

MATHANTVERK

En tidning från Eldrimner -nationellt resurscentrum för mathantverk

NUMMER 3 – HÖST 2015



TEMA

mejeri



MATHANTVERK

möter

OFFENTLIG GASTRONOMI



Eldrimner bjuder in till **MATHANTVERKSDAGAR** för att diskutera mötet mellan mathantverk och den offentliga gastronomin

HÖSTEN 2015 besöker vi: **Jämtlands län & Kalmar län.**
VÅREN 2016 besöker vi **Västernorrlands län - Västra Götalands län - Stockholms län - Västerbottens län - Värmlands län - Örebro län - Norrbottens län - Kronobergs län - Blekinge län & Gotlands län.**

MATHANTVERK

NUMMER 3 – HÖST 2015



6



28



24



32

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 formuläret • ADRESSÄNDRINGAR Elisabeth Hallin, lisa@eldrimner.com
OMSLAGSBILD Svedjan Gårdsost (FOTO Erland Segerstedt)

Egen förädling - nya möjligheter



Kom och besök Eldrimners monter på Elmia Djur & Inomgård, 21-24 oktober! Tillsammans med fyra erfarna mathantverkare ger vi råd om egen förädling av mjölk och kött på gården. Du kan också lyssna på två seminarier per dag, där företagare berättar om sina erfarenheter av egen förädling och försäljning. Dessutom har vi korta inlägg från scen om hur man kan starta och driva mathantverksföretag.

DET ÄR MJÖLKKRIS i Sverige. Antalet mjölkbönder minskar dramatiskt. Varje vecka lägger fem gårdar ner sin verksamhet. Under de senaste 10 åren har antalet mjölkbönder minskat till hälften. Mjolkpriset, som Arla betalar, ligger på samma nivå som på 1980- talet. Naturligtvis är det svårast för de små mjölkproducenterna.

En väg att överleva, kan vara att själva förädla sin mjölk och/eller sitt kött på gården. På det sättet kan mjölkbönderna skapa unika produkter, som betingar ett högre pris marknaden. Vi ser en allt större grupp konsumenter som efterfrågar sådana produkter, produkter som håller hög kvalitet, har rik smak och tydlig identitet. Produkter som har behandlats varsamt och med kunskap i stället för med kemiska tillsatser. I ett ord: **MATHANTVERK**.

DETTA NUMMER av Eldrimners tidning Mathantverk går nu ut i en extraupplaga till Sveriges alla mjölkbönder. Vi vill berätta att vi finns på plats med råd och inspiration på Elmia. Vi har också flera artiklar om mjölkbönder som har valt sin egen väg och förädlat sin råvara på gården. Av mjölk kan man skapa så mycket: mjölk som når konsumenten när den fortfarande är färsk, fantastiska ostar och egenproducerad glass. Det är inte en enkel väg att gå, men den ger utrymme för passion och kreativitet och den ger en möjlighet till överlevnad.

SOM VANLIGT finns Eldrimners kursprogram i tidningen med en mängd olika kurser för dig som vill förädla egna råvaror. I det här numret har vi extra många inbjudningar som gäller ystningskurser och charkkurser men naturligtvis också en mängd annat som till exempel inom fiskförädling och bageri.

För dig som arbetar med glassförädling eller vill börja med det, bjuder vi in till en studieresa till Italien och en stor glassmässa i Rimini i januari. På resan gör vi flera studiebesök hos glassföretag som arbetar hantverksmässigt.

JAG HAR just kommit hem från mässan MAT2015 i Växjö. Vilken fart det var på försäljningen i det stora tältet på torget! Väldigt roligt att se att det var mathantverk som till stora delar fyllde tältet.

Eldrimner gästade MAT2015 tillsammans med Torsta AB och höll ett seminarium med titeln "Mathantverket möter offentlig gastronomi". Vi tyckte att det var väldigt inspirerande och roligt att få gensvar från de som arbetar inom den offentliga sektorn. Nu är det dags för mathantverket att ta plats i det offentliga köket! Det är naturligtvis en utmaning och kommer inte att gå fort att genomföra, men vi kan börja visa på möjligheter även inom de upphandlingssystem som finns. Seminariet i Växjö var startskottet för Eldrimners nya turné av mathantverksdagar, med samma titel. Mathantverksdagarna sätter igång i höst och fortsätter under våren och hösten 2016. Den 18 november har vi en mathantverksdag på Eldrimner och den 25 november är vi på Rugstorps Lantgård utanför Kalmar. Vi kommer att skicka ut en speciell inbjudan i varje län framöver. Det är viktigt att ni mathantverkare är med, tar plats och ger era synpunkter under dagarna.

NU har vi tagit emot andra kullen studerande i vår Yh-utbildning. En härlig grupp av 24 intresserade blivande mathantverkare är på plats. De har redan hunnit prova på alla inriktningar vi erbjuder och har nu valt sina egna. Gruppen består av fyra charkuterister,

sex bär-, frukt- och grönsaksförädlare, sex mejerister och åtta bagare.

TIDEN FLYGER med stormsteg mot höstens höjdpunkt: Idé och kunskapsforumet SÆRIMNER 6-8 oktober. Vi på Eldrimner är laddade och jag ser verkligen fram emot alla spännande debatter, seminarier, jubileumsgalan och att få se vilka produkter som vinner guldmedaljer i årets Öppna SM i Mathantverk.

Jag ser också fram emot att få träffa er alla och har ni inte möjlighet att ta er loss, så kommer ni att kunna uppleva en stor del av det hela i vårt nästa nummer av tidningen. Den kommer att vara sprängfylld av referat och upplevelser från Særimner.

VI SES på Elmia, Særimner, på kurser och på mathantverksdagar!

Boelil Cornell

Verksamhetsledare Eldrimner

ELDRIMNER

PÅ ELMIA LANTBRUK DJUR & INOMGÅRD

ELMIA LANTBRUK
DJUR & INOMGÅRD
**21-24
OKTOBER**



Kom till Eldrimners monter och träffa oss för att få personlig rådgivning inom branscherna MEJERI och SLAKT & CHARKUTERI. Vi har mathantverkare på plats som gärna berättar om sina företag och sin verksamhet. De ger tips och råd och svarar på alla möjliga frågor.

KOM OCH LYSSNA PÅ VÅRA SEMINARIER I KONGRESSHUSET

EGET KÖTT GER MER -ATT SLAKTA & FÖRÄDLA SJÄLV

Åke Carlsson, Krokeks Gård och Lars Hansson, Bjärhus Gårdsbutik, slaktar och tillverkar charkuterier på sina egna gårdar. De berättar hur det är att starta ett litet slakteri och hur kött kan förädlas för ett högre försäljningsvärde. Du får provsmaka deras produkter och ställa frågor. Under seminariet kommer Eldrimner också att berätta om sin verksamhet och sina kurser, särskilt inom slakt- och charkområdet.

Onsdag 21 okt kl 13.30 och Fredag 23 okt 13.30

EGET GÅRDSMEJERI GER NYA MÖJLIGHETER

Kom och låt dig inspireras av Tor Norrman, Skärvångens Gårdsmejeri och Annika Schrewelius, Hagelstads Gårdsmejeri, två mathantverkare som skapar en mångfald av ostar av mjölk från egna eller traktens kor, får och getter. Du får veta hur det är att driva ett litet mejeri och hur det går till att nå marknaden med högkvalitetsprodukter. Provsmaaka deras ostar och ställ dina frågor direkt på plats. Under seminariet kommer Eldrimner att berätta om sin verksamhet och sina kurser, särskilt inom mejeriområdet.

Torsdag 22 okt kl 13.30

mer information och hålltider på www.elmia.se/lantbruksinomgard/





ÅTER RÖKT SIK FRÅN VÄNERN

Efter flera års saluförbud för sik från Vätern, beroende på höga dioxinvärden, kan den pelagiska siken som lever i det fria vattnet åter börja fiskas.

SIC:s egenkontrollprogram (Svenska Insjöfiskarnas Centralförbund) har visat att den pelagiska siken med god marginal understiger gränsvärdena. Den bottenlevande siken har högre dioxinvärden på grund av sitt födoval, men kommande provtagningar kan visa att det kan finnas lokala bestånd som kan fiskas. Siken från Vätern och Vättern förädlas till största delen vidare genom rökning. (Källa tidningen Yrkesfiskaren)



STUDIERESA TILL FISKFÖRÄDLARE I STORBRITANNIEN

Eldrimner har en studieresa på gång till Storbritannien. Resan riktar sig till dig som planerar att starta eller redan har ett förädlingsföretag och söker inspiration, nya idéer och har ett behov av att utbyta erfarenheter med andra inom samma bransch.

Resans fokus är att titta närmare på förädlade produkter och besöka producenter som jobbar med råvaror från havsfisket. Håll utkik på eldrimner.com efter ett detaljerat program och anmälningsformulär.

Resan planeras att äga rum under vecka 9, 2016. Vi räknar med att det blir en 5 dagar lång studieresa.

Hör gärna av dig till arvid@eldrimner.com eller bengt-ake@eldrimner.com om du har frågor om resan.



"Charles Napier Hemy - The Fisherman 1888" Public Domain

FOTO Stéphane Lombard



ÅRETS YH-ELEVER

Ett nytt spännande läsår är här och Eldrimner har 24 nya elever som går den ettåriga yrkeshögskoleutbildningen inom mathantverk.

Av dem har 8 valt inriktningen bageri, 6 mejeri, 6 bär-, frukt- och grönsaksförädling och 4 charkuteri.

Eldrimners Yh-utbildning ger fördjupade kunskaper inom hela tillverkningsprocessen, allt ur ett djupt förankrat mathantverksperspektiv.

Yh-utbildningen vänder sig till den som vill starta eget eller arbeta på mathantverksföretag och passar även den som vill arbeta inom restaurang eller turism.

Den yngsta deltagaren i gruppen är 19 år och den äldsta är 54.

ELDRIMNER PÅ FERMENTERINGSFESTIVAL I UDDEBO

Christiane Edberg från Eldrimners styrgrupp deltog i fermenteringsfestivalen "Uddebo Levande Kultur" den 5 september. Christiane bidrog med information om Eldrimner.

Festivalen var ett lyckat arrangemang med över hundra deltagare. Förutom marknad och föreläsningar om fermentering var det också ett kulturellt arrangemang. Stina Pernholm, en av arrangörerna, berättade att de kommer fortsätta diskutera och samla kunskap kring fermentering. Det finns ett intresse av att upprepa festivalen, eventuellt på en annan ort. Läs gärna mer på levandekultur.nu.



