

MATHANTVERK

En tidning från Eldrimner -nationellt resurscentrum för mathantverk

NUMMER 1 – VÅR 2015



TEMA

fiskförädling





ÖPPNA SVENSKA MÄSTERSKAPEN I MATHANTVERK 2015

Anordnas under Særimner 6–8 oktober i Östersund
på Quality Hotel & Resort Frösö Park

Nya/återinförda klasser 2015:

MJÖLKSyraDE GRÖNSAKER • MATSÅSER • KORVBRÖD • TUNNBRÖD • SYLTA
PASTEJ, PATÉ, LEVERKORV • BLODPRODUKTER OCH ÖVRIG INÄLVSMAT



Information på eldrimner.com uppdateras löpande och broschyr med komplett information skickas ut i maj.

Anmälan öppnar: 1 maj på eldrimner.com

Sista anmälningsdag: 25 augusti

MATHANTVERK

NUMMER 1 – VÅR 2015



**Eld
rimner**
Nationellt resurscentrum
för mathantverk
eldrimner.com

MATHANTVERK ges ut kostnadsfritt av ELDRIMNER fyra gånger per år • **Upplaga:** 7 000 exemplar

Ansvarig utgivare: BODIL CORNELL • **Redaktör:** CATHARINA ANDERSSON

Grafisk form, layout & bildredaktion: STÉPHANE LOMBARD

Tryck: Lenanders • **Prenumeration:** Gå in på eldrimner.com och fyll i formulär

Adressändringar: ELISABETH HALLIN, 010-225 32 63, lisa@eldrimner.com

Omslagsbild: Fiskar i röken i Eldrimners förädlingslokal (FOTO Stéphane Lombard)



facebook.com/eldrimnermathantverk



instagram.com/eldrimnermathantverk

Svanenmärkt trycksak  Licensnummer 341 145

Eldrimner är på olika sätt inne i en förnyelseprocess

TIDNINGEN MATHANTVERK har fått ett förnyat utseende i form av nytt format och nytt papper. Visst blev det bra! Utseendet har förändrats men inriktningen är densamma och huvudmålgruppen för vår tidning är naturligtvis mathantverkare. Det är

för er vi skriver.

Vi vill gärna förbättra oss – även när det gäller innehållet och tar därför med glädje emot tips och förslag från er.

Eldrimner är på olika sätt inne i en förnyelseprocess. Vi har arbetat ett år i våra fina nyrenoverade lokaler i Ås, nu byter tidningen format och längre fram i vår är det webbens tur att få en välbehövlig ansiktslyftning.

Fiskförädling är temat vi valt för vårens nummer av tidningen Mathantverk. Läs om entusiastiska fiskförädlare och om vad som är på gång på Eldrimner. Nu satsar vi ordentligt på att utveckla den hantverksmässiga fiskförädlingen i hela landet. Antalet kurser ökar betydligt, det märks i vår planering inför hösten som du kan läsa mer om på sid 11. Vi hoppas dessutom att någon på nystartutbildningen, som börjar i september, väljer fiskförädling som sin inriktning. Tyvärr saknar vi än så länge en ”guru” inom fiskförädling. Eldrimner behöver en expert som behärskar det praktiska handlaget och samtidigt har djupa kunskaper i livsmedelskemi och mikrobiologi inom fiskområdet. Vi söker med ljus och lykta efter en motsvarighet till charkuteristernas Jürgen Körber eller mejeristernas Michel Lepage. Vi har hört oss för i Sverige, Norge, Finland, Tyskland och andra länder men har ännu inte lyckats hitta rätt person. Tipsa oss gärna om ni får idéer på vem vi skulle kunna anlita som läromästare.

I januari var det dags igen att samla alla branschråd för årsmöte. Ni branschrådsmedlemmar gör verkligen ett viktigt jobb! Vid den gemensamma träffen diskuterade vi hur Eldrimner ska arbeta för att bevara mathantverkets värde. En slutsats var att vi måste satsa kraftfullt på certifieringen. Nu pågår en kampanj för att få flera mathantverksföretag att certifiera sig. Vi ska

dessutom ta fram information riktad till konsumenter och lägga upp strategi för en upplysningskampanj som vi hoppas starta på allvar 2016. Innan dess görs viktiga punktsatser. Vi kommer till exempel att informera om certifieringen under ”Smaka på Stockholm” i Kungsträdgården 4–6 juni.

Landsbygdsministern Sven-Erik Bucht besökte Eldrimner den 9 februari. Det var stimulerande och verkligen roligt att få berätta om Eldrimner och mathantverk för honom. Ministern med följeslagare lyssnade intresserat och ställde många frågor. Vi gjorde en rundvandring i våra förädlingslokaler och bjöd på lunch, helt baserad på produkter som tillverkats på våra kurser. Charkeleverna på Yh-utbildningen kreerade dagen till ära en korv som snabbt döptes till Ministerkorv.

Samma dag som ministerbesöket hade vi bjudit in alla våra Eldrimnerambassadörer till en träff hos en av ambassadörerna, Monika Ahlberg på Thielska galleriet i Stockholm där hon driver caféet. Eldrimners styrgruppsmedlemmar samt Christina och Arvid från Eldrimner deltog också i träffen. Själv damp jag ner på kvällen, mitt i evenemanget, eftersom jag först skulle ta emot landsbygdsministern på hemmaplan i Jämtland. Jag möttes av en härlig stämning när jag kom till Thielska där alla berättade om sina verksamheter och vad de brinner för. Mötet blev en stor succé och nästa år bjuder vi in till ett nytt möte på Eldrimner.

Vi planerar nu för fullt inför Saerimner 2015, det stora idé- och kunskapsforumet om mathantverk som arrangeras i Östersund. Här diskuteras de hetaste och mest aktuella frågorna inom mathantverk och så avgörs också SM i Mathantverk 2015. Vi kommer att erbjuda debatter, seminarier, möten, diskussioner och mycket mer. Tema för årets Saerimner blir ”Ett rikt mathantverk – socialt, ekonomiskt och miljömässigt hållbart”. Vi vill visa att det finns olika bottnar i rikedom, inte bara ekonomiska.

Programmet för Saerimner och SM i Mathantverk skickas ut i maj. Redan nu hälsar vi alla välkommen till Östersund 6–8 oktober.



Bodil Cornell

IDÉ- OCH KUNSKAPSMÄSSA OM MATHANTVERK

FOTO Stéphane Lombard

SÄRIMNER

2015
6-8 OKTOBER
ÖSTERSUND
QUALITY HOTEL & RESORT
FRÖSÖ PARK

TEMA

ETT RIKT MATHANTVERK

- SOCIALT, EKONOMISKT & MILJÖMÄSSIGT HÅLLBART

Eld
rimner
Nationellt resurscentrum
för mathantverk

MÖTEN - DEBATTER - FÖRELÄSNINGAR - SEMINARIER - SM I MATHANTVERK



Intressant film om gamla vetesorter

Filmen *The Grain Divide* har premiär under våren. Filmen är amerikansk och beskriver hur de moderna vetesorterna förädlats med fokus på avkastning. I den processen har viktiga faktorer som smak, näringsvärde och biologisk mångfald försvunnit. I filmen får vi träffa bagare, mjölnare, odlare och kockar som valt att arbeta med de äldre vetesorterna för smakens, näringsens och den biologiska mångfaldens skull. Läs mer på thegraindivide.com.



Brödsalong på Rosendal

Den 26–27 april är det dags igen för brödsalong på Rosendals trädgård. Det blir föreläsningar, brödkิจกรรมer och brödförsäljning för såväl hemmabagare som proffs.

Italiensk ostfestival, 18–21 september

Den lilla staden BRÀ i Piemonte i norra Italien arrangerar vartannat år tillsammans med organisationen Slow Food ostfestivalen CHEESE, i Slow Foods hemstad.

Ostfestivalen lockar ett stort antal besökare från många länder, och syftar till att presentera lokala producenter och ostar, genom provsmakningar, seminarier och andra aktiviteter.

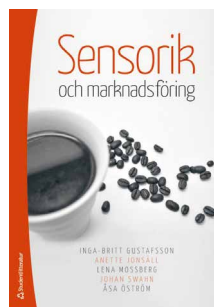
Eldrimner arrangerar en studieresa till CHEESE, läs mer om den på sidan 45.



FOTO Slowfood

Sensorik och marknadsföring

Det finns inte så mycket svenskproducerad litteratur om sensorik att välja på men nu har en ny bok kommit, *Sensorik och marknadsföring* av Lena Mossberg, Inga-Britt Gustafsson, Anette Jonsäll, Åsa Öström och Johan Swahn. I boken tar författarna



upp hur man engagerar konsumentens sinnen vid köp och konsumtion och hur sinnliga upplevelser kan mätas.

Boken har fokus på mat och måltider men exempel ges även från andra näringar och innehåller matnyttiga avsnitt med beskrivande tester, konsumenttester

och sensoriska bedömningar.

Att använda sensorik som produktutveckling och marknadsföringsmetod är en trend som växer. Systembolaget har varit en föregångare och nu följer stora livsmedelsbutikskedjor och olika matföretag efter med beskrivande ord på sina förpackningar.

Eldrimner håller en kurs om sensorik 19–21 maj. Läs mer om den på sidan 48.

Onlinekurs i marmeladkokning

Rachel Saunders är den berömda amerikanska syltkokerskan som 2008 startade företaget Blue Chair Fruits och ligger bakom boken *the Blue Chair Jam Cookbook*. Företaget tillverkar sylt, marmelad, gelé och fruktsmör av olika slag och förknippas med hantverksmässigt framställda och högkvalitativa produkter med en outsinlig kreativitet av nya smaker och kombinationer.

Vill du lära dig att göra produkter "the Blue Chair Way" behöver du faktiskt inte åka ända till USA. På hemsidan craftsy.com erbjuds onlinekursen *Jam & Marmalade* med Rachel Saunders till ett rimligt pris. Kursen består av åtta filmade lektioner som på ett pedagogiskt sätt steg för steg går igenom konserveringen, utrustningen, förberedelserna och kokningen. Efter att ha betalat kursavgiften får deltagaren fri tillgång att titta på filmerna hur många gånger som helst, kan ställa frågor direkt till Rachel i ett diskussionsforum, samt delge erfarenheter och foton av sina syltprojekt till andra som också gått kursen.





FOTO Stephane Lombard



Startskottet för den nya livsmedelsstrategin

Projektet Matlandet Sverige läggs ned och landsbygdsminister Sven-Erik Bucht presenterar nu arbetet med att ta fram en livsmedelsstrategi där Annika Åhnberg blir samordnare. Den nya strategin ska omfatta allt ifrån primärproduktion till förädling och även nya produkter.

Det första mötet hölls på Nalen i Stockholm 5 mars och närmare 300 personer deltog. Aleksandra Ahlgren från Eldrimner var på plats.

Ett inslag i mötet bestod av en paneldiskussion med utvalda aktörer tänkta att representera hela livsmedelskedjan. Representerade organisationer i panelen var: WWF, LRF, Strängnäs kommuns måltidschef, Esplunda gård i Enköping, Polarbröd, Svensk Dagligvaruhandel, Livsmedelsföretagen, Konsumentföreningen Stockholm, SP Food & Bioscience, Visita, Lokalproducerat i Väst samt Ulf Berg riksdagsledamot från Miljö- och jordbruksutskottet.

