

# MATHANTVERK

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

nr 3 HÖST 2020



**SMÅSKALIG SURSTRÖMMING • FÄBODARNA  
LEVER UPP • NORRTELJE MUSTERI**

# ELDRIMNER

## NATIONELLT RESURSCENTRUM FÖR MATHANTVERK

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



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



## UTBILDNING OCH INSPIRATION

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

**YH-UTBILDNING MATHANTVERK** 1 år

**STARTA EGET MATHANTVERKSFÖRETAG** 5 veckor

**NYBÖRJARKURS** 2 dagar

**GRUNDKURS** 1–5 dagar

**FÖRDJUPNINGSKURS** 1–5 dagar

**SEMINARIER**

**STUDIERESOR** i Sverige och utomlands

**INSTRUKTIONSBÖCKER**



## INFORMATION OCH MARKNADSFÖRING

**SM I MATHANTVERK**

Produkttävling som anordnas av Eldrimner årligen sedan 1996.

**MATHANTVERKSDAGAR**

Regionala nätverksträffar över hela landet.

**SÆRIMNER**

Idé- och kunskapsmässa, anordnas vartannat år.

**ELDRIMNER CERTIFIERAT MATHANTVERK**

Produktcertifiering framtagen med mathantverkarna.

**ELDRIMNERS MAGASIN MATHANTVERK**

ges ut kostnadsfritt till prenumeranter 4 gånger per år.

**ELDRIMNER.COM**

webbplats med övergripande information om Eldrimner och alla våra verksamheter.

**MATHANTVERK.SE**

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



## STÖD OCH RÅDGIVNING

**DIALOG MED MYNDIGHETERNA**

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

**KOSTNADSFRI TELEFONRÅDGIVNING**

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

## KONTAKT

010-225 32 01 – [info@eldrimner.com](mailto:info@eldrimner.com)

**Bodil Cornell**

Verksamhetsledare

010-225 32 72 – [bodil@eldrimner.com](mailto:bodil@eldrimner.com)

**Aleksandra Ahlgren**

Samordning Kommunikation

010-225 33 57 – [aleksandra@eldrimner.com](mailto:aleksandra@eldrimner.com)

**Madeliene Larsen Ivansson**

Samordning Administration

010-225 33 78 – [madeliene@eldrimner.com](mailto:madeliene@eldrimner.com)

[eldrimner.com](http://eldrimner.com)



**ELDRIMNER**

Nationellt resurscentrum  
för mathantverk



Länsstyrelsen  
Jämtlands län



Europeiska unionens stöd för  
landbruksutveckling genom  
investeringar i landsbygdsutveckling



# MATHANTVERK

nr 3 HÖST 2020

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

**Ansvarig utgivare** Bodil Cornell

**Redaktion** Eldrimner

**Grafisk form/Bildredaktion** Stéphane Lombard

**Prenumeration** eldrimner.com

**Adressändringar** lisa@eldrimner.com

**Omslagsfoto** Stéphane Lombard

**Tryck** TMG Tabergs

**V**ad glada vi blev den 15 september när ett pressmeddelande från finans- och näringsdepartementen publicerades. Titeln var *"Stora satsningar på gröna näringar i budget 2021"* och där kunde

vi bland annat läsa: "För att bevara och utveckla kunskapen om mathantverk föreslås Eldrimner tillföras 10 miljoner kronor per år under perioden 2021–2023 i syfte att fortsatt driva det nationella centrumet för mathantverk". Och ja, förslaget finns med i 2021 års budgetproposition som regeringen lämnade till riksdagen den 21 september. Vi har ryktesvägen hört att det föregicks av hårda förhandlingar och att det under en period fanns förslag både på att anslaget skulle dras ner till hälften eller helt enkelt tas bort. Men nu är vi bara glada och ropar HURRA: Eldrimner är räddat!

Det känns fantastiskt att denna uppskattade verksamhet får finnas kvar och utvecklas. För utvecklas det gör vi hela tiden. Tiden under pandemin har, som jag skrev i förra ledaren, ytterligare triggat vår kreativitet och givit oss en verklig skjuts framåt i vårt distansarbete. Vi pratar mycket om begreppet resiliens – den långsiktiga förmågan hos ett system att hantera förändringar och fortsätta utvecklas. Det finns en otrolig fördel med mindre jordbruk och förädling i liten skala – mathantverk. Det är positivt för den biologiska mångfalden, för den rika smaken och upplevelsen och, vad som blivit verkligt tydligt under pandemin, för att minska sårbarheten. Många små gårdar och mathantverkare utspridda över hela landet, det är en förutsättning för ett robust och uthålligt livsmedelssystem.

När vi pratar med mathantverkare om hur de har klarat den här krisen och även andra bekräftas att begreppet resiliens stämmer väldigt bra in

på mathantverket. När man exempelvis inte har kunnat sälja på det vanliga sättet har man snabbt ställt om och hittat nya vägar; tillitsbutiker, REKO-ringar, försäljningsvagnar, webbutiker till exempel. För att få veta mer om hur mathantverket har klarat pandemin, har vi skickat ut en enkät till alla som är registrerade på mathantverk.se och är med i vår app Mathantverk. Det ska bli mycket intressant att ta del av resultatet.

I höst har vi äntligen kunnat bedriva verksamhet "live" igen, men naturligtvis följer vi noga myndigheternas restriktioner kring Corona. En ny kull med engagerade yrkeshögskoleelever är på plats och även "Starta eget"-deltagare och andra kursdeltagare har varit på kurs hos Eldrimner. Dessutom har vi haft uppskattade nybörjarkurser ute hos företagare igen. Här måste jag också flika in

att vi förstås fortsätter med spännande distanskurser; kombucha, kolsyrade drycker och cheddartillverkning är aktuella ämnen. Själv har jag nu varit på flera Mathantverksdagar och det är så härligt att vara ute i verkligheten igen. Det känns att det är det är något som både vi och ni mathantverkare har längtat efter, att träffas och bryta idéer tillsammans. Jag ser verkligen fram emot de Mathantverksdagar som är kvar i höst.

Som ni vet ska SM i Mathantverk för er företagare genomföras digitalt i år. Juryarbetet kommer att ske på Eldrimner och fördelas på tre dagar, eftersom vi inte kan ha hela juryn på plats samtidigt. Vinnarceremonin kommer att sändas digitalt den 16 oktober så det blir möjligt för en bred skara att följa den. Bedömningsseminarierna genomförs som webinarier för dem som har deltagit i tävlingen. På det sättet kan vi genomföra tävlingen, lyfta era produkter och hela mathantverket även i år. Det är vi väldigt glada över. Vi är också glada över att så många produkter; hela 500, och så många företag, 165, är anmälda till tävlingen.

Nu önskar jag er alla en trevlig höst och en riktigt lyckad julförsäljning. Vi ses!



*Boelil Conell*



# SVENSKA MÄSTERSKAPEN I MATHANTVERK

---

Ås – Östersund

**13 – 16 oktober**



DIGITALA SM I MATHANTVERK PÅ ELDRIMNER I ÅS, JÄMTLAND

**Tisdag 13 – Torsdag 15 oktober**

*Juryn arbetar med bedömningar utspridda i Eldrimners lokaler i Ås.*

**Fredag 16 oktober**

*Live-sänd prisceremoni som kan följas av alla.*

*Bedömningswebinarianer där tävlingsdeltagare får återkoppling  
och kan ställa frågor till juryexperterna.*

*Det här upplägget innebär att du som mathantverkare kan tävla, vinna medaljer och få  
återkoppling av juryns experter. Däremot kan tävlingsdeltagare tyvärr inte närvara på plats vid  
tävlingen men istället följa prisceremonin och delta i bedömningswebinariet på distans.*

*Mera information om tävlingen finns på [eldrimner.com](http://eldrimner.com).*

## Kombucha på distans

I våras skulle Christina Törnvall från Hallands Kombucha åter ha hållit i sin uppskattade kurs för Eldrimners räkning, men den fick tyvärr ställas in då corona-pandemin satte stopp för resor. Viruset stoppade dock inte tankearbetet hos Christina, eller hos oss på Eldrimner – för när vi ringde upp henne för att diskutera nytt datum till hösten hade vi samtidigt kläckt idén om att testa att hålla kursen på distans. Istället för att ha allt kursinnehåll på en enda dag öppnas nu möjligheten att dela upp det på två halvdagar så att deltagarna hinner prova på att brygga kombucha däremellan. Inför första tillfället får deltagarna en scoby (startkultur) hemskickad samt en lista på det som behövs för att starta upp. Det första tillfället kommer utöver själva tillverkningen även att handla om kombuchans historia och mikrobiologi, medan det andra tillfället kommer att fokusera på förvaring, hållbarhet och försäljning. Kanske kommer vi utveckla konceptet ytterligare till nästa gång eller så testar vi det på andra kursteman framöver.



## Coronaanpassad yh-utbildning startade i augusti

Den 24 augusti 2020 började den nya kullen yrkeshögskolestuderande på Eldrimners och Torstas ettåriga yrkeshögskoleutbildning i mathantverk.

De 17 nya studerande hälsades välkomna av vikarierande utbildningsledaren Sofia Klasson. På grund av Corona-pandemin har färre sökande tagits in, för att säkerställa att det är möjligt att hålla avstånd och följa andra restriktioner i samband med utbildningen.

Bageri är även i år den mest populära inriktningen, följt av mejeri, bär-, frukt- och grönsaksförädling och charkuteri.

– Eldrimner har ansökt om att få anordna yrkeshögskoleutbildning i mathantverk även läsåren 2021/22 och 2022/23, säger Lisa Ranskär som är lärare och administratör på utbildningen.

Besked om Eldrimner och Torsta fortsatt beviljas utbildningen kommer i januari.

## Omstart för rekryteringen av chef för Eldrimner

Vid årsskiftet påbörjades rekryteringen av ny verksamhetschef till Eldrimner, men på grund av Corona-pandemin slutfördes den inte som planerat. Nu sker rekryteringen i höst istället.

Bodil Cornell, som har lett Eldrimners verksamhet sedan starten 1995 fyller 70 år i höst och kommer då gå i pension. Länsstyrelsen i Jämtlands län, som är huvudman för Eldrimner, söker nu hennes efterträdare. Sista ansökningsdag är 25 oktober.



## Ystningskurs ges på distans

Hösten 2020 planerade Eldrimner för att den engelske ystningsrådgivaren Paul Thomas skulle resa från sitt hem i Berlin till Ås för att lära oss mer om cheddarystning och att förbättra sitt ostutbyte. På grund av det osäkra läget både gällande utlandsresor och att träffas i grupp gjordes den planerade kursen om till en distanskurs. Första tillfället hölls 6–8 oktober, med en träff för uppföljning ungefär åtta månader efter kursen.

– Det här är första gången vi håller ystningskurs i just den här formen och det finns fördelar med att hålla även en praktisk kurs på distans, säger kursansvarig Sofia Ågren.

Dels slipper deltagarna lägga tid och pengar på resa samt boende och dels öppnar det för andra möjligheter. Eftersom deltagarna själva ska ysta i sina egna mejerier får de direkt känna på hur just deras lokaler och råvaror fungerar för en specifik ostsart, i detta fall cheddar. Paul kan då vara ett stöd i att ge råd om just detta. Dessutom har vi möjligheten att på denna kurs göra något vi inte kunnat förut, nämligen en uppföljning av ostarna i lager. Deltagarna lagrar ostarna själva och har dem hos sig. Den sista delen av kursen blir en uppföljning då deltagarna möts igen, på distans, och pratar om hur lagringen av ostarna gått. För just den här kursen krävs alltså att varje deltagare har egna lokaler, råvara och ystningskunskaper.

En utmaning är att kursen hålls på engelska. Sofia har jobbat med ost och ystning i Storbritannien i flera år och har tolkat Eldrimners ystningskurser från engelska till svenska. Men när detta görs digitalt kommer hon istället att finnas med som översättningsstöd där det behövs.

– Jag tror att det kommer att bli bra! Och visst är de praktiska kurserna där vi ses på plats en grundstomme i våra utbildningar, men jag ser framemot att utveckla kurser i den här formen. Ibland kan det till och med passa bättre, speciellt för kurser som denna, som är på en mer fördjupad nivå, säger Sofia Ågren.





## Eldrimnervikarie är även expert på sociala medier

I år har Eldrimner lånat in Sofia Klasson från kommunikationsbyrån Grand North. Hon vikarierar som utbildningsledare för yrkeshögskoleutbildningen i mathantverk. Utöver det är hon delägare i och PR-strateg på Grand North. Sofia har bland annat initierat hyllade sociala medier-kampanjer som #whereicomefrom på Instagram, där äkta berättelser om livet i Jämtland och Härjedalen fungerar som marknadsföring.

Några av Sofias tips för mathantverksföretag i sociala medier är:

- Var dig själv! Det speglas i det du gör och innehållet blir mycket bättre.
- Använd Instagram stories. Vi är många som kollar där. Att få följa med bakom kulisserna är alltid kul.
- Följ "dina hashtags" så hänger du med när dina kunder använder dem och vad som sägs.
- Var tillgänglig så gott det går! Sociala medier är värdska digitalt.
- Planera delar av innehållet några gånger per år. Då slipper du fundera hela tiden vad som ska läggas ut, det skapar struktur och underlättar arbetet.
- Inkludera dina kunder! Ställ frågor, låt dem bidra i produktutvecklingen.
- Mät resultaten då och då för att se vad som fungerar bäst.

## Foodstock fortsätter ställa om

Det stora gastronomiska evenemang som Foodstock hade planerat till Fjäderholmarna i augusti i år, där även Eldrimner skulle ha arrangerat NM i Mathantverk, stoppades av Corona-pandemin.

