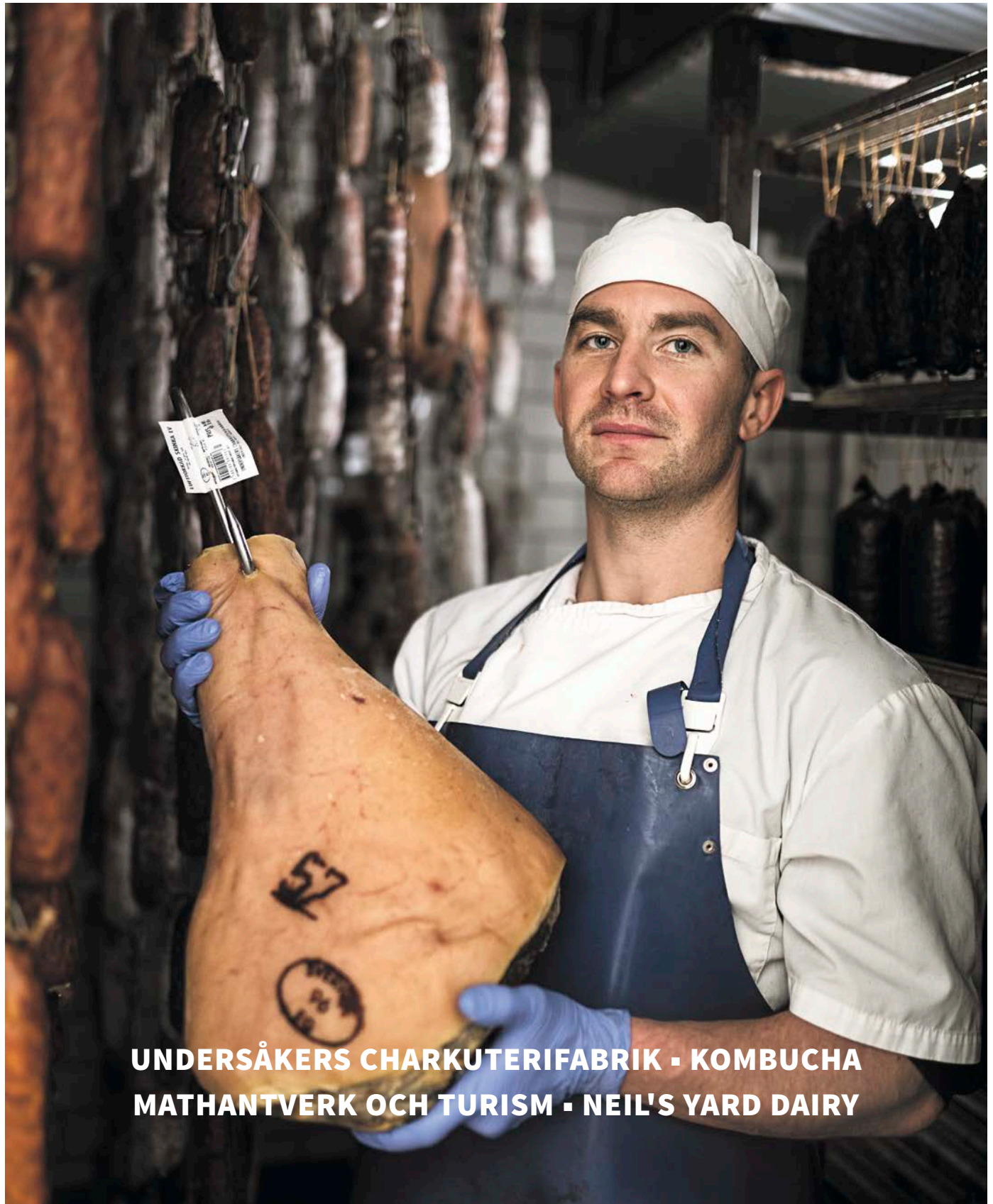


MATHANTVERK

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

nr 4 **VINTER** 2018/19



**UNDERSÅKERS CHARKUTERIFABRIK • KOMBUCHA
MATHANTVERK OCH TURISM • NEIL'S YARD DAIRY**

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 framtagen med mathantverkarna.

ELDRIMNERS MAGASIN MATHANTVERK

ges ut kostnadsfritt till prenumeranter 4 gånger per år.

ELDRIMNER.COM

webbplats med övergripande information om Eldrimner och alla våra verksamheter.

MATHANTVERK.SE

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



STÖD OCH RÅDGIVNING

DIALOG MED MYNDIGHETERNA

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

KOSTNADSFRI TELEFONRÅDGIVNING

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

KONTAKT

010-225 32 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

Madeliene Larsen Ivansson

Samordning Administration

010-225 33 78 – madeliene@eldrimner.com

eldrimner.com



ELDRIMNER

Nationellt resurscentrum
för mathantverk



Länsstyrelsen
Jämtlands län



Europeiska jordbruksfonden för
landstyggsutveckling: Europe
investor i landstyggsutvecklingen



MATHANTVERK

nr 4 – VINTER 2018/19

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

V i är inne i en fantastisk fermenteringsboom och en asiatisk vind blåser över oss. Intresset för alla möjliga produkter som kombucha, kimchi, sojasås och tofu ökar hela tiden. Fler och fler startar tillverkning av fermenterade vegetabilier och det är stort intresse för kurser inom detta område. Eldrimner bidrog till att informera om Jens Linders fermenteringsresa till Sydkorea där flera mathantverkare, en yrkeshögskolestuderande hos oss och vår branschansvariga Catrin Heikefelt deltog och lärde sig mycket nytt. Mathantverk i stort är ju väldigt mycket fermentering. Från många håll framhålls att mathantverkarna är mikroorganismernas herdar. Bland annat med den här påverkan från Asien breddas mathantverket allt mer och vi ser att det kommer många spännande produkter på marknaden. Inte minst vid SM i mathantverk var det tydligt. I exempelvis klassen Matsås gick guld till Syrad chili-sås från Kvillinge ekologiska, brons i samma klass fick Liura svensk ärtsoja från Liura och i klassen Övriga fermenterade drycker gick guld till Roots kombucha äpple & kryddor från Roots of Malmö.

Under hösten har vi, som ni säkert sett, startat en ny turné med mathantverksdag. Temat är Mathantverk och turism. Den turnén kommer att fortsätta under hela 2019. Ämnet är aktuellt. Mathantverket kan tillsammans med turismen hitta fler försäljningsvägar och öka lönsamheten. Regionerna kan stärka sin uniktet och attraktionskraft. Men det gäller att göra det på bästa sätt. I gruppdiskussionerna under mathantverksdagarna återkommer vissa ämnen: mathantverkaren måste lära sig att ta betalt för varor och tjänster, för det egna företaget gäller att hitta rätt balans mellan mathantverk och turism samt allra viktigast att samarbeta mellan företag och organisationer. Missa inte att anmäla dig till träffen i ditt län!

Vi ser med glädje fram emot ett nytt utvecklande mathantverksår. Intresset för mathantverket är stort. En undersökning gjord av LRF visar på stor framtidstro

inom mathantverket (Grön entreprenör, affärsmöjligheter i hela landet LRF 2018). De som förädlar livsmedel visar på den högsta investeringsviljan bland de "gröna entreprenörerna" och på en hög nivå när det gäller upplevd lönsamhet. Besöksnäringen ligger strax under beträffande investeringsvilja och precis lika när det gäller upplevd lönsamhet. På Eldrimner märker vi intresset för vår verksamhet, inte minst genom anmälningar till kurser, SM i Mathantverk och mathantverksdagar. Eldrimner har också ett allt högre anseende. Begreppet mathantverk blir samtidigt alltmer etablerat. Till vår stora glädje används det nu i både Norge och Danmark. I Finland har begreppet mathantverk funnits en lite längre tid. Fler och fler i Sverige vet vad mathantverk är, men ännu inte gemene man. För att efterfrågan ska öka i stort, krävs det att alla i Sverige förstår innebörden. Det är en av våra stora utmaningar framöver!



I början av december deltog jag i en utvecklingsdag i Vetlanda runt mångbruk i skogen. Det finns intresse för att starta ett resurscentrum för småskalig träförädling och annat mångbruk inom skogsnäringen och då vill man lära av Eldrimners historia och framgångsfaktorer. Namnet på resurscentret är redan klart; Yggdrasil. Roligt att få vara förebild för en systemnäring!

Nu står julen för dörren och skulle jag önska ett alldeles särskilt mathantverk att feta på i jul, så är det den kombucha som Klara, som gick Eldrimners yrkeshögskoleutbildning 2017/18 gjorde till slutexamen. Den var smaksatt med havtorn och var bara fantastisk! Döm om min förvåning, just när jag skriver detta, ringer min son från Stockholm upp mig och frågar: Vet du vad kombucha är? Det har jag börjat göra. Ska han möjligen ta med lite till jul? Nog kan vi väl tala om fermenteringsboom!

Hoppas ni mathantverkare också får lite möjlighet att njuta av ert bästa mathantverk i jul. Hoppas ni säljer riktigt bra i julhandeln, att ni inte är helt utslitna på julafton och att ni kanske kan ta det lite lugnare i mellandagarna för att vila upp er inför nästa spännande mathantverksår!

Boelil Cornell

MATHANTVERKSDAGAR
VÅREN 2019

TEMA

MAT- HANT- VERK OCH TURISM

Hur kan besöksnäringen
och mathantverket
samarbeta för att
öka inkomsterna och
stärka den regionala
identiteten?



Läs mer och anmäl dig på eldrimner.com



ELDRIMNER
Nationellt resurscentrum
för mathantverk

Diskussion och
kunskapsutbyte
mellan
mathantverkare
och besöksnäring



VÄSTERBOTTEN	30 januari	Bergmans Fisk och Vilt
NORRBOTTEN	31 januari	AlterHedens Gårdsbutik
DALARNA	20 februari	Sahlins Struts
VÄRMLAND	21 februari	Kulinarika
SKÅNE	13 mars	Hallongården
BLEKINGE	14 mars	Askunga Dovvilt
KALMAR	3 april	Ingebo Hagar
KRONOBERG	4 april	Sussies Café



MASSOR AV ÄPPELTIPS

Många har fått riktigt gott om äpplen i år. Vet du inte vad du har för äpplen i din trädgård eller vad du ska göra av dem finns hjälp att få i Nordiska museets äppelapp. Den är gratis och med hjälp av den kan du sortbestämma dina äpplen, läsa om mer än 300 äppelsorter samt lära dig om odling.

Ett smidigt sätt att ta tillvara sina äpplen är att låta musta dem. Vissa musterier hittar du via Eldrimners mathantverksskarta, mathantverk.se. Sveriges Pomologiska Sällskap har också en lista över musterier där privatpersoner kan lämna in frukt för mustning. Du hittar listan på svepom.se. Där kan du leta efter ett musteri i din närhet eller försäkra dig om att ditt egna musteri finns med.

Naturligtvis har en sådan omtyckt frukt som äpple en alldeles egen dag, äpplets dag som i år hölls den 25 september. Denna temadag är instiftad av Riksförbundet Svensk Trädgård och har en egen sida på Facebook för den som vill haka på firandet nästa år. Även själva äppelmusten har en egen dag, den 11 oktober varje år. Bakom denna står en ideell förening som heter just Äppelmustens dag.

För alla som älskar svensk must finns också föreningen Svenska musterier som bland annat anordnar must-SM varje vår.

SLU-STUDENTER STUDERADE AUTOKLAVERAT MATHANTVERK

Under hösten har en grupp agronomstudenter från Sveriges Lantbruksuniversitet, SLU, genomfört ett projektarbete om autoklaverat mathantverk. Under projektet gjordes intervjuer med forskare, mathantverkare och butiker. Undersökningen kom bland annat fram till att det låga intresset och statusen för konserver i Sverige både kan ses som en utmaning och en möjlighet. Stora krav ställs på mathantverkaren att kunna marknadsföra produkten så att mervärdena blir synliga för konsumenten, något som kan ske genom att bland annat jobba med en väl utvecklad design. Rapporten lyfter även fram fördelar med den långa hållbarheten och att produkten inte behöver förvaras i kylskåp och att den kan säljas på platser där man normalt inte saluför livsmedel, som exempelvis på museer.



– Det här är en viktig del i en mer resurssmart livsmedelskedja, genom att det går att ta tillvara mer svårutnyttjade råvaror och för länga hållbarheten, säger studenten Fanny Anderholm, som är en av dem som varit delaktig i projektet.

NYTT FISKPROJEKT SKA STÄRKA LÖNSAMHETEN FÖR SMÅSKALIGA FISKARE I ÖSTERSJÖN

Smaka på Skåne startar nu tillsammans med Marint centrum i Simrishamn ett projekt för att utveckla fiskerieringen i södra Östersjön. Utgångspunkterna för projektet är den låga prissättningen och lönsamheten i Östersjöfisket, den svaga efterfrågan på Östersjöfisk på den storskaliga marknaden, de generaliserande dragen i konsumentrådgivningen rörande miljögifter i fisk, en delvis föråldrad marknadsstruktur och den generellt låga kunskapen om fisk och fiske i samhället.

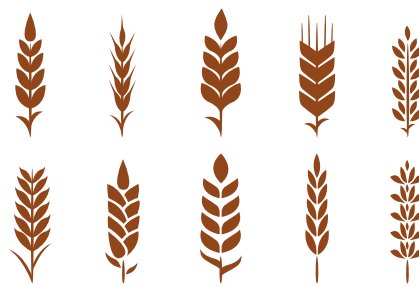
Dessa faktorer har lett till att allt färre fiskar yrkesmässigt och att historiskt viktiga fiskelägen sakta försvinner samtidigt som det blir svårare för konsumenter att få tag på färsk lokalt fångad fisk.

– Det ska bli spännande att tillsammans med experterna på Marint centrum i Simrishamn få fördjupa oss i fiskets utmaningar och villkor. Tillsammans ska vi utveckla fisket och marknaden, där vi från Smaka på Skåne och Livsmedelsakademien har våra kunskaper. För färsk fisk är godast, säger Jannie Vestergaard, som är verksamhetsledare på Smaka på Skåne.

Livsmedelsakademien är genom Smaka på Skåne och Marint centrum i Simrishamn initiativtagare till projektet som kommer pågå under 2018–2020. Aktiviteterna i projektet syftar till att stärka den lokala fiskerieringen i sydöstra Skåne genom att bland annat utveckla samarbeten mellan yrkesfiskare och handlare och därmed öka efterfrågan på den lokalt fångade fisken.



Båten på bilden har inget med projektet att göra. FOTO Tore Johnsson



NORDISKT SEMINARIUM BLIR EUROPEISK FESTIVAL

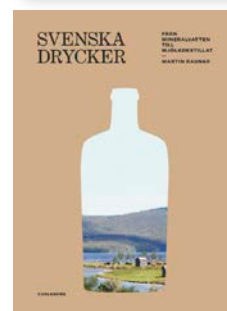
Det nordiska kornseminariet kommer från och med 2019 att utvecklas och bli en europeisk festival där kulturspannmål uppmärksammas. I sommar kommer arrangemanget att hållas på Kalo Landbruksskole på Jylland den 26–28 juni. Festivalen väntas locka organisationer och nätverk från hela Europa som arbetar med kultursorter och gamla spannmålssorter. Det kommer att gå välja mellan olika seminarier för bagare, mjölnare, bryggare och spannmålsodlare. Läs mer om evenemanget här: www.tilmeld.dk/cereal2019.

TRE NYA BÖCKER OM DRYCK

Under hösten har flera intressanta böcker om dryck kommit ut. SVENSKA DRYCKER av forskaren Martin Ragnar släpptes i oktober. Det är en inspirationsbok för dryckesentreprenörer. Boken tar upp många olika typer av drycker, från mineralvatten till mjölkdestillat och det mesta däremellan.

I september kom matjournalisten Mats-Eric Nilsson, känd bland annat som hemlige kocken, ut med boken CHÂTEAU VADÅ. I den granskas vinindustrin.

För den som hellre läser om hantverksmässig cidertillverkning finns cidermakaren och fotografen Jeppe Gents bok CIDER I EUROPA (på danska). Den fungerar som en guide för den som vill resa runt bland cidertillverkare i Europa, i verkligheten eller enbart i tanken.



SM I MATHANTVERK 2018

I ÅRETS ÖPPNA SM I MATHANTVERK SOM HÖLLS I MALMÖ I MITTEN AV OKTOBER KORADES MEDALJÖRER I 49 OLIKA KLASSER. SAMMANLAGT TÄVLADE 451 PRODUKTER FRÅN 187 FÖRETAG FRÅN HELA SVERIGE OCH ÄVEN FRÅN DANMARK OCH FINLAND.

Tävlingsledaren Aleksandra Ahlgren tycker att det är roligt att se medaljerna fördelas över Norden och att de både går till erfarna och till nya mathantverkare. Hon poängterar att SM i Mathantverk är en unik möjlighet för alla mathantverkare som tävlar att få sina produkter bedömda av kunniga jurygrupper.

– Alla deltagare får alltid juryns poängbedömning och motive-ring efter tävlingen. Det är tänkt att kunna katalysera både produkt-utveckling och marknadsföring, säger Aleksandra.

SM SLOG REKORD – IGEN

I år hade tävlingsklasserna i SM i Mathantverk ökat till 49 klasser från 39 klasser 2016 och 45 klasser 2017. Bland årets nya klasser fanns vinäger och sydsvenska bröd och dessutom återintroducerades småkaks-klassen.

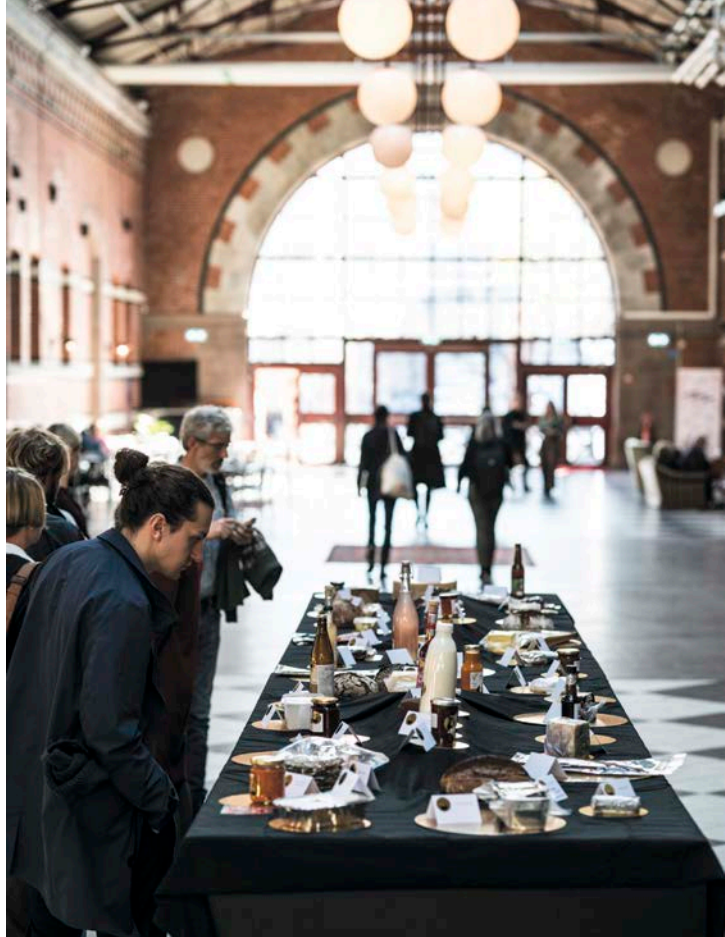
– Vinägerklassen var både intressant och rolig. Alla i min jury-grupp fick en wow-upplevelse, eftersom produkterna var så bra och så jämna, sammanfattar juryordföranden och kocken Lena Flaten.