Nästa steg blir kunskapsinhämtning vilket görs bland annat genom regional dialog i form av möten på olika platser runt om i landet. Utvalda länsstyrelser genomför träffarna och intressenter ska bjudas in. En nationell dialoggrupp ska tillsättas för att inhämta kunskap från alla led i livsmedelskedjan och alla riksdagspartier ska komma till tals.

Det går att följa arbetet via en blogg på www.naringsbloggen.se/livsmedel och från näringsdepartementet välkomnar man även inspel via sitt webbforum.

Under hösten ska all information som samlats in summeras och livsmedelsstrategin ska sättas på pränt och förankras. Våren 2016 ska den presenteras.

Mötet streamades och finns att se under webbutskändningar på regeringen.se.

Ministerbesök på Eldrimner

Landsbygdsministern Sven-Erik Bucht gästade Eldrimner den 9 februari. Ministern guidades runt av Bodil Cornell och fick se Eldrimners förädlingslokaler och träffa Yh-elever och branschansvariga i bageri och charkuteri.

Ministern var mycket engagerad och nyfiken vid besöket som gav honom en inblick i Eldrimners betydelsefulla och omfattande verksamhet. En lunch bestående av produkter som tillverkats på kurserna serverades i Eldrimners matsal.

Närvarande vid besöket var även Jämtlands länsråd Susanna Löfgren.

Landsbygdsministern kom tillsammans med Claes Nordmark, politiskt sakkunnig och pressekreterare Ingela Nilsson.

Katrin Schiffer har disputerat om stressfri slakt

Att slakta så gårdsnära som möjligt har under många år varit en central fråga för Eldrimner.

Nu har Katrin Schiffer, branschansvarig för gårdsslakt och charkuteri på Eldrimner, disputerat på sin avhandling om gårdsslakt av nötkreatur med kulgevärsmetoden. Disputationen hölls i Tyskland.

På Eldrimner arbetar Katrin bland annat med att informera om påverkan av stress vid slakt, både för djurvälstånd och köttkvalitet. Hon föreläste senast om sin avhandling på Näringsdepartementet.

Eldrimner fortsätter att undersöka möjligheterna för att kulgevärsmetoden ska kunna användas även i Sverige.

FOTO Tobias Karlsson



TÄNK RÄTT KRING PRISSÄTTNING

”När jag fick koll på mina kalkyler så var jag en annan att förhandla med” berättar Robert Åkermo från Oviken Ost på Eldrimners seminarium om prissättning i februari.

TEXT Anna Berglund • FOTO Stéphane Lombard

Det finns olika metoder eller modeller att använda sig av för att bestämma priset på en vara. En vanlig metod är den kostnadsbaserade modellen. Här räknar man sig fram till vad det kostar att producera produkten, lägger på sin vinstmarginal och får fram ett försäljningspris.

I den marknadsbaserade modellen görs en undersökning av vilket pris jämförbara produkter har på marknaden och sedan lägger du priset i linje med dina konkurrenter. Om konkurrensen är stor kanske det är möjligt med ett övervägande om att lägga sig lite under de jämförbara produkterna. Men då gäller det att veta om den egna kalkylen håller för det.

Arbetar du med återförsäljare får du räkna med att de gör ett påslag. Livsmedelsbutikerna tar betalt för att exponera och sälja dina produkter till slutkunden. En grossist gör ytterligare ett påslag. Som producent har du kanske ett enda leveransställe, men försäljningen sker i flera butiker eller restauranger.

Som producent måste du göra ett ställningstagande. Vill jag träffa mina kunder och sköta försäljningen själv på marknader och i gårdsbutiken? Eller vill jag använda min tid till att producera och i stället ta hjälp till att sköta försäljningen? Det är den hjälpen som kostar, det vill säga påslaget hos butiken eller grossisten.

Vid kundbaserad prissättning görs en bedömning om kunderna, hur mycket kan de tänka sig att betala? Vad tycker de att produkten är värd? Det pris du sätter på produkten speglar det värde som kunderna uppfattar hos din produkt.

Värdet på produkten kan upplevas som en svår del av prissättningen. Som producent känner du till en massa saker som ökar värdet. Det är en utmaning och samtidigt väldigt viktigt att förmedla alla dina värden, till exempel råvarans kvalitet och ursprung, den välutvecklade smaken, traditionerna och ditt unika företag. Ta gärna hjälp av proffs eller människor i dina nätverk för att få hjälp med värdeprofileringen och hur du ska kommunicera det. Eller varför inte – kom på årets upplaga av Saerimner i höst – där kommer det att finnas många seminarier som handlar om mervärden och kommunikation.

Att sätta pris är alltså en kombination av att ha koll på sina siffror och göra uppskattningar om marknaden och sina kunder. När du vet att du får täckning för både råvaran, maskinerna, arbetstiden för alla moment även fyllning, packning och märkning av produkterna och alla fasta kostnader i företaget så blir det roligare att göra affärer. Om kunden vill pruta är det avgörande att ha den kunskapen så att man kan förhandla och vara säker på att man gjort en bra affär med till exempel en återförsäljare. //



*Har du recept eller
förädlingsmetoder som
du vill dela med dig av?
Skicka till oss och kom
på vår mathantverksdag!*



MATHANTVERKSDAGAR

OM GAMLA RECEPT OCH FÖRÄDLINGSMETODER



Eldrimner driver en kampanj för att söka gamla matförädlingsmetoder i hela landet. Mathantverksdagarna vänder sig till er som kan upplysa oss om gamla förädlingsstraditioner, liksom till länets mathantverkare och till alla som är intresserade av regional matkultur.

ÖREBRO, 23 APRIL, LEKEBERGA GÅRD
GOTLAND, 5 MAJ, LILLA BJERS
VÄRMLAND, 7 MAJ, NÄSSUNDETS STATION

Anmäl dig till: **Ida Lundström** • 010- 225 34 27 • ida@eldrimner.com



FISK FÖRÄDLING

Förädling - en möjlighet.

Förra våren besökte vi ett antal insjöfiskare i Schweiz. Fisket gav sämre fångster när reningsverken kom i drift och näringsämnen i sjöarna minskade. De fann sin möjlighet till att fortsätta verka genom att öka förädlingsgraden på fisken, öppna butiker och starta olika serveringar. Även i Sverige har många sett möjligheterna med förädling. Vi träffar några här.



BJÖRKS RINGSJÖN

*Han kan filea fisk som få.
Det demonstrerar han gärna på mässor av olika slag.
Men så började han också i branschen
redan som 13-åring.*

TEXT Inez Backlund • FOTO Björks Ringsjön

HÅKAN BJÖRK heter han och driver fiskförädlingsföretaget Björks Ringsjön (tidigare Ringsjöfisk) i Bosjökloster, Höör.

Företaget Ringsjöfisk hade sina lokaler nära Håkans barndomshem, så han började där i tidiga tonår, gick fiskerigymnasiet i Simrishamn och fick fast anställning i firman redan som 16-åring! År 2004 köpte han företaget av de två ägarfamiljerna och numer heter det alltså Björks Ringssjön.

– Namnändringen kommer sig av att vi har rätt mycket fiskråvara och produkter som inte kommer från Ringsjön, berättar Håkan. Vi har också båtuthyrning men fiskar inte själva.

– Av de produkter vi säljer är 95 procent förädlade. Vi har förädlingskök, rökeri och butik. Vi ska också bygga ut och planerar för att så småningom utvidga verksamheten med restaurang.

Den fasta personalen består av Håkan och ytterligare två personer. En person jobbar extra då och då och under högsäsong är de ännu fler. Håkans fru Caroline sitter i styrelsen men jobbar inte i företaget. De har tre söner, 4, 7 och 14 år gamla.

Ur Ringsjön hämtas den delikata gösen, som huvudsakligen säljs färsk. Braxen varmröks hel. Den levereras till restauranger i Lund. Eftersom den är släkt med karp är den populär, inte minst bland nysvenskar. Abborren fileas och säljs färsk eller friteras. Fish and chips är rätten, som består av friterad abborre med egentillverkad ”pommes”. Av gäddan från sjön gör man både gäddbiffar och gäddpaté.

Håkan kan erbjuda upp till 20 olika sillinläggningar:

– Här i Skåne är sillen verkligen populär, särskilt till storhelgerna. Det är roligt att kunna erbjuda lite olika alternativ. Det går mode i sillen – just nu är pepparrotssillen på topp. En klassiker är Brantevikssillen.

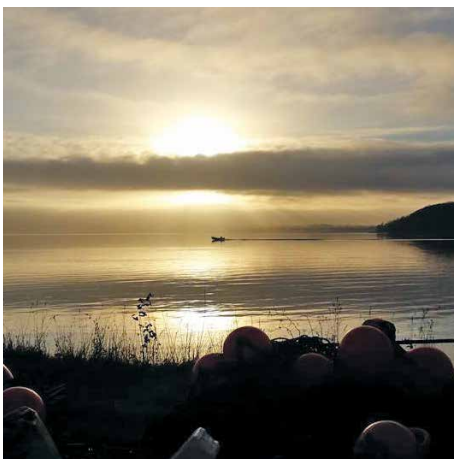
– Alla våra rökta produkter håller högsta kvalitet. Våra varmrökta dubbla laxfileer är väldigt populära! Tidigare lät vi kallröka på ett annat ställe, men nu har vi skaffat egen utrustning.

Håkan ser till att ta vara på allt. Fiskspillet, som blir när man filear, kokar han soppa av och säljer i butiken. Nu har han även bland annat planer på att producera en egen buljong för försäljning.

Ungefär 80 procent av omsättningen kommer från försäljningen i den egna butiken, resterande 20 procent från andra butiker och restauranger. Till Ringsjöbutiken kommer kunder, inte enbart från närområdet, utan också från Danmark och Tyskland.

– Vi har till exempel väldigt fin kyckling från lokala producenter – det lockar kvalitetsmedvetna danskar. Vi säljer också viltkött här, som vi tar från Vilhelmina.

Håkan gläder sig åt att ha kommit med i Eldrimners branschråd: – Vi har många viktiga frågor att driva på ett övergripande plan. Inte minst gäller det problem kring rökningen av fisk. //



PÅ GÅNG!

Inför hösten planeras full aktivitet inom branschen fiskförädling

Eldrimner kommer att arrangera
kurser under både vecka 39 och 43.
Lär dig mer om:

INLÄGGNINGAR
GRAVNING
KALL- OCH VARMRÖKNING
TILLVERKNING AV
FISKFÄRSPRODUKTER

Kurserna kommer både att ges i Eldrimners
lokaler i Ås samt på plats hos erfarna
mathantverkare.

Vi planerar även för en studieresa senare i
höst, till södra Sverige där vi bland annat
besöker fiskförädlare och
Göteborgs fiskauktion.

Håll utkik efter mer information i nästa
nummer av tidningen Mathantverk!



TÄVLA I SM I MATHANTVERK

Vi vill också påminna alla om att anmäla era
produkter till årets SM och tävla
om Sveriges bästa mathantverk.

Inom kategorin fisk finns tävlingsklasserna:

KALLRÖKT FISK
VARMRÖKT FISK
GRAVAD FISK
INLAGD FISK

Anmälan till SM i Mathantverk öppnar i maj på eldrimner.com
Sista anmälningsdag är 25 augusti

Låt juryn ta del av era fantastiska produkter!



MIKA SMYGER IGÅNG

MIKA PASTINEN hade haft som plan att åka ut och fiska till helgen berättade han när jag ringde.
– Tyvärr satte vädret stopp för det. Det har blåst 20 sekundmeter här och då är det svårt att komma ut, hur gärna man än vill, säger han.