Trots detta har Foodstock fortsatt uppmärksamma gastronomi och mathantverk. Under augusti och september har fyra livesända matprogram sänts på Youtube, där de som bor i Stockholm har kunnat köpa maten som lagas i sändningen. Satsningen heter Foodstock at Yours och har både varit en unik gastronomiupplevelse och inspiration till ökad kunskap om skandinaviskt mathantverk.

Tittarna har fått följa med på olika råvarors resa från ursprung, genom idé och förädling till servering, genom tradition och mathantverk. Mer om Foodstocks fortsatta arbete finns på [foodstock.se](https://foodstock.se).



## Fia tar mathantverket till London

Eldrimners ambassadör Fia Gulliksson fortsätter att jobba med nordisk mat i London. Nu i höst öppnar det stora nordisk-japanska restaurang- och shoppingcentret i Belgravia i London, där man kommer att kunna äta, handla och delta i kurser av olika slag.

Du som exporterar mathantverk till Storbritannien kan kontakta Fia Gulliksson, Pantehnicon i London för eventuella samarbeten: [fia@pantehnicon.com](mailto:fia@pantehnicon.com).



## Niklas är ny charklärare på Eldrimner

En person som både kan svensk och tysk kultur inom slakt- och charkbranschen, ja så kan man kort presentera Niklas Sundström. Han kommer nu att kliva in och vara en av Eldrimners lärare inom charkuteri och dessutom stötta Eldrimners branschansvariga inom charkområdet.

Niklas är uppvuxen på en gård med nötköttsproduktion och har jobbat som slaktare i Sverige under flera år. Han har också så länge han kan minnas varit intresserad av jakt. Viljan att lära sig mer om hela kedjan från slakt, till styckning och charkuteri tog honom till den ekologiska gården Herrmannsdorfer i Tyskland där han gick en lärlingsutbildning under tre år. Där fick han både praktiskt och teoretiskt lära sig arbeta med olika djurslag så som nöt, gris och lamm. Dessa djur fick han lära sig att förädla

till 150 olika produkter på Herrmannsdorfer med fokus på hantverk och kvalitet. I slutet av utbildningen fick Niklas avlägga både praktiska och teoretiska prov och ett slutligt gesällprov.

Nu är Niklas tillbaka i Sverige och jobbar på Almunge Kött. Det är ett familjeägt företag som driver slakteri och styckning för den lokala marknaden. Företaget arbetar främst med legotillverkning, men även med egna produkter inom charkuteri.

Eldrimner kommer förstärka charksidan med Niklas Sundström som lärare och resurs. Den tyska kunskapen och den svenska erfarenheten kommer att komma väl till pass på utbildningarna.

På Instagram kan man följa mer av Niklas liv inom jakt och charkuteri:

[instagram.com/nsundstrom/](https://www.instagram.com/nsundstrom/)

## Ny satsning på webinarier

Sedan många år har Eldrimner ett upparbetat nätverk med över 70 rådgivare inom olika områden av mathantverket. De flesta av dessa rådgivare är erfarna mathantverkare som delar med sig av sin kunskap till andra.

Under hösten 2020 startar Eldrimner en ny webinarie-serie där några rådgivare besvarar frågor inom ett givet tema som berör mathantverkare. Deltagarna kommer att ha chansen att ställa egna frågor men också ta del av andras frågeställningar och rådgivarens tips och råd. Webinarierna kommer att direktsändas och baseras i första hand på föransmällda frågor. Personal från Eldrimner väljer bland frågorna och leder diskussionen.

*Mer information finns på sidan 52.*



## Stilton blev bricka i Brexit-förhandling

Stilton-osten höll på att fälla det handelsavtal mellan Storbritannien och Japan som har förhandlats fram efter Brexit.

Blåmögelosten tillverkas på samma sätt som på 1700-talet och är den enda osten i Storbritannien som är ursprungsskyddad och därför får den enbart tillverkas av certifierade producenter.

Den brittiska förhandlaren krävde bättre villkor än vad ost från övriga EU har, i form av lägre avgifter i handelsavtalet när osten exporteras. Storbritanniens förhandlare, Liz Truss, har gjort sig känd för att vid flera tillfällen ha försvarat brittiska mejerier.



# MATHANTVERKSFÖRETAG BLEV ÅRETS SPJUTSPETSFÖRETAG

DET BLEV TIRAHOLMS FISK SOM BLAND SEX NOMINERADE FÖRETAG TOG HEM SEGERN I DEN PRESTIGEFYLLEDA TÄVLINGEN ÅRETS SPJUTSPETSFÖRETAG. MED VINSTEN VISADE DE ATT MATHANTVERKET ÄR EN BRANSCH ATT RÄKNA MED NÄR DET GÄLLER HÅLLBARA, LÖNSAMMA OCH INNOVATIVA FÖRETAG INOM DE GRÖNA NÄRINGARNA.

**T**iraholms Fisk i Unnaryd i Hallands län är ett familjeföretag som idag drivs av två generationer ur familjen Ekwall.

Företagets verksamhet har sedan starten kretsat kring att förädla den lokala insjöfischen. Först såldes fisken på torget i Ljungby i början på 1980-talet. Genom åren har verksamheten breddats med restaurang och gårdsbutik. År 2017 gjorde familjen sin hittills största satsning när de började bygget av ett modernt gårdshotell med 22 rum.

Idag gästas företaget av ca 50 000 personer årligen, där många är turister från Tyskland och resten av Europa.

En viktig anledning till att Tiraholms Fisk tilldelades priset var deras förmåga att hantera Coronapandemin i kombination med en verksamhet som genomsyras av nytänkande och innovation säger Lena Johansson som är politisk

chefredaktör på Land Lantbruk och Land Skogsbruk och en av jurymedlemmarna.

– Trots att Coronakrisen gjorde att hotell- och konferensgästerna plötsligt försvann så har Tiraholms fisk kunnat anpassa sin verksamhet och till med öka omsättningen genom att vara flexibla och se nya affärsmöjligheter.

För att nomineras till priset ska företagen ha sin bas i de gröna näringarna och bland annat vara lönsamma och kunna uppvisa vinst för de tre senaste åren. De ska också ha goda framtidsutsikter med hållbara mål och en utvecklad affärsplan. Lena säger att de nominerade företagen sällan lägger alla ägg i samma korg utan vågar testa nytt och gå utanför de traditionella ramarna. Samtidigt ser hon med Tiraholms seger tecken på åt vilket håll de gröna näringarna utvecklas.

– Rekoringarna har växt och konsumenterna har vaknat till när det gäller lokal mat.

Tiraholms fisk är både första mathantverksföretag och fiskförädlare som får det hedrande priset. Enligt Malin Ekwall på Tiraholms Fisk blev flexibiliteten avgörande för att hantera den speciella sommar som följde efter Coronapandemins utbrott.

– Vi var tvungna att förbättra våra flöden för att följa restriktionerna. Gårdens ytor tillsammans med en bra dialog med kommunen gjorde att vi snabbt kunde anpassa verksamheten utan att minska våra intäkter. Samtidigt har vi kunnat nå ut till nya marknader genom att börja sälja våra produkter på rekoringar.

Malin Ekwalls tre tips till mathantverkare som vill bli nästa spjutspetsföretag är att engagera sig i bygden för att skapa ringar på vattnet, tänka flexibelt både kort- och långsiktigt och till sist att jobba med det man brinner för genom att hitta sin plats i företaget. //

*Aksel Ydrén*



Tävlingen "årets spjutspetsföretag" anordnas sedan 2004 av Land Lantbruk, Ludvig & Co, LRF Ungdomen samt Swedbank och Sparbankerna.



# MATHANTVERKET TAR PLATS ÄVEN I FIKTIONEN

KÄRLEKEN TILL GETTER OCH DEN KÄRLEKSFULLA UPPVÄXT HENNES MORMOR GETT HENNE I EN BY MED ETT LEVANDE HANTVERKSMEJERI GJORDE ATT OSTÅLSKAREN MARIE-LOUISE MARC VALDE ATT SKRIVA EN ROMAN DÄR HANDLINGEN TILL STOR DEL UTSPELAR SIG JUST PÅ ETT HANTVERKSMEJERI OCH DÄR EN AV HUVUDPERSONERNA ÄR GETBONDE OCH MEJERIST.

**B**örjan av sommaren kom Marie-Louise Marcs fjärde roman ut. Den heter *Juni, juli, halva augusti* och handlar om 42-åriga Hanna som är lärare i Stockholm och som trivs med det livet, men som blir tvungen att tillbringa sommaren hos sin mormor på landet, eftersom hon skadat sig och behöver hjälp.

– Boken är en feelgoodroman som utspelar sig i Jämtland bland böljande ångar, fjällen i fjärran, korna som råmar förnöjsamt och så de oemotståndliga ljusa sommarnätterna. Feelgood för mig innebär relationer med hjärta och svärta – och ett hoppfullt slut, säger författaren Marie-Louise Marc.

Boken är tillägnad Marie-Louises egen mormor Signe, som bodde i byn Raftsjöhöjden sju mil norr om Östersund i Jämtland.

– Även min mamma växte upp där och jag tillbringade alla mina sommarlov och jular där. Det grundlade min kärlek till bygden och jag har fortfarande en stuga

som jag åker till varje sommar. Utan Jämtland blir min sommar halv. I min bok döpte jag om Raftsjöhöjden till Storsjöhöjden eftersom byn är liten, karaktärerna påhittade och jag dessutom tagit mig friheten att flytta en del gårdar och hus för att det skulle passa berättelsen bättre. Av respekt för dem som bor där kamouflerade jag bynamnet en aning.

Stockholmaren Hanna är en av bokens huvudpersoner. En annan är byns getbonde, som även blivit en skicklig mejerist.

– Det är något visst med bönder. Jag ville ha en manlig huvudkaraktär som hyser en kärlek både till djuren och till sitt hantverk. Mejeriverksamhet är ett fint hantverk som kräver både passion, talang och tålmod. Jag fascineras av hela processen i det småskaliga gårdsmejeriet, alltifrån att välja äng där getterna ska beta till att mjölka till att tillsätta rätt enzymer och allt vad det är så det blir en bra balans i osten.

Marie-Louise Marc är själv en stor ostålskare.

– Jag är otroligt svag för camembertliknande ostar och chèvre och jag var helt enkelt tvungen att peta in en chèvre i berättelsen. Själv avnjuter jag helst ost med salta kex, vindruvor och fikonmarmelad. Gärna med ett glas bubbel, fast det går lika bra med en kopp te, säger Marie-Louise.

Något som inte är helt vanligt i feelgoodromaner är beskrivningen av getskötsel, men i *Juni, juli, halva augusti* är det en av beståndsdelarna i berättelsen.

– Jag älskar getter! De är sociala, charmiga och påhittiga. Killingar ska vi inte tala om! Jag har haft förmånen att hänga i ladugården hos mina vänner på Raftsjöhöjdens Gårdsmejeri där jag både har provat på att handmjölka och att mata killingar med nappflaska. Det hade jag stor glädje av när jag skrev om stockholmaren Hanna som även hon får rycka in på getgården, säger författaren Marie-Louise Marc. //

Annelie Lanner

# ATT LUKTA SIG TILL REGIONAL HONUNG

ATT GÖRA EN POLLENANALYS ÄR DET VANLIGASTE SÄTTET FÖR ATT TA REDA PÅ VILKEN SORT EN HONUNG ÄR. OM MER ÄN HÄFTEN AV POLLENINNEHÅLLET KOMMER FRÅN EN SPECIFIK NEKTARKÄLLA FÅR HONUNGEN NAMNGES EFTER DEN, TILL EXEMPEL LJUNGHONUNG, RAPSHONUNG OCH MASKROSHONUNG. ÄVEN VITKLÖVER, HALLON OCH LIND MED FLERA KAN VARA AKTUELLA SOM SORTHONUNG I SVERIGE. NU HAR EN NY METOD BÖRJAT ANVÄNDAS MED EN SÅ KALLAD "ELEKTRONISK NÄSA" VILKET INNEBÄR EN KEMISK ANALYS AV AROMER, ÄVEN KALLAD DIGITAL SENSORISK MÄTNING. METODEN MÄTER ALLTSÅ SJÄLVA DOFTEN AV TILL EXEMPEL LIND ISTÄLLET FÖR ATT RÄKNA ANDELEN LINDPOLLEN.

**D**enna relativt nya metod som går att använda för analys av olika livsmedel har ännu mest använts för honung inom ett projekt som finansierats av Jordbruksverkets nationella honungsprogram. Det är Mathias Lundgren från laboratoriet e-Sense Sweden som tillsammans med Viktoria Bassani från företaget Bidrottningen analyserat honung med avseende på geografiskt- och botaniskt ursprung.

Med den "elektroniska näsan" visade de även att hanteringen och lagringen påverkar aromprofilen, vilket innebär att metoden kan användas i kvalitetsarbetet från kupa till burk.

På laboratoriet har digitala sensoriska mätningar gjorts för att detektera olika aromer. I sitt arbete har Mathias och Viktoria funnit att innehållet av aromer i honung är

starkt knutna till de nektarkällor som honungen har sitt ursprung från. De har i och med detta konstaterat att det verkligen är relevant att tala om regionala smaker i honung, och att det går att lukta sig till ursprunget med hjälp av den "elektroniska näsan".

Inom projekten har det samlats in över 500 honungsprover från olika delar av landet och i och med det har en ny Sverigekarta ritats, se nedan. Den visar bland annat att Bohuslän och Norrland har något gemensamt: nämligen ljung. I arbetet har markörer för lind, raps och ljung tagits fram, vilket alltså innebär att honung från dessa nektarkällor kan sortbestämmas utan pollenanalys.

