

# MATHANTVERK

Ett magasin från ELDRIMNER, nationellt resurscentrum för mathantverk

Nr.1 2023



**SIBBARPS GÅRDSBAGERI - FERIS SAUSAGES I FINLAND  
GÅRDSCHARKEN FÅGELBERGET - VÄSTERÄNGENS LANTBRUK  
ATT STARTA GETGÅRD - KULTURSPANNMÅL I SMÅKAKOR**



# 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.

**STARTA EGET MATHANTVERKSFÖRETAG** 5 veckor

**NYBÖRJARKURS** 2 dagar

**GRUNDKURS** 1-5 dagar

**FÖRDJUPNINGSKURS** 1-5 dagar

**SEMINARIER**

**STUDIERESOR** i Sverige och utomlands

**INSTRUKTIONSBÖCKER OCH INSTRUKTIONSFILMER**

---

## INFORMATION OCH MARKNADSFÖRING

**SM I MATHANTVERK**

Produkttävling som anordnas av Eldrimner årligen sedan 1996.

**MATHANTVERKSDAGAR**

Regionala nätverksträffar över hela landet.

**SÆRIMNER**

Idé- och kunskapsmässa.

**ELDRIMNER CERTIFIERAT MATHANTVERK**

Produktcertifiering framtagen med mathantverkarna.

**ELDRIMNERS MAGASIN MATHANTVERK**

ges ut kostnadsfritt till prenumerante.

**ELDRIMNER.COM**

webbplats med övergripande information om Eldrimner och alla våra verksamheter.

---

## STÖD OCH RÅDGIVNING

**DIALOG MED MYNDIGHETERNA**

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

**KOSTNADSFRI RÅDGIVNING**

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

---

## KONTAKT

010-225 32 01 – info@eldrimner.com

**Madeliene Larsen Ivansson**

Tf verksamhetschef, 010-225 33 78 – madeliene@eldrimner.com

**Aleksandra Ahlgren**

Samordning kommunikation, 010-225 33 57 – aleksandra@eldrimner.com

**Katrin Sahlin**

Utbildningsledare, 010-225 34 64 – katrin.sahlin@eldrimner.com



Länstyrelsen  
Jämtlands län



Europeiska jordbruksfonden för  
landsbygdsutveckling: Europa  
investerar i landsbygdsområden



10



18



27



34

Magasinet **MATHANTVERK** ges ut kostnadsfritt av Eldrimner.

**Ansvarig utgivare** Madeliene Larsen Ivansson. **Redaktör** Annelie Lanner. **Grafisk form & bildredaktion** Stéphane Lombard

**Prenumeration** via eldrimner.com. **Adressändringar** lisa@eldrimner.com.

**Omslagsfoto** Molly Löfgren. **Tryck** Ljungbergs Tryckeri

**V**åren spricker ut för fullt utanför mitt fönster med krokusar, krispiga skott och förväntan om det som komma skall. Naturen startar om och börjar på nytt med sin komplexa magi. Ny- och omstart är också ett tema som är högst relevant för mathantverket, såväl inom politiken som i det konkreta företaget.

**LANDSBYGDSMINISTER** Peter Kullgren vill se omtag i Livsmedelsstrategin för att stärka livsmedelssektorn. Det vill Eldrimner också. Vi önskar satsningar som lyfter mathantverket som den resurs det är. En gemensam nämnare för mathantverkets företag är att de skapar lokal mat med kvalitet, identitet och en mångfald av smaker. De är viktiga bitar i det pussel som ska läggas för ökad självförsörjning i hela landet. Jag har lämnat Eldrimners tankar till ministern om vad vi vill se i den förnyade strategin:

- Fler behöver arbeta med förädling av livsmedel. Både i vardag och i händelse av kris krävs kunskap för att skapa säkra livsmedel och kunskap är färskvara. Utbildning i mathantverk behövs för att företag ska kunna starta och utvecklas.
- Det ska vara enkelt att följa regler för produktion och förädling av livsmedel. Regelverk och myndighetskontakter ska inte försvåra mathantverkarens arbete. Företagens tid och pengar ska användas till produktion och utveckling av livsmedel, inte till ett ständigt växande berg av kontroller, rapporteringar och svårtolkade regler. Dialog mellan myndigheter och företag behövs för ökad förståelse och anpassning av regler.
- Efterfrågan och konsumtion av mathantverk behöver öka. Synlighet och förståelse för mathantverkets mervärden i samhället ökar efterfrågan på dess produkter, stärker konkurrenskraften och därmed företagens förmåga att leverera.

**YTRE PÅFRESTNINGAR** kommer alltid vara en del av små företagares vardag. Kriser kommer och går precis som årstiderna. Är företaget i grunden stabilt blir påfrestningarna dock lättare att hantera. Jag hoppas att vi får bidra till det genom den förnyade livsmedelsstrategin.

**SIBBARPS GÅRDSBAGERI** är ett av företagen som vi uppmärksammar i det här numret. Sofia Wallström startade företaget, utbildade sig på Eldrimner och vann flera medaljer i NM i Mathantverk för sina fina bröd. Jag hoppas att du kan inspireras av Sofia och alla andra som delar med sig av sin passion och hur de konkretiserat den i sitt företagande. Vi behöver fler som Sofia för att nå hållbarhet i vår livsmedelsproduktion.

**I HÖST ÄR DET DAGS** för oss alla att träffas i Borås för Særimner och SM i Mathantverk. I år väntar ett gediget program som vi tar fram tillsammans med våra samarbetsvänner i Västra Götaland. Där kommer du kunna förkovra dig, smaka, skapa och handla mathantverk. Jag ser med förväntan fram mot alla tävlingsbidrag i årets SM. Kanske är det i år som du tävlar med just ditt mathantverk?

Vi ses på plats i oktober!



Madeliene Larsen Ivansson  
Tillförordnad verksamhetschef, Eldrimner

Läs Gastronom #6

TEMA

# Sol & regn

Kommer den 25 maj

STRANDPLOCK • SVALKANDE RECEPT

OSPREY FARM • SOMMARVINER

REGNFILMER & SOFFMAT

Prenumerera: [www.gastronautmag.se](http://www.gastronautmag.se)

eller läs på [www.readly.se](http://www.readly.se)  
Lösnummer hos Adlibris och Bokus

Annonsera: [www.damedia.se](http://www.damedia.se)  
Sälj Gastronom i din butik: [www.gastronautmag.se](http://www.gastronautmag.se)

GASTRONAUT

## FÄBODBRUK NOMINERAS TILL FN

Sverige nominerar, tillsammans med Norge, fäbodbruk till FN-organet Unescos representativa lista över mänsklighetens immateriella kulturarv, för att det ska tryggas för framtiden. Immateriellt kulturarv är traditioner, seder och bruk som har överförts mellan generationer, till exempel olika former av hantverk, ritualer, musik och berättelser.

Den svensk-norska nomineringen har utarbetats av en arbetsgrupp bestående av bland annat representanter från Förbundet svensk fäbodkultur och utmarksbruk samt Norsk Seterkultur i samverkan med Institutet för språk och folkminnen. Det finns en bred förankring och stöd för nomineringen hos enskilda forskare och utövare, föreningar, museer, akademier och lärosäten.

Institutet för språk och folkminnen och dess expertkommitté framhåller att fäbodkulturen visar på en komplex och kreativ väv av kulturella och estetiska uttrycksformer, från vallmusik och byggnadstraditioner till mathantverk och muntligt berättande. Kulturuttryck som inte bara vuxit fram ur fäbodväsendet utan också fortsätter att utvecklas och spridas bland dess samtida utövare.

Beslut om nomineringen väntas tas i samband med konventionens kommittémöte i december 2024.



## LÄTTARE ATT SÄLJA MATHANTVERK PÅ FÄBODAR

En ändring i Livsmedelsverkets föreskrift gör att fäbodbrukarna från januari 2023 får sälja samtliga produkter direkt på fäbodarna utan krav på månatliga analyser av mjölk.

Sverige har sedan 2013 haft ett undantag när det gäller analys av mjölk på fäbodarna som används för tillverkning av ostar som lagrats minst 60 dagar och produkter som tillverkas av grädde och vassel från osttillverkningen. Undantaget innebär att kriterierna för totala antal bakterier och somatiskt celltal inte måste uppfyllas, men den som ansvarar för tillverkningen ska kunna visa hur kraven i EU-förordningen tillgodoses genom dokumenterade rutiner.

I samband med att den första undantagsansökan lämnades in skrevs en ny ansökan för övriga fäbodprodukter och från och med januari 2023 vidgas alltså undantaget till att omfatta mjölk som används vid framställning på fäbod av alla typer av färskost, lagrad ost, smör och meseprodukter.

– Det är bättre sent än aldrig, konstaterar en nöjd Birgitta Sundin, som arbetar som branschansvarig för mejeri på Eldrimner.

Livsmedelsverkets bedömning är att hälsoriskerna är så små att ett ytterligare undantag kan göras. Fäbodnäringen har dessutom tagit fram branschriktlinjer för god hygienpraxis som bidrar till godtagbar livsmedelssäkerhet.



## KUNGAPARET BJÖDS PÅ MATHANTVERK

Under 2023 firar H.M. Konungen 50 år på tronen och dessutom är det 500 år sedan Gustaf Vasa valdes till Sveriges konung. Med anledning av detta besöker kungaparet alla län i Sverige under året. När det var Jämtlands tur, i början av april, serverades kungaparet mathantverk till lunch tillagat av bland andra Eldrimners medarbetare.

Besöket i Östersund innehöll både besök på museum, underhållning på Stortorget och kortege på stadens gator. Lunchen serverades på landshövding Marita Ljungs Residens i centrala Östersund och bestod av delar av länets två landskapsrätter som bland andra Eldrimners ambassadör kocken Lena Flaten och Arvid Lorentzon, som arbetar på Eldrimner varit med och tagit fram. De båda fick presentera lunchmenyn för kungaparet och de andra lunchgästerna.

– Det var en väldigt rolig upplevelse att få laga mat till kungen och allt flöt på väldigt bra. Extra roligt var det att vi fick möjlighet att presentera maten och vilka mathantverksprodukter vi använt så att gästerna verkligen fick en inblick i hur vi tänkt i skapandeprocessen, säger Arvid Lorentzon.

Målet har varit att landskapsrätterna ska vara enkla att laga och de ska vara okomplicerade och komma från Härjedalen och Jämtland.

– De baseras på lokala traditioner och ska kunna rökas, konserveras, gravas, läggas in och saltas, säger Lena Flaten.

Kött, rotfrukter och fisk, är exempel på ingredienser, men även det vilda finns med som bär, svamp och växter.

Den kungliga lunchen byggde på delar av landskapsrätterna och bestod av blåbärsgravad renyterfilé med friterad surdeg, lingonpicklad gulkremla samt buljong. Säsongsens växter i älgrollad, potatiskaka med jämtländsk vit källarlagrad getost, bakade rotfrukter, syltade rönnbär och syrliga vinbär. Till efterrätt serverades friterade kornmunkar med bakad sötost och granskottsmarinerade lingon. Vallgårdens lingonnektar och kråkbärsnektar från Jämtlands Vingård var dryckerna som serverades.

– Allt flöt på väldigt bra i köket, säger Ida Lundström på Eldrimner som vid flera tillfällen har varit med och jobbat i köket när de nya landskapsrätterna ska serveras.



FOTO Claes Ahlström

## REGERINGEN ARBETAR FÖR ATT STÄRKA LIVSMEDELSSEKTORN

Eldrimner fortsätter att framhålla mathantverkets viktiga roll i den svenska livsmedelsstrategin.

I början av februari deltog bland andra Madeliene Larsen Ivansson, som är en av Eldrimners chefer på Landsbygdsminister Peter Kullgrens möte om Livsmedelsstrategi 2.0 – en stärkt livsmedelssektor.

– Medskicket från ministern var att han önskade inspel från oss deltagande aktörer i livsmedelskedjan om vad vi ser som de största utmaningarna, och också lösningarna för en tryggad och konkurrenskraftig livsmedelsproduktion. Svenska livsmedel ska främjas och den totala produktionen ska öka och skapa arbetstillfällen i hela landet samt garantera att det finns mat på våra tallrikar såväl i bättre som sämre tider, förklarar Madeliene Larsen Ivansson, tf verksamhetschef på Eldrimner.

Eldrimner kommer nu att fortsätta lyfta fram mathantverkets viktiga roll i en tryggad och långsiktigt hållbar livsmedelsförsörjning.

– Många små företag som snabbt kan anpassa sig efter en ändrad omvärld är en viktig grund för att minska sårbarheten, vilket inte minst pandemin visade. Vi ser att det fortsatt behöver byggas kunskap om förädling i liten skala, minska krångel för företagen och skapa ökad medvetenhet hos alla konsumenter om mathantverkets många värden. Att mathantverk är viktigt i både nöd och lust. Det hoppas vi få se mer av i ministerns kommande livsmedelsstrategi, säger Madeliene Larsen Ivansson.



## OSTEN SÖRMLANDS ÄDEL SKYDDAS AV EU

I mitten av mars fick osten Sörmlands Ädel så kallad skyddad geografisk beteckning.

Sörmlands Matkluster stod bakom ansökan.

– Det har tagit närmare fem år att få osten godkänd och vi har haft ovärderlig hjälp av Odd Nygard och Sven-Erik Larsson som har jobbat på uppdrag av Jordbruksverket, men vi har också lagt mycket tid på att fylla i blanketter och göra kompletteringar, säger Kerstin Jürss, från Jürss mejeri, som tillverkar Sörmlands Ädel.