FOTO Christiane Edberg



FOTO Clas Göran Carlsson



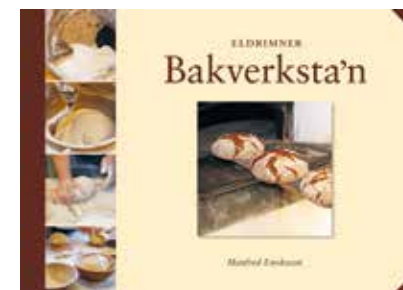
BODIL CORNELL PÅ KUNGLIGA SLOTTET

Bodil Cornell, Eldrimners verksamhetschef, var en av gästerna på Sverigemiddagen som hölls på Kungliga slottet den 4 september.

Sverigemiddagen är ett sätt att uppmärksamma personer som gjort betydande insatser lokalt, regionalt eller nationellt.

Inbjudna till slottet var representanter från kultur, näringsliv, utbildning, idrott och föreningsliv och alla landshövdingar.

Den jämtländska delegationen bestod av landshövding Jöran Hägglund och jur. kand Beata Matusiak, företagare Ewy Sillström och herr Lennart Edholm, Jämtspuls AB, verksamhetschef Bodil Cornell, Eldrimner - Nationellt resurscentrum för mathantverk, och herr Hans Halvarsson, skidåkaren Mathias Fredriksson och Fru Emma-Helena Fredriksson.



OMTYCKT BAKBOK

Eldrimner har snart sålt 7 000 exemplar av Bakverkstan. Boken kom för första gången 2009 och Bakverkstans andra upplaga är snart slut. En tredje upplaga är på gång att revideras inför nytryck. Eldrimner hoppas bland annat få in något nytt recept.

STRESSFRI FÅRSLAKT HOS HKSCAN I LINKÖPING

På mötet med näringsdepartementet om djurskydd vid slakt, som hölls 2 september, deltog Katrin Schiffer, en av Eldrimners branschansvariga för gårdsslakt och charkuteri, tillsammans med Åke Karlsson från Eldrimners styrgrupp. Mötet hålls två gånger per år, på våren på departementet och på hösten på ett slakteri.

I år fick 25 mötesdeltagare besöka den nya lammlinjen vid HKScan i Linköping. Katrin var imponerad av det nya systemet som hjälper till att minska ångesten för det sista djuret av en grupp som ska bedövas med eltång – ett ganska vanligt problem som även småskaliga slakterier ofta har bekymmer med och som har tagits upp av lammslaktare på Eldrimners kurser flera gånger.

NY PÅ ELDRIMNER

Sandra Vestlund vikarierar för Leonora Bozzi som är föräldraledig. Sandra tar hand om lokalvård och kursfikat på Eldrimner.

– När vi har gäster på Eldrimner är det verkligen trivsamt att få duka fram bröd, ostar, marmelader, fiskprodukter och charkuterier som har gjorts av Yh-elever och andra kursdeltagare i förädlingslokalerna.

Tidigare har Sandra arbetat med det mesta inom lokalvård och som skogsarbetare.

– När jag inte är på Eldrimner tillbringar jag min tid med familjen, i garaget eller på veteranbilsträffar.



FOTO Stéphane Lombard

-TEMA-

MEJERI



Mjölkkrisen i Sverige är den värsta på många år. Det kostar mer att ta fram en liter mjölk än vad man får betalt. Speciellt små och medelstora företag har svårt att få ekonomi i sin produktion. Gårdens räddning kan vara ett eget gårdsmejeri och att sälja sin egen mjölk.

Dagens låga mjölkpriser beror på obalans i världsmarknaden, en obalans som pressar mjölkbönderna. Landets mjölkbönder har ett tufft utgångsläge då dagens mjölkkris kommer ganska tätt på föregående lönsamhetssvacka.

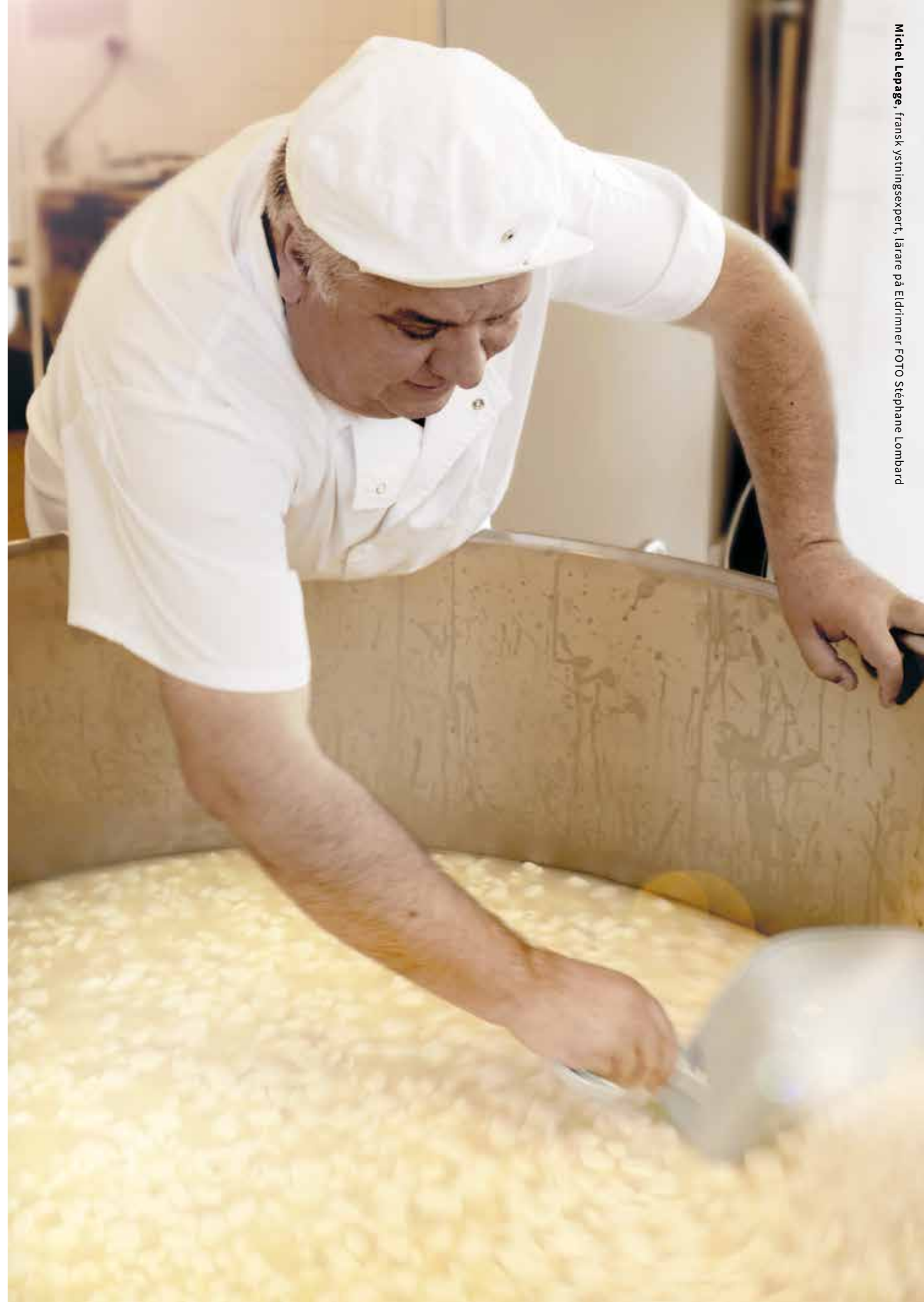
Antalet mjölkbönder i Sverige har i princip halverats på tio år. Varje vecka slutar 5 mjölkbönder på grund av låg lönsamhet.

En kris sätter saker och ting på sin spets. Ofta handlar det om att vinna eller försvinna. Ibland att skapa något nytt. Ett sätt att tackla mjölkkrisen är att satsa på förädling och försäljning av mjölk och mejeriprodukter direkt från gården utan den industriella mellanhanden. Det är ett stort steg att ta och det krävs mycket kunskap, mod och passion för att lyckas.

I skuggan av mjölkkrisen har vi pratat med några kreativa lantbrukare som inte är redo att ge upp. De har alla en stark vilja att bo kvar på gården och fortsätta arbeta med det de är bra på. Deras mål är att få mera betalt för sin mjölk genom att nå direkt ut till kunderna.

Resultatet blir en mångfald av lokalproducerade kvalitetsprodukter, allt ifrån gårdsmjölk, glass till prisbelönta ostar.

Bra för den egna gården och bra för den svenska maten.



Michel Lepage, fransk ystningsexpert, lärare på Eldrimner FOTO Stéphane Lombard



SVEDJAN OST

FÖR TVÅ ÅR SEDAN NÄR TIDNINGEN MATHANTVERK HADE ETT TEMANUMMER OM MEJERI SKREV VI OM PARET JOHANNA OCH PÄR HELLSTRÖM PÅ SVEDJAN OST I ÖVRE KÅGEDALEN, VÄSTERBOTTEN. DE HAR VARIT MJÖLKBÖNDER I SNART 30 ÅR. DE BYGGDE SITT GÅRDSMEJERI 2010 OCH HAR YSTAT I FYRA ÅR. NU ÅTERVÄNDER VI TILL DET LILLA GÅRDSMEJERIET FÖR ATT SE VAD SOM HÄNT SEDAN SIST.

TEXT: Catharina Andersson ■ FOTO Erland Segerstedt

När Johanna och Pär började ysta förädlade de 10 procent av gårdens mjölk. Idag förädlar de 15 procent av de cirka 350 ton mjölk som produceras på gården. Resten säljer de till Norrmejerier och till tillverkningen av Västerbottensost.

– Det går framåt med ystandet, säger Johanna Hellström. Kunskaper sätter sig och nya utmaningar dyker upp!

Svedjan Ost gör hårdost och blåmögelost och har lite olika varianter på dessa teman. För den lokala marknaden händer det att de gör mindre upplagor av fromage blanc, salladsost och kryddad ost.

Produktionen i mejeriet ökas efter förmåga vilket nu innebär ystning tre gånger per vecka. En ökad produktion är inget som skyndas fram på Svedjan.

– När det gäller ystningen är det är väldigt många bitar som ska med för att kvaliteten, som är det allra viktigaste, ska bibehållas, och förhoppningsvis utvecklas ytterligare. Vi hoppas på sikt på att öka produktionen för att hitta bättre lönsamhet i vår verksamhet, men som sagt, vi sätter kvaliteten främst och vi känner att även marknaden måste hinna "ta undan".

Svedjan Ost ställde upp och tävlade med sin gårdsost i klassen Hårdost på SM i Mathantverk i Växjö 2014. Framgången lät inte vänta på sig utan osten fick en guldmedalj och ett mycket fint omdöme av tävlingsjuryn.

– SM-guldet gav oss extra uppmärksamhet i media och bland kunder ute i landet. Vi blev såklart jätteglda och fick ny energi. Det var ett kvitto på att vi kan göra bra ost med det lilla extra, säger Johanna.