Analysmetoden har även potential att användas av biodlare för att analysera mognadsförloppet under lagringen, samt upptäcka avvikande batcher från olika tidpunkter under en säsong. Det kan dels handla om att hitta fel som bör åtgärdas, som till exempel förekomst av etanol

vilket indikerar en begynnande jäsning, men det ger även möjligheten att plocka ut unika, positiva, smaksammansättningar. Exempelvis skulle då dessa honungssorter kunna säljas för sig med speciella smakbeskrivningar så som "nötig" eller "med citrustoner".

Ytterligare ett användningsområde för metoden handlar om att stärka äktheten hos sin vara.

– Globalt sett är honung en produkt som ofta förfalskas och tyvärr är det så att mycket av det som står i hyllorna egentligen inte skulle få klassas som honung. Aromanalyserna kan då vara ett verktyg för att garantera ursprunget, säger Viktoria Bassani.

I arbetet har även ett hundratal utländska prover analyserats och de har konstaterat att ett femtontal aromer skiljer svensk och utländsk honung åt. I takt med att databasen utökas ökar träffsäkerheten.//  
*Viktoria Vestun*



Rapporten finns att beställa kostnadsfritt på [e-sense.se](https://e-sense.se)







## FÄBODPROJEKTET BLIR FILM

FÄBODPROJEKTENS BIRGITTA SUNDIN HAR HAFT EN LÅNG, HÄRLIG SOMMAR DÄR HON HAFT MÖJLIGHET ATT BESÖKA EN DEL AV LANDETS FÄBODBRUKARE. HÄR ÄR HENNES RAPPORT FRÅN PROJEKTET.

**K**ristina Åkermo och jag gav oss iväg på en road-trip genom Dalarna och Gävleborgs län och hann med fyra stopp på vår rådgivningsturné. Intressanta möten, fina miljöer och spännande att få ta del av arbetet på de olika fäbodarna. Vi hoppas också att ni som vi besökte fått ut det ni önskade av rådgivningen. Rådgivning finns fortsatt tillgänglig även på telefon genom Eldrimners kostnadsfria rådgivningsservice, se hemsidan. Det går bra att ringa både Kristina och mig.

### FILM

Jag har tillsammans med min kollega Stéphane Lombard besökt Svedjebuan i Jämtlands län och Karl-Töväsens fäbod i Dalarna för att filma och intervjua fäbodbrukarna Kristina Åkermo, Tin Gumuns och Knis Anna Ersdotter Björklöf. Filmen kommer att klippas i höst och vara klar till jul.

Tanken är att den ska läggas publikt på webben och kunna användas i informationssyft.

### LÖPMAGEVERKSTAD

När denna tidning når er läsare har vi passerat datumen för årets Fäbodriksdag och projektets nätverksträff med tema löpmagar och löpvatten i Klövsjö. Vi tackar Kristina Åkermo som lotsade oss i hur man tar tillvara, bereder och använder löpmage. En film produceras i samarbete med SLU-projektet *"Gårdsmejeristoslöpe från svenska idisslare - killing, lamm och kalv, ett utvecklingsarbete med innovationskraft för hela näringen"* (kontaktperson Anna-Karin Gidlund, Gide Get) som visar hur man gör för att ta tillvara löpmage.

### FORTSÄTTNINGEN PÅ HÖSTEN

Det är inte helt lätt att planera i dessa tider med pandemi, därför planerar jag nu för att anordna några webinarier i november. Två-tre

stycken à två timmar med följande innehåll: Om messmör, brunost och arbete med traditionsost i Norge. Information om stöd som finns att söka för renoveringar m.m. av fäbodar. Eventuellt blir det även ett tillfälle med rådgivning med i förväg inskickade frågor. Mer information om detta kommer att spridas på Eldrimners hemsida samt genom mejl-listan. Hör av dig om du vill vara med där!

Då Eldrimners fäbodprojekt lider mot sitt slut kommer undertecknad under resterande tid ägna sig åt litteraturstudier beträffande fäbodens mervärden och slutrapportering. Som tur är fortsätter mitt projektarbete för utvecklingen av fäbodnäringen genom samarbetet med FSF där jag anlitats för att genomföra tre fäbodkurser 2021, vilka kommer att genomföras i Värmland, Dalarna respektive Jämtlands län. Själva prototypen finns redan genom årets kurs på Krype fäbod med uppföljning. //

*Birgitta Sundin*



På Fäbodprojektets sida under [eldrimner.com/branscher](http://eldrimner.com/branscher) hittar du information om vad som sker i projektet. Välkommen att höra av dig till **Birgitta Sundin**, Branschansvarig mejeri och projektledare, [birgitta@eldrimner.com](mailto:birgitta@eldrimner.com), 010-225 33 74.



## HITTA LIKASINNADE I SYLTNINGSSÄLLSKAPET

Du som tillverkar hantverksmässiga produkter på frukt, bär och grönsaker kan ha stor nytta av kollegor i branschen. Syltningssällskapet är en intresseorganisation som arbetar för att öka intresset för syltning och för att sprida information om hantverkets avgörande betydelse för kvalitén. Nu söker de fler som vill bli medlemmar.

Syltningssällskapet arbetar för att sprida kunskap om högkvalitativa, hantverksmässigt framställda produkter som sylt, marmelad men även saft, chutney, konfekt, konfityr, syltade frukter och grönsaker. Deras mål är att sprida kunskap om hur vi på bästa sätt ska ta hand om våra bär och frukter. Syltningssällskapet betonar råvarans kvalitet och använder inga tillsatser.

Syltningssällskapet träffas ett par gånger per år i samband med årsmöte och studieresor. De har också regelbundet telefonmöten där alla medlemmar är välkomna att delta. På [syltningssallskapet.se](http://syltningssallskapet.se) finns mer information om du är nyfiken och vill bli medlem.

Några av medlemmarna i Syltningssällskapet är Yvonne Björ på Björgården och Ann-Sofi Johansson på Hargodlarna, vilka återkommande håller kurser för Eldrimners räkning. De är också rådgivare i Eldrimners satsning "från mathantverkare till mathantverkare". En annan medlem är Urban Zakrisson på Urbans skaffereri som precis som Björgården och Hargodlarna är uppskattad praktikvärd för Eldrimners yrkeshögskolelever.



Välkommen att höra av dig till Syltningssällskapet:

**Monika Naess** 070-313 15 73 - [monika.naess@finesserna.se](mailto:monika.naess@finesserna.se)

**Ann-Sofi Johansson** 070-824 45 53 - [info@hargodlarna.se](mailto:info@hargodlarna.se)

Är du engagerad i en ideell förening eller annan intresseorganisation som riktar sig till mathantverkare och vill presentera verksamheten i Tidningen Mathantverk? Mejla i så fall till [info@eldrimner.com](mailto:info@eldrimner.com).



# MATHANTVERK

## OCH DIREKTFÖRSÄLJNING

P r o d u c e n t   n ä r a   k o n s u m e n t

Eldrimner hälsar alla mathantverkare, producenter, konsumenter och alla övriga intresserade välkomna till en temadag om Mathantverk och direktförsäljning.

Det här är ett tema som är ständigt aktuellt för mathantverket, och som i och med det rådande läget med corona har blivit ännu viktigare.

Vi kommer att prata om alla olika möjligheter som finns, från REKO-ringar och professionell marknadsförsäljning till franska system för direktförsäljning med gemensam producentbutik, mathantverk som drive thru och AMAP-försäljning.

|       |                        |                                     |
|-------|------------------------|-------------------------------------|
| 13/10 | <b>Norrbotten</b>      | <i>Jössgården</i>                   |
| 14/10 | <b>Västerbotten</b>    | <i>Åbrånets Limousin</i>            |
| 19/10 | <b>Södermanland</b>    | <i>Bergs Gård</i>                   |
| 20/10 | <b>Gotland</b>         | <i>Gothems Handelshus</i>           |
| 10/11 | <b>Östergötland</b>    | <i>Hargodlarna</i>                  |
| 11/11 | <b>Västra Götaland</b> | <i>Vänga Kvarncafé &amp; Bageri</i> |

**INFORMATION** Ida Lundström  
010-225 34 63, [ida@eldrimner.com](mailto:ida@eldrimner.com)



**ELDRIMNER**  
Nationellt resurscentrum  
för mathantverk



# ULLAS SKAFFERI

I ULLAS FÖRETAG, MITT SKAFFERI, ÄR DET DEN PRISBELÖNTA GLÖGGEN SOM ÄR STOMMEN, MEN HON HAR ÄVEN UTVECKLAT MÅNGA ANDRA PRODUKTER SÅ ATT DET FINNS NÅGOT FÖR HELA ÅRET. ULLA TYCKER ATT VARIATIONEN ÄR DET ROLIGASTE MED FÖRETAGANDET OCH HON HAR SVÅRT ATT BEGRÄNSA SIG.

TEXT Viktoria Vestun ▪ FOTO Jan Pontho

→ En ny kurs med Ulla är på gång under våren 2021 och den som inte kan gå då har även möjlighet att ta del av Ullas råd genom Eldrimners rådgivningssatsning från mathantverkare till mathantverkare som du hittar via [eldrimner.com](http://eldrimner.com).



Ulla Lahti bor på Alnö, utanför Sundsvall, men hon är född och uppvuxen i Tornedalen, och i och med sina rötter saknade hon den traditionella drycken sima, som är en bubblig dryck med farinsocker, citron och russin. Ulla undrade varför den inte fanns att köpa och fick så småningom en idé om att börja tillverka den själv och även kunna sälja den. Därför sökte hon sig till Eldrimners fem veckor långa grundutbildning, som numera bytt namn till Starta eget mathantverksföretag. Ulla berättar att hon fick kunskap och inspiration om många olika tillverkningstekniker under utbildningen, och framförallt fick hon lära sig att tillverka säkra produkter.

### **RUTTNA ÄPPLEN SOM DRIVKRAFT**

Om siman gav Ulla idén till att söka sig till mathantverket så var det överflödet av äpplen i trädgårdarna runt om på Alnö som var själva startskottet. När Ulla först betraktade de vackra, dignande fruktträden, för att några veckor senare se de övermållade gräsmattorna och välfyllda komposterna, växte frustrationen. Ulla kände att hon måste - och vågade - prova, så hon började med att köpa en fruktpress. Satsningen var lyckad och det kom många kunder som ville musta sina äpplen. På kort tid startade dock flera andra musterier i närheten, men detta passade Ulla bra för hon upptäckte att hon hellre gjorde andra produkter. Pressen används nu till bär för att utvinna råsaft till dryck och sirap. Även pressresterna används - de är faktiskt en bristvara - till bärpulver, saltmixer och frö-blandningar.

### **MADE IN MEDELPAD**

Det var år 2012 som Ulla startade, i ett tio kvadratmeter stort kök inrymt

i en källare i vandrarhemmet på det vackra Stornäset. Parallellt med uppstarten hade Ulla andra jobb som hon försörjde sig på, så allt som tjänades i företaget återinvesterades, i både ny och begagnad utrustning. Efter två år i vandrarhemsköket renoverade hyresvärden en större lokal i en gammal ladugård där Ulla nu håller till. Uppstarten var en hektisk tid för vid samma tid startade hon, tillsammans med sju andra företagare, presentbutiken Made in Medelpad inne i Sundvall som erbjuder en blandning av konst- och mathantverk. Idag jobbar Ulla heltid med Mitt Skafferi.

### **GULDGLÖGG OCH DRINKMIX**

Glögg var en av de första, och är numera den största, produkten för Mitt Skafferi. Den blev snabbt omskriven efter att lingonglöggen vann silver i SM i Mathantverk år 2014. Året därpå vann Ullas blåbärglögg guld och ytterligare ett år senare kompletterades medaljerna med en bronsplats för svartvinbärsglöggen. Eftersom glögg är säsongsbetonad och Ulla ville ha produkter året om utvecklade hon även drinkmixer: en "sommarflört" på rabarber och jordgubbar, en "skogstokig" av lingon och en "kaffegök" på svarta vinbär. Alla är kryddade på olika sätt. Dessa mixer späds och dricks som kryddad saft men kan även blandas till drinkar med eller utan alkohol. Att smaksätta mousserande vin med drinkmixerna, och även med glögg, har blivit väldigt populärt märker Ulla.

### **MARMELAD OCH MATSÅS**

I sortimentet hos Mitt skafferi finns även ett antal matsåser som Ulla beskriver som slät chutney. Dessa görs av rabarber, svarta vinbär eller lingon, samt lök, kryddor och vinäger

eller ättika. Såsarna passar till många olika maträtter och som dippsås. Utöver matsåserna finns även ett tiotal marmelader i sortimentet, samt olika varianter av bärsirap.

### **HITTA ÅTERFÖRSÄLJARE**

Förutom hantverksbutiken Made in Medelpad i centrala Sundsvall säljer Ulla via sin egen webbutik. Det mesta säljs dock via ett femtiotal återförsäljare från Kiruna till Trelleborg. Vissa återförsäljare har Ulla fått kontakt med på inredningsmässan Formex där hon ställt ut många gånger. Andra har hon fått kontakt med via sociala medier där hon är aktiv. Flera av återförsäljarna är också mathantverkare. Det är framförallt gårdsbutiker och mejerister som säljer hennes produkter som ett komplement till sitt övriga sortiment.

### **CIRKELN SLUTS**

Förra året, tio år efter att hon själv utbildade sig hos Eldrimner, höll Ulla sin första nybörjarkurs. Ulla ville dela med sig till nybörjare av sådant som det tog tid för henne att klura ut, till exempel det enklaste sättet att snoppa krusbär, att få till fina äppelbitar i marmeladen och att lyckas med konsistensen på bär-sirap. Under kursen gav Ulla även råd kring pris-sättning och försäljning, till exempel att det dyraste i produkterna ofta är tiden, och att ett sätt att spara tid är att ha bra redskap. Ofta behövs flera olika storlekar på burkar, men att se till att samma lock passar på alla är ett tips. Vad gäller etiketter har Ulla resonerat som så att svart-vita etiketter både är billigast och mest stilrent - färgen får komma från bären i burkarna, men då gäller det också att inte täcka hela burken med etikett. //

# ROTAD PÅ DJUPET I MATPARADISET SLÄTTÅKRA

NÄR CORONAPANDEMIN DRABBAR VÄRLDEN VERKAR DIREKT-FÖRSÄLJNINGEN AV NÄRPRODUCERAD MAT KLARA SIG BRA.