Sörmlands Ädel är en av deras absoluta storsäljare. Den beskrivs som en krämig blåmögelost med stor och fyllig smak. Mjukare än roquefort men fastare än gorgonzola. Sörmlands Ädel har tidigare fått en rad med utmärkelser och priser.

– Det är en ost vi är väldigt stolta över, säger Kerstin Jürss.

Att en produkt fått skyddad geografisk beteckning innebär att produkten måste tillverkas enligt vissa bestämmelser. För Sörmlands ädel innebär detta att all verksamhet från bete, mjölkproduktion, ystning och lagring måste ske inom Sörmland.

– Det gläder mig att Sverige har fått ytterligare en produkt med skyddad geografisk beteckning. Genom skyddade beteckningar är det produkten och ursprunget som uppmärksammas och genom att öka intresset för ursprung och kvalitet kommer vi på sikt även att öka intresset för svensk livsmedelsproduktion, säger landsbygdsminister Peter Kullgren.

Producenter av livsmedel och jordbruksprodukter som har ett tydligt geografiskt ursprung kan få produktnamnet skyddat av EU, antingen som Skyddad ursprungsbeteckning (SUB), eller som Skyddad geografisk beteckning (SGB). Det är en kvalitetsstämpel som gynnar den lokala livsmedelsproduktionen och som har potential att även stärka besöksnäringen i regionen. Fler svenska produkter väntas också få skyddade beteckningar vilket bidrar till att lyfta svenskt ursprung och kvalitet och därmed stärka svensk livsmedelsproduktion.



### SVENSKA PRODUKTER MED SKYDDAD BETECKNING

Sörmlands Ädel, Kalix löjrom, Upplandskubb, Bruna bönor från Öland, Sveciaost, Hännlamb, Skånsk spettekaka, Värmländskt skrämjöl, Vänerlöjrom, Wrångebäcksost, Äkta Gränna Polkagrisar, Falukorv och Hushållsost är de svenska produkter som hittills har registrerats i EU med skyddad beteckning.

De drycker som är godkända är Svensk Vodka, Svensk Punsch och Svensk Akvavit.

# SOFIAS BÄSTA VÄN FICK HENNE ATT VÅGA ÖPPNA BAGERI

TACK VARE ETT SMART BOKNINGSVERKTYG, SOM HON SJÄLV KONSTRUERAT, KAN SOFIA DRIVA SIBBARPS GÅRDSBAGERI HELT UTAN SVINN. HENNES KÄRLEK TILL SURDEG OCH KULTURSPANNMÅL VAR ÖGONBLICKLIG, MEN DET KRÄVDES BÅDE EN PEPPANDE VÄN OCH FLERA LIVSOMVÄLVANDE HÄNDELSER FÖR ATT HON SKULLE VÅGA SATSA PÅ ATT BLI HANTVERKSBAĞARE.

Text Annelie Lanner • Foto Molly Löfgren

**S**ibbarps Gårdsbageri ligger i Månstad i Tranemo kommun i Västra Götaland. Det tar en halvtimme att åka dit med bil från Borås. Sedan 2021 driver Sofia Wallström bageriet i den ena flygeln på gården i Sibbarp. I den andra bor hon med sin familj och i mangårdsbyggnaden bor hennes föräldrar. Att bli hantverksbagare var dock ingen barndomsdröm för Sofia. Det krävdes nya perspektiv för att hon skulle göra denna livsstilsförändring.

**SOFIA UTBILDADE SIG** inom internationell kommunikation i Kalmar. Där träffade hon också sin man och de flyttade till Stockholm. I sju år jobbade Sofia med projektledning, PR och kommunikation i huvudstaden och trivdes utmärkt.

– När vi fått vårt första barn och bodde mitt i stan, fem trappor upp utan hiss, blev stan så otillgänglig och vi kände inte samma nöje av att bo där.

**FREDAGEN DEN 7 APRIL 2017** var deras dotter tre månader gammal. Med henne i barnvagnen promenerade Sofia i Gamla Stan samtidigt som terrorattentatet på Drottninggatan inträffade en knapp kilometer därifrån. I det fruktansvärda dådet dödade en man fem människor genom att köra rakt in i folk som gick på gågatan med en lastbil.

– Även om jag var en bit därifrån var det en fruktansvärd upplevelse. Jag var skakad när jag kom hem och jag insåg att det inte fanns något som lockade mig att bo kvar i det som varit mitt älskade, älskade Stockholm.





**SOFIA OCH FAMILJEN** beslutade sig för att flytta hem till västkusten, till Göteborg, där hennes man är uppvuxen. Själv är Sofia från Borås, så även hon fick närmare till släkten. Sofia jobbade på en konsultbyrå i Göteborg och utvecklade appar och hemsidor, men det som hela familjen uppskattade mest med flytten var att det nu bara var knappt tio mil till Månstad och Sofias föräldrars gård.

– Vi uppskattade verkligen närheten till skogen och naturen.

**NÄR SOFIA VAR HÖGGRAVID** med sonen Harry drabbades hennes man av sköldkörtelcancer. Han opererades snabbt och klarade sig bra, men sjukdomen väckte många tankar.

– Vi var båda trettioplus och började fundera över vad meningen med livet är och över hur mycket vi stressade och hur mycket tid vi la på våra jobb. En dag sa min man: varför bor vi i stan? Varför flyttar vi inte till Månstad?

Beslutet togs snabbt och 2019 blev ett mycket omvälvande år för Sofia och

hennes familj. Cancerdiagnos och operation. En nyfödd son och en flytt.

– Mina föräldrar har hjälpt oss väldigt mycket, säger Sofia tacksamt.

Hon njuter av att bara kunna öppna dörren och släppa ut sina barn.

– Det var en fantastisk känsla och en enorm frihet att flytta ut på landet.

**SOFIA BESKRIVER SIG SJÄLV** som en så kallad foodie och berättar att hon alltid har uppskattat utbudet som finns i storstäder, men konstaterar att om man bor på landet får man till stor del baka och laga själv, så med flytten kom även Sofias surdegsbakande.

– Kärleken till surdeg kom vid första ögonkastet.

**RIKTIGT BRÖD** har alltid intresserat Sofia, särskilt som hon inte mår så bra av att äta för mycket av det som är bakat på konventionellt mjöl.

– Att äta bröd bakat på surdeg och kulturspannmål har gjort att jag mår mycket bättre.

**PÅ CROSSFIT-TRÄNINGEN** i skogen i Månstad träffade Sofia likasinnade Julia Svansbo. De var båda nyinflyttade och föräldralediga med barn på samma förskola.

– Ganska snart fördjupades vår nya vänskap, jag hittade till surdegsbakandets magiska värld och dessutom väcktes Julias slumrande bakintresse till liv efter flera års vila.

**SOFIA BÖRjade BAKA MER** och mer hemma och det blev så stora mängder bröd och bullar att hon gav bort till grannar och kompisar, som efter ett tag började vilja betala.

– Jag kände tydligt att baka var något jag vill jag göra på heltid!

Sofia är helt övertygad om att det var tack vare Julia som hon verkligen vågade starta bageri.

– Julia är helt fantastisk! Hon är min bästa vän och min största supporter!

Julia gick tillbaka till sitt jobb efter föräldraledigheten, men peppar fortfarande och är med på marknader.









KAFFE	25
TE	25
SAFT	10
SMAKIS	20
OSTMACKA	45



**EN VIKTIG TANKE** med bageriet är att det inte ska bli något svinn. Därför bakas brödet på beställning. Som den tidigare webbutvecklare hon är har Sofia byggt en egen bokningslösning via webben.

– Det är jag mycket stolt över och det är skönt att lämna hyllor som är tomma. Annars är matindustrin vansinnig med all mat som slängs.

Den som handlar från Sibbarps gårdsbageri beställer minst 48 timmar i förväg och hämtar sedan sitt bröd och sina bullar på gården.

– Jag driver ett bageri. Här finns inget café eller någon som står i kassan. Här måste man förboka, men det finns alltid kaffe och bullar, för den besökare som kommer.

**SIBBARPS GÅRDSBAGERI** erbjuder både bröd och bullar, bakade med kulturspannmål, ekologiska råvaror och hantverksmässiga metoder, och det har både kunder och bedömare gillat. Det fullkomligt regnade medaljer över Sofias bröd på Nordiska mästerskapet i mathantverk hösten 2022. Det blev silver till både Rösereds grova rågbröd och Hults rostade havrebröd och brons till Lilla Månstads mjuka rågbröd.

**TROTS ATT BAGERIET** är relativt nystartat bakas det redan ganska stora volymer. Utöver till de egna kunderna levererar Sibbarps gårdsbageri till gårdsbutiken på Säteriet i Limmared. På ICA i Limmared finns det färskt bröd och bullar i bageriets egen hylla varje fredag och fryst bröd finns alltid i den obemannade butiken i Lockryd.

**SOM TIDIGARE PROJEKTLEDARE** inom PR och kommunikation hade Sofia mycket kunskap och erfarenhet som hon tog med sig in i sitt företagande, men när hon skulle söka pengar genom Leader Sjuhärad insåg hon att hon bland annat behövde en affärsplan.

– Jag kände att det var en viktig del i mitt företagande att ta mig tiden att verkligen lära mig de sakerna.

Därför valde hon att gå Eldrimners utbildning Starta eget mathantverksföretag. Både lärarna på utbildningen och andra kursdeltagare har också gett henne ett viktigt nätverk.

– Många gick utbildningen innan de startade sina företag. För mig var det tvärt om, men jag har stort utbyte av dem jag lärde känna genom Eldrimner, och jag har också gått fler av Eldrimners kurser.

**ÅRET EFTER ATT** bageriet startat, 2022, utsågs Sofia och kompisen Julia till Årets Unga Företagare i Svenljunga & Tranemo av organisationen Företagarna. De prisades bland annat för modet att flytta till och starta företag på landet och för att de får människor att resa lång väg för att få uppleva deras produkter.

**SOFIA** är allt i allo i sitt företag. Hon bakar, hon bokför, hon marknadsför, hon står på marknader och hon sköter inköpen. Hon erkänner att hon även som hantverksbagare jobbar mycket, men tycker att det är värt det eftersom det ger henne andra värden i livet. Hennes erfarenheter har gett henne andra perspektiv.

– Det har blivit mer som en livsstil. Jag jobbar hemma. Jag behöver inte pendla. Jag kan vara med familjen på ett helt annat sätt, och jag kan ju faktiskt säga nej till bokningar.



Läs mer om Sibbarps Gårdsbageri via [sibbarpsgardsbageri.se](http://sibbarpsgardsbageri.se) eller på Instagram @Sibbarpsgardsbageri.





## THERESE VILL ERBJUDA LOKALA MEJERIVAROR

ATT FLER SKA FÅ MÖJLIGHET ATT ÄTA OCH DRICKA LOKALA MEJERIPRODUKTER ÄR THERESE WALENIUS DRÖM. PÅ HENNES SLÄKTGÅRD, VÄSTERÅNGENS LANTBRUK I ALUNDA NÅGRA MIL NORR OM UPPSALA, ÄR DRÖMMEN PÅ GOD VÄG ATT FÖRVERKLIGAS.

TEXT Annelie Lanner • FOTO Stéphane Lombard



*Vi har medvetet hållit ett lågt pris och vi vill inte höja det för mycket. Jag vet hur barnfamiljer har det och jag vill att alla ska kunna handla.*





**T**herese är uppvuxen på Västerängens Lantbruk några mil nordost om Uppsala. Hennes pappa har drivit gården sedan han var 15 år. Gården har funnits i släkten i över hundra år och drömmen är att den ska fortsätta göra det. På den ekologiska, KRAV-certifierade gården finns ungefär 60 mjölkkor som mjölkas i mjölkrobot. Mjölken levereras båd till Arla och från december 2022 säljs den även direkt till konsument på gården samt i tillitsbutiker i närområdet.

**NÄRPRODUCERAD** och lokal mat har alltid intresserat Therese och mellan 2007 och 2010 gick hon livsmedelsprogrammet på gymnasiet. Hon har därefter bland annat jobbat i matbutiker och skaffat sig andra erfarenheter inom livsmedelsbranschen. I början av 2020-talet fick hennes pappa upp ögonen för containermejerier och efter ett

tips från en kompis hittade han ett som var till salu.

– Mina föräldrar och syskon åkte och tittade på det. Jag fick se det via Facetime. Sedan tog det inte många dagar innan de bestämde sig och köpte mejeriet. Min mamma sa då att jag skulle bli mejeriansvarig.

Även om Therese hade sin livsmedelsutbildning i grunden så valde hon att gå Eldrimners starta eget-utbildning hösten 2022.

– Jag ville fräscha upp minnet inom livsmedelshandling och få verktyg för att driva ett livsmedelsföretag. Utbildningen gav både mig och familjen en knuff att ansöka om tillstånd och bli godkända.

**STRAX FÖRE JUL 2022** startade Västerängens Lantbruk försäljningen av konsumtionsmjölk. Idag säljer de ungefär 130 liter i veckan. Många av kunderna har valt att bli abonnenter som handlar varje vecka.

– För mig och familjen är det viktigt att produkten hamnar hos slutkonsumenten direkt och att pengarna går direkt tillbaka till gården.

**MEJERIET BESTÅR AV TRE** containrar och ligger på en kulle i närheten av ladugården. Therese transporterar idag mjölken från mjölktanken i ladugården till mejeriet via hinkar.