– Det vackert formulerade omdömet har betytt mycket för oss personligen. Att någon har inspirerats att skriva så, säger Pär ödmjukt.

Johanna och Pär ska tävla med sitt mathantverk igen.

– Vi tycker att det är nyttigt att utsätta oss för den spännande och inte helt bekväma situationen att få våra produkter bedömda. Det håller skärpan uppe och liv i diskussionen om vart vi vill med våra smaker. Vilken ost ska vi skicka denna gång?

Johanna och Pär märker att jordbruket lever i en tuff tid. Alla påverkas av mjölkkrisen, från norr till söder.

– Först och hårdast drabbar krisen de som är unga och nyligen satsat. Den grupp som är och alltid har varit viktiga för att hålla liv i framtidsstron i branschen i tuffa tider. Det känns sorgligt, säger Pär.

– Kombinationen prispress, högt kostnadsläge, höga krav och inkonsekvens i upphandling både från samhället och från marknadens sida, gör det omöjligt för mjölkbönderna, säger Johanna.

För deras jordbruk har förädlingsdelen hjälpt till att hålla verksamheten igång. De har minskat sin sårbarhet.

– Det gäller att ibland försöka glömma de problem som man inte rår på. Inventera de resurser man har och börja där, säger Pär.

– Korna är friska och mjölkkvaliteten på topp och det gläder vi oss över.

På vilket sätt blir man rik av att ha ett litet gårdsmejeri i Norrland:

– Mjölk är en av de mest fantastiska råvaror man kan tänka sig. Att få följa mjölken hela vägen från jord till bord är en häftig känsla. Genom gårdsmejeriet och ystningen får vi utlopp för en längtan att skapa något, att förmedla hjärta och smärta och mycket annat som hör till det strävsamma och vackra i livet på en gård, säger Johanna.

– Det är mycket arbete och periodvis svårt att komma iväg från gården, då känns det roligt att tänka på hur osten från Svedjan färdas omkring. Nyss skickade vi en bit hårdost till Italien. Undra vad den får vara med om? //



"VILKEN HYLLNING TILL
SVENSK OSTNINGSTRADITION:
LÅNGLAGRAT, GRÖNPIPIGT,
JÄMNT, VACKERT, HOMOGENT,
BLOMMIGT, STORSTILAT,
SÄDOLIKT. SMIDIGT OCH ÄNDÅ
TORR KONSISTENS. PÄRON-
FIKON-ÖRT-DOFT-KOLA OCH
KOMPLEXA SMAKACKORD SOM
TAR OSS TILLBAKA TILL DET
SMÅLÄNDSCA PRÄSTERSKAPETS
INNERSTA KRETSAR UNDER
SVENSK STORMAKTSTID. DENNA
OST VILL VI INTE SKILJAS FRÅN!"



Svedjan Ost ställde upp och tävlade med sin gårdsost
i klassen Hårdost på SM i MATHANTVERK i Växjö 2014.
De fick en guldmedalj och ett mycket fint omdöme
av tävlingsjuryn.



BORGHOLMS KUNGSGÅRD

–HELA MITT VUXNA LIV HAR JAG FUNDERAT ÖVER HUR VI SKA FÅ ETT HÖGRE MERVÄRDE FRÅN MJÖLKEN VI PRODUCERAR. MATTIAS ANDERSSON ÄR FJÄRDE GENERATIONEN BONDE PÅ BORGHOLMS KUNGSGÅRD. HAN DRIVER GÅRDEN TILLSAMMANS MED SIN FAR, HÅKAN. SEDAN I DECEMBER 2014 PRODUCERAR OCH SÄLJER DE MJÖLK FRÅN EGET GÅRDSMEJERI.

TEXT: Inez Backlund ■ FOTO Borgholms

Mjölken på Borgholms Kungsgård är lågpastöriserad och ohomogeniserad. –Kunderna märker skillnaden, säger Mattias. Den smakar bättre och många som har känsliga magar, tycker att de mår bättre av vår mjölk, som kommer från harmoniska kor och som behandlas i en varsam process.

Mjölken kostar en eller upp till två kronor mer per liter och det upplever inte kunderna som något problem. Fortfarande levereras huvudparten av mjölken till ett större mejeri, men målet är att hälften ska förädlas i egna mejeriet på gården.

Mattias och hans familj är heller inte främmande för att också, så småningom, utveckla ytterligare mejeriprodukter.

Borgholms Kungsgård har anor från 1500-talet. Då försåg gården de anställda på slottet med mat. Idag kan ölänningarna köpa den goda närproducerade mjölken från gårdens cirka sjuttio SRB - och Holsteinkor. Totalt finns det tvåhundra djur i besättningen. Sedan september säljs mjölken också på en supermarket utanför Kalmar. Flera restauranger köper den liksom många små och en större butiker på Öland. Mattias och Håkan är då och då ute och demonstrerar mjölken i butikerna och får på det sättet stark respons. Det är Håkan som har huvudansvar för distributionen och Mattias för mejeri och förpackningsdelen. Gården har utöver dem själva två heltidsanställda. Både Mattias mamma och hans sambo hjälper dessutom till var sin dag i veckan.

– Efter att vi startade gårdsmejeriet har vi kunnat anställa ytterligare en person på heltid, berättar Mattias.

Vi kan göra jobbet mer omväxlande nu genom att växla mejeri och förpackning med skötseln av djur och grödor.

Kungsgården har en annan spännande produkt också utöver den egna mjölken. Sedan sex år tillbaka odlar man bruna bönor, som tas om hand och torkas hos Kalmar Ölands trädgårdsprodukter. Sedan förädlas de till olika produkter:

– Det finns många nya användningsområden för bönorna, säger Mattias. Det är inte bara klassikern bruna bönor med fläsk som gäller idag. Försäljningen ökar hela tiden.

Mattias och hans familj tror på tanken att producera egen mjölk till närområdet. De tror och vet att många kommer att följa deras exempel. De har byggt sitt mejeri i anslutning mjölkkrummet:

– Det gick snabbt – mejeriet levererades färdigbyggt i två containrar, berättar Mattias. Företaget som producerat gårdsmejeriet upplever att allt fler vill prova samma väg som vi. Det är redan två andra gårdar, en i Rasten utanför Östersund och en nära Trollhättan, som följt efter oss och köpt likadana mejerier.

– Det finns utrymme för fler utifrån samma koncept, eftersom marknaden är lokal. Vi strävar nu efter att få upp volymen här - i närområdet. //



Mattias Andersson



Mjölken från Kungsgården kostar en eller upp till två kronor mer per liter och det upplever inte kunderna som något problem



GLASS OCH EGEN MJÖLK I LITEN SKALA BIDRAR TILL EKONOMIN

–MAN SKA VARA MÅNGSYSSLARE FÖR ATT KUNNA ÖVERLEVA PÅ SIN GÅRD IDAG!
SÄGER JULIE SKOGS, SOM TILLSAMMANS MED SIN MAN HASSE DRIVER BONDGÅRDEN PÅ
SKOGBACKEN UTANFÖR LEKSAND. GÅRDEN HAR VARIT I FAMILJEN SKOGS ÄGO I
ÖVER 250 ÅR. PARET TOG ÖVER GÅRDEN EFTER HASSES FÖRÄLDRAR 1990

TEXT: Inez Backlund ■ FOTO Skogsbacken

–**D**et är väldigt mycket en släktgård, där alla, både egna barn, Hasse syskon och syskonbarn är engagerade, berättar Julie vidare. Själv kom hon som ung från en gård i Australien, träffade Hasse och på den vägen är det. De två sönerna Robert och John arbetar heltid hemma på gården. Dottern Lisa studerar i Uppsala, men hjälper till på somrarna.

– Vi tycker att det är viktigt att ungdomarna kommer ut och har möjligheter att ägna sig åt det de är intresserade av, men det känns förstås väldigt fint att sönerna vill arbeta på gården!

Tankarna på vidareförädling av mjölken från de 70 korna har funnits en längre tid. 2008 investerade Julie och Hasse i en mjölkrobot. Det var ett bra år ur lönsamhetssynpunkt, men 2009 blev det mycket sämre.

– Vi läste i en tidning om konceptet Gårdsglass och hösten 2011 bestämde vi oss för att börja göra glass av vår mjölk. Vi renoverade en gammal ekonomibyggnad som står på gården och köpte sedan maskinerna för tillverkning och förpackning från Holland. I juni 2012 kunde vi börja sälja glass i vår gårdsbutik och dessutom också egen mjölk.

Mjölken pastöriseras, men homogeniseras inte. Grädden blir till glass och lättmjölken blandas sedan med helmjölk, som pastöriseras och säljs i butiken som mellanmjölk. Även gårdens helmjölk säljs i butiken.

– Glassen innehåller inga konstigheter, inga konserveringsmedel, bara naturliga råvaror, säger Julie. Äggen kommer från en gård utanför Avesta, jordgubbarna från Borlänge och hallonen från Sollerön. I skogen finns lingon och blåbär. Själva har vi och grannarna rabarber, vinbär och krusbär som vi kan smaksätta glassen med.

Till julen görs bland annat saffransglass och Julie berättar att saffran och hallon är en utsökt kombination. Nu arbetar familjen på att ta fram en glass som innehåller Leksands knäckebröd. Brödfabriken syns från gården.

Än så länge är glassproduktionen inte så stor. Cirka två–tre procent av gårdens mjölk förädlas till glass och egen försäljningsmjölk. Resten säljs till Arla, men inkomsten av förädlingen är en viktig del i ekonomin. Glassen säljs i förpackningar med antingen en eller fem deciliter. Vill kunderna ha större förpackningar så går det bra. De kan också beställa andra smaksättningar än de 15–20 sorter som vanligen finns i gårdsbutiken.

– Vi arbetar småskaligt, säger Julie. Varje sats blir till 10 liter glass och det går åt 2–3 liter mjölk och en varierande mängd grädde till varje omgång.

De förpackade glassen säljs i livsmedelsbutiker runt om Leksand samt till hotell och restauranger i området. Familjen är dessutom ute på arrangemang, som exempelvis Kulturnatta i Leksand och säljer sin glass.

Det är sonen Johns sambo Martina som har huvudansvar för glasstillverkningen. Själv arbetar Julie deltid som lärare på högskolan. Hasse arbetar heltid med gården men tar ibland olika ströjobb inom entreprenad, senast på pappersbruket i grannskapet.

– Utöver glassen och egna mjölken säljer vi också lite kött, ja så har vi också ”Bo på lantgård” här. Vi har alltså flera olika sätt att försörja oss. Vi har dessutom haft turen att ta över gården till ett överkomligt pris och vi har genom åren köpt begagnade jordbruksmaskiner.

– Vi har ett bra liv här, sammanfattar Julie. //





– DET ÄR HELT FANTASTISKT VAD FOLK KÖPER MJÖLK!

