

MATHANTVERK

MAGASIN FRÅN ELDRIMNER – NATIONELLT RESURSCENTRUM FÖR MATHANTVERK

nr 4 VINTER 2017/18



SÆRIMNER • SM • FISKFÖRÄDLING • ENGELSKA OSTAR • ÄPPLE

.MATHANTVERK.

ETTÅRIG YH-UTBILDNING

**BÄR- FRUKT- & GRÖNSAKSFÖRÄDLARE
BAGARE – CHARKUTERIST – MEJERIST**

**HELTID
RIKSINTAG
200 POÄNG
40 VECKOR
VARAV
20 VECKOR
PRAKTIK**



*Yrkesutbildningen för dig som vill jobba professionellt
med mathantverk, antingen med eget företag eller
som anställd inom branschen.*

Yh Yrkeshögskolan

ANMÄLAN torsta.se – STARTDATUM 27 augusti 2018

PLATS Eldrimners lokaler, Ås, Jämtland + praktik på mathantverksföretag

SISTA ANMÄLNINGSDAG 15 april 2018

MATHANTVERK

VINTER 2017/18

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.



MATHANTVERK ges ut kostnadsfritt av Eldrimner fyra gånger per år • ANSVARIG UTGIVARE Bodil Cornell • REDAKTÖR Annelie Lanner
GRAFISK FORM, LAYOUT & BILDREDAKTION Stéphane Lombard • TRYCK Elanders • PRENUMERATION på eldrimner.com
ADRESSÄNDRINGAR Elisabeth Hallin, lisa@eldrimner.com • OMSLAGSFOTO Stéphane Lombard

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



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



[facebook.com/eldrimnermathantverk](https://www.facebook.com/eldrimnermathantverk)



ELDRIMNER

Nationellt resurscentrum
för mathantverk

[eldrimner.com](https://www.eldrimner.com)

LJUS FRAMTID FÖR MATHANTVERKET

Særimner ger mig alltid en fantastisk känsla, en tro på framtiden för mathantverket! I år var den känslan extra stark. Det var så otroligt många positiva möten, så många entusiastiska mathantverkare, så många intressanta föreläsare och så många spännande diskussioner. Jag brukar alltid säga att hela mathantverket tar ett steg framåt vid Særimner och så kändes det verkligen i år.

Det var ett lyft att ha Slow Food-grundaren Carlo Petrini med på invigningen och som talare. Hela hans seminarium finns att se via Eldrimners kanal på Youtube, som du hittar via vår hemsida. Där finns också ett referat av seminariet och dokumentation från Særimners andra seminarier. Eldrimner fick två nya fantastiska ambassadörer; Carlo Petrini och Magnus Nilsson. Vilken otrolig resa Magnus Nilsson har gjort med restaurangen Fävi-ken Magasinet. I hans seminarium tycker jag det var extra spännande att höra honom berätta om hur de utvecklat företaget från att ha personal som fick arbeta alldeles för hårt, till att nu kunna ha normala arbetstider.

Det var ju så mycket, mycket mer på Særimner. Under diskussionen om den opastöriserade dryckesmjölken fick vi veta att Livsmedelsverket under 2018 ska titta på möjligheterna att sälja lite större kvantiteter av opastöriserad dryckesmjölk. De ska bland annat samla in kunskap om hur man arbetar med frågan i andra länder. Där vill Eldrimner gärna ha en dialog.

Det var också en positiv anda och många belysande inlägg under diskussionen runt "Livsmedelsstrategin ett stöd för mathantverket". Livsmedelsstrategin ska gälla ända fram till 2030, så det är otroligt viktigt att mathantverket lyfts fram. Du kan läsa om diskussionen här i tidningen.

Samiska råvaror och förädling inom Sapmi lyftes också. Det är verkligen glädjande att det nu händer så mycket inom det området. Vi på Eldrimner kommer att uppmärksamma Sapmi genom att göra ett nytryck av vårt häfte om sydsamisk mat, författat av Gustav Jilker.

I det här numret av tidningen vill vi lyfta fisken lite extra. Det behövs många fler företag som förädlar fisk. Intresset från konsumenterna är stort och mathantverkarna skapar fantastiska produkter av denna råvara. Fisknäringen har förutsättningar att blomstra och därför vill vi satsa lite extra på fiskaktiviteter under 2018.

Vi är väldigt stolta över våra studerande på den ettåriga yrkeshögskoleutbildningen. De tar tillvara studieåret på ett mycket aktivt sätt och varje praktikperiod är viktig för dem. Det gäller att komma ut till de bästa företagen. Under året har de fem praktikperioder. Flera av eleverna söker sig också utanför landets gränser till Frankrike, Danmark, Finland, Tyskland, Storbritannien och nu är också USA på gång. I slutet av januari kan man söka till yrkeshögskoleutbildningen för läsåret 2018/2019. Sista ansökningsdag är 15 april så det gäller att vara på hugget med ansökan. Jag hoppas ni hjälper oss att sprida information om detta på alla sätt. I höstas tog vi in 28 elever och det kommer vi att göra inför nästa höst också. På yrkeshögskoleutbildningen utbildas man till mejerist, charkuterist, bär- frukt- och grönsaksförädlare eller bagare. Eldrimner har också ett gediget utbud av andra kurser som ni kan anmäla er till. Gör det så fort som möjligt så att ni kommer med.



Nu ser vi fram emot ett spännande mathantverksår 2018. Vi fortsätter vår turné med mathantverksdagar runt om i hela Sverige. Temat är, som troligen inte gått någon förbi, mathantverkets råvaror. Mathantverkare möter råvaruproducenter och pratar om vad kvalitet kan vara och om hur man bäst samarbetar för att skapa de allra bästa och mest unika produkterna.

Jag hoppas att få möta er alla under nästa år här på Eldrimner, på SM i Mathantverk, på kurser, Mathantverksdagar eller Inspirationsdagar runt om i landet.

Gott Nytt År!

Boelil Cornell

MATHANTVERKETS RÅVAROR

VAD ÄR KVALITET? ETT MÖTE SOM ÖPPNAR FÖR SPÄNNANDE MÖJLIGHETER,
TILLSAMMANS - RÅVARUPRODUCENTER OCH MATHANTVERKARE

BÄTTRE INKOMSTER FÖR RÅVARUPRODUCENTEN, BÄTTRE
TILLGÅNG TILL BÄSTA RÅVARAN FÖR MATHANTVERKAREN.
DISKUSSIONER, KUNSKAPsutBYTE OCH INSPIRATION.

VÄSTRA GÖTALAND
ÖSTERGÖTLAND
UPPSALA
DALARNA
VÄSTMANLAND
SÖDERMANLAND

1 FEBRUARI
21 FEBRUARI
22 FEBRUARI
14 MARS
15 MARS
12 APRIL

WRÅGÅRDEN
HERRSÄTER GÅRD
SALNECKE SLOTTSCAFÉ
MUDDUS
HEM TILL GÅRDEN
BÅLTSNÄS GÅRD



VÄRLDENS BÄSTA OSTPRODUCENTER SAMLAS I BERGEN

I november 2018 hålls världsmästerskapet i ost i norska Bergen. Över 3000 deltagare från över 30 nationer väntas till tävlingen World Cheese Awards.

Norges landbruks- och matminister Jon Georg Dale hoppas att tävlingen ska skapa ännu mer engagemang kring traditionell och lokalproducerad mat och i förlängningen locka fler turister till Bergen.

Bergen är en av städerna i UNESCOs Creative City of Gastronomy-nätverk och Norge blir det första skandinaviska landet som arrangerar World Cheese Awards.



FOTO Printreen



BRANSCHRIKTLINJER FÖR CHARKTILLVERKNING KLARA

Under hösten har Livsmedelsverket gjort klart sin bedömning av branschriktlinjerna för hantverksmässig charktillverkning. De beskriver vad god hygien och lagkrav innebär i verksamheter med hantverksmässig framställning av charkprodukter. Riktlinjerna är utarbetade av Eldrimner i samråd med Livsmedelsverket, producenter och producentorganisationer. Riktlinjerna omfattar förutom hygienisk praxis även en vägledning i HACCP-arbete, det vill säga arbetsgång för att ta fram faroanalys och kritiska styrpunkter för respektive produktgrupp. Riktlinjerna går att ladda ner från Eldrimners hemsida och går att köpa från Eldrimner i tryckt version.

ELDRIMNER, TORSTA OCH SLU SAMARBETAR OM FORSKNING

Agronomstudenten Amanda Halvarsson som utbildar sig på SLU gör sitt examensarbete om lant sorter. Hon studerar bland annat vilka möjligheter det finns att odla dessa i Jämtland. I november provsmakades bröd bakat på det lokalodlade vetet i Eldrimners bageri.

– Den kalla regniga sommaren satte sina spår i mjölet, men inte mer än att det gick att baka bröd, säger Magnus Lanner, branschansvarig för bageri på Eldrimner och ansvarig för provbakningen.

Det som provodlades och provbakades var Dala lantvete, Ölands lantvete, norska Fram, norska Ås och de moderna sorterna Dacke och Anniina.



FOTO Stéphane Lombard

KARTBOKEN TRYCKS I NY UPPLAGA

Eldrimners kartbok Vägvisaren till Sveriges mathantverk håller på att uppdateras och trycks i ny upplaga under våren 2018. Om vi saknar bild för just ditt företag eller om några uppgifter behöver ändras vill vi att du mejlar ändringarna till aksel@eldrimner.com senast den 31 januari 2018. Eldrimners app Mathantverk har uppdaterats under hösten och kan laddas ner där appar finns.