– VI SER EN ÖKNING AV INTRESSET FÖR VÅRA KRAV-MÄRKTA GRÖNSAKSKASSOR OCH VÅRT SÄTT ATT ODLA OCH PRODUCERA MAT, SÄGER JONAS FREDHOLM FRÅN GÖTEBORG OCH MOLLY RYGG FRÅN PHILADELPIA I USA.

DE DRIVER SIN EKOLOGISKA GÅRD LYA 101 INOM DET UNIKA SAMARBETET SLÄTTÅKRA NÄRPRODUCERAT I HALLAND. OCH NÄR TRE REGENERATIVA JORDBRUK OCH EN PRISBELÖNT MEJERIST, LINDA PILCHER PÅ HAGARNAS MEJERI VÄLJER ATT SE VARANDRA SOM KOMPLEMENTER I STÄLLET FÖR KONKURRENTER UPPSTÅR MAGI.

TEXT Jennifer Ehnemark

FOTO Daniel Börjesson - Jennifer Ehnemark - Slättåkra Närproducerat

**S**lättåkra Närproducerat har blivit lite av en hotspot för hållbarhetsfrågor och är omtalade som ett kreativt, smart samarbete kring direktförsäljning. På bara några odlingssäsonger har fler och fler kunder börjat hitta hit. Numera går det att hämta sin gröna helkasse och handla de tre jordbrukens och mejeriets egna produktion av KRAV-certifierad delikatessost, kött och ägg varje vecka. Den övriga direktförsäljningen i lokala REKO-ringar går också mycket bra.

Gården Lya 101 kan upplevas som alldeles alldeles underbar med sin uttalade kärlek till samhället och miljön. Samtidigt som Jonas och Molly och de övriga lever sin dröm har de gett sig själva en riktig utmaning.





Jonas är sjöman och arbetade på segelfartyg med turister och ungdomsutbildningar i cirka tio år. Han träffade Molly 2014 medan han besökte Kambodja där hon arbetade som kock. Molly har en examen från Culinary Institute of America 2005 och jobbade som kock från det att hon var 16 år tills hon fyllde 30. I många år var hon anställd i professionella kök runt om i Asien. Ett år fick hon jobb på en getfarm i Illinois och lärde sig göra getost.

– Vi vill tillsammans skapa vårt alldeles egna matparadis säger Jonas och Molly med sonen Atlas, 3 i famnen. De köpte jordbruksfastigheten 2017 och då började arbetet och visionen för Lya Gård 101. Molly berättar vad hon drömmer om för framtiden,

– Jag vill fixa ett kök i stallhuset och ha någon där som lagar riktigt god pizza och gör den godaste glassen på samma komjölk som Linda använder till ostarna. En barnträdgård vill vi också ha, där Atlas och andra barn som kommer hit ska få skörda själva. Hon välkomnar varmt andra med samma tankar:

– Är det någon lokal producent som har liknande värderingar och vill ansluta sig till oss är vi öppna för alla möjliga förslag och inriktningar. Kanske någon skulle vilja ägna sig åt svampodling? Eller kalkoner?

Förutom odlingarna på Lya Gård 101 finns också det mobila hönshuset och hönsens drive-in ägg-bod, alltid öppen med Swishbetalning. Runt 180 hönor (höken tog 20 höns) betar gröna blad och insekter fritt. Dagligen flyttas de runt. Vanligtvis är det Jonas jobb att dra hönshuset till en ny plats vid 6-tiden på morgonen. Som resultat av grönbetet som är fyllt med klorofyll, vitaminer och mineraler producerar hönsen gudomliga grönbetesägg med saffransgyllene gulor.

– Vi ska skaffa en vaktgåås åt dem, säger Jonas.

**REGENERATIVA** jordbruk drivs utifrån flera teorier och metoder, många är inspirerade av odlingsfilosofier som permakultur och holistiskt planerat bete eller holistic management. På Slättåkra Närproducerat kommer många av idéerna från Ridgedale Permaculture i Sunne i Värmland där Molly tillbringade en sommar under ledning av Richard Perkins. Inför mitt första besök som utsänd skribent från Eldrimner trodde jag att Slättåkra Närproducerat skulle kännas som en lite hipsteraktig, hajpad gård med en cool gårdsbutik i stallmiljö. Men jag möter mycket rikare kunskap än så. Här pratar vi "work of passion" och "to get to the root of things" det vill säga, gå på djupet.

Regenerativt jordbruk på små gårdar innebär bland annat att "bygga jord" - målet är 1–2 meter mulljord och inte ett 25 centimeters jordlager som i traditionellt jordbruk. Man vill efterlikna naturliga ekosystem för att få en lönsam matproduktion utan att överbeta eller plöja jorden.

Man odlar grävsningsfritt och givetvis giftfritt, bekämpar skadedjur biologiskt, attraherar nyttoinsekter, skapar livsmiljöer för fjärilar, fåglar och andra insekter, använder växtrotation, gödslar med kompost och täckodlar. Dessutom gäller att välja robusta växter som kan klara sig mycket själva. Med bygga jord menas alltså att öka jordens biologiska mångfald, lagra kol i jorden och göra jorden bättre.

– Vi planterar trädrader i åkrarna - äpple, päron, plommon och körsbär och gärna större träd som klarar sig mot gräs, berättar Jesper Sandström, kemiingenjören som blev bonde och som driver Kyrkbygård ihop med sin familj och vänner som hjälper till. Han är en av de driftiga frontfigurerna i Slättåkra Närproducerat och bror till Linda.

– Vi låter våra nötkreatur sköta

marken. Djuren i sin naturliga miljö utför alltså en slags ekosystemtjänster, inte traktorn. De får en ny fälla med bete varje dag och därefter får gräset vila i minst 45 dagar. Kornas nedtramp av växter och gödsel ger jorden ett bättre mikroliv.

– I vårt klimat och med våra metoder finns förutsättningar för att producera massor av näringstät mat, fyller Jesper i.

**SAMARBETA** eller vara varandras konkurrenter? Det var med den frågan som allting startade. Syskonen Jesper och Linda växte båda upp i Asige strax norr om Slättåkra. När Jesper startade sin verksamhet Kyrkbygård hade han från början sin egna gårdsbutik.

Linda är precis som Jesper kemiingenjör från Lunds Tekniska Högskola på Lunds Universitet. Hon har jobbat som anställd på ett flertal mejerier, bland annat i Falkenberg och gick ut ur en anställning och gick in i livet som företagare 2016 med eget mikromejeri i det före detta garaget hemma vid bostaden, Hagarnas Mejeri vid Holm norr om Halmstad.

Insikten kom att både Jesper, Linda och de närliggande gårdarna Lya Gård 101 och Vastad gård som drivs av Andreas Måttgård och Louisa Sörensen där det produceras nöt- och lammkött, arbetar utifrån liknande idéer. Det verkade alltså smartare att se varandra som komplement. Samarbetet började för ungefär två år sedan.

Rent formellt är matparadiset Slättåkra Närproducerat ett kooperativt partnerskap i form av en ekonomisk förening mellan fyra närliggande matproducenter som producerar och säljer bär, frukt, grönsaker, kött, ost, ägg, blommor och mycket mer. Men någon vanlig gårdsbutik är det inte. För det första är det unikt med tre regenerativa jordbruk som jobbar i samma partnerskap.



**NÄR MAN STIGER** in i det före detta stallet på Lya Gård 101 som har blivit Slättåkra Närproducerats gårdsbutik är det som att stiga på mitt i den typ av spontant prat som brukar uppstå efter intressanta seminarier med passionerade professorer och studenter i universitetsmiljöer, är min känsla. I alla fall just den här dagen. Visst, många kommer hit enbart för att handla förträfflig lokal mat, men är man öppensinnad kan man utbyta idéer med den som för tillfället jobbar i butiken. Det känns äkta och bjussigt och det är ju så en community startar.

De fyra matföretagen turas om att sköta försäljningen. Öppettiderna är fredagar och lördagar. Det betyder att var och en får jobba i butiken en dag var varannan vecka. Med det upplägget blir man friare och får bli ambassadör för varandras mat och produktionsmetoder istället för att var och en ensam ska driva varsina gårdsbutiker på olika adresser i samma socken. Ett inspirerande och innovativt exempel på direktförsäljning av en grupp kollaborativa entreprenörer som ligger rätt i tiden, helt enkelt!

**ODLINGARNA** finns på Lya Gård 101 och Kyrkbygård. Härifrån kommer det som för tillfället är i säsong, till exempel sockerärtor, brytbönor, potatis, sallad, morot (även vit), lök, rödbeta, zucchini, spetskål, slangurka, grönkål, majscolvar, persilja med mera. Jesper på Kyrkbygård producerar styckdetaljer och köttlådor av gräsuppfödda

rödkullor (nötkreatur) samt honung. Han planerar också att komma igång med hantverkscider efter en tidigare studieresa till England och Spanien. Sedan två år kan man delta på öppen-gård-visningar på Kyrkbygård som avslutas med lunch på Slättåkra Närproducerat där Molly med sina många erfarenheter som kock lagar den goda maten på Lya Gård 101s egna smakrika råvaror.

Molly gör gärna grönsaker i goda kryddiga inläggningar, tillverkar en suverän, beroendeframkallande granola (müsli) och är förutom bär-, frukt- och grönsaksodlare även blomsterbonde med självplock av giftfria blommor. På Lya Gård 101 kan man dessutom komma som gäst och bo och hjälpa till på gården med dagens sysslor.

För Linda ligger den årliga produktionen av KRAV-certifierade delikatessostar på cirka 1,6 ton. Den ekologiska mjölken hämtas på en gård i närheten där korna går ute större delen av året. Betet ger en smak- och nyansrik mjölk tack vare en mångfald av olika gräs, blad och örter och jord som är tjock, svart och mullrik med mycket liv i.

Efter att ha kört på snirkliga, oskyltade vägar och varit nära att gå in till grannen hittar jag tillslut fram till Hagarnas Mejeri och blir varmt välkomnad in i mejeriet trots att det är fredag kväll. Här tillverkar Linda ett tiotal smakrika ostsorter: mjuka dessertostar, hyvelost, långlagrade hårdostar och grilllost. Lagringen sker i specialbyggda

lagerrum på Slottsmöllan i Halmstad. Varje vecka under vår, sommar och i början på hösten säljs färsk mozzarella i gårdsbutiken på Slättåkra Närproducerat. Jag testar en bit Rödfibbla, en röd kittost. Halleluja! Här finns en hel orkester av aromer och den krämigaste krämiga konsistens!

Det spirande och böljande landskapet bildar en snygg omgivning i socknen Slättåkra där det finns omkring 400 bofasta. Den lokala lanthandeln stängde för tio år sedan. Så Slättåkra Närproducerat är en väldigt välkommen satsning som bidrar till landsbygdsutveckling, skapar lokalt engagemang och sätter frågor om hållbarhet på agendan. Men det är vinterklädersväder denna fredag i maj, när jag är på plats.

– Nej, det var inga optimala odlingsförhållanden just denna vår. En hel del frös sönder. Man vet aldrig med vädret. Optimalt för en odlare är regn på natten och lagom varmt och soligt på dagen, säger Jonas. Varför är det så bra att vara just här? undrar jag.

Molly svarar och beskriver Slättåkra Närproducerat med begrepp som "magic", "timing" och "serendipity" (ödets lyckokast). Förutom deras stora engagemang för miljö-, klimat- och samhällsfrågor har de intresset för de goda smakerna gemensamt. De delar glädjen att odla traditionella svenska sorter av bär, frukt och grönsaker och vill se till att kunskaperna förmedlas och praktiseras vidare in i nästa generation, som till sonen Atlas. //



Jennifer Ehnemark är frilansskribent, YH-utbildad mejerist hos Eldrimner och säljer hantverkstost.

Följ Slättåkra Närproducerat via Facebook och på Instagram @slattakranarproducerat och på

företagens egna hemsidor för att få aktuell information: [lya101.com](http://lya101.com) - [kyrkbygard.se](http://kyrkbygard.se) - [hagarnasmejeri.se](http://hagarnasmejeri.se)



# SÅG EN MARKNAD FÖR SMÅSKALIG SURSTRÖMMING

LARS-IVAN HÅLLSTRAND ÄR TREDJE GENERATIONEN KUSTFISKARE PÅ HÄSTSKÄRR NÅGRA MIL FRÅN TIERP I NORRA UPPLAND, HÄR DRIVER HAN SVERIGES SYDLIGASTE OCH TROLIGEN ÄVEN DET MINSTA KOMMERSIELLA SURSTRÖMMINGSSALTERIET I SVERIGE.

TEXT Aksel Ydrén ▪ FOTO Stéphane Lombard

**S**om för de flesta småskaliga kustfiskarna längs Östersjökusten har förädlingen blivit en självklar del av verksamheten för att uppnå lönsamhet och leva av fisket. Längs kusten fiskar Lars-Ivan Hållstrand strömming, lax, abborre och sik. En gång i veckan tar han med sig fångsten till torget i Tierp där han säljer färsk och förädlad fisk. Hos de flesta fiskare går både yrket och förädlingstraditionerna i arv, därför är det lite märkligt med ett surströmmingssalteri vid fiskeläget i Hästskärr. För något salteri har det inte funnits här innan Lars-Ivan började lägga in sin surströmming. Om vårarna råder en febril aktivitet då fyra till fem ton strömming ska fiskas och förädlas

till råvara till de 2 000–2 500 burkar surströmming han varje år lägger in.