Mika Pastinen är yrkesfiskare i Västernorrland. Vi träffades på Eldrimners kurs i kallrökning och gravning av fisk hos Martin Bergman i Vilhelmina i slutet av februari där han var en av deltagarna. Där berättade han om sitt fiske och om sina påbörjade planer att även börja med förädling.

Mika flyttade från Vasa i Finland till Husum, strax nordöst om Örnköldsvik, 1998. Till vardags arbetar Mika på pappersbruket i Husum. Jobbet på pappersbruket innebär längre arbetsveckor, något som i sin tur ger en längre ledighet, omkring 1–2 veckor, vilket möjliggör en bisyssla. Men att hitta något annat arbete under de lediga veckorna var svårt och eftersom fisket alltid varit ett stort intresse, ända sedan han var grabb och fick hänga med på fiske utanför Vasa, så föll det sig naturligt att fiske skulle bli hans binäring.

Till en början fiskade Mika i en mindre båt och la lite nät. Han kände att han ville utöka och med tiden investerade han i en större båt anpassad för nätfiske. Mika skaffade sig även push up-fällor och andra redskap och fiskar nu lax, sik, abborre och strömming under sina lediga veckor.

Mika har alltid något projekt på gång och vill ständigt utveckla sin verksamhet. Efter att ha besökt flera av sina fiskarkollegor på både den finska och svenska sidan som börjat med vidareförädling av sina råvaror fick han så mycket inspiration att han nu tagit steget att investera i en 200 kvadratmeter stor lokal. Alla de företag Mika besökte hade ett väldigt bra utfall efter att de börjat förädla och sälja filéad, gravad eller rökt fisk.

Lokalen som Mika investerat i är nu ombyggd till färdig förädlingslokal med kyl- och frysanläggning samt filémaskin och klyvare. Här ska Mika vidareförädla fisken han fångar. Till en början ska fisken fileas och säljas till grossister och restauranger i närområdet.

– Troligtvis kommer en del av den förädlade fisken också hamna söderöver men jag hoppas på att det mesta går åt i närområdet.

Mika tror att det finns en stor efterfrågan.

– Om kunderna tycker att man har en bra råvara av hög kvalitet kommer efterfrågan att öka ännu mer.

Han har inte lagt ner så mycket tid på marknadsföring ännu utan hoppas på att kunna smyga igång sin verksamhet och växa lite i taget.

– Jag vill inte att det blir för mycket på en gång eftersom det måste finnas tid att hämta hem råvaran också.

Till hösten när det blivit lite lugnare med fisket kommer Mika även att börja med varmrökning av fisk. Tanken är att på sikt låta förädlingsdelen växa genom att börja förädla ännu mer och eventuellt ha en butik dit kunderna kan komma och handla.

– Utvecklingen får styras av efterfrågan, påpekar Mika.

Först och främst vill han få igång denna verksamhet och se vad utfallet blir och sedan ta det vidare. //







*Minus 22 grader, då vet
vi att vi kommit rätt.
Att byn Börtnan, i södra
Jämtland på gränsen
till Härjedalen, är kallast
i landet är något många*



*känner igen från
väderrapporteringen. Hur
kan man komma på att
bygga en förädlingslokal och
sätta ut odlingskassar för
fisk just här?*





PRISAD FJÄLLVATTENFISK

TEXT Bengt Åke Nässén • FOTO Stéphane Lombard

NÄR vi svänger in till Börtnan Fjällvattenfisk tänker vi att platsen kanske inte är så dum ändå. Här fångar man lätt upp turisttrafiken. Företaget ligger vid vägen som går till området kring Ljungdalen och till landets högst belägna väg, den över Flatruet. Här passerar även resenärer till Bruksvallarna och till Röros i Norge. Läget gör det enkelt för turister och förbipasserande att stanna till en stund i gårdsbutiken. Dessutom vill fjällrestaurangerna i Jämtland och Härjedalen ha produkter från närområdet på sina menyer och då känns Börtnan helt rätt. Leveranser är möjliga med bussgodis varje morgon så transport är inte heller något problem.

Odlingskassarna då, det är väl ändå inte möjligt att hålla dem öppna här – kallast i landet? Men det visade sig vid en närmare titt att även det är problemfritt.

Djupet och strömmen i Ljungan som rinner genom Börtnan gör att kassarna håller sig isfria. Det behövs inte ens några cirkulationspumpar eftersom kassarna ligger i strömfåran.

Börtnan Fjällvattenfisk drivs av paret Monica och Mats Persson. Tidigare drevs det av Monicas föräldrar och när Monica flyttade hem till Börtnan igen efter en studieperiod för drygt 30 år sedan blev hon en del i företaget. Förädlingslokalerna byggdes för 15 år sedan och här jobbar idag fem personer året runt med förädling.

– I januari är det lågsäsong och då får man passa på att lägga sin ledighet, säger Monica.

Mats ansvarar för fiskodlingen. Han hämtar fisken på morgonen, avlivar och fraktar dem upp till förädlingslokalen, rensar och filear. Han ansvarar också för rökningen. Monica har hand om förädling, paketering och leverens, hon sköter även drift av gårdsbutiken och den administrativa delen.

Det är bara egenodlad regnbåge och röding som används i förädlingen. En mindre del säljs färsk, den största delen går in i förädlingen. Börtnan tillverkar varmrökta, kallrökta och gravade produkter med varierande smaksättningar. Nästan all produktion avsåts i Jämtlands län. Produkterna från Börtnan ingår i de flesta större livsmedelsbutikers sortiment och återfinns på många restaurangmenyer i länets fjällvärd.

Flera av Börtnans produkter har varit med i SM i Mathantverk och vunnit ett flertal priser. Vid den senaste tävlingen 2014 blev det en guldmedalj för Börtnans chili- och limegravade regnbågsfile.

Företaget är idag ett väletablerat fiskförädlingsföretag. Börtnans Fjällvattenfisk har en fast kundkrets och avsättning för all sin produktion. Valet av satsa just här var nog inte så dumt ändå! //



– En guldmedalj på SM i Mathantverk är betydelsefull. Det sätter fart på efterfrågan, säger Monica.

Många av Börtnans produkter har tävlat i SM i Mathantverk och vunnit ett flertal priser. Vid den senaste tävlingen 2014 blev det en guldmedalj i klassen GRAVAD FISK för Börtnans chili- och limegravade regnbågsfilé. Tidigare framgångar är guld i klassen KALLRÖKT FISK 2013, silver för KALLRÖKT FISK 2012, guld i samma klass 2011, då det även blev ett delat guld i klassen GRAVAD FISK.





MBERGMANS FISK

Ett begrepp i norra Sverige

TEXT Inez Backlund • FOTO Stéphane Lombard

MBERGMANS FISK har verkligen blivit ett begrepp i norra Sverige. Strax norr om Vilhelmina vid avfarten till turistmålen Klimpfjäll och Kittelfjäll residerar Martin Bergman i förädlingslokaler, butik och restaurang. Platsen är strategisk, hit kommer folk från alla håll, för att köpa fiskdelikatesser eller att äta dem på plats. Under sommaren är stoppet vid Vilhelmina Norra höjdpunkten för resenärerna på Inlandsbanan.

– Vi har haft en häftig utveckling sedan vi byggde anläggningen här och började sälja direkt till kund, berättar Martin. Nu blir det vår sjätte sommar i lokalerna och vi står inför att behöva bygga ut. Vi behöver större produktionskök och varmkök, likaså större serveringslokaler.

Martin har tidigare berättat för oss att han har fiskförädling i generna. Gammelfarfar, farfar, far (en kortare period), farbröder, en bror och en kusin, alla har varit eller är involverade i fiske och förädling av fisk i Norrsundet vid Bottenhavskusten. Hans mamma har gjort fina sillinläggningar genom åren. Nu har Martin tagit över och utvecklat recepten. Till Vilhelmina kom han som 17-åring för att gå en treårig utbildning i jakt- och fisketurism. Han trivdes i vildmarken runt Vilhelmina och tog jobb som jakt- och fiskeguide.

– Jag fick ofta röka fisk åt turisterna och så småningom var fiskförädlingen min huvudsyssla. Jag rökte, gravade och marinerade fisk. Jag skaffade en medarbetare och vi levererade till butiker i hela länet.

– Men det gick för stor andel av inkomsterna till mellanledet, så trots att folk skakade på huvudet åt mig byggde jag de här lokalerna, där jag kan både förädla,

sälja och servera fisken. Byggnaden stod färdig 2009 och sedan dess har det bara gått framåt!

Martin driver verksamheten tillsammans med sin sambo Kristin Danielsson och fyra anställda. När det är högsäsong kan det vara omkring 20 personer på lönelistan. Själv är han hela tiden aktiv: passar rökprocessen, jobbar i köket, informerar kunder i butiken eller kollar med restauranggästerna hur den souvasrökta laxen smakar.

I butiken finns allt man kan tänka sig av hantverksmässigt producerade fiskprodukter: sillinläggningar i en mängd varianter, lax och röding i alla former: varm eller kallrökt, gravad med olika smaksättningar och filead abborre (en härlig delikatess för alla som någon gång kämpat med att få bort alla ben ur denna goda fisk!). Men här finns också lokala delikatesser från andra mathantverkare: renkött i olika former, ostar och bröd med mera. I restaurangen serveras så klart fisk i alla former. En höjdare är purfärsk röding från Malgomajsjön. Men den som föredrar kött kan välja exempelvis en älg- eller renköttsgryta.

Numer undervisar också Martin Bergman andra i hur man förädlar fisk. Eldrinner är den huvudsakliga uppdragsgivaren.

I nästa steg ger han sig i kast med att utveckla en kombination av turism och utbildning vid Malgomajsjön. Med en turbotar han med besökare ut på sjön för att fiska och sedan göra strandhugg vid en ö. Där får deltagarna både lära sig lite om hur man tar hand om fisken och förädlar den, sedan äta en god måltid med den egenfångade fisken. //





FISKTEAMET PÅ ELDRIMNER

Bengt-Åke Nässén och Arvid Lorentzon har kul på jobbet. De har fått det spännande uppdraget att stödja och utveckla den hantverksmässiga fiskförädlingen i Sverige. I Eldrimners regi planerar de kurser, studieresor, föreläsningar och nätverksbyggandet. Det finns redan skickliga mathantverkare och entreprenörer i branschen men det finns plats för många flera i takt med den ökande efterfrågan efter mathantverksprodukter.



FOTO Stéphane Lombard

BENGT-ÅKE NÄSSÉN

Bengt-Åke har jobbat heltid på Eldrimner sedan 2005, främst med att ta emot anmälningar till våra aktiviteter. Sedan 2010 har även fiskförädling varit en del i hans arbete. Från årsskiftet gör Eldrimner en större satsning på fiskförädling så nu lägger han och Arvid Lorentzon större delen av sin arbetstid på att stödja och utveckla branschen.

Uppväxt i östra Jämtland där abborre dominerar i vattendragen har Bengt-Åke varit intresserad av fiske redan som barn, både på fritid och till husbehov. Abborre fanns då på matbordet någon dag i månaden.

Nuförtiden blir det inte så mycket fiske. När möjlighet till mete eller haspelfiske kommer uppskattas det verkligen, speciellt när man sedan får njuta av fångsten.

Bengt-Åke ser fram emot att anordna aktiviteter inom branschen och att träffa alla deltagare.