ELDRIMNER HÅLLER SMAKVERKSTAD PÅ OSTFESTIVALEN

Under 2018 års Ostfestival på Münchenbryggeriet i Stockholm den 16 – 18 januari ordnar Eldrimner smakverkstad där mat-hantverks-certifierade ostar presenteras. Vill du att din certifierade ost ska finnas med i provningen? Kontakta Sofia Ågren, branschansvarig för mejeri, på sofia@eldrimner.com.



LYCKAT SAMARBETE PÅ ÅLAND

På temat innovativ fiskförädling och med fokus på att allt som fångas i näten ska bli något gott, genomfördes under mitten av juni en kurs ledd av Harriet Strandvik från Kustens Mat och fiskförädlaren Anders Westerberg på Västerro i den åländska skärgården.

Omkring tio deltagare från både Sverige och Åland fick under två dagar testa att utveckla nya spännande produkter av allt från hornsimpa till snorgärs, flundra, sik och abborre. För Anders Westberg har alla fiskarter ett tydligt användningsområde. Ett exempel är hornsimpa, en art som ofta fås i rikliga mängder i åländska fiskevatten, och av den förädlar Anders rommen och tillreder zimp and chips.

Kursen var ett samarbete mellan Eldrimner och Kustens mat som drivs av Ålands yrkesgymnasium, företagshuset Dynamo och Skärgårdshavets Biosfärområde.



DEN NORDISKA SLOW FOOD-RÖRELSEN SAMLAS I KÖPENHAMN

Den 27–29 april 2018 hålls ett Slow Food-arrangemang i Köpenhamn med deltagare från hela Norden. Det blir marknad, smakverkstäder och diskussioner om aktuella frågor kopplade till mat. Slow Food i Köpenhamn är värd för mässan och arrangörerna strävar efter att visa upp de nordiska ländernas många hållbara produkter.

– Vi vill också sätta fokus på traditionella råvaror, innovativa lösningar och ta fram en gemensam Slow Food-vision för de nordiska länderna. På så sätt kan vi jobba för en hållbarare livsmedelskonsumtion, säger projektledaren Jon Dal.

Eldrimner kommer att delta i arrangemanget. Mer information finns på terramadrenordic.org.

ÖPPNA FINSKA MÄSTERSKAPEN I MATHANTVERK 2018

Nästa tillfälle att tävla i mathantverk är Öppna Finska Mästerskapen i Mathantverk 21–23 mars 2018 i Ekenäs på Finlands sydkust. Tävlingen är öppen för deltagare från de baltiska och de nordiska länderna. Du behöver inte gå en snabbkurs i finska för att kunna delta i tävlingen eftersom den ordnas på tre språk: svenska, finska och engelska.

Du kan tävla i kategorierna mejeriprodukter, charkuteriprodukter, fiskprodukter, bageriprodukter, bär- och fruktprodukter, grönsaks- och svampprodukter, kalla krydd- och matsåser, snacks, nordiska drycker och innovativa mathantverksprodukter. Kategorierna är indelade i 44 tävlingsklasser. I samband med tävlingen ordnas ett seminarieprogram som är öppet för alla intresserade.

Anmälan till FM i mathantverk 2018 ska göras senast 18 februari 2018. Läs mer på novia.fi/mathantverkfm.

FOTO Stéphane Lombard



MJÖLNARUTBILDNING SMYGSTARTAR MED KVARNDAGAR

Fler och fler bagare får upp ögonen för hantverksmjölets positiva egenskaper och efterfrågan ökar hela tiden. Hantverksmjöl är mjöl som mals i mindre kvarnar där mjölnares hantverksskicklighet är en viktig del för att kunna få fram en bra produkt.

I och med att efterfrågan ökar behöver antalet hantverksskickliga mjölnare öka och som ett steg att försöka få fler att intressera sig för mjölnaryrket planerar Eldrimners branschansvariga för bageri att under våren arrangera kvarndagar med fältvandringar vid mindre kvarnar runt om i Sverige. Tanken med dessa dagar är att få följa spannmålet från fältet till färdigt hantverksmjöl.

Kvarndagarna är ett första steg i en nybörjarutbildning för mjölnare i hantverksskvarnar. Om intresse finns så är förhoppningen att få till en tvådagars nybörjarkurs hösten 2018.

NYTT KONCEPT FÖR ENTREPRENÖRSKAPSUTBILDNING

Eldrimner har som metod att arbeta med kunskapsöverföring mellan företagare. Erfarna mathantverkare anlitas som lärare, experter och rådgivare och Eldrimners nybörjarkurser förläggs hos mathantverkare runt om i landet. Företagarperspektivet förstärks ytterligare genom Eldrimners branschråd och styrgrupp som båda består av mathantverkare. Företagen är på det här sättet med och formar Eldrimners verksamhet samtidigt som de bidrar till en stor kunskapsbank.

Inom entreprenörskapsområdet erbjuder vi nu ett koncept som kombinerar föreläsning, samtal, nätverkande och studiebesök. Under rubriken *Erfarna mathantverkare* sprider vi kunskap från olika företag på specifika teman. Under våren 2018 erbjuds två seminarier:

- **Att anställa personal** - 26 februari i *Biohuset* och på *Annas hembageri* i Mariefred.

Dagen arrangeras i samarbete med organisationen Företagarna och inleds med en föreläsning av Lise-Lotte Argulander som är specialist på arbetsrätt och arbetsmiljö. Därefter delar Anna och Robert Schweitz från Annas hembageri med sig av sina erfarenheter av att vara arbetsgivare.

- **Generationsskiftet, diversitet och kontinuitet** - 26 april hos *Tiraholms fisk* i Halland

Dagen genomförs i samarbete med LRF och LRF Konsult, som också inleder dagen. Därefter berättar familjen Ekwall som driver Tiraholms fisk om hur de arbetar för kontinuitet i sitt företagande. Det erbjuds också en rundvisning av anläggningen på Tiraholm.

→ eldrimner.com/utbildning/entreprenörskap



Läs mer
om Eldrimners
entreprenörskaps-
kurser i kalendarium
sidan 44

FOTO Stéphane Lombard

FOTO Stéphane Lombard



MATHANTVERKSTURNÉN OM RÅVAROR GÅR IN PÅ UPPLOPPET

Under 2017 och 2018 ordnar Eldrimner mathantverksdagar med tema råvaror runt om i landet. Hittills har 15 dagar hållits med sammanlagt närmare 500 deltagare. Under våren blir det ytterligare sex tillfällen för mathantverkare och producenter att träffas och diskutera råvarans betydelse för mathantverket.

Ida Lundström är ansvarig för mathantverksdagarna på Eldrimner och hon beundrar drivkraften hos de mathantverkare och lantbrukare hon möter.

– Jag imponeras av alla eldsjälar som tack vare sitt eget intresse fått så mycket kunskaper inom specifika områden.

En av dem som gjort starkast intryck på Ida är Per Ola Ohlsson i Vankiva i Skåne.

– Han säger själv att han har dåliga jordar för spannmål, vilket gör att det bli små skördar, men det växande intresset för odling av kulturspannmål gör att han idag odlar tio olika spannmålsorter.

Per Ola Ohlsson var med i Allkorns projekt ”Vårt älskade bröd”. Det var ett projekt för kompetensutveckling i form av teori, studiebesök, fältvandringar och bakning av mjölet som odlats och malts. När projektet utvärderades skrev Per-Ola i sin utvärdering att detta var det roligaste han gjort i hela sitt liv.

– Att få höra dessa berättelser gör att man blir varm och lycklig i själen, säger Ida.

Under mathantverksdagarna får deltagarna äta en fyrrätters meny komponerad och tillagad av Lena Flaten på råvaror och förädlade produkter från den region där mathantverksdagen ordnas. Maten brukar få mycket beröm.

– Då är det härligt att vi kan tacka mathantverkarna och lantbrukarna för att de levererar så fina råvaror och produkter, för utan dem får vi inte ihop menyn, säger Ida Lundström.

Värens mathantverksdagar blir i Västra Götaland, Östergötland, Uppsala, Dalarna, Västmanland och Sörmland.

→ Information och anmälningsformulär finns på eldrimner.com.

EU FÖRDRÖJER INFÖRANDE AV KULGEVÄRSMETODEN I SVERIGE

Under ett möte med landsbygdsministern i december fanns Katrin Schiffer, som är en av Eldrimners branschansvariga för gårdsslakt och chark, med som sakkunnig för att diskutera kulgevärsmetoden. Katrin Schiffer skrev sin doktorsavhandling om gårdsslakt av nöt med kulgevärsmetoden.

Kulgevärsmetoden är en stressfri slaktmetod som är särskilt lämplig för skygga nötkreatur som annars kan vara svårhanterade i samband med slakt. Metoden har tillämpats i Tyskland sedan 2011 och i Danmark har myndigheterna öppnat för att tillåta slakt utanför slakterier.

Landsbygdsminister Sven-Erik Bucht, som själv är jägare, säger till Eldrimner att han är positiv till metoden. Dessutom skulle den passa bra in i regeringens aktuella satsning på utökning av äng och betesmarker och målet att öka antalet betande djur. I Sverige hindras dock införandet av metoden av EU. Landsbygdsministern menar att det är en fråga som behöver lösas på EU-nivå och just nu är det ingen prioriterad fråga i kommissionen.

Landsbygdsministern kommer ändå att undersöka hur den danska lösningen för att tillåta slakt utanför slakterier ser ut.