DET SÄGER BIRGITTA BÖRJESSON SOM TILLSAMMANS
MED SIN MAN, LARS-INGE BÖRJESSON,
DRIVER KÅHÖGS GÅRD I PARTILLE.

TEXT: Inez Backlund ■ FOTO Skogsbacken

Efter att ha funderat och planerat hur de skulle tackla ekonomin i verksamheten, var allt klart: Pastören och mjölkautomaten fanns på plats på gården i april 2015. Sedan dess har folk köat för att köpa den gårdsproducerade mjölken.

Birgitta och en anställd arbetar i skift i stort sett dygnet runt för att få fram tillräcklig mängd. Pastören tar 130 liter per omgång.

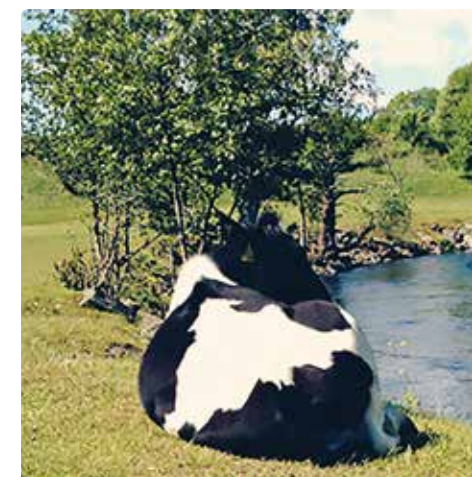
– Vi säljer nästan 1000 liter per dag; vi hade inte alls räknat med ett sådant intresse, berättar Birgitta. Nu är ytterligare en pastör och en mjölkautomat snart på plats.

Börjessons säljer fortfarande merparten av mjölken till Arla, men medan de får 2,60 per liter från stormejeriet, så får de en extra inkomst på 6,20 per liter på den mjölk de säljer för 10 kronor från automaten.

Det är bara 12 kilometer in till Göteborg, så marknaden är stor. Ryktet om den goda gårdsproducerade mjölken sprider sig. Kunderna tycker att mjölken, som inte är homogeniserad, smakar bättre än ”vanlig” mjölk från butiken. Dessutom är det många som hellre ser att pengarna går direkt till bonden än till olika mellanhänder. Kunderna får ha egna flaskor med, som de fyller från automaten. Men det finns också flaskor att köpa.

Birgitta och Lars-Inge tog över arrendet av gården efter hans föräldrar. De har ett 90-tal mjölkkor och ungefär lika många kalvar och ungdjur. För att hålla landskapet öppet så har de också ett 25-tal tackor som går och betar på gården. //

*"Vi säljer
nästan 1000
liter per dag;
vi hade
inte alls
räknat med
ett sådant
intresse!"*





RASTENS MEJERI

MJÖLKBÖNDERNA MALIN OCH DANIEL LÄRKERT BOR I DEN LILLA BYN RASTEN UTANFÖR ÖSTERSUND TILLSAMMANS MED SINA TRE BARN. PARET HÅLLER PRECIS PÅ ATT BYGGA ETT 250 KVADRATMETER STORT MEJERI PÅ GÅRDEN. DE FICK BYGGLOV I AUGUSTI OCH RÄKNAR MED ATT KUNNA LEVERERA DEN FÖRSTA MJÖLKEN FRÅN DET EGNA MEJERIET 1 NOVEMBER. MÅLSÄTTNINGEN ÄR ATT LEVERERA 1 000 LITER MJÖLK PER DAG. MEJERIET HAR KAPACITET FÖR 250 LITER MJÖLK PER TIMME.

TEXT: Catharina Andersson ■ FOTO Stéphane Lombard

Gårdsmjölken från Rasten kommer att saluföras som "Jämtländsk mjölk". När mjölkleveranserna kommit igång på allvar ska det även bli ostproduktion och annan mejeritillverkning.

– Jag har redan beställningar på ost, säger Malin och skrattar.

– Det är vår pension det här, säger Daniel och blickar ut över de nybyggda lokalerna. Gårdens värde kommer att öka. Hela gårdsbilden kommer att förbättras. Särskilt om vi kan kliva av Arla och bli självförsörjande. Gården kan delleverera upp till 450 ton mjölk per år. Lyckas vi kommer vi att spräcka den gränsen.

Gården har funnits länge, den nämns redan på 1600-talet, som en del av Frösö prästgård. Daniels föräldrar köpte gården 1989 och hade från början planer på att börja med grisar men det blev mjölkkor i stället.

– Pappa drev jordbruket fram till 2002 då tog jag över. Då hade vi 64 kor på lösdrift med mjölkgrup. Men kvigorna gick ute och jag var inte riktigt nöjd med det. Vi byggde ut och det blev plats för 30 kor till. När pappa inte längre orkade mjölka fick det bli en ny utbyggnad och dubbla robotar.

Jordbruket har haft en naturlig utveckling och besättningen har ökat från omkring 25 till 140 kor. Daniel har Jerseykor och Svenska låglandskor, i våras köpte Malin in några getkillingar till sin framtida ostproduktion.

I flera år har Malin och Daniel drömt om ett eget gårdsmejeri. De började skissa på ritningar 2010. Nu skrider planerna till verket. Det låga mjölkpriset har skyndat på processen. De måste hitta en lönsam lösning. Familjen klarade sig genom Milkokrisen när priset var nere på 1,94. Sen fick de några goda år med Arla och sen kom 2015 och den stora mjölkkrisen.

– Jag tror att vi ligger rätt i tiden. Vi har ett bra koncept rakt igenom. Går det här som vi vill kommer det att bli ett lyft, säger Daniel. Det går aldrig att bromsa i en uppförsbacke. Nu när vi inte längre får betalt för mjölken känner vi att ett eget mejeri är ytterligare ett steg framåt.

Kunderna som handlar mjölk från Rastens Mejeri får en produkt som är lokalproducerad och Malin och Daniel får betalt för det jobb de gör.

Gårdsmjölken ska pastöriseras men inte homogeniseras. Fetthalten kommer att ligga på 1,8–2,2 procent.

I mejeriets fyllningslinje ska mjölken tappas i 2-litersdunkar och levereras till butikerna via Svensk Cater. Svensk Cater kommer att sköta både leveranser och beställningar.

– De distribuerar varor till ett stort antal butiker. Vår mjölk når på så vis ut till hela Jämtland. Det här samarbetet ligger inte i vår kalkyl, så jag kallar det för bonuseffekten.

– Svensk Cater hör av sig till oss på eftermiddagen och talar om hur många liter som ska hämtas på morgonen. Vårt jobb blir att packa och köra ut mjölken på lastbryggan.

"Det går aldrig att bromsa i en uppförsbacke"





"I princip kommer vi att kunna göra vad som helst i mejeriet. Det finns inga begränsningar för hur mycket vi kan göra av vår mjölk"

Malin gick en glasskurs på Eldrimner 2010. Hon har även gått Eldrimners 5-veckorsutbildning, MATHANTVERK FÖR NYSTARTARE och i våras var hon klar med sin ettåriga Yh-utbildning inom mathantverk på Eldrimner.



Malin och Daniel betalar för den tjänsten och administrativt kommer det att betyda mindre jobb för dem.

– Vi kan i stället fokusera på mejeriet och på att marknadsföra våra produkter, säger Daniel.

Paret har i första hand valt att satsa på gårdsmjölk, men i planen ingår att Malin ska ysta och tillverka pastöriserade ostar och andra mejeriprodukter. Kunskapen finns där! Malin gick en glasskurs på Eldrimner 2010. Hon har även gått Eldrimners 5-veckorsutbildning, Mathantverk för Nystartare och i våras var hon klar med sin ettåriga Yh-utbildning inom mathantverk på Eldrimner. Tre lagringsrum och ett slutlager tar nu form i mejeriet och även en jordkällare är på gång. Malin ska ysta tre dagar i veckan. Hon har ett eget företag och kommer att köpa mjölken från Daniels företag och får då betala lite mer för mjölken än vad Arla gör.

– Vi ska akklimatisera oss till vår egen mjölk. Vi kommer kanske att utveckla avelsarbetet för att få fram mjölk som är bra för ystningen. Idag har vi Jerseykor och lågländare, men vi är inte främmande för andra raser, säger Malin.

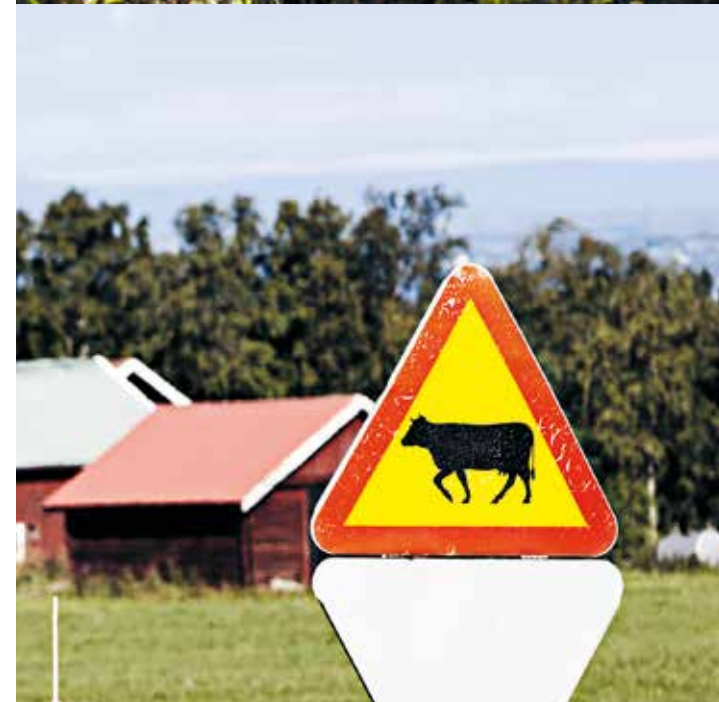
Hon kommer att börja med hårdost, färskost och blåmögelost. Malin räknar med att producera upp emot sex olika sorters ostar när hon väl har kommit igång. Yoghurt och smör ska det också bli. Av vasslen tänker hon göra ricotta.

– I princip kommer vi att kunna göra vad som helst i mejeriet. Det finns inga begränsningar för hur mycket vi kan göra av vår mjölk, säger Malin. Allt ska säljas i den planerade gårdsbutiken och förhoppningen är att också nå ut till restauranger och caféer.

– Min favoritost är den franska snabblagrade hårdosten Abondance, så kanske blir det sådana i framtiden. Osten har sitt ursprung i Alperna och görs av mjölk från en kora som heter Abondance. Vi har redan beställt sperma från en sådan.

– Vi ska göra glass också, säger Malin och skrattar. Vi köpte en glassmaskin för fem år sedan och drömmen är att ha en glassvagn och åka ut på marknader och sälja mjukglass på somrarna.