ARVID LORENTZON

Arvid har tidigare arbetat på Eldrimner i det regionala projektet Matskrået som verkat för mathantverkarna i Jämtlands län.

Nu, tillsammans med Bengt-Åke Nässén, är han branschansvarig för fiskförädling.

Matlagning har alltid varit hans stora passion och när han började arbeta hos Wikströms fisk på Möja i Stockholms skärgård växte Arvids intresse även för fisk och passionen tog nya höjder. Där fanns verkligen tillfälle att lära sig om hur man förädlar råvaror som sik, gädda, abborre och lax till härliga mathantverksprodukter. Genom att ha tillgång till den bästa råvaran nyfångad av Rune Wikström lärde han sig att grava, tillverka patéer, göra inläggningar och se hur man varmrökte för att få fram den bästa smaken.

Arvid gillar att experimentera och hitta nya smaker och ser fram emot att fördjupa sig ännu mer i förädlingen av fisk.



TIRAHOLMS FISK

Familjeföretag med nytänk

TEXT Inez Backlund • FOTO Stephane Lombard

VAD sägs om stekt gös till middag, helt nyss skonsamt fångad i sjön Bolmen? Ja, då är det Tiraholms Fisk som gäller. Där serveras gösen i olika varianter i restaurangen och där kan du också köpa den eller någon annan delikat fisk eller fiskprodukt; filead, gravad eller rökt, i gårdsbutiken.

Tiraholms Fisk är troligen enda företaget i Sverige som arbetar enbart med insjöfisk.

– Inlagd gös är en ny specialitet hos oss, berättar Nisse Ekwall, som tillsammans med hustrun Vicky och två av barnen driver företaget.

– Vår klassiker i restaurangen är panerad, stekt gösfilé. Från fisken har vi dessförinnan tagit till vara rester efter att vi ”byxat” den. Dem lägger vi in på liknande sätt som andra lägger in sill – det blir en verkligt god anrättning! Vi har sedan tidigare också inläggningar gjorda på braxen, sik, mört och regnbåge. Nisse berättar att målsättningen är att presentera en ny produkt varje år:

– Förra årets nyhet var stekt mörtfilé! Vi lyckades ta fram en teknik för att få bort alla benen. Mörten har en svag nötsmak och är jättegod, lite som braxen!

Det går framåt för det lilla mathantverksföretaget på gården Tiraholm vid Bolmens strand. Lokalerna byggdes ut 2010. Restaurangen serverade drygt 17 000 middagar 2011. År 2014 blev det 22 000. Besökarna kommer långväga ifrån under sommarhalvåret, ofta till och med från Tyskland och Holland. Ett holländskt par blev så förtjusta att de stannade kvar för att arbeta där.

Annars är Tiraholms Fisk ett utpräglat familjeföretag. Fisket har genom generationer varit en viktig del av försörjningen på gården. Men medan far och farfar hade jordbruket som huvudnäring, så gjorde Nisse tvärtom när han och Vicky tog över 1981. Fisket

och allt mer också förädlingen av fisken blev deras huvudnäring. Jordbruket utarrenderades åt grannarna. Idag basar Vicky i förädlingsköket, dottern Malin i restaurangen, sonen Jonas är en mästare med filékniven men är också ute och fiskar.

– Själv är jag allt i allo, säger Nisse, som också berättar att sonen Jens, den ende i familjen som inte arbetar i företaget, i alla fall byggt sig ett hus på gården och flyttat dit med familj.

Tiraholms Fisk är känt för sin variationsrikedom. I butiken finns produkter både utifrån traditionella recept och nya, innovativa sådana. Rökningen sker på traditionellt vis i ugnar eldade med ved från al. Utöver färskt, rökt och gravat finns inläggningar, patéer, gäddburgare med mera. Passande säser och andra tillbehör hittar man också där. För den som inte alls äter fisk finns dessutom viltkött i både restaurang och butik.

Ett långsiktigt hållbart fiske är betydelsefullt för familjen Ekwall. De fiskar med bottengarn, egentillverkade och specialgjorda för platserna de står på. På så sätt är den viltfångade fisken levande och oskadd. Små, skyddsvärda fiskar kan sättas tillbaka igen. En del av garnen är gjorda för stora fiskar som gös, gädda och braxen. I andra fångar man mindre fisk: abborre, sik, ål och mört. Dessutom odlas regnbågslox i ett antal kassar. När de små laxsmolten kommer i juni och juli inleds en intensiv period, då det i början är handmatning som gäller. Efter två till tre år är de klara att tas in i produktionen.

Hantverket betyder allt för familjen Ekwall, från fiskyngel till färdig produkt. //







NÄTVERKSTRÄFF

MATKREATIVITET PÅ HÖG NIVÅ

*Eldrimners styrgrupp
träffar ambassadörerna*

TEXT & FOTO Christina Hedin



LÄNGST ut på Djurgården i Stockholm ligger Thielska Galleriet. Där samlades Eldrimners styrgrupp och Eldrimners ambassadörer en kväll i februari. Det var första gången styrgrupp och ambassadörer träffades tillsammans. Monika Ahlberg som driver caféet på Thielska Galleriet är även en av Eldrimners ambassadörer, så det kändes extra roligt att kunna förlägga ambassadörsträffen där.

Redan 2007 började Eldrimner arbeta med att utse ambassadörer för mathantverket och först ut var Carl-Jan Granquist och Ana Martinez, sedan har gruppen växt med två nya ambassadörer som valts ut vartannat år.

Det som är gemensamt för ambassadörerna är att alla arbetar med mat, men i olika former. Några är kockar, till exempel systrarna Brydning och Monika Ahlberg, andra är journalister och författare som Mats-Erik Nilsson och Jens Linder. Slående för gruppen är att alla är visionärer och kreatörer av stora mått.

Mötet arrangerades främst för att ambassadörerna skulle få möjlighet att träffa Eldrimners styrgrupp och få information, men även för att ambassadörerna kan bidra med sina idéer till Eldrimners framtid.

Samtalen kom snabbt in på utveckling och samarbete, både mellan Eldrimner och ambassadörerna men också ambassadörerna emellan.

Mathantverksmanifest, webbutiker och mediala samarbetspartners till Særimner var några ämnen och förslag som kom upp.

Ambassadörgruppen är en stor tillgång för Eldrimner och alla har mycket att bidra med inom sina verksamhetsområden.

Carl-Jan Granquist arbetar just nu med matens historiska kopplingar, Ulrika och Carina Brydning jobbar med LRF för att bygga upp deras cafékedja med rätter gjorda på svenska råvaror. Sébastian Boudet har nyligen utmanat bagerierna i Kristianstad genom att ifrågasätta användandet av margarin. Björn Ylipää berättade målande om smakerna från Pajala och Johan Ununger rapporterade om senaste nytt från Saltå Kvarn. Tidningen Hungers chefredaktör Mats-Erik Nilsson höll ett inspirerande tal från sin horisont.

Nästa år välkomnas alla ambassadörer till en träff på Eldrimner i Ås. //

Saknades på mötet på grund av förhinder:

Jens Linder, Ana Martinez och Fia Gulliksson.



ELDRIMNERS AMBASSADÖRER

ANA MARTINEZ
mångsysslare i mediebranschen,
skribent och författare

BJÖRN YLIPÄÄ
måltidsvisionär och matkonstnär

CARINA BRYDLING
kock, konsult inom hållbar måltid

CARL-JAN GRANQUIST
adjungerad professor i matkonst
vid Norsk hotellhögskole

FIA GULLIKSSON
kock och matambassadör för Jämtland

MONIKA AHLBERG
kock, kokboks författare, driver caféet
på Thielska Galleriet

JENS LINDER
kock och matjournalist

JOHAN UNUNGER
Saltå Kvarns vd

MATS-ERIK NILSSON
journalist och författare,
chefredaktör för tidningen Hunger

SEBASTIAN BOUDET
bagare, konditor, brödbloggare

ULRIKA BRYDLING
kock, konsult inom hållbar måltid





SOMMARENS NYA TREND? GLASSPINNAR AV RIKTIG GLASS!

GRUNDKURS GLASS & SORBET, ELDRIMNERS ATELJÉ 5-6 FEBRUARI 2015

Vissa kurser på Eldrimner blir fullbokade extra snabbt. Glasskurserna tillhör den skaran. Att tillverka glass hantverksmässigt och utan tillsatser lockar. Och vem drömmer väl inte om att få gjuta alldeles egna glasspinnar?

TEXT & FOTO Viktoria Vestun

SILIKONFORMAR för gjutning av glasspinnar, samt glasspinnar av trä, finns numera att få tag på från flera tillverkare, till exempel Pavoni Italia och Silikomart.

- Tänk på att ställa formar och annan utrustning i frysen en stund i förväg för att fördröja glassens upptining vid hanteringen.
- Samla upp den nygjorda glassen, eller sorbeten, ur glassmaskinen direkt i en spritspåse. Låt den stå en stund i frysen, så smeten kyls ner ytterligare och inte smälter så snabbt under hanteringen.
- Ta ur formarna ur frysen och sätt fast glasspinnarna i dem.
- Ta den glassfyllda spritsen ur frysen. Klipp av spritsens spets och släng den lilla plastbiten direkt så att den inte riskerar att hamna i glassen.
- Ha gärna ett kylt litermått eller liknande till hands att ställa ner spritspåsen i om det behövs.
- Spritsa ner glassen i formarna och ställ tillbaka dem i frysen för att härda över natten.
- Arbeta snabbt och använd handskar för att inte bli för kall om fingrarna.





CHOKLADDOPPADE GLASSPINNAR

Det är fint att ge glasspinnarna en yta av choklad. Om glasspinnarna doppas i ren choklad skulle den spricka när den stelnar på den kalla glassen. Därför blandas den smälta chokladen med lite neutral rapsolja, som gör att den kan expandera lite. Till exempel kan 700 gram mörk choklad smältas i mikrovågsugn till 45 °C och sedan blandas med 35 gram olja.

- Använd gärna choklad med hög andel kakaofett eftersom den är lite tunnare. Vit choklad eller mjölkchoklad kan också användas.
- Den smälta chokladen hålls med fördel upp i ett högt kärl.
- Glasspinnen doppas några gånger så att den får ett heltäckande lager.
- Låt chokladen komma upp en liten bit på pinnen så att det blir som ett "droppstopp" när glassen äts och eventuellt börjar smälta lite.
- Lägg de doppade pinnarna på smörpapper. Glassen kommer att få en liten "klack" under. Undvik att få choklad på fingrarna då det ger fula fingeravtryck på pinnen.

DEKORERA

Innan chokladen stelnar kan den pyntas på många olika sätt, till exempel med torkade bär eller hackade nötter.

Kanske är det någon enstaka dekoration som förhöjer glassens utseende, eller så är syftet att täcka hela ytan med någon typ av strössel.

Uttrycket "endast fantasin sätter gränserna" passar bra i detta sammanhang. //



Vill du lära dig att tillverka glass?

Utförliga kursreferat från tidigare kurser med recept finns på eldrimner.com. Klicka dig fram via "Branscher", "Bär & grönsaksförädling" och "Artiklar & reportage".



Amina Olsson höll en uppskattad glasskurs i Eldrimners ateljé i februari.

HITTA GLASSRECEPT

– Det här med glass började nästan som ett tvång, säger Amina Olsson som driver Minas Chokladstudio utanför Kristianstad sedan 2007. Caféet och butiken blev snabbt ett populärt besöksmål, men på somrarna frågade kunderna ihärdigt efter glass istället för choklad.