– Drömmen är att kunna pumpa mjölken till mejeriet.

I mejeriet lågpastöriseras mjölken och tappas upp automatiskt i dunkar på 1,75 liter som sedan åker vidare via ett transportband till kylrummet. Dunkarna är återvinningsbara av plast med kork. Västerängens mjölk säljs för ca 17 kr litern.

– Vi har medvetet hållit ett lågt pris och vi vill inte höja det för mycket. Jag vet hur barnfamiljer har det och jag vill att alla ska kunna handla, men drömmen är så klart att kunna sälja ännu mer framöver.



*Kommunerna vill att det ska finnas bönder och levande företagare och landsbygd, men så köper man mjölken från ett mejeri 70 mil bort.*

**THERESE BESKRIVER** det som en aha-upplevelse när hon ystade för första gången under Eldrimners utbildning i Ås.

– Man kan ju göra så galet många produkter av en och samma råvara: ost, smör, grädde och mese. För mig blev det en extra kick som jag kände att jag ville lära mig mer om.

**PARALLELLT** med jobbet i mejeriet jobbar Therese i hemtjänsten. Den mjölk hennes kollegor har i kaffet där kommer från Skånemejerier, med huvudkontor i Malmö, 70 mil bort.

– Kommunerna vill att det ska finnas bönder och levande företagare och landsbygd, men så köper man mjölken från ett mejeri 70 mil bort. Det är hemskt tycker jag. När jag har kört en pastörisering ställer jag in riktig mjölk i kylskåpet på jobbet!

**FÖRSKOLOR OCH SKOLOR** är kunder som Västerängens Lantbruk vill ha i framtiden, vid sidan av privatpersonerna.

– Vi har tre grundskolor med sammanlagt över 700 elever som ligger inom ett par mil från gården. Till det

kommer förskolor och äldreboenden som skulle kunna köpa vår närproducerade mjölk, i stället för som i dag, transporteras långt från gården till mejeriet för att sedan åka tillbaka till konsumenten.

Thereses vision för gården är att mjölken inte ska åka särskilt långt, vare sig till mejeri eller till kund.

– Vår tanke med gården är att ta fram basvaror, som mjölk, smör, grädde, fil och yoghurt, och eldost. Jag har länge drömt om en gårdsbutik där vi kan sälja och ta vara på de produkter som vi kan leverera från gården.



Therese och Västerängens Lantbruk  
finns på Instagram @vasterangens\_  
lantbruk och Facebook facebook.com/  
Vasterangenslantbruk

# TRE GENERATIONER JOBBAR I GÅRDSCHARKEN I FÅGELBERGET

FÖR SNART TIO ÅR SEDAN TOG MARGONA LUNDGREN ÖVER GÅRDSCHARKEN FÅGELBERGET I FROSTVIKEN I NORRA JÄMTLAND. HENNES PAPPA SÖREN STARTADE FÖRETAGET FÖR TJUGO ÅR SEDAN. HAN JOBBAR FORTFARANDE IBLAND I CHARKUTERIET, PRECIS SOM MARGONAS DOTTER.

TEXT Annelie Lanner • FOTO Stéphane Lombard & Marielle Sjölund

**K**orv, salami och lufttorkade produkter av viltkött är Fågelbergets specialiteter. Köttträvaran köps in från lokala producenter.

– Älg och ren är det som kunderna som kommer hit huvudsakligen vill ha, säger Margona, som har både lokala och tillresta kunder.

När Vildmarksvägen, som går över Stekenjokkplattan mellan Lappland och Jämtland, öppnar i slutet av maj är butikens läge på Oppiberget strax sydost om Gäddede perfekt och gör att det kommer en strid ström av kunder till butiken hela sommaren.

– Det kommer mycket roligt folk med stort intresse för mat, både svenska och utländska besökare.

**ÄVEN MARGONA** har ett stort matintresse. Under flera år drev hon ICA i Häggenås tillsammans med sin dåvarande sambo i centrala Jämtland. Butiksjobbet kombinerade hon med cateringuppdrag. När hon bestämde sig för att flytta hem till Fågelberget anmälde hennes pappa henne till Eldrimmers Starta eget-utbildning, som han själv gått när han skulle starta företaget.

– Han sa: du ska gå de här kurserna. Självklart ville jag det. Det är viktigt att ha en egen uppfattning och en egen grund att stå på, i stället för att jag enbart skulle ha lärt mig av pappa.

Margona kompletterade Starta eget-utbildningen med an-

dra kurser på Eldrimmer. Några har hon gått flera gånger.

– En stor fördel för mig var att jag hade fått jobba med charkuteri innan jag gick kurserna. Då visste jag vad jag behövde fråga om och vad jag behövde lära mig.

Att även ha möjlighet att fråga en erfaren charkuterist på hemmaplan har varit guld värt, säger Margona.

– Oj, vad vi har diskuterat! Vi ser olika på saker och det är positivt, för det gör att vi kommer fram till de bästa resultaten.

Utöver den lilla butiken, det som säljs på marknader i närområdet och stuguthyrning är det legotillverkning som är basen i företaget.

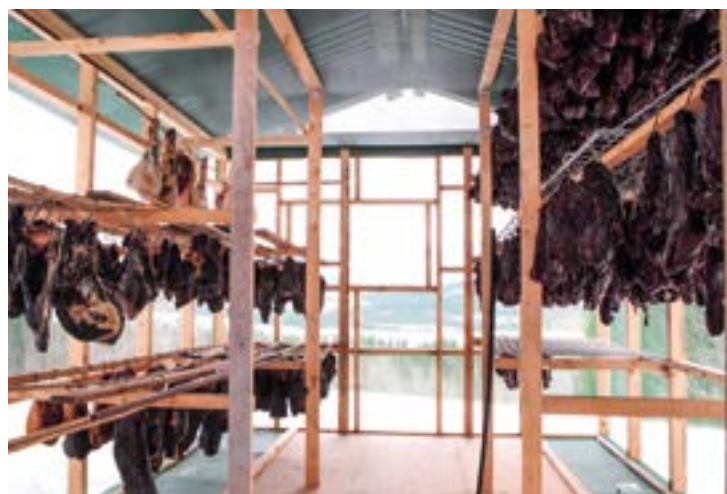
– Vi förädlar kött åt andra. Vi får befri köttträvara och levererar färdiga korvar, rökta och lufttorkade produkter.

**KUNDERNA** kommer från stora delar av Norrland, men också från Stockholm.

– Gårdssällskapet, som är baserade i Stockholm och levererar kött direkt från producenterna till kunderna i snart hela landet, har blivit min största kund.

I charkuteriet har Margona inte enbart hjälp av pappa Sören, som en gång startade företaget. Även Margonas dotter Marielle har flyttat till trakterna och jobbar ibland i charken.

– Stundvis är vi tre generationer som stånkar korv här på Fågelberget och jag har även involverat min nuvarande sambo i produktionen, säger Margona stolt.



# STARTA EGET

## EN SPECIALDESIGNAD OCH FLEXIBEL UTBILDNING

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



Eldrimners utbildning starta eget mathantverksföretag och starta eget hantverksbageri innehåller lärarika dagar på plats på Eldrimner och flexibla distansstudier. Du väljer mellan branscherna charkuteri, hantverksbageri och mejeri i samband med din anmälan till utbildningen. När du är på plats på Eldrimner får du lära dig grunderna för att komma igång med mathantverk inom vald bransch.

På distans läser du bland annat livsmedelssäkerhet, ekonomi och marknadsföring så att du efter utbildningen har de grundkunskaper du behöver för att öppna ett eget mathantverksföretag. Under utbildningen arbetar du med ditt framtida företags affärsplan. Distansmomenten läser du självständigt när och var du vill via vår lärplattform.

**UTBILDNINGSPERIOD** 28 augusti - 17 december 2023

*Branschen bär-, frukt- och grönsaksfördling ges med start i januari 2024*

**KOSTNAD** 18 500 kr + moms

**ANMÄLAN** [eldrimner.com/utbildning](https://eldrimner.com/utbildning)

**SISTA ANMÄLNINGS DAG** 2 juni 2023

**KONTAKT** Katrin Sahlin - 010-225 34 64 - [katrin.sahlin@eldrimner.com](mailto:katrin.sahlin@eldrimner.com)

Mer  
information  
finns på  
[eldrimner.com  
/utbildning](https://eldrimner.com/utbildning)



**ELDRIMNER**

Nationellt resurscentrum för mathantverk



# FERI VILL GE FINLAND GODA KORVAR

KORVMAKAREN FERENC "FERI" VILISICS ÄR AKADEMIKERN SOM FLYTTADE FRÅN UNGERN TILL FINLAND OCH BÖRjade TILLVERKA FÄRSKKORV FRÅN GRUNDEN, EFTERSOM HAN TYCKTE ATT FINSK KORV VAR FÖR SMAKLÖS. MEN TROTS ATT HANS PRODUKTER HAR PRISATS SOM HELSINGFORS GODASTE HAR DET VARIT SVÅRT ATT FÅ VERKSAMHETEN LÖNSAM OCH HÅLLBAR. TROTS DET GER ENTREPRENÖREN BAKOM HYLLADE FERI'S SAUSAGES INTE UPP. HAN HITTAR NYA VÄGAR. GÅNG PÅ GÅNG.

TEXT & FOTO Stéphane Lombard



## *På fem månader gick jag från att vara arbetslös invandrare till att vara självförsörjande entreprenör.*

**F**eri's Sausages har gjort sig känt för att tillverka några av de finaste färskkorvarna i Helsingfors. Allt kött kommer från Finland och korvarna görs för hand med kött som köps från finska leverantörer och med inspiration från olika matkulturer.

– Vi gör ungersk, italiensk, turkisk, filippinsk, tysk, marockansk, sydafrikansk, cajunsk och polsk korv, berättar Feri.

**ATT VARA SMÅSKALIG** matproducent är dock ingen dans på rosor. Redan att flytta till Helsingfors från Ungern, som Feri gjorde i början av 2010-talet, var en utmaning.

– Att vara utlänning med begränsad kunskap i det finska språket var inte enkelt, minns Feri.

Det spelade ingen roll att han kom från ett annat EU-land eller att han var välutbildad inom miljövetenskap och biologi. Under 2013 och 2014 sökte han massor av jobb. Till slut fick han anställning i ett litet trädgårdsföretag. Han rensade ogräs och klippte häckar hela

dagarna, varje dag i sju månader. Under den här tiden fick han insikt i hur det är att driva ett litet företag och han tog alla tillfällen i akt att lära sig. När vintern kom blev han uppsagd, men det gjorde honom inget, för då hade han en plan; han ville starta eget företag.

– Jag kommer från ett land där det är en självklarhet att man ska äta god korv, men jag hittade inga bra korvar i Finland, så jag började göra korv hemma.

Han skaffade investerare, byggde egen lokal och inledde olika samarbeten.

– På fem månader gick jag från att vara arbetslös invandrare till att vara självförsörjande entreprenör.

Han beskriver sig som en foodie.

– Jag vet vad jag vill ha som kund: en köttig, enkel korv som smakar gott. En utbildad slaktare skulle säkert aldrig ha startat ny korvtillverkning med så enkel utrustning, men jag är inte utbildad slaktare. Det jag kan är att göra god korv med enkla metoder.

**UTMANINGARNA FORTSATTE.** Den akademiska världen hade inte lärt honom

någonting om bokföring, skatter, tillstånd, kundservice, inköp och försäljning och verkligen ingenting om att förlora det sociala skyddsnät som Feri upplever att man mister när man blir företagare.

– Personer som hade erfarenhet av småföretagande varnade mig för att starta eget företag. De var inte särskilt specifika utan sa bara saker som att "det är tuftt" och "det är svårt". Å andra sidan berättade ingen heller vad jag skulle göra i stället. Det fanns en anledning till att jag bestämde mig för att satsa, mot alla odds. Jag hade en fantastisk produkt, som behövde nå marknaden.

**TIMINGEN** när han startade var perfekt. När Feris verksamhet var en vecka gammal hölls den första korvtävlingen i Helsingfors. Det var i augusti 2015 och bland de trettio tävlande korvarna placerade sig tre av Feris korvar på tio-i-topplistan. Deras Hot Hungarian Paprika Sausage vann titeln bästa korv i Helsingfors.

– Vi var förvånade över resultatet. Vi visste att våra korvar var goda, men inte att de var så goda.





**FÖRETAGET VÄXTE** och hade, när det var som störst, flera anställda, men det var svårt att få det hållbart och lönsamt, trots att det hade gått ganska enkelt att öka försäljningen med 30 procent.

– Jag kom till en punkt där jag jobbade för mycket och tjänade för lite.

**FERI FRAMHÅLLER** att mat är för billigt och att det är för små marginaler för att tillverka kvalitativa produkter småskaligt. Självmkräppte han verksamheten och i den egna butiken i den trendiga stadsdelen Rödbergen, Punavouri, i Helsingfors såg man honom själv göra korvarna när man öppnade dörren.

– Jag gav produkterna ett ansikte och fick en fin relation med kunderna.

Till stamkundernas stora besvikelse stängde Feri butiken i Helsingfors hösten 2022, eftersom han inte orkade längre. Dessutom hade livsmedelsreglerna gjort att han inte längre fick tillstånd att tillverka korven i lokalen.

**FERI ÄR KRITISK** mot hur hårt den finska livsmedelspolitiken slår mot småskaliga producenter och i stället främjar de stora industriernas matproduktion, men han fortsätter kämpa.

