi var på Järvsö Gårdsbageri och den andra i Nordingrå där vi höll till på Gårdsbutiken Nordingrå. Under mathantverksdagarna lyfts många spännande exempel kring hur man kan utveckla mathantverket genom att kombinera det med att ta emot besökare. Ledordet för att utvecklas är hela tiden samarbete. Det är samarbete mathantverkare sinsemellan, samarbete med turistaktörer och andra spännande former av samarbeten. Varje gång kommer det också upp några speciella tankar och idéer. På de senaste träffarna pratade vi

mycket om logistiken. Exempelvis om möjligheter att cykla mellan företagen och om att ha en speciell buss som kan köra turister från tåget till mathantverkare och andra besöksmål inom ett visst område. Vi pratade också om att mäta avstånd i tid och inte i kilometer och att själva resandet kan vara en upplevelse i sig. Jag ser redan fram emot de fyra träffarna vi har kvar på turnén. Välkommen att anmäla dig!

På Mathantverksdagarna träffar vi nu mycket oftare än förr mathantverkare som förädlar fisk. Det är mycket glädjande. Eldrimner vill verkligen stimulera till mer hantverksmässig förädling av fisk. Jag är alldeles säker på att framtidens konsumenter vill äta riktigt bra fiskprodukter. Vi ser också att intresset för Eldrimners fiskförädlingskurser börjar öka. Jag tror att vi är på väg mot ett genombrott och i framtiden kanske vi till och med får in fiskförädling i vår yrkeshögskoleutbildning.

Till sist vill jag uppmana er alla till att anmäla er till Særimner 15–17 oktober på Högbo bruk i Gävleborgs län. Naturligtvis ska ni också vara med och tävla i SM i mathantverk!

Ha en riktigt trevlig sommar!



Boel Comell

• Mathantverkets mötesplats •



Arrangeras av Eldrimner sedan 1995

SÆRIMNER 2019

15–17 OKTOBER

HÖGBO
BRUK
Gävleborgs län

Seminarier ■ Diskussioner ■ Samtal ■ Möten

ÖPPNA SM I MATHANTVERK



HÖGBO BRUK
SANDVIKEN



ELDRIMNER
Nationellt resurscentrum
för mathantverk





BAGERIBRANSCHEN KARTLAGD UTFRÅN KLIMATET

Ett mer extremt klimat med bland annat torka, kraftiga regn och fler värmeböljor innebär utmaningar för livsmedelssektorn. I ett pilotprojekt under 2018 arbetade Livsmedelsverket med bageribranschen. Syftet med projektet var att utforska tänkbara konsekvenser av klimatförändringarna för branschen samt hitta vägar för anpassning och identifiera vilket stöd som behövs från myndigheten.

Livsmedelsverket konstaterar att klimatförändringarna medför både möjligheter och utmaningar för bageribranschen. En ökande temperatur kan leda till längre odlingssäsong och fler eller större skördar och odling av nya grödor, samtidigt som ett extremare väder kan leda till ökad variation i skördarna, beroende på torka, skyfall och översvämningar.

Kvaliteten på råvarorna kan också förändras genom att till exempel giftiga svampangrepp oftare kan drabba spannmål. Näringsinnehåll och proteininnehåll kan också komma att påverkas vilket i sin tur påverkar baktningsegenskaperna. Mer om Livsmedelsverkets slutsatser kring klimatanpassning för bageribranschen hittar du via eldrimner.com/branscher.

HÅLLBART YRKESFISKE I SÖDRA BOTTENHAVET DISKUTERADES

Många tog chansen att mötas, lära och diskutera hållbart och lönsamt kustnära yrkesfiske i Södra Bottenhavet när Leader arrangerade en heldagskonferens den 12 mars på Trollharens fisk i Ljusne tillsammans med Länsstyrelsen och Landsbygdsnätverket.

Nära 70 personer deltog och mer än hälften var yrkesfiskare. Övriga deltagare kom från olika branschorganisationer, Leader-områden, myndigheter, mathantverksaktörer och media. Ambitionen var att samla intresserade aktörer med koppling till det kustnära yrkesfisket för att skapa nya kontakter som kan leda till nya samarbeten samt att få ny kunskap och nya idéer.

En ambition arrangörerna hade var att samverka med det Leader-finansierade samarbetsprojektet Kustfiskarelyftet som sträcker sig från Tierp i söder till Örnsköldsvik i norr och som nu går igång på allvar. Projektet är enligt projektledaren Ingela Mästerbo tänkt att vara en plattform för det småskaliga yrkesfisket för att driva gemensamma utvecklingsfrågor och arbeta långsiktigt för en nyrekrytering till yrket genom att bland annat erbjuda ungdomar praktikplatser på fiskebåtar.



SLOW FOOD STÄRKER SAMARBETET I NORDEN

I början av mars träffades ett 30-tal Slow Food-medlemmar från de olika nordiska länderna för att bland annat planera för att ordna matevenemanget Terra Madre Nordic i Stockholm 2020. Eldrimners Bodil Cornell var en av deltagarna på träffen och hon upplevde andan som mycket positiv och hoppas innerligt att arrangemanget blir verklighet och att Eldrimner kan finnas med bland arrangörerna.

Den första upplagan av Terra Madre Nordic hölls i Köpenhamn 2018. Där träffade Slow Food-rörelsens nordiska nätverk av småskaliga jordbrukare, mathantverkare, kokkar, aktivister och akademiker varandra och matintresserade konsumenter.

Slow Food är en världsomspännande medlemsorganisation där matkultur i vid bemärkelse står i centrum. Slow Food-rörelsen grundades i Italien 1986, som en motkraft till snabbmatsindustrin. I dag finns rörelsen i över 160 länder och gott, rent och rättvist är rörelsens tre ledord.





YSTNINGSRESAN GICK TILL SPANIEN

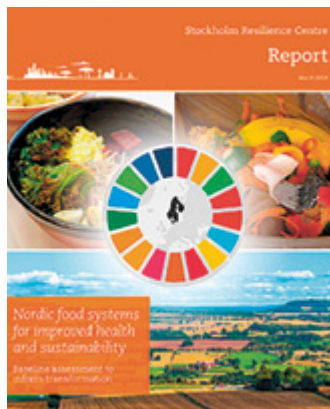
Eldrimners studieresa inom mejeri gick i februari till Asturien i Spanien, som är beläget mellan Atlantkusten i norr och Cantabriabergen i söder och en av Europas betydande oststillverkande regioner. Provinsen är hemvist för drygt 40 olika ostsorser, bland annat den berömda Cabrales, en ursprungsskyddad blåmögelost som lagras i naturliga grottor. En reseberättelse från Spanien hittar du på mejerisidan via eldrimner.com/branscher.

NORDEN KAN TA TÄTEN FÖR HÅLLBAR PRODUKTION OCH KONSUMTION AV MAT

Vad vi äter och hur maten produceras är avgörande för människors hälsa och planetens överlevnad. I en ny rapport konstateras att Norden har en unik position för att leda utvecklingen mot ett livsmedelssystem som är hållbart för både hälsan och miljön.

Rapporten, "Nordic food systems for improved health and sustainability" är en nordisk uppföljning av den globala rapporten "Our Food In The Anthropocene: The EAT-Lancet Commission on Healthy Diets from Sustainable Food Systems", som publicerades i tidskriften Lancet i januari 2019. I uppföljningen har forskare vid Stockholm Resilience Centre tittat på hur de nordiska livsmedelssystemen ser ut idag, hur de behöver se ut i framtiden och vad som kan göras för att nå dit.

Rapporten visar att Norden har goda förutsättningar att bli världsledande när det gäller hälsofrämjande och miljömässigt hållbara livsmedelssystem. Forskarna konstaterar att i Norden finns redan kostråd som väger samman hälso- och miljöaspekter,



höga krav på djuromsorg, starka och välfungerande samhällsstrukturer tillsammans med en hög innovationsnivå och samarbetskultur.

Men även i Norden finns många utmaningar. Den nordiska rapporten innehåller flera förslag som innebär stora omställningar i samhället, av vad vi äter och hur vi producerar maten.

– Rapporten, och många andra studier, pekar åt samma håll – vi måste äta mer mat från växtriket och mindre kött, lagom mycket och inte slänga maten, säger Annica Sohlström, som är generaldirektör på Livsmedelsverket.

REKORINGAR I GLESBYGD UTFORSKAS

På uppdrag av Hushållningssällskapet ska Stina Dahlquist i Ragunda kommun, som tidigare gått Eldrimners grundutbildning för nystartare, utforska hur rekoringar kan fungera i glesbygd och i Norrland.

I Sverige finns det ungefär 120 rekoringar varav endast en tiondel finns norr om Gävle.



ÖSTRÖÖ FÅRFARM ÄR ÅRETS FÅRFÖRETAGARE

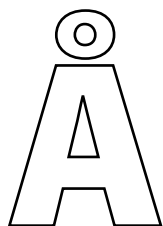
Svenska Fåravelsförbundet har utsett Öströö Fårfarm till Årets Fårföretagare 2019. Fåravelsförbundet anser att Jeanette och Christian Karlsson, som driver Öströö har visat på drivkraft och mod då de helhjärtat satsar på sin verksamhet.

Öströö Fårfarm ligger i Åkulla bokskogar i Tvååker i Halland.

Gården har 550 Gotlandstackor, eget slakteri och förädling. De har även gårdsbutik med både delikatesser och skinnhantverk och ett kafé med ekologisk prägel vackert belägen med bokskogen och beteshagarna in på knuten.



ANMÄL DINA PRODUKTER TILL ÅRETS SM I MATHANTVERK



Årets SM avgörs i samband med Særimner på Högbo Bruk i Gävleborgs län den 15–17 oktober.

– SM är det bästa Eldrimner har att erbjuda när det gäller att få återkoppling på sina produkter från en kompetent jury, säger tävlingsledaren Aleksandra Ahlgren, som just nu jobbar för fullt med att sätta ihop välbalanserade jurygrupper.

I fjol, när SM avgjordes i Malmö, korades medaljörer i 49 olika klasser. Sammanlagt tävlade 451 produkter från 187 företag från hela Sverige, men även från Danmark och Finland.

– Eftersom det är Öppna SM är produkter även från andra länder välkomna, förklarar Aleksandra och hoppas att det kommer att vara minst lika många företag och produkter som deltar i årets tävling.

Sista anmälningsdag till årets SM är 14 september. Information om de olika klasserna finns på eldrimner.com.

– Vi vet att företag brukar anmäla sig sent, men vi hoppas att så många som möjligt kan prioritera att göra det under sommaren, så att vår hantering av tävlingsprodukterna flyter smidigt, säger Aleksandra.



Anmälan till årets öppna SM i Mathantverk öppnar 13 juni. Du anmäler dina produkter och hittar instruktioner och klasser via eldrimner.com. Följ Eldrimner i sociala medier, via nyhetsbrev och eldrimner.com för att få den senaste informationen om SM.

KOM TILL SÆRIMNER PÅ HÖGBO I HÖST

PROGRAMMET FÖR SÆRIMNER HAR SUCCESIVT VUXIT FRAM UNDER VÅREN. NU ÅTERSTÅR ENBART NÅGRA TRÅDAR ATT KNYTA IHOP FÖR ATT KUNNA ERBJUDA ETT GEDIGET, UNDERHÅLLANDE OCH MATNYTTIGT PROGRAM MED KUNNIGA, VIKTIGA OCH INSPIRERANDE GÄSTER PÅ MATHANTVERKARNAS EGEN MÖTESPLATS, SÆRIMNER, SOM I ÅR ÄGER RUM PÅ HÖGBO BRUK I GÄVLEBORGS LÄN DEN 15–17 OKTOBER.

Landsbygdsminister **JENNIE NILSSON** tillsammans med Jordbruksverkets generaldirektör **CHRISTINA NORDIN** kommer att ge sin syn på landsbygdspolitikens inriktning och hur livsmedelsstrategin kan tillämpas för att bli användbar för mathantverkarnas utveckling. Kocken **NIKLAS EKSTEDT** som är känd både från kokböcker och tv, och som är en riktig mathantverksfantast kommer också att bjuda på inspiration om hur mathantverket kan ta ännu större plats i restaurangköken. Det blir också möjlighet att ta del av hur Högbo Bruk har arbetat både med mathantverkets utveckling och med att integrera människor som stått långt från arbetslivet till att kunna ha heltidsjobb. Det kommer också att bli kunskapspäckade seminarier kring hur man ökar lönsamheten på sina produkter och kring anställningar av personal.

För dem som är i bageribranschen kommer forskaren **NIKOLAI SCHERBAK** och bagaren **EMANUEL ESKILSSON** att berätta om den stu-

die där det undersökts om det spelar någon roll om bröden bakas långsamt med surdeg eller snabbt med jäst, vilken betydelse mjölet och dess mineralinnehåll har och om hur väl våra kroppar tar upp mineralämnena. Dessutom kommer bagaren och forskaren **KARIN GERHARDT** från SLU som presenterar sina senaste slutsatser i det forskningsprojekt hon håller på med kring kultursorter.

Den Særimnerdeltagare som är extra intresserad av bär-, frukt- och grönsaksförädling kommer att kunna lyssna till ett föredrag av **JENS LINDER** och **MARTIN RAGNAR** om de bortglömda bären, som till exempel åkerbär och krusbär, som det skulle gå att göra mer av. De som är extra intresserade av jäsna drycker kommer att kunna få lära sig mer om tysk pilsner. Dessutom blir det en diskussion kring den senaste tidens debatt om kött och klimat. Mejeristerna kommer att kunna få höra det senaste kring försäljning av opastöriserad mjölk. //



Programmet kommer kontinuerligt att uppdateras på eldrimner.com. Där finns också information om resvägar och boendemöjligheter.



SÆRIMNER 2019

PATRICIA FRÅN LA FROMAGERIE BJUDER PÅ FÖRSÄLJNINGSS- INSPIRATION

DET ÄR I ÅR 27 ÅR SEDAN SOM PATRICIA MICHELSON, EFTER ATT HA ANVÄNT ETT SKJUL I SIN TRÄDGÅRD FÖR ATT SÄLJA OSTAR, ÖPPNADE DEN LILLA BUTIKEN LA FROMAGERIE I Highbury i CENTRALA LONDON. MED ÅREN HAR HON LYCKATS SKAPA ETT FRAMGÅNGSRIKT KONCEPT MED FÖRSÄLJNING AV SMÅSKALIGT MATHANTVERK. TILL SÆRIMNER KOMMER HON FÖR ATT BERÄTTA HUR HON TÄNKER KRING FÖRSÄLJNING AV MATHANTVERK OCH DE MERVÄRDEN SOM MATHANTVERKET GER.



I dag finns La Fromagerie på tre platser i London: ursprungsbutiken i Highbury, en större butik med matservering i Marylebone samt det senaste tillskottet som är en restaurang med liten butiksdel i Bloomsbury. Patricia har med sin nyfikenhet, kunskap och fingertoppskänsla genom åren utökat sitt sortiment från att enbart sälja ostar till en skattkammare av spännande matprodukter; från färsk frukt och grönsaker till charkuterier, drycker, honung, sötsaker, kryddor och oljor. Varje produkt har sina specifika egenskaper och sin egen berättelse. Här säljs det olivolja från det unga paret som med idogt arbete på sin ekologiska olivodling i Spanien lyckats framställa en fantastisk produkt. Det lilla London-bageriet som bestämt sig för att skapa de bästa croissanterna de bara kan och som levererar dessa till butiken, fortfarande ljumma, med lådcykel. Kvinnan med biodlingen som gick en chokladkurs och som nu gör en fullständigt delikat chokladpralin med underbara honungstoner – bara

en sort. Eller för all del, gården i Västergötland som valde att ta tillvara på sina gamla ystningsrecept och gårdens mjölk för att tillverka traditionell svensk hårdost: Almnäs Bruk.

FÖR ATT YTTERLIGARE lyfta produkterna anordnas olika evenemang. Det är ett fascinerande företag där bord och sittbänkar tar plats på butiksgolvet mellan hyllor och kyldiskar efter att butiken stängt för dagen. Vissa event är återkommande, som de månatliga middagsbjudningarna med säsong produkter på menyn eller kakdekoreringsen för barn varje påsk. Andra gånger bjuds en producent in för att berätta om just sina produkter för sittande middagsgäster som sedan får smaka produkterna som en del av middagen.

RESULTATET utifrån kundens perspektiv blir en helhetsupplevelse: en lantbutiksmiljö som med sina små detaljer och variation av former och färger ger en känsla av att gå på upptäcktsfärd där varje produkt presen-

teras för att synas tillsammans med en liten lapp med information. Personal finns på plats för att hjälpa i varje steg av shoppingupplevelsen. Behöver man ännu mer inspiration och dessutom är lite hungrig kan man sätta sig i caféet och ta en bit mat – alla råvaror och produkter som används i maten finns att köpa i butiken.