När Amina inte hittade någon tillsatsfri glass hon ville köpa in till sitt café började resan mot att göra egen glass. Efter att ha gått kurser, experimenterat med recept och testat olika maskiner utvecklade hon en glassproduktion som passar verksamheten.

Glassen, som säljs dagsfärsk, baseras på mjölk, grädde samt granngårdens ägg. Den serveras med olika strössel samt såser av bär, kola och, naturligtvis, choklad.



BRANSCHRÅDSMÖTE FISKFÖRÄDLING

21 JANUARI 2015

Närvarande

RUNE WIKSTRÖM, AB Wikströms fisk
ANDREAS ERIKSEN, Sturkö Rökeri AB
NILS EKVALL, Tiraholms Fisk
MARTIN BERGMAN, M Bergmans Fisk
HÅKAN BJÖRK, Björks Ringsjön

Förhinder

MONICA PERSSON, Börtnan Fisk AB

PROTOKOLL

Håkan Björk från Björks Ringsjön i Skåne är ny medlem i branschrådet för 2015. Håkan äger och driver företaget sedan tolv år tillbaka och arbetar främst med förädling av fisk i form av varm- och kallrökning och olika inläggningar. Under dagens diskuterades bland annat certifieringskraven inför nästa års ändring av regler i "Eldrimner Mathantverk", traditionell rökning och PAH enskilt och tillsammans med branschrådet för Gårdsslakt och Charkuteri.

CERTIFIERINGEN

I och med att certifieringsreglerna kan komma att revideras i mars 2016 diskuterade branschrådet vad som eventuellt kunde ändras. De ämnen som tog upp var vad som menas med en förädlad produkt och om användandet av lokal råvara. Diskussionerna kommer att fortsätta vid nästa branschrådsmöte, januari 2016.

PAH GRÄNSVÄRDEN

Mötet på livsmedelsverket under våren 2014, där bland annat Rune Wikström medverkade, resulterade senare i ett EU-beslut att sänkningen av gränsvärdena för PAH blev framskjutet i tre år. I och med detta finns nu möjlighet att se vilka produkter är i riskzonen för de nya gränsvärdena och begära undantag för dem. Det är framförallt flatrökt fisk som riskerar att hamna över gränsvärdena. Det finns också mycket man kan titta på när det gäller själva rökningen med droppskydd och dyligt. Beslut togs att detta är något branschen måste titta på redan i år så att vi får fram värden på de provtagningar som gjorts och se vilka produkter som har höga värden så att man kan göra ett nytt besök på Livsmedelsverket.

Branschansvariga fick också i uppdrag att försöka undersöka hur Livsmedelsverket provtagningar gick till.

Eftersom samma gränsvärden gäller även för branschen Gårdsslakt och Charkuteri hölls ett extra möte med dem på eftermiddagen där man gemensamt kom fram till att lista alla produkter vi vill ha undantag för, samt se till att eventuella framtida provtagningar blir enhetligt genomförda och analyserade.

Branschansvariga fick i uppgift att skriva en informativ artikel till nästa nummer av tidningen Mathantverk där man upplyser om detta samt tips hur man kan göra för att undvika för höga PAH-värden. Det är också viktigt att informera Livsmedelsverket om vad som sagts under branschrådet för att hålla dem uppdaterade.

SM I MATHANTVERK

Branschrådet var enigt om att det måste in fler produkter till årets SM i Mathantverk. Det är därför viktigt att informera företagare runt om i landet att se fördelarna med ett deltagande. Branschansvariga fick i uppdrag skicka ut en personlig inbjudan till varje förädlingsföretag. Utöver de befintliga fiskeföretagen är det också viktigt att försöka hitta nya potentiella deltagare andra vägar, genom till exempel branschföreningar och annons i tidningen Yrkesfiskaren.

Branschrådet föreslog att Ilona Miglows skulle vara juryordförande för klasserna i fiskförädling. Hon har stor kunskap inom fiskförädling och arbetar som utbildningsansvarig på ett större fiskförädlingsföretag. Inför jurybedömningarna beslutades också att man ska

tydliggöra förutsättningarna för juryn så att det blir bättre feedback till de tävlande.

Tävlingsklasserna som diskuterades var: Varmrökt fisk, Kallrökt fisk, Inlagd fisk och Gravad fisk.

SEMINARIER PÅ SÆRIMNER

Det efterfrågades ett föredrag om småskalig fiskförädling. Ett annat förslag var att se om någon från fiskesidan i Finland kunde hålla något föredrag då många av fiskarna här i Sverige har utbyte med dem. I Finland finns också byar som alla röker samma produkt, exempelvis böckling, och ett seminarium om detta skulle vara intressant. Branschansvariga ska se till att de tilltänkta tillfrågas och få två till tre intressanta seminarier.

FRAMTIDA AKTIVITETER

Branschrådet såg vikten att använda tidningar och nätverk för att sprida information om kommande kurser och resor för att få fler anmälningar. Många har viljan att börja förädla och då är en kurs på Eldrimner en perfekt start. Det efterfrågades också mer kurser och studieresor som riktar sig till företag i södra Sverige. Branschansvariga ska försöka hitta sådana tänkbara företag och kursplatser.

Det planeras för en längre studieresa i början av 2016 där en del förslag på ställen att besöka diskuterades. Bland annat finns en by i England som har en fiskfestival varje år. De har fått sin rökmetod på världsarvslistan, de röker i Kiln-ugnar och metoden kallas Grimsby Traditional Smoker.

/Arvid Lorentzon

Protokollet i sin helhet finns att läsa på eldrimner.com.





BRANSCHRÅDSMÖTE

BÄR-, FRUKT- OCH GRÖNSAKSFÖRÄDLING

21 JANUARI 2015

Närvarande

KERSTIN BIÄRSJÖ, Hallongården
CALLE LAURÉN, Fruemöllans bär
CATRIN HEIKEFELT, Eldrimner

Förhinder

OLLE BENGTSOON, Matskaparna i Dalarna
ANNA-KARIN DAHLQVIST, A-K's Svamp, bär och honung
PIA LINDVALL, Gutö Delikatesser
AMINA OLSSON, Minas Chokladstudio
KATHARINA ÅNGSTRÖM-ISACSSON, Äppelfabriken
VIKTORIA VESTUN, Eldrimner

PROTOKOLL

Ny medlem i branschrådet för 2015 är Calle Laurén. Tillsammans med sin fru Martina driver Calle Fruemöllans bär i Klippan. De har KRAV-certifierad bärödling. Bären säljs färska till gårdsbutiker och restauranger, samt förädlas till sylt, marmelad och drycker. Calle gick Eldrimners nystartutbildning 2012.

KURSVERKSAMHET

Under 2014 genomfördes 37 kursdagar med 137 deltagare inom bär-, frukt- och grönsaksförädling, samtliga på nybörjar- eller grundkursnivå. Det är sju fler kursdagar än 2013. Många av kurserna under hösten 2014 samkördes med Yh- och nystartutbildningen, vilken innebar att antalet platser tillgängliga för deltagare utanför de längre utbildningarna varit begränsade. Även under 2015 kommer en del av kurserna ha det upplägget. Nybörjarkurserna ligger dock huvudsakligen utanför Yh-utbildningen.

Branschrådet efterfrågade fler kurser på fördjupningsnivå, inom marmelad i första hand, men även om exempelvis drycker eller andra produkter.

Olika teman som önskades var smakkombinationer, kryddors ursprung och kvalitet, samt ”förstå dina produkter” – varför det blir som det blir under tillverkningen? En idé var att leta nya kurslärare bland konditorer eller kockar. Det betonades att fördjupningskurserna inte behöver ha ett helt spikat program, utan kan formas under kursdagarna utifrån deltagarnas specifika önskemål. Även ett branschöverskridande kurskoncept diskuterades, med ämnen där alla branscher brottas med samma problem, som prissättning, marknadsföring, näringsberäkningar och förpackningar. Kursen ska ge generell kompetenshöjning och inte minst nätverkande, vilket skulle underlättas om Eldrimner kunde uppmana till och underlätta för gemensamt boende och kvällsaktiviteter för deltagarna.

Generellt till alla kurser önskades att det skulle vara obligatorisk för kursläraren att dela ut någon form av kursmaterial, i form av teori eller recept. I dagsläget är det inget som Eldrimner har krävt, men däremot uppmanat kurslärare att ha med sig.

Branschrådet uppmuntrade till fler samarbeten med regionala projekt ut i landet, vilket Eldrimner välkomnar. Regionala kontakter får gärna höra av sig till respektive branschansvarig om önskad samverkan kring kurser.

CERTIFIERAT MATHANTVERK

Möjligheten att certifiera honung har efterfrågats från flera producenter. Under 2016 ska certifieringsreglerna uppdateras och det finns då möjlighet att besluta om att medge detta. Branschrådet var positivt till certifiering av honung och olika aspekter som skulle kunna känneteckna en mathantverkshonung belystes. Det kunde vara spårbarhet till viss bigård, icke centraltappning, begränsad uppvärmning och specificering av ympens ursprung. För smaksatt honung ansåg branschrådet att endast naturliga ingredienser får användas, som bärpulver, kakao, torkade kryddor eller örter. På förslag vara att inga eteriska oljor skulle accepteras. Motiveringen var dels att det kan vara svårt att veta oljans ursprung och framställningsmetod, men framförallt att det inte ligger så mycket hantverk i att droppa en färdig olja i honung. Branschrådet beslutade att Eldrimner under året tar fram förslag på kriterier som skickas på remiss till biodlare i Eldrimners nätverk. Ett färdigt förslag kan sedan tas beslut om på nästa branschrådsmöte, 2016.

/Catrin Heikefelt

Protokollet i sin helhet finns att läsa på eldrimner.com.





BRANSCHRÅDSMÖTE GÅRDSSLAKT & CHARKUTERI

21 JANUARI 2015

Närvarande

ÅKE KARLSSON, Krokeks gård
PÅR MAGNUSSON, Rältagården
LEIF PERSSON, Bjärhus Gårdsbutik
TOBIAS KARLSSON, Eldrimner

Förhinder

ANNELI ANDERSSON, Åkes slakt & Styckning
Linda Nilsson, Dövesta Utegrisar

PROTOKOLL

KURSVERSAMHET

Nybörjarkurserna som genomförts har fungerat utmärkt och alla har varit fullbokade.

Rådet diskuterade utvecklingsmöjligheter och innehåll för kurserna. Ett förslag är att belysa ämnet ekonomi mera. Även på en nybörjarkurs går det att göra kalkyler på enskilda produkter. Kunskaper om att hitta rätt prisnivå för charkprodukter i jämförelse med konkurrerande produkter inklusive de industriellt framställda behövs också.

Tips till unga företagare om hur man ska få till starten efterfrågas. Det är lätt hänt med glädjekalkyler i början. Hur kan man starta försiktigt, till exempel genom samarbeten och att hyra in sig i lokaler? Vad kostar anläggningen med perifera kostnader, som till exempel underhåll, försäkringar, investeringsbehov och så vidare per timme? Svaret finns i bokföringen men hur görs det synligt? Det finns även behov av utbildning inom slakt.

CERTIFIERINGEN

För certifieringen såg rådet tre områden som det behöver jobbas vidare med: klumpförebyggande medel i salt, förädlingsgrad vid certifiering av styckningsdetaljer och i vilken grad förädlingssteg kan utföras av någon annan. Färdiga produkter som ingrediens i en certifierad produkt, när ska det krävas att dessa är certifierade?