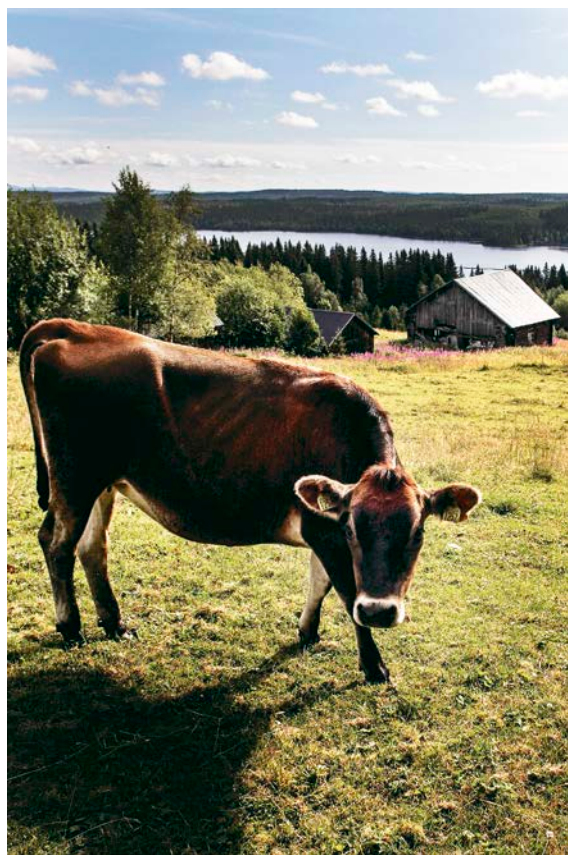


FOTO Stéphane Lombard

SKRIFTEN "SYDSAMISKT MATHANTVERK" GES UT PÅ NYTT

År 2018 är det 100 år sedan det första samiska landsmötet på svenska sidan av Sapmi hölls. Det firas på många sätt under året, med crescendo under jubileumsveckan 5 – 11 februari. Eldrimner uppmärksammar jubileumsåret bland annat genom att göra ett nytryck av rapporten om sydsamisk mat, "Sydsamiskt mathantverk i tradition och nutid".

Syftet med rapporten är att visa på mångfalden hos det sydsamiska traditionella mathantverket, att ge exempel på råvarors användning, metoder, produkter, traditioner och värden som är kopplade till den samiska traditionen och som kan ge inspiration och kunskap till nya eller befintliga samiska entreprenörer inom mathantverk. Rapporten tar upp kött, mjölk, fisk, örter och bär som råvaror och nämner även bröd och vissa maträtter.

Skriften togs fram inom ramen för interregprojektet Söka Gammalt - Skapa Nytt, som var ett projekt om traditionellt mathantverk i Jämtlands län och Nord- och Sör-Tröndelag fylken. Skriften har varit slutsåld, men kommer alltså att finnas igen från början av 2018.



NY MATHANTVERKSREPRESENTANT PÅ GOTLAND

Eldrimner har en ny mathantverksrepresentant på Gotland. Kicki Greus på Grausne Gård förstärker Anna Mathers på Överstekvarn Chili.

Kicki Greus gick Eldrimners nystartsutbildning i fjol och har bott på Gotland i några år. Hon kommer ursprungligen från Västerbotten. Hennes företag ligger i Stenkyrka, 23 km norr om Visby. Här finns en handelsbod med dels egenproducerade delikatesser och dels andra lokala produkter, både från Gotland och Västerbotten. Till exempel säljs ramslökspesto, rabarbermarmelad, morotsmarmelad, rabarberdricka, rabarberchutney, ramslökssalt, ramslöksolja och honung. Kicki tillverkar Eldrimner-certifierade mathantverksprodukter och hon tävlade i SM i mathantverk 2017.

Eldrimner har mathantverksrepresentanter i alla län, som har till uppgift att göra mathantverket mer känt.

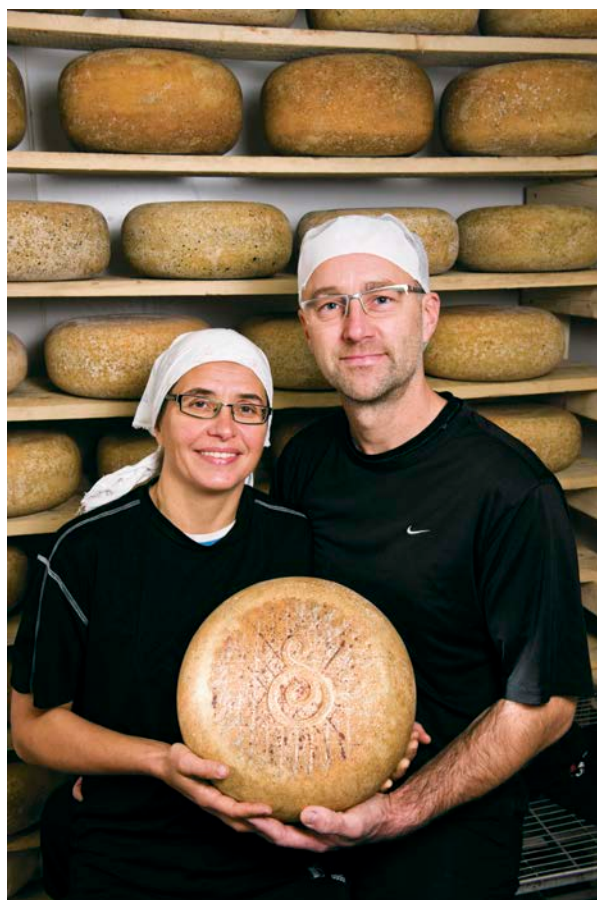


FOTO Erland Segerstedt

MATHANTVERK PÅ NOBELMENYN

Till huvudrätt på Nobelfesten 2017 serverades bland annat en ostkräm gjord på hårdost från gårdsmejeriet Svedjan Ost i norra Västerbotten. Ostcrämen serverades till en lammsadel, potatisterrin, gulbeta, saltbakad rotselleri, äppelsallad och rosmarynkryddad lammsky.

Menyn på Nobelfesten är hemlig in i det sista, men Johanna Hellström som är vd för Svedjan Ost hade fått antydningar dagarna innan Nobelfesten att det kunde vara så att en av deras ostar skulle finnas med.

– Vi stod på marknader hela Nobeldagen och först när vi kom hem och såg Nobelfestligheterna på tv fick vi veta att vår ost verkligen fanns med. Det känns överkligt och naturligtvis fantastiskt roligt, säger Johanna Hellström, som tror att det här kan hjälpa dem att ytterligare nå ut med sin produkt. Förrätten och varmrätten till Nobelfesten 2017 var framtagen av kocken Tom Sjöstedt, som driver restaurang Lilla Ego i Stockholm.



Den 5–7 februari erbjuder Eldrimner en nybörjarskurs i ystning på Svedjan Ost. Läs mer om den på sidan 55.

EU-BESLUT OM GRÄNSVÄRDEN VÄNTAS

EU-kommissionen väntas inom kort ta beslut om det tidsbegränsade undantag för högre gränsvärden för PAH för vissa rökta produkter blir permanent. Något som både Eldrimner och Livsmedelsverket arbetat för.

Vid rökning i traditionella rökugnar med direkt rökning, det vill säga när röken alstras i samma utrymme som där rökningssprocessen sker, kan det bildas cancerframkallande ämnen vid förbränningen som slutligen fastnar på produkterna.

PAH (polycykliska aromatiska kolväten) bildas vid all förbränning och utgörs av en mängd kolväteföreningar, men det finns gränsvärden för två. Dels bens(a)pyren och dels ett samlingsvärde av fyra föreningar: bens(a)pyren, bens(a)antracen, bens(b)fluoretan och krysen. År 2014 beslutade EU att sänka gränsvärdena för bens(a)pyren från 5 µg/kg till 2 µg/kg och för samlingsvärdet från 30 µg/kg till 12 µg/kg.

När det finns möjlighet kan man justera sin rök och rökningssmetod med ändringar som bevarar produkternas karaktär och samtidigt sänker PAH-värdena. (Se artikeln: "Inte rökt för riktig rök" på eldrimner.com.) Det finns dock produkter som inte klarar de nya gränsvärdena och där ändrad rökmetod inte skulle ge en likvärdig produkt.

Förutom möjligheten att få ned värdena genom att justera rökningen har Eldrimner och Livsmedelsverket arbetat för att få igenom ett permanent undantag från EU. Det skulle gälla de produkter som inte kunde klara de nya gränsvärdena. Ett undantag från EU kräver att man kan visa på behovet och att man har tillräckligt stöd genom mätningar. Då behöver vi i Sverige visa vilka produkter det gäller. Undantagen behöver vara tillräckligt avgränsade till produkter eller produkttyper.

Under de två senaste somrarna har Livsmedelsverket genomfört provtagningsprojekt tillsammans med kommuner för att undersöka PAH-värden och inriktningen har varit traditionella rökerier med direktrökning.

Sverige och några andra länder som värnar om traditionellt rökta produkter begärde ett undantag år 2014 och ville behålla de gamla gränsvärdena. Begäran godkändes och ett tidsbegränsat undantag som gällde till och med september 2017 infördes.

Livsmedelsverket har sedan undantaget infördes samlat in mätvärden på produkter från direkta rökar och Eldrimner har tagit prover i produktkategorier som misstänktes ha svårt att hålla gränsvärdena. Resultaten sammanställdes av representanter från Livsmedelsverket och från Eldrimners branschråd för fisk och chark. Dessa mätdata utgjorde underlag för att kunna söka permanent undantag för att behålla de högre gränsvärdena för sex produkter: sidfläsk varmrökt över glöd, skinka varmrökt över glöd, suovas, böckling varmrökt över glöd, laxfiléer varmrökta över glöd och makrill varmrökt över glöd.