I STORBRITANNIEN har personer som säljer ost en tydlig titel: *Cheesemonger*. Det är inte för inte som man ser värdet i att dessa personer får lägga sin fokus på ostförsäljningen, för det är verkligen ett hantverk att sälja hantverk. Kunskap om olika osttyper, hur de ystats och hur de mognar, hur de serveras och matchas, var de kommer ifrån, vilken historia de har, hur kunden upplever smaker, hur ostar bäst förpackas, förvaras och delas upp. Det går inte en dag utan att "ostmånglaren" lär sig något nytt, fördjupar sig och blir bättre på sitt hantverk. //



lafromagerie.co.uk
Instagram: @lafromagerieuk

ROBIN ARBETAR FÖR ATT KULLKASTA KANADAS BRÖDKULTUR

BAGAREN ROBIN EDBERG SOM DRIVER DE TVÅ CUM PANE-BAGERIERNA I GÖTEBORG OCH ÄR ELDRIMNERS KURSLEDARE SAMT RÅDGIVARE HAR DEN SENASTE TIDEN ÄVEN HUNNIT MED ATT ARBETA MED ATT UTVECKLA BRÖDUTBUDET I KANADA.

TEXT Annelie Lanner FOTO Stéphane Lombard

Det som av kanadensisk media beskrivs som ett pittoreskt nytt bageri i centrala Toronto har ambitioner att kullkasta hela den kanadensiska bröndindustrin. I projektet spelar den svenske bagaren och Eldrimner-kursledaren Robin Edberg en viktig roll. Tillsammans med en tidigare chef på en av de största matkedjorna i Kanada, en miljardär från leksaksindustrin och en nyutbildad mjölnare har han den senaste tiden arbetat med att utveckla det kanadensiska brödet, med målet att ge folk möjlighet att njuta av bröd. Personerna bakom satsningen är helt övertygade om att gott bröd inte existerar utan gott, färskt mjöl. Därför behöves stora förändringar både i odling, skörd, malning och bakning, för att komma ifrån det industritillverkade mjölet med många tillsatser. Dåligt mjöl ger dåligt bröd och det har gett bröd dåligt rykte, anser grundarna av Brodflour, som företaget heter.

INNAN FÖRETAGET startade 2017 reser initiativtagarna runt i Kalifornien och i Europa och besökte bagerier. I Göteborg träffade de Robin, som är en av grundarna till Cum Pane i Majorina och Cum Pane i Olskroken. När han beskrev att hans viktigaste rela-

tion som bagare var den till mjölnaren blev grundarna säkra på att de skulle satsa på att ha en egen kvarn. De övertygade Robin att bli deras konsult. Han har därefter gjort upprepade resor till Toronto för att skriva recept och utbilda bagare i det urbana bageriet med egen kvarn i centrala Toronto. Robin har ända sedan starten av Cum Pane 2008 alltid handlat allt sitt mjöl från småskaliga kvarnar för att kunna säkerställa den kvalitet och kommunikation som krävs mellan bagare och mjölnare.

– Min egentliga dröm har alltid varit att producera allt mjöl själv för att alltid kunna baka på helt färskt mjöl, säger Robin.

I bageriet i Toronto har han fått chans att göra det.

– Jag har lärt mig massor i Kanada. Till exempel hade jag aldrig tidigare arbetat med så nymalet mjöl. Allt mjöl vi mal använder vi inom ett dygn och det gäller alla sädesslag och utmalningsgrader, alltså även det siktade mjölet. Det ger ett levande mjöl som i sin tur ger otroligt aktiva surdegar och degar som i slutänden ger bröd med en otroligt rik smakbild och karaktär, säger Robin.

BRODFLOUR samarbetar med en handfull jordbrukare och jobbar nära dem för att få fram högkvalitativt eko-

logiskt spannmål. De levererar några olika vetesorter och råg. Spannmålet mals sedan i bageriets egen stenkvarn.

– Bröd har haft dåligt rykte och inte ansetts så hälsosamt, men nu upplever jag att folk har slutat vara rädda för bröd och har dessutom börjat kräva mer av sitt bröd, sa Brodflours Dara Gallinger nyligen i en intervju i en stor kanadensisk tv-kanal. Restaurangsidor på nätet skriver om bageriet, brödet och mjölet. Media gör reportage. Nu återstår att se om kanadensarna kommer att betala mer för det nya brödet, tillverkat på det traditionella sättet, för ambitionerna är stora. Brodflour vill kullkasta hela den kanadensiska bröndindustrin. Att jämföras med Starbucks kanske inte är något som grundarna är alltför förtjusta i, men det är en mycket talande liknelse. Innan kaffekedjan Starbucks startade 1971 var det få som betalade särskilt mycket för en mugg kaffe, men tack vare kedjans arbete började folk betala både fyra och fem gånger så mycket för sitt kaffe. Starbucks fick kaffet att gå från att vara en stapelvara till att bli en premiumprodukt.

– Samma sak vill nu Brodflour göra med brödet, sa grundaren Dara Gillinger till kanadensiska Financial Post tidigare i år. //



BRODFLOUR.COM



DRYCKESBRANSCHEN ÖKAR SNABBT

ANTALET DRYCKESPRODUCENTER I SVERIGE FORTSÄTTER ATT ÖKA I SNABB TAKT. UNDER 2018 ÖKADE BRANSCHEN MED 25 PROCENT ELLER MED NÄSTAN TRE NYA PRODUCENTER I VECKAN. VID ÅRSSKIFTET FANNS NÄRMARE 700 FÖRETAG I SVERIGE SOM TILLVERKAR ÖL, VIN ELLER ANDRA ALKOHOLHALTIGA DRYCKER. DET FRAMGÅR AV DRYCKESBRANSCHRAPPORTEN FÖR 2019, SOM ÄR GJORD PÅ UPPDRAG AV SVENSKA DRYCKESPRODUCENTER, LIVSMEDELSFÖRETAGEN OCH LRF.

Dryckesbranschrapporten har samtliga producenter av alkoholhaltiga drycker i Sverige kartlagts. I årets rapport ingår för första gången även företag som framställer läsk, mineralvatten, juicer och liknande. Sammantaget handlar det om 109 företag. Med dessa inräknade består den svenska dryckesbranschen i dag av 806 producenter, skriver livsmedelsnyheter.se.

Förra året beskrev medierna dryckesbranschen som en bubblande bransch, men nu är jag beredd att kalla den kokande. Det finns en entreprenörs-lusta som flera andra branscher kan och bör inspireras av, säger Carl Eckerdal, chefekonom på Livsmedelsföretagen till sajten.

ÄVEN NÄR DET GÄLLER Eldrimners kurser med inriktning på dryck har intresset varit mycket stort.

Vår vin- och ciderkurs i april var överfull så vi fick genast börja planera för en ny kommande vår. Dessutom försöker vi möta efterfrågan genom ytterligare en ciderkurs med Brännland Cider redan i höst, säger Catrin Heikefelt, som arbetar som branschansvarig på Eldrimner.

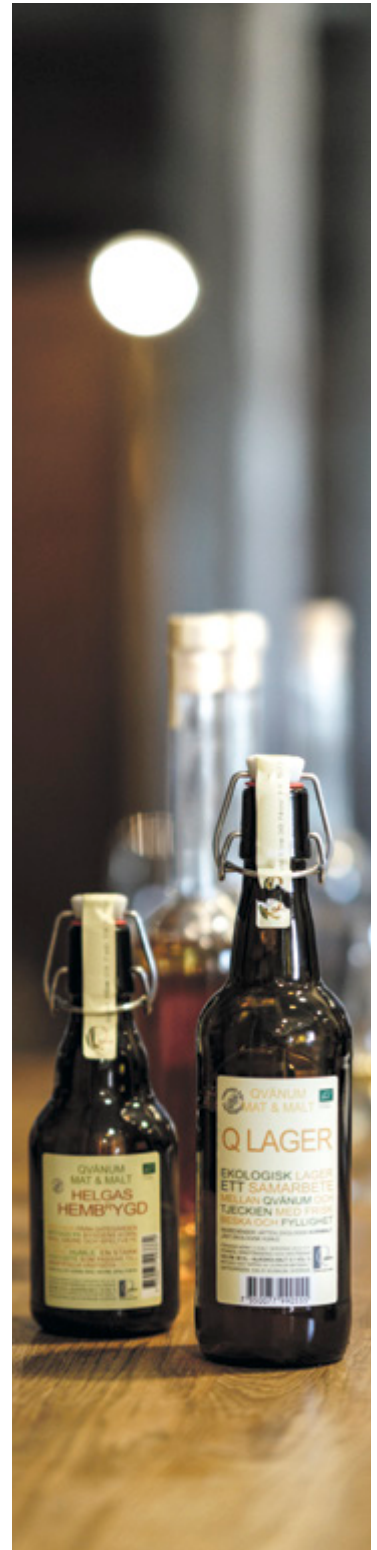
Vad gäller trenden kring alkoholfria drycker arrangerar Eldrimner också en kurs i kolsyrning av bär- och fruktdrycker hos Kulinarika i Värmland till hösten, och förhoppningsvis kommer det även att erbjudas en ölkurs på Qvånum Mat & Malt framöver.

Enligt Dryckesbranschrapporten för 2019 sysselsätter de svenska dryckesproducenterna över 5 000 personer och den snabba ökningen av nya producenter gör dryckesbranschen till ett av de snabbast växande segmenten i svenskt näringsliv. Branschen omfattar även en rad större företag, men rapporten visar att mer glesbefolkade län, som Väster-norrland, Jämtland och Gotland, har en

betydligt högre andel dryckesproducenter än storstadslänen. Det här innebär också att mindre orter som exempelvis Åhus eller Mackmyra och hela regioner som Skåne, omskrivs allt oftare i guideböcker och internationell press, mycket tack vare att dryckesproducenterna lägger allt större resurser på att skapa populära besöksmål för turister.

Dryckesbranschen är en av de mest spännande utvecklingsbranscherna på landsbygden. LRF:s nya branschavdelning Lokal mat&drycks mål är att förbättra förutsättningarna för lokal företagsutveckling och att gårdsförsäljning på sikt ska tillåtas. Turister söker inte bara vacker natur och historiska platser, de är också ute efter mat- och dryckesupplevelser, och här skapar dryckesbranschen ett sammanhang och en historia kring sina produkter, säger Anders Källström, VD i LRF, till livsmedelsnyheter.se.

ÖL ÄR DEN STÖRSTA kategorin bland dryckesföretagen och Sverige har nu 526 bryggerier, vilket är lika många som för 100 år sedan, före den stora bryggeridöden. Cider, mjöd, fruktviner och glögg är en ökande kategori som idag omfattar över 70 tillverkande företag. Idag finns ett fyrtiotal kommersiellt etablerade svenska vinproducenter, som både odlar sina druvor och framställer vinet. De befinner sig nästan uteslutande i de södra delarna av Sverige och hälften ligger i Skåne, men det finns totalt 200 vinodlingar i landet med potential att utveckla kommersiell näringsverksamhet i Sverige. Näst efter öl, är läsk, mineralvatten och annat vatten på flaska den största kategorin med 154 registrerade företag. Kategorin har vuxit explosionsartat sedan 1990-talet och rider på den fortsatta hälsotrenden och det ökade intresset för alkoholfria alternativ. //



NY EU-FÖRORDNING OM AKRYLAMID – DET HÄR GÄLLER FÖR DIG SOM HANTVERKSBAGARE

EU HAR BESLUTAT ATT REGLERA DET CANCERFRAMKALLANDE ÄMNET AKRYLAMID, SOM BLAND ANNAT FINNS I BRÖD. MILDARE REGLER GÄLLER FÖR SMÅSKALIGA BAGERIER, MEN HUR KOMMUNERNAS MILJÖFÖRVALTNINGAR KOMMER ATT TILLÄMPA FÖRORDNINGEN ÅTERSTÅR ATT SE.

TEXT Caroline Lindö ■ FOTO Arvid Lorentzon

En välgräddad gyllenbrun skorpa med på gränsen till mörkbrända partier är för många ett signum på ett hantverksmässigt stenugnsbakat bröd. Skorpan färg kommer från ämnen som bildas i den så kallade maillardreaktionen där molekyler i degen reagerar med varandra i ugnens starka värme. Produkterna av maillardreaktionen ger också skorpan dess rika smak och arom.

Tyvärr bildas samtidigt det skadliga ämnet akrylamid när aminosyran asparagin reagerar med enkla sockerarter som druvsocker och fruktsocker. Akrylamid har varit mycket omtalat i samband med potatisprodukter som pommes frites och chips, men bildas alltså även i bröd. Ju mörkare gräddat brödet är, desto mer akrylamid innehåller det. Akrylamid bedöms vara cancerframkallande och därför har EU beslutat (EU-förordning 2017/2158) hur producenter av aktuella livsmedel ska agera för att reducera och förebygga förekomsten av akrylamid i sina produkter. Bröd är ett av dessa livsmedel.

I förordningen har det tagits särskild hänsyn till småskaliga bagerier, som bedöms drabbas oproportionerligt hårt om förordningens alla krav skulle tillämpas på dem. Därför gäller mildare regler för de bagerier som själva säljer sitt bröd till konsument eller enbart levererar till lokala återförsäljare. För dessa bagerier gäller enligt förordningen att om så är möjligt och förenligt med tillverkningsprocessen ska:

- Jästfermenteringstiden förlängas.
- Degens fukthalt ökas vid framställning av produkter med låg fukthalt.
- Ugnstemperaturen sänkas och tillagningstiden förlängas.
- Produkterna ska gräddas till en slutlig ljusare färg och en mörkrostad skorpa ska undvikas.
- Vid beredning av rostat bröd ska företagaren säkerställa att brödet rostas till optimal färg, vilket föreslås kontrolleras med hjälp av särskilda färgkartor som visar den bästa kombinationen av färg och låga halter av akrylamid.

Hantverksbagerier använder sig ofta redan av långa jästtider och degar med hög vattenhalt, vilket kan framhållas vid en eventuell kontroll. Däremot gräddas hantverksbröd ofta mörka och här kan det eventuellt komma att krävas förändringar. De färgkartor för bedömning av optimal rostning av bröd som nämns är inget som Livsmedelsverket i dagsläget känner till, men på Livsmedelsverkets websida finns ett exempel på mängden akrylamid i två sorters bröd som rostats olika länge.

Hur kommunernas miljöförvaltningar kommer att kontrollera hur småskaliga bagerier tillämpar förordningen vet vi ännu inte.

Behöver du hjälp och stöd eller vill dela med dig av erfarenheter angående akrylamidkontrollen är du alltid välkommen att höra av dig till Eldrimners branschansvariga för bageri eller någon av Eldrimners rådgivare. //



Vill du läsa förordningen i sin helhet hittar du den på livsmedelsverket.se.

YRKESHÖGSKOLEUTBILDNINGEN I MATHANTVERK GAV JANINA JOBB

I SLUTET AV AUGUSTI BÖRJAR ELDRIMNERS FEMTE KULL BLIVANDE MATHANTVERKARE SOM SKA GÅ DEN ETTÅRIGA YRKESHÖGSKOLEUTBILDNINGEN I MATHANTVERK. DE SAMMANSTÄLLNINGAR SOM ELDRIMNER GJORT VISAR ATT EN STOR ANDEL AV DE SOM GÅTT UTBILDNINGEN I MATHANTVERK NU ARBETAR I BRANSCHEN OCH MÅNGA ERBJUDS JOBB REDAN UNDER UTBILDNINGEN. EN AV DEM ÄR JANINA GOCH SOM GICK FÖRSTA UPPLAGAN AV ELDRIMNERS YRKESHÖGSKOLEUTBILDNING.

Janina Goch gick yrkeshögskoleutbildningen med inriktning bagare. Hon jobbar nu hos Eldrimners återkommande lärare och ambassadör Sébastien Boudet i hans bageri Sébastien på Söder i Söderhallarna i Stockholm.

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

Hälften av utbildningen består av praktik och Janina fick jobb på en av sina praktikplatser. Nu några år senare har hon fått jobb i ett annat bageri; hos sin tidigare lärare Sébastien Boudet.

– Nätverket jag fick under utbildningen har varit det som gjort att jag tagit mig fram. Det blir liksom en släkt, förklarar hon.