En synpunkt var att certifieringsmärkningen alltid ska hänga samman med varumärket som ägs av den som är certifierad.

SM I MATHANTVERK

Förslag på förändringar och förtydliganden inom tävlingsklasserna på SM i Mathantverk: Färskkorv ska levereras råa och tillagas av/för juryn på plats. Om producenten önskar kokning i stället för stekning ska det vara möjligt. En korv som sjudits av producenten ska däremot tävla i värmebehandlade korv.

Isterband fortsätter tävla i en separat klass eftersom det är en helt egen typ av produkt. Klassen pastej/paté/sylta/lever- och blodprodukter delas i totalt fyra nya klasser. SYLTA blir egen klass, men rullsyltor ska fortsätta tävla bland de hela värmebehandlade bitarna. Under rubriken inälvsmat införs tre klasser:

- PASTEJ, PATÉ, LEVERKORV (leverprodukter).
- BLODPRODUKTER OCH ÖVRIG INÄLVSMAT.
- PÖLSA OCH HACKEKORV (innehåller kötttråvara, korngryn och eventuellt inälvsmat för smaksättning).

Blir det för få tävlingsbidrag inom inälvsmat ska det finnas möjlighet att flytta produkter till klassen för blodprodukter och övrig inälvsmat.

SÆRIMNER

På Særimner som arrangeras i höst tycker rådet att ekonomi är ett viktigt ämne att lyfta. Begreppet köttkvalitet och hur det går att ta betalt för det intresserar, liksom hur man bygger sitt varumärke. Det konstaterades att det är svårt att ta fram en bra produkt, men att lyckas sälja den är ännu svårare. Mobilt slakteri sågs också som intressant ämne.

STRATEGISKT ARBETE

PAH-frågan rullar vidare. Sverige och flera andra länder har fått en treårig dispens då tidigare gränsvärden fortsätter att gälla. Arbetet och kontakterna med SLV behöver hållas igång och prioriteras. Det är ett viktigt arbete som även måste kommuniceras i tidningen Mathantverk för att sprida kunskap kring läget, räkningmetoder och provtagning.

De kanaler Eldrimner etablerat på SLV för frågor angående regeltillämpning, avgifter för kontroller och tillsyn vid slakt och chark är viktigt att bibehålla trots att SLV omorganiserats.

Ett möte med nya landsbruksministern behövs för att ta upp det särskilda anslaget för köttkontroll, slaktavfall och stressfri slakt.

/Tobias Karlsson

Protokollet i sin helhet finns att läsa på eldrimner.com.



BRANSCHRÅDSMÖTE MEJERI

21 JANUARI 2015

Närvarande

TIN GUMUNS, Karl-Töväsens fäbod & Gårdsmejeri
PÄR HELLSTRÖM, Svedjan Ost
MICHAEL SJÖMAN, Vallgarns Gårdsmejeri
KRISTINA ÅKERMO, Oviken Ost,
BIRGITTA SUNDIN, Eldrimner

Förhinder

MARIH JONSSON, Skogsbackens Ost,
ANNA KAISER, Halltorps Mejeri,
MARIE BACKRUD IVGREN, Löfsta Gårdsmejeri

PROTOKOLL

KURSER OCH STUDIERESOR

Under 2014 lockade mejeriaktiviteterna 150 deltagare vilket är 20 fler än året tidigare. Antalet kursdagar var 46,5 att jämföra med 36,5 under 2013.

Kurserna i samarbete med Torsta om djurskötsel och mjölkkråvara ansågs viktiga eftersom behovet finns ute på gårdarna. Det är inte alla som har den kunskap som krävs att hålla djur. Rådet ansåg att vi skulle fortsätta arbeta för att dessa kan ges även fortsättningsvis, exempelvis genom att marknadsföra och rekommendera dessa djurkurser på våra arrangemang. Rådet ville också att vi få skulle få igång ett samarbete med charksidan för att ta reda på mer killing- och getkött. Det finns en tråkig verklighet med masslakt av småkillningar.

Rådet framhöll studieresor som en jätte viktig källa till inspiration och vidareutveckling i företagen och föreslog en studieresa till Norge eller kombination Sverige-Norge. Det är viktigt att vi besöker både det lilla mejeriet – för att se enkla, smarta, ”småskaliga” lösningar – och det lite större mejeriet, gärna i kombination med kursdag. Önskemål om Spanien som möjlig resedestination finns också.

Rådet förde fram att de var positiva till att höja kurstaxan om det behövs. Kostnaden per kursdag ansågs mindre viktigt när man väl bestämt sig för att ta sig till Eldrimner. Då ”livet i övrigt” kan göra det besvärligt att komma hemifrån uttryckte rådet att de var beredda att betala samma kurskostnad för en webbaserad live-kurs. Vi skulle kunna börja i liten skala

med exempelvis teorielektionerna under kurs eller med en teoretisk kurs.

Hjälp kring ämnet egna syrakulturer önskades och förslag lades fram att låta Ida Olofsson ha ett laboratorium på Eldrimner för att testa mjölksyrebakterier: och arbeta fram ett ”körschema” för hur man tillverkar gårdsegna kulturer på ett säkert sätt, studera frågor som till exempel om man utrotat sina mjölksyrebakterier hur får man tillbaka dem? I samband med detta föreslog rådet en enklare kurs i identifiering av patogener, om vilka kontroller man kan göra själv samt test av sporer. Kristina Åkermo skulle kunna vara lärare.

SÆRIMNER

Rådet vill att Eldrimner bjuder in den nya landsbygdsministern, myndighetspersoner, politiska företrädare och Livmedelsverket för att diskutera mathantverk. Framtiden för mjölkproduktionen i Sverige; kommer hantverksmejerierna kunna köpa in mjölk? Hela jordbrukssektorn vacklar, stora svårigheter med övertagande och överlevnad. Nya företagsformer behövs (av typen GAEC i Frankrike).

Förslag på seminarier: Stora Skedvi – hur de byggt upp de gamla vedeldade ugnarna för knäckebröd från Vikabröds tid och sitt företag. Hälsingestintan – mobilt slakteri för legoslakt. Förpackningsseminarium + tävling, om någon extern aktör tar på sig det. Kostråd från Livmedelsverket idag och framöver, vad bygger de på för forskning?

SM I MATHANTVERK

I klassen Smör ansåg rådet att förpackningen inte ska bedömas, enbart produkten, och att klassen inte bör omfatta smör gjord på grädde som inte separerats i det egna hantverksföretaget. I klassen Blåmögelost önskades tre separata klasser utifrån mjölkslag. Bra att fortsätta med klassen Ostkaka och riktigt att inte tillåta guarkärnmjöl och liknande tillsatser. Rådet ville att Eldrimner ska uppmana till tävling i klassen Vit Caprin – många producenter gör Vit Caprin. Uppmana till tävlingsdeltagande genom till exempel reportage i tidningen Mathantverk, kurser och kontakt med producenter.

Vad är syftet med ett öppet svenskt mästerskap, frågade sig rådet. Att det ska bli ett nordiskt mästerskap med ”nordiska klasser” eller en tävling med bibehållna ”svenska” klasser som vi råder över? Syftet får följder för hur vi definierar exempelvis Meseklassen.

Rådet vill se mer konstruktiv kritik i omdömena. Uppmana till tydligare och mer pedagogiska kommentarer, det är viktigt för att skapa fortsatt intresse för tävlingen.

CERTIFIERING

Erbjudande från Eldrimner med hjälp att certifiera sig vore bra! Varför man som företagare inte certifierat sig beror ofta på att det inte blivit av, en del pappersexercis måste ju ändå till. Rådet frågade sig varför inte arbeta för att alla certifierar sig? Viktigt att certifieringsreglerna hålls levande. Rådet skickar med synpunkten att tidsbegränsa användningen av guarkärnmjöl och frukt kärnmjöl i glass till tre år och undrar varför det är tillåtet.

DEN NYA LIVSMEDELSTILLSYNEN

Eldrimner har varit med och utbildat Livsmedelsverkets inspektörer inför övertagandet av tillsynen från kommunerna, till exempel genom en ystningskurs med Michel Lepage i april 2014. Rådet ansåg det viktigt att Eldrimner är med och förmedlar kunskap om hantverksmejeri och att vi även borde vända oss till kommunernas inspektörer. En samsyn mellan kommunerna och Livsmedelsverket med en enklare och mer samordnad kontroll för fäbodbrukare efterlystes.

Den nya tillsynen av livsmedelsverkets inspektörer diskuterades och rådets erfarenheter sammanfattades med dyrare inspektion, fortsatt dålig kunskap och oproffsigt bemötande hos vissa inspektörer. Här behövs förbättringar!

/Birgitta Sundin

Protokollet i sin helhet finns att läsa på eldrimner.com.





BRANSCHRÅDSMÖTE BAGERI

21 JANUARI 2015

Närvarande

BENGT NYBERGH, Limabacka Kvarn
 MARQUS ÖSTIN, Kalaskransen
 SÉBASTIEN BOUDET, Brödpassion
 MARCUS LÖFROTH, Kulturbageriet
 MAGNUS LANNER, Eldrimner

Förhinder

CHRISTINA FERNLUND, Green Rabbit
 MARIA PRINTZ, Printz bageri
 KONSTATIN MESSMER, Björkaholms Bakarstuga
 IDA LUNDSTRÖM, Eldrimner

PROTOKOLL

SM

Rådet informerades om att SM i Mathantverk 2015 går i Östersund 6–8 oktober under Særimer. Tidigare förslag att hylla en specifik brödtyp gillas fortfarande av rådet. Klassen sötebröd skulle kunna ersättas med en sådan klass. Rådet säger att de tillsammans med ett antal andra bagare och kvarnar kan göra reklam för klassen så att det blir många bidrag. Till exempel finns det idag brist på bra korvbröd. Det skulle kunna vara en sådan klass.

KURSVERKSAMHET

Totalt utbildades 105 personer i Eldrimners bagerikurser på 47 kursdagar under 2014. Jämfört med 2013, då 91 kursdeltagare utbildades på 31 kursdagar, ser vi en ökning, mycket tack vare Yh-utbildningen som ger cirka 50 procent fler kursdagar jämfört med tidigare år. Deltagarnas upplevelse av kurserna är mycket bra enligt kursutvärderingarna. Kursverksamheten 2015 har ett snarlikt upplägg som 2014.

KOMPETENSUTVECKLING FÖR ERFARNA BAGARE

På det här temat kom ett intressant inspel från Maria Printz, nämligen bagarbyte. En bagare byter arbetsplats en vecka för att lära sig mer. Bytet är utvecklande både för bagaren och för bageriet som tar emot bagaren. Rådet föreslår att uppmärksamma bagarbytare i sociala medier och i tidningen för att sprida företeelsen.

Från fjolårets branschrådsmöte kommer ett förslag där de bagarkollegor som finns nära varandra träffas för en föreläsning eller liknande som Eldrimner arrangerar. Förslaget är bra och nu med två medarbetare på

Eldrimner inom bageri, kan detta bli verklighet.

Eldrimner föreslår att konceptet testas i Stockholms- och Göteborgsregionen under året, förutsatt att branschrådsmedlemmar i närheten tar med sig fem kollegor var. Närvarande medlemmar i rådet säger sig kunna göra det. Tidpunkten föreslås vara eftermiddag eller kväll efter dagens bageriarbete. Förslag på plats, tema med mera mottages gärna.