I början av 2023 började han tillverka sin korv i Jokela, ungefär fem mil norr om Helsingfors där han hyr in sig hos företaget Kuivalihakundi, som tillverkar den finska specialiteten torkat kött.

– Nu kan vi tillverka så mycket korv vi kan sälja, så det är inte en begränsning längre. Däremot upplever jag att reglerna och livsmedelskontrollen gör att vår kreativitet stoppas. Vi kan till exempel inte längre använda ost, nötter, färska örter och grönsaker i våra korvar.

**FERIS KORVAR SÄLJS** numera dels via hans företags hemsida, dels hos flera större matkedjor i Finland. Han är fortfarande överraskad över att industrin är så dominerande i livsmedelsproduktionen i Finland.

– Ungern har inte det bästa ryktet, men kulturen med mathantverk finns i alla fall kvar, med småskaliga producenter i varje gathörn, konstaterar han.

**ÄVEN OM DET HAR VARIT TUFFA ÅR** ser Feri en ljusning för småskalig matproduktion i Finland. Han hoppas själv kunna hitta fler investerare och att sälja sina produkter till fler.

– Många är trötta på den enförniga matscenen. Det finns många lokala matmarknader, men konsumenterna behöver bli ännu mer medvetna om hur mat produceras.

När det gäller korvmarknaden specifikt har han insett att tillverkning och försäljning av färskorv innebär stora logistiska utmaningar. Han arbetar i stället mot att utveckla salami och torkad korv.

– På så sätt skulle det gå sälja korv till en betydligt större marknad.



Läs mer på [feris.fi](http://feris.fi) eller följ [@ferissausages](https://www.instagram.com/ferissausages) på Instagram



## NY FORSKNING FÖR ATT FRÄMJA HÅLLBAR GASTRONOMI

Tillsammans med sin hustru Märta Westling driver Magnus bageriet, cideriet och kafferoasteriet Hjulsjö 103 i Bergslagen med tillhörande kafé och ettrumshotell. Parallellt med verksamheten har Magnus även skrivit en avhandling vid Örebro universitet. Magnus beskriver själv avhandlingen som resultatet av en ambition att undersöka, bättre förstå och bidra med ny kunskap om råvaror som bidrar till mer hållbara råvaruval inom gastronomi.

I avhandlingen kartläggs olika råvaror utifrån deras variation och kulinariska funktion för att restauranger, mathantverkare och livsmedelsindustri ska få upp ögonen för att det finns så mycket mer än det som de vanligtvis arbetar med.

– Avhandlingens huvudsakliga bidrag är att visa på möjliga vägar till ett hållbart livsmedelssystem som samtidigt främjar en gastronomisk utveckling; vägar som binder samman det kockar och mathantverkare kan laga med de råvaror en odlad mångfald kan ge, skriver Magnus i inledningen.

I avhandlingen kan man bland annat läsa om att den sensoriska variationen i ärtor beror på sort och inte odlingsplats och om hur kockar och mathantverkare kan förfinas en råvaras sensoriska kvaliteter.



Hela avhandlingen kan läsas via

**[diva-portal.org](https://diva-portal.org)**

Sensory qualities and culinary utility of produce – a path towards sustainable gastronomy



FOTO Märta Westling

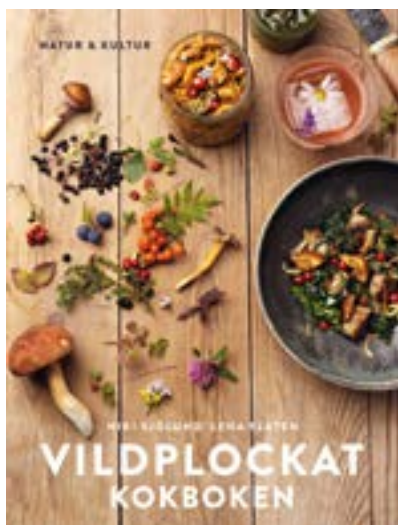


FOTO Klas Sjöberg

## VILDPLOCKAT KOKBOKEN

Lena Flaten och Niki Sjölund

Utifrån ett 50-tal vilda växter och svampar delar Niki Sjölund och Lena Flaten med sig av drygt 100 recept med smaker och råvaror från skog, fjäll och ängsmark. Du får tips om hur du tar hand om det du plockat genom konserveringsmetoder som att torka, lägga in, jäsa och syra – samtidigt som du lär dig att bygga upp ditt eget skafferier. Till varje växt hittar du information om bland annat växtplats och skördetid. Ett no waste-tänk genomsyrar hela boken – det mesta går att ta vara på!

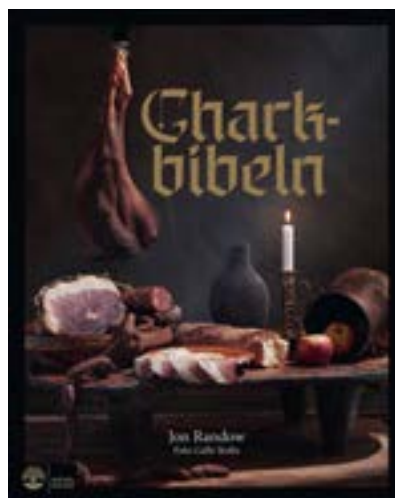


FOTO Calle Stoltz

## CHARKBIBELN

Jon Randow

Den prisbelönta kocken och charkuteristen Jon Randow är både utbildad på Eldrimner och klassiskt skolad kock. Han har skrivit en handbok för den som vill göra hantverksmässiga charkuterier, allt från färskkorvar och smörgåsmat till hela lufttorkade skinkor. I Jon Randows bok kan du lära dig hur du väljer rätt kött och sedan smaksätter och förädlar råvaran genom traditionella tekniker som insaltning, mjölk-syrning, konservering, kall- och varmrökning samt lufttorkning.



## DET LEVANDE

OM DEN GRÄNSLÖSA RELATIONEN MELLAN NATUREN OCH MÄNNISKAN, A-H Meyer von Bremen & Gunnar Rundgren

Naturen är besvärlig. Nästan alla vill skydda den, men vad är det vi vill skydda? Här vänder och vrider Ann-Helen Meyer von Bremen och Gunnar Rundgren på frågan om vad naturen egentligen är. Utforskandet leder läsaren från världens största superorganism, det mänskliga samhället, till markens ljusskygga kommunikationsvägar, via författarnas egen plats i naturen: den lilla uppländska gården Sunnansjö.

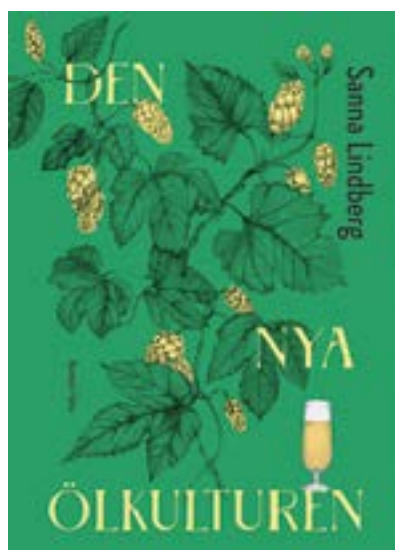


FOTO Gustaf Waesterberg

## DEN NYA ÖLKULTUREN

Sanna Lindberg

Journalisten Sanna Lindberg tecknar ölutvecklingen i Sverige. Under 2000-talet har hundratals hantverksbryggerier etablerats, det talas om en folkrörelse och internationellt ses Sverige som ett av de stora nya ölländerna, men vägen hit har varit krokig. Sanna Lindberg beskriver en experimentlusta utan motstycke och möter människorna som står bakom de mest omsusade kranarna.



## GETTER PASSAR BÅDE GAMMAL OCH UNG

ATT MAN ALDRIG ÄR FÖR UNG ELLER ALDRIG FÖR GAMMAL FÖR ATT STARTA GETGÅRD, DET ÄR SMÅBARNSFÖRÄLDERN LINA ENGLUND OCH DET SNART PENSIONERADE PARET MALM GODA EXEMPEL PÅ.

TEXT Birgitta Sundin  
FOTO Lina Englund, Birgitta Sundin



nställningen att "inget är omöjligt" känns som om den stämmer väl in på ägarna till de två getgårdar vi besökt. Samt att ledas av visioner och målmedvetenhet. Ända sedan Lina Englund var 19 år gammal har hon haft drömmen om att en dag driva en egen getgård. Nu har hon och sambon Andreas hittat rätt på gården i Born utanför Rättvik, som de arrenderar av den tidigare bonden på gården.

**INGA OCH PÅR MALM** utanför Bollnäs är drivna och idoga i det de företar sig och inga nybörjare vad gäller getter eller ystning. Planen att de vid pensioneringen skulle ha sitt mejeri färdigbyggt har funnits länge och att de då skulle ägna sig åt ystande fullt ut.

– Man måste ju ha något att göra när man lagt yrkeslivet bakom sig, säger de.



**EN LYCKLIG LINA** hör av sig för att berätta att nu, nio år efter första ystningskursen på Eldrimner är hon äntligen i gång och ystar i sitt eget mejeri. Men hon har ystat ost sedan 2019, då i ett gårdsmejeri i Garsås cirka tre mil hemifrån. På Mor Linas getgård står nu mejeriet, som är en ombyggd manskapsbod på drygt 30 kvadratmeter, har byggts med små medel och gemensam arbetskraft och stod klar i juli 2022, efter knappt ett års arbete. I princip har inga tjänster köpts in och det enda nyinköpet består av en 300-liters ystgryta, där Lina inte tullade på vare sig funktion eller kvalitet.

**LINA SOM GILLAR** att fotografera är flitig i sociala medier där hon delar med sig av sin livsfilosofi och sina erfaren-

heter. Hon vurmar för det äkta och traditionella där getternas foder spelar en viktig roll dels för ystmjölkens kvalitet, genom de örter som bidrar med smagivande fettsyror, dels för djurvälstånd och brukandet av marker. Getterna är mycket bra naturbetesdjur, de omvandlar svårsmälta fibrer till mjölk mycket bättre än andra arter och de behöver inte samma mängd kraftfoder.

**GETTERNA GÅR DÄR** man inte kan odla annat och på skogsbete. Lina och Andreas kan därmed bedriva skogsbruk och få mjölk på köpet, resurssnålt på alla sätt och vis. Viljan att dela med sig till andra människor är en stark drivkraft i Linas företagande och i visionen ryms också att vara en besöksgård, där framför allt

barn kan få upplevelser av och närkontakt med djur, jord och mat. Bondelivet helt enkelt.

– Det är en livsstil det här, för hela familjen och det känns som ett slags kall. Att bevara och sprida kunskaper och traditioner. Och så är det jätteroligt att träffa folk och berätta, och låta barnen klappa djuren, säger Lina.

**REDAN VID 12–13 ÅRS ÅLDER** ville hon ha egna getter och började bearbeta sin pappa att de skulle skaffa getter. Hon fick dock arbeta i motvind under många år tills hon slutligen bara köpte ett gäng getter och ställde pappan inför faktum att det var dags att bygga ett gethus.

– Det är lättare att be om förlåtelse än om tillåtelse, säger Lina och skrattar.





På bete i skogshagen

**I SAMMA VEVA** träffade hon Andreas som även han gillade getter men framför allt att snickra och hantera och meka med maskiner.

Det är Andreas som sköter jordbruket och ser till att de är självförsörjande på både grovfoder och korn. Det sköter han vid sidan av sitt ordinarie arbete.

**VAD GÄLLER BYGGET** av mejeri har de lagt strax under 400 000 kr inklusive köp av mjölkkningsanläggning och exklusive eget arbete. Själva grytan utgör då hälften av investeringen. Då det inte fanns något investeringsstöd att söka lyckades de stötta den egna finansie-

ringen med ett stipendium för unga företagare i Dalarna. Lån har de tagit för inköp av ystgryta och traktor.

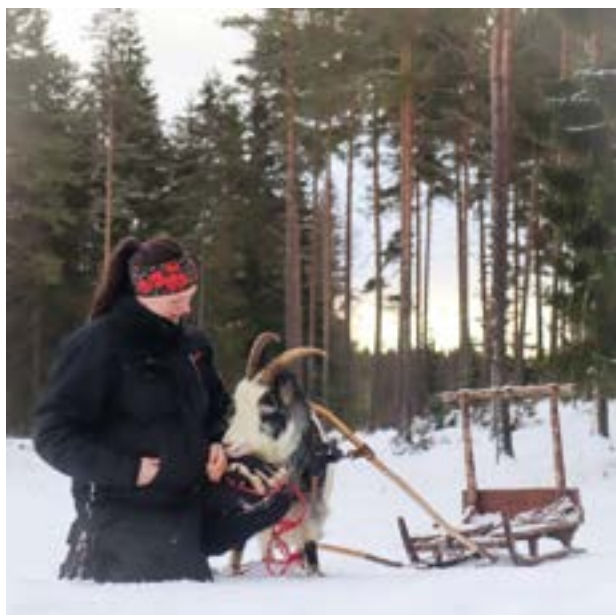
**LINA GILLAR** att vara i den här processen att skapa det egna företaget vilket hänger tätt samman med hur hon vill leva. Att följa det man vill innerst inne. Hon har provat att slå sig in på en annan karriärväg, men avbröt det redan under utbildningen till undersköterska.

Den tiden beskriver hon som en tid av tvivel. Något som nog hör till när man står inför stora val i livet. Ett tvivel och ifrågasättande som kan stärka en att följa sin inre kompass, det som känns rätt.