En annan av de fyra heltidsanställda bagarna hos Sébastien på Söder är Vasiliki Lountzi. Hon har också gått Eldrimners yrkeshögskoleutbildning med inriktning bagare. Under våren har Erik Arnemo, som går årets upplaga av utbildningen gjort praktik hos dem.

Teoridelen av yrkeshögskoleutbildningen i mathantverk ges i Eldrimners lokaler i Ås. Innan Janina började utbildningen hade hon aldrig varit i Jämtland.

– Att komma till Jämtland kändes som att komma hem för första gången för mig, säger hon med något längtansfullt i blicken.

Hon beskriver också gemenskapen på Eldrimner som viktig för henne.

– Att komma till Eldrimner var för mig att komma till en plats med samma värderingar kring mat och bröd som jag har. Tillsammans kanske vi faktiskt kan förbättra samhället. I alla fall lite, säger hon. //



Vi tar emot sena anmälningar till höstens yrkeshögskoleutbildning fram till utbildningsstart, om det finns platser kvar. Läs mer på eldrimner.com/utbildning.

SÉBASTIEN PÅ SÖDER

HANTVERKSBAGERI





TEXT & FOTO Catrin Heikefelt



UNDER HÖSTEN 2018 DELTOG CATRIN HEIKEFELT, SOM ARBETAR SOM BRANSCHANSVARIG FÖR BÄR-, FRUKT- OCH GRÖNSAKSFÖRÄDLING PÅ ELDRIMNER, I EN STUDIERESA TILL KOREA UNDER LEDNING AV JENS LINDER. I EN SERIE ARTIKLAR FÅR DU FÖLJA MED TILL KOREA OCH LÄRA DIG OM NÅGRA PRODUKTER SOM ÄR STAPELVAROR I DEN KOREANSKA MATKULTUREN.



förra numret av magasinet Mathantverk kunde du läsa om sojans betydelse i koreansk kost och om olika fermenterade sojabönsprodukter från Korea. Även tofu är en stor del i den traditionella kosten i Korea baserad på sojaböns. Tofu har länge varit en stapelvara i sydost- och ostasiatisk kost. I modern tid har den även slagit igenom i västvärlden och sedan 1970-talet blivit ett populärt alternativt proteinrikt livsmedel.

MEN VAD ÄR DÅ TOFU? Ibland kallas tofu för bönsost, vilket är en bra beskrivning utifrån vissa likheter i tillverkningsprocessen mellan tofu och ost, där vätska koaguleras och ger en massa som kan pressas ihop till ett block. För övrigt har tofu inget med ost att göra, vare sig i smak eller användningsområde.

I Korea har industritillverkad tofu nästan helt tagit över marknaden. Den tillverkas av importerade sojaböns och säljs till låga priser, men många koreaner anser att den småskaligt till-

verkade tofun är bättre, med grövre textur och mer smak. Eftersom tillverkningsprocessen är lite omständlig görs den mest för hemmabruk vid speciella tillfällen. Ibland kan den hittas på små marknader och då ofta tillverkad av äldre damer som håller traditionen vid liv. Till tofun som görs i hemmet används ofta lokalt odlade sojaböns.

TILLVERKNING

Tofu har tillverkats under lång tid i många länder i Ostasien och Sydostasien, och regionala skillnader finns i tillverkningsmetod, textur och smak. Det koreanska sättet att göra tofu ger en fast tofu som lätt kan skäras i bitar. De huvudsakliga stegen i tillverkningen är framställning av sojamjolk, koagulering av sojamjölken och pressning av koaglet till ett fast block.

SOJAMJÖLK

Torkade sojabönor läggs i blöt minst 12 timmar. Blötlägningsvattnet hålls av och bönnorna ska sedan finfördelas för att kunna framställa sojamjolk av dem. I liten skala kan en matberedare användas för att mixa bönnorna till en slät puré tillsammans med lite nytt vatten. Ännu bättre är att använda en köttkvarn där bönnorna mals tillsammans med kallt vatten. I den traditionella processen läggs sedan den malda bönnmassan i en silduk av till exempel bomull eller linne och kallvattnet pressas ur. Sedan tvättas bönnmassan i hett vatten för att laka ur vattenlösliga kolhydrater och proteiner ur bönnorna till vätskan. Även det mesta av sojabönans oljor lakas ur till vattnet. Massan knådas för att få ur så mycket som möjligt och det heta vattnet mjukar upp bönnmassan. I kallt vatten skulle massan blivit hård. Tvättandet fortsätter tills vattnet som kommer ur silduken är klart, utan synligt lösta ämnen. Man ska inte tillsätta mer hetvatten än nödvändigt i processen för att få en så koncentrerad sojamjolk som möjligt. Den sista vätskan kramas ur silduken. Vätskan är nu sojamjolk och används vidare i tofutilverkningen. Bönresten i silduken tas bort men kan sparas och användas i andra maträtter. I Korea kallas den kongbiji och används till exempel till en typisk koreansk gryta.

KOAGULERING

Koaguleringen av sojamjölken är den viktigaste delen av tofutilverkningen. Det är proteinerna och oljorna i emulsion i vattnet som koaguleras. Till att börja med värms sojamjölken upp, men lite sparas kallt vid sidan av. Det är viktigt att röra hela tiden under uppvärmningen så att sojamjölken inte bränner i botten. När sojamjölken når kokpunkten hålls resterande, kalla, sojamjolk ner och grytan tas från värmen.

Nu ska mjölken koagulera. I Asien finns olika traditioner för vad som används som koagulant. I Korea och Japan används en koncentrerad lösning av magnesiumsulfat. Det är en restprodukt från framställningen av vanligt bordssalt. I Kina har traditionen istället varit att använda en vattenlösning av kalciumsulfat, det vill säga gips. I USA används ofta en lösning av kalciumklorid. Det går även att koagulera med något som innehåller syra, som vinäger eller citronsaft. Nackdelen är att tofun kommer få lite smak av syrorna om sådana används.

Koagulanten tillsätts i en smal stång och rörs in några varv i sojamjölken. Sedan ska det stå och ysta sig en stund under lock. Därefter röres försiktigt om och det får stå ytterligare en stund så att all mjolk flockar sig.

PRESSNING

Massan som koagulerat skopas upp till en silduk som läggs i en form. Paketet läggs i press någon timme för att vätskan ska gå ur och tofun ska få sin fasta konsistens. Beroende på vilken tyngd som används vid pressningen kan tofuns slutgiltiga konsistens och fasthet styras. Blocken bör sköljas i kallt vatten för att få bort det sista av vasslen och koagulant. Tofun förpackas och förvaras i kylskåp.

ANVÄNDNING

Tofu kan ätas kall som den är eller fermenteras, insaltas, torkas, rökas, stekas eller friteras. Den är tacksam att smaksätta och trivs bra med kryddstarka smaker som chili, ingefära, vitlök och curry. I Korea är det vanligast att steka tofun och servera med en sås eller så används den i tärningar i soppor och grytor. //



KRABBOR OCH DIKTER MED VIKING BENGTSSON

SVENSKT KRABBFISKE SKULLE KUNNA UTVECKLAS. SÄRSKILT OM KONSUMENTERNA BÖRJAR EFTERFRÅGA SVENSK KRABBA. DET MENAR VIKING BENGTSSON SOM ÄR YRKESFISKARE OCH POET. ELDRIMNERS BRANSCHANSVARIGE FÖR FISK, AKSEL YDRÉN, TOG SIG EN PRATSTUND MED HONOM.

INTERVJU Aksel Ydrén ▪ FOTO Annika Karlbom



Viking, du är både poet och yrkesfiskare?

– Ja, jag är sedan 30 år småskalig yrkesfiskare som inriktat mitt fiske mot skaldjur. Tidigare fiskade jag även ål och plattfisk innan regelverket gjorde det svårt att fortsätta. Jag har gett ut en diktsamling och jobbar just nu på en till diktsamling tillsammans med en fotograf. Fisket bedriver jag från en liten, halländsk hamn som heter Åsa och som ligger mellan Varberg och Kungsbacka.

Som krabbälskare tycker jag det är tråkigt att jag aldrig hittar någon svensk krabba i butikerna. Varför är det så?

– Kvaliteten på den svenska krabban är överlag rätt dålig och det beror på att bestånden är för stora och det finns för lite mat åt dem. Riktigt bra svensk krabba kan man dock hitta framförallt på hösten, men även från mitten av sommaren om den sorteras noga. Att det inte fiskas mer svensk krabba beror på att priserna varit för låga och att handlare och grossister varit borskämda med irländsk och norsk krabba som kunnat köpas till hyfsade priser. För att veta om krabborna är välfyllda använder vi genomlysningssutrustning som vi har tagit fram och som numer finns på en del båtar och i en del fiskehamnar längs kusten från Halland till Bohuslän.

Är krabbfisket något som skulle kunna utvecklas längs den svenska kusten om det fanns en större efterfrågan?

– Fanns det bara en grossist som ville köpa in våra krabbor till rätt pris, så skulle fisket kunna utvecklas mycket. En utmaning är att kvaliteten är så varierande att mycket måste sorteras bort och slängas tillbaka i havet. För att få ihop en låda som håller bra kvalitet på sommaren måste vi sortera bort nästan tio lådor, medan kvaliteten är betydligt bättre på hösten då vi på samma mängd bara behöver slänga tillbaka en och en halv låda. I Halland

där jag fiskar är krabborna som bäst sista delen av oktober fram till andra hälften av december.

Är det helt enkelt bättre kvalitet på krabborna på Irland?

– Det är bättre kvalitet på deras krabbor för att man där har ett mer utvecklat fiske. Innan det kommersiella fisket efter konsumtionskrabba kom igång på Irland så fiskade man länge för att bara ta reda på klorna vilket gjorde att kvaliteten sakta höjdes i takt med att bestånden blev lite mindre.

Vad kan jag som konsument göra för att det ska finnas mer svensk krabba i butiker?

– Det enklaste och bästa är om konsumenterna börjar fråga efter genomlyst svensk krabba vilket kan öka efterfrågan. Jag tror faktiskt situationen håller på att förändras till fördel för den svenska krabban. Det har varit så stor efterfrågan på den irländska krabban så att deras bestånd har minskat och priserna har stigit, så att även svensk krabba prismässigt kan konkurrera med den irländska. Just nu ligger vi i startgroparna att börja få igång ett svenskt fiske efter genomlyst krabba redan till sommaren, men för att det ska fungera måste vi även börja förädla hankrabborna genom att ta reda på klorna.

Hur äter du helst din krabba?

– Jag äter den på flera olika sätt. Hel kokt krabba är jävligt gott att bara sitta och äta. Sen gör jag också piroger med krabbstuvning som man kan dö nöjd av efter man ätit. Min gamla mormor som bodde i ett fisketorp längs kusten här lärde mig att göra krabbstuvning med potatismos. Längst inne i hennes jordkällare sparade hon alltid potatis så hon kunde göra potatismos till krabbstuvningen även på sommaren och krabbstuvning med hemlagat potatismos är riktigt gott käk. Vanlig kokt krabba kokas annars ungefär på samma sätt som kräftor med dill fast i

15–20 minuter och efter det ska den stå och svalna i spadet. Kokar man till försäljning gör man lite annorlunda. Då kyler man krabborna genom att hålla iskall lag över dem så att man får en snabb nedkylning som ger längre hållbarhet.

Kan du bjuda på en dikt som handlar om krabba?

– Det kan jag faktiskt.

KRABBSTUVNING

*krabbstuvning
är sensommarens
och höstens eviga primör*

*mormors krabbstuvning
med hemgjort potatismos
en sinnlig matupplevelse*

*tidiga lördagmorgnar
drog morbror Stig krabbgarnen
fångsten såldes på lördagsförmiddagen*

*det var innan
folk lärt sig äta
havskräfta
och krabban
var lördagsfesten*

*mormor tog alltid
ifrån krabba till stuvning
stuvning med krabbkött
smör mjöl mjölk dill
och mycket kärlek*

*potatismoset var viktigt
fjolårspotatisen sparades
i jordkällarens svalighet
groddrensades
för att inte mjukna*

*på lördageftermiddagen
åt vi krabbstuvning
med hemgjort potatismos*

*jag lärde mig göra rätten
och det känns som mormor
är med vid matbordet*

hoppas hon blir nöjd



CIDERMAKARE BÖR GILLA ATT STÄDA

I HÖSTAS HADE ELDRIMNER CIDERMAKAREN DAVID BIUN SOM KURSLEDARE FÖR FÖRSTA GÅNGEN. DAVID ÄR CHEF ÖVER TILLVERKNINGEN PÅ BRÄNNLAND CIDER I VÄSTERBOTTEN, DÄR EN AV VÄRLDENS BÄSTA IS-CIDRAR TILLVERKAS AV SVENSKA ÄPPLÉN. ÄVEN PRISBELÖNTA CIDRAR I ANDRA STILAR PRODUCERAS HÄR. DAVID KOMMER FRÅN USA OCH HAR DÄR STUDERAT VINPRODUKTION OCH DRUVODLING SAMT ARBETAT PÅ VINGÅRDAR OCH CIDERIER. DENNA HÖST FINNS DET ÅTERIGEN MÖJLIGHET ATT GÅ KURS MED DAVID PÅ ELDRIMNER.

TEXT Viktoria Vestun ▪ FOTO Johan Günséus & Viktoria Vestun

Att tillverka cider, eller för den delen vin, är egentligen att guida en naturlig förändring menar David. Det innebär att styra mikroorganismerna så att de producerar det som cidermakaren vill ha. Tillverkningen börjar med äpplen som pressas till must och som sedan jäses till cider, vilken innehåller alkohol och förhoppningsvis goda smaker.

DET CIDERMAKAREN inte vill ha är "funky flavours", som David kallar dem. Exempel på sådana skumma smaker är vinäger som orsakas av ättiksyrabakterier samt mjölksyra från mjölksyrabakterier. Även malolaktiska bakterier kan bilda mjölksyra, från naturligt förekommande äppelsyra. Bakteriesläktet *Brettanomyces* kan också ställa till det genom att bilda ämnena 4-etylfenol, 4-ethylguaiacol och isovaleriansyra, som ger oönskade lukter och smaker av plåster och lagård, bacon och rök respektive hästsvett och ost. Även oönskade jäststammar, som *Candida*, kan ge konstiga smaker. Men blir det farligt eller bara äckligt? Ja, den gränsen går vid 0,5 volymprocent alkohol berättar David. Är alkoholhalten lägre än så finns risk för *E.coli*-bakterier och

då bör inte cidern konsumeras, men är den starkare är det inte farligt att smaka även om den inte är god.

NÄR OÖNSKADE SMAKER framträder, några dagar in i jäsningsen, är det tyvärr redan för sent att stoppa de mikroorganismer som orsakar dem. Så för att undvika felsmaker är svaret att förebygga genom rengöring.

– Det är hemligheten. Cirka 80 % av cidertillverkning innebär att städa, säger David.

TILL ATT BÖRJA MED finns det olika typer av rester som måste tas bort: det är dels synlig smuts, så som skum, kärnor, fällningar och annat. Men det räcker inte med att ytorna ser rena ut, även sådant som inte syns för blotta ögat måste städas bort. Det som inte syns är organiska rester, som proteiner, oorganiska rester som kalkavlagringar, samt bakterier. Målet med rengöringen är inte att miljön ska bli steril, det vill säga att precis alla mikroorganismer ska avdödas, för det är varken nödvändigt eller möjligt. Det räcker med att det blir så rent att det finns så få mikroorganismer kvar att de inte kan bilda en kultur.

ORDNINGEN vid rengöring är viktig. Först tas den synliga smutsen bort, därefter organiska rester, oorganiska rester och till sist bakterier. Synlig smuts tas bort genom att skölja med vatten. Vid hantering av frukt är det mest effektivt att skölja med varmt vatten, det går fortare än att använda kallt vatten som dock är billigare. Organiska rester tas bort med basiska, även kallade alkaliska, rengöringsmedel. För att ta bort oorganiska rester används sura rengöringsmedel. Beroende på bland annat vilken hårdhet det är på vattnet som används krävs sura medel mer eller mindre ofta. Tänk på att basiska och sura medel inte ska användas samtidigt, utan efter varandra, annars tar de ut varandra. Slutligen finns desinficerande medel som avdödar mikroorganismer.

EXEMPEL på de olika typerna av rengöringsdel finns i rutan här intill. Alkohol är effektivt för desinfektion men dyrt. David avråder från att använda klor. Utöver att det inte är miljövänligt kan det ge korksmak till drycken.

TÄNK PÅ att rengöringsmedel är starka och kan vara mer eller mindre frätande för hud och ögon beroende på koncentration. Späd enligt försäljarens instruktioner och följ de rutiner som rekommenderas i säkerhetsdatabladet.