Begäran lämnades till Kommissionen tillsammans med mätvärdena strax innan sommaren 2017 och svar väntas inom kort. //

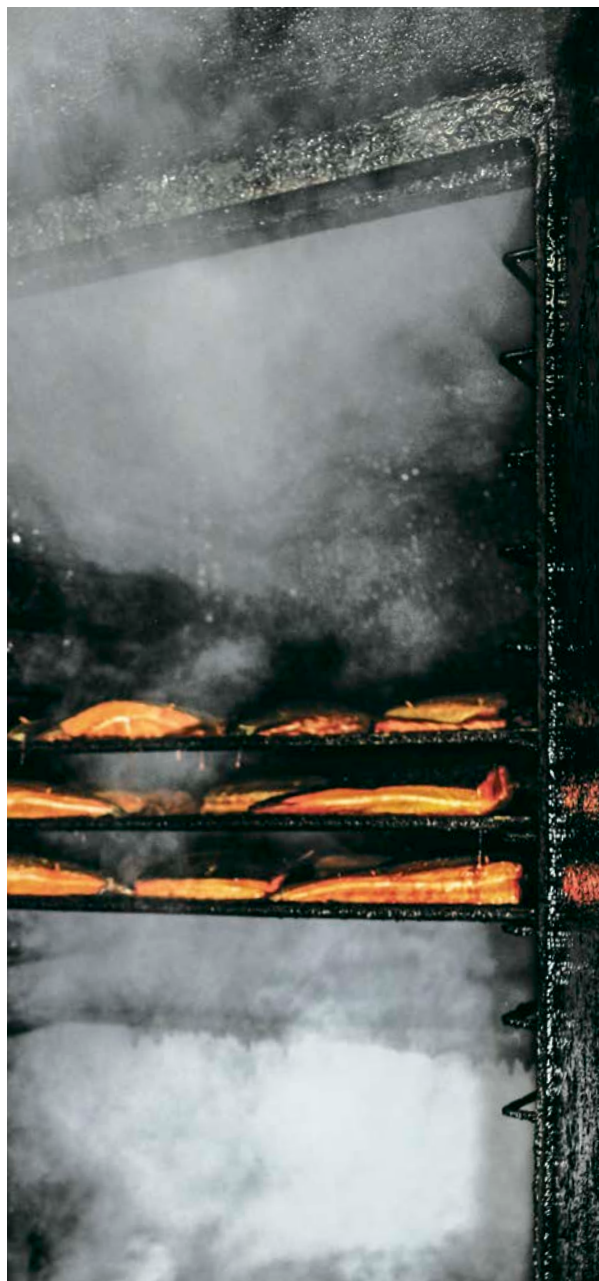
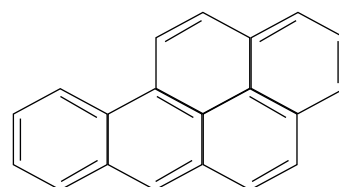


FOTO Stéphane Lombard



Bens(a)pyren $C_{20}H_{12}$ är en cancerframkallande PAH-förening som uppkommer bland annat i samband med vedeldning. Ämnet är ett av flera isomera benspyrener. Det betraktas som ett mycket giftigt ämne.





SM 2017 I SIFFROR

- 21 gången tävlingen ordnades
- 500 tävlingsbidrag
- 182 deltagande företag
- 45 klasser
- 90 jurymedlemmar
- 19 jurygrupper
- 47 guldmedaljer
- 105 diplom
- 105 000 klisteretiketter
- 150 artiklar med anknytning till SM



GLÄDJE OCH TÅRAR NÄR SM AVGJORDES I ÅRE

"NÄ, NU STÅR JAG INTE UT, JAG TROR JAG MÅSTE ÅKA HEM!"
SÅ SA EN TÄVLINGSDELTAGARE SOM UPPLEVDE DEN OLIDLIGA SPÄNNINGEN AV
ATT SE PÅ NÄR JURYN BEDÖMDE PRODUKTERNA I ÅRETS SM I MATHANTVERK I ÅRE
I SLUTET AV OKTOBER. I ÅRETS TÄVLING VAR KLASSERNA FLER ÄN NÅGONSIN OCH
JURYORDFÖRANDENA VAR NÖJDA MED KVALITETEN PÅ ÅRETS PRODUKTER.

TEXT Aleksandra Ahlgren ■ FOTO Mikael Karlsson & Stéphane Lombard

Under Særimners första dag samlades juryn på Copperhill Mountain Lodge i Åre för att ta sig an utmaningen att bedöma de 500 bidragen i årets tävling. Efter lunch startade arbetet med att smaka, dofta, se och känna sig fram; en klass i taget.

Juryn arbetar i grupper om fyra till fem personer där varje grupp leds av en ordförande som är expert inom sin kategori. Bland de övriga finns lekmän, kockar, matjournalister och andra som på något sätt arbetar med mat eller har ett gediget intresse för mathantverk.

Det rådde stor koncentration vid juryborden och en nyfiken nervositet bland de tävlande som följde arbetet på håll. Journalister och fotografer smög runt mellan borden för att dokumentera och rapportera och Eldrimners branschansvariga fanns på plats för att bistå jurygrupperna i arbetet.

Bedömningskriterierna varierar mellan de olika kategorierna. Gemensamt är att doft, smak och konsistens ligger till grund för bedömningarna. Om två produkter hamnar på samma poäng är det smakpoängen som avgör. Att smaken väger tyngst i tävlingen speglar mathantverket väl. Smaken hos dessa produkter är unik och omöjligt att få fram utan den varsamma, hantverksmässiga förädling som ligger till grund för mathantverket.

Tävlingen innehöll i år fler klasser än någonsin tidigare. 45 klasser inom de fem branscherna Mejeri, Charkuteri, Bär-, frukt och grönsaksförädling, Fiskförädling, Bageri samt Jästa drycker och en klass för Innovativt mathantverk.

Efter åtta timmars arbete avslutade jurygrupperna det sista protokollet. Det var en nöjd och något matt skara som trots eftermiddagens oavbrutna provsmakande gick för att äta middag och ventilerade dagens upplevelser med jurykollegor och andra Særimnerdeltagare. Flera av juryordförandena var imponerade över den höga kvaliteten på årets tävlingsprodukter och menar att nivån även upplevdes som jämnare överlag. De bedömer att mathantverkarnas kunskap om råvaran, vad gäller såväl urval som hantering ökat. På frågan vad som krävs för att den här kvalitetshöjningen ska fortsätta svarar de tillfrågade juryordförandena att Eldrimners kurser spelar en central roll för kompetensut-

vecklingen, och att tävlingen i sig fyller en viktig funktion i och med den återkoppling som producenterna får i samband med sitt deltagande.

Prisutdelningen hölls i samband med Særimners galamangel under onsdagskvällen. Över 300 personer satt i publiken och de som inte tagit sig till Åre kunde följa prisutdelningen direktsänd på Eldrimners Facebooksida. Bodil Cornell läste upp juryns motiveringar och juryordförandena delade ut medaljer och diplom till glada, ofta överraskade och ibland rörda guldmedaljörer. Även silver- och bronsmedaljörerna offentliggjordes från scenen. Samtliga pristagare får förutom diplom även medaljetiketter att sätta på sina produkter samt en PR-guide med konkreta råd kring hur företaget på bästa sätt kan skapa uppmärksamhet kring sina framgångar i tävlingen.

Nytt för i år var också att alla guldmedaljörer fotograferades med medalj och diplom så fort de klev av scenen. Eldrimner skickade sedan guldbilden tillsammans med ett pressmeddelande till respektive vinnarens lokalmedia direkt efter prisutdelningen. Detta visade sig vara mycket effektivt och bidrog till de mer än 150 artiklar som publicerades runt om i landet under tävlingsdagarna. Främst är det lokalmedia som fångar upp nyheter om SM i mathantverk men även branschtidningar skriver om tävlingen.

Ett av tävlingens syften är att ge producenterna återkoppling som de har nytta av i sin produktutveckling. Ett led i det är seminarierna "Så bedömdes produkterna i SM" som hölls på torsdagen. Där beskriver juryordföranden bedömningen av respektive klass i allmänna ordalag och går sedan in på de specifika produkterna. Alla tävlingsprodukter finns med för påseende och provsmakning och producenterna på plats kan ställa specifika frågor om sin produktion och få konkreta råd av juryns experter. Genom tävlingens historia finns flera exempel där produkter som fått mediokra resultat i tävlingen ett år sedan återkommer året därpå och tar hem guld, och producenterna menar att det är återkopplingen från fjolårets tävling som ligger bakom resultatet.

Inom kort meddelas var SM i mathantverk kommer att hållas 2018. //

→ Resultatlista från tävlingen finns på eldrimner.com.

INTERNATIONELLA STJÄRNOR BLEV NYA AMBASSADÖRER

**PÅ 2017 ÅRS SÆRIMNER UTSÅG ELDRIMNER TVÅ NYA AMBASSADÖRER.
SLOW FOOD-RÖRELSENS GRUNDARE CARLO PETRINI OCH STJÄRNKOCKEN
MAGNUS NILSSON FRÅN RESTAURANGEN FÄVIKEN MAGASINET.**

TEXT Inez Backlund, Annigun Wedin och Annelie Lanner • FOTO Stéphane Lombard

Eldrimners två nya ambassadörer, Carlo Petrini och Magnus Nilsson, är båda internationella matmakthavare som gör avtryck med sin inställning till hållbar mat och fina råvaror, trots att de kommer från olika delar av världen och från olika generationer.

NÄR CARLO PETRINI fick frågan av Eldrimners verksamhetschef Bodil Cornell om han ville bli ambassadör för Eldrimner svarade han genast "si certo": ja naturligtvis.

– Eldrimner är en av de finaste verksamheterna i världen, dels för jobbet för de små producenterna och mathantverkarna, och dels för att Eldrimner alltid delar med sig av sina kunskaper, sa Carlo Petrini.