SKÅNE DOMINERADE

Att SM i Mathantverk i år arrangerades i Skåne var säkert en bidra-gande orsak till att var fjärde tävlande kom från Skåne.

– I och med att vi ordnar tävlingen på olika platser runt om i landet får fler mathantverkare chans att tävla på sin hemmaplan, säger Aleksandra Ahlgren.

I SM 2018 blev de skånska mathantverkarnas medaljskörd riklig. Skåne tog hem guldligan med nio guld. Bland annat vann Hal-longården guld i klassen Kryddad sylt med sin Hallonchokladsylt, Ådala gård klassen Mjuk och halvmjuk kittost och Björks Ringsjön tog hem segern i klassen Fiskfärsprodukter med sina klassiska gädd-färsbiffar. Dessutom vann Roots of Malmö en guldmedalj i klassen



Övriga fermenterade drycker för sin Roots Kombucha äpple och kryddor. Juryn tyckte att det var en smakfull och spännande dryck med kombucha och kryddor i perfekt balans. Skånska mathantverkare tog även fyra silver och fyra brons i årets SM i Mathantverk. På andra plats i medaljligan kom Västernorrland med fem guld. På delad tredje plats placerade sig Sörmland, Blekinge, Gävleborg och Västerbotten.

STEENSGAARD OCH EDGÅRDEN VAR BÄST I CHARK

Eftersom det är Öppna SM i Mathantverk får även företag från öv-riga Norden som förädlar sina produkter småskaligt tävla. I årets tävling dominerades charkklasserna av det danska företaget Steens-gaard från Fyn. Företaget ställde upp med sju produkter och tog medalj med sex av dem; fyra guld, ett silver och ett brons. De tog guld och brons i klassen Lufttorkad korv, guld och silver i klassen Lufttorkat kött, guld i klassen Leverprodukter och guld i klassen Färskorv. Steensgaards charkansvarige Piotr Filarsky kommer ursprungligen från Polen och kom först i kontakt med mathant-verk på den ekologiska gården Herrmannsdorfer Lantwerkstätten i Bayern i Tyskland, som Eldrimmer under många år inspirerats av och hämtat kunskap från. Sven Lindauer och Jürgen Körber, som är Eldrimners återkommande charkexperter och lärare, träffade först Piotr när han arbetade som städare på Herrmannsdorfer.

– Han var väldigt intresserad och fick prova på förädlning. Det ena ledde till det andra och nu, ungefär tio år senare, är han prisbe-lönt charkuterist. Det är fantastiskt, säger Sven Lindauer stolt.

Bland de svenska charkföretagen dominerade Edgården från Flarken i Västerbotten. Edgården tog tre silver i klasserna Lufttor-kad korv, Leverprodukter och Värmebehandlad korv.





STORSLAM TILL SARA PÅ SOLHAGA, SKOGS-HILDA OCH SYSTRARNA LINDQVIST

En av de stora vinnarna på årets SM i Mathantverk var Sara Wennerström som driver Solhaga stenugnsbageri. Hennes bröd tog guld i tre klasser. I klassen Surdegsbröd med kulturspannmål vann Solhaga stenugnsbageri med sitt halländska lantbröd som fick mycket höga poäng av juryn som ansåg att det är ett bröd som andas yrkes stolthet samt hantverksskicklighet och som har allt; smak, härlig textur och doft. Det blev också guld för Solhaga stenugnsbageris Slöingebröd som tävlade i klassen Surdegsbröd med vete. Dessutom delade Solhaga stenugnsbageri guld med Hjulsjö 103 i klassen Surdegsbröd med råg.

En annan stor vinnare är Ingrid Ölund från Skogs-Hildas Stenugnsbageri och Café i Ullånger, som vann guld i klasserna Hårt tunnbröd och Mjukt tunnbröd. Guld i den mjuka tunnbrödsklassen är Skogs-Hildas elfte. Både Skogs-Hildas och Solhaga stenugnsbageri lyckades också bra i den återinförda småkaksklassen. Skogs-Hildas Jitterbugg tog silver och Solhagas Kolasnitt tog brons. Klassen vanns av Systrarna Lindqvist Café & Surdegsbageri i Blekinge. De vann guld med sin Hallon-Rapskaka som av juryn fick omdömet: en klassisk mormorskaka med modern touch. Sammanlagt tävlade 19 olika småkakor i småkaksklassen.

– Jag tycker ju att sju sorters kakor är lite många, sa jurymedlemmen Anders Hjorth skrattande och fortsatte att smaka och betygssätta kakor.

Även Systrarna Lindqvist Café & Surdegsbageri lyckades mycket bra i tävlingen som helhet och tog förutom guld i småkaksklassen guld i klassen Klassiska sydsvenska bröd och silver i klassen Surdegsbröd med vete.

FLERA GULD TILL VÄSTERBOTTNISK FISK

De västerbottenska fiskförädlarna visade prov på fingertoppskänsla och stod för flera guldmedaljer vid årets SM i Mathantverk. Både Bergmans Fisk & Vilt och Norums Fiskrökeri vann guldmedaljer med produkter av röding från Umlax odlad i Malgomaj. Flest enskilda segrar stod Martin Bergman från Bergmans Fisk & Vilt för med totalt två guldmedaljer, dels i klassen Kallrökt fisk och dels i klassen Varmrökt fisk. Den senare klassen vann han med produkten ”Konungens röding” som inspirerades av Kungens besök i Vilhelmina hos Martin i februari 2018.

Något som särskilt gladd Akse Ydrén som arbetar som branschansvarig för fisk på Eldrimner var att en ny generation yrkesfiskare nådde framgångar med förädlad strömming.

– Att strömming är en fisk med fantastiska möjligheter och som förtjänar sitt namn som havets silver visade Dennis Bergman från Saltharsfjärdens fisk och rökeri i Norrsundet prov på, säger Akse.

Vid årets SM i Mathantverk ställde Saltharsfjärdens fisk och rökeri upp med flera strömmingsprodukter och vann guld i klassen Inlagd fisk med en stekinlagd strömming och brons i klassen Varmrökt fisk med sin böckling.



HELT FÄRSKA MEDALJÖRER

Det nystartade Team Mejeri AB/Frögsta mejeri i Hudiksvall, delade guldmedaljen med sig själva i klassen Övrig ost med sin Mozzarella Fior di Latte och sin Ricotta. Mejeriet är ett mikromejeri i Hudiksvall som startade så sent som på försommaren 2018. Familjen Rugolo har under några år drivit Frögsta Hälsingegård som B&B och konferensanläggning. Ostar och särskilt mozzarella har alltid funnits på deras meny och sedan några månader tillverkar de alltså själva ost i Hälsingland på mjölk från lokala bondgårdar i det egna mejeriet och nu har de även belönats med inte bara ett utan två guld i SM i Mathantverk.

Den största ostklassen var i år stekostklassen med 18 tävlande bidrag.

– Folk verkar vara galna i stekost, säger Sofia Ågren som arbetar som branschansvarig för mejeri på Eldrimner.

Stekostklassen vanns av osten Löpeld tillverkad av Svedjan Ost i Västerbotten; ett företag som fått många ostpriser genom åren och även levererat ost till Nobelfesten.

– Det är extra roligt att vi vinner med den här osten, eftersom vår dotter Matilda varit med och tagit fram den, säger Svedjans Osts Pär Hellström.

PICKLADE PLOMMON GJORDE JURYN EUFORISK

Klassen Innovativt mathantverk togs i år hem av en produkt som verkligen imponerade på juryn. Det var Högtorp gård i Söderman-

lands län som vann med sina picklade plommon.

– Det här är verkligen innovativt, svenskt mathantverk i toppklass och ett nytt användningsområde för en älskad råvara, jublade juryordföranden Ulrika Brydning.

I juryns motivering står det att exceptionell perfektion förvandlar utgållrade plommonkört till krispiga juveler. De fyller även det svenska behovet av oliver och kapris. Lika perfekt på ost- och charkbrickan som till den smörstekta fisken.

PRODUKTER SKÄNKTES TILL STADSMISSIONEN

Efter att tävlingen avslutades hämtades många av de tävlande produkterna ut igen av producenterna. Av de produkter som inte hämtades ut och som gick att spara skänktes merparten till Skåne Stadsmission. En liten del av produkterna togs till Eldrimner för att användas i undervisning. Sammantaget var tävlingsledningens Aleksandra Ahlgren nöjd efter årets SM i Mathantverk.

– Det var väldigt roligt att hålla tävlingen i Skåne och samarbeta med Smaka på Skåne, Malmö Stad och Skåne Event. Dessutom är det alltid fantastiskt att träffa alla mathantverkare och kloka jury-medlemmar.

Nu börjar arbetet inför nästa års SM i Mathantverk.

– Plats och datum för 2019 års SM är inte fastställt än, men tävlingen kommer att hållas i samband med Eldrimners idé- och kunskapsforum Særimner, säger Aleksandra Ahlgren. //

SLOW FOOD VILL LOCKA MATHANTVERKARE

I SAMBAND MED SM I MATHANTVERK I MALMÖ I MITTEN AV OKTOBER HÖLLS ÄVEN EN NÄTVERKSTRÄFF FÖR AKTIVA OCH BLIVANDE SLOW-FOOD MEDLEMMAR. DELTAGARNA DISKUTERADE HUR SLOW FOOD-RÖRELSEN I SVERIGE SKULLE KUNNA UTVECKLAS OCH HUR MATHANTVERKARNASKA KUNNA VERKA TILLSAMMANS MED SLOW FOOD.



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. Katrine Klinken är Nordens representant i den internationella Slow Food-organisationen och hon tycker att det är viktigt att även vår region är representerad internationellt.

– Vi har andra traditioner och utmaningar i Norden, säger Katrine Klinken.

Annigun Wedin som är aktiv i Slow Food-rörelsen i Sverige anser att Slow Food och mathantverkare har mycket gemensamt och skulle kunna stärka varandra.

– Mathantverk är ett känt begrepp i Sverige medan Slow Food är känt över hela världen. Det vore fantastiskt att kunna dra nytta av varandra, säger Annigun Wedin, som tror att det i Sverige finns flera tusen mathantverkare som enkelt skulle kunna ingå i Slow Food-rörelsen.

En annan deltagare var Anders Westberg som sitter i styrelsen för Slow Food Väst i Göteborg och jobbar med svensk gårdssost i företaget Levande ost.

– Slow food ger mig möjlighet att träffa folk från hela världen som på ett eller annat sätt brinner för matfrågor. Vid mitt lunchbord på senaste Terra Madre satt jag tillsammans med en etiopisk bonde, en egyptisk digital strateg, en miljölobbyist från Bryssel och en amerikansk professor i livsmedelsekonomi! Organisationens geografiska och sociala bredd gör den oöver-

träffad vad gäller möjlighet att mötas över kulturgränser kring mat och matkultur, säger Anders Westberg.

Han tycker att det svenska och nordiska Slow Food, för att göra nytta, bör fokusera på tre områden som alla har kopplingar till Eldrimners verksamhet.

– Det saknas en självklar plats för den medvetna konsumenten och producenten att vända sig för att träffa likasinnade. De större restaurangskolorna är yrkesinriktade och de många vinkällare, ostbutiker och saluhallar som finns är oftast mer inriktade på tillfälliga gastronomiska upplevelser än djupare förståelse av vad vi äter och varför. Slow Foods så kallade convivium-system med lokala grupper är i grunden ett utmärkt sätt att träffa människor och diskutera, äta, laga och studera mat. Man kan också tänka sig att utvidga detta med konferenser, mässor, kurser och resor med ren, rättvis och god mat som tema, föreslår Anders. Han tycker också att Slow Foods presidiesystem, som har som mål att skydda traditionell matproduktion och öka intresset för produkterna hos konsumenterna borde användas mer för att bygga upp och förstärka vår unika lokala matkultur. Här finns idag till exempel Linderödsgris, Upplandskubb, öländska bruna bönor, souvas, gurpi och källarlagrad jämtländsk vit getost.

– På gott och ont nås vi av influenser från världens alla hörn. I och med detta är det många produkter som riskerar att försvinna. Det som är så oerhört viktigt att komma ihåg är att det inte bara handlar om att vi förlorar maträtter som bär på en rik historia, utan också kunskapen och

kulturen som ofta är nära förknippad med produkten.

Sist men inte minst anser Anders att Slow Food i Sverige bör verka för att utbilda även konsumenterna.

– Att utbilda konsumenterna i hur maten vi äter blir till, dess historia och dess ursprung tror jag är direkt avgörande för hur matlandet Sverige kommer att se ut framöver. Jag arbetar till vardags på olika vis för att upplysa och utbilda allmänheten i hur våra lokala mathantverksproducenter arbetar och lever för sina produkter. Det som är så fantastiskt med Slow Food är att vi försöker hålla fokus på njutning och glädje, snarare än pekpinningar och domedagsprofetior, förklarar han.

Under nätverksträffen berättade också Johan Dal från Köpenhamn om erfarenheterna från det första Terra Madre Nordic evenemanget som hölls i Köpenhamn våren 2018. Terra Madre är Slow Food-rörelsens nätverk av småskaliga jordbrukare, odlare, mathantverkare, kockar, aktivister och akademiker. Terra Madre-nätverk finns över hela världen. Vartannat år samlas de till ett stort evenemang i Turin i Italien. På Terra Madre Nordic i Köpenhamn visade mathantverkare från hela Norden upp sina produkter och de fick chans att möta matintresserade konsumenterna. Eldrimners verksamhetschef Bodil Cornell skulle gärna se att Terra Madre Nordic hölls i Stockholm år 2020.

– Det skulle vara fantastiskt och jag är övertygad om att Eldrimner skulle kunna spela en viktig roll där, med våra erfarenheter från de tidigare Smaklust-mässorna, säger Bodil Cornell. //

VISIT SWEDEN UTVECKLAR MÅLTIDSTURISMEN

ETT AV DE OMRÅDEN SOM VISIT SWEDEN KOMMER ATT ARBETA MED UNDER DE KOMMANDE ÅREN ÄR MÅLTIDSTURISM. GENOM ETT PROJEKT SOM PÅGÅR TILL OCH MED JUNI 2021 OCH SOM FINANSIERAS AV EU:S LANDSBYGGDS-PROGRAM, VIA JORDBRUKSVERKET SKA SVERIGE POSITIONERAS SOM MÅLTIDSDESTINATION OCH INTERNATIONELLA TURISTER SKA LOCKAS ATT SPENDERA MER PENGAR PÅ RESTAURANGER OCH LIVSMEDEL.



Visit Sweden ägs av staten och svensk besöksnäring och har som uppgift att marknadsföra Sverige för utländska turister. De arbetar tätt med besöksnäringen och andra branscher.

– En gemensam satsning på måltidsupplevelser för utländska turister skapar tillväxt och nya arbetstillfällen i hela landet, säger Jens Heed, som är ansvarig för satsningen.

Statistik som Visit Sweden tagit fram visar att turism och mat har ett så kallat exportvärde på 134 miljarder kronor. Det är ett större summa än vad till exempel personbilar har. Under 2017 var dessutom nära 176 000 personer i Sverige sysselsatta inom turism, och det är en siffra som ständigt ökar. Visit Swedens undersökningar visar också att utländska turister spenderar mer än svenska turister på sina restaurangbesök. Det kan vara så mycket som en tredjedel av resebudgeten för en utländsk turist.

VISIT SWEDENS program för måltidsturism har tre huvudfokus. Ett av dem är internationell kommunikation och handlar om att bjuda in journalister och reserangörer till Sverige för att visa upp vad vi har att erbjuda. Ett annat är att sprida kunskap och det tredje är att upprätta en handlingsplan så att det i Sverige går att jobba på ett effektivt sätt med måltidsturism även efter att Visit Swedens projekt är slut.

DEN MÅLGRUPPSANALYS som Visit Sweden har gjort visar att en av de saker som utländska turister helst vill göra är att smaka traditionell svensk mat och dryck. Analysen visar även att intresset är stort för att besöka gårdsbutiker och producenter. Jens Heed anser att det finns stor utvecklingspotential för aktiviteter där besökarna får vara medskapande på något sätt som till exempel via kurser och matvandringar. Han betonar också vikten av att olika aktörer samarbetar.

– En upplevelse skapar i många fall ingen destination, men om till exempel några mathantverkare kan gå ihop så kan de ge besökarna ett mervärde, säger Jens Heed.

VISIT SWEDEN betonar också att det är viktigt för mathantverkare och besöksmål att finnas tillgängliga digitalt på till exempel rekommendationssajten Trip Advisor och Google My Business, där det går att

registrera sitt företags uppgifter så att de visas när användarna googlar företaget eller liknande företag. Dessutom ökar intresset för gastronomiska upplevelser som aktiverar alla sinnen.

– Det finns till exempel en bar i London där man kan beställa in en whisky och samtidigt, med hjälp av ett par glasögon med virtual reality-teknologi kan få en rundtur i destilleriet varifrån drycken kommer, berättar Frida Wallén, som också arbetar med måltidsturismen på Visit Sweden.

Det är i baren i lobbyn på tjugiga One Aldwych hotel nära West End i London som den här möjligheten finns. Drinken kallas "The Origin" och är gjord på 12 år gammal Dalmore whisky. Den serveras med möjligheten att lämna staden och bege sig till de skotska högländerna med hjälp av ett headset med glasögon där man får se en tredimensionell film över landskapet där destilleriet där whiskyn tillverkas ligger. Drinkköparen får också göra ett besök inne i destilleriet och se de kärldär whiskyn tillverkas och lagras. När drinktillbehöret lanserades för ungefär ett år sedan intervjuades barchefen Pedro Paulo, som kläckte idén, av nyhetsbyrån Reuters. Han sa att många gäster som testade drinken och upplevelsen sa att de fick gåshud av upplevelsen. Han sa också att det för många gäster var väldigt imponerande när drinken faktiskt fanns precis framför dig när du tog av dig glasögonen, och kom tillbaka från till tur till skotska högländerna.