Så här görs rengöringen på Brännland Cider:

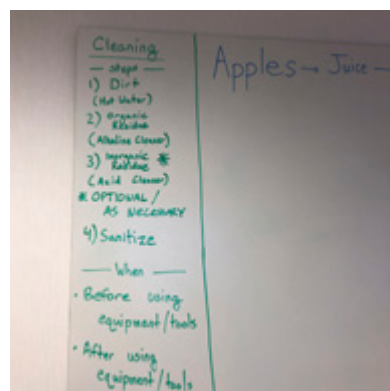
- Synlig smuts tas bort genom att skölja med varmt vatten.
- Därefter skrubbas utrustningen med natriumperkarbonatlösning som både är basiskt och lite desinficerande.
- Detta sköljs bort med varmt vatten.
- Så skrubbas allt ytterligare en gång med perättiksyralösning som både är surt och desinficerar ytorna.
- Slutligen sköljs allt med kallt vatten istället för varmt denna gång, för att spara lite på energikostnaden.

Nu räknas utrustningen som ren i 24 timmar. Om den blir stående längre måste rengöringen göras om.

DET GÄLLER att vara noggrann och städa all utrustning både invändigt och utvändigt samt att komma ihåg alla små detaljer. Slangar och pumpar rengörs genom att först cirkulera vatten i fem minuter, därefter natriumperkarbonatlösning i fem minuter, sedan perättiksyralösning i fem minuter och till sist sköljs allt igenom med vatten. Rengör slangar och rör direkt så att det inte hinner bildas avlagringar tipsar David. Men för dem som inte har möjlighet till det finns disksvampar som kan köras genom slangar och rör.

VAD GÄLLER själva lokalen som utrustningen står i är en lämplig regel att det är rent om det ser rent ut. David rekommenderar att dagligen spola av och skrubba golven med borste under produktionsperioder, samt rengöra en gång per månad enligt ovan nämnda process.

Ja, den som vill bli cidermakare bör verkligen gilla att städa! //



RENGÖRINGSMEDEL

BASISKA/ALKALISKA

natriumkarbonatperoxid,
sodaaska/natriumkarbonatlösning,
kaustiksoda/natriumhydroxid,
Powdered Brewery Wash (PBW)

SURA

salpetersyra, fosforsyra

DESINFICERANDE

perättiksyralösning, star-san,
natriumperkarbonat, alkohol

FÄBODARNA — EN VIKTIG RESURS FÖR FRAMTIDEN

MEJERISTERNA JENNIFER EHNEMARK, BIRGITTA SUNDIN OCH SOFIA ÅGREN HAR TILL DET HÄR NUMRET AV TIDNINGEN MATHANTVERK BESÖKT FLERA AV LANDETS LEVAND FÄBODAR, SOM FÖRÄDLAR MJÖLK, UTVECKLAR TURISM, BRUKAR MED SJÄLVHUSHÅLLNING SOM GRUND ELLER ENBART GÖR DET FÖR ATT PASSIONEN FINNS DÅR.



Fäbodbruket var historiskt ett självgenererande jordbruk som levererade livsmedel med minimal åverkan på miljön. I Sverige finns skriftliga belägg på fäbodbruk från 1500-talet. Arkeologiska undersökningar har genomförts som visar att fäbodbruket eller liknande förekom redan under tidig medeltid. Människa och djur levde i nära samspel med naturen. Den mjölk som det rika sommarbetet på skog och utmark gav, förädlades med naturliga processer till smör, ost, messmör, långfil och andra fäbodprodukter.

MATEN SOM fäbodbruket genererade med särskild näringsmässig och smakmässig kvalitet sprungna ur det fria och varierande betet, konsumerades på plats eller togs ner till gården i byn. Det traditionella fäbodbruket hade de kvaliteter som vi idag efterlyser för en mer hållbar livsmedelsförsörjning. Det var resurssnålt, ekologiskt, kretslopps-baserat, hantverksmässigt och transporter-na var korta. Faktum är att dagens fäbodbruk fortfarande uppfyller detta, även om det inte är cirkulärt till 100 procent. Kanske skulle fäbodbruket med hantverksmässig förädling kunna vara detsamma som det framtida, hållbara jordbruket. I sådana fall är det hög tid att uppvärdera de fäbodbruk som finns idag och de människor som driver dem. Det är hög tid att inse att de kunskaper som fäbodbruket förvaltat är vär-

defulla även för framtiden, inte enbart ett uttryck för ett kulturarv som lätt placeras i det museala facket. Det är hög tid att skapa förutsättningar för ett framtida fäbodbruk som kan fortsätta vila på den starka ömse-sidigheten mellan människa, djur och natur, hållbara arbetsmetoder, beprövad kunskap och erfarenhet samt smakrika produkter som kan få utvecklas och moderniseras.

FÖR 100 ÅR SEDAN fanns det 10 000 fäbodar i de mellersta delarna av Sverige. Idag finns det runt 250 aktiva fäbodbruk enligt den kartläggning som Jordbruksverket gjorde 2017. Nu är det dags att stötta och utveckla fäbodbruket så att det kan bli hållbart även ekonomiskt och arbetsmässigt. Det är dags att åter ge fäbodprodukterna, både mjölkprodukter och kött, deras sanna värde.

ELDRIMNER har fått stöd på drygt 440 000 kronor från Jordbruksverket för att arbeta med utveckling av traditionell fäbodproduktion. Syftet med projektet är att bidra med inspiration och kunskap inom förädling av mjölk till traditionella och nyskapande fäbodprodukter. Genom att fäbodens produkter produceras i större kvantiteter, med högre kvalitet och större spridning, ska det leda till ökad lönsamhet för fäbodbrukare och bidra till en gynnsam utveckling av både fäbodnäringen och svensk landsbygd.



Fäbodprojektets program hösten 2019

2–6 september: Studieresa till Alperna

16 oktober: Særimner: nätverksträff med rådgivning

12–13 november: Kurs på Eldrimner med Kristina Åkermo

PROJEKTLEDARE för Eldrimners fäbodprojekt är Birgitta Sundin. Henne kan du kontakta på birgitta@eldrimner.com om du har frågor eller funderingar.

FEMTIO ÅR SOM BONNKÄRING I BUAN

ATT UPPLEVA MYHRBODARNAS LEVAND FÄBODKULTUR MED KLAR LUFT, KALLT KÄLLVATTEN, FJÄLLKOR, FÅR OCH ORKIDÉER PÅ VALLEN ÄR ETT MATHANTVERKSÄVENTYR SOM SÄTTER ALLA SINNEN I TOTALT VAKENLÄGE. OCH VI ÄR TYDLIGEN RÄTT MÅNGA SOM ÄR REDO ATT STÄNGA AV BRUSET UTANFÖR FÖR ATT HELT GÅ UPP I VARDAGSLIVET MED ANITA MYHR PÅ HENNES JÄMTLÄNDSKA FÄBODMEJERI I VALSJÖBYN FÖR EN TID. MEJERISTEN JENNIFER EHNEMARK ÄR EN AV DEM SOM TILLBRINGAT TID I MYHRBODARNA.

TEXT & FOTO Jennifer Ehnemark



Fäbodlivet är inget för gnällspikar, bondromantiker eller veganer.

ANITA MYHR



Anita Myhr kom till Valsjöbyn och Myhrbodarna som stadstjej från Stockholm och Östersund och gifte sig till livet som bonnkäring i buan. Många i byn var skeptiska, "inte kan väl en människa från stan klara det". Nu är det över femtio år sedan och Anita driver idag själv Myhrbodarna som en enskild firma utan några stöd eller bidrag.

SOMMARTID välkomnar hon dagsbesökare och gäster från hela världen som kan stanna så långa eller korta perioder de vill tack vare stuguthyrningen. I serveringen säljer Anita kaffe och stut, det vill säga, hembakt tunnbröd som bereds med getmese och egen källarlagrad getost. De lite sötstickigt härliga smakerna i stuten upplevs bäst i storstugan eller vid träborden och bänkarna utomhus. På buans servering finns också Anitas hemgjorda saft på egenplockade bär och våfflor som hon gräddar över öppen eld i kokhuset. Hennes rusching och alltid pigga och trevliga sätt gör att man blir lycklig över att få komma hit.

PRAKTIKANTERNA, särskilt de som stannar hela somrar, har ofta gemensamt att de vill försöka fånga upp något av den livsstil och den hållbara kunskap som praktiserats här i generationer. De jobbar i två skift. Morgonpasset pågår mellan klockan 6 och 14. Eftermiddagen börjar 14 och slutar 18.

Själv kom jag hit som mejeripraktikant från Eldrimner och helt ärligt tar det mig tre dagar att landa i bulivet. Av och till får jag tunnelseende i mina tafatta försök att akklimatisera mig. Men så småningom ystar även jag över öppen eld.

Det ska visa sig att vi praktikanter och våra anhängare mer än gärna får delta i buans smör-, grädd- och osttillverkning ute i det fria med utsikt över svenska och norska bergstoppar. Det praktiska arbetet i och runt kokhuset lockar också många kända profiler inom restaurangvärlden som till exempel Noma-folket från Köpenhamn, Magnus Nilsson från Fäbiken och Niklas Ekstedt från Stockholm. De trillar in med jämna mellanrum för att vara med, berättar Anita. Ibland kommer de med sina familjer, ibland med tv-team.

FÖRSTA DAGEN för mig och familjen, min man Klas och våra söner Emmett, 5 år och Teodor, 4 börjar svettigt. Någon av de nya som är på plats har råkat lämna en vattenkran öppen. Det har runnit hela natten. Är kallkällan tömd? Det kommer i alla fall inget vatten ur kranarna i stugan där vi ska bo. Det är i sådana stunder Anita tar fram sin 50-åriga erfarenhet av bulivet. Nä, hon får inte panik. Hon bara konstaterar det som skett. Hon ler mot oss som ser frågande ut medan hon och fäbodens allt-i-allo Michael Hallquist pumpar upp vatten i spann för att få fart på trycket. Källan har inte sinat. Vi andas ut.

FÄBODLIVET är inget för gnällspikar, bondromantiker eller veganer.

– En gång kom en praktikant hit från Vitryssland. Han introducerade sig som vegan. Då sa jag direkt att det är lika bra att han skulle packa och åka hem. Här äter vi min mat, egenfångad fisk, hemkärnat smör och grädde, tunnbröd och viltkött från skogen. Men han stannade. Innan han for hem åt han köttgrytor på älg han också, berättar Anita.

Vi turas om att laga middag åt varandra och under våra praktikveckor på buan deltar barnen, min man och jag i det dagliga arbetet och umgänget så långt det går. Men det är inte alldeles enkelt att snabbt forma ett smidigt team av en så spretig grupp med så olika viljor. Vi försöker framförallt vara väldigt noga med att inte lägga bort saker. På en bua där flera arbetar måste alla saker och verktyg ha sin speciella plats.

Min man får ibland lite panik över bristen på mobiltäckning och gör då och då dagsutflykter med sönerna till Norge och köper pizza och glass på affären som ligger ett par mil bort. Norska Mari, tyska Nina och Lukas från Stockholm mjölkar och sköter korna, kalvarna och fåren. När våra pojkar är med ränner de upp och ner för de branta backarna som ystra getkillingar och gästar lyckligt, "Aaaaaa-ntaaa!".

Vi deltar när Anita gör ost, det vill säga källarlagrad getost, getmese och smör. Gammelosten, en långlagrad, stinkig sak som gärna angrips av en typ av flugor, pratar vi bara om. Anita berättar också om sötosten med grädde och ägg och vi gör några egna varianter av fäbodcamembert eller "fäbert" som vi döper osten till.

Den vedeldade bastun är extra välkommen efter regniga dagar med arbetspass i fjöset med djuren och kokhuset. När vi somnar sprakar elden i kaminen och koskällan hörs ut- anför i sommarnatten.

Av allt som finns att uppleva på Myhrbodarna är det nog ljudet av korna jag saknar mest. //



NINA POMMERENKE

FÄBODLIV TILL 100%

TEXT & FOTO Birgitta Sundin

HOS ANNA OCH ROBERT AXELSSON PÅ GESSI FÄBODAR I ÄLVDALEN KRYLLAR DET AV DJUR, ÄVEN OM JAG SNART SKA FÅ VETA ATT DE HALVERAT SIN BESÄTTNING. ETT TIOTAL KOR MÖTER MIG, VARAV NÅGRA ÄR MYCKET NÄRGÅNGNA. INTRESSET RÖR DOCK INTE MIG UTAN DEN PLASTKASSE JAG BÄR. DET SKULLE JU KUNNA DÖLJA SIG NÅGOT GOTT DÄR, MEN TYVÄRR ÄR DET BARA EN BOK TILL VÄRDPARET.





Korna är av fjällnära ras förutom en fjällko. De fjällnära korna är ofta mindre än fjällkon och specialiserade på näringsfattigare kost som det karga betet på tallhedmarkerna.

– Swingen är den enda fjällko vi haft som klarar sig bra här. De fjällnära korna däremot är duktiga på att tillgodogöra sig betet. Vår äldsta ko som kalvat i år är 16 år, men hon går mer med som pensionär än som mjölkko, säger Anna.

Söndagen innan jag kom på besök buförde, alltså flyttade, Anna och familjen korna 3,5 mil hit. Korna är vana att röra sig mycket även hemma i Tennänget utanför Mångsbodarna. Förutom de vackra korna finns här en flock getter med killingar, Ardenner-hästar, kalvar, höns och ett par grisar. Dessutom flera hundar. Jakt är ett stort gemensamt intresse för paret.

FÖR TIO ÅR SEDAN, efter att ha brukat den närbelägna fäboden i Floj, kom de till Gessibodarna som hade legat bortglömda sedan 1970-talet. Ett fäbodlag bildades för att arrendera ut fäboden. Arrendet består i att Anna och Robert sköter byggnaderna och restaurerar när det behövs. Materialet bekostas av fäbodlaget. På så vis har fäboden succesivt byggts upp igen. De har röjt skog, fejat och återskapat. Ursprungligen fanns här många timmerbyggnader som såldes, förstördes eller blev ved under andra världskriget.

– Det var mycket jobb de första säsongerna, vi bjöd in kompisar som fick hjälpa till, berättar Anna.

Robert har haft fäbodlivet starkt närvarande i sin familj. Hans mor växte upp på Grövelsdalsvallen, norr om Idre, med kor och getter. Det är hon och Roberts mormor Olaug som lärt paret att göra getost, getmese och även norsk brunost eftersom Olaug var bördig från Norge. Den norska traditionen gör sig även gällande i exempelvis de ringspisar som finns på vallen och som används till ystning och mesekok.

NÄR ANNA FÅR FRÅGAN om vad som driver denna familj, som också består av två ungdomar, 16 och 20 år, att leva småbrukarliv med arbetsintensiva somrar på fäboden där både kor och getter ska mjölkas varje dag och mjölken ska tas tillvara, funderar hon ett tag och svarar sedan:

– Närheten till jakten, naturen och djuren, med betoning på djuren. Vi älskar att köra häst och vi använder hästarna till det mesta, när vi hugger och kör fram virke och ved ur skogen, i jordbruket och på långturer till Rörosmarknaden bland annat.

ANNA GICK naturbruksgymnasiet i Rättvik där hon träffade likasinnade, men redan som femtonåring för hon runt på sin moppe i bygden och mjölkade kor. Då, i början på 1990-talet, fanns det en hel del småjordbruk kvar. Idag finns bara ett fåtal mjölgårdar.

För fem år sedan då de levererade till Arla ställdes de inför valet att växa eller att bli mindre. Valet föll på det senare och de flyttade då till Tennäng. De har haft runt 20 mjölkkor sedan dess men på grund av att ansökan om fäbodstöd kom in för sent, orsakat av en postförsening, drog de ned ytterligare på djurantalet. De fick nämligen avslag och förlorade drygt 100 000 kronor. Paret själva ser numer det hela som att det kanske kan föra något gott med sig. Det är inte någon idé att gråta över spilld mjölk, så att säga, här gäller det att se framåt, och Anna har en särskild dröm för framtiden.

– Jag vill ha ungdomsverksamhet här, för att stärka barn som behöver extra stöd. Vi är redan nu fosterfamilj, säger Anna.

En annan dröm paret har är att finna en vår- och höstfäbod att nyttja i maj och september. På Gessi fäbodas finns det bra bete från början av juni till och med augusti och det skulle vara fördelaktigt att kunna förlänga betessäsongen på en annan vall.