Carlo Petrini föddes 1949 i Italien. Under flera år arbetade han som mat- och vinskribent och skrev i tidningar över hela världen, men hans irritation över industrialiseringen av livsmedelsproduktionen växte ständigt. År 1986 tog han initiativet till att stoppa etableringen av en amerikansk snabbmatskedja i centrala Rom. Det blev startskottet för Slow Food-rörelsen som i dag är en internationell rörelse som engagerar miljontals människor i 160 länder och som arbetar för att alla ska ha tillgång till god, ren och rättvis mat. Slow Food-rörelsen arbetar också för ekologisk produktion, bevarandet av lokala matkulturer och utvecklingen av ett jordbruk som varken utarmar jorden eller människorna som brukar den.

Carlo Petrini har i och med sitt arbete blivit en av de mest inflytelserika matmakthavarna i världen. Under de senaste trettio åren har hans passion och visioner för lokal, hållbar och traditionell mat revolutionerat västvärldens attityd till mat. Han har beskrivits som en karismatisk matpoet, en mat-tsar, en guru och han är fortfarande på krigsstigen. Han menar att matens värde har devalverats de senaste 60 åren.

– Allt handlar bara om pengar, om att producera så mycket varor som möjligt till lägsta möjliga kostnad. Sådant som historien, människorna, miljön, hantverket och det konstnärliga uttrycket beträffande mat, betyder ingenting numera, sa han i sitt

seminarium på Særimner.

Men äntligen börjar han se en förändring.

– Nu växer det fram en proteströrelse mot det här rent kriminella systemet. Mot att de multinationella företagen har tagit makten över maten och över frön, grödor, gödsel, kemikalier och näringsämnen till djuren. Det finns bara en utväg ur detta och det är att stödja de små lantbrukarna, de som arbetar miljövänligt och de som tillverkar mathantverk.

Och han tycker att Eldrimner är en intressant aktör i sammanhanget.

– Bodil Cornell är en slags hantverksprofessor som utbildar mathantverkare utifrån teori, praktik och känsla. Hon och Eldrimner är en del i ett paradigmskifte som leder till ett nytt sätt att se på utbildning, en bit bort från den traditionella akademiska. Eldrimners metod kan spridas över hela världen. Den passar i Afrika där det gäller att tala med de äldre, med kvinnorna och bönderna. Få dem att börja se med stolthet på sina traditionella kunskaper.

Carlo Petrini menar att gastronomi måste bygga på den holistiska idén om att allt hör ihop.

– En gastronom måste också kämpa för miljön. Bondens arbete ska värderas lika högt som kockens. En stjärnkock är beroende av den goda råvaran.

EN KOCK som verkligen insett vidden av den goda råvaran, är Eldrimners andra nya ambassadör, Magnus Nilsson, som driver restaurangen Fäviken Magasinet i Jämtland. Restaurangen har två stjärnor i Guide Michelin och Magnus Nilsson själv är en av de mest uppmärksammade kockarna under 2000-talet. Han brukar beskriva sin matfilosofi med det jämtska "rektun mat", det vill säga riktigt mat.

Magnus Nilsson utbildade sig till kock på gymnasiet i Åre och jobbade sedan på olika restauranger i Stockholm, Skåne och Frankrike. Genom en bekant lockades han till Fäviken för att utveckla restaurangen och locka fler kunder. Inriktningen blev att det mesta av vad som serverades skulle komma från gården,



som älg, ripa, grönsaker och kryddor. Övriga råvaror kommer från närområdet och på restaurangen har de god kontakt med producenterna för att få de produkter de vill ha. Restaurangen ska även vara liten nog för att kunna fyllas varje dag. Magnus fick i uppgift att hitta en duktig kock.

– Tyvärr hittade jag ingen, så jag fick själv ställa mig själv i köket, berättade han på sitt seminarium på Særimner.

På Fävikens Magasinet diskuterades även hur verksamheten skulle kunna bli mer hållbar, inte bara när det gäller miljön utan även ekonomiskt och socialt.

– Är man passionerad kan man jobba hårt ett tag, men det går inte i längden. De anställda ska heller inte utnyttjas och vi ville inte göra avkall på den hantverksmässiga produktionen, säger Magnus Nilsson.

För att skapa ett personalmässigt hållbart företag organiserade man om och anställde fler personer. Priserna i restaurangen höjdes och idag har de en fullbokad restaurang som är lönsam med en hållbar personalpolitik. Restaurangen har efterhand utökats med livsmedelsproduktion i Undersåkers Charkuteriefabrik, en korvkiosk och ytterligare en restaurang i Åre.

Magnus Nilsson ser det som en ära att få vara ambassadör för Eldrimner. Han samarbetar redan med mathantverkare och småskaliga producenter.

– Nu ser jag fram emot att lära känna fler mathantverkare, säger han. //

När Carlo Petrini fick frågan om han ville bli ambassadör för Eldrimner svarade han genast "sì certo": ja naturligtvis.



Sedan år 2007 har Eldrimner utsett ambassadörer för mathantverket. Gruppen har växt med två nya ambassadörer vartannat år. Ambassadörerna är en stor tillgång för Eldrimner och alla har mycket att bidra med inom sina verksamhetsområden. Gemensamt för ambassadörerna är att alla arbetar med mat, men i olika former.

På eldrimner.com finns referat från Carlo Petrinis och Magnus Nilssons seminarier och på Eldrimners Youtube-kanal kan du se seminarierna i sin helhet.



LANTSORTERNAS FRAMTID I BAGERIET OCH BRYGGERIET

I SM I MATHANTVERK 2017 STOD SIG KULTURSPANNMÅLEN STARKT I BRÖDKLASSERNA. TROTS ATT DE FRÅN I MED I ÅR HADE EN EGEN KLASSE BAKADES FLERA HÖGT PLACERADE BIDRAG I DE ANDRA SURDEGSKLASSERNA HELT ELLER DELVIS MED KULTURSPANNMÅL.

KULTUR- OCH LANTSORTERNA HAR INTE BARA HÖGRE NÄRINGSVÄRDEN UTAN DE FÖRKNIPPAS OCKSÅ MED BÅDE GODARE SMAK OCH DOFT. LANTSORTERNA VAR ÄVEN ÄMNE FÖR FLERA SEMINARIER UNDER ÅRETS SÆRIMNER.

TEXT Magnus Lanner • FOTO Arvid Lorentzon

Agronomen Matti Wiking Leino forskar om kulturväxternas historia vid Nordiska Museet och kom i somras ut med boken *Spannmål: svenska lant sorter*. På Særinner gick han igenom spannmålets historia och hur de i tusentals år utgjort basen i jordbruket och livsmedelsförsörjningen. De senaste hundra åren har dock sädeslagen förändrats kraftigt i och med den moderna växtförädlingen.

DET FINNS en del begreppsförvirring när det gäller lant sorter och kultursorter. Till exempel så är lant sorten en gröda som inte förädlats formellt. Den är lokalt anpassad och förknippad med lokala odlingssystem. Kultursorter är ett samlingsbegrepp för lant sorter och äldre sorter och arter med låg förädlingsgrad eller en sort som upprätthålls genom odling vid en specifik plats i ett specifikt klimat. Dessa kultursorter framställs genom sortblandningar och selektion från ett år till nästa, så kallad evolutionär växtförädling.

– I möjligaste mån bör begreppet lant sort användas eftersom kultursortsbegreppet är luddigare och har flera betydelser, säger Matti Leino.

I EUROPA kan man säga att det fram till 1840 enbart odlades lant sorter. Det gav säkra, men inte så stora skördar. Lant sorterna har stor biologisk mångfald samt långa strån och rötter vilket gör dem tåliga mot olika typer av väder och andra yttre förhållanden. Den växtförädling som pågått sedan mitten av 1800-talet har gett oss spannmålssorter som är helt homogena inom sorten med mycket liten biologisk mångfald, vilket kan ge högre avkastning på skördarna men risk för större känslighet mot sjukdomsangrepp. Det som är gemensamt för grödorna som odlats under olika tidsepoker är att de speglar den rådande jordbrukstekniken. Till exempel var en lant sort av korn år 1900 lämplig att slå med lie, medan en modern kornsort har hårdare strån som passar bättre för skörd med tröska.

STÖRRE DELEN av de svenska lant sorterna har försvunnit ur odling för så länge sedan att inga grobara frön finns kvar. Däremot finns det kvar frön där man kan ta fram information med dna-analys samt ett rikt bildmaterial på en stor mängd av våra grödor. Av de sorter som finns kvar finns några i kommersiell odling. Bland de olika rågsorterna är det svårare att urskilja lant sorterna, men ett exempel på en lant sort som ofta benämns svedjeråg är sorten Grue Finnskog. Matti Leino skulle gärna se en odling av Grue Finnskog på svedjad mark för att få undersöka om svedjebuket skulle bidra med smak och karaktär till rågen.

MEDAN MATTI WIKING Leinos forskning tog oss med på en resa genom agrar kulturhistoria bidrog Anders Lunneryd i sitt seminarium på Særinner med nutida exempel på att lant sorter och kultursorter har en tydlig plats i det moderna ekologiska jordbruket. Anders som är född och uppväxt på gården han nu driver, utvecklade i 20-årsåldern ett stort intresse för vin och den odlingsplats som ger vinet dess egenskaper, dess terroir. Det ledde till ett intresse för marken och för vad en specifik odlingsplats kan ge för karaktär åt en annan gröda, till exempel lant sorter av vete och råg. Lunneryd började med ekologisk odling och intresserade sig tidigt för äldre spannmålssorter. År 2004 bildade han

tillsammans med åtta andra bönder i norra Västergötland den ekonomiska föreningen Wästgötarna som odlar, mal och levererar ekologiska kulturspannmålsprodukter. Wästgötarna odlar både lant sorter och kultursorter, med så kallad evolutionär växtförädling. Anders Lunneryd anser att den biologiska mångfald som lant- och kultursorterna har ger dem en stor resiliens, det vill säga stor motståndskraft mot yttre angrepp av till exempel sjukdomar samt god anpassningsförmåga till nya förutsättningar. Anders Lunneryd, som är en central person inom det svenska ekologiska jordbruket och ordförande i föreningen ekologiska lantbrukarna, kan också visa flera exempel på att ekologisk odling inte alls behöver vara full av ogräs.