– Det tar aldrig slut på idéer. Att anställa eller inte kommer att vara den stora frågan tror vi, säger Daniel. Ser vi att det här fungerar har vi tre mjölkbönder inom tre kilometer som vi kan handla mjölk av. En slaktare har visat intresse så vem vet, vi kanske bygger ett gårdsslakteri. Vi vill förstås skapa flera arbetstillfällen och vi tror att vår satsning kommer att gynna hela bygden.





Ett sådant här projekt kräver naturligtvis resurser och framförhållning.

– Se till att du är förberedd innan mötet på banken eller med andra finansiärer. Visa din idé och se till att ha svaren innan frågorna kommer. Gör förundersökningar och ta fram siffror. Vi har till exempel pratat med tillverkaren av det här mejeriet i två år. Daniel tog även kontakt med Ica i Östersund och frågade hur mycket de säljer av konkurrerande märken. Han fick siffror från alla butiker.

Malin och Daniel har haft en god dialog med sin bank.

– Vår bank tror på oss. Men vi har en ganska stram budget. Fördelen är att jag kan göra mycket av jobbet själv.

– Tålamod är bra att ha. Att planera sina inköp av utrustning är också väldigt viktigt. Ut och leta på nätet! Det går att spara pengar genom att ta reda på vad som finns och göra jämförelser. Detsamma gäller om du behöver rådgivning. Lyssna gärna på flera, säger Daniel.

Familjen Lärkerts energi är smittsamt positiv.

– Om ett år är vår mjölk en inarbetad produkt i de jämtländska livsmedelsbutikerna. Vi ser framför oss att vi både har mjölk och ost här på gården! Vi har möjlighet att göra om vårt kontor till gårdsbutik och kommer att lägga upp ett lager hårdast.

– Det ekonomiska gnager förstås ibland. Naturligtvis tänker vi mycket på hur det ska gå för gården. Men det hade varit skillnad om vi inte hade haft det här målet. Nu har vi någonting att se fram emot, säger Daniel. Man får ta de vägar som finns. Från dag ett då mejeriet är besiktat är det full fart framåt. //



PAINS, BEURRE & CHOCOLAT

DET TREVLIGA BAGERIET PAINS, BEURRE & CHOCOLAT LIGGER INTE LÅNGT I FRÅN FLODEN ERDRES BANKAR I NORRA DELEN AV NANTES. BAGERIETS SORTIMENT ÄR TYPISKT FÖR ETT FRANSKT STADSBAGERI: 90 PROCENT AV BAGERIETS PRODUKTION ÄR BAGUETTER. MEN HÄR FINNS OCKSÅ OLIKA VARIANTER AV KAVLADE BAKVERK, TILL EXEMPEL CROISSANTER.

TEXT: Magnus Lanner ■ FOTO Stéphane Lombard

Pains, Beurre & Chocolat drivs av bagaren Éric Marché. Han började sin yrkesbana som journalist på en lokaltidning i sydvästra Frankrike och var då en hängiven hemmabagare. När han var 40 år bestämde han sig för att byta bana och bli bagare på heltid. Han utbildade sig till bagare på en yrkesskola och det första bageriet han drev var i *Le Croisic* inte långt ifrån saltmetropolen *Guérande*. Bageriet hade väldigt säsongsbunden verksamhet och jobbade med tillsatser i mjölet. Éric bestämde sig för att satsa på ekologiskt och tillsatsfritt i *Nantes* i stället, en stad känd för flera bra bagerier. Han öppnade sitt bageri 2008 med hjälp av den lokala mjölproducenten *Minoterie Girardeau*.

Bageriet tar hantverket på allvar och tar upp kampen med den växande bake off-trend som finns i Frankrike. De moderna bake off-produkterna är idag specialdesignade för att se lite olika ut, för att signalera hantverk. Éric har lagt in färgade lager av citron eller hallon i några av sina kavlade degar för att möta industrins hantverkskopior och för att visa att det här är bakat på riktigt på Pains, Beurre & Chocolat och inte en upptinad bake off-produkt.

Arbetsytorna i bageriet är små. Bland annat för att spara plats har Éric valt att jobba med en degdelare som heter *paneotrad* istället för att slå upp baguetterna på bakbord. Paneotraden delar jästa degämnen i lika stora delar som bakas av direkt efter snittning. Bagarna jobbar med veka degar och varsam deghantering för att baka saftiga och smakrika bröd.

Bageriet producerar 1 400 kalljästa baguetter per dag och de bakas av under hela dagen så att det alltid finns nygräddade baguetter att köpa. Kalljäsningen är ett mycket bra sätt att undvika svinn. Delar av bageriets produktion är ekologisk, medan några bröd bakas med konventionella råvaror.

Kombinationen av certifierad ekologisk och konventionell produktion medför en del regelkrångel. Till exempel måste de ekologiska råvarorna förvaras i ett eget lager. Och degarna måste blandas i olika maskiner.

Nästan alla franska bagare vi träffar på studieresan visar stort intresse för norden och nordisk mat. Norden förknippas med rent, ekologiskt och nyttigt.

Också Éric visar stort intresse för norden och gör ett norskt bröd, *Norvégien*, med fullkorn av råg och dinkel.

Bageriet har också franska rågbröd i sitt sortiment, *Tourte de Siegle*, som är ett av Érics favoritbröd.

Något som sticker ut i brödhyllan är ett socialt initiativ för stadens fattiga och hemlösa. Nämligen en griffeltavla som markerar förbetalda baguetter till behövande. Systemet går ut på att vanliga kunder köper en eller flera baguetter extra som lämnas kvar i butiken. Griffeltavlan får ett streck per baguette och en fattig eller hemlös kan hämta en förbetald baguette. //



När det är kallt i livet kan vi dela på en baguette. Att Pains, beurre et chocolat kan du köpa en i förväg; den kommer att vara reserverad till en person i nöd.







MINOTERIE GIRARDEAU

FAMILJEFÖRETAGET MINOTERIE GIRARDEAU ÄR ETT AV DE STÖRSTA KVARNFÖRETAGEN I FRANKRIKE. DE HAR BÅDE VALSKVARNAR OCH STENKVARNAR VILKET NUMER ÄR OVANLIGT. DE FLESTA AV FRANKRIKES STENKVARNAR LADES NED PÅ 1950- OCH 1960-TALET. UNDER VÅRT STUDIEBESÖK FÅR VI SE TVÅ KVARNAR MEN OCKSÅ TVÅ VÄRLDAR; DEN MODERNA INDUSTRIVALSKVARNEN MOULIN DE FROMENTEAU MED TILLHÖRANDE LABB OCH TESTBAGERI SAMT STENKVARNEN MOULIN DE FEUILLOU MED ANOR FRÅN 1600-TALET.

TEXT: Magnus Lanner ■ FOTO Stéphane Lombard

Minoterie Girardeau äger idag fem kvarnar och har ett utbildningscentrum vid *Moulin de Fromenteau* för att hjälpa odlare och bagare. Företaget jobbar både med ekologiskt och konventionellt mjöl och säljer till både industrier och små hantverksbagerier. När Eldrimner är på besök får vi höra att hantverksbagerierna är de bästa och roligaste bagerierna att jobba med. Trots att de bara utgör en tredjedel av företagets försäljningsvolym.

Vårt besök börjar i den moderna valskvarnen *Moulin de Fromenteau* där vi får se labb och testbageri. I labbet provmås 6 kg av varje parti spannmål som kommer in till kvarnen. Av det mjölet gör labbpersonal analyser och mäter bland annat falltal, proteinvärde och elasticitet. Därefter provbakar kvarnens bagare mjölet. Noggranna protokoll förs och bakanalyser av mjölet görs. Resultaten återkopplas sedan till kunderna för att visa vilka egenskaper mjölet har. De noggranna analyserna ger också kvarnen möjlighet att designa mjöl efter kundernas önskemål genom att blanda olika partier mjöl.

Utöver labbet och provbageriet har kvarnen också ett utbildningsbageri, där de har kortare bagerikurser för att lära små bagerier att baka med tillsatsfritt mjöl. Byggnaden med labb och utbildningsbageri är helt ny och det blir en stor kontrast när vi åker några kilometer österut till stenkvarnen *Moulin de Feillou* som är företagets hjärta.

Kvarnen har funnits i familjen Girardeaus ägo i fyra generationer. Också här mals mjöl som analyserats i små partier i företagets labb och provbageri.

Moulin de Feillou är renoverad och moderinserad men ger ändå en mycket genuin känsla av hantverk och det syns att kvarnbyggnaden är gammal, den byggdes på 1600-talet. I den här kvarnen mal man bara ekologiskt spannmål i de 11 stenparen. Mjölet säljs under varumärket *Minoterie Suipe*.

Läget vid floden *Sèvre de Nantaise* är idylliskt. Under 1600- och 1700-talet var kvarnen en av över hundra vattendrivna verksamheter på en flodsträcka av bara tio kilometer. Idag är den här kvarnens vattendrift sedan länge ur funktion. Kvarnen drivs av el som produceras på annat håll, men som ett led i företagets hållbarhetsarbete restaureras nu vattendriften för att göra det möjligt att producera ekologiskt mjöl med egen el. //







GÅRDSVIN AV BÄR OCH FRUKT

I FINLAND ÄR DET MÖJLIGT ATT TILLVERKA OCH SÄLJA FRUKTVIN PÅ DEN EGNA GÅRDEN. ELDRIMNER ARRANGERADE EN STUDIERESA MED KURS DIT I MARS 2015 DÅR 13 DELTAGARE FICK LÄRA SIG MER OM VINTILLVERKNING.

TEXT & FOTO: Viktoria Vestun

A

ret 1995 skedde en förändring i finsk alkohollag som gjorde det möjligt att tillverka och sälja gårdsvin samt "sahti", ett slags uröl, på gården.

Reglerna kring tillverkning och försäljning är strikta vad gäller krav på råvara och produktion. Definitionen av ett gårdsvin är att det är ett fruktvin med max 13 volymprocent alkohol. Råvaran måste komma "från norr om sextionde nordliga breddgraden inom EU" och dessutom måste minst hälften av råvaran komma från den egna gården eller annat område som tillverkaren kontrollerar.

Även försäljningen är noga reglerad och måste ske i närheten av produktionen. Det är till exempel inte tillåtet att sälja gårdsvin i en butik i byn.

Övriga alkoholhaltiga drycker måste säljas via Alko, vilket motsvarar det svenska Systembolaget. I Finland får dock öl under en alkoholhalt av 4,7 volymprocent säljas i matbutiker, medan gränsen i Sverige är 3,5 volymprocent.