GESSI BYGGER på självhushåll. Den i allra högsta grad levande fäboden är visserligen öppen för besökare men ingen marknadsföring görs och en hel del produkter görs enbart till det egna hushållet, som ostarna på ko- och getmjölk. De gör dock mest smör och separerar då mjölken direkt efter mjölkningen och låter den självsyra innan de kärnar. På fäboden finns en stenkällare där produkterna förvaras.

Försäljning av smör, messmör, långfil och numer även yoghurt är en biefekt. De har inriktat sig på försäljning till kaféer för en enklare ekonomisk hantering.

Anna och Robert koncentrerar mjölkproduktion och förädling till sommar och höst. Efter jul är det fokus på skogsarbete. Anna har även ett deltidsjobb utanför gården som personlig assistent.

– Vi är lite av eremiter bägge två. Fast medan Robert kan gå hemma hela tiden måste jag ut ibland och träffa folk, säger Anna och skrattar.

EN BIT BORT från vallen har de ställt i ordning en timmerstuga för gäster. Där tar de emot några sällskap per sommar på det de kallar fäbodkurs. Gästerna är huvudsakligen barnfamiljer som får delta i arbetet på fäboden. De har även testat att ha servering för



En nyhet på Gessi är en tvättmaskin. Dock handdriven, än så länge...



besökare en gång i veckan när de drev fäboden i Floj, men det är bättre för-tjänst på fäbodkurserna. För de besökare som kommer spontant finns det ändå möjlighet att fika. Många ortsbor kommer för att köpa smöret och barnfamiljer kommer för att uppleva miljön.

– Visst skulle vi vilja få ut mer för produkterna men häriskring finns det fyra eller fem fäbodlar som håller samma pris på smör. Då är det svårt att lägga sig högre, även om vi försöker få även de som har hållit på länge att förstå att priset måste täcka kostnaderna och ge lite till.

Anna säger att det inte finns några yngre som är intresserade, det är för mycket jobb och för lite pengar. Ett högre produktpris kan vara ett första steg till att locka unga.

– Framtiden kommer att bli tuffare tror jag. Stöden försvinner och

skogsbolagen motarbetar betet på skogen, säger Anna.

– Förutom det, är det mycket positivt från alla håll här, säger Robert.

Även om Anna har farhågor inför framtiden är hon full av kraft och planer. Hennes och Roberts passion för fäbodbruket är uppenbar och djupt förankrad. De är både inspirerande och kunniga förebilder.

För att göra det dagliga arbetet på Gessi lite lättare finns här en del moderniseringar. Det finns liksom på många fäbodlar ett dieseldrivet elverk för mjölkmaskinen, även om de oftast handmjölkar getterna, men även till att pumpa upp vatten från källan till diskhuset. Där fyller de en tank som de använder som kylskåp och en annan tank som med hjälp av en liten solcellsdriven pump leder vattnet till tappställen. I diskhuset står en modern, effektiv pannmur som förser

dem med varmt vatten, så här finns både rinnande varmt och kallt vatten. Solceller förser dem med en laddningsstation för mobiler och gps:er.

– Den bästa moderniseringen är gps-en. Helt underbart, säger Anna.

En av korna får bredvid skällan även bära gps-sändaren. Det skapar trygghet att veta var korna är.

ANNA OCH ROBERTS kärlek till djuren och naturen vävs ihop med respekt för hantverket och traditionerna. De vet hur man tar tillvara på naturens resurser och försörjer sig själva. Valen som ligger 600 meter över havet visar på fjällens närhet, med kalla vindar och småregn. Det är en tuff miljö för folk och fä, men som erbjuder ett andrum från en vardag som för de flesta är mer eller mindre stressfylld. Ett litet paradiset, i alla fall enligt Robert och Anna. //



TIN LEVER SIN DRÖM

FÖRGRUNDSGESTALTEN NÄR DET KOMMER TILL FÄBODBRUK OCH FÄBODTILLVERKNING I SVERIGE ÄR FÖR MÅNGA ELDSJÄLEN TIN GUMUNS. HENNES LIV HAR BESTÅTT AV KOR SEDAN UNGDOMEN OCH AV FÄBODLIV SEDAN 1992. HON ÄGER KARL-TÖVÅSENS FÄBOD UTANFÖR RÄTTVIK. DET ÄR EN UNIK FÄBOD EFTERSOM DEN BRUKATS UTAN UPPEHÅLL SEDAN MITTEN AV 1600-TALET.

TEXT Birgitta Sundin

FOTO Birgitta Sundin & Stéphane Lombard

På Karl-Tövåsens fäbod finns, eftersom den brukats utan uppehåll, en så kallad obruten hävd vilket har flera fördelar. Ingen ifrågasätter kornas fria betande i skog och på fäbodvallarna. Betet är näringsrikt eftersom markerna har betats och gödslats under många år. I Karl-Tövåsens fall finns också många ovärderliga redskap bevarade vilka används i produktionen än idag. Traderingen av kunskap har inte heller brutits då alla vallkullor lärt upp de nästkommande om hur man gör ost, smör, messmör och hur man sköter redskap och utrustning. Tin fick kunskapen förmedlad av sin föregångare Ingrid Sandh och har sedan dess byggt på med kurser och teoretisk kunskapsinhämtning. Hon lär även själv ut det hon kan till andra, bland annat genom fäbodkurser i Eldrimners regi.



JAG KOMMER IN på vallen en försommarkväll efter att det första regnet på en månads tid just fuktat markerna. Djuren är i fjöset (ladugården) i gott skydd för de knott som väckts till liv av regnet. Diesellaggregatet skvallrar om att det nu är mjölkningsdags. När jag närmar mig hörs klangspelet från skällorna. Korna har var sin skälla som ljuder stilla under deras rofyllda tuggande och idisslande eller för all del, lite mer ljudligt om de behöver känga till sin granne.

Med risk för att låta romantisk och klyschig måste jag tillstå att jag upplever att här vilar en rofylld och tidlös stämning över vallen, där den ligger skyddad av skogen från resten av världens larm och brus. Samtidigt finns här utmaningen i att driva fäbodföretag, att leva på vallen efter djurens och naturens rytm, hitta lönsamhet, drivkrafter och framtidstro.

– Jag har alltid känt passion och glädje över det här livet. Att få se djuren ha det så bra, att hålla



dem så naturligt det bara går och att kunna göra bra saker av mjölken. Jag brukar säga att jag lever min dröm, säger Tin och ler.

Tin berättar om storhetstiden då vallen och skogsbetet födde 100 kor, ett tjugotal hästar och runt 350 får och getter. I dag är det nog lämpligt med maximalt 12 mjölkande kor på markerna, anser Tin och det är precis så många båspallar som ryms i fjöset. Den här sommaren mjölkas nio kor så det är inte så stort utrymme för att öka mjölmängderna. Att få lönsam-

het är viktigt och att ysta ost på 40 liter mjölk eller 200 liter tar ungefär samma tid, så för att förbättra ekonomin kan en större ostproduktion vara en väg att gå. Det är också det nya i år på Karl-Töväsen. Tillsammans med kollegan Kristina Åkermo från Ovi-ken Ost och med hjälp av en nyinköpt begagnad ystgryta som rymmer 170 liter ska de nu göra en riktigt god fäbodost på helmjölk. Det blir lite av en nyskapelse då ostar på helmjölk var mycket sällsynt förr eftersom fettet var det dyrbara och förädlad till smör

det lukrativa. Smöret är även idag eftertraktat, men många fäbodrar säljer det till lågt pris. Tin däremot går i bräsch för en mer korrekt prissättning som ger lön för mödan. Här kostar smöret 500 kr per kilo vilket känns som ett rimligt pris.

Jag och fler med mig ser naturligtvis fram emot att det kommer fler goda ostar gjorda på fäbodmjölk. Mjölken från de fritt betande korna har en mer komplex sammansättning än annan mjölk.

Vi måste se till att få förtjänst på det vi gör. Annars är det svårt att få intresserade i den yngre generationen att vilja fortsätta med fäbodbruket.

STUDIER I BLAND annat Norge visar att mjölken, liksom köttet innehåller en bättre och nyttigare balans mellan olika fettsyror (till exempel mellan omega 3 och omega 6). Dessutom rör sig djuren i en miljö rik av örter och växter vilka bidrar med en mångfald mjölksyrabakterier. Dessa som är så viktiga när vi gör ost och som kan bidra med enzymer som bryter ner proteiner och fetter så att unika smaker växer fram. Det är det unika med detta som är målet för satsningen på mer ost på helmjolk.

– Lönsamheten är viktig. Att tjäna pengar är också en drivkraft. Vi kan inte göra detta som en slags museal verksamhet, det kan ingen leva på. Vi måste se till att få förtjänst på det vi gör. Annars är det svårt att få intresserade i den yngre generationen att vilja fortsätta med fäbodbruket. Jag önskar också att det skulle lyftas fram mer att fäbodarna är ostens vagga, säger Tin.

Att leva och verka på en fäbod är arbetsintensivt. Det är tidiga mornar och sena kvällar och att få lönsamhet på en liten produktion under en begränsad tid är inte helt lätt. Mycket av regelverket och avgifterna är också samma som för en helårsbaserad livsmedelsproduktion. För Tin är den besöksinriktade verksamheten ett måste för att få ekonomin att gå ihop. Det som genereras under den korta fäbodsäsongen ska föda henne själv, räcka till löner och omkostnader under samma period.

– Enbart produkterna bär inte kostnaderna tyvärr, jag är tvungen att även ta ut en besöksavgift. En avgift som jag hoppas att besökarna förstår är ett sätt att stödja fäboden så att Karl-Tövasen kan fortsätta att leva och brukas.

SOMMAREN 2018 testade Tin att införa en säsongsbiljett i form av en mycket fin knapp med fäbodens logotyp och årtalet.

– Om det slår väl ut kan ju fler ta efter och faktiskt ta betalt även för upplevelsen, resonerar hon.

Upplevelsen är viktig, här kan barnen, och vuxna med för den delen, få kontakt med och klappa djuren. De får vara med och kärna smör och koka messmör. Upplevelsen bidrar till en förståelse för både djurhållning och hur ost och smör, så centrala i vår svenska hushållning, blir till. Kunskapsspridningen som sker på detta vis är viktig folkbildning. Jag tänker i mitt stilla sinne att våra politiker och tjänstemän, ja, hela riksdagen, skulle någon gång på plats få uppleva och vidga sina kunskaper om fäbodens villkor och om den potential som finns här.

I ÅR HAR TIN ANSTÄLLT sin svärdotter Knis-Anna Ersdotter Björklöf för arbetet med mjölkning, djurskötsel, smör- och osttillverkning, tillika som bagerska och värdinna. Arbetsuppgifterna är av varierande art och delas dem emellan. Anna har efter avslutade gymnasiestudier på lantbruksskolan i Rättvik skaffat sig ett brett register genom arbete både på en mellanstor och stor mjölkgård under ett år, förutom sommaren 2016 på Karl-Tövasen.

Det senare gjorde ett starkt intryck på henne,

– Jag har inte kunnat sluta tänka på den där sommaren. För mig är samspelet med djuren så viktigt och ger mig lust att hålla på med detta, säger Anna.

Anna uttrycker en genuin känsla

och passion för fäbodbrukandet, djurhållningen och hantverket. Tillsammans med pojkvännen planerar hon för ett småjordbruk med mjölkdjur och allehanda andra djur, ungefär som på Karl-Tövasen. Och liksom här vill Anna vidareföreläsa mjölken och fördjupa sig i hantverket genom Yh-utbildningen i mathantverk på Eldrimner. För själva mjölkförädlingen utgör grunden för bevarandet av kunskap, inte bara om själva tillverkningen utan om allt som hör fäbodbruket till.

Med detta gemensamma intresse finns det goda möjligheter till samarbete framöver. För det behövs fler händer för att detta ska vara hållbart även ur ett personligt och arbetsmässigt perspektiv.

– Tänk om vi kunde vara ett team som ansvarade för och arbetade här på Karl-Tövasen, drömmer Tin.

FÖR NÅGRA ÅR SEDAN drev Tin en kamp mot Skatteverket för att få undantag från att hålla kassaregister eftersom internetuppkopplingen är för dålig och ofta rent obefintlig i skogslandet där fäboden ligger.

– Vet du att tankarnas kraft är stark. Det sa en äldre samisk man till mig medan jag höll på med kampen mot Skatteverket. ”Du vill verkligen vinna det här, eller hur”, sa han.

Och så blev det ju också. Tin fick undantag från att hålla kassaregister.

Drömmar och visioner är viktiga för att nå fram till sina mål. Jag tror att det skulle vara en ypperlig lösning, att arbeta och driva verksamheten fler tillsammans. Det blir inte bara en bättre arbetssituation, det blir också mycket roligare, i alla fall om dessa tre tjejer slår sig ihop.



Genom att betala är man med och aktivt bidrar till att fäbodverksamheten kan fortsätta. Att kunskaperna kring att göra smör, ost och messmör fortsätter att spridas och att fäbodkulturen fortlever med sitt resurssnåla sätt att hålla djur och nyttja marker, med biologisk mångfald och landskapsvård som värdefulla bidrag.







DET FINNS alltså en tredje person som även hon bär intresset för djuren och fåboden i sitt hjärta. Det är Emilie Nygårds Gustafsson från Rättvik som mer eller mindre har vuxit upp på Karl-Töväsen, eftersom hennes familj har en stuga alldeles intill. Idag är hon 14 år och har sedan ett par år hjälpt till med skötseln och är nu duktig på många sysslor. Hon har också med sig sina kaniner som hon bland annat

hopptränar. Kaninerna är ett välkommet inslag på fåbodvallen, många är barnen som får tillfälle till närkontakt med de mjuka små varelserna. Och oj, vad de kan hoppa!

– Tyvärr får man inte lära sig det här på lantbruksskolan, bara om det storskaliga jordbruket, säger Emilie.

Hon vill i alla fall helst gå en gymnasieutbildning med inriktning på djur, kanske lantbruk eller smådjur.

TIN LEVER sin dröm men har inte slutat drömma för det. Hon har fler idéer på gång.

– Jag skulle vilja göra plats för skolbarn som ska få komma hit och lära sig om fåbodliv och få prova på att göra smör och mese.

Hon tänker rikta sig till barn i tredje eller fjärde klass och ser detta som ett återkommande inslag den sista skolveckan innan sommarlovet.



För ändamålet har Tin redan fått hjälp med att ställa upp en stor timmerlada som alldeles nyligen fått tak. Ladan kan husera hela skolklasser, men även fikagäster under regniga dagar.

– Jag är nog entreprenör jag med! Jag hittar på, förändrar och utvecklar hela tiden tills jag är nöjd, utbrister Tin när vi samtalar om framtiden.

Tin är i allra högsta grad en entreprenör som driver Karl-Töväsen på

ett fantastiskt sätt, till förmån för så många människor och djur. Men inte bara det, hon sprider viktig kunskap och är en god förespråkare för den idag levande fäbodkulturen som faktiskt, trots att många tyvärr ser det enbart som ett historiskt kulturarv, har framtiden för sig. Om vi menar allvar med omställning till ett hållbart jordbruk och en hållbar livsmedelsproduktion, vill säga.

– Egentligen tror jag att fäbodbruket har potential för framtiden, man behöver bara hitta formerna, säger Tin.

Med de orden ringande i mina öron och mötet med den yngre och så genuint intresserade generationen känner jag hopp inför framtiden. Och jag tror att Tin kommer att få till ett fruktbart samarbete med sina adepter. //

MEJERISTEN, FÄBODEN OCH PROJEKTET



NÄR JAG SOMMAREN 2018 BESÖKER MARTIN SÖDERQVIST ÄR DEN URSPRUNGLIGA TANKEN BARA ATT TRÄFFA HONOM, HANS GETTER OCH BESÖKA HANS MEJERI I TALLÅSEN UTANFÖR JÄRVSÖ. INFÖR BESÖKET FÅR JAG DOCK REDA PÅ ATT DET ÄR NYA SPÄNNANDE GREJER PÅ GÅNG. EN UTVECKLING OCH MÖJLIGHET FÖR MARTIN SOM MEJERIST, FÖR HANS GETTER, FÖR LJUSDALS KOMMUN, FÖR SVEDBOVALLENS FÄBOD – JA, KANSKE EN MÖJLIGHET FÖR ANDRA SVENSKA FÄBODAR.

TEXT Sofia Ågren ■ FOTO Stéphane Lombard





Att Martin Söderqvist tidigt visste att han ville jobba med getter och mejeri, det visste jag eftersom jag hört den närmast legendariska historien om Martin, en av Sveriges yngsta mejerister, som gick sin första ystningskurs på Eldrimner redan som 12-13-åring. Han är faktiskt än idag en av Sveriges yngsta mejerister. Nu inser jag dessutom var det hela började: vid Martins fäbodbesök som barn.