One Aldwych hotell är inte ensamma om att använda sig av den här teknologin. I Paris kan man till exempel vandra längs Seine i nutid, men med hjälp av teknologin få uppleva hur exakt samma plats såg ut år 1628.

– Teknologin öppnar verkligen nya möjligheter, konstaterar Frida Wallén.

Hon tycker också att mathantverkare som vill locka turister ska tänka bortom smakupplevelsen och koppla maten till lokal natur, kultur, livsstil och historia. Hon slår också ett slag för att göra det möjligt för besökarna att lära sig något nytt. Dessutom gäller det att fokusera på att berätta om råvarorna som används och varifrån de kommer ifrån.

– Kom ihåg att även den enklaste smakupplevelse kan vara det som man minns bäst, som till exempel att dricka kaffe som kokats över öppen eld, tipsar Frida Wallén. //

TUNNBRÖDSAKADEMIN TAR FRAM UNIK TUNNBRÖDSBOK

UNDER HÖSTEN HAR TUNNBRÖDSAKADEMINS ANKI BERG REST LAND OCH RIKE RUNT FÖR ATT KARTLÄGGA DEN RIKA OCH MÅNGHUNDRAÅRIGA TUNNBRÖDSKULTUREN OCH SAMLA DEN I ETT RIKTIGT PRAKTVERK. ELDRIMNERS TUNNBRÖDSKURS BLEV ETT AV STOPPEN PÅ RESAN.

Tunnbröd betraktas som en norrländsk företeelse men numera bakas det tunnbröd över stora delar av landet, säger Anki Berg som besökt tunnbrödsbagare och tunnbrödsbagerier från Blekinge till Norrbotten.

– Vi i Tunnbrödsakademin är intresserade av tunnbrödets historia, hur det bakas, hur det äts och hur bakningen har utvecklats under åren, förklarar hon.

Boken kommer att ta upp tunnbrödets historia, regionala variationer, recept och ge handfasta tips på hur man själv kan baka den tunna delikatessen.

Ett av stoppen på Anki Bergs resa var Eldrimner och Ås där hon var med på kurs i tunnbrödsbakning med Nik Annika Mäarak. Den kursen innehöll bland annat brödhistoria och kursdeltagarna fick också smaka nybakat korn-tunnbröd. Magnus Lanner jobbar som bageriansvarig på Eldrimner och tycker att tunnbröd borde vara intressant för fler kommersiella bagare att upptäcka.

– Hållbarheten på hårt tunnbröd borde tala för att fler bakar det. Allt mjukt bröd är ju färskvara, säger han.



Boken kommer ut lagom till Tunnbrödets dag 2019, en dag som Tunnbrödsakademin har instiftat och som infaller andra lördagen i maj varje år. Delar av materialet kommer även att publiceras digitalt på Tunnbrödsakademiens hemsida tunnbrodsakademin.se.

KULTURSORTER ÄR ÄMNE FÖR NY FORSKNING

ETT NYTT FORSKNINGSPROJEKT PÅ SVERIGES LANTBRUKSUNIVERSITET, SLU, SKA UNDERSÖKA OM SVENSKA KULTURSORTER AV SPANNMÅL KAN BIDRA TILL EN MER HÅLLBAR PRODUKTION I JORDBRUKET. PROJEKTLEDARE ÄR FORSKAREN OCH BAGAREN KARIN GERHARDT, SOM ÄVEN DRIVER ÄNGSLYCKANS CAFÉ I NORDUPPLAND OCH SOM GÅTT ELDRIMNERS NYSTARTARUTBILDNING. ELDRIMNER FINNS OCKSÅ MED PÅ ETT HÖRN I PROJEKTET.

Forskningsprojektet finansieras av det statliga forskningsrådet för hållbar utveckling, Formas. De har beviljat stöd på 11 miljoner kronor till ett fyraårigt forskningsprojekt som ska undersöka gamla spannmålssorters brödegenskaper, och möjligheter i fråga om miljö, klimat och människors hälsa och välmående.

Kulturspannmål är ursprungliga sorter från det tidiga jordbrukets växter som inte har genomgått formell förädling, såsom speltvete, svedjeråg och ölandsvete. Dessa lyfts ofta fram som mer hållbara och hälsosamma än moderna sädeslag. Förädlingen av spannmål har gett oss moderna sorter som ger hög avkastning, sjukdomsresistens och lågväxande sädeslag som är enkla att skörda. Den har också tillgodosett brödindustrins krav på bakegenskaper och brödkvalitet – textur, volym och hållbarhet. Men hälsoaspekter, smak och andra kvalitetsaspekter, såsom miljöpåverkan, mångfald och traditioner, har varit mindre centrala.

Förutom några mindre studier och empirisk kunskap, är den faktiska kunskapen om kultursorternas näringsinnehåll, hälsoaspekter och lämplighet för brödbakning fortfarande begränsad. Det här vill forskarna nu råda bot på i projektet Kulturspannmålsens roll för ekologisk spannmålsproduktion och konsumtion – kan vi lära av historien?

– Det finns en del kunskap om de gamla sorterna, som också odlas lite här och var i småskalig verksamhet, men kunskapen om dessa sorter och deras egenskaper är fragmentarisk och därför behöver vi göra större noggranna studier om detta, säger projektledaren Karin Gerhardt, forskare vid Centrum för biologisk mångfald, SLU och som driver bageriet Ängslyckans café.

Man vet redan att äldre kultursorter av spannmål kan odlas på mer varierade jordar på grund av större genetisk variation. Många har ett högt växtsätt (något som man förädlat bort i moderna sorter) vilket gör att de utvecklar kraftigare rotsystem som klarar långa perioder av torka bättre. Det kraftiga växtsättet gör också att det inte är lika lätt för ogräs att ta sig fram, vilket gör att äldre spannmålstyper lämpar sig för ekologisk odling utan bekämpningsmedel – något som främjar den biologiska mångfalden i landskapet.

I en ekologisk testodling under tre år ska kultursorter och moderna förädlade spannmålssorter av vete och råg jämföras. Man kommer också att genomföra sensoriska tester av till exempel smak, doft och tuggmotstånd samt identifiera faktorer som gör bröd av kultursorter attraktiva. Att nå ut med kunskapen som kommer ur projektet är en viktig del av arbetet. Forskarna kommer att arbeta tillsammans med branschens aktörer, såsom mat- och växtforskare, bönder, mjölnare och bagare, i aktiviteter som kommer att vända sig till allmänheten via en blogg, workshops och matfestivaler.

– Ett av målen med den svenska livsmedelsstrategin är att öka andelen producerad och konsumerad mat från ekologisk odling, och då är kulturspannmålen definitiva en väg att gå, säger Karin Gerhardt.

Från SLU deltar dessutom forskare från institutionen för molekylära vetenskaper, institutionen för ekologi och institutionen för växtproduktionsekologi. Dessutom deltar forskare från Högskolan i Kristianstads avdelning för mat- och måltidsvetenskap. Även aktörer i branschen med intresse och kunskap för kulturspannmål deltar i projektet, såsom bönder som odlar, mal och säljer kulturspannmål, föreningarna Allkorn och Västgötarna, bagarna Caroline Lindö och Sébastien Boudet. Även Eldrimner deltar i projektet.

– Det här känns som ett intressant projekt, inte minst för att det har som syfte att sprida kunskap om kultursorter, vilket borde kunna gynna de hantverksbagerier som redan jobbar med sådana, säger Magnus Lanner, branschansvarig för bageri på Eldrimner. //



DEN FÖRSTA SVENSKA HANDBOKEN FÖR HANTVERKSMEJERISTER

DEN FJÄRDE BOKEN I SERIEN AV MATHANTVERKSHANDBÖCKER SOM ELDRIMNER GER UT FINNS NU SNART ATT BESTÄLLA. DET ÄR MEJERIBOKEN FÖR MATHANTVERKARE SOM GER VÄGLEDNING VID TILLVERKNING AV MEJERI-PRODUKTER.

Boken är skriven av Birgitta Sundin, som arbetar som branschansvarig för mejeri på Eldrimner. Den riktar sig både till nybörjare och till mer erfarna hantverksmejerister. Förutom beskrivningar av hur man ystar olika typer av ost, kärnar smör och tillverkar olika syrade mjölkprodukter finns kemi och mikrobiologi förklarad liksom vad som kan gå fel i tillverkningen. Hur produkterna ska lagras och hur de utvecklar smak finns också med.

– Boken är tänkt att ge kunskap och stöd till befintliga och blivande hantverksmejerister i deras praktiska arbete, säger Birgitta som skrivit boken med utgångspunkt i den undervisning som den franske ystningsexperten Michel Lepage hållit på Eldrimner under drygt 20 år.

– Jag har även breddat det som Michel lärt ut på kurserna, förklarar Birgitta.

Eldrimner har länge sett behovet av kurslitteratur om ystning på svenska.

– Idéen är urgammal. I åtminstone 15 år har vi diskuterat och planerat en sådan här bok. Nu känns det väldigt roligt att den äntligen börjar bli klar, säger Birgitta.

Hon hoppas att boken ska fylla ett tomrum när det gäller ystningshandböcker.

– Främst kommer den att användas som kurslitteratur på Eldrimners kurser och utbildningar, men boken är en fullfjädrad handbok som även kan användas av den som redan är verksam, säger Birgitta.

Birgitta hoppas även att boken ska nå ut till människor som inte är verksamma eller blivande hantverksmejerister.

– Det finns ett särskilt kapitel för den som vill prova att ysta hemma i köket. //

→ ELDRIMNERS ÖVRIGA HANDBÖCKER

Bakverkstan, Förädling av bär, frukt & grönsaker och Kemi och biologi för mathantverkare finns också att beställa via eldrimner.com. Alla böckerna kostar 300 kronor inklusive moms. Eventuell frakt tillkommer.

NU SKA GRISFÖTTERNA RÄDDAS

DEN SENASTE TIDENS TREND ATT TA TILL VARA HELA DJURET VID SLAKT HAR INTE RIKTIGT HAFT GENOMSLAG NÄR DET GÄLLER GRISFÖTTER. DET ÄR DET DOCK MÅNGA SOM VILL ÄNDRA PÅ.



Mycket av det svenska matlivet bygger på griskött. Grisen har sin givna plats på grillen, till festmiddagen och till jul. En gång i tiden äts mycket grisfötter i Sverige, inte minst på smörgåsbord. Numera är de mer sällsynta, men de återfinns fortfarande på julbordet, där fläskköttet är centralt.

På Bjärhus gårdsbutik i Skåne bekymrar sig Lars Hansson över det minskade intresset för grisfötter.

– I och med den här trenden med att ta rätt på hela djuret borde vi marknadsföra grisfötterna mer, men det är ju en del annat att stå i vid jul också, säger han.

Trots det erbjuder Bjärhus gårdsbutik grisfötter.

– Ingen jul utan grisfötter, säger

han
och
skrattar.

Likadant
resonerar Undersåkers Chark i Jämtland.

– Det är ingen storsäljare, men fler än man tror köper grisfötter till jul. Det är främst den äldre generationen som vill ha dem på julbordet, säger Tomas Gustafsson, som är charkuterist på Undersåkers Chark.

Han tror dock också att intresset för att ta tillvara hela djuret kommer att fortsätta att öka.

– Jag tror att de flesta börjar inse att det inte är hållbart att äta filén och slänga resten. Därför tillagar vi till exempel grisfötter till jul och vi torkar gri-

söron och säljer som hundcharkuterier.

Att få till goda och fina grisfötter är dock inte enkelt.

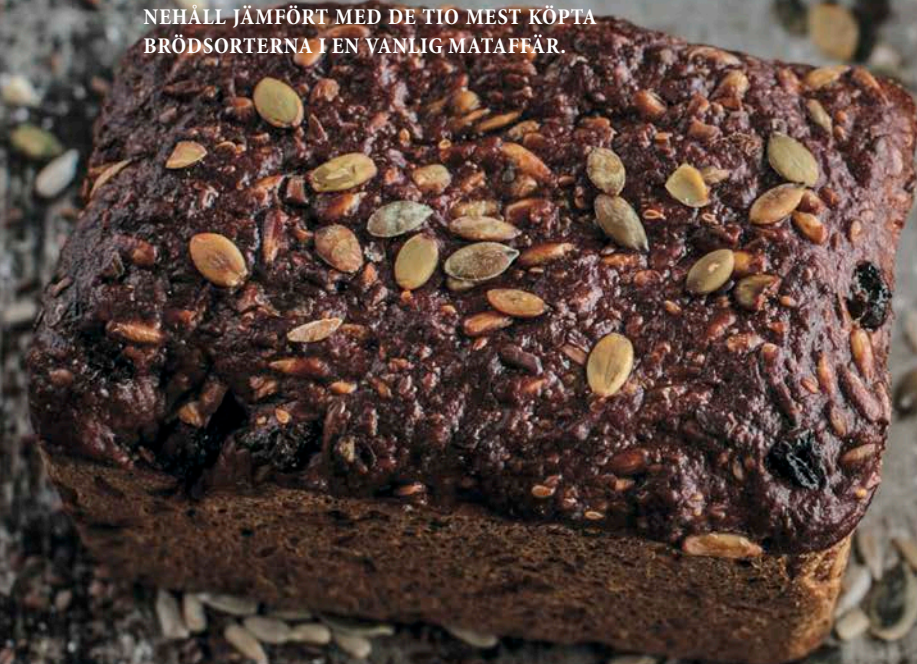
– Det är en väldig teknik att koka grisfötterna så att de blir fina. Många av mina kockkollegor letar, precis som jag, efter det optimala receptet, säger Tomas.

Även ICA vill nu göra en räddningsaktion för grisfötterna. Matjätten beställde inför årets julhandel en undersökning av Kantar Sifo om vår inställning till julmat och bland annat grisfötter. Undersökningen visar att närmare tre fjärdedelar av de tillfrågade låter grisfötterna ligga kvar på uppläggningsfatet på julbordet. För att försöka vända denna trend kommer ICA att låta en kock skapa nya versioner av dessa minst gillade julspecialiteter, bland annat grisfötterna. //

NYA FORSKNINGSRÖN:

BAGERIERNAS SURDEGSBRÖD ÄR NYTTIGARE ÄN FABRIKERNAS

NY FORSKNING FRÅN ÖREBRO UNIVERSITET VISAR ATT BRÖD SOM BAKAS MED SURDEG, KULTURSPANNMÅL OCH SOM FÅR JÄSA LÄNGE HAR BETYDLIGT HÖGRE MINERALINNEHÅLL JÄMFÖRT MED DE TIO MEST KÖPTA BRÖDSORTERNA I EN VANLIG MATAFFÄR.





dén till studien kom ursprungligen från bagaren Emanuel Eskilsson som driver Lokal ekologiskt surdegsgbageri i Kumla och som ingår i Eldrimners branschråd för bageri. Han hade redan tidigare ett samarbete med Måltidsekologiska programmet på Örebro universitet, vars studenter skrivit uppsatser om olika aspekter på bröd och kulturspannmål.

– Jag hade en hypotes och ville veta om bröd bakat hantverksmässigt, med traditionella metoder och långa jästider är bättre för hälsan än de snabbproducerade limporna i mataffären.

Emanuels frågeställning var så konkret och tydlig att Örebro universitet nappade på den.

– Det finns många som använder påståendet att surdegbröd är nyttigt för att locka konsument. Därför var det intressant att undersöka hur det egentligen låg till, säger Nikolai Scherbak, som är doktor i biologi vid Örebro universitet och en av forskarna bakom studien.

MED HJÄLP av Chalmers tekniska högskola har örebroforskarna jämfört tio bröd från ett litet surdegsgbageri med de tio populäraste industritillverkade bröden som säljs i vanliga mataffärer. Bröden behandlades med enzymer, för att återskapa den process som sker i tarmarna när vi äter. Därefter spårades mineralerna.

Bageribröden var bakade på surdeg och på kulturspannmål. Det var bröd som fick jäsa 15 timmar eller mer och som bakades helt utan jäst. Industribröden var bakade på moderna spannmål och hade jästider på ungefär en timme. Majoriteten av de undersökta industribröden innehöll surdeg i varierande mängd; allt från ospecificerad mängd till 25 procent surdeg. De bröden innehöll också jäst.

MJÖL INNEHÅLLER nyttiga mineraler som zink, magnesium, järn och kalcium men de är hårt bundna till ämnet fytat (fytinsyra). För att mineralerna ska bli tillgängliga för människan behöver enzymet fytas, som finns naturligt i spannmål, bryta fytatets bindningar till mineralerna. Med långa jästider och framförallt med surdegsgjäsnig så hin-

ner fytas bryta dessa bindningar.

– Om fytat inte är nerbrutet så passerar de viktiga mineralerna rakt igenom oss och vi kan inte ta upp dem som näring, säger Nikolai Scherbak.

RESULTATEN AV STUDIEN är att bröd med den långsamma surdegsgprocessen är nyttigare, eftersom mineralerna i brödet hinner bli mer tillgängliga och människan kan tillgodogöra sig dem. Tidigare studier vid Sveriges Lantbruksuniversitet har visat att kultursorter av spannmål innehåller större mängd nyttiga mineraler och mindre tungmetaller än moderna sädesslag. Studien från Örebro universitet är unik i sitt slag.

– Vad jag vet har man inte tittat på bröd i svenska mataffärer tidigare, på ett lika konkret sätt. Vi kan se att märkningen ”surdegsgbröd” inte återspeglar de hälsofrämjande egenskaper som surdeg faktiskt har. Det är något helt annat om surdeg är tillsatt för konservering eller i smaksyfte, säger Nikolai Scherbak.

Han tycker också att industribrödets surdegsgmärkning är vilseledande och menar att det vore bra med tydliga regler för vad som egentligen är ett surdegsgbröd.

– I Tyskland till exempel har man större kontroll på märkningen. Där måste brödet tillverkas enligt surdegsgprocessen, alltså med längre jästid och utan tillsatt jäst. Jag tycker det skulle vara bra för konsumenten med sådana regler i Sverige också, säger Nikolai Scherbak.

DEN FÖRSTA DELEN av studien blev klar i somras. Den är inte publicerad ännu och forskarna håller på att upprepa vissa försök för att vara säkra på slutsatserna. Under våren kommer forskarna vid Örebro universitet fortsätta med ytterligare studier, men för bagaren Emanuel Eskilsson har studien redan varit viktig, bland annat när han möter sina kunder.