**LINA GJORDE SITT VAL** och är nu på god väg att realisera sina drömmar. Hennes största drivkraft och ledstjärna är helheten, hela kedjan. Därför sökte hon sig tidigt till Karl-Töväsens fåbod, för att uppleva helheten och lära sig allt som man behöver kunna där.

**I DET EGNA FÖRETAGET** har de, förutom getter, även dikor och ankor, samt hästar, ett par åsnor, hundar och trädgårdsland.

Framöver planeras också för grisar. Förutom att förädla mjölken tar Lina och Andreas också reda på getkött och skinn.



Lina har även lärt upp en get att dra barn på en kälke, mycket populärt!

**LINA ERKÄNNER** att det har varit svårt att balansera allt arbete på gården och uppbyggnaden av företaget med att vara småbarnsförälder.

– Nu känns det mer avstressat och jag styr mina dagar själv.

Hon ser också fördelar, som att lantbruket skapar möjligheter för dem som familj. Det finns en fin badsjö bara 100 meter bort, de kan erbjuda aktiviteter som turer med häst och vagn, ja, det mesta som gården kan erbjuda sina kunder kan vara ett mervärde för familjen. De utvecklar andra sätt att skapa ett värdefullt familjeliv.

**LINA ÄR NÖJD** med försäljningen den första sommaren då hon fokuserade på ostar anpassade efter säsong och de ostlager hon har. Samtidigt är det bra ostar att börja med.

– Drömstenen är en blåmögelost, men det är inte den man börjar med. Inte för inte kallas den kungen av ostar, tekniken tillhör den svårare. Jag har gjort framför allt syrad färskost och grillost i sommar, men även lite mjuk ost. Den första blåmögelosten gjorde jag nu i veckan, berättar Lina.

**LINA JOBBAR** med planer på ett, fem och tio år. Till sommaren planeras en enklare servering samt att bygga upp en promenadstig i omgivningarna. Under 2023 ska även en platta för det nya lösdriiftsstallet gjutas. I tioårsplanen ligger målet att husera 100 mjölkande getter. Vad gäller getskötseln planerar hon att nästa laktation dela mjölken med killingarna, det vill säga killingarna avskiljs på natten och getterna mjölkas enbart på morgonen. Efter tre månader blir det mjölkning fullt ut. Hon vill ha ett företagande där skapandet baseras på och involverar en bredare skara av människor med olika kompetenser. Att våga bygga, skapa, utveckla och pröva olika lösningar och modeller. Att vara flexibel med den stora visionen i tydligt sikte.

– Vi vill inte bara undvika att belasta miljön, utan rent av gynna den.



#### LINAS TIPS FÖR DIG SOM VILL STARTA MATHANTVERKSFÖRETAG

- Våga köra och kör så långt det går.
- Kolla begagnatmarknaden och var öppen för alternativa lösningar.
- Ta hjälp och nyttja dina kontakter.
- Våga fråga.
- Har du inte medel, investera i tid och eget arbete där det är möjligt.
- Ha tålmod.
- Dröm fram din vision, låt dig inte begränsas. Sätt samtidigt upp mål och planera för hur och när du ska nå dem.

Följ Linas getgård på Instagram via [@linasgetliv](#)





**PÅ FLUGBO GÅRD**, söder om Bollnäs, med känslan av vara mitt ute i skogen, har Inga och Pär Malm byggt upp sin plats på jorden. När de började fanns ingenting förutom en manskapsbod som erbjöd dem byggmaterial för en liten sommarstuga. Sedan har det bara rullat på med drivkraften att kunna ha djur. Efter hand har huset ökat i omfång. Med fem barn var de ursprungliga 26 kvadratmetrarna i minsta laget, mark har köpts in och det har vuxit upp uthus, ett getstall och nu senast ett mejeri på gården. Allt har de byggt på egen hand och det pågår fortfarande byggprojekt, kanske blir nästa ett ostlager.

**MITT UTE I INGENSTANS** ligger dock inte gården, även om det var det en gång i tiden när byn och området låg i fäbodland. Namnet Flugbo kommer från sjön Flugen invid vilken fäbodstugorna fanns och de hörde bland annat till byn Freluga utanför Bollnäs.

**INGA HAR SLÄKTANKNYTNING** till Flugbo där hennes förfäder började som dammvaktare för järnbruket. Sjön var en del i leden där järntackor fraktades under 1700- och 1800-talet.

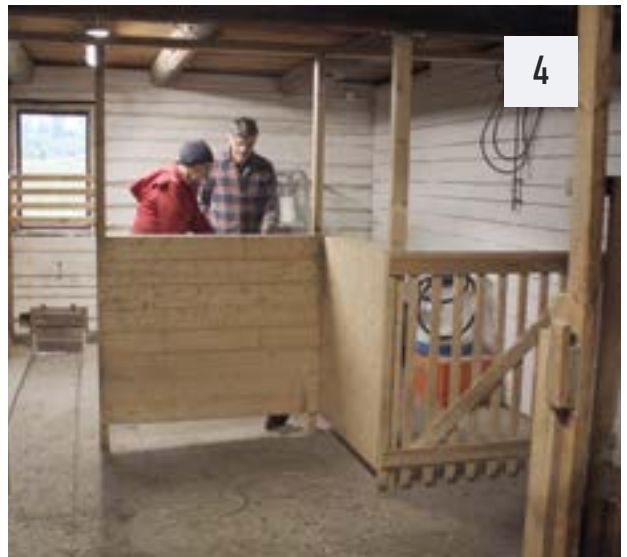
**MED FÄBODTRADITIONEN** på plats och en mormor som lärde Inga det mesta om getter och att göra smör och ost var liksom vägen utstakad. Och som med Prousts Madeleine-kaka gav mormoderns ost ett smakminne som inte ska förringas avseende Ingas passion för getost. Längs vägen har Inga byggt på sina kunskaper med att prata med de äldre fäbodbrukarna, läsa litteratur, skaffa sig mentorer och gå kurser på Eldrimner. Det senare har även Pär gjort.

**INGA OCH PÄR** har gjort det mesta tillsammans, även allt som har med getterna och ystandet att göra. De är lika hängivna och delar på allt arbete. Mor-

gonmjölkningen gör de gärna tillsammans när Pär inte jobbar borta.

**GETBESÄTTNINGEN BÖRjade** de bygga upp redan 1992. En starkt bidragande orsak var deras engagemang för hälsosam, ren och säker mat, framför allt till sina barn men även till andra. Inga älskar också att laga mat. Med egna getter fick de mjölk, ost och kött till familjen och alla barnen har varit med och engagerat sig från start. De är väl medvetna om att allt hänger ihop från jord till bord.

– Vi ville veta vad vi stoppade i våra barn och att djuret hade haft ett gott liv, säger Inga med eftertryck. Att ta rätt på allting är en av våra största drivkrafter. Det är en stor tillfredsställelse att ha skapat det vi bor i men också att följa året med en gård. Mitt i vintern får vi känna doften av sommar på höskullen. Mitt i sommaren är det slätter, på våren killningen och på hösten slakt.





1. Getternas ligghall.
2. Mjölkningsbord.
3. Get åter hö.
4. Interiör från getstallet med mjölkningsavdelningen.
5. Mjölkspannen utanför mejeriet.
6. Inga ystar den traditionella och färska getosten.
7. Enkla hyllor ovanför diskbänken från Ikea.
8. Små nätta dräneringsbackar från Coquard.
9. Ännu så länge lagras osten i kylskåp, men ett mikroklimat skapas genom lock på dräneringsbackarna.
10. Kontrollpanelen på ystgrytan, här kan man ställa in exv. pastöriseringstid och kylning.
11. Osten lagras i en dräneringsback.





**MED EN KLAR MÅLSÄTTNING** att ha mejeriet klart lagom till pensioneringen är de nu där och lämnar sina jobb och uppdrag. Inga som är språkvetare och lärare har de senaste åren jobbat som kommunkanslichef och Pär som ingenjör. De har lovat att inte räkna ihop vad bygget kostat för detta ska bara belasta ha-kul kontot.

– Det är en lekstuga för galna pensionärer, inflikar Inga medan hon rör i grytan. Det här är faktiskt jätte-jätteroligt.

**MEJERIET HAR DE BYGGT** enligt konstens alla regler med industrigolv i gjuten platta med golvvärme. De har investerat i en elektronisk 200-litersgryta för 11 000 euro och en ny mjölk-tank på 100 liter för 33 000 kr exklusive moms. Nya formar och dräneringsbrickor har de köpt från Coquard i Frankrike. I slutändan har de inte behövt ta något lån för själva bygget.

**DE ÄR MEDVETNA OM** att de har varit lyckligt lottade som kun-  
nat kombinera uppbyggnaden av gård och mejeriverksamhet

med vanliga jobb. Men så är de också enormt energiska och drivande.

– Vi behöver bägge mycket att göra för att trivas, konstaterar Inga och Pär.

**I MEJERIET TILLVERKAS** mest den för trakten traditionella och uppskattade färskaste getosten. Till den pastöriserar de mjölken. Ystar de däremot vitmögelseost använder de dagsfärsk obehandlad mjölk. Idag blir det färskost. Den får förmogna med mesofil kultur i 40 minuter och löps sedan i 30 minuter, sedan följer en kort omrörningsfas.

**FLOCKEN PÅ 22 GETTER** får nu gå med Sancho och Pancho, de två bockarna som är tvillingar och därmed kan få dela på jobbet att betäcka getterna. De är ståtliga herrar med stora horn.

När getterna sinar i oktober stundar en lite lugnare period. Troligen hittar Pär och Inga då på något annat, för lugn och ro verkar inte alls locka dem lika mycket som fart och fläkt.



# FÖLJ MED PÅ MATHANTVERKSDAG MED ELDRIMNER

MATHANTVERKETS SMAKPOTENTIAL ÄR ETT AV ELDRIMNERS TEMAN FÖR MATHANTVERKSDAGARNA UNDER 2022–2024. NÄR ELDRIMNER GÖR AKTIVITETER ANPASSAS DE EFTER LOKALA FÖRHÅLLANDEN OCH MATHANTVERKET SOM SERVERAS FÅR TA PLATS. EN MATHANTVERKSDAG SYS IHOP I SAMARBETE MED REGIONALA KONTAKTPERSONER. UTVÄRDERINGARNA VISAR ATT DET DELTAGARNA GILLAR MED DAGARNA BLAND ANNAT ÄR ATT NÄTVERKA, INSPIRERAS SAMT ATT ÄTA DEN GODA MATEN OCH LYSSNA PÅ ANDRA MATHANTVERKARE.

**A**nna Berglund är en av dem som jobbar med mathantverksdagarna på Eldrimner.

– När dagen börjar är det till en början lågmälda samtal och de första deltagarna hinner finna sig till rätta i lokalen, ta del av information och lära känna varandra. Strax innan programmet börjar är fokuset ännu mer på varandra, sorlet har stigit och deltagare minglar med både bekanta och nya ansikten. Informationsmaterialet hamnar i skymundan. Jag brukar då tveka innan jag avbryter alla trevliga samtal, men vet att det är bäst att komma i gång. Samtidigt med deltagarna väller det in beställda produkter och ett trevligt kaos infinner sig. Precis som jag vill att det ska vara.

**ANNA ÄR ÖVERTYGAD** om att det är många fördelar med att kombinera mathantverk med sensorik.

– Mathantverk definieras ju som unika produkter med rik smak. Smaken påverkas av råvaror, processen, mogning och lagring samt en del andra faktorer. Det är inte bara smak som vi upplever med våra sinnen utan vi använder även lukt, syn, hörsel och känsel. Att jobba med sensorik handlar bland annat om att använda sina sinnesintryck och beskriva sina upplevelser. Att kunna beskriva hur mathantverk ser ut, smakar och doftar med ett rikare språk leder till många fördelar, som att få bättre möjlighet att förmedla sina produkters smakprofil, hur de skiljer sig från andra produkter och när man blivit varm i kläderna kan man sälja tjänster i form av smakprovningar.



*Mingel, programpunkter, lokalt mathantverk och nätverkande: det är ingredienserna i Eldrimners mathantverksdagar.*

**Anna Berglund, Eldrimner**



*Det blev nätverkande på många olika sätt. Jag hann prata med många som jag annars inte träffar så ofta. Vi samåkade, så även i bilen blev det ett utbyte.*

**Emma Preutz**, *Geteriet*,  
Umeå, Västerbotten



FOTO Stella Karlsson Garonzi

**EMMA PREUTZ OCH MATHIAS LIND** driver Geteriet i Västerbotten utanför Umeå. Det är en KRAV-certifierad getgård med tillhörande mejeri och butik. De gör getostar, getyoghurt, getmjölksgelato och kokar getmjölkskolasås.

– Getmjölkskolasåsen kom till innan vårt mejeri blev klart och vi ändå behövde mjölka getterna. Jag blev inspirerad av amerikanska getbönder som jag följde via sociala medier och de kokade bland annat kolasås. Både den och vår gelato är bra produkter att ha under lågsäsong.

Eldrimners senaste mathantverksdag i Västerbotten var den första Emma deltog i och hennes vita caprin och getmjölkskolasås fanns bland de produkter som provades.

– Det var inspirerande att höra hur andra jobbar. Jag kände att jag blev lite peppad att kanske ta tag i det här med att hålla i provningar, men jag vill lära mig lite mer om sensorik först.