– Den levande fäboden ledde mig in på det här spåret, det var så det började. Djurintresset, det hade jag redan, men den här länken till produktion av mat och vidareförädling, det kom via fäboden för mig, berättar Martin.

Han har idag 60 mjölkande getter. Hans kärlek till getterna är stor och

alldeles uppenbar. Han ystar ungefär 2 gånger i veckan då blir det 250-liters ystningar. Genom åren har han tillskansat sig en hel del: sin samlade kunskap, fina priser för flera av sina produkter och sitt goda rykte. Jag ställer frågan om det är ekonomiskt och praktiskt hållbart för honom att driva ett småskaligt mejeri med egna mjölkgetter.

– Ja det tycker jag absolut. Det som är utmaningen hela tiden det är att hålla sig kvar på en nivå så att man fortfarande tycker att det är kul.

HAN YSTAR flera olika osttyper, däribland en väldigt uppskattad Vit Caprin. Dessutom bevarar han en hälsingetradition genom den färsksaltade getosten. Det är en mild ost, knappt syrad alls. Smaken och konsistensen påminner mig något om riktigt färsk ricotta.

– Den färsksaltade getosten är en väldigt starkt traditionsbunden ost och det har varit roligt att lära sig göra den på ett sätt som behåller det viktiga i den traditionella produkten och jobba fram säkra sätt också för att den ska passa in i dagens hygienkrav.

Martin är helt enkelt den typen som gärna ser hur tradition och modernitet kan gå hand i hand, just för att driva ett hållbart företag och samtidigt bevara traditionen.

NU BÖRJAR ett nytt kapitel för Martin, ett kapitel som verkar ha tagit sin början redan vid barndomens fäbodbesök.

– Jag kände att nu är det dags att ge tillbaka till fäboden det som den en gång gav mig i form av inspiration och intresse.







NÄSTAN TVÅ MIL sydväst om Järvsö ligger Svedbovallen. Ett område som under 1600-talet användes för sina stora betesytor med hela 15 fäbodstugor. De fäbodhus som innefattar Svedbovallen idag har sina tidigaste dateringar på 1800-talet. Från 1970-talet till 1993 drevs Svedbovallen kommunalt och sedan dess ansvarade Järvsö hembygdsförening för driften och anlitade i sin tur fäbodbrukare. Den här mer sentida driften har inneburit att man tagit upp djur på vallen, med viss småskalig förädling av mjölk och man har även drivit besöksverksamhet. Svedbovallen har blivit ett självklart besöksmål för familjer, lokala och långt resande, där äldre generationer visar sina barn och barnbarn den fäbodmiljö som för många varit ett sådant bekant och kärt inslag i livet. Där har man kunnat köpa ostar, fika och hälsa på djuren, allt från får och höns till getter och kor.

Hembygdsföreningen i Järvsö har under 2000-talet arrenderat fäboden och varit ansvariga för driften där uppe, men med tiden har det visat sig vara ett tungt lass att dra ideellt. Fäboden bedrivs sedan 2018 av kommunen, företagare och privata aktörer. Svedbovallens fäbod ska enligt uppgift ha ungefär 10 000 besökare varje år och den är en tydlig del av Hälsinglands kulturarv.

– Det är ett välbesökt turistmål och kommunen ser verkligen värdet i Svedbovallen, förklarar Martin.

ÅR 2015 blev Märit Andersson tillfrågad om hon skulle vilja driva fäboden under somrarna. Märit är uppväxt på ett lantbruk, men hade vid den tiden inte drivit något själv. Hon hoppade på och gav järnet! Hon gick ystningskurs på Eldrimner, praktiserade på mjölkgård, fick stöd och kunskap av flera av bygdens

bönder och av Martin Söderqvist. Sommaren 2015 flyttade hon upp till fäboden med en hel hop lånade djur: 5–6 kor, 9 killingar och 10 får.

Märit levde uppe på fäboden i tre somrar, men samtidigt som hon såg den stora potentialen i Svedbovallens fäbod, så såg hon också begränsningar.

– Jag kände att min tid och mina kunskaper inte räckte till för att möta upp alla behov och när man lånar upp djur på det här sättet är det ju inte riktigt på riktigt. Det kändes inte hållbart att driva på det sättet helt enkelt.

Med den kunskap om vilka behov som fanns och en bra överblick av situationen har Märit Andersson varit en stark kraft mot målet att hitta en stabil lösning för Svedbovallens fortlevnad. Efter uppvaktning av kommun och hembygdsförening, genom kontakter, kunskapsutbyte och idéer föddes projektet *Utveckling Svedbovallen*.



→ Svedbovallen öppnar för besökare den 10 juni.
svedbovallen.se
stenegard.com
utvecklinghalsingebygden.se

Projektet drivs alltså av Ljusdals Kommun och har beviljats medel från Leader-projektet Utveckling Hälsingebygden. Det sträcker sig över perioden 2018–2020 och innefattar aktiviteter som kurser i hantverk kopplat till fäbodkulturen, arbete med upplevelseprodukter på fäboden, kulturarrangemang, att arbeta med modeller för landsbygdsutveckling samt investeringar för att kunna bedriva verksamhet, vilket i praktiken innebär bland annat ett mejeri.

Projektet sökte företagare som kunde driva verksamhet uppe på fäboden och fann Martin, som tillsammans med sin mamma Barbro, kunde ta sig an både fäboden och caféet. Även andra aktörer är med som gör andra upplevelseprodukter, som guidade turer som visar fäboddriften.

– Med de här investeringarna har man skapat förutsättningar för någon som jag, en småbrukare som driver en

åretruntrörelse, att jag ska kunna vara där, konstaterar Martin.

Samarbete har varit en förutsättning för satsningen.

– Det är så många människor som vill den här vallen väl och det har förklarat projektansökan, säger Charlotta Netsman, projektledare för Utveckling Svedbovallen.

Hon är också verksamhetschef för kommunägda Stenegård i Järvsö. Charlotta föreslog att fäboden skulle slås ihop med Stenegård och drivas på liknande sätt, i samma modell, där man hyr ut lokaler till aktörer inom hantverk, kultur och hälsa. Hon såg möjligheten att skapa synergieffekter genom mer renodlade roller.

– Det är väldigt rätt i tiden nu när folk har ökad insikt i klimatfrågan och ser möjliga lösningar i hur man gjorde förr. Fäbodbrukarna var ju fullständiga experter på hållbart leverne.

SOMMAREN 2019 tar Martin för första gången med sig sina getter upp på fäboden. Där kommer han att ysta och tillsammans med djuren välkomna besökare som genom upplevelser får förståelse för vad ordet fäbod innebär. Han ser också fram emot att nyttja alla de fördelar som skogsbetet innebär för hans getter.

– Ja, det ska bli magiskt förstås att släppa djuren på skogen, säger Martin.

SVEDBOVALLENS FÄBOD har fått en chans till en tryggad framtid, Martin och andra företagare kan med respekt nyttja den kunskap, kultur och den natur som fäboden bjuder på. Möjligheter öppnas att titta på nya former för drift av våra fäbodanläggningar, idag och i framtiden. En chans att bevara, nyttja och sprida den kunskap som fäbodkulturen för med sig. //





JÄRVSÖ, TURISMEN OCH MATHANTVERKET

I JÄRVSÖ SJUDER DET AV ENGAGEMANG KRING BÅDE BESÖKSNÄRING OCH MATHANTVERK. HÄR STARTAR NYA FÖRETAG OCH ETABLERADE UTVECKLAS. SAMARBETENA ÄR MÅNGA OCH FÖRETAGARANDAN PÅTAGLIG. SATSNINGEN PÅ BESÖKSNÄRINGEN HAR DESSUTOM LETT TILL ATT INVÅNARANTALET I BYGDEN ÖKAT.

TEXT Annelie Lanner ▪ FOTO Stéphane Lombard

På Järvsö Gårdsbageri i norra Hälsingland rullar Anna Bergenudd bullar vid bakbordet. När hon lyfter blicken och tittar ut genom de stora fönstren ser hon Ljusnan flyta fram. Hon ser berg och skogar. Här, i en gammal lanthandel i byn Skästra, startade hon och hennes man Per Bergenudd Järvsö Gårdsbageri 2011.

– Vi bor på den vackraste platsen på jorden. Då ska väl våra sinnen och magar också erbjudas det bästa, säger Anna.

Järvsö Gårdsbageri har vuxit med café, catering och restaurang. Tre år efter starten tog de över driften av den så kallade Caffären som bygdens drottning Lill-Babs byggt upp i gården Lång-Hans. År 2017 köpte Anna och Per gården för att fortsätta utveckla sin egen verksamhet.

– Visionen har alltid varit att skapa bra mat av lokala råvaror. Hemma åt vi aldrig halvfabrikat och hela familjen hjälptes alltid åt. Vi syltade och saftade, bakade och lagade mat från grunden. Pappa fiskade och var älgjägare. Jag vill ta tillbaka gamla mattraditioner men också skapa nytt, förklarar Anna.

I dag är socker, vanilj och choklad i stort sett det enda av bageriets råvaror som inte kommer från Ljusdals kommun där Järvsö ligger. Sammanlagt används 16 ton mjöl per år. Mycket av det tas från Teve kvarn, ungefär en mil från bageriet.

– Varje måndag åker jag ner och dricker kaffe med mjölnaren och får



med mig några hundra kilo färskalet mjöl, säger Per.

Nu har Järvsö Gårdsbageri sammanlagt sju årsanställda; fem fastanställda plus timanställda under sommarens högsäsong.

– Alla anställda bor i bygden, så vi bidrar också till inflyttningen, konstaterar Anna.

I tätorten Järvsö och de omkringliggande byarna bor bara runt 4 000 personer, men tack vare satsningen på besöksnäringen blir nu inte bara besökarna fler, utan även de bofasta.

– Målet är en levande bygd. Besöksnäringen ett verktyg för att uppnå det, säger Maja Frost, som är en av de anställda på Destination Järvsö.

Järvsö har flest turistbäddar i Gävleborgs län, om man räknar bort Gävle. Besökarna är ofta aktiva så

dana som åker skidor eller cyklar, men här finns även möjlighet att uppleva kultur och hantverk på Stenegård. Det går att se svenska vilda djur på Järvzoo, och från och med i sommar kommer det också gå att besöka den levande fäboden Svedbovalen, (se separat artikel). Destinationsbolaget har gjort en medveten satsning på att bygga upp varumärket Järvsö som består av fyra kommuner i norra Hälsingland.

– Destinationen och varumärket är större än orten, förklarar Maja Frost.

Järvsö har länge varit ett besöksmål. Maja och hennes kollegor ser 1897 är det viktigaste året i Järvsös historia, eftersom tågsträckan mellan Bollnäs och Järvsö invigdes 1 oktober det året. Som en direkt följd av det infördes telegraf 1880 och

1884 rikstelefon.

– Att tåget stannar mitt i vår destination varje dag året om, är vad som gör att vi kan vara med och driva en hållbarare kommunikation, säger Maja Frost.

Destination Järvsö AB bildades 2008. Då var huvuduppgiften att marknadsföra Järvsö och få tåg att stanna fler gånger. Idag driver destinationsbolaget turistbyrå, bokningsförmedling samt marknadsför och utvecklar destinationen.

Maten blir också allt viktigare för gästerna.

– Vi har sett en markant ökning de senaste åren. Gästerna ställer allt högre krav när det gäller maten och de undrar var saker kommer ifrån och vem som har tillverkat dem, säger Maja Frost.





*Jag väljer att se
andra företag som
kollegor. Det är vad
jag tror vi vinner
mest på allihop.*

*Det känns att
det finns ett
engagemang
och en önskan
om samarbete
här.*



Någon som kan vinna på det är ett av de nyare mathantverksföretagen i Järvsö, Gulo Gulo Charcuterie. Det drivs av Niklas Bonnevier som det senaste året gått Eldrimners yrkeshögskoleutbildning för mathantverkare med inriktning chark. Han startade företaget samtidigt som han gick utbildningen och kommer att starta charkuteriproduktion i sommar. Niklas har tidigare arbetat som designer med inriktning hållbar utveckling, och har till exempel designat en prisbelönt gunghäst. Han har också en bakgrund som ingenjör när han nu blir charkuterist. Att det blev mathantverk och charkuteri beror faktiskt till viss del på Eldrimner.

– Jag var med på en prova på-dag på Eldrimner där jag gjorde färskkorv. Jag hade aldrig ätit något så gott och kände att detta kunde vara rätt. Jag fick stöd av människor runt mig och här står jag nu med ett charkuteri i på en gård utanför Järvsö.

Han kommer först att satsa på att leverera till restauranger och butiker och att tillverka produkterna av så lokalt kött som det bara går. Starten av charkuteriet innebär också en flytt

hem till Hälsingland och en ytterligare ökning av invånarantalet i Järvsö.

– Jag känner mig inte riktigt hemma i storstaden och ser fram emot att testa att bo i en stuga i skogen i Järvsö ett tag.

Redan innan produktionen kommit i gång har han börjat knyta kontakter och han säger att han märker att Järvsö är ett mathantverksnav.

– Om man pratar med människor tycker jag att nästan alla pratar om mat, bättre mat och lokal mat. Jag tycker att det känns fantastiskt bra, särskilt här i Järvsö, säger Niklas, som redan har ett möte inplanerat med Anna på Järvsö Gårdsbageri.

– Det känns att det finns ett engagemang och en önskan om samarbete här, säger Niklas.

FRÅN DESTINATIONSBOLAGET är man noga med att betona partnerskapet och att alla ska göra saker tillsammans, eftersom gästerna sällan bryr sig om kommungränser, företagsnamn eller byråkratisk indelning.

– I Järvsö tycker jag alla är hjälpsamma. Jag väljer att se andra företag som kollegor. Det är vad jag tror vi

vinner mest på allihop, säger Anna.

På Järvsö Gårdsbageri jobbar man därför på att skaffa ett riktigt snyggt cykelställ, eftersom cyklingen är det senaste som destinationen arbetar för att utveckla. Allt från downhillcykling till så kallad fikacykling. Inom ramen för det senare ordnas i augusti Järvsö Gårdstramp där kopplingen mellan besökare och producenter görs tydlig.

– På Järvsö Gårdstramp cyklar du från gård till gård, ser fälten där maten växer och djuren betar. På gårdarna kan du träffa producenten, äta och dricka något gjort på färsk lokal produkt, berättar Maja.

Under sommaren ordnas också en stor matfest i Järvsö. För tjugotredje året i rad arrangerar Järvsö LRF, lantbrukare och andra företag inom den gröna näringen Moläta på Stenegård. Där går det njuta av både musik och mat gjorda av mathantverkare och livsmedelsproducenter från Hälsingland.

– Det här är fina evenemang. Vi vill gärna se fler sådana, säger Maja Frost. //



ADRIANA LÄMNAD E SVETSEN FÖR SURKÅLEN

I ADRIANA JERLSTRÖM-MAJS KÖK PUTTRAR OCH BUBBLAR DET FRÅN DE OLIKA SYRNINGSHINKARNA. DET ÄR OLIKA SORTERS SURKÅL OCH SYRADE PRODUKTER SOM JÅSER. I DE SMÅ RUMMEN STÅR HINKARNA I OLIKA TEMPERATURER OCH VÄNTAR PÅ ATT PACKAS OCH LEVERERAS TILL KUND. ETT BRETT SPEKTRUM AV DOFTER MÖTER EN I LOKALEN. FÖR DEN SOM FATTAT TYCKE FÖR SURKÅL SKVALLRAR DE OM SPÄN-
NANDE SMAKER.

TEXT Anna Berglund ■ FOTO Anna Berglund & Adriana Jerlström-Maj

I Vasselhyttan i Bergslagen, Örebro län och Västmanlands län har Adriana och hennes man varit bosatta sedan snart 20 år. För några år sedan hade Adriana fått nog av att arbetspendla till Örebro.

– Jag tog tjänstledigt från jobbet som svetsare i Örebro och började vikariera som timanställd inom hemtjänsten istället. Jag ville också testa att jobba med syrade grönsaker. Efter ett halvår behövde jag bestämma mig om jag ville komma tillbaka till verkstaden som järnvägsreparatör och svetsa delar till tåg eller om jag ville sluta. Jag valde det senare, säger Adriana.

I slutet av 2016 startade Adriana sitt företag, Bergslagens Grönsaksförädling AB, och i september 2017 började hon utbildningen Mathantverk för nystartare på Eldrimner.