– Det här bekräftar ju en del av den forskning som redan finns och visar hur viktigt det är att vi låter det få ta tid. Naturen får göra sitt jobb och ska vi komma åt all den näring som finns i brödet så gör vi inte det på en eller två timmar, säger Emanuel Eskilsson. //



KREATIVA SAMARBETEN

INOM DET SMÅSKALIGA YRKESFISKET KAN SAMARBETET MELLAN KOCK OCH FISKARE VARA ETT REDSKAP FÖR ATT ÖKA LÖNSAMHETEN. ÄVEN FÖR RESTAURANGERNA SKAPAS FÖRDELAR NÄR KOCKEN FÅR TILLGÅNG TILL FÄRSK RÅVARA AV HÖGSTA KVALITÉ OCH MATLAGNINGEN BLIR BÅDE ROLIGARE OCH MER KREATIV, MENAR TOBIAS ANDERSSON SOM ÄR KÖKSCHEF PÅ ULVÖ HOTELL.

TEXT Aksel Ydrén • FOTO Stéphane Lombard & privat

På Ulvö hotell, som är ett litet familjeägt hotell med 26 rum vid Höga kusten, arbetar Tobias Andersson som kökschef sedan fem år tillbaka. Matlagningen utmärks av ett nära samarbete med de lokala producenterna; grönsaker köps in från två andelsjordbruk, nötköttet kommer från Rafnaslakt, grisköttet från en gård i Långsjön och fisken från två lokala yrkesfiskare.

– Att anpassa matlagningen och menyn efter vad yrkesfiskarna fått i sina nät skapar både

mer variation och kreativitet än om du beställer en låda färdigskuren filé. Dialogen med fiskarna gör helt enkelt yrket intressantare, säger Tobias Andersson.

Inför premiären av smakmässan Smaka på Höga kusten för några år sedan ville Tobias Andersson skapa en enkel rätt av lokala råvaror som skulle kunna ätas utan kniv och gaffel, medan man som besökare gick runt på marknaden. Lösningen blev lika enkel som smart, en strömmingslollipop och efter bara några timmar var de 300 portionerna slutsålda.

→ STRÖMMINGSLOLLIPOP

Strömmingsfiléer
Socker
Salt
Torkad dill
Rågmjöl för panering
Krossat tunnbröd

Strö en blandning av socker salt och torkad dill på hälften av filéerna och låt dem rimma ett tag. Placera en glasspinne eller annan träspatel mellan en rimmad och en orimmad strömmingsfilé. Panera filéerna i en blandning rågmjöl och krossat tunnbröd. Stek dem i rikligt med olja.



MÅNGSIDIG FISKART

TEXT Aksel Ydrén
FOTO Stéphane Lombard

Siken är en mångsidig fiskart som tillhör laxfiskarna och finns utbredd från norr till söder. De flesta av oss förknippar den nog främst med varmrökning, men den har ett brett användningsområde och passar även till att halstras, pepparrökas, kallrökas och gravas. Det milda friska fiskköttet gör att siken är ypperligt god att grava. I Finland är siken en mycket uppskattad matfisk som även odlas på grund av sin popularitet och om man besökt Gamla saluhallen vid Södra Kajen i Finlands huvudstad Helsingfors är det troligt att man även lagt märke till de långa raderna av rågbrödssmörgåsar med gravad sik som säljs i fiskständer.

Inspiration till receptet kommer från den åländske kocken Michael Björklund.



GRAVAD SIK

1 medelstor sik

2 msk salt

2 msk socker

Vitpeppar

Dill

Alternativ kryddblandning

Rosépeppar, enbär och citron

Filea och bena ur siken med en tång.

Lägg filéerna i en form och strö lika delar socker och salt på varje filé.

Smaksätt siken genom att krydda den med vitpeppar och hackad dill, kan bytas ut mot en blandning av enbär, rosépeppar och citronzest.

Lägg ihop filéerna och strö resten av salt och sockerblandningen i formen.

Siken är färdiggravad efter ungefär ett dygn i kylskåp.



SCOBY GÖR JOBBET

DEN SOM VAR MED PÅ 1970-TALET KANSKE MINNS DEN MYSTISKA OCH MÄRK-LIGA VOLGASVAMPEN. DÅ FICK DEN INTE NÅGOT VARAKTIGT GENOMSLAG, MEN NU ÄR DEN TILLBAKA, POPULÄRARE ÄN NÅGONSIN, KÄND SOM SCOBY OCH DEN VIKTIGASTE KOMPONENTEN I TILLVERKNINGEN AV KOMBUCHA.

TEXT Catrin Heikefelt

FOTO Catrin Heikefelt & Stéphane Lombard

Kombucha är en fermenterad syrlig dryck baserad på te, som blivit en av de trendigaste dryckerna i USA. Kombucha kan användas som dryck när som helst. De som menar att det för med sig positiva hälsoeffekter att dricka kombucha förordar att den ska drickas som en hutt på tom mage, men drycken fungerar även som törstsläckare eller som alternativ till alkoholhaltiga drycker till maten. Det är bra att dricka vatten efter att man druckit kombucha för att skölja bort syran ur munnen och skydda tänderna.

Tillverkningen av kombucha kräver relativt liten arbetsinsats, eftersom det framförallt är en kultur av mikroorganismer, kallad scoby, som gör jobbet. Därför är det viktigt att skapa en fermenteringsmiljö som scoby trivs i och ha kontroll över kulturen för att få en god kombucha. Scoby är en förkortning av Symbiotic Culture Of Bacteria and Yeast och den är en blandning av framförallt ättiksyrabakterier och jästsvampar. Dessa lever i symbios med varandra i ett cellulosaskikt som ser ut som en lite grumlig geléplatta. Cellulosa bildas av en särskild typ av ättiksyrabakterier.

I teet som utgör grunden till kombuchan finns olika ämnen, framför allt tanniner och kväve, som scoby använder för ämnesomsättningen. Det går att brygga på svart, grönt och vitt te. En del tycker att även rött te fungerar. Kombuchan får tydlig smak av det te som använts. Teet kan var smaksatt men bör inte innehålla eteriska oljor, eftersom dessa kan störa mikroorganismernas aktivitet.





SÅ HÄR TILLVERKAR DU KOMBUCHA

KOKA UPP VATTEN och lägg i te, 3–4 gram per liter. Låt stå och dra cirka en kvart och sila sedan av tebladen. Söta med cirka 45 gram socker per liter te och låt svalna. För att starta fermenteringen tillsätts startkulturen i form av en scoby samt lite färdig kombucha som den förvarats i. Teet ska vara kallare än 30 °C för att inte riskera att scobyn inaktiveras.

FERMENTERINGEN SKA sedan ske i ett kärl av icke reaktivt material, till exempel en glasburk eller en rostfri ståltank för större volymer. Kärlet ska ha en stor öppning med fri tillgång till syre, men öppningen måste täckas med en tygbit för att inte få till exempel flugor i kombuchan.

FERMENTERINGEN SKER bäst i 22–24 °C. Vid lägre temperatur går jäsningen långsammare och det är större risk för att kombuchan blir surare än önskat. Temperaturen bör inte överstiga 27 °C för då trivs inte mikroorganismerna.

PROCESSEN SOM FÖLJER består av två faser: respirationsfasen och den efterföljande av fermenteringsfasen. När startkulturen tillsätts kommer jästen från scobyn ha tillgång till syre i vätskeytan. Jästen använder då syre och tillväxer, vilket kallas respirationsfas. Även ättiksyrabakterierna ligger i vätskeytan, eftersom de kräver syre för sin överlevnad. Ättiksyrabakterierna utsöndrar cellulosa som lägger sig i en hinna i vätskeytan. Cellulosa-skiktet byggs på allteftersom i tjocklek och stänger så småningom ute syret för jästen. Då övergår processen till fermenteringsfasen där jästen ställer om till en ämnesomsättning som inte kräver syre, och som ger bildning av etanol och koldioxid. Parallellt använder ättiksyrabakterierna etanolen och omvandlar till ättiksyra som ger kombuchan dess syrliga smak. Det bildas även olika aminosyror och aromämnen. Allteftersom mer syra bildas kommer jästens aktivitet att stanna av.

REDAN EFTER NÅGON dag märks en syrlig doft. Smaka av efter någon vecka och se om det blivit lagom syrligt för din smak eller låt stå upp till ytterligare en vecka för syrligare smak. I kommersiell produktion är det även lämpligt att mäta pH-värdet för att verifiera att produkten är säker och hållbar. Ett rekommenderat pH-värde ligger under 3,5. Är värdet högre behöver kombuchan fermentera längre. En färdig kombucha brukar ha ett pH kring 2,9–3,1.

FERMENTERINGEN AVBRYTS genom att scobyn silas av. Spara den med ungefär en tiondel av den färdiga kombuchan för att använda som startkultur till nästa sats.

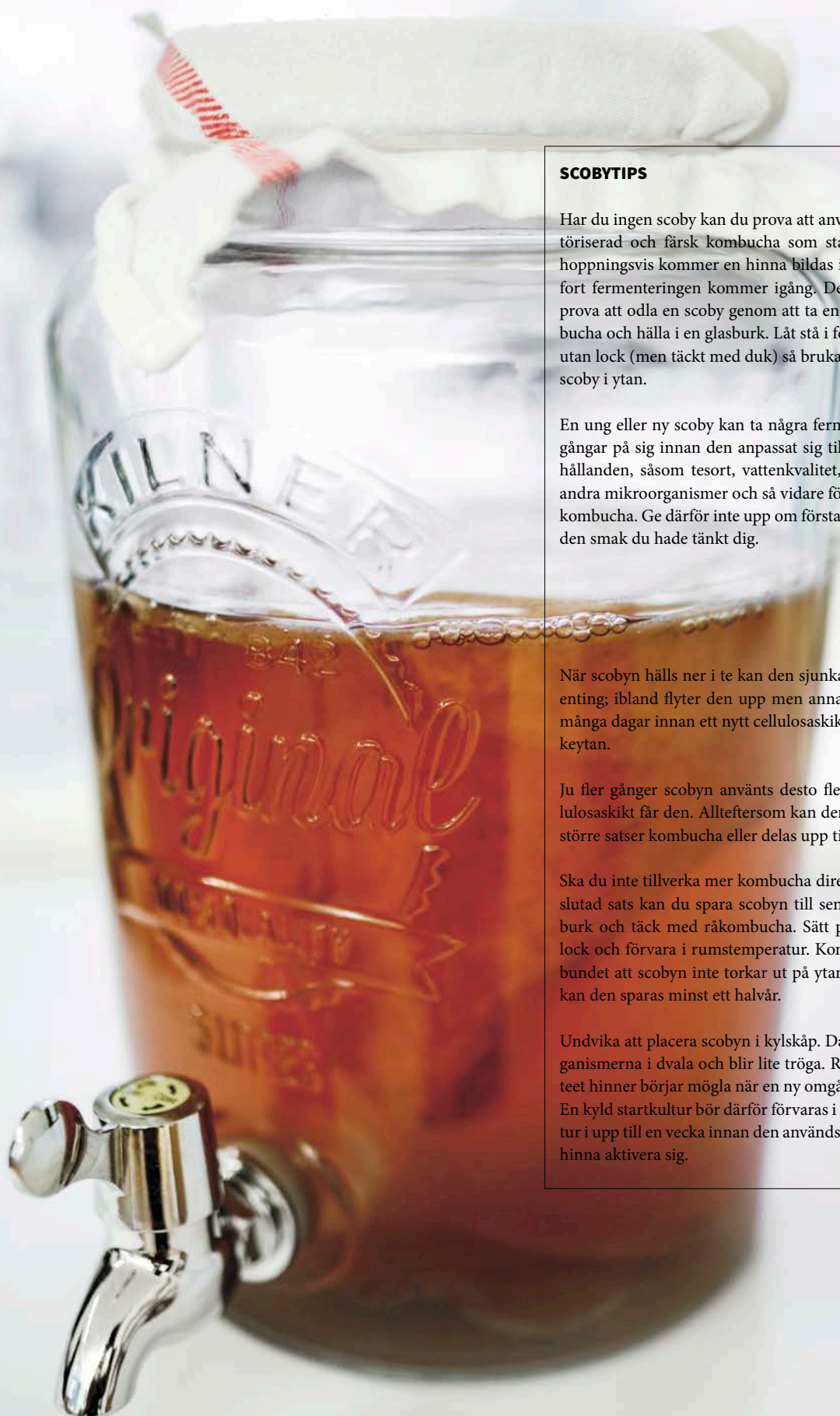
DEN RÅKOMBUCHA som erhålls efter den första fermenteringsprocessen kan användas som den är, men går också att smaksätta och kolsyra för att få en ännu mer intressant dryck.

SMAKSÄTTNINGEN kan bestå av bär, ingefära, örter eller torkade kryddor. Låt smaksättningen dra i kombuchan i rumstemperatur i 2–3 dagar till lagom smak. När smaksättningen tillsätts börjar ofta fermenteringen om, eftersom nya kolhydrater och nya mikroorganismer tillförs med smaksättningen. Detta kallas för den andra fermenteringen. Används bär som smaksättning bör max tio procent tillsättas för att inte för mycket kolhydrater ska tillföras som kan ge problem med övertryck i flaskorna i ett senare skede.

NÄR KOMBUCHAN fått smak silas smaksättningen bort och drycken är redo att buteljeras. För att få kolsyrning krävs en tredje fermentering som ska ske direkt i flaskan. Om smaksättningen innehåller mycket kolhydrater kommer kolsyrningen ske automatiskt, men annars kan lite socker tillsättas i samband med buteljeringen, max 1,5 tsk per liter. Sockret aktiverar jästen som bildar koldioxid och kombuchan blir kolsyrad. Lämna den förslutna flaskan 2–3 dagar i rumstemperatur och ställ sedan i kylskåp.

FÖR BÄSTA SMAK och kolsyrning bör kombuchan sedan lagras i 4–6 veckor. Det är viktigt att ha kontroll över hur mycket socker som tillsätts och att inte ha i för mycket. Annars finns risken att det blir övertryck i flaskan så att den exploderar under lagring. Tänk på att väga en flaska och förslutning som tål tryck och undvik att skaka flaskan när den blivit kolsyrad.

DEN LEVANDE KOMBUCHAN har en hållbarhet på ungefär ett år i kylskåp. En öppnad flaska med kombucha har en hållbarhet på ungefär en månad i kylskåp. För att kunna förvara kombuchan i rumstemperatur måste den pastöriseras, men då dödas den levande drycken och tappar lite av sitt syfte.



SCOBYTIPS

Har du ingen scoby kan du prova att använda en opastöriserad och färsk kombucha som startkultur. Förhoppningsvis kommer en hinna bildas i vätskeytan så fort fermenteringen kommer igång. Det går även att prova att odla en scoby genom att ta en levande kombucha och hålla i en glasburk. Låt stå i fem, sex veckor utan lock (men täckt med duk) så brukar det bildas en scoby i ytan.

En ung eller ny scoby kan ta några fermenteringsomgångar på sig innan den anpassat sig till rådande förhållanden, såsom tesort, vattenkvalitet, förekomst av andra mikroorganismer och så vidare för att ge en god kombucha. Ge därför inte upp om första satsen inte får den smak du hade tänkt dig.

När scobyn hålls ner i te kan den sjunka. Det gör ingenting; ibland flyter den upp men annars tar det inte många dagar innan ett nytt cellulosaskikt syns på vätskeytan.

Ju fler gånger scobyn använts desto fler lager av cellulosaskikt får den. Allteftersom kan den användas till större satser kombucha eller delas upp till flera.

Ska du inte tillverka mer kombucha direkt efter en avslutad sats kan du spara scobyn till senare. Lägg i en burk och täck med råkombucha. Sätt på tättslutande lock och förvara i rumstemperatur. Kontrollera regelbundet att scobyn inte torkar ut på ytan. På detta sätt kan den sparas minst ett halvår.

Undvika att placera scobyn i kylskåp. Då går mikroorganismerna i dvala och blir lite tröga. Risken är då att teet hinner börjar mögla när en ny omgång ska startas. En kyld startkultur bör därför förvaras i rumstemperatur i upp till en vecka innan den används för att den ska hinna aktivera sig.



TEXT Jennifer Ehnemark • FOTO Jennifer Ehnemark - Stéphane Lombard

OSTFÖRETAGET NEAL'S YARD DAIRY I LONDON HAR FUNNITS SEDAN I BÖRJAN AV 1980-TALET OCH HAR ETT OVANLIGT UPPDRAG: ATT VÄLJA UT, MOGNADSLAGRA OCH SÄLJA EN STOR VARIATION HANTVERKS-OST FRÅN STORBRITANNIEN OCH IRLAND. I NÄRA SAMARBETEN MED ETT 40-TAL MEJERISTER GÖRS MÅNADSVISA SYSTEMATISKA GÅRDSBESÖK MED PROVSMAKNINGAR AV VARJE OSTTYP. UNDER ETT PAR VECKOR FICK JAG GÖRA LIA-PRAKTIK HÄR, LÄRANDE I ARBETE, SOM DEL AV DEN 1-ÅRIGA YRKESHÖGSKOLEUTBILDNINGEN I MATHANTVERK MED INRIKTNING MEJERI. JAG TRÄFFADE ETT KOSMOPOLITISKT TEAM SOM DRIVS AV PASSIONEN ATT SÄTTA RÄTT OST I HÄNDERNA PÅ RÄTT KUND OCH SÄLJA NÄR DEN PEAKAR, DET VILL SÄGA, SMAKAR SOM BÄST.

BRITTISKA WOW-OSTAR BERÄTTAR

Lincolnshire Poacher, Isle of Mull Cheddar, Wensleydale. Min första dag börjar en tidig morgon med anteckningsblock. Jag följer med säljteamet på provsmakningen i en rad temperatur- och fuktighetsstyrda mognadsanläggningar i ostlagren i London, byggda i före detta tågstell. Vi ska möta spännande ostpersonligheter som doftar och smakar på sätt jag inte visste var möjliga; kolakakor, kanderade päron, smörigt potatismos, citron-yoghurt, lamm.

Specialdesignade osthyllor sträcker sig flera meter upp i de välvda taken. Överallt ligger "British Territorials" och blåmögelostar, cheddar, get- och fårostar, hårdostar och mjuka ostar. British Territorials är typiska för Englands och Irlands unika klimat, jordbruk och regionernas ekonomiska historia. Som exempel kan nämnas den tygklädda Appleby's Cheshire som Appleby-familjen har gjort på sin gård i Cheshire sedan 1952, en saffransgul hårdost med balanserad, saftig och syrlig mineralsmak gjord på råmjölk från gårdens egna kor.

Tägen dundrar förbi på taket ovanför oss. Vi provsmakar en fyra månaders Berkswell - en brittisk fårost som formas i durkslag och påminner om en manchego. Owen från Neal's Yard Dairys ostmognadsteam hanterar ostborren beslutsamt och delar ut smakprov. Vi står i en halvcirkel och lyssnar efter vad just den här osten försöker säga.