– Ogräset bekämpas både genom manuell ogräsbekämpning och ogräsbekämpning med olika traktorredskap, men framförallt genom lant- och kultursorternas inneboende egenskaper att konkurrera ut ogräs, förklarar Anders Lunneryd, som avslutade sitt seminarium med att betona vikten av ett gott samarbete mellan odlare, mjölnare och bagare. Det leder oss in på Warbro Kvarns seminarium på råvarutemat där Kerstin och Thomas Björklund från Warbro Kvarn hade med sig två av sina kunder; bagaren Mikael Reijmar från Printz Bageri och bryggaren Anders Olsson från Eskilstuna Ölkultur som redogjorde för samarbetet mellan odlare, spannmålsförädlare, bryggare och bagare.

WARBRO KVARN har levererat hantverksmjöl till bagare i 15 år och levererar från och med hösten 2017 också hantverksmalt till bryggerier. Eftersom Warbro är en liten kvarn har de nischat sig på allt de kan nyscha sig på: ekologiskt, lokalt, stenmalet, enbart färskna produkter och huvudsakligen kultursorter.

ANDERS OLSSON är bryggare på Eskilstuna Ölkultur. Bryggeriet är ett mikrobryggeri som startade i början av öltrenden, år 2006. Då fanns ett 20-tal mikrobryggerier i Sverige. Idag finns det över 300. De har i tillägg till bryggeriet också en bryggeripub.

MIKAEL REIJMAR berättar om surdegsbageriet Printz bageri som finns i Stallarholmen. De har, förutom försäljning i det egna bageriet, två egna butiker i Eskilstuna och Södertälje samt några ytterligare leveranskunder för att matcha kundunderlaget med produktionen. Bageriet ser stora värden i att ha en stor produktion och därmed ett team som jobbar tillsammans och levererar bröd. Printz samarbetar också med Eskilstuna Ölkultur där de använder drav (urlakad malt) och vört (den ojästa ölen) i sitt bryggarbröd.

KERSTIN OCH THOMAS Björklund från Warbro kvarn inledde med att berätta om hur samarbetet från odlare till mathantverkare ser ut genom att beskriva vilka olika krav de ställer på sina leverantörer. De tekniska specifikationer som Warbro sätter upp ger en indikation på om det går att göra bra mjöl och malt på spannmålen som kommer in. Sedan beror mjölets och maltens egenskaper på förädlingen. Bagaren Mikael Reijmar och bryggaren Anders Olsson fyller i att det är viktigt att mjölets och maltens variationer från leverans till leverans håller sig inom vissa ramar som bagaren och bryggaren kan hantera. Föreläsarna avslutar med att konstatera att en bra kommunikation mellan de olika mathantverkarna i produktionskedjan behövs för att nå ett lyckat samarbete. //

TRENDBROTT FÖR OPASTÖRISERAD DRYCKESMJÖLK

LIVSMEDELVERKET KOMMER ATT SE ÖVER REGLERNA FÖR FÖRSÄLJNING AV OPASTÖRISERAD MJÖLK. UNDER 2018 KOMMER DE ATT TA DEL AV ERFARENHETER FRÅN ANDRA LÄNDER, UTVÄRDERA DE NYA REGLER SOM INFÖRDES I SEPTEMBER 2016 SAMT TA KONTAKTER MED BRANSCHEN. DE TÄNKER SE ÖVER HUR KONTROLLER SKULLE KUNNA SE UT OCH OM FÖRUTSÄTTNINGAR FINNS FÖR ETT SYSTEM SOM GARANTERAR SÄKRA MJÖLKPRODUKTER. DETTA KOM FRAM UNDER SEMINARIET OM OPASTÖRISERAD MJÖLK PÅ SÆRIMNER I OKTOBER.

TEXT Birgitta Sundin • FOTO Stéphane Lombard och Mikael Karlsson

Nya regler för försäljning av små mängder obehandlad mjölk direkt från bondgården trädde i kraft i september 2016. Små mängder mjölk definieras till max 70 liter i veckan och krav på registrering hos länsstyrelsen samt obligatorisk information till konsumenten om att mjölken först behöver kokas har införts. Med detta som bakgrund tog diskussionen på Særimner fart.

LÄKAREN och professorn Agnes Wold som forskar om allergier efterlyser säker opastöriserad mjölk till sin forskning. Allergi är vår absolut vanligaste folksjukdom som drabbar cirka en tredjedel av den unga befolkningen. Den utgör ett stort problem med höga samhällskostnader och individuellt lidande som följd. Konstigt nog uppmärksammas inte denna sjukdom eller tilldelas forskningsanslag i samma utsträckning som exempelvis de potentiellt dödliga hjärt-kärlsjukdomarna.

– Vi har ingen förebyggande åtgärd alls mot detta. I de flesta studier ser det ut som att man kan halvera risken för att få allergier om man dricker opastöriserad mjölk, och vi står ju faktiskt utan andra möjligheter, säger Agnes Wold.

Ett flertal studier visar ett samband med uppväxt på bondgård och färre allergiska barn. Tolv studier visar på en minskad risk att utveckla allergier när barn får

dricka opastöriserad mjölk. Och det verkar framförallt vara det första levnadsåret som är avgörande. För att ta reda på vad orsaken är behövs mer forskning.

AGNES WOLD ser inte något som helst problem med att producera en hygieniskt säker mjölk. Det finns analyser som ger snabba resultat. De görs dagligen på vanliga mikrobiologiska laboratorier.

Det skulle alltså behövas opastöriserad mjölk, producerad under säkra former, både till forskning och för att öka folkhälsan. Catharina Berge lyfter fram andra skäl att tillåta opastöriserad dryckesmjölk. Hon arbetar för organisationen RAWMI, som verkar för att öka säkerhet och kvalitet på mjölk genom rådgivning, stöd med riskvärderingar och normer för produktionen. Catharina vet att det finns konsumenter som efterfrågar opastöriserad mjölk av skäl såsom tradition, färskhet och smak. Att tillhandahålla säker och god mjölk handlar om hygien, något som RAWMI ”predikar”. Och det gäller att hitta rimliga krav utan att tulla på säkerheten.

– Säkerheten ligger inte i odlingar utan i de dagliga rutinerna, i användandet av HACCP-planer. Tillämpas detta på gårdsnivå, kan man få en väldigt ren och säker mjölk oavsett om det finns två kor eller 300 kor i besättningen.

CATHARINA BERGE har varit rådgiv-

vare till Roger Jerrhagen som, på sin gård med runt 40 mjölkande kor, intresserar sig för att sälja opastöriserad dryckesmjölk. För att hans gård ska kunna överleva med det antalet djur måste han hitta något annat sätt att driva verksamheten. Att sälja opastöriserad mjölk skulle kunna ge honom de ekonomiska överlevnads-möjligheter han behöver. För att få kunskap om kvaliteten på sin mjölk och lära sig metoder för att säkerställa säkerheten har han skiljt ut de nio bästa korna i besättningen och med hjälp av Catharina testat mjölken enligt RAWMI:s standard. Han är väldigt noga med mjölkningshygien och ser att det ger positiva resultat.

I augusti 2016 testade han kundefterfrågan genom att sälja sin opastöriserade mjölk i Göteborg. 40 liter såldes i ett nafs för 35 kr litern. Enligt Roger skulle han kunna sälja 700 liter i veckan och ser ljus på framtiden.

– Jag är optimistisk, jag vet ju att det funkade och jag tror på produkten.

I BÅDE England och Frankrike är det tillåtet att sälja opastöriserad dryckesmjölk. I England får producenten sälja enbart på gården och på Farmers market. Det finns ingen övre gräns för hur mycket mjölk som får säljas men mjölken måste märkas med en varningstext om att den kan vara farlig. Försäljningen är en lukrativ affär för bonden och mjölken marknadsförs för dess smakegenskaper



Lantbrukaren Roger Jerrhagen på seminariet om opastöriserad mjölk.



Agnes Wold

Det skulle alltså behövas opastöriserad mjölk, producerad under säkra former, både till forskning och för att öka folkhälsan.

och inte hälsoaspekter. I Frankrike krävs ett tillstånd från franska motsvarigheten till SLV, vissa krav måste uppfyllas men inga volymbegränsningar finns. Kraven handlar om stallbyggnader, frånvaro av patogena bakterier, god juverhälsa och noggranna mjölkkningsrutiner. Mjölken ska kylas ner direkt, så att den håller max fyra grader. Obligatoriska mjölkanalyser görs varje månad i bägge länderna.

JAN SJÖGREN från Livsmedelsverket framhöll att för dem är säkerhetsaspekten och ett högt konsumentskydd centralt. Den lagstiftning de stödjer sig på är till 90 procent de gemensamma EU-reglerna. Dessa regler bygger på insyn, offentlig kontroll och producentansvar; det vill säga att livsmedelsföretagaren är ansvarig för produktens säkerhet.