– Jag hade testat att syra grönsaker och sälja till privatkunder. Jag syrade grönsaker i mitt eget kök, i mycket liten skala, men det är lättare att

producera i anpassade lokaler så det var först efter utbildningen jag kunde börja på allvar.

DEN FÖRSTA LOKALEN var ett vinterstängt kafé med ett ganska litet kök som fungerade bra ett tag. Men när kaféet öppnade för sommaren insåg Adriana att hon behövde ha en året-runtverksamhet och hittade snart den nya lokalen som hon nu hyr. Det är ett kök på ett nedlagt äldreboende i grannbyn Ramsberg.

– Från början trodde jag inte att jag skulle behöva hela ytan i det här köket, men sedan insåg jag snabbt att det var bra att ha det rymligt. Jag behöver ju flera utrymmen med olika temperaturer för olika stadier i syrningsprocessen, förklarar Adriana.

Dessutom behöver både färdiga produkter och emballage förvaras någonstans, så nu använder hon alla fyra kyl- och lagerrummen.

Det var den tysk-svenska syrningsinspiratören Annelies Schönecks bok *Mjölksyrejäsning av grönsaker* som

var starten för Adriana att börja göra egen surkål och andra fermenterade produkter. Boken är numera en klassiker för många syrningsentusiaster. Adrianas föräldrar flyttade från Polen till Sverige som unga, men de gjorde ingen egen surkål.

– Mamma hade inte haft eget kök innan hon kom till Sverige och inte lagat så mycket mat innan hon fick familj.

Adrianas mamma hade växt upp på barnhem och hyrde sedan rum när hon var student i Warsawa. Då gick man ut och åt på mjölkbarerna, som fortfarande finns kvar i Polen. När Adrianas mamma fick familj köpte hon surkål för att kunna laga bigos, den polska gryträdden med fläskkött, smakrika korvar, torkad svamp, vitkål och surkål. En gång gjorde föräldrarna en laddning med 10 kg surkål, men det blev feljäsning, de hade missförstått mängden salt, som inte angavs i gram i polska recept, och hade tillsatt för mycket salt.

– Som tonåring blev jag väldigt

intresserad av att laga mat. Familjen reste ett par gånger till Polen och efter det ökade mitt intresse för polska rätter och surkål ännu mer. När jag hittade Annelies Schönecks bok på ett kafé i mitten av 1990-talet, hittade jag en väg in till mjölksyrade grönsaker och syrningen tog fart.

SOM NYSTARTAD FÖRETAGARE har man många järn i elden och testat sig fram. Olika recept, olika försäljningsvägar, leverantörer och samarbeten provas. Försäljningen har gått bra för Adriana.

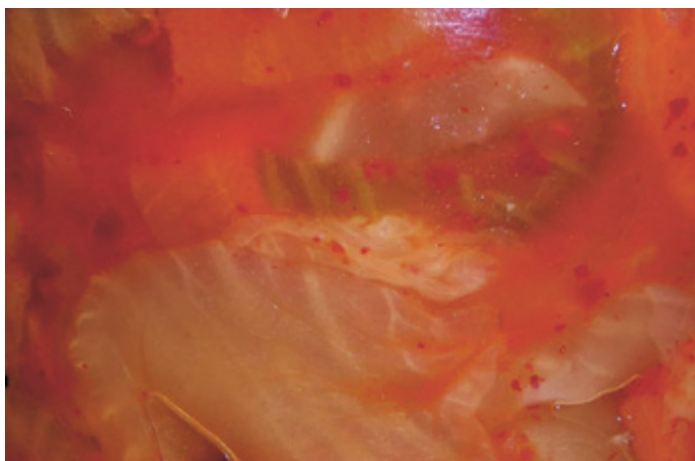
– Just nu är flaskhalsen att hinna producera. Jag säljer på marknader, i tre butiker i Örebro län och några i Uppsala. Det är ingen annan surkålsproducent i mitt område än så länge, så det har gått bra att sälja in produkterna.

Nyligen var Adriana på Fermenteringsdagen i Uppsala och trots att det var många som sålde produkter där så var det bra åtgång på hennes produkter.

– Framöver ska jag fokusera på att producera för att utöka mitt lager och att i lagom takt utöka antalet återförsäljare. Målet just nu är att komma upp i en produktion och försäljning på ca 400 kg per månad och då kan jag börja ta ut lön. Jag har haft ett spar-kapital för att komma igång och min man får stå för räkningarna hemma än så länge. Eftersom det är en lagringsprodukt så har jag byggt upp ett lager under första året. Man måste räkna med en igångsättningsperiod.

ELDRIMNERS UTBILDNINGAR lockade Adriana redan 2016 då hon gick de första kurserna i grönsaksförädling. Att sedan gå Eldrimners utbildning Mathantverk för nystartare blev ett viktigt led i förberedelserna för företaget. Det är många saker man kan vara osäker på när man startar företag. Att möta inspektörer och myndighetspersoner kan kännas lite nervöst.

– Eftersom jag fått bra kunskaper om livsmedelssäkerhet kände jag mig mer trygg när jag skulle ha besök av livsmedelsinspektören första gången. Jag kunde svara på deras frågor och kände att jag har koll på vad jag håller på med.



ADRIANA HAR BRA SPÅRBARHET eftersom hon för register över produktionen. När hon packar produkterna sätter hon hållbarheten till sju månader efter dagens datum, vilket hon anger som dag/månad/år. Detta datum förs även in i produktionsregistret så att hon kan spåra produkten tillbaka till rätt batch om hon skulle få klagomål på en produkt, och om hon skulle behöva återkalla just de produkterna.

– Att det fanns ett flödesschema för produkterna i HACCP-pärmen var en sak som den första inspektören blev lite imponerad av, berättar hon.

NÄTVERKET MED ANDRA DELTAGARE var också en del av behållningen med att gå utbildning.

– Jag blev inspirerad av de andra deltagarnas målmedvetenhet, säger hon.

Det finns även andra nätverk som Adriana har nytta av.

– De andra mathantverkarna i min region har jag utbytte med via Hushållningssällskapet och så finns föreningen Örebro matlän. Även om jag arbetar bra på egen hand så är det givande att ha kollegor och samarbetspartners. Det finns en producent som jag köper in flaskor tillsammans med och en lokal biodlarföretagare i närheten som jag kan köpa burkar av.

Glasflaskorna använder Adriana till mjölksyrad dryck. Drycken tillverkas genom att syra rödbetsbitar i saltlag. Rödbetsbitarna pressas sedan och bidrar med juice till drycken. Drycken har paralleller med den östeuropeiska drycken kvass men innehåller inte bröd eller malt. Den är nästan utan sötna och har en lätt salt ton, tydlig syrlighet och umami. Adriana planerar att utveckla fler dryckesmaker.

– Det här är en läskande dryck som passar varma dagar och som kan fungera som ett alkoholfritt alternativ, en bordsdryck. Den här sortens drycker är en ny upplevelse för många svenskar och jag bidrar gärna med att föra in en bredare smakbild i det svenska dryckesutbudet. //



Vill du också gå den utbildning som Adriana gått? En ny uppdaterad upplaga av Starta eget mathantverksföretag startar 2 september. Läs mer på eldrimner.com/utbildning.

SMÅSKALIGT FISKE I POLEN

I MARS RESTE ELDRIMNER MED EN GRUPP DELTAGARE
TILL GDANSKOMRÅDET I POLEN FÖR ATT STUDERA POLSK
FISKFÖRÄDLING OCH SMÅSKALIGT YRKESFISKE.

TEXT Bengt-Åke Nässén • FOTO Aksel Ydrén

Kartan över norra Polens kustområde ser ut som att smala landremсор har bildats och isolerat bukten innanför och bildat sjöar med smala

utlopp till havet. Eftersom vi skulle besöka och bo två nätter hos en fiskarfamilj ute på en sådan landremsa hoppades vi få veta orsaken. På bussresan till fiskarfamiljen berättade vår guide och tolk att landremсорna bildades redan för 30 000 år sedan av inlandsisen och att de årligen byggs på av sand som spolats upp från havet med vågorna. Stormiga år bildas dyner som vandrar där det är möjligt. Landremsan vid bukten Zalew Wislany är mellan 1–2 km bred och skogbeklädd. Den består av sand och är 30–40 meter hög. Skog och vegetation binder sanden som annars skulle blåsa vidare ut i bukten.

GRÄNSEN TILL RYSSLAND delar landremsan och bukten. Det medför problem för de polska fiskarna där, eftersom de inte får tillgång till fiske i havet då utloppet ligger på den ryska sidan. Polska staten har nu tänkt gräva ett eget utlopp genom landremsan. De har kommit så långt att träden är fällda där det ska grävas. Det här har delat befolkningen, som vill ha tillgång till havet, men samtidigt står stora naturvärden på spel.

BUKTEN ÄR FLERA MIL LÅNG och någon kilometer bred, men vanligtvis enbart 3–4 meter djup. Här är fiske tillåtet en månad på våren och två månader på hösten. Familjen vi besökte bestod av flera generationer som bor nära varandra och hjälps åt i företagandet. Två personer fiskar, tre personer arbetar med matlagning och boende. Tidigare fiskade man även i

Östersjön, men när fisket försämrades började man med småskalig turistverksamhet. Idag är det svårt att ta sig ut till Östersjön när bebyggelse och hamn ligger vid bukten.

FAMILJEN vill utveckla den småskaliga turismen och de värnar om den. De skräms av turismen på en annan landtunga, Hel, norr om Gdansk, där turistindustrin helt har tagit över. Idag driver familjerna ett pensionat och uteservering sommartid, med relativt hög standard och ett väl utrustat kök. De har utnyttjat möjligheten att investera med EU-medel efter Polens inträde i EU.

VI SERVERADES många goda fiskrätter, som rökt braxen, ål och vimma. På bakgården fanns en enkel fiskrök för produkter som serveras i pensionatet. Den bestod av en plåttunna med eldning utanför. Här serverades fisken med sidbenen kvar och det accepteras av gästerna och det var heller ingen av oss som klagade. Ättiksinläggningar är vanligt, 10 % ättika används och förhållandet ättika vatten är ett till tre. Däremot används betydligt mindre socker om man jämför med vår svenska 1-2-3 lag.

DET VERKAR finnas ett intresse från allmänheten att uppleva det småskaliga yrkesfisket på plats. Det är inte tillåtet att ta med passagerare på fiskebåtarna och därför har det investerats i båtar som kan ta med passagerare ut för att titta på när redskapen vittjas.

BLICKAR MAN ut över bukten från fiskehamnen i Krynica Morska/Piaski är de fasta redskapen mitt ute i bukten ett tydligt inslag i bilden. Långa störrar förankrar redskapen i botten, som levandefångar sill och skarpsill. För att vittja dem krävs två båtlag. Åtta

personer deltog vid vittjandet som vi fick vara med om. Den ena båten lyfter fångstburen så att fisken samlas på en punkt. Det andra båtlaget håvar sedan över fisken. Nätfisket är också viktigt, med tre meter djupa nät och 50 mm maskor, där gös utgör huvuddelen av fångsten.

BOTTENGARN av mindre modell låg utplacerade vid strandvassen. Här fångas andra fiskarter som braxen, ål, mört och vimma. Inköpspriset på fisk ligger ungefär som i Sverige, några kronor lägre per kilo. Det fluktuerar också samtidigt under året. Även minimimåtten är ungefär desamma. Ål planteras in och fiskas fritt, vilket vi förvånades över eftersom all ål utgör samma bestånd och hos oss är fisket hårt reglerat.

SLUTSATSERNA efter besöken var att mycket i Polen påminner om situationen i Sverige. Kustfisket har samma problem med storskalig trålning av foderfisk, som anses vara den huvudsakliga orsaken till minskade fiskbestånd. //

TRADITIONELLA FISKBULLAR I BULJONG

Lägg rotsaker, hackad lök, lagerblad, libbsticka, salt och peppar i en kastrull.

Tillsätt vatten och koka på låg värme.

Lägg i olika sorters fisk för smaksättning och koka ca 10 minuter.

Ta ur rotsakerna och fisken och sila buljongen.

Hacka morot, persilja och strimla purjolök. Tillsätt dessa i buljongen och koka ca 10 minuter tills de är mjuka.

Mixa 1 kg benfri vitfiskfilé och blanda med 2 ägg, 1 hackad lök och 1 knippe hackad dill.

Forma fiskbullar och koka i buljongen en stund.

Servera!





Anmälningar

till våra kurser,
seminarier och studieresor
görs via **eldrimner.com**.

Där hittar du också
kompletterande
information.

**Hittar du inte
kursen du är
ute efter?**

Gå in på **eldrimner.com**
där utbudet uppdateras
kontinuerligt.

KALENDARIUM

**GRUNDUTBILDNING****STARTA EGET
MATHANTVERKSFÖRETAG**

En utbildning för dig som vill starta mathantverksföretag. Du väljer en av branscherna charkuteri, mejeri, bageri eller bär-, frukt- och grönsaksförräddling. Kursen omfattar tre veckor på Eldrimner och 60 timmar distansundervisning.

På Eldrimner sker branschvis undervisning i produktionsteknik, processer och metoder. Du får grunder, fördjupning och handledning för att tillverka mathantverk för försäljning. Tid är även avsatt för introduktion, studiebesök och redovisningar.

Distansundervisningen innehåller ekonomi, lokaler, marknadsföring, livsmedelskemi, mikrobiologi, livsmedelssäkerhet, HACCP och märkning. Material finns på en lärplattform som du tar del av var och när du vill. Du jobbar med din egen affärsplan under hela utbildningen. På ett antal orter i landet finns regionala noder, platser där deltagare har möjlighet att träffas. Starta eget mathantverksföretag är en utveckling av utbildningen Mathantverk för nystartare.

DATUM 2 september–15 november

PLATS Eldrimner, Ås, Jämtland samt distansundervisning

KOSTNAD 10 000 kr + moms

SISTA ANMÄLNINGSDAG 14 juni

**MATHANTVERKSDAGAR****MATHANTVERK OCH TURISM**

Måltidsturismen har stor potential och inom den har mathantverket en central roll. Mathantverkarna ger besökarna minnesvärda upplevelser och visar hur unika produkter skapas. För att ta till vara möjligheterna och arbeta gemensamt för att utveckla besöksnäringen bjuder Eldrimner in till kunskapsutbyte och diskussion mellan mathantverkare och besöksnäring. Vi diskuterar hur besöksnäringen och mathantverket samarbetar för att öka inkomsterna och stärka den regionala identiteten.

DATUM OCH PLATS

10 september, *Almnäs bruk*, Hjo, Västra Götalands län

11 september, *Vänneberga gård*, Söderköping, Östergötlands län

25 september, *Elfviks gård*, Lidingö, Stockholms län

26 september, *Brunnsta gård*, Bålsta, Uppsala län

KOSTNAD 300 kr inklusive moms (*fika och lunch ingår*)



NYBÖRJARKURS

KURS I FISKFÖRÄDLING

Den här kursen vänder sig till dig som söker kunskap om fiskförädling eller vill ta del av hur en erfaren fiskförädlare producerar.

Kursledare är Håkan Björk som driver Björks Ringsjön som tog guld i SM i Mathantverk 2018. Under kursen visar Håkan hur han arbetar med inläggningar, rökning, gravning och färsprodukter. Vi går igenom hantering från råvara till färdig produkt.

Kursen är främst praktiskt inriktad.

DATUM 3–4 oktober

PLATS Björks Ringsjön, Höör, Skåne

KOSTNAD 2 000 kr + moms

SISTA ANMÄLNINGSDAG 16 september



NYBÖRJARKURS

HANTVERKSBAKNING PÅ ANNAS HEMBAGERI I MARIEFRED

Kursen vänder sig till dig som har liten eller ingen tidigare erfarenhet av bakning men som vill lära dig baka hantverksmässigt och att driva bageri.

Du får börja med att lära dig att starta och underhålla en surdeg. Därefter får du baka olika matbröd och kaffebröd med ekologiska råvaror och mjöl utan tillsatser.

DATUM se eldrimner.com

PLATS Annas Hembageri i Mariefred

KOSTNAD 2 000 kr + moms



NYBÖRJARKURS

HANTVERKSBAKNING PÅ LOTTAS BAK OCH FORM

Kursen vänder sig till dig som har liten eller ingen tidigare erfarenhet av bakning men som vill lära dig baka hantverksmässigt och att driva bageri.

Kursledaren Lotta Kristensson, som driver Lottas Bak och Form, lär ut grunderna i riktig hantverksbakning med fokus på surdegbakning.

Du får börja med att lära dig att starta och underhålla en surdeg. Därefter får du baka olika matbröd och kaffebröd med ekologiska råvaror och mjöl utan tillsatser.