Det är nästan ceremoniellt. "Trevlig, lätt parfymerad, bra konsistens" säger Rick med skägget. "Smaken kommer direkt". Vi nickar och noterar.

En Goudainspirerad irländsk Coolea (uttalas ko-lei) som mognadslagras i mellan arten månader och två år har för dagen en intressant och intensiv annorlunda söt smak. Så plötsligt hörs en skämtsam klagan i mötet med nästa ost, "Den här smakar inget, den pratar inte med mig". "Det beror på att den vi testade innan hade ett så långt samtal med dig". Ost är inte "bara ost" här, det är historier som pratar.

Morgonronden fortsätter tills vi har provat oss igenom ett tiotal sorter i kategorin hårdost. Det ställs frågor som, går den att sälja? Vad har den för profil? Smakar den som den ska? Hur och vad smakar den? Lång eftersmak? Komplex? Är det en WOW-ost vi har framför oss eller ett NON-WOW-exemplar? Vad finns på människors ostradar just nu, vad söker kunderna? Målet är bland annat att ta reda på hur kunderna upplever inte bara varje osttyp utan varje batch.

Sedan går säljteamet igenom hur mycket som har sålts av varje sort och diskuterar synpunkter på smak och textur som kommit fram bland inköpare, besökare i butikerna och teamet i lagren. Det här hör till rutinen. När osten mognas smakar man sig genom lagret vecka för vecka för att bli medveten om hur ostarna utvecklas över tiden.



Det visar sig att den ost som trendar i försäljningen vid tiden för mitt besök är territoriell getost. Och plötsligt står en av världens största getostgurus där och plockar med en omgång askade koniskt formade Tynsboro. Mary Holbrook från Sleight Farm nära Bath i Somerset kör själv in till London varannan vecka med sina ostar och jobbar med att vårda och vända i lagren får jag veta. Och vips får hon mig, praktikanter, som assistent fram till lunch.

Vi är klara med provsmakningen. Rick och hans kollegor skyndar tillbaks till

sina skärmar och börjar ringa samtal för att starta dagens försäljning och uppföljnings-samtal. Eftersom smaken står i centrum gäller det att börja ringa direkt medan morgonens möten i lagringshyllorna fortfarande är färska i minnet. Neal's Yard Dairy jobbar mycket med att plocka ihop, beskriva, fotografera och marknadsföra specialiserade urval av ostar för att erbjuda det bästa ostlagret har. Att investera den här typen av omsorg, tid och energi i att förstå sig på ost är något jag aldrig har upplevt förut!

STANDEN COOLEA C.

10/8

11/8

12/8

13/8 + 8

15/8 x 18

16/8 x 17

17/8 x 5

PR C&A BR





KOSMOPOLITISKT OSTKOLLEKTIV

Tre ostaffärer i London och en webbutik drivs i Neal's Yard Dairys regi. Företaget är aktivt i både lokala- och internationella evenemang, på marknader och fungerar som ett brittiskt och internationellt grossisthandelsföretag. Kunderna är en blandning av livsmedelskedjor, saluhallar och privatpersoner, världen runt.

Det är inte bara det ovanliga uppdraget att välja ut, mognadslagra och sälja en stor variation hantverksost som gör Neal's Yard Dairy unikt. Mixen av människor med helt olika utbildning och bakgrund inom t ex konst, kultur och film, kemi och mikrobiologi skapar mycket av Neal's Yard Dairy-känslan. Alla anställda tycks dela en gemensam kunskap och förståelse i hur djur-

hållning, platser, mjölk och människor påverkar slutresultatet i lagren och att ost kan förändras enormt beroende på hur den behandlas.

I Bronwen Percivals jobb som inköpare och in-house-författare med flera publicerade boktitlar bakom sig kan arbetsdagarna t ex innebära att göra studiebesök och delta i osttillverkningen på små familjeägda gårdar och mejerier. Det är i gemensamt praktiskt arbete som kunskap och idéer delas. I besöken kan ingå att ysta efter traditionella recept och hjälpa och stödja familjer ute på landsbygden i sin företagsverksamhet och i sin ambition att hålla liv i en särskild brittisk osttradition. Det låter bara FÖR bra, finns det ens sådana här jobb?

Dessutom väljer Neal's Yard Dairys ägare och ledning att jobba med Open Book Management som affärsstrategi.

Det betyder att varje anställd har befogenhet att fatta egna beslut och får fri tillgång till företagets siffror och affärsprocesser för att uppmuntras att tänka som egna företagare.

Förutom ost- och ledningskulturen är det också klädkulturen som blir en kul del av upplevelsen här. I lagren är det vita rockar och gummistövlar, i kontorslandskapet syns en hel del Carhartt-kläder för bohemer och bönder och så käcka blå kepsar på butiksgolven. En av ägarna arbetar som Neal's Yard Dairys egen inredningsdesigner och ser till att alla rum byggs med handgjorda kvalitetsinredningar

och trädetaljer. Det gör miljön väldigt varm och välkomnande.

För att få jobb handlar det om att ha det rätta engagemanget för ost och passionen när det gäller service. Man ska ha med skärpta sinnen och spända smaklökar till jobbet och vara beredd att äta ost varje dag.

I varje anställningskontrakt ingår det också att regelbundet laga gemensam lunch till sina arbetskamrater för att öva lagarbete och stärka teamkänslan. Allt detta sammantaget skapar en väldigt stark vi-känsla. Och de pratar inte om sig själva i sociala medier. Neal's Yard Dairys uttalade mediestrategi är att enbart prata om osten, gårdarna, mjölken och mejeristerna.



*Jag önskar att
det fanns ett
motsvarande
företag i Sverige
som värnade
om svenska
och nordiska
gårdsostar på
liknande vis.*

När det gäller storytelling finns ett särskilt intresse för att presentera inte bara aktiva mejerister utan även historiska profiler, särskilt kvinnor, och deras erfarenheter inom ostindustrin. Flera blogginlägg och kurser med genusperspektiv på osttillverkning riktar sig till både kunder och privatpersoner. Bakom initiativet står bl a Jennifer Kast som anslöt sig till Neal's Yard Dairy 1992. Tack vare henne, som jag lärde känna i samband med Saerimner i Åre 2017, och hennes kollega Sarah Stewart organiseras mina praktikdagar med en imponerande precision. Jag får möjlighet att skugga Neal's Yard Dairy's detaljhandelschef Miranda Bubbhumfries genom hennes mötes- och kontorsdag i Covent Garden. Jag hamnar i en djupgående diskussion om mjukost och mitt i chefernas stormöte. Det

är hela tiden väldigt intressant eftersom engagemanget här alltid är så stort vare sig det rör ost eller en diskussion om arbetsrutiner inom företagets olika team.

I Team Ecommerce lär jag mig om logistiken och marknadsföringen inom företaget och under två dagar drillas jag i säljtekniker, servicemetoder och bemötande i Borough Market-butiken. Min praktik toppas med en heldagskurs i ystning där vi gör parmesan och Reblochon. Bäst av allt är att praktiken ledde vidare till fortsatt säsongsjobb!

Jag önskar att det fanns ett motsvarande företag i Sverige som värnade om svenska och nordiska gårdsostar på liknande vis. Det skulle verkligen behövas ett sådant här initiativ och affärsdriv som etablerade sig runt den svenska ostkulturen! //



NEAL'S YARD DAIRY

Grundades av Randolph Hodgson i början av 1980-talet som upptäckte att han var mycket bättre på att hitta, sälja, förstå och prata ost än att vara mejerist. Idag arbetar här cirka 70 anställda.

HITTA HIT

The Arches, Apollo - Neal's Yard Dairy, Arch 6, Apollo Business Park, St James's Road, London SE16 4ET. Närmaste tunnelbanestation är Bermondsey.

OSTBUTIKER

Borough Market Shop - Neal's Yard Dairy, 6 Park St, London, SE1 2AB

Covent Garden Shop - Neal's Yard Dairy, 17 Short's Gardens, London WC2H 9AT



ELDRIMNERS 1-ÅRIGA YRKESHÖGSKOLEUTBILDNING I MATHANTVERK

Under Eldrimners yrkeshögskoleutbildning är hälften av utbildningstiden förlagd till mathantverksföretag. Sammanlagt gjorde de som gick yrkeshögskoleutbildningen i mathantverk 2017 - 2018 praktik på 19 olika internationella företag i Norge, Danmark, Island, Finland, Tyskland, Frankrike, Storbritannien, Polen och USA.

Vill du veta mer om utbildningen?
Kontakta annika@eldrimner.com



UNGA I PARMA

TEXT & FOTO Christina Hedin

ELDRIMNER ÄR DEL AV ETT ERASMUSPROJEKT TILLSAMMANS MED FYRA ANDRA STÅDER SOM INGÅR I UNESCO:S NÄTVERK AV GASTRONOMISTÄDER. INOM PROJEKTET GÖRS UTBYTEN MELLAN ELEVER OCH MELLAN UNGA MATHANTVERKARE. UNDER EN VECKA I OKTOBER FICK ELEVER SOM GÅTT ELDRIMNERS YRKESHÖGSKOLEUTBILDNING OCH SOM ÄR UNDER 30 ÅR CHANS ATT ÅKA TILL PARMA PÅ STUDIERESA. PÅ PROGRAMMET STOD BÅDE BESÖK PÅ MEJERIER, HOS VINPRODUCENTER OCH PÅ CHARKUTERIER. EN KURS I ITALIENSK MATLAGNING PÅ EN KOCKSKOLA INGICK OCKSÅ.

PARMESAN – HANTVERKSOST I MASSPRODUKTION

Munkarna började göra ost för 900 år sedan och sedan dess har traditionen hållit i sig. Fortfarande är det endast tre ingredienser som är tillåtna: mjölk, salt och löpe. Det är också reglerat vad korna får äta; endast gräs och hö, inget ensilage eller kraftfoder. I dag är det ungefär 300 mejerier i regionerna kring Parma som gör den ost som får märkas med stämpeln Parmigiano Reggiano. Alla ostar görs på samma hantverksmässiga sätt med stränga krav under ett varumärke, vilket gör att man känner igen osten, men inte ser vem den tillverkats av. Att behålla de stränga kraven har gjort parmesanosten unik, eftertraktad och världskänd. Under studieresan besöktes två mejerier, ett litet med fem ystgrytor och ett kooperativ med 28 ystgrytor.

MJÖLKEN HÄMTAS från mjölkgårdarna och får fraktas max två timmar till mejeriet. Kvällsmjölken får ligga i stora kar över natten så att grädden flyter upp till ytan. På morgonen tappas mjölken försiktigt ned i de 1000 liter stora kopparkladda ystningskaren. Grädden används till bland annat smör. På morgonen tillsätts mer mjölk direkt från mejeriet utan att fettet skiljs av i ystningsgrytan. Mjölken värms upp och sedan tillsätts startkultur i form av vassle från gårdagens ostproduktion. Det går att göra på det sättet tack vare att de gör samma ost varje dag. Löpe tillsätts och mjölken koagulerar. Ostmassan skärs sedan med en stor rund "visp" till små ostkorn. Ostmassan hettas därefter upp och när värmen stängs av sjunker ostmassan till botten och bildar en stor klump. Den

tas upp med en lång träspatel och en stor silduk. Osten delas i två lika delar och hängs upp för att rinna av. Osten läggs sedan i en plastform och tas efter det över i en metallform. Osten har då fått sin färdiga form och är redo för ett saltvattenbad i 20 dagar. Efter dessa dagar är saltet ungefär tre centimeter in i osten och under det kommande året vandrar saltet sakta in i osten.

LAGRINGEN AV OSTEN sker i gigantiska ostlager där ostar från flera mejerier kan samlas, eftersom en del mejerier säljer sin ost direkt efter produktionen. Dessa lager kallas för banker. Där lagras ostarna bakom lås och bom, eftersom värdet är stort och ostarna stöldbegärliga. Efter ett år kontrolleras ostarna av utomstående kontrollanter. Om de är bra, får de en stämpel och kan säljas till det högsta priset. Om det är något som inte riktigt är perfekt får ostarna avlänga streck på utsidan för att visa att de är andrasortering. Om de blir tredjesortering får de ingen stämpel alls och säljs till ett mycket lågt pris - om de ens säljs.

AV VASSEN görs ricotta och resten ges till grisarna. Grisproduktionen är stor i regionen, så all vassle används. Till ett kilo parmesanost går det åt 14 liter mjölk.

DEN STÖRSTA konkurrenten till parmesanen är Grana Padano som tillverkas i en mycket större del av Italien och där det inte är lika strikt vad korna får äta. I den osten tillsätts också lysozym. En parmesanost lagras i 12, 18 eller 32 månader medan en Grana Padano aldrig lagras längre än 18 månader.







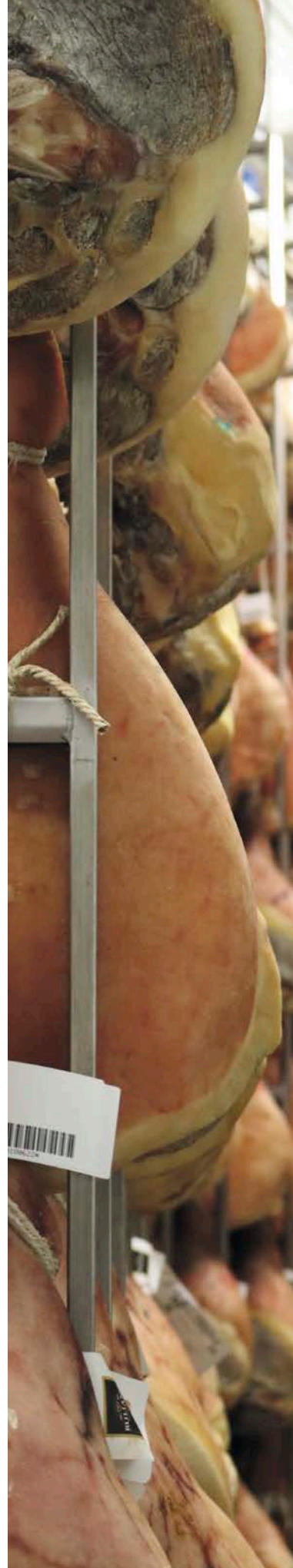
PARMASKINKA TILLVERKAS BÅDE SMÅSKALIGT OCH STORSKALIGT

Prosciutto de Parma, culatello och salami är tre produkter som alla görs av kött från grisens lår. Produktionen sker från mycket småskaligt till mycket storskaligt. Under resan besöktes tre olika företag som tillverkade lufttorkad skinka. Det första var ett jordbruk med utegrisar, där köttet förädlades till en rad olika produkter. Grisarna åt spannmål, ärtor och vassle men ingen soja. Åkermarken var certifierat ekologisk, men inte djurhållningen. Gården hette San Paolo och var ett familjebordbruk där flera i familjen var involverade i djurhållning och förädling.



NÄSTA FÖRÄDLINGSBESÖK var La Fattoria di Parma där de främst gjorde culatello och salami. Företaget köper in kött från italienska grisar. De demonstrerade för oss hur skinkan benas ur, kött skärs bort och sedan binds ihop och läggs i salt i två veckor. Köttbiten läggs därefter i en urinblåsa som har legat i vatten och vinäger. Urinblåsan sys ihop och hängs sedan för torkning under minst 18 månader. Då har man fått en culatello. De delar som inte blir culatello används till salami, men även andra delar används, exempelvis blir benen hundfoder och skinnen kokas till soppa. La Fattoria di Parmas produktionslokalen ligger bland kullarna kring Parma med ett fuktigt vinterklimat. De har produktion året runt, men den är bäst under vintern för torkningen av produkterna. De öppnar fönsterna och använder utomhusluften för att justera luftfuktighet och temperatur i torkningslokalen.

DET SISTA CHARKSTUDIEBESÖKET var ett stort företag som exporterar till många länder i världen, bland annat till Sverige och till och med till butiken i Uppsala där en av deltagarna på resan jobbar. Företaget heter Ruliano och trots sin storlek och specialisering kallar de sig inte industri utan menar att industrin använder mer mekanisering och inte kontrollerar skinkorna individuellt. Ruliano köper in 1800 grisskinkor per vecka som skärs, saltas och torkas. Inga tillsatser mer än salt används till skinkorna. Efter 12 månaders torkning kontrolleras skinkorna av kontrollanter och om de godkänns så bränns ett märke in i skinkan och kallas Prosciutto de Parma.



SPECIALITETEN ÄR RÖTT MOUSSERANDE VIN

I PARMAREGIONEN odlas både vita och röda druvor och en specialitet de har är Lambrusco, ett rött mousserande vin. Under resan besökte vi en vingård som både odlar vindruvor, tillverkar vin, buteljerar och säljer. De har också vinprovningar och guidade turer. Företaget heter Lamoretti och har haft verksamhet sedan 1930. I dag är det tredje generationen som driver gården och den fjärde är på gång att ta över. De odlar utan bekämpningsmedel och de tillsätter endast en liten mängd svavel i vinet. I regionen tillåts inte bevattningsmedel till vindruvsproduktion, så det är viktigt att det kommer nederbörd under säsongen. Den bästa nederbörden är snö på vintern, som då sakta smälter till plantorna och inte skyfall av regn som annars kan vara fallet.

DAGS ATT TA PÅ KOCKROCK

EFTER NÅGRA DAGARS studiebesök var det dags att sätta på kockrockar och själva ställa oss i ett kök för att laga italiensk mat. Det skedde på Alma som är ett utbildningscenter som utbildar ungdomar mellan 18 och 40 år i matlagning, konditorikunskap eller vinkunskap. Studenterna går mellan sju och tio månader varav hälften av tiden är praktik på olika företag. Skolan bildades av en av Italiens stjärnkockar och även idag medverkar stjärnkockar i utbildningen och vid examinationer. Skolan är privat och finansieras av deltagaravgifter. För en utbildning på tio månader betalar eleven 16 000 €. Kurserna finns både på italienska och engelska, vilket gör att det går ungefär en tredjedel utländska elever på utbildningscentret. //



UNGA MATHANTVERKARE I PARMA:

Leo Hasselryd har jobbat på Undersåkers charkuterifabrik och jobbar nu på Diléns saluhall i Valbo.

Lisa Larsson jobbar i familjeföretaget Holmryds mejeri i Bredaryd och ville se hur ostproduktionen gick till i Italien för att kunna få inspiration till sina egna ostar.

Fredrik Roos vill starta en delikatessbutik i Uppsala så Italienresan gav honom mycket inspiration.