*Jag använder smak och sensorik i mina aktiviteter. Nu utvecklar jag ett par nya koncept med lokala smaker.*

**Romy Ehnert**, *Eldsjäl Mathantverk & Möten*,  
Nässjö, Småland

**ROMYS FÖRETAG** finns i Malmbäck utanför Nässjö i Småland. Hon håller kurser för privatpersoner både inom traditionellt mathantverk med lokala råvaror och med det vilda skafferiet, det vill säga ätbara växter. Romy erbjuder föreläsningar, kurser och personalutbildningar för den som vill komma igång med mathantverk. Hon tillverkar också tempeh och surdegsbröd som hon säljer på olika marknader i regionen och i rekoring. Romy har sommelierutbildning och vinodlarutbildning från Tyskland.

– Det har jag nytta av när jag håller i sensorisk träning och provsmakningar. Jag har efter mathantverksdagen börjat sälja aktiviteter som heter just Smakverkstad och då delvis med fokus på lokala råvaror. Trots att jag hade en del förkunskaper inom sensorik så var det trevligt att träffa likasinnade och få inspiration kring upplägget.



*Dagen var mycket givande och inspirerande och jag fick med mig nya idéer och smakupplevelser.*

**Åsa Pesula, Pesula Lantbruk,**  
Tornedalen, Norrbotten

Åsa bor och verkar i Övre Kukkola i Tornedalen drygt 2 mil norr om Haparanda intill Torne älv som gränsar till Finland. Tillsammans med sin man Pelle och deras söner driver hon familjeföretaget Pesula Lantbruk. Basen är en mjölkgård. Förutom mjölkproduktion har de livsmedelsförädling och gårdsbutik. De odlar rybs och senap som de vidareförädlar till matolja och ett antal olika senapssorter.

– För ett år sedan började vi göra glass med vår egen mjölk och smaksätter med råvaror från närområdet.

Även turism är en verksamhet som företaget utvecklar.

– Vi har turister som kommer i mindre grupper som brukar få provsmaka det vi producerar här. Tillsammans med andra företag i närheten ska vi börja ta emot fler internationella grupper och då är bland annat glassprovning en aktivitet vi vill utveckla. Jag vill fortsätta ge våra besökare en upplevelse för alla sinnen när de besöker vår gård.



Under 2023–2024 kommer Eldrimners mathantverksdagar återkomma på fler platser i landet. Följ oss i sociala medier och via [eldrimner.com](http://eldrimner.com) för information om när vi kommer till ditt län. Vill du att vi arrangerar mathantverksdag hos ditt företag? Kontakta [anna@eldrimner.com](mailto:anna@eldrimner.com).

# FÄRSKKORVS- TILLVERKNING PÅ GYMNASIUM

ATT LÄRA SIG GÖRA FÄRSKKORV I ELDRIMNERS CHARKUTERI STÅR PÅ SCHEMAT OM MAN GÅR TORSTAS NATURBRUKSGYMNASIUM.

TEXT Annelie Lanner FOTO Robert Edfeldt-Henriksson

**T**orsta och Eldrimner är grannar i Ås. På Torsta utbildas bland annat gymnasieelever på naturbruksgymnasiet och ibland går det att dra nytta av närheten, som under de förmiddagar när eleverna från Torsta tar sig de dryga 500 metrarna från skolan till Eldrimners charkuteri för att göra färskkorv. Under en förmiddag får eleverna skära, krydda, stoppa och knyta korv under ledning av Ann Sparrock och Rickard Backskog som jobbar med matinspiration i offentliga kök på Torsta.

**NÄR RICKARD FRÅGADE** var det inte någon av eleverna som hade gjort färskkorv tidigare, men receptet man utgick från var enkelt och lätt att variera.

– Hemma håller vi på en hel del med att ta vara på kött, berättade Signe Jonasson.

Varken Amelie Beller, som går lantbruksinriktningen eller Sofia Amrén som går inriktningen mot naturturism jagar.

– Men det lär väl bli, konstaterade de.

**NÅGRA ANDRA ELEVER** är redan jägare och köttet som används i korven kommer från djur som eleverna varit med och skjutit. Nöt- och lammköttet i korven kommer från Torstas eget jordbruk. Grisköttet köps från en lokal grisbonde.

Ann var märkbart stolt över eleverna.

– Eftersom många elever kommer att jobba på gårdar eller jaga blir det viktigt att kunna ta vara på köttet också. Jag tycker ungdomar blir mer och mer intresserade av förädling och att ta vara på de lokala råvarorna.

**EN BIT IN I LEKTIONEN** ropade Rickard till eleverna att diskutera kryddningen och smaka av om den blir bra.

– Det här blir ju matte också noterade en av de koncentrerade grupperna när de noggrant vägde upp saltet och cayennepepparn.



– Det är roligt att lära sig något nytt, sa William Hansson som går lantbrukslinjen och han erkände att det är rätt bra med lektioner där man slipper sitta stilla.

**KORVTILLVERKNINGEN INGÅR I** det allsidiga ämnet naturbruk, precis som till exempel ystning av ost, som eleverna också fått testa.

– Det viktigaste jag vill förmedla med sådana här lektioner är att det inte är särskilt svårt att göra mat från grunden, och eleverna är ju superduktiga, sa Rickard.

**NÄR DE FÖRSTA KORVARNA** är knutna stekte Rickard några. Doften spred sig i lokalen.

– Kommer vi också att få smaka, ropade de elever som var längst bort.

– Självklart, svarade Rickard och stekte några fler.

När eleverna lämnade Eldrimner gjorde de det med påsar med korv i händerna. Redan samma kväll stekte några av dem korv hemma och bjöd sina föräldrar på. Resten av korven kommer att serveras på Torstas berömda skolluncher.

# JOKKMOKKSBJÄR INSPIRERADE VIA INSTAGRAM

MED JÄMNA MELLANRUM LÅTER  
ELDRIMNER MATHANTVERKARE GÄSTA  
INSTAGRAMKONTOT

@ELDRIMNERMATHANTVERK, FÖR ATT  
INSPIRERA OCH ÖKA UPPMÄRKSAMHETEN  
FÖR MATHANTVERKET. ETT FÖRETAG SOM  
VARIT MED ÄR JOKKMOKKSBJÄR.

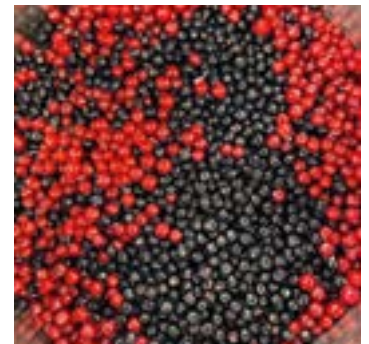
**F**öretaget Jokkmokksbjär byggdes upp av Karin Nordström. I slutet av 2021 valde hon att gå i pension och företaget togs över och drivs nu vidare, utvecklas och breddas av Petra Holmbom och Caisa Isaks-son, som båda har rötterna djupt förankrade i Jokkmokk.

- Vi brinner för att ta vara på de resurser skogen, myren och fjället ger och varsamt förädla dessa till ljuvliga delikatesser. I vårt kök producerar vi bärsirap, sylt, marmelad, torkade produkter och drycker hantverksmässigt, förklarar de.

**GRUNDEN** till Jokkmokksbjärs verksamhet är de recept som Karin tog fram under många års verksamhet och hon kommer att hjälpa till i Petras och Caisas startfas.

- Vår historia, uppväxt och fostran har lärt oss att ta tillvara allt som vi hämtar från naturen; något som också avspeglar sig i vårt företagande. Vi ser därför till att inga restprodukter återstår, allt tas tillvara och ger oss idéer till nya produkter. Ett sådant exempel är vår dryck Jåhkámáhkke Lingon & Björk, där lingon, ett av våra verkliga favoritbär, varsamt pressats till juice och smaksatts med späda björkblad som redan tjänstgjort som smaksättare i björkbladssirap, berättar Petra och Caisa.

→ Följ @eldrimnermathantverk och @jokkmokksbar för mer mathantverk i ditt Instagramflöde.



# SÆRIMNER OCH SM I MATHANTVERK HÅLLS I VÄSTRA GÖTALAND

DEN 17-19 OKTOBER ARRANGERAS SM I MATHANTVERK OCH SÆRIMNER PÅ ÅHAGA I BORÅS. PROGRAMMET PUBLICERAS LÖPANDE PÅ ELDRIMNER.COM. ANMÅLAN TILL BÅDA ARRANGEMANGEN ÖPPNAR DEN 1 JUNI.

**S**ærimer pågår den 17-18 oktober med aktiviteter av mathantverkare för mathantverkare. Deltagarna kan förvänta sig seminarier och paneldiskussioner med experter och erfarna mathantverkare från alla branscher varvat med nätverkande och erfarenhetsutbyte med kollegor. Givetvis blir det också festmiddag i samband med prisutdelningen efter SM i Mathantverk den 18 oktober. I samarbete med Lokalproducerat i Väst, Turistrådet Västsverige och Borås TME/Borås Convention Bureau kommer det även att erbjudas programpunkter för allmänheten.

**TÄVLINGEN PÅGÅR** parallellt med Særimer och genomförs i år som Öppna Svenska Mästerskap vilket innebär att mathantverksföretag från hela Norden kan tävla med sina produkter. Det kommer att gå att anmäla sig till ett 40-tal olika klasser inom kategorierna mejeri, bageri, charkuteri, hantverksdryck, fiskförädling samt bär-, frukt- och grönsaksförädling.

**BEDÖMNINGSFORMEN** som testades under förra årets nordiska mästerskap blir kvar, vilket innebär att medaljer delas ut baserat på poäng. Flera medaljer av samma valör kan alltså komma att delas ut i varje

klass. Årets klasser, definitioner och tävlingsregler publiceras på eldrimner.com i samband med att tävlingsanmälan öppnar.

**JURYBEDÖMNINGARNA** sker den 17 oktober och dagen efter offentliggörs medaljörerna vid prisutdelningen. På förmiddagen den 19 oktober hålls branschvisa seminarier där juryns experter ger återkoppling på de bedömda produkterna och deltagarna ges möjlighet att ställa frågor och kan även prova varandras produkter.

- Det här är ett värdefullt tillfälle för producenter att dels mötas och utbyta erfarenheter, dels att förfina sina produkter och få ut dem på nya marknader, säger tävlingsledaren Aleksandra Ahlgren från Eldrimner.

**ÅHAGA I BORÅS**, där arrangemanget hålls, är en tidigare lokverkstad som utvecklats till en plats för att främja och stödja kulturlivet i Borås och Sjuhärad. I och med Særimer och SM i Mathantverk blir Åhaga i år även en mötesplats för mathantverket. Det finns flera olika typer av boende att välja mellan i Borås. Bokningskod med Særimer-pris på utvalda boenden kommer att finnas. Praktisk information kring Særimer och SM publiceras löpande i Eldrimners kanaler.

17 OKTOBER

**SÆRIMNER:** INVIGNING, SEMINARIEPROGRAM OCH NÄTVERKANDE  
**SM I MATHANTVERK:** JURYBEDÖMNINGAR

18 OKTOBER

**SÆRIMNER:** SEMINARIEPROGRAM OCH NÄTVERKANDE  
**SM I MATHANTVERK:** PRISUTDELNING FESTMIDDAG

19 OKTOBER

**SM I MATHANTVERK:** BRANSCHVISA SEMINARIER OM HUR PRODUKTERNA BEDÖMDES

MATHANTVERKETS MÖTESPLATS.



# SÆRIMNER 2023

ÅHAGA, BORÅS - VÄSTRA GÖTALAND

17-19 OKTOBER

OCH SM i  
MATHANTVERK



ELDRIMNER  
Nationellt resurscentrum för mathantverk



Länsstyrelsen  
Jämtlands län



Europeiska unionens flagga  
för handlingsplaner och Europainvesteringar i kärnregionerna

## NY E-TJÄNST SKA FÖRENKLA FÖR FÖRETAG

Livsmedelsverket och Tillväxtverket har med hjälp av ett antal kommuner i landet utvecklat en e-tjänst som ska förenkla för livsmedelsföretag att lämna uppgifter till sina kommuner. De nya uppgifterna handlar till exempel om de livsmedelsaktiviteter som företaget utför och aktiviteternas omfattning. Uppgifterna används för att räkna ut den mängd kontroll som kommunerna utför. Eldrimner ser detta som ett steg i rätt riktning, men hoppas att fler förenklingar för företagare tillkommer.

Ett av målen i den nationella livsmedelsstrategin är att skapa en konkurrenskraftig livsmedelskedja, bland annat genom administrativa lättnader.

– Det är glädjande att se att arbetet med att förenkla företagens kontakter med myndigheter går framåt och vi hoppas att tjänsten ska vara till nytta för företagen. Detta är ett litet steg i rätt riktning mot att det ska bli enklare att driva företag inom småskalig livsmedelsproduktion, säger Eldrimners tf verksamhetschef Madeliene Larsen Ivansson.

E-tjänsten kan i nuläget användas för att lämna uppgifter för att klassa om ett företag enligt den nya riskklassningsmodellen som införs 2024, men kommer i framtiden också att kunna användas för att anmäla ny verksamhet, ändra riskklassning eller avsluta verksamhet. Mer om tjänsten finns att läsa via [livsmedelsverket.se](https://livsmedelsverket.se).