I dagsläget finns 29 gårdar som säljer gårdsvin och sahti. Antal producenter har minskat från 2007 då de var 47. Detta enligt Valvira som är Finlands tillstånds- och tillsynsverk för social- och hälsovården och som beviljar och övervakar alkoholtillstånd. Flera av dessa gårdsvintillverkare finns på hemsidan som föreningen för Finska registrerade vintillverkare driver (www.viinitilat.net).



REGLER FÖR GÅRDSVIN I KORTHET:

- Fruktvin som framställt enbart genom jäsning
- Maximal alkoholhalt är 13 volymprocent
- Maximal produktion är 100 000 liter/år
- Bär- och fruktråvaran måste komma från norr om sextionde nordliga breddgraden inom EU
- Minst 50 procent av råvaran måste komma från den egna gården eller annat område som man kontrollerar
- Inga aromer får användas

www.finlex.fi/sv/laki/ajantasa/1994/19941344, 2 a §
(29.12.2009/1802)



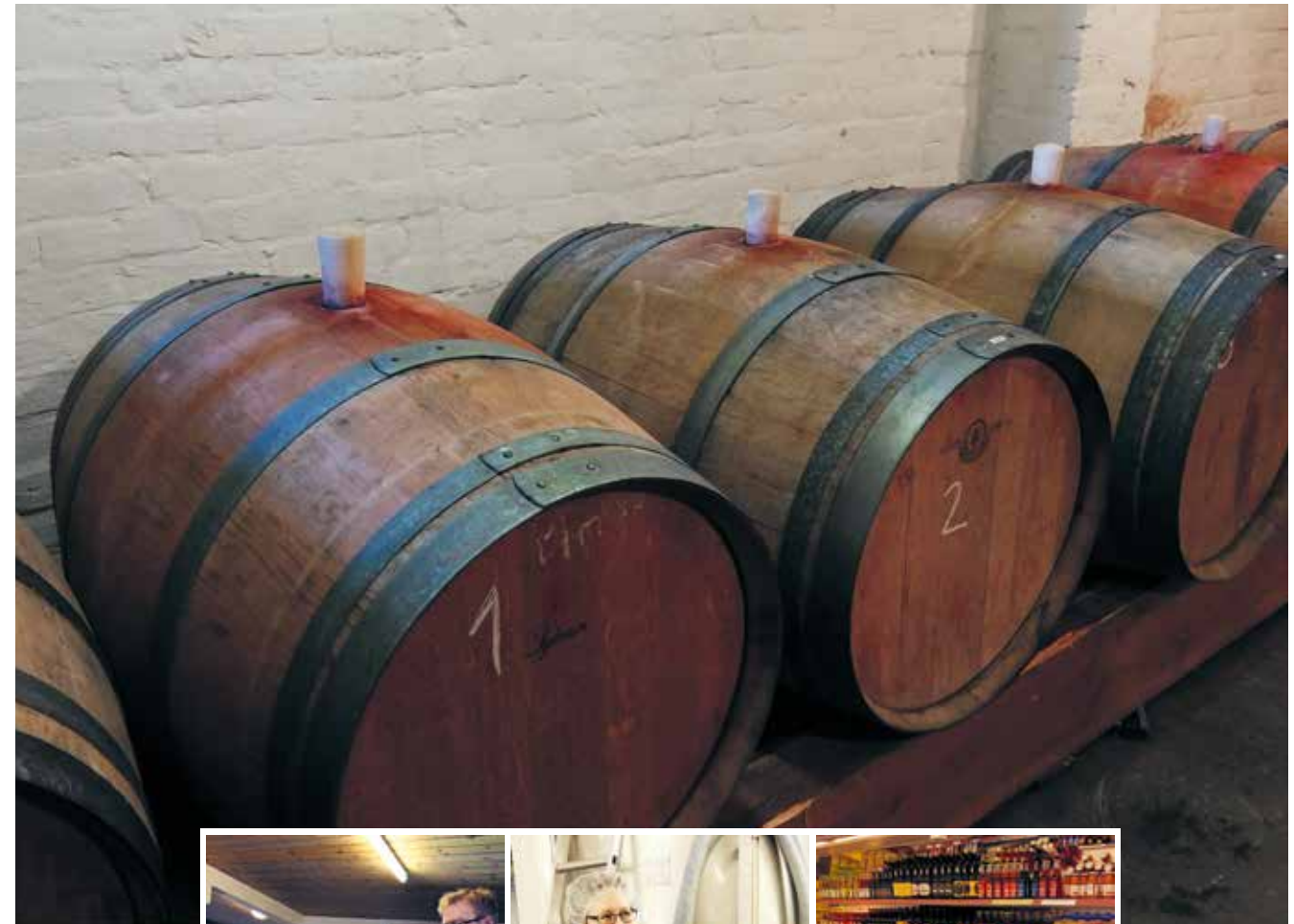
LEPAAN VIN- OCH TRÄDGÅRD

LEPAAN VIN- OCH TRÄDGÅRD

hör till HAMK som är Finlands äldsta trädgårdsskola. År 1995, när försäljning av vin på gården blev tillåten i Finland, började man att tillverka vin och hålla vinutbildningar här. Tack vare sina kurser görs det många olika typer av viner på Lepaa.

RÅVARORNA till gårdsvinet är egna äpplen, vinbär i alla färger, gröna, vita, röda och svarta, samt kråkbär och aronia. På Lepaa tillverkas även mousserande viner enligt den traditionella champagnemetoden, söta dessertviner samt cider. Dessutom är Lepaa den enda producenten i Finland av en gårdsvinsglögg, vilken baseras på ett sött svartvinbärsvin som smaksätts med flera sorters egenodlad basilika.

DRYCKERNA säljs i den egna gårdsbutiken. En mindre del av produktionen, cirka femton procent, säljs till Alko samt till restauranger. Via Alko säljs också Lepaas likörer, av hallon samt rosenkvitten.



Eva Palotie, Sanna Lento, Paula Vanhatalo och Mikko Hasu var våra lärare under den fyra dagar långa bärvin kursen. Tolk var Leena Jansson, sommelier till yrket och dessutom rådgivare på Eldrimner. Vi hann även med studiebesök till Rönnevik vingård (ronnvik.com) och Viniheila (heilan.fi).

Ett längre referat av bärvinresan finns på eldrimner.com.





BÄR ISTÄLLET FÖR DRUVOR

ATT SPÄDA ut druvmust med vatten hör ej till vanligheter för en vinmakare som jobbar med druvor, men för att ett bärvin ska bli drickbart är det ett måste. Bär har generellt högre syrahalter och kraftigare aromer än druvor, vilket ger vin med för sur och kraftig smak om inte råsaften blandas med vatten.

ATT TILLSÄTTA socker vid vintillverkning är inte nödvändigt i varma områden då druvmusten har en naturligt hög sockerhalt. Den utspädda bärråsaften måste dock sötas för att komma upp i samma sockerhalter och därmed samma alkoholstyrka.

FÖRUTOM att bär har låg surhetsgrad innehåller de också naturliga konserveringsmedel så som sorbinsyra, bensoesyra, kininsyra och citronsyra, vilka hämmar jäsningen. Detta gör det viktigt att optimera parametrarna vid tillverkningen för att lyckas, samt att vara medveten om att jäsningen kan ta lång tid. Druvvin tar vanligen en till fyra veckor att jäsa medan vin av kråkbär och blåbär kan ta upp till ett år. Bär som är lätta att jäsa är hallon, jordgubbar och alla sorters vinbär medan lingon, kråkbär, rönnbär, havtorn och hjortron räknas som svårjästa. För dessa är ett tips att dubbla jästmängden så att den säkert överlever, ett annat är att blanda ut bärråsaften med äppelmust. Fördelen med att bär är svårare att jäsa är att man inte riskerar att få problem i början av jäsningen.

EN FÖRDEL med bär jämfört med druvor är att de kan frysas in utan att vinets kvalitet påverkas, så att vintillverkningen kan ske under vintern, vilket jämnar ut arbetstopparna. Det är dessutom lättare att få ur saft ur bär som varit frysta.

VAD GÄLLER smaken så bör inte bärviner jämföras med druvviner, även om de är lyckade. Bär innehåller nämligen andra aromer. Medan ett druvvin kan utveckla många karakteristiska smaker smakar ett bärvin mer att själva bäret. För att få fram komplexare viner är en möjlighet att blanda olika sorters bär i samma vin. Bärviner innehåller inte heller tanniner (garvsyra) som är en viktig del av smakbilden hos rött vin. Aroniavin är ett undantag då det kan innehålla tanniner om stjälkarna fått vara med i processen.

DET ÄR ALLTSÅ FULLT MÖJLIGT att tillverka gott vin av bär istället för druvor, men det kräver något andra tekniker då råvarorna skiljer sig åt. Av bärråvaran kan dessutom en vinsmakare göra många fler produkter än av druvor. Förutom olika typer av vin går det även att tillverka cider, likörer och en rad alkoholfria drycker. //

*”Glöm bort
druv-vin-världen”
är rådet vi får både
vid tillverkningen och
vid provsmakningen
av bärviner.
Det finns förstås
många likheter
mellan att tillverka
vin av druvor och av
bär men det finns
också avgörande
skillnader.*

SKILLNADEN MELLAN BÄR OCH DRUVOR ÄR ATT BÄR HAR/INNEHÅLLER:

- högre syrahalt
- lägre pH
- lägre sockerhalt
- hämmande ämnen
- kraftigare smak
- andra aromer



KURSER & STUDIERESOR

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

Kurserna i Eldrimners regi karakteriseras av TRIALT 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.

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.

FÖRDJUPNINGSKURS

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 blåmöglostar. 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.



Sara Lundkvist, 010-225 35 06, sara@eldrimner.com



SEMINARIUM

PRISSÄTTNING FÖR MATHANTVERKARE – ÖKA LÖNSAMHETEN MED STRATEGISKA PRISER

Att sätta och ändra pris är en åtgärd som kostar företagaren relativt lite i jämförelse med vad åtgärden kan ge. I många företag har det blivit en viktig framgångsfaktor. Björn Lundén lotsar oss i konsten att sätta rätt pris. Det handlar både om att räkna fram det optimala priset och att välja rätt strategi.

Vi räknar och visar på kostnadskalkyler som bör ligga till grund för priset och tar upp prissättning för både varor och tjänster. Vi går genom olika metoder och synsätt och pratar om psykologiska faktorer hos både säljaren och köparen.

Hur kan man paketera sin vara tillsammans med andra varor och tjänster som företaget erbjuder? Hur tar man betalt för olika mervärden? Under seminariet finns det stort utrymme för deltagarnas frågor.

Björn Lundéns bok *Prissättning* kommer att ingå i pappersform till de som anmäler sig att delta på plats i Ås och som e-bok till de som anmäler sig på distans.

DATUM 26 november
PLATS Eldrimner, Ås, Jämtland
KOSTNAD 500 kr + moms (bok ingår)
SISTA ANMÄLNINGSDAG 11 november

DISTANS Följ seminariet direkt via internet länk. Anmälan krävs. 500 kr + moms. (E-bok ingår).