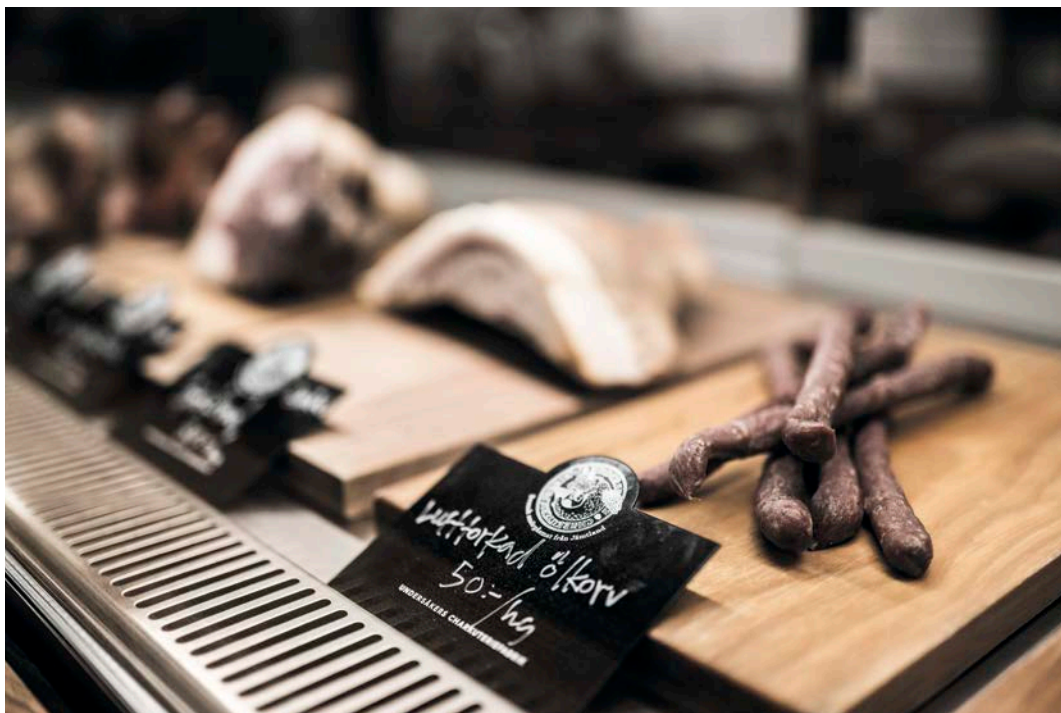
Tova Christoffersson är intresserad av både mejeri och charkuteri och gick yrkeshögskoleutbildningen inom mejeri. Hon vill driva ett fäbodbruk.

Linn Aldén har jobbat på Oviken Ost. Vill bli veterinär eller mathantverkare.

Christoffer Smeds var extra intresserad av vinerna i Italien eftersom han är utbildad sommelier i Grythyttan. Han har även jobbat på Ås trädgård och Oviken Ost.

*Kunskapen var
självskriven förr när
du producerade allt
du åt själv, men så är
det inte nu, eftersom
kopplingen är bruten
för länge sen.*





JOHN, KORVEN OCH KUNSKAPEN

REDAN NÄR HAN VAR LITEN VÄCKTES JOHN LODINS MATINTRESSE. SEDAN JOBBADE HAN SOM KOCK OCH VALDE DÄREFTER ATT GÅ ELDRIMNERS ETTÅRIGA YRKESUTBILDNING I MATHANTVERK. NU ÄR HAN ANSTÄLLD PÅ UNDERSÅKERS CHARKUTERIFABRIK OCH DÅ INGÅR DET I JOBBET ATT BÅDE TILLVERKA CHARKPRODUKTER AV HÖGKVALITATIVA RÅVAROR OCH ATT UTBILDA KUNDER OCH STJÄRNKOCKAR.

TEXT Annelie Lanner • FOTO Stéphane Lombard



utkanten av Undersåker i västjämtland ligger Undersåkers Charkuterifabrik i ett rött hus ett stenkast från E 14 strax nedanför en höjd med nybyggda villor. Här, en mil från Åre, och vid vägskalet till klassiska jämtländska fjällorter som Vålådalen, Trillevalen och Edsåsdalen bor några hundra personer. Charkuterifabriken drivs av bygdens son, kocken Magnus Nilsson, som även driver den uppmärksammade restaurangen Fävikens Magasinet längre in i fjällvärlden. John Lodin har jobbat på Undersåkers Charkuterifa-

brik sedan i höstas, då han flyttade till Åre.

– Jag har alltid tyckt mycket om mat. Under min uppväxt lagades det mycket mat hemma och jag har också alltid gillat att laga mat av bra råvaror, gå på restaurang och resa till matintressanta regioner, berättar han.

Som ung testade John många olika yrken, men efter ett tag valde han att utbilda sig till kock.

– Jag var less på mitt jobb i byggbranschen och var lite avis på dom som fick jobba med mat. Jag tänkte att i ett kök skulle

jag kunna ha kul.

Han tycker att det är värt mycket att jobba med något han är intresserad av.

– Om någon skulle ge mig en stor säck med pengar kanske jag inte skulle jobba, men fram till den dagen så måste jag ju förvärva min inkomst på något sätt och då känner jag att det är lyxigt att kunna kombinera det med något jag är intresserad av.

JOHN VÄXTE UPP i Stockholm och flyttade till Jämtland 2014, eftersom hans sambo fick jobb i Östersund.



– Jag hade varit i Åre och åkt bräda, annars hade jag inte så mycket förkunskap om regionen, berättar John.

I Östersund hade vid den tiden en nyskapande restaurang vid namn Jazzköket ganska nyligen öppnat. Restaurangen satsade på råvaror från närområdet och hade ett tydligt hållbarhets- och småskalighetstänk.

– Vi började gå dit och äta och jag kände att jag skulle kunna jobba där. Därför bad jag att få provjobba och det funkade bra, så jag blev kvar.





John jobbade något år innan han kom på att han ville vidareutbilda sig. Han sökte den ettåriga yrkeshögskoleutbildningen på Eldrimner och blev antagen. Efter utbildningsåret väntade nya jobbomöjligheter på honom.

– Jag slutade på Eldrimner på tisdagen och började jobba på onsdagen. Då öppnade de som driver Jazzköket en saluhall i närheten av restaurangen.

På saluhallen blev John kvar i drygt två år, men sedan gick flytten till Åre. Då hade John flera olika jobberbjudanden. Bland annat från Undersåkers Charkuterifabrik där John tillbringat en av sina praktikperioder under yrkeshögskoleutbildningen, där han valt charkuteri som inriktning.

– Ju fler människor du träffar inom den bransch du vill verka i, desto fler dör-rar kommer att öppna sig för dig. Men det gäller förstås att du tar vara på de chanser du får.

Utbildningen som John gick innehåller hälften teori och hälften praktik.

– Riktig praktisk erfarenhet ger dig den kunskap du behöver.

En annan praktikperiod gjorde John hos Taylor och Jones, som var ett av de företag som tidigt ökade intresset för att tillverka korv i Sverige. Kanske var det just deras färskkorvars förtjänst att det blev charkuterist John utbildade sig till.

– Som många andra stockholmare hakade jag på korvtrenden som spreds

över landet. Jag provade också på, med blandade resultat. Som kock tar man ofta korv eller pastej, för given, men jag började tänka mycket på vem det är som gör den här produkten innan den kommer till restaurangen och jag ska tillaga den här.

Han ser sitt jobb i dag som det bästa av två världar.

– Det växlar mellan att jag får pyssla i fred, självklart i ganska högt tempo, men det bryts av när det kommer kunder till butiken. Jag gillar det. Det är kul att få ett utbyte med en främling, säger John.

Butiken i Undersåker har flera funktioner. Dels kan man köpa produkterna som tillverkas där, och dels ser man rakt in i produktionslokalerna genom stora fön-



***Jag skulle faktiskt vilja ändra hela skolsystemet.
Matematik och svenska är bra att kunna och det går
säkert pytsa in lite undervisning om gamla kungar, men
jag skulle vilja att det också lärdes ut vad vi människor
behöver för att fungera, vad vi behöver stoppa i oss
under en dag och var det kommer ifrån.***

ter. Det är medvetet och viktigt för företaget. Vi har inga hemligheter för våra kunder och det är vi stolta över, står det på deras hemsida. Där passar John väl in. Han vill gärna förmedla den kunskap han har även till kunderna.

– Vi som producerar säljer också. Det gör det enklare att berätta och förklara. Våra produkter kanske kostar något mer än konventionella charkuterier, men de är producerade utan en massa fuffens och av en råvara där djuren har levt ett bra liv. Vi har också lyxen och möjligheten att kunna förklara tillverkningsprocedurerna.

John menar att de vinner på att försöka utbilda sina kunder.

– Jag tycker att kunskapen om det vi

äter är ganska låg hos gemene person. Närmre storstäderna tror jag att kunskapen nästan är obefintlig. Där finns inga bondgårdar där du kan se grisen springa omkring. Det enda du ser är förpackningarna i charkdisken.

John skulle gärna se att eleverna lärde sig mer i skolan om näringslära och om vad olika produkter innehåller.

– Jag skulle faktiskt vilja ändra hela skolsystemet. Matematik och svenska är bra att kunna och det går säkert pytsa in lite undervisning om gamla kungar och slaget vid Hastings också, men jag skulle vilja att det också lärdes ut vad vi människor behöver för att fungera, vad vi behöver stoppa i oss under en dag och var det

kommer ifrån.

Han tror att de kunskaperna har gått förlorade i vår nya tid.

– Den kunskapen var självskriven förr när du producerade allt du åt själv, men så är det inte nu, eftersom kopplingen är bruten för länge sen.

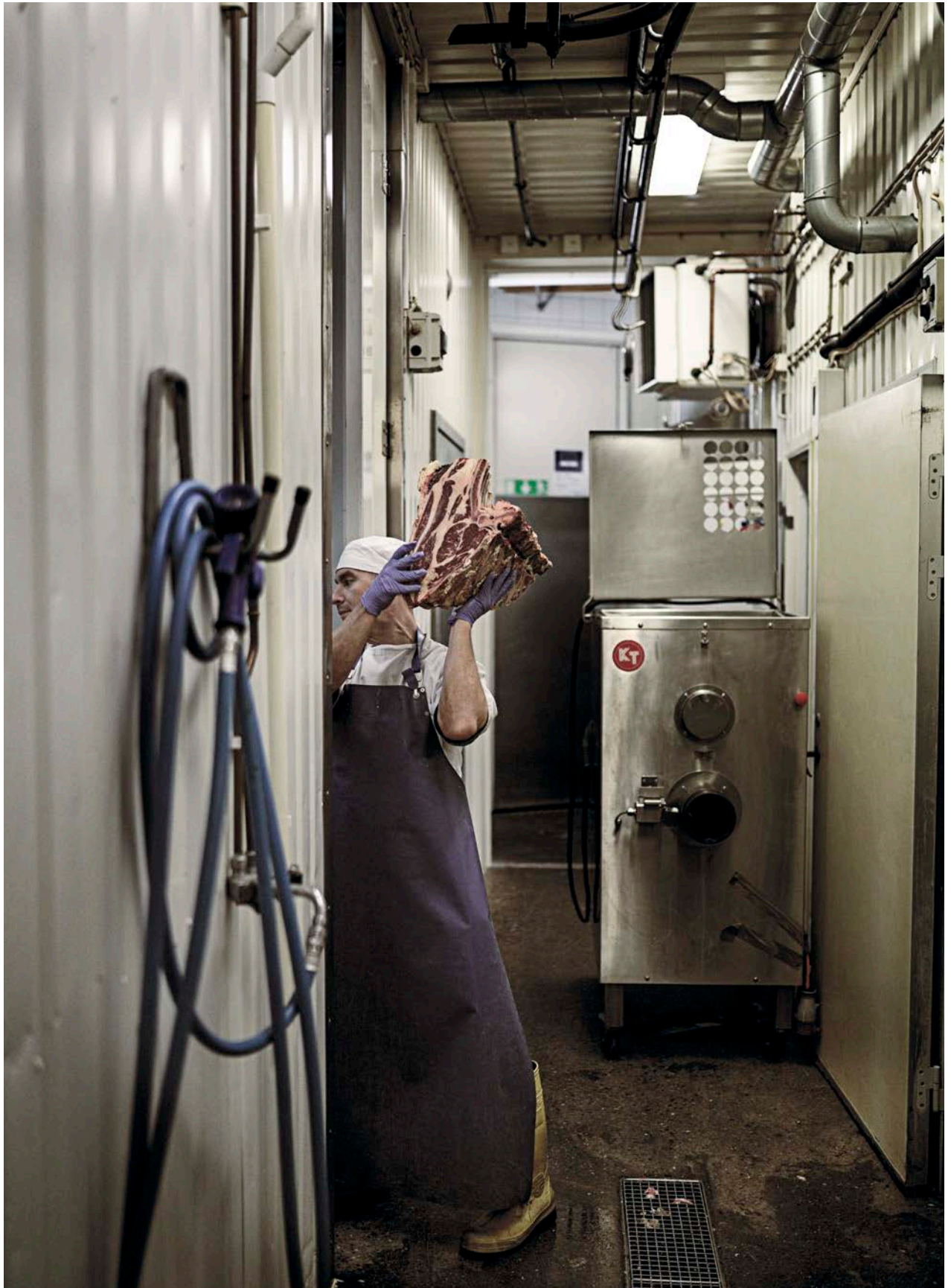
John berättar att det ibland kommer in kunder som inte har någon aning om hur maten de köper produceras.

– Det är härligt om jag kan tända en liten gnista hos någon och har hjälpt dem att göra lite bättre val angående vad de stoppar i sig.



Lufttorkat		
Spicke skinka	12 mån	140:-/kg
Grynacke	9 mån	110:-/kg
Griskind	4-6 mån	80:-/kg
Isterband		75:-/kg
Kotlett		80:-/kg
Salami		
Kallrikt salami		65:-/kg
Vit salami		75:-/kg







Fabriken i Undersåker har filosofin att göra svenska charkuterier av jämtländska råvaror. Målet är att det som produceras inte ska bli till lyxprodukter för få, utan vardagsmat för många. Grunden till deras produktion är råvaror av hög kvalitet.

– Det går inte göra perfekt korv utan perfekt kött. Vårt griskött kommer från Eriksgården i Trångsviken några mil bort. Där mår grisarna bra. Vi jobbar bara med bönder där vi har koll på hur deras råvara ser ut, säger John.

För honom är det en mycket viktig aspekt.

– För mig är det a och o för alla ställen jag jobbat på. För mig är det extremt viktigt hur djuren fått leva, innan de blir råvara i de produkter jag tillverkar.

Undersåkers Charkuterifabrik ingår under samma paraply som restaurangen Fäviken Magasinet som även den drivs av kockan Magnus Nilsson. De senare

åren har den blivit en av Nordens mest uppmärksammade restauranger. Restaurangen och charkuterifabriken samarbetar tätt. Bland annat får kockarna från Fäviken jobba som lärlingar på charkuteriet. Det utbytet uppskattar John mycket. Han uppskattar även att de produkter han och kollegorna tillverkar i fabriken serveras på restaurangen.

– Det är superroligt. Det är höga krav på kvaliteten därifrån och jag måste göra bra ifrån mig och höja min nivå. Det är också roligt med alla kockar som är hos oss. De är väldigt kompetenta, men jag har något att lära dem också. Det är smickrande att vara en del av allt detta, konstaterar John.

Att Undersåkers Charkuterifabrik är så starkt sammankopplad med Magasinet Fäviken lockar även en hel del kunder.

– Det är en sak att göra bra grejor. Det är en annan sak att nå ut med de grejorna

och då är det självklart väldigt gynnsamt att vara associerad med en restaurang av den kalibern, säger John.

De kunder som är på väg till eller från restaurangen i Fäviken kommer ofta in i Charkuterifabriken och handlar. Många av dem är internationella besökare, som kanske kommit till den här delen av världen enbart för att gå på restaurangen.

– Mycket av det vi producerar skulle nog de flesta förknippa med svenska mattraditioner, även om vi lånat teknik från andra länder, och det är väldigt roligt och givande att presentera produkter för någon som aldrig ätit något liknande. Det har gett mig själv ny kärlek till vårt eget matarv. Jag har blivit påmind om allt det fina vi har. Där har Magnus och Fäviken gjort väldigt mycket för att framhäva det som är unikt för den nordiska regionen. //

A man with a white chef's hat and apron is looking directly at the camera. He is in a room filled with hanging sausages and meat, likely a curing or smoking room. The lighting is warm and focused on the man.

*Det är extremt
viktigt hur djuren
fått leva, innan
de blir råvara i
de produkter jag
tillverkar. För mig
är det a och o för
alla ställen jag
jobbat på.*

MENTOR GER NY NÄRING



PÅ SOMMAREN FÖLJER HELENA LÄNTA OCH HENNES MAN RENARNA NÄR DE VANDRAR TILL SAREK. PÅ VINTRARNA FLYTTAR DJUREN TILL SKOGLANDET OCH DE SOM ARBETAR MED RENNÄRING HAR ANDRA SYSSLOR. ATT ARBETA MED DJUR, NATUR OCH MATHANTVERK KRÄVER MÅNGSIDIGA, FLEXIBLA OCH DRIVNA FÖRETAGARE, SOM INTE ÄR RÄDDA FÖR ATT BE OM HJÄLP. FÖR HELENA BLEV HENNES MENTOR ETT KVALIFICERAT BOLLPLANK NÄR HON VILLE FÖRNYA OCH UTVECKLA FÖRETAGET.

TEXT Anna Berglund • FOTO Privat

Helena Länta svarar i mobiltelefonen på väg hem från en lyckad försäljningsdag i Luleå. Som de flesta andra företagare är hon en upptagen person som kan vara svår att få tag i. Men den här dagen sitter hon inte i förarsätet utan har tid att berätta om sitt företag.

– Vi brukar resa till Luleå och Piteå ett par gånger per år och sälja. Vi annonserar själva i förväg och tar med både styckade detaljer och förädlad renkött, berättar Helena som tillsammans med sin man Per Oddvar och hennes bror sedan 2010 driver Sápmi Ren & Vilt i Jokkmokk.

Renar slaktas inte regelbundet utan det sker vid ett fåtal tillfällen under höst och vinter. Slakten sker i Arvidsjaur som ligger femton mil söder om Jokkmokk.

– Här fungerar det inte att jobba med ett par djur i veckan. Vi får i princip alla renkroppar under en tvåmånadersperiod. Eftersom vi vill kunna ta hand om våra egna renar och våra grannars renar så slaktas det många djur vid ett fåtal tillfällen. Att veta var renarna har betat ingår i vår affärsidé förklarar Helena.