Fisket börjar i maj när den rom- och mjölkestinna strömmingen samlas längs kusten för att leka. När det är som intensivast börjar Lars-Ivans arbetsdag på kvällen då han tar båten ut från fiskeläget i Hästskärr där hans familj fiskat i tre generationer. Strömmingsskötarna läggs i och efter några timmar till sjöss är det dags att börja vittja näten. Fram mot morgonkvisten är han tillbaka i hamn där strömmingen ruskas och sköljs noggrant, desto varmare det blir om våren desto viktigare blir det även att hanteringen går snabbt för att inte kvaliteten ska försämrast. Efter sköljningen följer den spännande processen mot färdig surströmming.

Som med allt mathantverk krävs hantverksskicklighet och kunskap. På Hållstrands fisk gölas varje

strömming för hand och får därefter ligga ett dygn i en mättad saltlake för att dra ut blod och andra orenheter.

Nästa steg är att flytta strömmingen till en ny tunna med en svagare saltlake, som har en salthalt på mellan 12–16 grader där den lagras i ett jäsrum mellan 8–10 veckor.

Även temperaturen spelar roll för jäsningsprocessen. Till en början bör det vara omkring 13 grader som efterhand stegras upp mot 17 grader. Blir det för varmt jäser strömmingen sönder förklarar Lars-Ivan. Till sin hjälp har han en areometer för att kontrollera att saltlaken blir den rätta.

Den exakta salthalten, temperaturen i jäsrummet och lagringstiden är en del av hemligheten och faktorer som skiljer sig åt mellan varje salteri.











Efter några dagar har jäsningsprocessen påbörjats och tunnorna förseglas. Genom att skaka tunnorna försiktigt kan man höra att det bubblar en aning och då vet man att mikroorganismerna satt igång sitt arbete, doften ska vara lite syrlig och stark säger Lars-Ivan.

Det är 16 år sedan Lars-Ivan började producera surströmming. Hantverket lärde han sig av fiskare i Gävletrakten som han då arbetade åt.

Till en allra första början mer för att testa och som förvaringskärl användes honungsburkar som lätt kunde spricka om trycket blev för högt, men med en riktigt god surströmming som resultat var det svårt att låta bli att fortsätta och av en slump kom han över en begagnad falsmaskin för plåtburkar som var på väg att skrotas.

Det första årets produktion på 100 burkar har nu växt till dagens ungefär 2500 burkar, men någon stor tanke på att utöka produktionen har han inte, för Lars-Ivan är det en lagom volym att hantera. Mängden gör att han kan vara säker på att bli av surströmmingen som främst säljs till konsumenter i Uppsala och Stockholmstraken.



**HUR LÄNGE VI** producerat just surströmming är det svårt att fastställa även om vi tror att den har sina anor från 1400 eller 1500-talet. Däremot vet vi att fermenterad fisk ätits i Norden betydligt längre än så. Närmare bestämt i 9000 år för att vara mer exakt, vilket osteologen Adam Boethius kunde konstatera vid en utgrävning utanför Sölvesborg där man fann vad som förmodas vara världens äldsta fermenteringsanläggning.

Vår svenska surströmming är ett av många exempel på alla de varianter fisk som finns över hela världen, Norge har sin rakfisk av syrad laxfisk medan Island har hákarl som är syrad haj. I Egypten äter man den traditionella rätten fesikh av fermenterad mulle och i Asien finns det otaliga varianter på fermenterad fisk.

Även om surströmmingen har sina kusiner utomlands så är den unik som en del av vårt gastronomiska kulturarv och har varit med och format vår historia. Mellan 1500- och 1700-talet uppstod flera fall av saltbrist i Sverige som ökade konsumtionen av surströmming. Saltbrist uppstod bland annat då Gustav Vasa misskötte sina krediter med den då mäktiga Hansan som hade monopol på salthandeln. Även under de stora fältslagen fick



surströmmingen följa med runt i Europa då den tålde långa transporter och var näringsrik som krigsföda.

Historiskt har produktionen av surströmming haft sitt starkaste fäste kring Höga kusten där de flesta surströmmingssalterierna än idag ligger. År 2015 producerades det 564 ton surströmming av omkring tio olika företag.

**EN AV DE ELDSJÄLAR** som ser till att traditionen bevaras och når en ny generation är fiskhandlaren Michael Prising som varje år köper in en del av Lars-Ivans surströmmingsburkar. Han är sedan 25 år en av delägarna till Feskarn med butik och restaurang i Uppsala.

Michael har stor kärlek till surströmming och arrangerade under flera år en surströmmingsfestival som man kunde känna doften av i stora delar av centrala Uppsala. Han jämför arbetet bakom varje surströmmingsburk med att tillverka vin. I sin ursprungliga form är det en liten druva men som färdigjäst vin får en egen unik smak, påverkad av väder vind och mathantverkarens förmåga att hantera råvaran.

Konsistensen av en god surströmming ska vara köttig och smaken ska ha en rejäl dos syra med mycket umami som ska föra tankarna till en välagrad gruyèreost. På Feskarn är surströmmingen från Hållstrands fisk populär, dels för att kunderna uppskattar lokalproducerade produkter, dels för att den stora behållningen med de mindre salterierna som Lars-Ivans enligt Michael är att de kan erbjuda en större smakvariation än de stora märkena som ofta har en lite saltare produkt för att uppnå ett mer jämnare resultat även om processen även där till stora delar är präglad av samma hantverk.

Lars-Ivan är en av få kvarvarande kustnära fiskare längs Östersjökusten. Han är fiskare för att han älskar friheten och att få leva i och av naturen, men har ett yrke som i snabb takt håller på att gå i graven. Michael Prising's ord om Lars-Ivan och alla de andra som vid många fiskelägen blir den sista att föra traditionen vidare får därför avsluta denna text:

”Jag tycker vi ska höja våra lokala kustfiskare till skyarna, dom är hjältar som åker ut varje dag i sina båtar och det är dom som räddar vår matkultur med sitt mathantverk. Utan dom är risken stor för utfiskning när dom små båtarna ersätts av storskaliga trålare från någon annanstans.” //





**L**adusvalorna svingar sig genom luften, kvittrar och "knirrar" och det är helt omöjligt att inte bli glad. Inne i den luftiga, fräscha ladugården står Märta, Siv, Molly, Flippa och Skotta och tuggar hö i väntan på att morgonmjölkningen ska börja. Efter 35 års dvala fylls åter Svedjebodarna, eller Svedjebuan i folkmun, av kor, får och höns, ett startskott för fäbodarnas come-back? Ja, enligt motorn och ägaren till djuren, Kristina Åkermo bosatt i Häggen, Oviken. Hon vill visa att fäbodbrukets traditioner i all sin enkelhet bygger på rationella och effektiva metoder att hantera mjölk och tillverka ost. Och att det går att räkna hem produktionen.

Med några fler mjölkkor och beräknat på en säsong om två månader skulle mjölken kunna generera runt 350 kilo ost per säsong. Ost som ska lagras ett år för att få tid att utveckla aromer och smaker. "Målet är att göra en jäkligt bra fäbodost" brukar Kristina säga. En ost som betingar ett högre pris, ett pris som står i relation till kvaliteten.

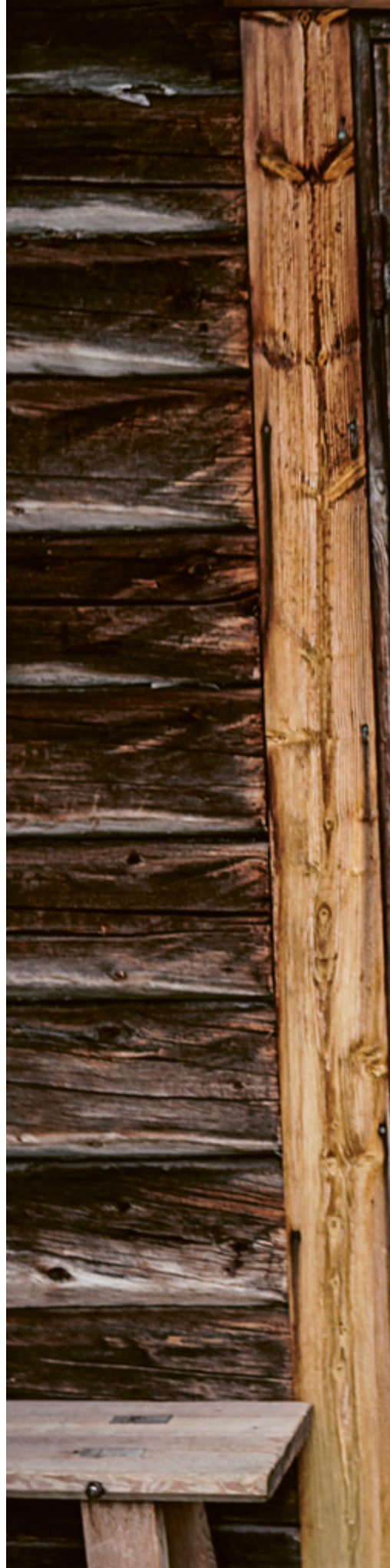
– Fördelarna här är att kunna göra en högkvalitativ produkt med mycket enkla metoder, säger Kristina. Man slipper också sporer som hör ihop med ensilage vilket kan ställa till med ostfel och ekonomiska förluster. Varför jag väljer att driva fäbodbruk handlar både om produkterna och djuren. Här får de ströva fritt och deras naturliga beteenden ges utrymme. Själva stället lockar också, här lever man som i en

egen rofylld bubbla.

Ja, här verkar djuren verkligen trivas. Kalvarna får gå med sina mammor och dricka mjölken som ju är ämnad för dem och som gör att de växer väldigt bra. På natten skiljs de åt och på så vis får även människorna sin ranson mjölk. Djuren bestämmer själva när och var de vill beta. De har tillgång till en mångfald av gräs, örter, knoppar, ris och sly. Ibland får de lust att ta en liten extra tripp, som när de tog sig ner till Persåsen för att beta lite gräsmattor och annat (!) i byn. (Kanske lite väl mycket frihet ...?)

"Reclaim the Fäbods" skulle man kunna kalla Kristinas vision, här ska mjölkförädlingen återupptas, ostproduktionen blomstra och Fäbodvägen kantas av levande fäbodar. I visionen ingår även att lära upp en ny generation fäbodproducenter. Kristina är verkligen rätt person, med många års erfarenhet av att tillverka så kallade alpostar (halvt upphettade ostar som klarar minst ett års lagring) på det före detta gårdsmejeriet Oviken Ost. Då hon även är utbildad veterinär kan hon tillföra mycket kunskaper om allt från djur, mjölk till färdig produkt.

Kristinas tankar för framtiden rymmer ytterligare en komponent, att koppla bruket av fäbodarna längs Fäbodvägen till ett "kotell" där korna kan hysas in över vintern. För dem som idag inte har eget jordbruk är det inte helt lätt att låna/hyra kor över sommaren. I en kotell-lösning kan fäbodbrukarna äga sina kor och hyra in dem under vintersäsongen samt få utbildning i djurskötsel av Kristina.











Kristina Åkermo



Mårten Larsson

**TILL NYA GREPP** på Svedjebuan hör att driva verksamheten tillsammans med andra intresserade personer. Detta är ett provår för att utforska samarbetsformer som kommer att utvärderas efter avslutad säsong. Med gemensamma krafter ges möjlighet till avlösning, sommarsemester – om än i lite kortare form än normalt – extra händer och en bredare kompetens. Det är ju inte bara mjölk som ska förädlas. Mycket annat praktiskt behöver göras. Hus, fjös och redskap behöver oftast renoveras. Ved skaffas och huggas. Energibesparande

lösningar utvecklas etcetera.

Fäbodgruppen består i år av fem personer: Kristina Åkermo, Ylva Forsberg, Mårten Larsson, Lena Runius och Thorsten Laxvik. Denna vecka är det Ylva och Mårten som är på plats och det är Mårten som har lagårdstjänst. Mellan torkning av juver och övervakning av mjölkmaskinen passar jag på att fråga honom varför han som före detta mjölkbonde väljer att vara fäboddräng?

– Så här nära djuren har jag inte varit som aktiv bonde, det var så mycket teknik då. Det är just närheten

till djuren och naturen som lockar.

Förutom Mårtens erfarenhet av kor och mjölkning kommer hans utbildning till snickare väl till pass på fäboden. Han har bland annat renoverat både fjös (ladugård) och kokhus (fäbodens mejeri) med assistans från de andra. Just dessa arbetsinsatser utgör grundvalen för hyran. Ägaren är positiv till att familjens fäbod kommer till liv igen och är mycket tillmötesgående.

Ylva som mest håller sig i kokhuset och gör ost, smör och messmör tar över när mjölkningen



Ylva Forsberg

är klar och mjölken ska silas. Gårdagkvällens mjölk som kylts i bäcken avgräddas innan den slås ihop med morgonmjölken i koppargrytan. De ystar oftast en alpost där ostmassan värms till cirka 45 grader i vasslen innan den formas. Detta för att få torra ostkorn som sedan pressas ihop till en ost som tål att lagras länge.

Vad svarar då Ylva på frågan varför hon valt att gå in i detta samarbete kring fäboddrift?

– Det här med fäbod har alltid lockat mig, att få vara i ett jordnära system. Det är också jätteintressant

att göra en högkvalitativ ost med enkla medel. Jag ser också utvecklingspotentialen i detta, att det ligger i tiden med fäbodens cirkulära, resurssnåla metoder. Jag attraheras av att vara med och utveckla något som har ett djup och känns viktigt. Det här är inte på låtsas.