## MJÖLKFÖRÄDLING DISKUTERAS I NY UPPSATS

Under 2022 praktiserade SLU-studenten Lisa Valleräng på Eldrimner. Nu finns hennes examensuppsats inom agronomprogrammet landsbygdsutveckling att läsa via [eldrimner.com](https://eldrimner.com). I uppsatsen Bonderevolt eller överlevnadskreativitet – En studie om mjölkproducenters resa till egen förädling av gårdens mjölk skriver Lisa om fyra svenska mjölkgårdar som förädlar sin mjölk utifrån perspektiven globala och lokala livsmedelssystem, berättande och relationsmat. Uppsatsen avslutas med konkreta råd till den som vill börja förädla gårdens mjölk.

## LIVSMEDELSVERKET KOMMER FRÅN 2023 KRÄVA FLER LISTERIAPROV

I branschriktlinjerna riktade till hantverksmässig tillverkning av charkuteri- och mejeriprodukter står det idag att det inte krävs provtagning av ätbara livsmedel. Fokus ligger i stället på andra förebyggande åtgärder och miljöprover.

– När detta skrevs och granskades av oss var uppfattningen att detta var tillräckligt för att de livsmedel som tillverkas ska vara säkra. Vår bedömning nu är att både provtagning av ätbara livsmedel och miljöprover krävs, skriver Petter Jonsson, som är avdelningschef på Livsmedelsverket.

Bakgrunden till Livsmedelsverkets förändring är att EU:s kontroll av Sveriges livsmedelskontroll, Sante F, bedömt att Livsmedelsverket inte ställt tillräckliga krav på livsmedelsföretag, eftersom de inte ställt krav på tillverkare av mejeriprodukter att ta prover på ätbara livsmedel. Detta resulterade i en så kallad avvikelse mot livsmedelskontrollen i Sverige.

Livsmedelsverket konstaterar också att det under 2022 förekom fall där livsmedel innehållande listeria pekats ut som dödsorsak i smittspårningen.

Livsmedelsverket kommer därför, när provtagning saknas, ställa krav på listeriaprovtagning för ätbara livsmedel under 2023 och framåt.

– Detta behöver vi göra även om branschriktlinjerna idag inte vägleder företagen att alltid ta prover av ätbara livsmedel, konstaterar Petter Jonsson.

Eldrimner har tidigare haft kontakt med Livsmedelsverket och planerar under 2023 att göra en revidering av branschriktlinjerna för hantverksmässig tillverkning av mejeriprodukter.



## ELDRIMNER SKEPTISKA TILL KAMERAÖVERVAKNING PÅ SMÅ SLAKTERIER

Regeringen håller på med en utredning om hur kameraövervakning skulle kunna användas för att stärka djurskyddet på slakterier. Eldrimner har fått lämna synpunkter till utredning baserat på samtal med 15 småskaliga slakterier runt om i landet.

Ett av argumenten som Eldrimner för fram är att det krävs faktaunderlag som tydligt visar djurskyddsproblem på slakterier för att motivera kameraövervakning. Dessutom anser Eldrimner att de små slakterierna har en särställning vad gäller möjligheterna till djurvälstånd vid slakt och att kameraövervakning därför bör vara frivilligt för små slakterier. En ytterligare aspekt är att de små slakterierna inte maktar med ytterligare administration eller tillkommande kostnader för kontroll. Eldrimner anser också att det är tveksamt om kameraövervakning är den lämpligaste metoden för att förbättra djurskyddet på slakterierna i framtiden, bland annat eftersom det finns uppenbara integritets- och säkerhetsproblem förknippade med kameraövervakning.

Eldrimners hela yttrande går att läsa via [eldrimner.com](http://eldrimner.com).

## ÄVEN FÅR OCH GETTER KAN FÅ SLAKTAS PÅ GÅRDEN

Från hösten 2022 tar Livsmedelsverket emot ansökningar om att utföra slakt på den jordbruksanläggning djuren kommer ifrån. Efter att EU ändrade sina regler är det tillåtet att bedöva och avbloda nöt, gris och häst på härkomstgården. Nu diskuterar EU-kommissionen att även tillåta slakt av getter och får på deras hemgård. Det handlar om upp till nio djur per tillfälle.

- Detta är något som både mathantverksföretagen och Eldrimner är väldigt positiva till, säger Katrin Schiffer, som arbetar som branschansvarig för småskalig slakt på Eldrimner och som tidigare forskat om den här typen av slakt på gård.



KONDITION

# KULTURSPANNMÅL I SMÅKAKOR

I ELDRIMNERS KONDITIONPROJEKT HAR FOKUS VARIT PÅ ATT LYFTA FRAM INHEMSKA RÅVAROR OCH SMAKER FÖR ATT SKAPA ETT MODERNT, HANTVERKSMÄSSIGT KONDITIONIUTBUD SOM MATCHAR VÅR TIDS INTRESSE FÖR REN, ÄRLIG, LOKAL OCH HÅLLBAR LIVSMEDELSPRODUKTION. ETT AV OMRÅDENA SOM LYFTS UNDER PROJEKTET VAR BAKNING MED KULTURSPANNMÅL DÄR DET "VANLIGA" MJÖLET I KAKOR ERSATTES MED OLIKA KULTURSPANNMÅL.

TEXT Arvid Lorentzon • FOTO Stéphane Lombard

Intresset för kulturspannmål har under flera år växt bland bagerierna runt om i Sverige och fler och fler inser fördelarna att baka med det. På SM i Mathantverk de senaste åren har de flesta av de inlämnade bröden haft hela eller delar av mjölet av olika kulturspannmål. Kulturspannmål är utmärkt för både bröd, bullar och småkakor.

**DET FINNS INGEN** exakt definition av begreppet kulturspannmål men Eldrimner utgår från föreningen Allkorns definition, (se nästa sida). Kulturspannmål syftar oftast på gamla spannmålssorter från det tidiga jordbruket. Sorter som brukar kallas kulturspannmål är exempelvis emmer, enkorn, dinkel (spelt), nakenkorn och nakenhavre. Även lantsorter som Ölands lantvete, Dala lantvete och svedjeråg ingår i begreppet.

**DET SOM KÄNNETECKNAR** kulturspannmål är att de inte genomgått modern växtförädling. Kulturspannmål har oftast mer högväxande strån, 1,5–2 meter, i jämförelse med de ca 0,5 meter höga strån som moderna sorter har. Detta gör att de har bättre förmåga att konkurrera med ogräs vilket gör dem lämpliga i ekologisk odling. De har också ett djupare rotsystem som bidrar till att de kan ta upp mer näringsämnen, vilket gör att många av sorterna också har högre näringsvärdet. De anpassar sig snabbare till förändringar i miljö och klimat då de har större genetisk variation inom sorterna.

**SMAKEN PÅ KULTURSPANNMÅL** är ofta fylligare och mer komplex jämfört med modernare sorter, särskilt när man

maler hela kärnan av spannmålet på stenkvarn. Detta kan sedan användas som fullkornsmjöl eller siktas till ett fint mjöl. Fullkornsmjöl har en kortare hållbarhet än det siktade mjölet då fett som finns i grodden härsknar. Smakerna och aromerna från kulturspannmålet utvecklas framför allt vid bakning med långjäsning över natt.

**I RECEPT DÄR** det står "vetemjöl" eller "rågmjöl" går det bra att byta ut mjölet till kulturspannmål. Det man bör tänka på är att många mjöl av kulturspannmål kräver lite extra vätska när man ska baka vetedeg eller andra bearbetade degar, speciellt de som är malda på stenkvarn. Det varierar från sort och kvarn så ha för vana att justera receptet med vätska.

**NÄR MAN SKA BAKA** kakor och andra degar med lite degvätska går det bra att välja mjöl som har lite "sämre" bakegenskaper, det vill säga lägre proteinvärdet eller oönskat falltal, och ändå få fina resultat. Detta för att kakor inte kräver samma styrka från mjölet. Den lägre proteinhalten kan i stället göra att kakorna får sprödare konsistens.

**OM MAN HANDLAR** från lokala kvarnar har man möjlighet till direkt kommunikation med mjölnaren och tillsammans kan man hitta mjöl och fraktioner som passar till specifika produkter inom hantverkskonditori.

**KULTURSPANNMÅL** finns ofta hos hantverkskvarnar som exempelvis Saltå kvarn, Warbro Kvarn, Limabacka kvarn, Kullens Kvarn och Lögens kvarn. Vissa av dessa har näthandel och mjölet är lätt att få tag på.

## KORNSNITTAR

100 g smör

20 g sirap

90 g strösocker

60 g kornmjöl

60 g vetemjöl av kulturspannmål, till exempel Dala lantvete

1 tsk bakpulver

1. Rör smör, sirap och socker poröst.
2. Blanda samman kornmjöl, vetemjöl och bakpulver och arbeta sedan in i smörblandningen.
3. Forma degen till rullar och lägg på plåt. Platta till rullarna lätt.
4. Grädda i 170 °C i ca 10 minuter.
5. Skär längderna i sneda kakor medan de fortfarande är varma.



Allkorn är en ideell förening som arbetar för mångfald av spannmål. Deras definition av kultursort omfattar dels ursprungliga primitiva arter från jordbrukarsamhällets början, dels alla lantsorter utvecklade av världens bönder. Exempel på primitiva arter är enkornsvete, emmervete och speltvete. Korn är lika gammalt som vete medan vilda arter av råg och havre till en början dök upp som "ogräs" i veteodlingar innan de domesticerades och blev kultursorter. En tredje kategori som Allkorn räknar in bland kultursorterna är de flesta namnsorter framtagna av svensk och nordisk växtförädling fram till ca 1970.

## RAPSDRÖMMAR

50 g smör  
120 g strösocker  
50 g mild kallpressad rapsolja  
175 g vetemjöl av kulturspannmål,  
till exempel dinkel  
1 tsk hjorthornssalt  
Rapsfrön för dekoration

1. Rör smör och socker poröst.
2. Häll i olja lite i taget under omrörning.
3. Blanda vetemjöl och hjorthornssalt och blanda in i smörblandningen.
4. Rulla degen till bollar, doppa i rapsfrön, lägg på plåt och platta till något.
5. Grädda i 150 °C i ca 15 minuter.

## SYLTKAKOR

200 g smör  
80 g strösocker  
1 ägg  
270 g vetemjöl av kulturspannmål,  
till exempel Ölands lantvete  
Valfri sylt

1. Blanda ihop alla ingredienser till en deg. Arbeta den så lite du kan.
2. Rulla små bollar och tryck en liten grop i mitten med hjälp av ett finger.
3. Fyll gropen med sylt.
4. Ställ kakorna kallt en stund.
5. Grädda i 175 °C i 10–12 minuter.



Eldrimners samarbetsprojekt Utveckling av traditionella konditoriprodukter pågick 2020–2022 och syftade till att arbeta med utveckling av traditionella konditoriprodukter för att öka kunskapen om ingredienser och metoder för rationell hantverksmässig produktion. I projektet ingick Eldrimner, Chokladnomad, Järvsö Gårdsbageri, Majas Skaffereri och Minas Chokladstudio. Samarbetsparterna har träffats under praktiska workshopar för att testa råvaror och metoder för tillverkning av hantverksmässiga konditorivaror. Den insamlade kunskapen har sammanställts till ett recepthäfte, Hantverksskonditori Inspiration och Recept, som går beställa eller ladda ner via eldrimner.com.

# HANTVERKSKONDITIONERI

INSPIRATION OCH RECEPT



Catrin Heikefelt & Arvid Lorentzon

ELDRIMNER

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

# #backamathantverkarna

## FORTSATT JOBB FÖR ATT FLER SKA BACKA MATHANTVERKARNA

ELDRIMNER FORTSÄTTER ATT ARBETA MED KAMPANJEN  
#BACKAMATHANTVERKARNA FÖR ATT FLER SKA HANDLA  
MEDVETET OCH STÖTTA MATHANTVERKSFÖRETAGEN GENOM  
ATT HANDLA MER MATHANTVERK.

I slutet av förra året startade Eldrimner en kampanj för att uppmärksamma konsumenter på vikten av att välja mathantverk, och inte enbart för att det är gott utan även för alla de mervärden mathantverket bidrar till.

Eldrimner vill poängtera konsumenternas makt att genom sina val av mat bidra till svensk livsmedelsförsörjning, tryggade arbetstillfällen och minskad klimatpåverkan – bara för att nämna några av de mervärden mathantverk bidrar till.

Eldrimner fortsätter också att jobba för politiska beslut som gynnar svensk livsmedelsproduktion, småskalighet som ett recept på resiliens och en landsbygd som kan fortsätta förse landet med riktig mat, arbetstillfällen och hållbar tillväxt.



Använd gärna bilder och material och använd  
#backamathantverkarna i dina kanaler.  
Läs mer via [eldrimner.com](https://eldrimner.com).

Skicka in en bild till [stephane@eldrimner.com](mailto:stephane@eldrimner.com) om du vill ha en egen bild med budskapet "Tack för att du handlar mathantverk ..."

På [backamathantverkarna.se](https://backamathantverkarna.se) finns mer konsumentinriktad information.



Hittar du inte kursen du är ute efter?

På [eldrimner.com](http://eldrimner.com) uppdateras utbudet kontinuerligt.

VI UTBILDAR INOM  
BAGERI, CHARKUTERI, MEJERI,  
FISKFÖRÄDLING OCH BÄR-, FRUKT-  
OCH GRÖNSAKSFÖRÄDLING.  
KURSERNA ERBJUDS PÅ PLATS HOS  
ERFARNA MATHANTVERKARE  
RUNT OM I LANDET, I ELDRIMNERS  
LOKALER I ÅS, JÄMTLAND  
ELLER PÅ DISTANS.