NYBÖRJARKURS

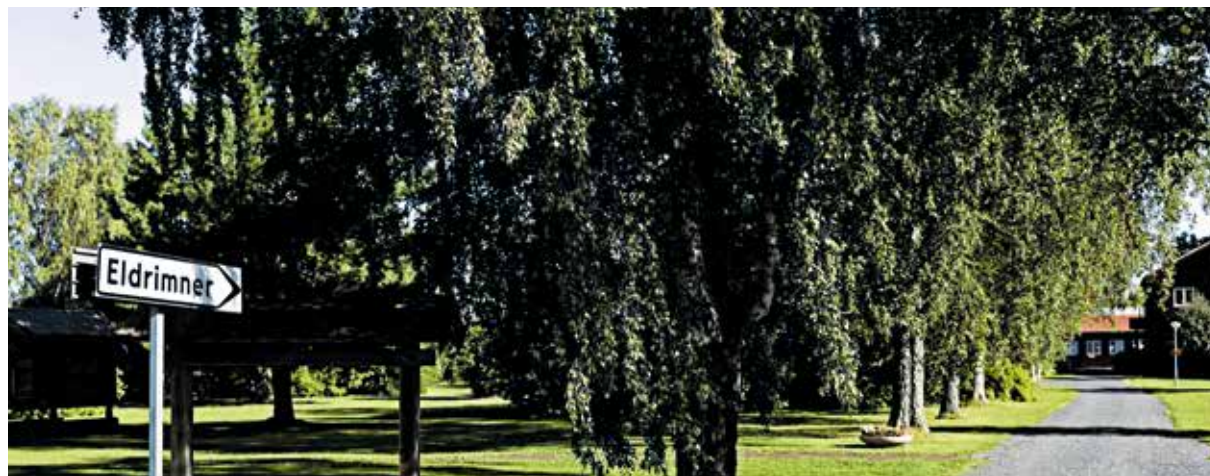
HANTVERKSBAGERI

Lär dig riktig hantverksbakning på Rådmansö Bageributik i Södersvik på Rådmansö i Roslagen.

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

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

DATUM 17–18 november
PLATS Rådmansö Bageributik, Rådmansö, Stockholms län
KOSTNAD 1 700 kr + moms (måltider ingår i priset)
SISTA ANMÄLNINGSDAG 16 oktober





NYBÖRJARKURS

GÖR RIKTIG KORV

Sören Lundgren på företaget Gårdscharken är prisad charkuterist med stor erfarenhet och känsla för sitt hantverk.

Under två dagar lär Sören ut konsten att tillverka korv från grunden med enklare styckning och köttsortering. Det blir främst korvtyper som värmebehandlas. En variant vi tillverkar är färskkorv som bara steks eller grillas just innan servering, alltså riktig "Bratwurst".

Praktisk tillverkning varvas med teoretiska inslag om hygien, hur charkuterier får hållbarhet, onda och goda bakterier och val av råvaror.

Deltagarnas frågor om allt inom chark får utrymme under denna introduktion till charktillverkningens fantastiska värld.

DATUM 25–26 november
PLATS Eldrimners charkuteri, Ås, Jämtland
KOSTNAD 1 500 kr + moms
SISTA ANMÄLNINGSDAG 1 november



FOTO Stéphane Lombard



GRUNKURS

ALLA SLAGS CHARKUTERIER AV FÅR & LAMM

Charkuterier kan delas in i fem produktkategorier: värmebehandlad korv, värmebehandlade hela bitar, lufttorkad korv, lufttorkade hela bitar och produkter med värmebehandlade ingredienser, som leverpastej. På Eldrimners grundkurs lär du dig säker tillverkning av produkter ur alla de fem kategorierna.

Förädlingsprinciperna är de samma oavsett vilket köttslag du använder så kursen är givande oavsett vilket kött du arbetar med. Denna veckan fokuserar vi på charkuterier av får och lamm.

Målet med kursen är att du kan komma igång att tillverka olika produktkategorier för försäljning och ha kunskap att skapa egna varianter av dem.

Teori varvas med praktisk tillverkning och demonstrationer. Teorin tar även upp slakt och vikten av att ha en helhetssyn från levande djur till färdig produkt.

Läraren Sven Lindauer är uppväxt på det slakt- och charkföretag som han driver idag. Han har tysk mästarutbildning och har varit chef vid Herrmannsdorfer Landwerkstätt. Sven har även kockutbildning och utbildning inom ekologisk lantbruk. Kursen tolkas till svenska.

DATUM 18–22 januari
PLATS Eldrimners charkuteri, Ås, Jämtland
KOSTNAD 5 000 kr + moms
SISTA ANMÄLNINGSDAG 20 december



FOTO Stéphane Lombard



GRUNKURS

ALLA SLAGS CHARKUTERIER AV REN & VILT

Charkuterier kan delas in i fem produktkategorier: värmebehandlad korv, värmebehandlade hela bitar, lufttorkad korv, lufttorkade hela bitar och produkter med värmebehandlade ingredienser, som leverpastej. På Eldrimners grundkurs lär du dig säker tillverkning av produkter ur alla de fem kategorierna.

Förädlingsprinciperna är de samma oavsett vilket köttslag du använder så kursen är givande oavsett vilket kött du arbetar med. Denna veckan fokuserar vi på charkuterier av ren och vilt.

Målet med kursen är att du kan komma igång att tillverka olika produktkategorier för försäljning och ha kunskap att skapa egna varianter av dem.

Teori varvas med praktisk tillverkning och demonstrationer. Teorin tar även upp slakt och jakt och vikten av att ha en helhetssyn från levande djur till färdig produkt.

Läraren Sven Lindauer är uppväxt på det slakt- och charkföretag som han driver idag. Han har tysk mästarutbildning och har varit chef vid Herrmannsdorfer Landwerkstätt. Sven har även kockutbildning och utbildning inom ekologisk lantbruk. Kursen tolkas till svenska.

DATUM 1–5 februari
PLATS Eldrimners charkuteri, Ås, Jämtland
KOSTNAD 5 000 kr + moms
SISTA ANMÄLNINGSDAG 10 januari



FOTO Stéphane Lombard



NYBÖRJARKURS

STYCKA NÖT OCH GÖR KORV PÅ RÄLTAGÅRDEN

Under två lärorika dagar tillsammans med charkuteristen Pär Magnusson går vi igenom styckning och tillverkar korv.

På Rältagården i Dalarna har Pär byggt upp både gårdskrog med catering och lokaler för styckning, chark och rökeri.

Pär visar olika tekniker för styckning av kalv som deltagarna får pröva på. Du får också lära dig mer om mörning.

Vi tillverkar färskkorv som är färdig för grillning eller stekpannan direkt. Vi tillverkar även korvar för rökning och Pär lär ut om olika rökmetoder.

DATUM 10–11 februari
PLATS Rältagården, Djura, Dalarna
KOSTNAD 1 500 kr + moms
SISTA ANMÄLNINGSDAG 17 januari



FOTO Stéphane Lombard



FÖRDJUPNINGSKURS

LUFTTORKADE PRODUKTER

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

Nu kan du få samma fördjupade kunskaper som ligger bakom världskändisar som Pata negro, Coppa, Lardo och Salami i alla dess former, för att kunna göra dina egna varianter och mästarprodukter.

Kursen vänder sig till dig som gått Eldrimners grundkurs inom charkuteri och kommit igång med förädling och försäljning. Teori varvas med praktisk tillverkning av de två produktkategorierna lufttorkad korv och lufttorkade hela bitar. Du får lära dig tillverkning av säkra produkter med större svårighetsgrad, till exempel grövre kaliber och torkning av kött på ben.

Lufttorkade produkter kan tillverkas av alla köttslag som följer samma förädlingsprinciper.

Lärare är vår återkommande charkmästare från Tyskland, Jürgen Körber. Som mångårig chef vid Herrmannsdorfer Landwerkstätten har han en stor kunskap och erfarenhet som han gärna delar med sig av.

Kursen tolkas till svenska.

DATUM 29 februari–4 mars
PLATS Eldrimners charkuteri, Ås, Jämtland
KOSTNAD 5 000 kr + moms
SISTA ANMÄLNINGSDAG 7 februari



FOTO Stéphane Lombard



FÖRDJUPNINGSKURS

VÄRMEBEHANDLADE PRODUKTER

Vill du lära dig att ta tillvara så mycket som möjligt av ett slaktat djur och skapa produkter som snabbt blir klara för försäljning? Vill du kunna erbjuda ett brett och varierat sortiment i din charkdisk?

På denna kurs varvas teori och praktisk tillverkning inom de tre produktkategorierna värmebehandlad korv (emulsionskorv), värmebehandlade hela bitar (kokt skinka med mera) och kategorin som innehåller syltor, lever- och blodprodukter.

Du får lära dig att tillverka säkra produkter också med större svårighetsgrad, för försäljning. Fördjupningskursen vänder sig till dig som gått Eldrimners grundkurs i chark och kommit igång med förädling och försäljning.

De värmebehandlade produkterna kan tillverkas av alla köttslag och följer samma principer inom charkförädling.

Kursledare är Jürgen Körber, charkmästare på Herrmannsdorfer Landwerkstätten i Tyskland.

Kursen tolkas till svenska.

DATUM 11–15 april
PLATS Eldrimners charkuteri, Ås, Jämtland
KOSTNAD 5 000 kr + moms
SISTA ANMÄLNINGSDAG 20 mars



FOTO Stéphane Lombard



GRUNKURS

ROM-, FÄRS- OCH SKRÄPFISKFÖRÄDLING

Kursledare är Anita Storm från Finland som bland annat arbetat med projektet "Det smarta fiskvalet" och "Härförädlad fisk" där man arbetade med hur man bäst tar tillvara på outnyttjade fiskarter och förädlar dem till nya spännande produkter.

Anita Storm lär oss grunderna inom fiskförädling och går igenom hantering från råvara till färdig produkt.

Kursen är uppdelad på tre moment:

- Första dagen fokuserar på grunderna inom förädling av rom från olika fiskarter.
- Under dag två går vi igenom hantering och förädling av fiskarter som inte är så vanliga att förädla, så kallad "skräpfisk" som exempelvis braxen, mört och gädda.
- Den tredje dagen kommer vi gå igenom grunderna i förädling av färsprodukter och tillverka olika produkter som korv och paté från bland annat skräpfisk men också från andra fiskarter så som röding och sik.

Kursen är främst praktisk inriktad men det ingår även teoretiska inslag kring fiskhantering.