Samtalet glider över på att driva saker tillsammans och att fungera i grupp. Något som ibland kan vara utmanande, till exempel beslutsfattande. Många i det här gänget är vana att driva verksamheter som egenföretagare. Men som Ylva

säger: "Jag lär mig hela tiden". Mårten som hållit på med byutveckling under en stor del av sitt yrkesverksamma liv anser att det är viktigt att få fler att engagera sig och ta ansvar – även för den egna utvecklingen – i utvecklingen av byar, samfälligheter, landsbygd eller samhällen. Det går inte att enbart förlita sig på eldsjälar.

– Samhällen skapas där människor tar ansvar och skapar tillsammans, och på så vis blir vi starka, menar Mårten.



Byutveckling finns med som en röd tråd i gruppen. Medlemmarna har fördjupat sig och utforskat området under ledning av Byakademien där Thorsten Laxvik ingår – på folkhögskolekursen "Framtidens by – bredbandsbullenbyar" – innan de klivit på "fäbodprojektet".

Lena som lärde känna området genom de pilgrimsvandringar hon gjort fick upp ögonen för fäbodlivet på Östra Arådalens fäbod. Klev sedan via kursen in i projektet och hon vurmar för att utveckla de gamla vandringlederna som går genom

fäbodmarkerna.

Kanske kan fäbodarna i framtiden erbjuda nattlogi och fäbodmat för hungrande och törstande pilgrimer?

Tillsammans är ett ledord och tillsammans har de bildat en ekonomisk förening. Än så länge äger Kristina djuren men målsättningen är att äga dem gemensamt i föreningen. Målet är att alla utgifter och inkomster ska gå genom föreningen. De har regelbundna möten och har under vintern hunnit med att vända och vrida på det mesta som kan inträffa i ett tillsammans-projekt av detta

slag. Men allt går inte att förutse och de är överens om att det krävs flexibilitet, generositet och öppenhet för att lyckas. Och att bygga tillit är en grundpelare!

Nå, är fäbodbruket längs Fäbodvägen ett minne blott? Efter detta besök kan svaret inte bli något annat än ett otvetydigt NEJ. Här finns potential och här finns de krafter som kan sätta fart på utvecklingen mot en blomstrande ostproduktion längs Fäbodvägen. Och det är något jag är övertygad om att många ser fram emot! //





# KATARINA BJUDER IN TILL SAMARBETEN

FÖR NÅGRA ÅR SEDAN VAR DET SÅ MYCKET ÄPPLEN I POLISEN KATARINA HOLMBERGS TRÄDGÅRD ATT HON TOG DEM TILL ETT MUSTERI FÖR ATT FÅ DEM MUSTADE. DÅR OCH DÅ KÄNDE HON AV ATT DET HÄR VAR NÅGOT SOM HON OCKSÅ SKULLE VILJA GÖRA. DET BLEV FLER BESÖK OCH KATARINAS DRIV, ENGAGEMANG OCH MOD GJORDE ATT HON NÅGOT ÅR SENARE GJORDE VERKLIGHET AV KÄNSLAN. SEDAN FYRA ÅR TILLBAKA DRIVER HON PRISBELÖNTA NORRTELJE MUSTERI I UTKANTEN AV NORRTÄLJE I ROSLAGEN.

TEXT Annelie Lanner ▪ FOTO Stéphane Lombard

**K**atarina skrattar ofta och hon har valt att Norrtelje Musteris ledord ska vara glädje, kvalitet och hållbarhet. När Norrtelje Musteri startade 2016 hade Katarina en lång karriär inom olika myndigheter som Försvarsmakten, Polisen, Säkerhetspolisen och Norrtälje Kommun bakom sig. Det är många som vittnar om vilken uppskattad chef och ledare hon varit och hennes förmåga att delegera och sprida arbetsglädje märks tydligt.

– Jag älskar att arbeta i musteriet. Det är både en fysisk och intellektuell utmaning att sköta maskiner och hantera tonvis med äpplen, utveckla nya produkter och marknadsföra företaget, samverka med andra entreprenörer och försöka bidra till att öka Roslagens attraktionskraft. Jag har aldrig en tråkig dag på jobbet!

Någon erfarenhet av företagande eller av att musta äpplen hade hon dock inte när hon startade

företaget, men hon betonar att hon haft mycket nytta av sin bakgrund och att hon hade väldigt kul då också.

– Att gå från en fast anställning på en myndighet till att bli egen företagare har absolut sina fördelar. Tack vare det vet jag till exempel hur jag ska uttrycka mig i olika sammanhang, vem jag ska vända mig till och så. Jag ångrar absolut inte att jag inte att jag gjort andra saker innan jag blev mathantverksföretagare.

När hon valde att säga upp sig från sitt fasta jobb och startade eget tyckte barnen att det var jätteläskigt.

– De var kloka för de sa ju bland annat att jag inte kommer tjäna några pengar och de har de väl rätt i, skrattar Katarina, som dock tar ut lön sedan ungefär ett år tillbaka, även om den fortfarande är symbolisk. Sedan drygt två år tillbaka har hon dock även en tjej anställd på halvtid.

– Både min omgivning och jag blev förvånade över att jag vågade ta steget att säga upp mig och starta eget, säger Katarina.



## KATARINAS OCH NORRTTELJE

**MUSTERIS** filosofi bygger först och främst på att ta till vara mer av den frukt som finns.

- Genom att hantverksmässigt tillverka must av äpplen från svenska trädgårdar och odlare vill vi öka medvetenheten om vår fina äppelskatt och hur vi kan ta tillvara den.

Huvudsakligen är det äpplen som Norrtelje Musteri pressar.

- Jag pressar det jag får tag på. Päron, rabarber, bär av olika slag. Det är så himla kul att testa olika saker, men till 90 procent är det nog äpplen.

Från den lokala ICA-butiken får hon överbliven frukt som hon sedan använder i sina produkter. Katarina har också ett samarbete med en fruktkorgsfirma i Stockholm.

- De sorterar ut otroligt mycket frukt. De vill enbart ha de perfekta frukterna i sina korgar, så de kan komma med en pall, typ 800 kg, med äpplen, päron och citrus.

När Katarina till exempel behöver rabarber efterlyser hon sådan i sociala medier. Det ger alltid resultat. Vissa skänker rabarbern, andra byter den mot produkter i butiken och vissa får betalt.

- Vid ett tillfälle kom ett äldre par som hade startat en odling här i närheten. De berättade att de planterat flera tusen buskar blåbärstry och att de även hade björnbär och hallon. Det dyker hela tiden upp nya samarbeten, säger Katarina och ler.

Norrtelje Musteri pressar både till den egna produktionen och till konsumenter som vill ha sina egna äpplen pressade. Och intresset för det har varit stort.

- Vid ett av tillfällena nu under hösten tog det en timme, sedan var det tvärfullt. Det känns tråkigt att inte kunna ta emot alla fina äpplen, men vi hinner helt enkelt inte med mer än ett par ton om dagen.

Katarina har också valt att hjälpa ungdomar i närheten, som startat ett lokalt UF-företag som heter Pallade Äpplen UF, med att både vara deras rådgivare och musta deras äpplen.

Musteriet och butiken ligger i moderna lokaler i Storsten i utkanten av Norrtälje. Här är det ordning och reda och var sak har sin plats. När musteriet byggdes var det dock inte helt problemfritt.

- Musteriet skulle vara klart hösten 2016, men det blev försenat. Tack och lov, säger jag nu, för det gav mig tid att bland annat gå flera av Eldrimners kurser. Det hade blivit kaos om jag hade fått igång musteriet den hösten, då det var så galel mycket äpplen.

Året därpå, 2017, var äppelskörden inte alls lika stor.

- Det var bra för mig så att jag fick något att öva mig på, för året därpå, 2018, det blev ju också ett helt galel äppelår.

I musteriet sorteras, tvättas och krossas äpplena innan de pressas manuellt. Musten är ofiltrerad och helt utan tillsatser. Innan den tappas på flaskor eller boxar pastöriseras den. I den must som Norrtelje Musteri tillverkar bevaras smak och näringsämnen samtidigt, som hållbarheten blir väldigt lång.

– Jag vill gärna att folk ska tänka själva, och om de lär sig att äta ren mat utan en massa tillsatser, så kommer de nog fram till att det till exempel är bättre att dricka äppelmust än att dricka cola.

Musten paketeras i glasflaskor eller i bruna boxar. Katarinas hållbarhetstänk går igen även i förpackningarna och hon har minimerat matsvinnet i sin produktion, även om det blir 500 kg pressrester när ett ton äpplen pressats.

– Att bara köra pressresterna till tippen, det skulle ju skära i hjärtat. Därför slänger jag ingenting, utan jag skänker allt till gårdar häromkring som har djur i hägn, till några som har får och grisar och till jägare som kan använda pressresterna som åtel.

Förutom att pressa äppelmust torkar Norrtelje Musteri äpplen och kokar äppelsirap på skalen. Till jul blandar de sin egen äppelglögg.



**KATARINAS** affärsplan var först att samarbeta med återförsäljare och få ut sina produkter den vägen, men hon hade tidigt börjat fundera på om det inte skulle ge större avans att sälja mer på egen hand. När hon i maj förra året åkte med på Eldrimners studieresa om direktförsäljning till sydöstra Frankrike förstärktes den känslan och hon började utveckla flera samarbeten.

– Det är roligt med samarbeten och skönt att inte behöva dra allt själv. I framtiden vill jag styra om för att sälja ännu mer själv, för att inte behöva producera så mycket mer.

Nu driver hon den egna butiken men har också en del återförsäljare. Reko-ringsförsäljningen har ökat väldigt mycket, inte minst de senaste månaderna. Katarina tycker att den är viktig, både som försäljningskanal och för kontakten med de andra producenterna.

– Jag har varit med i reko-ringen i två, tre år nu, sen det började faktiskt. Det är helt otroligt hur mycket det har växt sedan det startade här. Då var vi några få som stod på parkeringen till 4H-gården och nu står vi på en jättestor parkering där vi ändå inte riktigt får plats.

Katarina har också valt att sälja sina produkter på marknader.

– Jag värnar det lokala och håller mig i Roslagen, Stockholm och Uppsala. Kommer man hit köper man min must,

om man är någon annanstans får man köpa annan must. Det är så det måste fungera med lokalproducerat, konstaterar Katarina.





## *Vi tjänar inte alls på att konkurrera med varandra, vi mathantverkare.*



**ETT ANNAT SAMARBETE** som Katarina är stolt över är det med Rådmansö Bageributik. Tillsammans startade de förra hösten den säsongsöppna butiken Bröd & Must i centrala Norrtälje.

– Jag tror det är bra för båda våra företag att komma in i centrala Norrtälje, eftersom de annars ligger en bit utanför.

I november öppnar de igen och nu hoppas Katarina att samarbetet kommer att pågå året runt.

– Vi tjänar inte alls på att konkurrera med varandra, vi mathantverkare, säger Katarina och berättar om den gemensamma karta med gårdsbutiker och den hemsida som mathantverkare tillsammans tagit fram.

Roslagens nätverk av mathantverkare är viktigt för Katarina och hon gör allt vad hon kan för att stötta andra.

– Vi måste se till att lyfta varandra för vi tjänar inget på att konkurrera. Hela den här regionen har så mycket att erbjuda av god mat och charmiga gårdsbutiker.

Hon är noga med att påpeka att alla samarbeten kan lyfta regionen och hyllar också den stora ICA-butiken Flygfyren, som ligger bara tre kilometer från Norrtälje Musteri.

– De är otroligt duktiga på att stötta de små producenterna i trakten. Jag upplever att det finns en rädsla från många små producenter att ha sina produkter i en så stor butik och att man måste kunna leverera så mycket, men så är det inte. Deras kunder vill ha våra

produkter och butiken tar in våra produkter, även om det bara är en ganska liten mängd.

Katarina säger även att den lokala banken också är viktig för näringslivet i Roslagen.

– De stöttar olika projekt, som våra marknader och det är mycket värt. Dessutom delar de ju ut stipendier och priser, bland annat till mig, säger Katarina och skrattar igen.

På Roslagens Företagsgala 2019 fick Norrtälje Musteri ta emot två priser, dels som Årets Nyföretagare och dels Roslagens Sparbanks Stiftelsers Hederspris. Strax därefter deltog de i MatVerk Stockholm, Sveriges största innovationstävling inom mat, där de kammade hem en bronsmedalj för sin alkoholfria Äppelsnaps med Aronia.

Katarina har fortsatt att vidareutbilda sig och gått flera kurser hos Eldrimner. Nu är hon även en uppskattad rådgivare och kursledare.

– Det lär jag mig också otroligt mycket på. Det är en fantastisk möjlighet att kunna få träffa andra som är i samma bransch.

Hon är även en av företagarna i Eldrimners styrgrupp.

– Här får jag chans att jobba för hela mathantverket. Det märks så väl att intresset växer hela tiden och i och med pandemin känns det som att många på helt annat sätt har förstått vikten av att ha en inhemsk matproduktion och förädling, säger Katarina Holmberg. //



# KALENDARIUM

## Anmälningar

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

Där hittar du också  
kompletterande  
information.

*Hittar du inte  
kursen du är  
ute efter?*

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



Vi reserverar oss för ändringar  
i kursprogrammet med  
anledning av den rådande  
situationen med covid-19.

Eldrimner följer  
Folkhälsomyndighetens  
rekommendationer och  
anpassar verksamheten utifrån  
dessa.

Kursavgift faktureras i  
slutet av augusti. Från och  
med september gäller  
direktbetalning vid anmälan  
enligt ordinarie rutiner.

Mer information om betalning  
och avbokning framgår vid  
anmälan.



## RÅDGIVNINGSWEBBINARIER

Eldrimner har ett nätverk med drygt 70 rådgivare och under dessa webinarier kommer du att få möta en av dem.