ELDRIMNER INFORMATION

Mötet avslutades med förslag på hur Eldrimner kan synas mer. Förslag från rådet är bland annat via extramaterial i form av korta filmer och bättre träffar på bagerikurser vid sökningar på Google. Magnus uppmanar rådet att följa Eldrimner på Facebook och eldrimnermathantverk på Instagram. Använd gärna hashtaggen **#eldrimnermathantverk** för att inspirera. Den uppmaningen gäller dig som läser det här också!

/Magnus Lanner

Protokollet i sin helhet finns att läsa på eldrimner.com.



FOTO Stéphane Lombard



TÄVLINGSRÅDETS MÖTE

22 JANUARI 2015

Närvarande

MARQUS ÖSTIN, Kalaskransen, *ordförande Bageri*
LENA JANSSON, La vignette, *ordförande Dryck*
PÅR MAGNUSSON, Rältagården, *Charkuteri, suppleant för Annelie Andersson*
CALLE LAURÉN, Fruemöllans bär, *Bär-, frukt- & grönsaksförädling, suppleant för Catharina Ångström*
ANDREAS ERIKSEN, Sturkö Rökeri, *Fiskförädling, suppleant för Monica Persson*
KRISTINA ÅKERMO, Oviken ost, *Mejeri, suppleant för Marie Backrud Ivgren*
ALEKSANDRA AHLGREN, Tävlingsledare, Eldrimmer
LIZA VIKSTRÖM, Eldrimmer
CATRIN HEIKEFELT, Eldrimmer

PROTOKOLL

Först utvärderades SM i Mathantverk 2014 och sedan vändes blickarna framåt.

SM I MATHANTVERK 2015 hålls under SÆRIMNER, 6–8 oktober i Östersund. Bedömningsdagen är 6 oktober, prisutdelning 7 oktober och bedömningsseminarium 8 oktober. Även detta år blir tävlingen öppen för övriga nordiska länder.

Rådet enades om att på olika sätt tydliggöra ambitionen om att kriterierna för Eldrimmers certifiering av mathantverk och tävlingsreglerna för SM i Mathantverk på sikt ska sammanfogas.

Då branschrådsmötena hållits dagen innan, hade tävlingsrådet ett bra underlag för att besluta kring branschvisa frågor.

De nya klasserna för året som tävlingsrådet beslutade om blir:

- MJÖLKSyraDE GRÖNSAKER
- MATSÄSER
- KORVBRÖD
- TUNNBRÖD
- SYLTA

Klassen PASTEJ, PATÉ, SYLTA, LEVER- OCH BLODPRODUKTER delas upp i klasserna:

- PASTEJ
- PATÉ

- LEVERKORV (LEVERPRODUKTER)
- BLODPRODUKTER OCH ÖVRIG INÄLVSMAT (produkter med blod och övrig inälvsmat som inte passar i klasserna ovan)

samt eventuellt:

- PÖLSA & HACKEKORV (Produkterna innehåller korngryn, köttråvara, innanmäte).

Kriterier för de nya eller ändrade klasserna kommer upp på Eldrimmers hemsida under våren.

Följande klasser kommer att vila detta år:

- GELÉ
- NEKTAR (tävlare i övrig dryck)
- KRYDDAT SMÖR, SÖTEBRÖD och FISKPASTEJ/-PATÉ.

Klasserna OSTKAKA och ISTERBAND som infördes förra året, blir kvar. Även INNOVATIVT MATHANTVERK finns kvar.

Då Annelie Andersson och Monica Persson suttit full tid i tävlingsrådet, utsågs efter omröstning i rådet Andreas Eriksen till ersättare för Monica och Pelle Magnusson till ersättare för Annelie. Vi hälsar dem välkomna till rådet. Nya suppleanter kommer att tillfrågas under året.

Välkommen till SM 2015 önskar tävlingsrådet!

/Aleksandra Ahlgren

ETTÅRIG YH-UTBILDNING PÅ ELDRIMNER

TEXT Liv Ekerwald • FOTO Stéphane Lombard

SÖK nu till den ettåriga yrkeshögskoleutbildningen om du vill bli mathantverkare inom bageri, charkuteri, mejeri eller bär-, frukt- och grönsaksförädling. Utbildningen vänder sig både till dig som är intresserad av att starta eget företag och till dig som vill bli anställd som mathantverkare.

Yrkesutbildningen på Eldrimner ger fördjupade kunskaper inom hela tillverkningsprocessen, allt ur ett djupt förankrat mathantverksperspektiv.

Utbildningen bedrivs i Eldrimners lokaler i Ås, utanför Östersund i Jämtland. Eldrimner har förmedlat kunskap om mathantverk sedan 1995 med sitt utbud av kurser, utbildningar, studieresor och branschträffar. Här finns mycket kunniga lärare och en kreativ miljö där du har möjlighet att träffa många nya kollegor i branschen och utbyta erfarenheter.

Vissa kurser på Yh-utbildningen är med experter såsom Michel Lepage, Christèle Droz-Vincent, Jürgen Körber, Sven Lindauer, Manfred Enokson och Sébastien Boudet.

Förutom produktionsteknik inom de olika inriktningarna får du också lära dig livsmedelslagstiftning, HACCP och egenkontroll, marknadsföring, ekonomi, utrustning och byggnadsplanering för livsmedelsproduktion.

Yh-utbildningens praktikveckor LIA, Lärande i arbetslivet, är värdefulla. På dina praktikplatser får du mer kunskap och inspiration och framförallt ger det en möjlighet att få delta i mathantverkarens vardag och arbetsliv.

Varmt välkommen till oss och vår utbildning!



NÅGRA RÖSTER FRÅN YH-UTBILDNINGEN 2014

KRISTIN – *En fantastisk rolig utbildning, den ska vi ha i Norge också!*

BRITTA – *Det här är början på något nytt, en bagerska på gång – Brittans bröd!*

KAJSA – *It must be 100 % äpple.*

ERIKA – *Vilken pepp! Vilka kunskaper! Vilka människor!*

SARA – *En oerhört inspirerande och utmanande utbildning.*

MALIN – *Jag blir väldigt inspirerad och lycklig av framtidstron inom mathantverket.*

LEO – *Den 12 juni 2015 tar jag första stegen till att bli en av de bästa charkuterister i Sverige!*

MONIKA – *Djurälskaren som också blir inspirerad av bär och grönsaker.*

KATARINA – *En grön framtid i en levande landsbygd!*

KINA – *Med passion och kunskap om mathantverket från så många nya vänner.*

JOSÉ – *Från att bara jobba för brödfödan har jag börjat baka för den! Sök Yh-utbildningen i mathantverk och lär dig något riktigt matnyttigt! Från en Göteborgare som tog steget!*

JANINA – *Ett rastlöst nomadkid som klyschigt nog hittade hem till Jämtland efter 21 år. Eldrimner är en plats långt bortom samtidsreiser – en stig till ursprunget.*

ANNIKA – *Jag är glad att få lära känna så många människor i mathantverksbranschen, en förmån att få ta med sig.*

ANKI – *Förväntan inför ett läsår med att träffa nya människor och att få lära mig nya saker. Jag har fått lära mig mycket nytt om hur olika processer fungerar eller varför det inte fungerar. Vi har haft mycket bra lärare och externa föreläsare, med inriktning cider, glass, sorbet, choklad och kola. Utbildningen har varit mycket utvecklande för mig som människa. Mina LIA-praktiker har gett mig en insikt i hur livet som mathantverkare är.*

JULIA – *Vilket driv, och fantastiska resurser som finns på Eldrimner! En utbildning full av inspiration! Man kan lära sig något av alla i vår klass! Vi kommer från olika bakgrunder och har blandade åldrar.*

JOHANNA – *Sprid glädjen för mat och goda råvaror. Ge dig in i ett nytt äventyr och utmana dig själv samt hjälp oss att sprida nyheten från norr till söder! En glad skåning.*

MATHANTVERK

CHARKUTERI – BAGERI – MEJERI – BÄR-, FRUKT- OCH GRÖNSAKSFÖRÄDLING



ETTÅRIG
GRUND-
UTBILDNING

Läs mer på
eldrimner.com

Anmäl dig på
torsta.se

Yh Yrkeshögskolan

ETTÅRIG GRUNDUTBILDNING I MATHANTVERK

SISTA ANSÖKNINGSDAG:	15 april 2015
STUDIESTART:	24 augusti 2015
OMFATTNING:	Ett år, heltid, 40 veckor, 200 poäng
DÄRAV PRAKTIK – LIA	20 veckor, 100 poäng
ANTAL ELEVER:	20
UTBILDNINGSORT:	Ås, Jämtland
FÖRKUNSKAPSKRAV:	Gymnasieutbildning eller likvärdig kompetens, Svenska 1 (A)
EKONOMI:	Utbildningen är kostnadsfri och studiemedelsberättigande
UTBILDNINGSANORDNARE:	Torsta AB
UTBILDNINGSLIDARE:	Eldrimner, Liv Ekerwald - Tel: 010-225 32 01 - liv@eldrimner.com



MATHANTVERK

FÖR NYSTARTARE



GRUNDUTBILDNING I
HANTVERKSMÄSSIGT
LIVSMEDELSFÖRÄLDRING

START
HÖSTEN
2015

*Till hösten, med start
den 14 september,
kommer ett nytt
gäng att samlas på
Eldrimner för att
dela med sig av sina
drömmar och idéer
och matas fulla
av kunskaper och
inspiration.*

*Vill du vara en av dem?
Gå in och anmäl dig
på eldrimner.com.*

MATHANTVERK FÖR NYSTARTARE

EN KLASSIKER

Ett av Eldrimners äldsta utbildningskoncept är den fem veckor långa grundutbildningen Mathantverk för nystartare som från början hette Småskalig hantverksmässig livsmedelsförädling. Åtskilliga av dagens mathantverkare, cirka 200 personer, har startat sitt företagande med att gå den utbildningen.

ELDRIMNERS grundutbildning Mathantverk för nystartare har några år på nacken. Hela 15 år närmare bestämt i sin nuvarande form.

I september 2014 var det dags för 16 deltagare att komma till Ås i Jämtland och förverkliga sina drömmar och vässa sina kunskaper inom livsmedelslagen, livsmedelskemi, byggnader, marknadsföring och ekonomi.

VÄLJ MELLAN FEM OLIKA BRANSCHER

Redan andra veckan delas gruppen in i de branscher de valt: mejeri, charkuteri, bageri eller bär-, frukt och grönsaksförädling. Hittills har Eldrimner erbjudit fyra valbara branscher men om någon väljer fiskförädling framöver kommer det att bli en femte inriktning.

För att använda experter och lärare på bästa sätt samordnas de praktiska veckorna med Yh-utbildningen och även med gemensamma kurser för externa deltagare så att grupperna blir lagom stora.

Mathantverk för nystartare utvärderas årligen och har utvecklats successivt. Bland de nyheter som tillkommit de senaste åren kan nämnas försäljning, förpackningar och sociala medier.

Den första utbildningsveckan innehåller bland annat en studieresa till olika företag. Att träffa mathantverkare som redan är etablerade och igång med sin produktion upplevs som väldigt inspirerande och intressant. Höstens gäng passade dessutom på att göra egna studiebesök på ledig tid, kvällar och helger.

I slutet av utbildningen gjorde alla två dagars praktik hos en mathantverkare som de valde själva.