Anmälningar till våra kurser, seminarier och studieresor görs via [eldrimner.com/utbildning](http://eldrimner.com/utbildning). Där hittar du också kompletterande information och kontaktuppgifter till kursansvariga.

Mer information om betalning och avbokning framgår vid anmälan. Vi reserverar oss för ändringar i kursprogrammet. Kurser kan komma att ställas in vid för få anmälningar.

## GRUNDKURS

### LIVSMEDELSSÄKERHET DISTANS

Kursen vänder sig till dig som är på väg att starta ett mathantverksföretag eller arbetar hos en mathantverkare. Kursen innehåller grunderna i lagstiftning kring livsmedelssäkerhet och hygien, kritiska styrpunkter och hur kan du upprätta en HACCP-plan. Flödesscheman, riskbedömning, rengöring, desinfektion och provtagning tas också upp.

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

Materialet är skraddarsytt för mathantverkare av Eldrimners medarbetare och innehåller exempel från bär-, frukt- och grönsaksförädling, charkuteri, bageri och mejeri. Du kan studera när du vill under perioden. Information om kursen skickas ut via mejl i samband med kursstart.

**DATUM** 1 september–30 november

**OMFATTNING** 16 timmar

**PLATS** Distans

**KOSTNAD** 3 200 kr + moms

**SISTA ANMÄLNINGS DAG** 27 augusti

**KONTAKTPERSON** Anna Berglund, [anna@eldrimner.com](mailto:anna@eldrimner.com)

## WEBBINARIUM

VAD ÄR OCH GÖR  
ELDRIMNER?

Vad är mathantverk? Vad gör Eldrimner? Ett webinarium för dig som vill veta mer om det nationella resurscentrumet för mathantverk, Eldrimner.

Anna Berglund, som arbetat på Eldrimner i många år, berättar om olika verktyg och aktiviteter som Eldrimner använder i sitt arbete för att inspirera mathantverkare att komma igång och utvecklas som mathantverkare.

**DATUM** 25 maj kl 15.00–16.00

**PLATS** Distans i realtid via Zoom

**KOSTNAD** Gratis

**SISTA ANMÄLNINGSDAG** 22 maj

## WEBBINARIUM

HUR BLIR MAN  
MATHANTVERKARE?

Personal från Eldrimner berättar om hur resan till att bli mathantverkare kan se ut. Du får tips, råd och matnyttig information om du funderar på att bli mathantverksföretagare, uppdelat på tio olika steg som till exempel tar upp var man brukar börja och vad som är smart att ta reda på.

**DATUM** 1 juni kl 15.30–17.30

**PLATS** Distans i realtid via Zoom

**KOSTNAD** Gratis

**SISTA ANMÄLNINGSDAG** 29 maj

## UTBILDNING

STARTA EGET  
MATHANTVERKSFÖRETAG

Utbildning för dig som vill starta eget mathantverksföretag. Du väljer en av branscherna charkuteri eller mejeri i samband med din anmälan. Kursen omfattar två veckor på Eldrimner och ungefär tre veckor flexibla distansstudier.

På Eldrimner får du lära dig grunderna i vald bransch för att komma i gång med mathantverk för försäljning. Dessa veckor innehåller demonstrationer, praktiska övningar, teorikunskap om förädlingstekniker, råvaror, hållbarhet och livsmedelssäkerhet.

Distansstudierna innehåller bland annat ekonomi, livsmedelssäkerhet och marknadsföring så att du efter utbildningen har de grundkunskaper du behöver för att starta ett mathantverksföretag. Materialet finns på en lärplattform som du tar del av var och när du vill. Under utbildningen arbetar du med din affärsplan som du kan använda som grund i ditt framtida företag.

För branschen bär-, frukt- och grönsaksförädling kommer utbildningen erbjudas vårterminen 2024.

**DATUM** 28 augusti–17 december (v 37 och v 45 i Eldrimners lokaler)

**PLATS** Eldrimner, Ås, Jämtland och på distans

**KOSTNAD** 18 500 kr + moms

**KONTAKTPERSON** Katrin Sahlin, 010-225 34 64, katrin.sahlin@eldrimner.com



# BAGERI



## UTBILDNING

### STARTA EGET HANTVERKSBAGERI

Utbildningen för dig som vill starta eget hantverksbageri. I Eldrimners bageri får du lära dig grunderna om surdegsbröd, bullar, långa jästider, mjöl, surdegår och kulturspannmål.

Parallellt med de praktiska delarna av utbildningen läser du bland annat livsmedelssäkerhet och ekonomi på distans, så att du efter utbildningen har de grundkunskaper du behöver för att öppna ett hantverksbageri. Du kommer under utbildningen arbeta med din affärsplan som du kan använda som grund i ditt framtida företag.

**DATUM** 28 augusti–17 december  
(v 37 mån-tors, v 45 tis-tors och v 48 tis-tors i Eldrimners lokaler)

**PLATS** Eldrimner, Ås, Jämtland och på distans

**KOSTNAD** 18 500 kr + moms

**KONTAKTPERSON** Magnus Lanner, 010-225 32 43,  
magnus@eldrimner.com



## GRUNKURS

### HANTVERKSBAGERI PÅ SALTÅ KVARN

Manfred Enoksson från Saltå kvarn lär dig som jobbar eller vill jobba i hantverksbageri grunderna i surdegsbakning och bakning med små mängder jäst och långa jästider. Du får svar på hur en surdeg fungerar, hur en surdeg ska smaka och dofta samt hur du bakar saftiga bröd med bra hållbarhet. Kursen ger dig förståelse hur mjöl, salt och vatten samverkar i din deg.

Under veckan får du baka ett brett sortiment av bröd, från mörka fullkornsbröd av råg och vete till ljusa luftiga bröd av siktat vete samt olika sorters kaffebröd.

Saltå kvarn arbetar med ekologiskt lokalt odlat mjöl utan tillsatser direkt från kvarnen. Du får besöka både kvarnen och labbet under kursveckan.

**DATUM** 9–13 oktober

**PLATS** Saltå kvarn, Järna

**KOSTNAD** 6 400 kr + moms

**SISTA ANMÄLNINGSDAG** 18 september



# CHARKUTERI

## NYBÖRJARKURS

### INTRODUKTION TILL KORV OCH CHARKUTERI

Kursen för dig som vill lära känna charkvärldens möjligheter och få en bild av förädlings tekniker, utrustning, råvaror, ingredienser, produkter och inte minst lära dig tillverka olika korvar så att de blir både goda och livsmedelssäkra.

Kursen innehåller praktisk tillverkning i Eldrimners charkuteri, demonstration och teori. Råvaran blir bland annat tillskär av gris, alltså puts som blivit "över" efter styckning av detaljer, ej styckning av hel slaktkropp. Tillskär som sorteras är huvudråvaran för alla slags korvar och charkuteriförädling är ett sätt att öka värdet. Målet är att själv kunna tillverka färskkorv och varmrökt korv med hjälp av kvarn, handvevar och hydraulisk korvspruta liksom att få överblick och kunskaper inom charkuteri.

**DATUM** 12–15 september

**PLATS** Eldrimners charkuteri, Ås, Jämtland

**KOSTNAD** 5 440 kr + moms

**SISTA ANMÄLNINGSDAG** 13 augusti

## NYBÖRJARKURS

### KANINSLAKT

Nu är det premiär för kurs i kaninslakt i Eldrimners regi. Kursen riktar sig till dig som vill hänga på trenden och börja med kaninköttsproduktion.

Under två kursdagar får du lära dig allt om slakt och försäljning av kaninkött. Du får insyn i gårdsslakteriet och kommer att få se slakt, styckning och packning. Inga förkunskaper behövs.

Kursledare är Malin Sundmark som driver företaget Lisasgården i Dalarna. Hon är utbildad inom bland annat slakt, hygien och livsmedelssäkerhet och ordförande för Sveriges Kaninproducenter.

**DATUM** 12–13 juni

**PLATS** Lisasgården, Krylbo, Dalarna

**KOSTNAD** 2 720 kr + moms

**SISTA ANMÄLNINGSDAG** 25 maj



# CHARKUTERI

## GRUNKURS

### ALLA CHARKUTERITEKNIKER

En heltäckande charkuterikurs där grundteknikerna för alla typer av charkuterier tas upp under en intensiv och fullmatad vecka. Den röda tråden är förädlingsteknikerna för de fem produktkategorierna: värmebehandlad korv, lufttorkad korv, värmebehandlat kött, lufttorkat kött samt produkter av värmebehandlad råvara.

För att skapa denna mångfald av produkter styckas och sorteras först kött och fett från en halv gris. Köttråvarans naturligt varierande egenskaper kommer att återspeglas i produkterna och nyttjas för att få den kvalitet man önskar. Sorteringen ger fördelar som att mer av varje slaktkropp kan användas till fina charkuterier med högre och jämnare kvalitet.

Tillverkningsteknikerna går igenom i teori och praktik med tillverkning av exempel från alla produktkategorierna. I teorin ingår även grunder om slakt, livsmedelssäkerhet och kemiska processer hos råvara och produkter. Utrustning som används är kvarn, snabbhack, hydraulisk korvspruta, vakuumtumlare samt rök- och kokskåp. Kursen har inga förkunskapskrav men det är en fördel att ha gått en enklare kurs eller att ha egna erfarenheter av charkuteri. Förädlingsteknikerna fungerar på motsvarande sätt oavsett köttslag.

Lärare på kursen är Niklas Sundström, utbildad vid Hermannsdorfer Landwerkstätten i södra Tyskland. Han kan hela kedjan från slakt och styck till charkuteri.

Målet med kursen är att du sedan ska kunna komma i gång med egen förädling för försäljning och få inspiration för tillverkning av goda och säkra charkuterier.

**DATUM** 6–10 november

**PLATS** Eldrimners charkuteri, Ås, Jämtland

**KOSTNAD** 7 200 kr + moms

**SISTA ANMÄLNINGSDAG** 10 oktober



# MEJERI



## NYBÖRJARKURS

### YSTNING PÅ SKOGSBACKENS OST

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

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

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

**DATUM** 26–27 september

**PLATS** Skogsbackens Ost, Örsundsbro, Uppland

**KOSTNAD** 2 720 kr + moms

**SISTA ANMÄLNINGSDAG** 30 augusti



## GRUNKURS

### MEJERI DEL 1

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

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

Kursen hålls i Eldrimners utbildningsmejeri av Birgitta Sundin och Sofia Ågren, branschansvariga för mejeri på Eldrimner samt Ingela Mårtensson, Osterian af Jemtland. Enklare kursmaterial ingår. Litteraturtips: Mejeriboken för mathantverkare som går att beställa via [eldrimner.com](http://eldrimner.com).

**DATUM** 12–15 september

**PLATS** Eldrimners mejeri, Ås, Jämtland

**KOSTNAD** 6 400 kr + moms

**SISTA ANMÄLNINGSDAG** 21 augusti

**NYBÖRJARKURS****YSTNING PÅ RÄVEN & OSTEN**

Den här kursen vänder sig 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.

Under kursen följer vi Matilda Johansson, som driver mejeriet Rävén & Osten på gränsen mellan Kalmar och Jönköpings län, i hennes arbete i mejeriet där flera prisvinnande produkter från SM i Mathantverk och Ostfestivalen tillverkas. I gårdsmejeriet ystas på inköpt komjölk och vi får vara med om en ystning som ger två olika produkter: stekost och salladsost. Vi gör också färskost och smaksätter den. Det finns möjlighet att köpa osten vi tillverkar. Teori och praktik integreras. Frågestund kring ekonomi, försäljning och marknadsföring. Enklare kursmaterial ingår.

**DATUM** 24–25 oktober

**PLATS** Rävén & Osten, Småland

**KOSTNAD** 2 720 kr + moms

**SISTA ANMÄLNINGSDAG** 8 oktober



FOTO Rävén & Osten



# BÄR-, FRUKT- OCH GRÖNSAKSFÖRÄDLING

## KURSER OCH AKTIVITETER PÅ GÅNG TILL HÖSTEN 2023:

### NYBÖRJARKURS

MJÖLKSyrNING AV  
GRÖNSAKER

### GRUNDKURS PÅ DISTANS

FÖRÄDLA SÄKRA OCH  
HÅLLBARA PRODUKTER  
AV BÄR-, FRUKT- OCH  
GRÖNSAKER

### GRUNDKURS

KOKADE PRODUKTER AV  
BÄR OCH FRUKT

### GRUNDKURS

GRÖNSAKSINLÄGGNINGAR  
OCH MJÖLKSyrNING

### WORKSHOP

KOLSYRNING

### FÖRDJUPNINGSKURS

GLASS

Aktiviteter kan både tillkomma och ändras.  
Hela vårt aktuella kurs- och utbildningsutbud finns på  
[eldrimner.com/utbildning](https://eldrimner.com/utbildning).



# STARTA EGET

## MATHANTVERKSFÖRETAG

VÄLJ MELLAN BRANSCHERNA: MEJERI, HANTVERKSBAGERI  
CHARKUTERI ELLER BÄR-, FRUKT- OCH GRÖNSAKSFÖRÄDLING.



Utbildningen kombinerar  
undervisning på plats på  
Eldrimner och självstudier  
på distans.

*Läs mer och  
anmäl dig på  
[eldrimner.com](https://eldrimner.com/utbildning)  
/utbildning*

Sista anmälningsdag  
2 juni 2023