När det gäller försäljning av opastöriserad dryckesmjölk är det de enskilda

nationerna som beslutar vilka regler som ska gälla och det ser olika ut i olika länder, mycket beroende på tradition. Livsmedelsverkets bedömning är att opastöriserad mjölk är förknippad med inte obetydliga risker. Därför var Livsmedelsverket inne på att helt förbjuda opastöriserad dryckesmjölk (förslag 2013). De här tankegångarna resulterade istället, efter många starkt kritiska remissvar bland annat från Eldrimner, i en begränsning av mängden mjölk tillåten för försäljning.

Jan meddelade att Livsmedelsverket under nästa år ska se över möjligheter att sälja mer än 70 liter opastöriserad mjölk per vecka. De vill titta närmare på hur man kan hitta sätt och metoder för att säkerställa mjölken och en trygghet i att de företag som bedriver denna verksamhet klarar detta hela vägen ut. Först ska de utvärdera den nuvarande lagstiftningen men också titta på andra länders system

och erfarenheter. Finland, England och Frankrike kan bli aktuella.

– Uppenbarligen går det att sälja opastöriserad mjölk, säger Jan, det finns metoder och erfarenheter som det ska bli intressant att kartlägga. Om det också går att skapa ett system som kombinerar rimliga kostnader med en hög konsumentssäkerhet, det får vi titta vidare på.

– Det här låter väldigt intressant, svarar Bodil Cornell. Hon erbjöd genast Eldrimner som samtalspartner i det fortsatta arbetet med att undersöka möjligheterna till en försäljning av opastöriserad dryckesmjölk.

SOM YTTERLIGARE stöd i frågan sa Kristina Yngwe (C) att det är av stor vikt att uppnå värdeökning på bondgårdarna och att detta med försäljning av opastöriserad dryckesmjölk skulle kunna vara en möjlighet. //

MATHANTVERKET OCH LIVSMEDELSSTRATEGIN

HUR LIVSMEDELSSTRATEGIN SKA KUNNA FUNGERA SOM ETT STÖD FÖR MATHANTVERKET DISKUTERADES UNDER SÆRIMNER I ÅRE I OKTOBER. LIVSMEDELSSTRATEGIN LIGGER TILL GRUND FÖR DEN SVENSKA LIVSMEDELSPOLITIKEN FRAM TILL ÅR 2030. ELDRIMNERS VERKSAMHETSCHEF BODIL CORNELL VAR NÖJD EFTER DISKUSSIONEN EFTERSOM VIKTIGA SYNPUNKTER LYFTES OCH ANDAN VAR POSITIV.

TEXT Inez Backlund • FOTO Stéphane Lombard

På Særimner diskuterades hur mathantverket kan dra nytta av den nya livsmedelsstrategin. Eldrimners verksamhetschef Bodil Cornell anser att mathantverkets stora möjligheter borde ha större plats.

– Mathantverket är det allra finaste vi har i matväg. Det måste synas och uppvärderas, sa Bodil Cornell.

Landsbygdsministerns sakkunniga Maja Brännvall deltog som representant för regeringen. Hon menade att livsmedelsstrategin ska ses som en bred plattform där hela livsmedelssverige, från producent till konsument, innefattas.

– Vi vill inte ställa det storskaliga mot det småskaliga, utan vi vill i stället se en korsbefruktning. Och vi behöver mathantverket som en spets, en viktig del för besöksnäringen.

Det reagerade Eldrimners styrgruppsmedlem Christiane Edberg från Cum Pane ekologisk bakverkstad mot. Hon tycker inte att det inte räcker att se mathantverket som en spjutspets.

– Vi bidrar till ett systemskifte i matproduktionen med våra gedigna kunskaper, genom att vi kan lyfta fram unika råvaror, till exempel gamla sädeslag. Men vi har svårt att hävda oss i konkurrensen från storföretagen som marknadsför sina produkter med ett bildspråk som egentligen är vårt. Här måste politikerna ta sitt ansvar och hjälpa till.

Bagaren Sébastien Boudet från Brödpassion fyllde i.

– Politiker måste förstå vikten av det småskaliga och hur väl förankrat det är lokalt. Jag har med egna ögon sett betydelsen av exempelvis ett litet hantverksbageri i Skellefteå. Sluta stödja de storskaliga bagerierna och hjälp i stället till, så att tusentals små bagerier kan starta runt om i landet. Det ger arbete och självförsörjning, sa Sébastien Boudet.

Maja Brännvall säger att regeringen vill stödja och underlätta för det småskaliga, bland annat genom att öronmärka medel till kunskapsutveckling, innovationsprogram och måltidsturism. Även råvaruproduktionen stöds genom åtgärder både i livsmedelsstrategin och landsbygdsprogrammet. Hon vill också se en förstärkning av Eldrimners arbete. Centerpartiets Kristina Yngwe, som är vice ordförande i miljö- och jordbruksutskottet, betonade att alliansregeringen var med och la grunden för

de långsiktiga målen inom livsmedelsstrategin med sin satsning Matlandet Sverige.

– Det råder politisk enighet om de övergripande målen i livsmedelsstrategin, men vi är inte helt överens om de strategiska vägarna, sa Kristina Yngwe.

Konsulten och författaren Gunnar Rundgren, som arbetar för GroLink som är experter på ekologiskt jordbruk och utvecklar det internationellt, tycker att det är ett problem att svenska jordbruk i huvudsak består av råvaruproducenter och exportörer.

– Om fler gårdar drevs från jord till bord, som exempelvis Ängavallen, så skulle vi ha bättre mat och betydligt fler sysselsatta inom livsmedelsbranschen. Sverige tar inte till vara potentialen i att utveckla våra råvaror via mathantverk, menar han.

Maja Brännvall imponerades av energin hos de mathantverkare hon mötte.

– Jag har nu större förståelse för småskalighetens roll när det gäller kvalitet och självförsörjning.

Hon anser också att det är viktigt att lyfta möjligheterna till upphandling av lokal mat till skolor och äldreboenden. I Finland togs i juni 2016 ett så kallat principbeslut om kriterierna för offentlig upphandling av livsmedels- och måltidstjänster. I finska upphandlingar krävs nu livsmedel som har producerats med odlings- och produktionsmetoder som är bra för miljön samt främjar djurens välfärd och livsmedelssäkerheten.

Om centerpartisten Kristina Yngwe kommer in i riksdagen igen efter valet lovade hon en motion till stöd för mathantverket.

– Kommer jag in så ska jag se till att skriva ihop en motion med fokus på mathantverk. Centerpartiet skriver varje år mer generella motioner om lantbruk och livsmedel, men jag kan som enskild ledamot välja att skriva om vad jag vill för att lyfta en fråga lite extra och då är ju mathantverk en lämplig sådan, säger Kristina Yngwe.

Eldrimners Bodil Cornell påpekade att begreppet ”mathantverk” inte finns med i livsmedelsstrategin. Efter en diskussion enades alla om att det kunde vara bra om det togs med i strategin. //



LIVSMEDELSSTRATEGI

I juni 2017 beslutade riksdagen om en ny livsmedelsstrategi. Den ska ligga till grund för den svenska livsmedelspolitiken fram till år 2030.

Det övergripande målet är att den totala livsmedelsproduktionen ökar, samtidigt som relevanta nationella miljömål nås, i syfte att skapa tillväxt och sysselsättning och bidra till hållbar utveckling i hela landet. Produktionsökningen, både konventionell och ekologisk, bör svara mot konsumenternas efterfrågan. En produktionsökning skulle kunna bidra till en ökad självförsörjningsgrad av livsmedel. Sårbarheten i livsmedelskedjan ska minska.

MATHANTVERKET I LIVSMEDELSSTRATEGIN:

”Bredden på livsmedelsindustrin, med så väl stora företag med industrialiserad tillverkning som mindre företag med småskalig eller hantverksmässig tillverkning, är en styrka.”

”En unik förutsättning för besöksnäringen är att den bygger på platsbunden konsumtion där produkt, kultur och miljö samspelar.”

”Smak och kvalitet, kulturarv och hållbarhetsaspekter kan utgöra konkurrensfördelar. Bilden av Sverige i relation till mat och måltider bör utvecklas och förena både nya och gamla svenska styrkeområden i bred bemärkelse. Här kan besöksnäringen och de småskaliga mat- och dryckesföretagen bidra till att gemensamt bygga varumärken och även skapa efterfrågan på exportprodukter, vilket bidrar till lokal och regional tillväxt och sysselsättning.”

Hela strategin finns att läsa och ladda ner via regeringen.se.



A woman with short dark hair, wearing a black t-shirt and a grey skirt, stands in a grassy field filled with yellow dandelions. She is looking up at a large, dense apple tree that is in full bloom with white flowers. The background shows more trees and a clear blue sky.

ÄPPLEN BÖR TAS PÅ ALLVAR

KÄRLEKEN TILL FÖRSUMMADE ÄPPELTRÄD OCH
BORTKASTADE FRUKTER BLEV STARTSKOTTET FÖR
ÄPPELFABRIKEN, SOM ÄR KATHARINA ÅNGSTRÖM
ISAKSSONS PRISADE FÖRETAG, MED VERKSAMHET SOM
DOFTAR SÖTT OCH SYRLIGT OCH SOM BLANDAR NYA
PRODUKTER MED GAMMAL TEKNIK.

TEXT Johanna Nyman • FOTO Stéphane Lombard

*Det är vi konsumenter som styr vad vi
vill äta och ju mer vi kräver svenskt desto
fler svenska produkter får vi.*

På väg till sitt tidigare jobb passerade Katharina Ångström Isaksson dagligen stora villaträdgårdar med äppelträd. När hösten kom dignade träden av mogna äpplen som snabbt försvann ner i stora, svarta plastsäckar. Ågarna såg äppelträdens frukter som ett jobbigt och återkommande problem. Katharina såg det som kunskapsbrist hos ågarna.