EGEN AFFÄRSPLAN

En grundläggande uppgift under utbildningen är att skriva en affärsplan för sitt framtida mathantverksföretag. Det kan vara ett påhittat företag eller en konkret plan om det egna företaget. Affärsplanen tydliggör de tankar och idéer som finns och visar om idén håller och hur man måste arbeta för att uppnå sitt mål.

Den sista veckan brukar vara intensiv. Då är det mycket att fixa med att färdigställa affärsplanen och förbereda sig för redovisning, samtidigt som det är lektioner och avslutningsmiddag. Men som i de flesta krävande processer belönas man på slutet i form av nya kunskaper, en plan för sin framtida dröm och en trevlig samvaro med de andra deltagarna där nya vänskapsband knutits. Sista dagen på utbildningen brukar vara full av blandade känslor, både hemlängtan och separationsångest.



Kommentarer från tidigare nystartare:

"Bra, pedagogiskt och inspirerande. Fantastiskt att få ta del av denna kunskap och erfarenhet."

"Man får bekräftelser att man kan vissa saker och sedan mer kunskap och bredd av både lärare och kollegor."

"Rutinerna i produktionslokalen har landat. Bra att ha så kunniga lärare och handledare som fördelade ansvar på oss."

"Bra att livsmedelslagen blir avdramatiserad."

MATHANTVERK FÖR NYSTARTARE

ges varje höst och pågår 5 veckor under 2 månaders tid. 3 teoriveckor, 2 produktionsveckor inom vald bransch. Affärsplan som eget arbete och 2 praktikdagar.

2015

START 14 september
AVSLUTAS 13 november
SISTA ANMÄLNINGSDAG 8 juni

KURSER STUDIERESOR & SEMINARIER

Eldrimner erbjuder inspirerande kurser, studieresor och seminarier som förmedlar viktig kunskap och skaparglädje till blivande och etablerade mathantverkare i hela landet.

Kurserna i Eldrimners regi karakteriseras av praktiskt lärande, vilket innebär att praktisk och teoretisk kunskap varvas med känsla.

Alla aktiviteter har ett utpräglat företagarperspektiv och fokuserar på hantverkets utveckling. För att kunna göra förbättringar genomförs utvärderingar i samband med alla aktiviteter.



ANMÄLNING

Anmälningar till alla våra kurser, studieresor och seminarier görs på

eldrimner.com

På hemsidan hittar du också information om boende, resa, mat med mera



SARA LUNDKVIST
010-225 35 06
sara@eldrimner.com



NYBÖRJARKURS

En kort kurs med erfarna, diplomerade mathantverkare som kursledare. Teori och praktik är sammanvävda med tonvikten på de praktiska momenten. Nybörjarkurserna riktar sig till dig som inte har någon tidigare erfarenhet.

GRUNDKURS

En upp till fem dagar lång kurs med teori och praktik. Kursledare är svenska eller utländska experter med lång erfarenhet och gedigen utbildning. Inget krav på tidigare kunskap eller erfarenhet.

FÖRDJUPNING

En påbyggnadsutbildning för dig som har gått grundkurs. Kursen kan vara två till fem dagar och specialiserar sig inom ett område, exempelvis värmebehandlade charkprodukter eller mjuka osttyper och blåmögelostar. Teori och praktik varvas på kursen.

STUDIERESOR

Eldrimner arrangerar studieresor runt om i Europa för att få inspiration från länder där mathantverket är en självklar del av livsmedelsproduktionen.

MATHANTVERKSDAGAR

Träffar runt om i Sverige med information om Eldrimner och rådgivning av erfarna företagare.

KOSTNAD

Varje kursdag kostar 750–1 000 kronor (exklusive moms). Fika och lunch ingår ej. Studieresornas pris varierar beroende på längd och resmål. Priset för Eldrimners studieresor är subventionerade med 50 procent. Kurserna är subventionerade till viss del. Kurserna är tillgängliga för alla bosatta i Sverige. Endast i mån av plats kan vi ta emot deltagare från utlandet, då till icke subventionerade priser.



SPECIALKURS

Ystning av vit Caprin och mese

En kurs i produkter av getmjölk med fokus på Vit Caprin och meseprodukter. Kursen är ny och introduceras på Hillsands Getgård med Jan Hammar som lärare.

Vi vänder oss till dig som vill arbeta med ystning eller redan är verksam inom hantverksmässig ystning.

På kursen får du följa Jan Hammar – diplomerad rådgivare på Eldrimner och guldmaljör i SM i Mathantverk – i hans arbete i mejeriet. I gårdsmejeriet förädlas mjölk från gårdens getter tillsammans med inköpt komjölk. För den som är intresserad finns möjlighet att vara med vid mjölkning av getter.

Förutom ystningar och mesekok preparerar vi syrakultur, pratar lagring i jordkällare respektive artificiella lager. Teori och praktik integreras. Enklare kursmaterial ingår.

DATUM 27–28 april

PLATS Hillsands Getgård, Strömsund, Jämtland

KOSTNAD 2 000 kr + moms

SISTA ANMÄLNINGSDAG 6 april



STUDIERESA

Ostmässan Cheese och studiebesök på italienska gårdar och hantverksmejerier

Årets ystningsresa går till Italien och startar på Slow Foods ostmässa CHEESE i staden BRÅ. CHEESE pågår 18–21 september. Vi beivrar evenemanget och njuter av ostutbud och ostprovningar under en och en halv dag, sedan blir det besök ute på gårdar och hantverksmejerier runt om i nordvästra Italien, i trakten kring Turin.

Vi besöker producenter av Presidieprodukter och får vara med på några tillverkningar, bland annat av smör och en bergsost kallad Toma Maccagno. Vi stiftar bekantskap med ostarna Chevrin, Tomme di Lagna och Robiola. Vi kommer även att göra ett stopp på ett centra som arbetar likt Eldrimner.

Vi bor på olika mindre hotell eller enklare boende av typ "Bo på lantgård". Alla måltider ingår utom middag söndag kväll och lunch måndag.

Tolk och ciceron är Cinzia Paulsen, före detta gårdsmejerist

DATUM 20–25 september

KOSTNAD 7 500 kr + moms

SISTA ANMÄLNINGSDAG 21 juni





NYBÖRJARKURS

Kvällskurs i hantverksbageri

För dig som är nybörjare och har liten eller ingen tidigare erfarenhet av bakning men som vill lära dig mer om att driva bageri och baka hantverksmässigt.

Marcus Löfroth på Kulturbageriet i Umeå lär ut hur man formar bröd och hanterar långa jäsningsstider, snittning, snitteknik och olika sätt att baka av. Marcus går även igenom teori runt bakning med kommersiell jäst och vildjäst. Du får också lära dig mer om mjöl och att jämföra kultursorter med moderna spannmål.

DATUM 5–6 maj

PLATS Kulturbageriet i Umeå

KOSTNAD 1 500 kr + moms

SISTA ANMÄLNINGSDAG 23 mars



SPECIALKURS

Sensorik

Välkommen en kurs som innehåller flera olika valbara teoripass och som kan kombineras med några studiebesök. Kursen består av en gemensam teoridag och två dagar med branschriktade pass. Välj det som passar dig och din verksamhet.

Du får lära dig mer om hur smak och doft bildas under bearbetning. Hur säkerställer man den optimala smakupplevelsen? Hur beskriver man smak? Går det att hindra smak från att brytas ner under lagring?

Vi tränar på grundsmaker och att avgöra smaknyanser. Vi tittar närmare på hur konsumenttester kan användas praktiskt i produktutveckling. Hur använder man sensorik som metod för kvalitetssäkring, produktutveckling och marknadsföring? Hur ser de globala trenderna ut inom produktutveckling?

Kursledare är Lisbeth Ankersen, sensorikexpert från Danmark och konsult inom smakutveckling, produktutveckling och innovationer. Läs utförlig presentation och valbara alternativ på vår hemsida.

DATUM 19–21 maj

PLATS Eldrimner, studiebesök i Jämtland

KOSTNAD 1 000 kr/dag eller 500 kr/halvdag + moms

SISTA ANMÄLNINGSDAG 20 april



  **KONTAKTA ELDRIMNER**

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

ALEKSANDRA AHLGREN
SM i Mathantverk
010-225 33 57
aleksandra@eldrimner.com

ANNA BERGLUND
Entreprenörutvecklare,
nystartarutbildningen
010-225 33 07
anna@eldrimner.com

CHRISTINA HEDIN
Certifiering, styrgruppsfrågor,
Særimner
010-225 32 64
christina@eldrimner.com

MADIELIENE LARSEN IVANSSON
Projektsamordning, redovisning,
personalfrågor
010-225 33 78
madeliene@eldrimner.com

MIKAEL KARLSSON
Statistik, mässor
010-225 32 60
mikael@eldrimner.com

LIV EKERWALD
Utbildningsledare Yh
010-225 32 01
liv@eldrimner.com

CATHARINA ANDERSSON
Redaktör, pressansvarig
010-225 32 39
catharina@eldrimner.com

STÉPHANE LOMBARD
Formgivning, fotografi,
franska kontakter
010-225 32 91
stephane@eldrimner.com

LEONORA BOZZI
Lokalvårdare, kursfikaansvarig,
010-225 33 73
leonora@eldrimner.com

SARA LUNDKVIST
kursanmälningar, administration,
appen Mathantverk
010-225 35 06
sara@eldrimner.com

TOBIAS KARLSSON
Branschansvarig
gårdsslakt
och charkuteri
010-225 34 23
tobias@eldrimner.com

KATRIN SCHIFFER
Branschansvarig
gårdsslakt
och charkuteri
010-225 34 24
katrin@eldrimner.com

MAGNUS LANNER
Branschansvarig bageri
010-225 32 43
magnus@eldrimner.com

IDA LUNDSTRÖM
Branschansvarig bageri,
mathantverksdagar
010-225 34 27
ida@eldrimner.com

CATRIN HEIKEFELT
Branschansvarig,
bär-, frukt- och
grönsaksförädling
010-225 32 32
catrin@eldrimner.com

VIKTORIA VESTUN
Branschansvarig,
bär-, frukt- och
grönsaksförädling
010-225 32 81
viktorija@eldrimner.com

BENGT-ÅKE NÄSSÉN
Branschansvarig
fiskförädling,
010-225 32 29
bengt-ake@eldrimner.com

ARVID LORENTZON
Branschansvarig
fiskförädling
010-225 34 22
arvid@eldrimner.com

BIRGITTA SUNDIN
Branschansvarig mejeri
010-225 33 74
birgitta@eldrimner.com

ELISABETH HALLIN
Beställningar
publikationer, register
010-225 32 63
lisa@eldrimner.com

Eldrimner



Eldrimner är ett nationellt centrum för mathantverk. Eldrimner hjälper dig som är mathantverkare – i starten såväl som i utvecklingen av företaget – genom rådgivning, kurser, studieresor, utvecklingsarbete och erfarenhetsutbyte, allt för att det svenska mathantverket ska blomstra. Hos oss är företagarna med och formar verksamheten.

Mathantverk



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.

FAKTURAADDRESS

Länsstyrelsen i Jämtlands län
Box 595, 831 27 Östersund



Nationellt resurscentrum
för mathantverk



Länsstyrelsen
Jämtlands län



Europeiska jordbruksförorden för
landsbygdsutveckling: Europa
investerar i landsbygdsområden

CERTIFIERAT



• ELDRIMNER •

MATHANTVERK

BEKRÄFTELSE
FÖR PRODUCENTER
TRYGGHET
FÖR KONSUMENTER