Rådgivaren kommer att besvara frågor inom ett givet tema som berör mathantverkare. Du som deltagare kommer ha chans att ställa just dina frågor, men får också ta del av andras frågeställningar och rådgivarens tips och råd.

Du skickar in din fråga i samband med anmälan eller via mejl till angiven kontaktperson, senast vid sista anmälningsdag.

Webinariet inleds med en presentation av temat och tar sedan upp de frågor som kommit in i förväg. Om det finns utrymme så kompletterar vi med de frågor som uppstår under webinariet.

Eldrimner väljer bland frågorna och leder diskussionen.

För att delta i webinariet behöver du dator med internetuppkoppling, mikrofon samt helst webbkamera. Du kan även delta via telefon.



## RÅDGIVNINGSWEBBINARIUM

### LOKALA RÅVAROR OCH SMAKSÄTTARE I ÖL MED CLAES WERNERSSON

Eldrimners rådgivare Claes Wernersson driver Qvånum Mat & Malt tillsammans med sin fru Annika och två anställda. År 2004 köpte de Gategården på Varaslätten och började renovera ladugården till bryggeri och bränneri. Här tillverkas nu drycker på ett hantverksmässigt sätt med inriktning på lokala råvaror. Claes och Annikas passion för god mat visar sig genom att utveckling av nya ölsorter ofta utgår från en maträtt som den ska passa till. Produkterna från Qvånum Mat & Malt säljs via Systembolaget och serveras även på restauranger och pubar.

Under detta webinarium kommer Claes att svara på frågor om att hitta, och använda, lokala råvaror till ölbryggning. Claes svarar även på frågor om att smaksätta öl med allt från humle till olika kryddor samt bär, frukt och grönsaker. Claes kan även svara på frågor som hur olika smaksättare kan förbehandlas för att ge bäst smak och hur ölets hållbarhet kan påverkas.

**DATUM** 22 oktober kl 10–12

**PLATS** Distans

**PRIS** 150 kr + moms

**SISTA ANMÄLNINGS DAG** 15 oktober

**KONTAKTPERSON** viktoria@eldrimner.com



#### RÅDGIVNINGSWEBBINARIUM

## PRODUKTUTVECKLING, PRODUKTIONSUTVECKLING OCH FELSÖKNING INOM MEJERI MED MALIN KUMBERG

Både som nystartad och som erfaren mejerist stöter man förr eller senare på problem som innebär att en justering i produktionen kan vara på sin plats.

Under detta webinarium träffar vi Eldrimners rådgivare Malin Kumberg som driver Ådala Gårdsmejeri i Skåne. Tillsammans med henne reder vi ut frågor och funderingar kring produktions- och produktutveckling och felsökning. Vi uppmuntrar till diskussion där vi delar med oss av lösningar och erfarenheter.

Föränmäl dina frågor i samband med anmälan eller via mejl till kursansvarig. Vi lovar inte att alla frågor får svar. Vi väljer så att frågorna blir intressanta inom ämnet för webinariet.

**DATUM** 22 oktober kl 14–16

**PLATS** Distans

**PRIS** 150 kr + moms

**SISTA ANMÄLNINGSDAG** 18 oktober

**KONTAKTPERSON** sofia@eldrimner.com



#### RÅDGIVNINGSWEBBINARIUM

## ODLING, FÖRÄDLING OCH AFFÄRSUTVECKLING MED KERSTIN BIÄRSJÖ

Eldrimners rådgivare Kerstin Biärsjö driver tillsammans med sin familj företaget Hallongården utanför Trelleborg i Skåne.

Under detta webinarium kommer Kerstin svara på frågor om affärsutveckling av bärffretag och om möjligheterna kring att kombinera odling, mathantverk, café eller andra aktiviteter för att få ett stabilt företagande. Kerstin kan även svara på frågor kring att driva familjeföretag och om att hantera både fast anställda och säsongspersonal. Andra områden är prissättning och hur man kan tänka kring detta när man jobbar med egenodlade råvaror, dels när de säljs färska till kund, dels som råvara i mathantverk eller caféverksamhet.

**DATUM** 23 oktober kl 10–12

**PLATS** Distans

**PRIS** 150 kr + moms

**SISTA ANMÄLNINGSDAG** 15 oktober

**KONTAKTPERSON** catrin@eldrimner.com



#### RÅDGIVNINGSWEBBINARIUM

## OSTLAGRING OCH KÄLLARLAGER MED MARIH JONSSON

Marih Jonsson driver Skogsbackens ost i Uppland där hon förädlar komjölk från en lokal gård i sitt lilla mejeri. Hon har varit Eldrimners rådgivare i många år och är kursledare på en av våra mest populära nybörjarkurser.

Skogsbackens ost gör många olika ostsorier, från mjuka vita kittostar, blåmögelostar till svenska hårdostar samt pressade ostar i cheddarstil och alpstil. Med många olika oststilar behövs olika typer av lager och sen år 2012 har Skogsbackens ost ett källarlager på gården.

Under det här webinariet får vi prata med Marih om hur hon jobbar med sina ostar i lagring och sina lagerrum. Vi uppmuntrar till diskussion där vi delar med oss av lösningar och erfarenheter.

**DATUM** 25 november kl 14–16

**PLATS** Distans

**PRIS** 150 kr + moms

**SISTA ANMÄLNINGSDAG** 22 november

**KONTAKTPERSON** sofia@eldrimner.com



#### RÅDGIVNINGSWEBBINARIUM

## JULSKINKOR OCH ANNAT VÄRMEBEHANDLAT KÖTT MED LEIF JONSSON

Eldrimners rådgivare Leif Jonsson, Görviks Gårdskött och chark föder upp grisar som både slaktas och förädlas till charkuterier på gården i Jämtland. Infrysning av julens skinkor börjar redan under sommaren. Under webinariet berättar Leif hur de gör för att möta den korta försäljningsstoppen och om förädlningsteknikerna för att få en bra produkt, också för de kunder som vill ha skinka utan nitrit. Leif berättar om resan från gris till färdiga produkter och utrustningen de använder. Eldrimners branschansvarige Tobias Karlsson medverkar också och ger en sammanfattning om förädling av värmebehandlat kött utifrån vad Eldrimners tyska experter lärt ut på sina kurser genom åren.

**DATUM** 4 november kl 14–16

**PLATS** Distans

**PRIS** 150 kr + moms

**SISTA ANMÄLNINGSDAG** 28 oktober

**KONTAKTPERSON** tobias@eldrimner.com



### SPECIALKURS

## SURDEGSBRÖD MED SÉBASTIEN BOUDET

Det här är kursen för dig som har ambition att baka för försäljning. Kanske säljer du redan i mindre skala, till exempel i reko-ring. På kursen får du lära dig mer om bland annat surdegar, kultursorter och formgivning av bröd. Du bör ha erfarenhet av surdegsbakning, till exempel som hemmabagare för att få ut det mesta möjliga av kursen.

**DATUM** 22–23 november

**PLATS** Erikson Cottage, Ljungsarp, Västra Götaland

**PRIS** 2 500 kr + moms

**SISTA ANMÄLNINGSDAG** 2 november



### FÖRDJUPNINGSKURS

## MJÖLKKVALITET OCH EGNA MJÖLKANALYSER

Denna kurs vänder sig till dig som har en viss erfarenhet av ystning sedan tidigare, och som vill 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 räcker).

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 kvalitet utifrån ystningen; vad den påverkas av och vad som är viktigt att tänka på från foder, djur och mjölkning ända ner i ystket.

Under kursen ystar vi en ost av reblochon-typ som är en ost som kräver riktigt hög mjölk kvalitet.

**DATUM** 20–22 januari

**PLATS** Eldrimners mejeri, Ås, Jämtland

**PRIS** 3 600 kr + moms

**SISTA ANMÄLNINGSDAG** 20 december



### NYBÖRJARKURS

## YSTNING PÅ SKOGSBACKENS OST

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

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

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

**DATUM** 15–16 februari

**PLATS** Skogsbackens Ost, Örsundsbro, Uppland

**PRIS** 2 000 kr + moms

**SISTA ANMÄLNINGSDAG** 24 januari



### SPECIALKURS

## SMÖR, HALVFET PRESSAD OST, SYRADE MJÖLKPRODUKTER MED KRISTINA ÅKERMO

Kursen vänder sig till dig som är hantverksmejerist men även till dig som har mjölkförsäljning och vill börja förädla mjölkprodukter. Du lär dig hur du kan använda separerad mjölk, grädde och skummjölk i din produktion.

Kristina Åkermo drev år 2003–2019 Oviken Ost i Jämtland där hon tillverkade ost, smör och yoghurt på gårdens fårmjölk samt komjölk från en lokal mjölkproducent. Idag arbetar hon som veterinär och ystar ost på en levande fäbod på sommaren.

Kursen innehåller: separering av mjölk, syring av grädde, ystning av pressad ost i fäbodstil på halvfet mjölk (en bra ost att kombinera med smörtillverkning), tillverkning av smör och kvarg, samt teori kring mognad och lagring av pressade ostar.

De praktiska tillverkningarna genomförs som demonstrationer.

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

**DATUM** 1–2 mars

**PLATS** Eldrimners mejeri, Ås, Jämtland

**PRIS** 2 400 kr + moms

**SISTA ANMÄLNINGSDAG** 7 februari



## FÖR DJUPNINGSKURS

# PRESSADE OSTAR OCH SVENSK MEJERIKULTUR MED KERSTIN JOHANSSON OCH MARTIN RAGNAR

Denna kurs vänder sig till dig som har en viss erfarenhet av ystning, antingen genom kurser eller genom praktisk erfarenhet. Du vill starta hantverksmejeri eller så är du redan igång som mathantverkare.

Om du inte har kommit i kontakt med ystning tidigare eller vill få en inblick i hantverksmässig osttillverkning rekommenderar vi att du först går någon av våra nybörjarkurser.

Under kursens två första dagar ystar vi grynpipeg och rundpipig ost med Kerstin Johansson. Kerstin är en mycket erfaren mejerist som idag ystar hårdostar enligt gamla svenska recept på Almnäs Bruks mejeri utanför Hjo.

Kursens teoretiska del kring den svenska ostkulturen hålls av Martin Ragnar, bland mycket annat initiativtagare till Ostmanifestet och författare till ett flertal böcker.

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

**DATUM** 3–5 mars

**PLATS** Eldrimners mejeri, Ås, Jämtland

**PRIS** 3 600 kr + moms

**SISTA ANMÄLNINGSDAG** 7 februari



## NYBÖRJARKURS

# YSTNING PÅ ORRANÄS GÅRDSMEJERI

För första gången hålls Eldrimners nybörjarkurs hos Boel Dahlberg som driver mejeriet Orranäs Gårdsmejeri i Blekinge. Vi vänder oss till dig som har drömmar, tankar eller idéer om att arbeta med hantverksmässig ystning och som inte har någon tidigare ystningserfarenhet, eller möjligtvis har provat hemma i köket.

Boel och hennes man driver mejeriet där mjölken från gårdens cirka 90 lantrasgetter förädlas tillsammans med en mindre del inköpt komjölk. Boel pastöriserar mjölken och i hennes sortiment finns flera ostar som blivit prisbelönta många gånger om; Färskostar (lactique), källarlagrade getostar och vit caprin.

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

**DATUM** 26–27 april

**PLATS** Orranäs Gårdsmejeri, Blekinge

**PRIS** 2 000 kr + moms

**SISTA ANMÄLNINGSDAG** 4 april



## NYBÖRJARKURS

# YSTNING PÅ RÄVEN & OSTEN

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

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

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

**DATUM** 15–16 mars

**PLATS** Räven & Osten, Lida, Järforsen, Kalmar län

**PRIS** 2 000 kr + moms

**SISTA ANMÄLNINGSDAG** 21 februari





## GRUNKURS

GRUNDUTBILDNING  
CHARKUTERI

Det här är Eldrimners mest efterfrågade charkkurs för dig som vill lära dig tekniken som ligger bakom all hantverksmässig charktillverkning.

Kursen förmedlar praktiska och teoretiska kunskaper om tillverkning av de fem produktkategorierna som finns i charkuterivärlden. Du kommer bland annat tillverka färskkorv, leverpastej, salami och kokt skinka. Kursen innehåller även demonstration i styckning och sortering samt teoretiska ämnen som vikten av låg stressnivå och bra hygien vid slakt, livsmedels säkerhet och kemiska processer i köttet.

Lärare på kursen är Niklas Sundström som är utbildad på Hermannsdorfer Landwerkstätten i södra Tyskland och som även i Sverige arbetar med hela kedjan slakt, styck och chark. Målet med kursen är att du kan komma igång själv med produktion och få inspiration för tillverkning av goda och säkra charkuterier.

**DATUM** 2–6 november

**PLATS** Eldrimners charkuteri, Ås, Jämtland

**PRIS** 5 500 kr + moms

**SISTA ANMÄLNINGSDAG** 25 oktober



## NYBÖRJARKURS

## KANINSLAKT

Nu är det premiär för en kaninslaktkurs i Eldrimners regi. Kursen riktar sig till dig som vill hänga på trenden och börja med klimatsmart kaninköttproduktion. Under två spännande kursdagar får du lära dig allt om kaninhållning, slakt och köttförsäljning. Du får insyn i gårdsslakteriet och kommer att få se slakt, styckning och packning. Djurvälstånd och kvalitet står i centrum för hela kursen.

Kursledaren Malin Sundmark, Lisasgården, driver den mångsidiga gården som självhushåll. Hon är utbildad inom bland annat slakt, hygien och livsmedels säkerhet och ordförande för Sveriges Kaninproducenter.

Detaljerat kursprogram finns på Eldrimners hemsida. Inga förkunskaper behövs.