Försäljningen sker dels via den egna gårdsbutiken i charklokalen och dels via återförsäljare. Företaget säljer också till restauranger. Det är till stor del Helena som sköter försäljning och utveckling av företaget även om alla delägare är involverade i företagets styrning och utveckling. För något år sedan kände Helena att det behövde hända nåt med företaget, bland annat eftersom det var trögt att få företaget lönsamt. Då såg hon en annons om ett mentorsprogram hos ALMI. Hon anmälde intresse och fick en etablerad företagare inom livsmedel som mentor.

– Han har tagit mig med på olika möten med kunder och jag har fått ta del av hans nätverk, säger Helena.

På ALMI kombinerar man adepter och mentorer med hänsyn till bransch, uttalade utvecklingsbehov och vilken fas de är i som företagare. Mentorskap handlar för dem om förtroende, viljan att dela med sig och viljan att ta till sig. Önskemålen från adepterna handlar ofta om att få ett bollplank, få nya ögon på verksamheten och att få ta del av nätverk. Adepten måste satsa sin tid och vara motiverad plus betala en avgift på tvåtusen kronor.

– Mentorerna får ingen ersättning men de erbjuds föreläsningar och olika träffar med andra mentorer säger Hans Strandberg på Almi Nord som är den som organiserat det mentorprogram som Helena är med i.

ALMI ordnar flera träffar per år, dels för mentorer och dels för adepter. Det hålls även gemensamma träffar. I slutet av programmet har de en kick-out tillsammans, när adepterna ska klara sig själva, men i praktiken håller många av dem kontakt efteråt, efter egen överenskommelse. I en

del fall har mentor och adept inlett affärs-samarbeten och det finns en del mentorer som fortsätter som delägare eller styrelse-medlem. Det finns även mentorprogram på Nyföretagarcentrum, Hushållningssällskapet och hos andra organisationer som stödjer företagare.

För Helenas del har mentorprogrammet inneburit en hel del utbyten. Programmet med ALMI varade i ett år men efter det har de hållit kontakten på eget initiativ. De har besökt varandras företag ett par gånger.

– Vi hörs inte direkt en gång i veckan utan han tipsar mig och påminner om saker då och då. Det är bra att bli peppad att hålla kontakt med kunder på olika sätt. Det har bland annat lett till att vi bjudit hit nya kunder.

Helena beskriver hur de knutit närmare kontakter med nya kunder som är intresserade av kvaliteten på deras produkter och att de blev än mer positiva när de fick besöka företagets lokaler utanför Jokkmokk.

– När restauranger och butiker får se vår verksamhet och träffar oss blir det lättare för dem att sälja in våra produkter till sina kunder eller gäster i sin tur, menar hon.

Renkött betraktas som en fin råvara i både restaurangkök och hos privatpersoner, men som i alla köttssammanhang bygger kvalitén på att både djuren och köttet hanteras på rätt sätt. Trots att man vet att man har en prima vara är det en utmaning att kommunicera detta till kunden. Alla kunder efterfrågar inte heller samma sak.

– Våra kunder i Norrbotten efterfrågar de mer traditionella produkterna som kockkött, torrkött, suovas med fett, och feta rensidor. I Stockholm prioriteras andra

produkter som stekar och filéer, säger Helena.

Tack vare diskussionerna med mentorn har Helena och företaget blivit lite mer lyhörda när det gäller kundernas önskemål.

– Vi vill visa att vi har fina produkter och är en pålitlig leverantör. När samarbetet flyter på med en ny kund blir arbetet roligare.

Att mentorprogrammet har gett bra input och ny näring är uppenbart när Helena beskriver samarbetet.

– Jag och min mentor har även pratat om att använda våra produkter tillsammans i kommande försäljning. Jag har lärt mig en hel del via det här mentorprogrammet och fått mer energi, nu är det roligt igen.

Helena Länta blev i början av 2018 ny medlem i Eldrimners styrgrupp. Utöver sitt arbete med Sapmi ren och vilt så har hon en deltidstjänst på Samernas utbildningscentrum där hon ansvarar för utbildningen Samiskt mathantverk. //

→ ELDRIMNERS STYRGRUPP

Eldrimners styrgrupp består av tio mathantverkare inom olika branschriktningar från hela Sverige. Styrgruppen behandlar bland annat utvecklingsfrågor inom Eldrimners verksamhet. Helena Länta är en av tre nya styrgruppsmedlemmar 2018. De övriga är Anna Biärsjö, Hallongården, Trelleborg och Anna Kälve-mark, Ostmakeriet, Rindö.

Sedan tidigare ingår Anna Randolph Schweitz, Annas Hembageri, Mariefred, Christiane Edberg, Cum Pane ekologisk bakverkstad, Göteborg, Jan-Anders Jarebrand, Örtagård Öst, Kälarne, Lars Hansson Bjärhus Gårdsbutik, Klippan, Martin Bergman, Bergmans Fisk & Vilt, Vilhelmina, Rune Wikström, AB Wikströms Fisk, Möja och Tor Norrman, Skär-vångens bymejeri, Föllinge i Eldrimners styrgrupp.

B A G E R I

RÅD FRÅN VÅRA RÅDGIVARE

MED ROBIN EDBERG

Robin Edberg driver till vardags Cum Pane Ekologisk Bakverkstad som har två bagerier i Göteborg, ett i Majorna och ett i Olskroken. Bagerierna använder helt och hållet ekologiska råvaror. Robin håller kurser i hantverksbageri bland annat i Eldrimners regi och har varit med i svenska bagarlandslaget.



**– Hur kan man förbereda sig när man ska starta ett bageri?
Vad är viktigt att tänka på?**

För det första behöver man tänka igenom ekonomin så att man har en affärsplan. Vilka volymer ska jag hantera? Räkna ut vilka inkomster du behöver per månad och hur många bröd det blir per månad. Bryt sedan ner det per vecka och per dag och tänk igenom om du har ork och kapacitet att baka de volymerna. Hur många dagar tänker du baka i veckan? Sju dagar i veckan kan gå bra under en period, men inte hela livet. Om kalkylen inte ser ut att gå ihop så kan du fundera över din planerade prissättning och fundera på om den kan justeras.

För det andra så måste du tänka ut: varför ska folk komma till ditt bageri? Gott bröd tycker alla bagare att de har. Vad är speciellt med ditt bröd? Vilken attraktion eller profil kommer du att jobba med. Att ha en helhet som du står för

och som du kan visa kunden, en röd tråd och genomtänkt image ger en unik känsla. Du vill visa kunden att här har de lagt ner både tanke och kärlek.

– Vad bör man ta hänsyn till när man väljer sitt bagerisortiment?

Ta reda på vilka som blir dina kunder i ditt närområde. På turistorter går det åt mer frallor och bullar. Där kan folk betala lite mer eftersom de är på semester. I centrala staden har du mer genomströmningskunder. På ett kvartersbageri så går det mer hela bröd och du har fler stamkunder. Sortimentet bör spegla din profil. Om du vill sälja extra produkter som glass, godis, ost, kaffe till exempel så tänk efter att det också stämmer med profilen. Passar det in i din verksamhet?

Fundera också hur du vill jobba och även sälja. Bagerier är arbetskrävande, men sortimentet kan påverka dina arbetstider. Produkter som skorpar och knäckebröd behöver man inte baka varje dag.



RÅDGIVARNA FINNS TILL FÖR DIG

Eldrimner har ett nätverk som består av ett sextiotal rådgivare från olika branscher som du som mathantverkare kostnadsfritt kan använda, kanske främst när du startar ditt företag, men även när du ska utveckla ditt företag. Rådgivningen blir på det sättet skräddarsydd för dig.

Varje företag kan få cirka en timmes rådgivning per rådgivare och år. Vill du veta mer om Eldrimners rådgivning kan du läsa mer på eldrimner.com/radgivning eller kontakta Anna Berglund, anna@eldrimner.com, 010- 225 33 07.

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.



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.

PLATS OCH DATUM

Västerbotten, Bergmans Fisk och Vilt, 30 januari
Norrbotten, AlterHedens Gårdsbutik, 31 januari
Dalarna, Sahlins Struts, 20 februari
Värmland, Kulinarika, 21 februari
Skåne, Hallongården, 13 mars
Blekinge, Askunga Dovvilt, 14 mars
Kalmar, Ingebo Hagar, 3 april
Kronoberg, Sussies Café, 4 april

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





NYBÖRJARKURS

HANTVERKSBAKNING PÅ LOTTAS BAK & FORM

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

Kursledaren Lotta Kristensson lär dig grunderna i riktig hantverksbakning med fokus på surdegsbakning. Du får börja med att lära dig att starta och underhålla en surdeg. Därefter får du lära dig baka olika matbröd och kaffebröd med ekologiska råvaror och mjöl utan tillsatser.

DATUM 11–12 februari

PLATS Lottas Bak & Form, Bleket, Tjörn, Västra Götaland

KOSTNAD 2 000 kr + moms

SISTA ANMÄLNINGSDAG 28 januari

FÖRDJUPNINGSKURS

SÖTEBRÖD FÖR YRKESVERKSAMMA BAGARE

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

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

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

DATUM 19–20 februari

PLATS Eldrimners bageri, Ås, Jämtland

KOSTNAD 2 400 kr + moms

SISTA ANMÄLNINGSDAG 28 januari



GRUNKURS

HANTVERKSBAGERI MED MANFRED ENOKSSON

En kurs för dig som jobbar eller vill jobba med hantverksbageri. Manfred Enoksson från Saltå kvarn lär ut grunderna i surdegsbakning och bakning med små mängder jäst och långa jästider.

Hur fungerar en surdeg och hur ska en surdeg vara? Hur bakar man saftiga bröd med bra hållbarhet? Du får en förståelse om hur mjöl, salt och vatten samverkar i din deg. Vi går igenom metodiskt arbete från deg till bröd.

Under veckan får du baka ett brett sortiment av bröd; från mörka fullkornsbröd av råg till ljusa luftiga bröd av siktat vete.

Kursen innehåller också metoder för framställning av kuvertbröd och olika sorters kaffebröd. Vi arbetar med ekologiskt mjöl utan tillsatser.

DATUM 18–22 mars

PLATS Eldrimners bageri, Ås, Jämtland

KOSTNAD 6 000 kr + moms

SISTA ANMÄLNINGSDAG 18 februari





NYBÖRJARKURS

HANTVERKSBAKNING PÅ ANNAS HEMBAGERI

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 30–31 mars

PLATS Annas Hembageri, Mariefred, Sörmland

KOSTNAD 2 000 kr + moms

SISTA ANMÄLNINGSDAG 4 mars



FÖRDJUPNINGSKURS

SURDEGSBRÖD MED SÉBASTIEN FÖR YRKESVERKSAMMA BAGARE

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

Sébastien Boudet lär ut hur man kan jobba med surdegsbröd i det ekologiska hantverksbageriet. Fokus ligger på mjölets egenskaper och hur bagaren kan styra brödet genom råvaruval och arbetsmetoder.

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

DATUM 1–2 april

PLATS Eldrimners bageri, Ås, Jämtland

KOSTNAD 2 000 kr + moms

SISTA ANMÄLNINGSDAG 25 februari





STUDIERESA

INSPIRATIONSRESA TILL POLEN

Vi reser till norra Polen för att studera fiskförädling och småskaligt yrkesfiske. Resan tar sin start i Gdynia, som är en del av det historiskt intressanta trestadsområdet bestående av Gdansk-Gdynia-Sopot, beläget i Gdanskbukten.

Efter att ha bekantat oss med den regionala matkulturen reser vi vidare mot Kasjubien, som är ett sjörikt område väster om Gdansk där kasjubierna bedrivit fiske i generationer. Därefter går resan återigen mot östersjökusten för besök hos fiskare och fiskförädlare. Med på resan deltar Iwona Słojka, researrangör med mångårig erfarenhet av Polen.

Vi kommer att titta på:

- Hur det lokala fisket bedrivs
- Förädlade produkter som framställs
- Redskap de polska yrkesfiskarna använder
- Förädlingslokaler och utrustning som används i produktionen
- Regelverk och hur de tillämpas vid fiske och förädling

DATUM 25–30 mars

PLATS Norra Polen

KOSTNAD 7 500 kr + moms. Priset inkluderar båtresa med hyttplats tur och retur Karlskrona - Polen, resor mellan studiebesöken i buss och boende med helpension i tvåbäddsrumsrum.

SISTA ANMÄLNINGSDAG 25 Januari



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 han hur han arbetar med inläggningar, rökning, gravning och färsprodukter. Vi går igenom hantering från råvara till färdig produkt.

Kursen är främst praktiskt inriktad.

DATUM 7–8 maj

PLATS Björks Ringsjön, Höör, Skåne

KOSTNAD 2 000 kr + moms

SISTA ANMÄLNINGSDAG 22 april

NYBÖRJARKURS

RAKFISKKURS

Under kursen får du lära dig att konservera Rakfisk, den norska nationalrätten som brukar beskrivas som surströmmingens ädla kusin. Rakfisk förädlas av öring, röding och sik genom fermentering och autolys. Den färdiga produkten får en frisk och syrlig smak med en smörig och krämig konsistens som skiljer sig betydligt från smaken av vår svenska surströmming.

Under kursen får du lära dig de praktiska grunderna i förädlingsprocessen och du får också en teoretisk genomgång av historik och hygien.

Kursen leds av Edgar Linn, som är förädlingsansvarig på den norska rakfiskproducenten Wangensten.

DATUM 13 maj

PLATS Eldrimners förädlingslokaler, Ås, Jämtland

KOSTNAD 1 000 kr + moms

SISTA ANMÄLNINGSDAG 10 april





SPECIALKURS

SENSORIK OCH SMAKSÄTTNING AV MATHANTVERK

Denna kurs vänder sig till dig som tillverkar olika produkter av bär, frukt och grönsaker, bröd och andra bakverk eller som jobbar med mathantverk i servering. Du vill lära dig mer om sensorik, att matcha dryck och mat samt hur du kan smaksätta produkter.

Kursen leds av Leena Jansson som är sommelier och dessutom har mångårig erfarenhet som juryordförande för dryckesklasserna i SM i Mathantverk.

Du får lära dig grunderna i sensorisk analys och vara med på en provsmakningsövning med syfte att du ska lära dig identifiera smaker och sätta ord på dem, samt hur dryck och mat påverkar varandra. Leena berättar om olika sätt att smaksätta mathantverksprodukter med örter och kryddor och hur du hanterar dem för att få fram smakerna på bäst sätt.

Kursen ska öppna ögonen för nya, ibland oväntade, smakkombinationer som kan ge det lilla extra till en produkt eller maträtt.

DATUM 18 februari

PLATS Eldrimners ateljé, Ås, Jämtland

KOSTNAD 1 200 kr + moms

SISTA ANMÄLNINGSDAG 28 januari

NYBÖRJARKURS

MUSTNING AV ÄPPLEN

Efter ett fantastiskt äppelår vill du kanske kunna musta dina egna äpplen. På denna nybörjarkurs, som riktar sig till dig som funderar på att starta musteri, har du chansen.

Under kursen får du lära dig om hela mustningsprocessen, från val av äpple till förbehandling, pressning, pastörisering och förpackning. Olika typer av utrustning diskuteras och du får prova att pressa äpplen i en packpress, som ger mustaren kontroll och känsla genom pressningen. Kursen leds av Elisabeth Knöppel som driver musteriet Rörumsro Frukt & Must.

Kimmo Rumpunen, hortonom och forskare på SLU Balsgård, kommer även att delta under kursen och berätta om olika äppelsorter samt visa vilka analyser som man enkelt kan göra själv och använda i kvalitetsarbetet med sin must.

DATUM 26 februari

PLATS Rörumsro Frukt & Must, Kivik, Skåne

KOSTNAD 1 100 kr + moms (lunch och fika ingår)

SISTA ANMÄLNINGSDAG 3 februari



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.

Den första dagen handlar om pickling av grönsaker. Du får lära dig om hur du kan variera lagen med ättika, vinäger och sur juice och lägga in olika typer av grönsaker. Det blir klassiska svenska produkter med ny twist, samt produkter med inspiration från England, Korea och USA. Dag två handlar om mjölksyrade grönsaker och Jens presenterar hur fermenteringstraditionen ser ut ur ett globalt perspektiv, men med fokus på Korea. Jens tar med sig exempel på bland annat olika typer av kimchi och berättar om olika tillverkningssätt och kryddningar.

Du som deltagare har möjlighet att ta med dig egna produkter för att kunna diskutera med Jens hur de kan utvecklas smakmässigt.

DATUM 19–20 februari

PLATS Eldrimners ateljé, Ås, Jämtland

KOSTNAD 2 400 kr + moms

SISTA ANMÄLNINGSDAG 28 januari

NYBÖRJARKURS

MJÖLKSyrNING AV GRÖNSAKER

Denna kurs vänder sig till dig som funderar på produktion av mjölksyrade grönsaker för försäljning. Kursen kräver inga förkunskaper.

Under kursen får du lära dig grunderna för mjölksyrajäsning, både teoretiskt och praktiskt. Du kommer att få syra kål och rotsaker samt arbeta med olika kryddningar av produkterna. Sedan får du lära dig om hur du styr produkternas utveckling med rätt temperatur och lagringstid, samt om hållbarhet.

Kursen leds av Eva Gustavsson på företaget Solsyran som har mångårig erfarenhet av grönsaksodling och mjölksyrning. Med på kursen är även Adriana Jerlström-Maj från Bergslagens grönsaksförädling AB som är uppdaterad på den senaste forskningen och gärna tillverkar kryddstarka syrade produkter.

DATUM 6–7 mars

PLATS Hansjö, Orsa, Dalarna

KOSTNAD 2 000 kr + moms

SISTA ANMÄLNINGSDAG 11 februari



FÖRDJUPNINGSKURS

FORTSÄTTNINGSKURS FÖR PRALINMAKARE

Denna kurs vänder sig till dig som redan tillverkar chokladpraliner och vill utveckla ditt sortiment. Du är van att hantera choklad och kan temperera och gjuta skal och göra fyllningar men vill förfina produkterna eller inspireras till ett nytt utbud.

Kursen formas efter deltagarnas önskemål och inför kursen får du beskriva vad du vill utveckla i ditt sortiment. Sedan får du ta med egentillverkade produkter till kursen för gemensam provsmakning och förbättringsförslag diskuteras och provas. Under kursen får du också lära dig om att färgsätta och gjuta skal med naturliga färger, som rödbeta, vetegräs och blåbär, samt fördjupa dig i olika typer av fyllningar.

Kursledare är Amina Olsson som driver Minas Chokladstudio. Hon är konditor och har jobbat med choklad i över 17 år.