DATUM 21–23 oktober
PLATS Eldrimner, Ås, Jämtland
KOSTNAD 3 000 kr + moms
SISTA ANMÄLNINGSDAG 2 oktober



FOTO Stéphane Lombard



STUDIERESA

BOHUSLÄN OCH FISKEAUKTIONEN I GÖTEBORG

En studieresa för dig som arbetar med fiskförädling och som även passar dig som planerar att starta ett fiskförädlingsföretag och behöver få nya idéer och inspiration till verksamheten.

Vår resa börjar i Göteborg och fortsätter norrut längs kusten där vi besöker flera förädlingsföretag. Vi avslutar med att återvända till Göteborg för ett besök på Göteborgs fiskauktion.

I priset ingår studiebesök, boende i två nätter, logi samt resa med minibuss mellan studiebesöken.

Vid färre än 6 deltagare ställs resan in.

DATUM 4–6 november
PLATS Göteborg och Bohuslän
KOSTNAD 2 500 kr + moms
SISTA ANMÄLNINGSDAG 18 oktober



FOTO Arvid Lorentzon



NYBÖRJARKURS

SENAPE

Få en introduktion till senapstillverkning av Hans Svensson, som odlar och tillverkar prisbelönt senap på Petersborgs gård i Skåne.

Lär dig om olika sorters senapfrön och malningssätt och hur det påverkar den färdiga senapen. Även hur andra ingredienser påverkar senapens karaktär går igenom.

Det blir provblandningar av olika typer av senap, praktisk tillverkning i liten skala, samt diskussion om prissättning och förpackningar.

DATUM 19–20 oktober

PLATS Petersborgs gård, Smedstorp, Skåne

KOSTNAD 1 500 kr + moms

SISTA ANMÄLNINGSDAG 5 oktober



GRUNKURS

JULGODIS

Den här grundkursen är för dig som vill lära dig mer om hantering av choklad, tillverkning av olika sorters praliner och kokning av kola.

Fokus kommer att ligga på godsaker som passar till julen och dess traditionella smaksättare.

Du får prova på att temperera choklad, gjuta egna skal, tillverka fyllningar och rulla tryfflar. Därtill tillverkas egen mandelmassa och nougat.

Förpackningar, råvara, förvaring och försäljning av tillverkade produkter diskuteras också.

DATUM 17–18 november

PLATS Aminas Lilla Chokladvilla, Skåne

KOSTNAD 2 000 kr + moms

SISTA ANMÄLNINGSDAG 18 oktober

OBS! ENDAST RESERVPLATSER.



FOTO Stéphane Lombard



FOTO Stéphane Lombard



GRUNKURS

FÖRÄDLING AV BÄR

En kurs som ger dig grunderna för att tillverka olika produkter av bär för försäljning. Kursen innehåller teori om konservering och hållbarhet, föreskrifter och märkning.

Vid de praktiska momenten pressas bär för tillverkning av juice, nektar och saft, samt vi tar hand om pressresterna genom torkning.

Du får prova att mäta med pH-meter och refraktometer och vi tar upp vikten av att ha kontroll över surhetsgrad och sockerhalt i tillverkningen.

Innehållet kan komma att justeras något utifrån deltagarnas egna önskemål.

Kursledare är Viktoria Vestun och Catrin Heikefelt från Eldrimner. Kursen ges i företaget Glommersbärs lokaler.

DATUM 24–25 november

PLATS Glommersbär, Glommersträsk, Norrbotten

KOSTNAD 2 000 kr + moms

SISTA ANMÄLNINGSDAG 26 oktober



FOTO Stéphane Lombard



STUDIERESA

GLASSRESA TILL ITALIEN

Eldrimner planerar nu sin glassigaste resa någonsin!

Du som arbetar med glasstillverkning eller är i startgroparna är välkommen med på resan.

Vi besöker Rimini och den anrika SIGEP-mässan som går av stapeln för 37:e gången. Mässan visar upp hantverksmässig glass och utrustning för glasstillverkning från hela världen. Läs mer om mässan på <http://en.sigep.it/>.

I resan ingår även intressanta studiebesök hos olika hantverksmässiga glasstillverkare.

Tolk under resan är Cinzia Paulsen. Cinzia är mejerist med erfarenhet av glasstillverkning. Vi kommer även att ha med oss glassmakaren Thorkil Boisen som guide under mässan.

DATUM 20–24 januari

PLATS Italien

KOSTNAD 9 000 kr + moms

SISTA ANMÄLNINGSDAG 30 november



FOTO SIGEP



KURS OM MJÖLKRÅVARUKVALITET DAGSKURS

Kursen riktar sig till dig som är ostproducent och köper in din mjölkråvara. Kursen tar upp praktiska delar såsom mjölkens kemi och biologi, ostutbyte och ostkvalitet samt egen provtagning. Vi kommer även prova på mjölkning i mjölkgrup, ta CMT-test och celltal, tolka självstyrningstest, mjöltkanskvitton och analysresultat.

Pris: 750 kr exkl. moms.
I kursavgiften ingår kursmaterial.
Max 8 deltagare/kurs

För frågor och anmälan kontakta:
Ida Olofsson, 0640-188 34
ida.olofsson@torsta.se

Anmälan senast 2/11-2015

Torsta
KUNSKAPSCENTRUM FÖR DE GRÖNA NÄRINGARNA



NYBÖRJARKURS

YSTNING

En kurs för dig som inte har någon tidigare ystningserfarenhet eller kanske möjligtvis har provat lite hemma i köket och till dig som vill veta mer om hantverksmässig ystning på gårdsnivå.

Kursen hålls hos Kristina Åkermo på Oviken Ost. Kristina är förutom gårdsmejerist även veterinär och medlem i Eldrimners branschråd. Kristina arbetar med fårmjolk från egna djur och med inköpt komjolk.

På kursen tillverkas yoghurt samt ystas pressad ost och blåmögelost. Teori och praktiska moment integreras. Enklare kursmaterial ingår.

DATUM 17–18 november
PLATS Oviken Ost, Jämtland
KOSTNAD 1 500 kr + moms
SISTA ANMÄLNINGSDAG 23 oktober



FOTO Stéphane Lombard



FÖRDJUPNINGSKURS

MJÖLKKVALITET – OSTKVALITET, PATOGENA BAKTERIER, LAGER OCH LAGRINGSFEL

Denna teoretiska kurs med Michel Lepage vänder sig till dig som tidigare har gått kurs på Eldrimner och har flera års erfarenhet av ystning i eget mejeri eller som anställd hantverksmejerist.

INNEHÅLL
Relationen mellan mjölk kvalitet och ostkvalitet. Patogena bakterier: identifiering och metoder för bekämpning, utveckling av sådana florer i obehandlad mjölk och i pastöriserad mjölk. Lager och lagring: av vikt för mognaden av olika ostar, lagringsfel med ursprung i den mikrobiella floran. Ostfel: deltagarna tar med sina "problemstar" som gemensamt bedöms, provsmakas och möjliga fel i tillverkningen analyseras och diskuteras.

Kursen utgår också från deltagarnas egna frågor.

Kursen tolkas till svenska.

DATUM 11–12 januari
PLATS Eldrimner, Ås, Jämtland
KOSTNAD 2 000 kr + moms
SISTA ANMÄLNINGSDAG 11 december



FOTO Stéphane Lombard





FÖRDJUPNINGSKURS

SMÖR, HALVFET PRESSAD OST (TYP GOUDA) OCH HALLOUMI

Dessa kurser vänder sig till dig som har en viss erfarenhet av ystning sedan tidigare, antingen genom kurser eller genom praktisk erfarenhet. Du vill starta gårdsmejeri eller så är du redan igång som mathantverkare. Om du inte har kommit i kontakt med ystning tidigare eller vill få en inblick i hantverksmässig osttillverkning rekommenderar vi att du först går någon av våra nybörjarkurser på två dagar.

INNEHÅLL

Måndag 8/2: Separering av mjölk inför morgondagen. Syring av grädde. Ystning av pressad ost, (typ Gouda) på halvfet mjölk, en ost att kombinera med smörtillverkning. Mognad och lagring av pressade ostar.

Tisdag 9/2: Tillverkning av smör, praktik och teori. Halloumi - en upphettad/skallad ost. Saltning av gårdagens ost.

De praktiska tillverkningarna genomförs som demonstrationer. Kursen tolkas till svenska.

Kursen tolkas till svenska.

DATUM 8–9 februari

PLATS Eldrimners mejeri, Ås, Jämtland

KOSTNAD 2 000 kr + moms

SISTA ANMÄLNINGSDAG 18 januari



FOTO Stéphane Lombard



FÖRDJUPNINGSKURS

YSTNING, FÖRDJUPNING I BLÅMÖGELOSTAR SAMT MJUKA OSTAR

Fördjupningskurs med Michel Lepage som passar dig som har erfarenhet av ystning sedan tidigare, genom kurser eller praktisk erfarenhet från gårdsmejeri.

INNEHÅLL

Onsdag 10/2: Teoretisk dag kring tillverkningsfel gällande alla ostkategorier - avsmakning och analys av medhavda problemostar, alla kategorier.

Torsdag 11/2: Ystning av blåmögelost av typ Bleu de Gex, en helfet, mjuk blåmögelost som mognas under 6 veckor. Tillverkning och teori. Mognad och lagring.

Fredag 12/2: Ystning av mjuk ost av typ "Saint Albray", som görs av tvättad ostmassa (avlaktoliserad). Tillverkning och teori. Mognad och lagring.

De praktiska ystningarna genomförs som demonstrationer. Kursen tolkas till svenska.

DATUM 10–12 februari

PLATS Eldrimners mejeri, Ås, Jämtland

KOSTNAD 1 000 kr per dag + moms

SISTA ANMÄLNINGSDAG 18 januari



FOTO Stéphane Lombard



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
Entreprenörsutvecklare,
nystartarutbildningen
010-225 33 07
anna@eldrimner.com

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

MADELIENE 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
(föräldrarledig)
Lokalvårdare, kursfikaansvarig,
010-225 33 73
leonora@eldrimner.com

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

SANDRA VESTLUND
Lokalvårdare, kursfikaansvarig,
(vikarie för Leonora Bozzi)
010-225 33 73
sandra@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
viktorias@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

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.

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.



Nationellt resurscentrum
för mathantverk



Länsstyrelsen
Jämtlands län



FAKTURAADRESS

Länsstyrelsen i Jämtlands län
Box 595, 831 27 Östersund

. 16-17 MARS 2016 .

PROVA PÅ MATHANTVERK



I ELDRIMNERS FÖRÄDLINGSLOKALER I ÅS, JÄMTLAND

UNDER TVÅ DAGAR KAN DU TESTA:

SURDEGSBAKNING, HANTVERKSCHARKUTERI,
BÄR-, FRUKT- OCH GRÖNSAKSFÖRÄDLING,
YSTNING AV GÅRDSOSTAR, FISKFÖRÄDLING
MM.

Eld
rimner

Nationellt resurscentrum
för mathantverk

eldrimer.com