DATUM 30 september – 1 oktober

PLATS Lottas Bak och Form, Bleket, Tjörn, Västra Götalands län

KOSTNAD 2 000 kr + moms

SISTA ANMÄLNINGSDAG 10 september



NYBÖRJARKURS

HANTVERKSBAKNING PÅ RÅDMANSÖ

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

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

DATUM 11–12 november

PLATS Rådmansö Bageributik, Södersvik, Roslagen

KOSTNAD 2 000 kr + moms

SISTA ANMÄLNINGSDAG 20 oktober



GRUNKURS

GRUNDUTBILDNING I CHARKUTERI

Vill du fördjupa dig i tekniken som ligger bakom all korvtillverkning och charkproduktion?

Då kan du lära dig tillverkning av alla fem produktkategorier inom charkuteri under en fullspäckad vecka med vår tyske charkexpert Sven Lindauer.

Från styckning till tillverkning av olika typer av emulsionskorvar, sylta, leverkorv, salami samt kokt skinka och lufttorkade bitar i den praktiska delen, till vikten av stressfri och hygienisk slakt, livsmedels säkerhet och kemiska processer i korven under teoritimmarna.

Målet med kursen är att du kan komma igång själv med produktion och få inspiration för tillverkning av goda och säkra charkuterier.

Kursen tolkas till svenska.

DATUM 4–8 november

PLATS Eldrimners charkuteri, Ås, Jämtland

KOSTNAD 5 500 kr + moms

SISTA ANMÄLNINGSDAG 4 oktober



NYBÖRJARKURS

SENAPOSTILLVERKNING

Denna kurs ger en introduktion till senapstillverkning med Hans Svensson, som odlar och tillverkar prisbelönt senap på Petersborgs gård i Skåne. Kursen riktar sig till dig som är intresserad av att börja producera senap för försäljning.

Under kursen får du lära dig om olika sorters senapsfrön och malningssätt och hur det påverkar den färdiga senapen, samt hur andra ingredienser påverkar senapens karaktär. Det blir provblandning av olika typer av senap, praktisk tillverkning i liten skala, demonstration av utrustning för större produktion, samt diskussion om prissättning och förpackningar.

DATUM 3–4 september

PLATS Petersborgs gård, Smedstorp, Skåne

KOSTNAD 2 000 kr + moms

SISTA ANMÄLNINGSDAG 12 augusti



NYBÖRJARKURS

KOKA SYLT OCH MARMELAD SOM ETT PROFFS

Under denna kurs lär du dig hur du tillverkar och använder dig av eget äppelpektin, till kokning av sylt, marmelad och gelé. Du får lära dig vad som skiljer dessa produkter åt och hur du som matlantverkare själv styr hur resultatet blir.

Kursledaren Yvonne Björ på Björgården tillverkar hundratals olika produkter i små satser utifrån de råvaror hon har runt omkring sig. Yvonne är medlem i Svenska Syltningssällskapet och hennes geléer och marmelader kokas i koppargryta över gaslåga.

Björgårdens produkter är också certifierade med Eldrimner Matlantverk.

DATUM 24–25 september

PLATS Björgården, Rättvik, Dalarna

KOSTNAD 2 200 kr + moms (fika och enklare lunch ingår)

SISTA ANMÄLNINGSDAG 1 september



NYBÖRJARKURS

ATT KOLSYRA BÄR- OCH FRUKTDRYCKER

Denna kursdag vänder sig till dig som vill lära dig att kolsyresätta drycker av bär och frukt. Kursen behandlar två olika metoder: naturlig kolsyrning och kolsyrning med hjälp av utrustning. Det blir både teoretisk genomgång samt praktiska moment då deltagarna får prova på de olika sätten. Kursen behandlar även stabilisering och hållbarhet av kolsyrade drycker, samt val och inköp av utrustning.

Kursledare är Bibbi Kringlund som driver företaget Kulinarika. I företagets fokus står dryckestillverkning, framförallt handlar det om förädling av äpple till cider, must och mousserande vin. Förutom en examen i restaurang- och måltidskunskap från Grythyttan är Bibbi även utbildad sommelier och pomolog.

DATUM 2 oktober

PLATS Kulinarika, Västra Ämtervik, Värmland

KOSTNAD 1 200 kr + moms (lunch och fika ingår)

SISTA ANMÄLNINGSDAG 1 september



GRUNKURS

KOKADE GRÖNSAKSPRODUKTER

Under denna kurs får du lära dig att göra hållbara produkter av grönsaker. Kursen är för dig som till exempel vill tillverka grönsaksinläggningar, chutney och ketchup till försäljning. Du får lära dig om vad som gör produkterna hållbara och hur du sätter bäst före-datum.

Kursen behandlar även råvaruhantering, utrustning och obligatorisk märkning.

Teori varvas med praktisk tillverkning.

Kursledare är Catrin Heikefelt och Viktoria Vestun som är branschansvariga för bär-, frukt- och grönsaksförädling på Eldrimner.

DATUM 22–23 oktober

PLATS Restaurangskolan, Härnösand, Västernorrland

KOSTNAD 2 400 kr + moms

SISTA ANMÄLNINGSDAG 30 september



GRUNKURS

CIDERTILLVERKNING MED BRÄNNLAND CIDER

Här är tillfället för dig som vill lära dig tillverka cider på ett hantverksmässigt sätt! Kursen går igenom det grundläggande kring ciderproduktion från äpple till färdig flaska. De steg som tas upp är val och hantering av råvara, pressning, jäsnings, lagring och buteljering.

Kursledaren David Biun kommer från USA där han studerade vinproduktion och druvodling, samt arbetade på vingårdar och cidrier. Idag är han cidieri-chef på Brännland Cider i Västerbotten. Brännland Cider grundades 2011 med det numera genomförda målet att producera en av världens bästa iscidrar på svenska äpplen. Sedan dess har sortimentet utvecklats till att omfatta prisbelönta cidrar i flera olika stilar.

Kursen ges på engelska.

DATUM 21–22 november

PLATS Eldrimners ateljé, Ås, Jämtland

KOSTNAD 2 400 kr + moms

SISTA ANMÄLNINGSDAG 23 oktober



SPECIALKURS

GRÖNSAKER – INSPIRATION TILL PRODUKTUTVECKLING

Denna kurs vänder sig till dig som redan tillverkar olika grönsaksprodukter och vill ha ny inspiration och jobba med produktutveckling. Kursledare är Jens Linder, matjournalist och kock, som har erfarenhet kring mattraditioner i olika länder från flertalet resor runt om i världen. De produkttyper som tas upp är picklade grönsaker och mjölksyrade grönsaker.

Du får lära dig om hur du i en pickling kan variera lagen och lägga in olika typer av grönsaker. Det blir klassiska produkter med ny twist. Kring mjölksyrade grönsaker presenterar Jens hur fermenteringstraditionen ser ut ur ett globalt perspektiv, men med fokus på Korea. Jens tar med sig bland annat olika typer av kimchi och berättar om olika tillverkningssätt och kryddningar.

Kursen bjuder på mycket provsmakning och ta gärna med dina egna produkter som du vill utveckla vidare smakmässigt.

DATUM 15–16 januari 2020

PLATS Eldrimners ateljé, Ås, Jämtland

KOSTNAD 2 400 kr + moms

SISTA ANMÄLNINGSDAG 16 december



NYBÖRJARKURS

MUSTNING AV ÄPPLEN

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

Tillsammans med Katarina Holmberg som driver Norrtelje Musteri får du lära dig om tillverkning av must i praktiken: från krossning och pressning till pastörisering och förpackning. Du får se och prova utrustning och vilka äppelsorter som passar för mustning. Under kursen kommer du även få inspiration till hur musten kan förädlas vidare till andra drycker, så som smaksatt med juice från andra råvaror. Kursen tar även upp olika sätta att driva sin verksamhet; att musta egna produkter och att musta åt privatpersoner, och hur detta kan fungera i praktiken.

DATUM 11–12 februari 2020

PLATS Norrtelje Musteri, Uppland

KOSTNAD 2 300 kr + moms

SISTA ANMÄLNINGSDAG 17 januari



SPECIALKURS

YSTNING MED INRIKTNING PÅ FÄBODPRODUKTER

Denna kurs riktar sig till dig som är intresserad av eller som redan arbetar på fäbod med tillverkning av fäbodprodukter. Kursledaren Tin Gumuns driver Karl-Töväsens fäbod utanför Rättvik. Hon har fått traditionell kunskap förmedlad av tidigare fäbodkullor samt gått kurser i ystning på Eldrimner.

Kursen speglar arbetet på en fäbod med långa dagar och närhet till djur och natur. Under kursen tillverkas typiska fäbodprodukter: fäbodost, både på helmjolk och skummad mjolk, mese, småost och smör.

Kursdeltagarna får också vara med på morgon- och kvällsmjolkning av fäbodens lilla besättning kor. De praktiska passen i mejeri och med mjolkning varvas med teoretiska pass då Tin berättar om fäbodlivet – historiskt och idag. Ystningsgrunder, livsmedelssäkerhet och hygien på en fäbod tas också upp och även hur ett fäbodmejeri kan vara uppbyggt. Under kursen får kursdeltagarna också en inblick i arbetet med besöksnäring, eftersom fäboden håller öppet för besökare under kursens sista dag.

DATUM 19–21 augusti

PLATS Karl-Töväsens Fäbod, Rättvik, Dalarna

KOSTNAD 4 500 kr + moms

SISTA ANMÄLNINGSDAG 24 juli



NYBÖRJARKURS

YSTNING MED ANNIKA SCHREWELIUS

Kursen är en introduktion i en rad olika ystningstekniker och syrade produkter. Vi vänder oss här till dig som inte har någon tidigare ystningserfarenhet och till dig som vill veta mer om hantverksmässig ystning på gårdsnivå. Kursen är också en mycket bra grund inför fortsatta kurser inom mejeri.

Kursen hålls av Annika Schrewelius. Annika är erfaren mejerist som i många år hållit kurser i ystning. Under kursen tillverkas produkter av komjolk; yoghurt och filmjolk. Vi ystar pressad ost, blåmöglost och mjuk ost. Under kursen tas ystningsprocessen, mjölkens beståndsdelar, kemi och mikrobiologi samt yttfloror och mognad upp. Teori och praktiska moment integreras. Enklare kursmaterial ingår.

DATUM 17–20 september

PLATS Eldrimners mejeri, Ås, Jämtland

KOSTNAD 4 800 kr + moms

SISTA ANMÄLNINGSDAG 18 augusti



NYBÖRJARKURS

YSTNING PÅ SKOGSBACKENS OST

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

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

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

DATUM 21–22 oktober

PLATS Skogsbackens Ost, Örsundsbro, Uppland

KOSTNAD 2 000 kr + moms

SISTA ANMÄLNINGSDAG 29 september



NYBÖRJARKURS

YSTNING PÅ HANSJÖ MEJERI

Eldrimners nybörjarkurs hos Hansjö Mejeri i Dalarna vänder sig till dig som vill arbeta med hantverksmässig ystning och som inte har någon tidigare ystningserfarenhet eller möjligtvis har provat hemma i köket.

På Hansjö mejeri görs produkter från gårdens egna KRAV-godkända mjolk från ca 70 mjölkande kor. Under kursen får vi en inblick i verksamheten; gården, mjölken, ystning, lagring och försäljning. Vi kommer att tillverka mjuk vitmöglost och stekost. Teori och praktik integreras. Frågestund kring ekonomi, försäljning och marknadsföring. Enklare kursmaterial ingår.

DATUM 28–29 oktober

PLATS Hansjö Mejeri, Orsa, Dalarna

KOSTNAD 2 000 kr + moms

SISTA ANMÄLNINGSDAG 6 oktober



GRUNKURS

YSTNING MED IVAN LARCHER

Denna kurs vänder sig till dig som vill skaffa dig goda och grundläggande kunskaper i ystning.

Kursledaren Ivan Larcher har lång erfarenhet inom ystning och ett väl bearbetat pedagogiskt upplägg. Han har sedan 2011 anordnat kurser i USA, England och Australien och han har också arbetat som resande mejerikonsult i flertalet länder.

Under kursdagarna läggs mycket tid på teoretisk genomgång av ystning, allt från mjölkkrävarukvalitet, mikrobiologi, hygien, planering av produktionslokal till ystningstekniker och lagring. Vi kommer under kursen att ysta en syrad ost (lactique) och en hårdost.

Kursmaterial på engelska och svenska ingår och kursen tolkas från engelska till svenska.

DATUM 4–8 november

PLATS Eldrimners mejeri, Ås, Jämtland

KOSTNAD 6 000 kr + moms

SISTA ANMÄLNINGSDAG 13 oktober



NYBÖRJARKURS

YSTNING PÅ RÄVEN & OSTEN

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

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

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

DATUM 18–19 november

PLATS Räven & Osten, Lida, Järforsen, Småland

KOSTNAD 2 000 kr + moms

SISTA ANMÄLNINGSDAG 27 oktober



GRUNKURS

GLASS PÅ OLIKA MJÖLKSLAG

Denna glasskurs vänder sig till dig som har egen mjölkkråvara eller köper in mjölk direkt från gård och vill satsa på hantverksmässig glasstillverkning för försäljning. Kursen ger grunderna i glasstillverkning: hur konsistens och lagringsbarhet påverkas av torrsustans, fett- och sockerhalt, infrysning och iskristaller, receptbalansering samt kring skillnader mellan färskglass och glass som ska lagras.

Det som är speciellt för just denna kurs är att fokus ligger på huvudråvaran och dess egenskaper – mjölken. Olika mjölkslag kommer att användas och deras varierande sammansättning och smak utnyttjas för att göra unika produkter.

Vilka mjölkslag som används anpassas utifrån deltagarnas önskemål och tillgång, men det kan till exempel vara komjölk från olika raser, fårmjölk, getmjölk eller varför inte buffelmjölk?

Kursledare är Thorkil Boisen som drivit ekologisk glasstillverkning på Bornholm under 15 år. Du som deltagare har möjlighet att ta med egen mjölk som sedan används gemensamt i kursen. Ange i så fall detta vid anmälan.

DATUM 19–20 november

PLATS Eldrimners ateljé, Ås, Jämtland

KOSTNAD 2 400 kr + moms

SISTA ANMÄLNINGSDAG 28 oktober





STUDIERESA

ALPERNA MED FÄBODBRUK I FOKUS

Inom ramen för Eldrimners fäbodprojekt reser vi till Schweiz och södra Tyskland för att studera fäbodbruket och de produkter som tillverkas.

Vi intresserar oss för hur fäbodsystemen fungerar i dessa länder, vilka villkor som råder, hur produktionen fungerar samt hur fäbodbrukets värdeskapande ser ut.

Vi erbjuder den här resan i första hand till dig som redan är fäbodbrukare med mjölkförädling och för dig som arbetar på eller med fäbod eller vill bedriva fäbodbruk med mjölkförädling. I mån av plats erbjuds även andra att följa med, till exempel du som befinner dig i ett fjäll- eller skogsnära jordbruk liknande fäbodmiljön och är intresserad av mjölkförädling.

Resan subventioneras.

DATUM 2–6 september

PLATS Schweiz och södra Tyskland

KOSTNAD 6 500 kr + moms. Priset inkluderar flygresor tur och retur från Stockholm, boende och helpension.

SISTA ANMÄLNINGSDAG 30 juni

KONTAKT Birgitta Sundin, birgitta@eldrimner.com, 010-225 33 74



EN SPECIALDESIGNAD OCH FLEXIBEL UTBILDNING

STARTA EGET MATHANTVERKSFÖRETAG

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



3 veckor
på Eldrimner
60 timmar
på distans



Läs mer och anmäl dig på eldrimner.com





ELDRIMNER

Mejeriboken

för mathantverkare



Birgitta Sundin • Michel Lepage

DEN FÖRSTA
HANDBOKEN FÖR
HANTVERKSMEJERISTER
PÅ SVENSKA



*Nu är väntan över!
Mejeriboken levereras från
och med början av juli.*

Pris: 300 kronor + frakt

Beställ via eldrimner.com eller mejla lisa@eldrimner.com

Boken bidrar med kunskap och stöd till befintliga och blivande hantverksmejerister i deras praktiska arbete. Boken är skriven av ystningsrådgivaren Michel Lepage och Birgitta Sundin som jobbar som branschansvarig för mejeri på Eldrimner.

*Mejeriboken kommer att användas som kurslitteratur vid Eldrimners utbildningar och ingår i vår serie handböcker där vi tidigare gett ut *Bakverkstan*, *Förädling av bär, frukt och grönsaker* och *Kemi & Biologi för mathantverkare*.*