DATUM 12–13 mars

PLATS Minas chokladstudio, Fjälkinge, Skåne

KOSTNAD 2 400 kr + moms

SISTA ANMÄLNINGSDAG 18 februari



NYBÖRJARKURS

SYLT OCH MARMELAD MED EGET PEKTIN

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

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

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

DATUM 18–19 mars

PLATS HargOdlarna, Kisa, Östergötland

KOSTNAD 2 000 kr + moms

SISTA ANMÄLNINGSDAG 24 februari



GRUNKURS

VINÄGER

Under denna teoretiska kurs får du lära dig om hantverksmässig framställning av vinäger. Vinägartillverkning är en tvåstegsprocess där du först framställer en alkoholdryck, som sedan fermenteras vidare till vinäger. Kursen fokuserar på den andra delen i processen.

Du får lära dig kemiskt och mikrobiologiskt om ättiksyrajäsning och vad en vinägermoder är. Olika typer av utrustning för traditionell och modernare tillverkning tas upp samt vilka analyser du kan göra under din produktion. Kursen avslutas med information om vad som krävs i lagstiftningen när du vill sälja din vinäger.

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

DATUM 1 april

PLATS Eldrimners ateljé, Ås, Jämtland

KOSTNAD 1 000 kr + moms

SISTA ANMÄLNINGSDAG 10 mars





GRUNKURS

FRUKTVIN OCH CIDER

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

Kursledare är Guillaume André som är livsmedelingsenjör på utbildningscentret CFPPA i Florac i Frankrike och har mångårig erfarenhet av utbildning inom livsmedelsförädling.

Kursen tolkas från franska till svenska.

DATUM 9–10 april

PLATS Eldrimners ateljé, Ås, Jämtland

KOSTNAD 2 400 kr + moms

SISTA ANMÄLNINGSDAG 25 mars



GRUNKURS

DELIKATESSKONSERVERING

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

Vid de teoretiska momenten får du lära dig varför sterilisering väljs som konserveringsmetod, vilka olika produkter som är lämpliga att tillverka, samt genomgång av steriliseringsutrustningen, en så kallad *autoklav*.

Under de praktiska momenten blir det tillverkning av soppor och grytor av främst grönsaker och baljväxter. Du får sedan se hur det går till att använda autoklaven för att sterilisera och göra dessa produkter till helkonserver. Det blir också genomgång av stabilitetstest för att verifiera konserveringen.

Kursledare är Guillaume André, som är livsmedelingsenjör på utbildningscentret CFPPA i Florac i Frankrike och har mångårig erfarenhet av utbildning inom livsmedelsförädling.

Kursen tolkas från franska till svenska.

DATUM 11–12 april

PLATS Eldrimners ateljé, Ås, Jämtland

KOSTNAD 2 400 kr + moms

SISTA ANMÄLNINGSDAG 25 mars



NYBÖRJARKURS

MATSÅS OCH MARMELAD

Denna kurs vänder sig till dig som vill lära dig att koka marmelad, chutney och matsås av bär och frukt. Ulla Lahti, som driver företaget Mitt Skafferi, kommer att lära ut konsten att få till högsta kvalitet på dessa produkter, både vad gäller smak och konsistens.

Under kursen kommer du dessutom få se tillverkning av bärsirap samt prova på olika typer av utrustning så som press, separator och kokgryta. Ulla kommer också dela med sig av sina tankar kring att starta upp ett företag samt ge tips kring etiketter och design.

Ulla startade sitt företag på Alnö utanför Sundsvall efter att ha gått Eldrimners Grundutbildning för nystartare med inriktning på bärförädling. Nu har Mitt Skafferi varit igång i drygt sex år. Varje år sedan dess har Ulla varit medaljör i SM i Mathantverk, och nu senast fick hon guld för sin morots- och havtornsmarmelad.

DATUM 8–9 maj

PLATS Mitt Skafferi, Alnö, Västernorrland

KOSTNAD 2 000 kr + moms

SISTA ANMÄLNINGSDAG 7 april



NYBÖRJARKURS

FÖRÄDLING AV FÅR OCH NÖT

Lär dig förädla får och nöt till härliga charkprodukter. Charkuteristen Leif Persson från Bjärhus Gårdsbutik bjuder på sina stora kunskaper inom ämnet.

Under kursdagarna kommer det att tillverkas olika typer av korv som färskkorv och värmebehandlad korv av nöt och får. Teoridelen innefattar vikten av noggrann köttsortering och genomgång av olika tillverkningsmetoder som sedan kommer att användas i praktikdelen.

Inga förkunskaper krävs.

DATUM 29–30 januari

PLATS Bjärhus, Söndraby, Skåne

KOSTNAD 2 000 kr + moms

SISTA ANMÄLNINGSDAG 6 januari

GRUNKURS

SLAKT & STYCKNING AV LAMM

Lär dig hela kedjan från levande djur till färdiga styckdetaljer på tre intensiva dagar med mycket praktik. Inga förkunskapskrav.

Under handledning lär du dig slaktens alla moment steg för steg från grunden. Bedövning och avblodning utförs dock av de erfarna lärarna. I styckningen lär du dig befria styckdetaljer och styckningsekonomi. Teori om HACCP för slakt och styckning, bedövnings- och köttkvalitet, bultpistolhantering, slaktmognadsbedömning, hygieniska och praktiska krav på lokaler, regler för försäljning och prissättning. Du får även vara med vid Livsmedelsverkets levandedjursbesiktning på slaktdagen. Störst vikt ligger på de praktiska delarna.

För att slakta på egen hand krävs godkända lokaler och kompetensbevis efter teoretiskt prov, det ingår ej i kursen.

Huvudläraren Elsa Lund Magnussen driver Lindås Lamm utanför Karlstad med fåruppfödning, gårdsslakteri, styckning och egen försäljning. Under slaktdagen medverkar även slaktaren Per Lindberg som lärare.

DATUM 29–31 januari

PLATS Lindås Lamm, Karlstad, Värmland

KOSTNAD 5 000 kr + moms

SISTA ANMÄLNINGSDAG 7 januari



FÖRBJUPNINGSKURS

LUFTTORKADE CHARKUTERIER

Lufttorkade charkuterier ses ofta som kungligheter bland förädlad kött och det är med all rätt. För att lyckas krävs tid, känsla, erfarenhet och framför allt kunskap.

Vår återkommande tyske expert Jürgen Körber går under fem dagar på djupet inom lufttorkning. Teori och praktiska moment varvas inom de två produktkategorierna lufttorkad korv och lufttorkade hela bitar. Ett mål med kursen är att lära sig tillverkning av goda och säkra produkter med större svårighetsgrad, till exempel grövre korv och torkning av kött på ben. Passa på att ta med egna produkter för att få expertens feedback!

Under kursveckan kommer framförallt griskött att användas men de lufttorkade produkterna kan tillverkas av alla köttslag efter samma förädlingsprincip.

Kursen vänder sig till dig som redan gått Eldrimners grundkurs i chark och kommit igång med förädling av lufttorkade produkter.

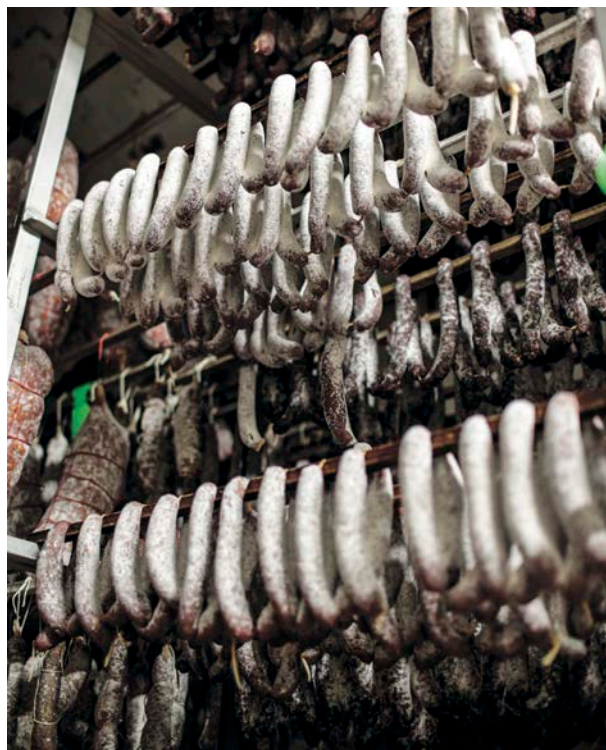
Kursen tolkas till svenska.

DATUM 18–22 februari

PLATS Eldrimners charkuteri, Ås, Jämtland

KOSTNAD 6 000 kr + moms

SISTA ANMÄLNINGSDAG 21 januari





GRUNKURS

GRUNDUTBILDNING I CHARKUTERI

Vill du fördjupa dig i tekniken som ligger bakom all korv- och charktillverkning? Då kan du lära dig tillverkning av alla fem produktkategorier inom charkuteri under en fullspäckad vecka med vår tyska charkexpert Sven Lindauer. Från styckning till tillverkning av olika typer av emulsionskorvar, sylta, leverkorv, salami till 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 11–15 mars

PLATS Se eldrimner.com.

KOSTNAD 5 500 kr + moms

SISTA ANMÄLNINGSDAG 10 februari

FÖRDJUPNINGSKURS

TRADITIONELLA VÄRMEBEHANDLADE CHARKUTERIER

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

Lärare är Jürgen Körber från Herrmannsdorfer Landwerkstätten, en av Eldrimners återkommande slakt-, styck- och charkmästare. Jürgen är dessutom en av de ledande experterna inom varmköttsförädling i Europa och under kursveckan får du höra mera om denna nästintill bortglömda förädlingsmetod. Teori varvas med praktik och demonstration. Kursen tolkas till svenska.

Förkunskapskrav: Eldrimners grundkurs inom chark eller motsvarande kunskaper.

DATUM 1–5 april

PLATS Eldrimners charkuteri, Ås, Jämtland

KOSTNAD 6 000 kr + moms

SISTA ANMÄLNINGSDAG 4 mars



STUDIERESA

CHARKRESA TILL PIEMONTE I ITALIEN

Följ med på en fullspäckad charkresa till Piemonte i norra Italien i maj 2019. Programmet är inte helt klart, men under resan kommer vi stifta bekantskap med den regionala matkulturen och besöka olika gårdsproducenter av alla slags charkuterier som är typiska för regionen. Vi kommer även göra ett besök på det Gastronomiska universitetet i Bra.

Studiebesöken tolkas till svenska.

DATUM 5–10 maj

KOSTNAD 13 000 kr + moms. I priset ingår flyg till Turin t/r + fem övernattnings på hotell med helpension samt studiebesök.





SPECIALKURS

YSTNING PÅ GETMJÖLK

Ges i samband med specialkurs Smör, halvfet pressad ost, syrade mjölkprodukter, 21–22 februari.

Den här kursen är ett fantastiskt tillfälle att lära dig hur du ystar på getmjölk. I kursen ingår även andra viktiga kunskaper för mejeri-verksamhet. Under kursen lär du dig att sätta syrakulturer och vi ystar följande osttyper på getmjölk: syrad ost (så kallad lactique), vit caprin/källarlagrad getost samt mese. Du kommer även att lära dig prisberäkning och mejeriets ekonomi, vasslehantering, ost-lagring samt sensorisk beskrivning av ost. Praktik och teori varvas.

Kursledare är Annika Schrewelius, som är en mycket erfaren och kunnig mejerist. Hon har mångårig erfarenhet från att driva eget mejeri där hon ystade på gårdens egna getmjölk och inköpt kom-jölk. Annika har i många år hållit kurser i Eldrimners regi och an-svarar för våra yrkeshögskoleelever.

DATUM 18–20 februari

PLATS Eldrimners mejeri, Ås, Jämtland

KOSTNAD 3 600 kr + moms

SISTA ANMÄLNINGSDAG 27 januari

SPECIALKURS

SMÖR, HALVFET PRESSAD OST, SYRADE MJÖLKPRODUKTER

Ges i samband med specialkurs Ystning på getmjölk 18–20 februari.

Kursen vänder sig till dig som är hantverksmejerist men även till dig som har mjölkproduktion och vill börja förädla mjölken.

Kristina Åkermo är inte bara gårdsmejerist utan även veterinär. Hon driver sedan 2003 Oviken Ost i Jämtland, där hon tillverkar ost, smör och yoghurt på gårdens fårmjölk samt komjölk från en lokal mjölkproducent.

Innehåll:

- separering av mjölk
- syring av grädde
- tillverkning av smör och kvarg
- ystning av pressad ost (typ Gouda) på halvfet mjölk som är en bra ost att kombinera med smörtillverkning
- mognad och lagring av pressade ostar

De praktiska tillverkningarna genomförs som demonstrationer.

DATUM 21–22 februari

PLATS Eldrimners mejeri, Ås, Jämtland

KOSTNAD 2 400 kr + moms

SISTA ANMÄLNINGSDAG 27 januari



NYBÖRJARKURS

YSTNING PÅ SKOGSBACKENS OST

Eldrimners nybörjarkurs hos Marih och Ramon Jonsson på Skogsbackens Ost vänder sig till dig som vill arbeta med hantverksmäs-sig ystning och som inte har någon tidigare ystningserfarenhet.

Under kursdagarna får du följa arbetet i gårdsmejeriet, där det ystas på komjölk från en ekologisk granngård. Under kursen ystas mjuk vitmögelsest och hårdost. Dessutom prepareras syrakultur. Kursen innehåller både teori och praktik. Frågestund kring eko-nomi, försäljning och marknadsföring. Enklare kursmaterial ingår.

DATUM 25–26 februari

PLATS Skogsbackens Ost, Örsundsbro, Uppland

KOSTNAD 2 000 kr + moms

SISTA ANMÄLNINGSDAG 10 februari

STUDIERESA

OSTRESA TILL ASTURIEN I SPANIEN

Ystningsresan 2019 går till Ostens land. Så kallas nämligen Asturien, belägen mellan Atlantkusten i norr och Cantabriabergen i söder, en av Europas betydande osttillverkande regioner. Provinsen är hemvist för drygt 40 olika ostsorter, bland annat den berömda Cabrales, en ursprungsskyddad blåmögelsest som lagras i naturliga grottor. Dit går ett av våra besök. Andra ostar vi kommer att bekanta oss med är Gamoneu, Afuega'l Pitu, Casín och Beyos. Turism och osttillverkning, det regionala utvecklingscen-tret Valnalon och ciderhus utgör andra ämnen och stopp på resan. Tolkning sker till engelska.

DATUM 25 februari–1 mars

PLATS Asturien, Spanien

KOSTNAD 9 000 kr + moms, varav anmälningsavgift 500 kr + moms betalas vid anmälan. Priset inkluderar flygresor, boende och helpension.

SISTA ANMÄLNINGSDAG 19 december

KONTAKT birgitta@eldrimner.com





FÖRDJUPNINGSKURS

LAGRING MED MICHEL
LEPAGE

Vill du djupdyka i temat ostlagring? Under tre dagar får du praktiska tips kring hanteringen av olika osttyper i lagret, vad som menas med en bra och normal utveckling och hur du bedömer och hanterar problem i lagringen. Du lär dig hur du kan tänka i utvecklingen av smaker i osten, hur du tidigt kan hantera "ostens beteende" för att planera lagring för en ultimat produkt vid försäljning. Olika typer av lagringslokaler diskuteras också, samt problem och problemlösning.

På kursens första dag ystas två versioner av mjuk ost, en för längre lagring och en för kortare lagring. Kursen följer sedan dessa ostar under deras första dagar i lager. Olika osttyper i olika stadier av lagring behandlas också.

Deltagare välkomnas varmt att ta med egna ostar, både lyckade ostar och problemostar.

I kursen ingår också förpackningskunskap där du får se material som lagrar och bevarar osten på bästa sätt. Det ägnas också tid till att diskutera deltagarnas egen lagring. Kursen tolkas till svenska av Eldrimners personal.

DATUM 4–6 februari

PLATS Eldrimners mejeri, Ås, Jämtland

KOSTNAD 3 600 kr + moms

SISTA ANMÄLNINGSDAG 13 januari

FÖRDJUPNINGSKURS

MJÖLKKVALITET OCH EGNA
MJÖLKANALYSER

Ges i samband med kurs i ystning på fårmjolk, 4 – 5 april.

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

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

Det blir också undervisning om vad man ska tänka på när man jobbar med mjölk kvaliteten utifrån mjölkning, foder och djurhälsa. Dessutom tar kursen upp mjölk kvaliteten utifrån ystningen; vad den påverkas av och vad som är viktigt att tänka på från foder, djur och mjölkning ända ner i ystkaret. Under kursen ystas en ost av reblochon-typ som är en ost som kräver riktigt hög mjölk kvaliteten.

DATUM 1–3 april

PLATS Eldrimners mejeri, Ås, Jämtland

KOSTNAD 3 600 kr + moms

SISTA ANMÄLNINGSDAG 10 mars



SPECIALKURS

YSTNING PÅ FÅRMJÖLK

Ges i samband med kurs i Mjölkkvalitet, 1 - 3 april.

Denna kurs vänder sig till dig som har en viss erfarenhet av ystning sedan tidigare, antingen genom kurser eller genom praktisk erfarenhet. Kursledare är Kristina Åkermo som driver Oviken ost. Familjen har 150 mjölkande får. Hon har hållit uppskattade kurser i ystning både i Eldrimners och i egen regi. Ostar från Oviken Ost har vunnit medaljer i SM i Mathantverk och i World Cheese Awards. Kristina är inte enbart gårdsmejerist utan även veterinär.

Under kursen lär du dig om fårmjölkens egenskaper, och det ystas hårdost och mjuk kittost på fårmjolk. Dessutom tillverkas yoghurt och ricotta – två produkter som passar ypperligt att göra på fårmjolk. Kristina berättar också om hur hon använder egen provtagning av patogener på sitt mejeri. Praktik varvas med teori.

DATUM 4–5 april

PLATS Eldrimners mejeri, Ås, Jämtland

KOSTNAD 2 400 kr + moms

SISTA ANMÄLNINGSDAG 10 mars

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

DATUM 15–16 april

PLATS Hansjö Mejeri, Orsa, Dalarna

KOSTNAD 2 000 kr + moms

SISTA ANMÄLNINGSDAG 24 mars



▪ 25–30 mars ▪

FISKRESA



Res med Eldrimner
till **Polen** för att
Studera fiskförädling och
småskaligt yrkesfiske.



Under resan besöker vi bland annat Gdynia och Kasjubien. Det blir studiebesök både hos fiskare och förädlare samt möjlighet att bekanta sig med den regionala matkulturen.

Läs mer och anmäl dig på eldrimner.com – Sista anmälningsdag 25 januari.



ELDRIMNER GER NU UT DEN FÖRSTA HANDBOKEN FÖR HANTVERKSMEJERISTER PÅ SVENSKA

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 Eldrim-

ners utbildningar och ingår i vår serie handböcker där vi tidigare gett ut *Bakverkstan*, *Förädling av bär, frukt och grönsaker* och *Kemi & Biologi för mathantverkare*.

Pris: 300 kronor + frakt

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