**DATUM** 10–11 november

**PLATS** Lisasgården, Dalarna

**KOSTNAD** 2 000 kr + moms

**SISTA ANMÄLNINGSDAG** 25 oktober



## GRUNKURS

GRUNDUTBILDNING  
CHARKUTERI

Eldrimners charkkurs för dig som vill lära tekniken som ligger bakom all hantverksmässig charktillverkning. Kursen förmedlar praktiska och teoretiska kunskaper om tillverkning av de fem produktkategorierna som finns inom charkuterivärlden. Du kommer bland annat att tillverka färskkorv, leverpastej, salami och kokt skinka. Kursen innehåller även demonstration i styckning och sortering samt teoretiska ämnen som vikten av låg stressnivå och bra hygien vid slakt, livsmedels säkerhet och kemiska processer i köttet.

Läraren Niklas Sundström är utbildad på Hermannsdorfer Landwerkstätten i Tyskland. Målet med kursen är att du kan komma igång själv med produktion av hantverksmässig illverkning av charkuterier.

Inga förkunskaper krävs.

**DATUM** 18–22 januari

**PLATS** Eldrimners charkuteri, Ås, Jämtland

**PRIS** 5 500 kr + moms

**SISTA ANMÄLNINGSDAG** 6 december



## NYBÖRJARKURS

## LAMMSLAKT

Det här är en intensivkurs i lammslakt, som för bästa resultat ges i en liten grupp. Kursen börjar med teori om slakthygien och bedömningskvalité, vilket är parametrar som är betydelsefulla för köttkvaliteten samt HACCP och egenkontrollprogram. Sedan blir det en teoretisk och praktisk genomgång inom slaktmognadsbedömning och bultpistolhantering inför kommande dags slakt. På slaktdagen närvarar du även vid Livsmedelsverkets kontroll. Efter att du har tittat på bedövningen och avblodningen sköter du under handledning alla följande moment själv. Avslutningsvis görs klassificering av slaktkropparna.

Kurslärare är den mycket erfarna Elsa Lund Magnussen på Lindås Lamm, en gård med lammuppfödning, slakteri och gårdsförsäljning nordöst om Karlstad, samt slaktaren Per Lindberg. Elsa är en av Eldrimners rådgivare och är medlem i Eldrimners branschråd för Gårdsslakt och Chark.

Kursen har inga förkunskapskrav, men det uppskattas om du redan har kompetensbevis för slakt.

**DATUM** 20–21 januari

**PLATS** Lindås Lamm, Karlstad, Värmland

**KOSTNAD** 3 000 kr + moms

**SISTA ANMÄLNINGSDAG** 25 november



## WORKSHOP

## CHARK-WORKSHOP OM RÖKNING

Till dig som har varm- eller kallrökta charkuterier i sortimentet, oavsett köttslag, och tillverkar rökta produkter för egen försäljning eller åt andra. Du kanske går ibland och grubblar över en rök-fråga. Saknar du utbyte med andra hantverkscharkuterister om dina och deras erfarenheter? Då kommer denna nya workshop passa dig väl.

Eldrimner samordnar workshopen, men experterna är deltagarna själva. Här finns tillfälle för djupgående diskussioner som rör rökning och rökar. Du kommer att få testa Eldrimners egna tre rökar i praktiken, varav en är vedeldad, samt åka på studiebesök. Ta med en eller flera egna rökta produkter som du vill finslipa till en gemensam smakverkstad för att få feedback från dina charkhantverksskollegor.

**DATUM** 2–3 februari

**PLATS** Eldrimners charkuteri, Ås, Jämtland

**KOSTNAD** 2 000 kr + moms

**SISTA ANMÄLNINGSDAG** 10 januari



## FÖRDJUPNINGSKURS

## SVENSKA CHARKUTERIKLASSIKER

Isterband, prinskorv, blodpudding, handlagd pressylta, gräddleverpastej, medvurst och rökt skinka. En vecka av fördjupning i teknikerna för alla typer av värmebehandlade produkter där tradition möter innovation genom hantverk och modern teknik för ännu bättre charkuteriklassiker. Även en hantverksvariant av falukorv utan varken nitrit eller potatismjöl och med lägre vattenhalt tillverkas. Därför får den inte kallas falukorv, läge för namnomröstning. Det här är produkttyper med stor ekonomisk betydelse som genom den snabba tillverkningen ger bra kassaflöde och värdeökning av råvara från hela djuret.

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

**DATUM** 22–26 februari

**PLATS** Eldrimners charkuteri, Ås, Jämtland

**KOSTNAD** 6 000 kr + moms

**SISTA ANMÄLNINGSDAG** 18 januari



## FÖRDJUPNINGSKURS

## LUFTTORKADE CHARKUTERIER

Lufttorkning är charkuteriförädling av den högre skolan. För att lyckas krävs tid, känsla, erfarenhet och framför allt kunskap. Under fem dagar går vi djupet i de två produktkategorierna lufttorkat kött och lufttorkad korv som innefattar korv av salami typ och en bredbar variant. Teori varvas med praktiska moment. Grövre korvkaliber och torkning av kött på ben innebär högre svårighetsgrad. Målet är att lära sig tillverkning av både goda och säkra produkter. Ta gärna med egna lufttorkade produkter för feedback och diskussion!

Under veckan används gris och en del nötkött men teknikerna kan användas för förädling av alla köttslag.

Kursledare är Niklas Sundström med gedigen tysk utbildning i slakt, styckning och charkuteri i kombination med bred svensk erfarenhet tillsammans med Eldrimners branschansvarige Tobias Karlsson. Teori varvas med praktik och demonstration. Kursen hålls på svenska och vänder sig till dig som gått Eldrimners grundkurs i charkuteri och kommit igång med förädling av lufttorkade produkter.

**DATUM** 22–26 mars

**PLATS** Eldrimners charkuteri, Ås, Jämtland

**KOSTNAD** 6 000 kr + moms

**SISTA ANMÄLNINGSDAG** 15 februari



## GRUNDKURSER

## FÖRÄDLING AV BÄR, FRUKT OCH GRÖNSAKER

Under hösten finnas det ett fåtal platser tillgängliga på några av de delkurser som annars ingår i Eldrimners längre utbildningar; Starta eget Mathantverksföretag och Yrkeshögskoleutbildning i Mathantverk. Dessa kurser motsvarar de grundkurser som brukar ges inom bär-, frukt- och grönsaksförädling och blandar teori och praktik. Läs mer om kursinnehållet på eldrimner.com eller hör av dig till [catrin@eldrimner.com](mailto:catrin@eldrimner.com) om du vill veta mer.

## TORKNING

**DATUM** 2–3 november

## KOKADE PRODUKTER AV BÄR OCH FRUKT

**DATUM** 4–5 november

**PLATS** Eldrimners ateljé, Ås, Jämtland

**PRIS** 2 400 kr + moms per kurs

**SISTA ANMÄLNINGSDAG** 27 oktober



## NYBÖRJARKURS

### JULGODIS

Denna kurs ger dig grunderna i hantering av choklad, tillverkning av olika sorters praliner och kokning av kola. Fokus kommer att ligga på godsaker som passar till julen och dess traditionella smaksättare.

Du kommer att få prova på att temperera choklad, gjuta egna skal, tillverka fyllningar och rulla tryfflar. Därtill tillverkas egen mandelmassa och nougat. Råvaror, förpackningar, förvaring och försäljning av tillverkade produkter diskuteras också.

Kursledare är Amina Olsson som driver Minas Chokladstudio i Skåne.

**DATUM** 11–12 november

**PLATS** Minas chokladstudio, Fjälkinge, Skåne

**PRIS** 2 300 kr + moms

**SISTA ANMÄLNINGSDAG** 19 oktober



## FÖRDJUPNINGSKURS

### MUSTTILLVERKNING MED FOKUS PÅ SMAK

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

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

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

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

**DATUM** 20–21 januari

**PLATS** Eldrimners ateljé, Ås, Jämtland

**PRIS** 2 400 kr + moms

**SISTA ANMÄLNINGSDAG** 13 december



## NYBÖRJARKURS

### MUSTNING AV ÄPPLEN

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

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

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

**DATUM** 9–10 februari

**PLATS** Norrtelje musteri, Uppland

**PRIS** 2 300 kr + moms

**SISTA ANMÄLNINGSDAG** 11 januari



## GRUNKURS

### TORKNING

Under denna kurs får du lära dig om torkning av bär, frukt och grönsaker. Kursen blandar teori med praktiska inslag.

Du får lära dig om torkningsprocessen och hur den styrs av temperatur och ventilation, samt se utrustning för torkning i mindre och större skala. Begreppet vattenaktivitet förklaras och vilken betydelse det har för produktens stabilitet. Vid de praktiska momenten testar vi olika förbehandlingar för att se vad de har för effekt på slutresultatet.

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** 1–2 mars

**PLATS** Eldrimners ateljé, Ås, Jämtland

**PRIS** 2 400 kr + moms

**SISTA ANMÄLNINGSDAG** 7 februari



## GRUNKURS

## FRUKTVIN OCH CIDER

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

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

**DATUM** 3–4 mars

**PLATS** Eldrimners ateljé, Ås, Jämtland

**PRIS** 2 400 kr + moms

**SISTA ANMÄLNINGSDAG** 7 februari



## GRUNKURS

## VINÄGERTILLVERKNING

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

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

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

**DATUM** 5 mars

**PLATS** Eldrimners ateljé, Ås, Jämtland

**PRIS** 1 200 kr + moms

**SISTA ANMÄLNINGSDAG** 7 februari



## NYBÖRJARKURS

## MJÖLKSJÄSNING AV GRÖNSAKER

Denna kurs vänder sig till dig som funderar på produktion av mjölksyrade grönsaker för försäljning, kanske du har som mål att starta en verksamhet? 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 kring hållbarhet. Kursen leds av Eva Gustavsson på företaget Solsyran som har mångårig erfarenhet av grönsaksodling och mjölksjäsning. 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** 9–10 mars

**PLATS** Hansjö, Orsa, Dalarna

**PRIS** 2 000 kr + moms

**SISTA ANMÄLNINGSDAG** 15 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 som även är medlem i Svenska Syltningssällskapet.

Kursens huvudfokus ligger på de praktiska momenten, där du får tillverka eget pektin av frukt och bär för att sedan använda det 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 om konservering och hållbarhet.

**DATUM** 15–16 mars

**PLATS** HargOdlarna, Kisa, Östergötland

**PRIS** 2 000 kr + moms

**SISTA ANMÄLNINGSDAG** 22 februari



### SPECIALKURS

## SÄTT ORD PÅ SMAKerna

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

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

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

**DATUM** 22–23 mars

**PLATS** Eldrimners ateljé, Ås, Jämtland

**PRIS** 2 400 kr + moms

**SISTA ANMÄLNINGSDAG** 21 februari



### SPECIALKURS

## GRÖNSAKER – INSPIRATION TILL PRODUKTUTVECKLING

Denna kurs vänder sig till dig som redan tillverkar olika grönsaksprodukter och vill ha inspiration eller komma vidare i utvecklingen av dina produkter. Kursledare är matjournalisten och kocken Jens Linder.

Jens kommer att dela med sig av sina erfarenheter, och en hel del provsmakning, från mattraditioner han upplevt under många resor runt om i världen. Tillsammans kommer vi också förädla grönsaker enligt flera olika metoder: mjölksyrning, rimning (insaltning), pickling (inläggning i ättika eller vinäger) och confitering (inkokning i fett). Dessutom kommer Jens berätta om konsten att krydda samt att göra infusioner med örter, kryddor och bär.

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

**DATUM** 24–25 mars

**PLATS** Eldrimners ateljé, Ås, Jämtland

**PRIS** 2 400 kr + moms

**SISTA ANMÄLNINGSDAG** 1 mars



### NYBÖRJARKURS

## HANTERING OCH SMAKSÄTTNING AV HONUNG

Lär dig smaksätta honung på olika sätt, med respekt för honungens egen kvalitet. Vi jobbar med smaksättare som bärpulver, kryddor, nötter, alkohol och kakao.

Vi kommer att fokusera på att göra goda och hållbara produkter, med hänsyn till de regler som finns.

Kursen omfattar även grundläggande hantering av honung samt kunskap om honung som råvara. Du som har egen honung och/eller egna idéer på smaksättningar kan gärna ta med det.

Kursledare är biodlaren och förädlaren Birgitta Augustesen som driver Stavtorps Honung & Musteri.

**DATUM** 30–31 mars

**PLATS** Stavtorp, Malmköping, Sörmland

**PRIS** 2 000 kr + moms

**SISTA ANMÄLNINGSDAG** 7 mars



### NYBÖRJARKURS

## SÅSER OCH SIRAP AV BÄR OCH FRUKT

Denna kurs vänder sig till dig som vill använda bär och frukt för att göra olika såser till mat och dessert. Det är kanske dags att bredda ditt utbud bortom marmelader eller börja tillverka såser till din gårdsservering?

Kursledare är mathantverkare Ulla Lahti från Mitt Skafferi och hon kommer lära dig att göra bär sirap, dessertsåser, chutney och kryddiga matsåser, alla baserade på bär och frukt. Redan i grytan funderar vi på användningsområdet för produkterna och du får tips på hur du kan jobba för att få fram goda smaker och bra konsistens.

Under kursen kommer olika typer av utrustning så som press, separator och kokgryta användas. Ulla kommer också dela med sig av sina tankar kring att starta upp ett företag och hitta sitt produktutbud, samt ge tips kring etiketter och design.

Ulla Lahti har drivit sitt företag Mitt Skafferi på Alnö utanför Sundsvall i åtta år. Sedan dess är hon blivit mångfaldigt prisbelönad på SM i Mathantverk för sina olika produkter.

**DATUM** 3–4 maj

**PLATS** Mitt Skafferi, Alnö, Västernorrland

**PRIS** 2 000 kr + moms

**SISTA ANMÄLNINGSDAG** 12 april



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