– Jag är trädgårdsmästare i grunden och en del människor frågade om jag kunde beskära träden så att det inte blev så mycket frukt. Jag ska ju ändå slänga äpplena så de, säger Katharina Ångström Isaksson.

I hennes och makens sökande efter en lugnare vardag, utan timplånga pendlingar till och från arbetsplatser varje dag och med en stor kärlek till äpplen startade Katharina och Lars företaget Äppelfabriken år 2006. Företaget ligger på Färingsö utanför Stockholm och omsätter i dag cirka sex miljoner kronor per år. Här tillverkar Katharina bland annat äppelmarmelad, chutney, gelé, glögg och must.

Frukten från de äppelträd som tidigare hamnade i svarta plastsäckar i folks trädgårdar hamnar nu istället hos Äppelfabriken. Hit kommer människor med sina önskade äpplen för att sedan åka därifrån med nyproducerad äppelmust på just deras äpplen. Katharina berättar att människor kommer långväga ifrån för att få sina äpplen mustade hos Äppelfabriken och genom åren har det också inneburit att Katharina och Lars fått möjlighet att lära sina kunder mer om äpplen, för att de ska få en så bra produkt som möjligt.

– Vi har alltid det där problemet med kunder som kommer med sina halvfärdiga Ingrid Marie i september, som man egentligen ska plocka i oktober. Då säger vi ”Fy skäms, gör om gör rätt!” Vi måste uppfostra våra kunder och de får ju bättre och bättre produkter när de lär sig, säger Katharina och understryker vikten av att veta vad det är för sorts äppelträd man har i sin trädgård beroende på vilka produkter man vill få till.

– Jag tycker äpplen är en råvara som man inte tagit på allvar. Äppelträd är så generösa och vi kan beskära dem så galet, men de fortsätter ändå att leverera frukt. Jag tror faktiskt att det är för vanligt med äpplen för att vi ska ta dem på allvar, säger Katharina.

I Äppelfabrikens äppelodling ryms 400 äppelträd och 100 andra fruktträd. Tre sorter är Katharinas favoritsorter: Holsteiner Cox för chutney, Ribston för must och Rubinola till mos och must.

Efter att Katharina och Lars startade Äppelfabriken 2006 har tillståndet för svenska äppelträd i folks trädgårdar blivit betydligt ljusare tycker Katharina. Från att det betalades ut bidrag under 1990-talet för att få människor att göra sig av med sina äppelodlingar är det allt fler som skaffar nya odlingar i dag.

– Det svänger nu. Det är vi konsumenter som styr vad vi vill äta och ju mer vi kräver svenskt desto fler svenska produkter får vi. Det börjar också bli skillnad på hur folk ser på äpplen. Det startas fler och fler musterier och även äldre människor vill ta vara på frukten de har när de kan lämna bort den och få must gjord, säger Katharina Ångström Isaksson på Äppelfabriken. //



Omkring 500 äppelsorter växer i Norden. I hela världen finns det mellan 6 000 och 7 500 äppelsorter. Äppelfabriken använder sig framför allt av 35 olika sorter. I boken *Äppelfabriken* av Katharina Ångström Isaksson och Lars Ångström kan du läsa mer om äpplets historia och få tips på hur du ska tänka när du har eller vill skaffa äppelträd.

SOCKERFAKTA

ANVÄNDANDET AV SOCKER ÄR ETT VANLIGT SAMTALSÄMNE NÄR FOLKHÄLSA DISKUTERAS. DET FINNS EN UPPSJO AV ALTERNATIVA SÖTNINGSMEDEL OCH JAKTEN PÅ ATT UTESLUTA SOCKER ÄR UTBREDD. SOCKER ÄR UR HÄLSOSYNPUNKT EGTENLIGEN INTE ONYTTIGT, MEN INTE HELLER SÄRSKILT NYTTIGT. DETTA BEROR PÅ ATT SOCKER INTE INNEHÅLLER NÅGRA VITAMINER ELLER MINERALER, VILKET ALTERNATIVA KOLHYDRATRIKA PRODUKTER OFTA GÖR. INOM TILLVERKNING AV MATHANTVERK ÄR SOCKER EN VANLIG INGREDIENS EFTERSOM DEN BESITTER MÅNGA OLIKA EGENSKAPER.

TEXT Rasmus Johansson • FOTO Stéphane Lombard

KÄLLOR livsmedelsverket.se dansukker.se

Det som i vardagligt tal benämns socker är i själva verket sackaros, vilket är en sammansättning av en glukos- och en fruktosmolekyl, det vill säga druvsocker och fruktsocker. De är i sin tur så kallade monosackarider och är uppbyggda av väte-, syre- och kolatomer. Oavsett om sockret är en komponent i en frukt eller i form av strösocker är det kemiskt identiskt och besitter samma egenskaper.

Socker framställs av sockerbetor eller sockerrör. Dessa växter innehåller de högsta sockerhalterna i växtriket och lämpar sig för raffinering. Vid framställning från sockerbetor så tvättas,

strimlas och blötläggs sockerbetan i 80-gradigt vatten. Därefter kokas vätskan och florsocker (finmalt socker) tillsätts för att kristalliseringen ska komma igång. Det kristalliserade sockret centrifugeras sedan för att rensa från melass. Kvar blir rena sackaroskristaller, det vill säga strösocker. Melass är en blandning av okristalliserat socker (44 %), andra organiska ämnen (21 %), kaliumsalter (10 %) och vatten (25 %).

De två stora produkterna på marknaden är rörsocker och sockerbetssocker. Rörsocker på den svenska marknaden odlas i Sydamerika och sockerbetor i Sverige. Ekologiskt socker finns endast utvunnet ur rörsocker som alltså inte odlas i Sverige.

UTBUD

— STRÖSOCKER

Har en extremt hög renlighet och består av 99,7 % sackaros och resten melass.

— RÅSOCKER/RÅRÖRSOCKER/ MUSCOVADOSOCKER

Råsocker framställs alltid av rörsocker och är ett socker som inte raffinerats lika hårt. Det innebär att sackaromängden ligger på 96–98 % och resten består av melassrester. Sockerbetans melass ger en besk bismak och därför produceras inte råsockerprodukter av den. Muscovadosocker är ett fint strösocker som innehåller en relativt hög andel melassrester, som ger sockret en karamellig smak som blir intensivare ju mer melass sockret innehåller, vilket också ger en mörkare färg. Vid tillverkning av mathantverk som saft och sylt med råsocker eller muscovadosocker bör man beakta att skumbildning kan uppstå på grund av orenheten i råvaran.

— SIRAP

En sidoprodukt vid sockertillverkning. Den består av nedbruten sackaros, det vill säga druv- och fruktsocker, vilket gör att den inte kristalliserar. Olika sorters sirap har olika egenskaper beroende av andelen salt och restämnen som är naturligt förekommande i sirapen.

— GLUKOSSIRAP/STÄRKELSE SIRAP

Utvinnas med hjälp av nedbrytning av vete- eller majsstärkelse. Glukossirapen motverkar kristallisering av sackaros och används vid karamell- och glasstillverkning.

— HONUNG

Innehåller 78–84 % socker och resten vatten och mineralämnen. Andelen varierar beroende på honungssort, med en ungefärlig fördelning på 35 % glukos, 35 % fruktos och resten sackaros. För att honung ska förbli flytande krävs en fruktoshalt på minst 40 %, vilket är fallet med akaciahonung där akaciablommans nektar innehåller höga halter fruktos.

— FLORSOCKER

Ett finmalet strösocker som ofta innehåller en liten andel klumpförebyggande medel i form av stärkelse.



ANVÄNDNINGSSOMRÅDEN

SÖTNING

Vanligt strösocker har en relativ söthet på 1,0 vilket kan jämföras med glukos på 0,6–0,7 och fruktos på 0,8–1,4. Relativ söthet är ett riktvärde för den upplevda söta smaken och den kan därför variera beroende av bland annat temperatur. Alla sockerarter har relativt låga värden runt 1, medan andra sötningsmedel kan ha värden på upp till 13 000.

SMAKSÄTTARE & SMAKFÖRSTÄRKARE

Socker förstärker andra livsmedels smaker och aromer. Det finns ett tröskelvärde för söt smak satt till 1,0 % vilket ger utrymme för att använda socker som smakförstärkare även i produkter som inte ska vara söta. Detta har nyttjats traditionellt och därför är socker en vanligt förekommande ingrediens i såväl saltlag som ättiksinläggningar. Socker bidrar även till en fyllig smak och rund munkänsla. Detta är en säregenskap för just socker som inte återfinns bland andra sötningsmedel, inte ens i naturliga sådana.

VOLYM

Socker kan ge volym på olika sätt. Det mest självklara kan vara användningen av socker i kakor och småbröd där det utgör en stor andel av volymen. Inom brödbakning kan sockret vara en förutsättning för en snabb jäsningsprocess där jäst omvandlar socker till koldioxid vilket gör bröden luftiga.

KONSISTENS

Socker kan påverka produktens viskositet, det vill säga hur seg en produkt blir. I sylt och marmelad är just balansen mellan socker och pektin avgörande. För mycket socker gör att produkten kristalliserar sig och för lite innebär att ingen gelébildning sker. Även produktens pH-värde spelar viss roll i denna process.

KONSERVERING

Socker har en viss konserverande effekt i den utsträckningen att det binder vatten och därmed kan inte mikroorganismer nyttja vattnet om sockerhalten i vätskan är för hög, vilket förhindrar tillväxt. Inom charkuteri däremot används socker som mat för mjölk-syrebakterierna för att kickstarta syrningsprocessen vid tillverkning av lufttorkade korvar. Mjölksyran som bildas fungerar i sin tur som konserveringsmedel.

JÄSNING

Jästsvampar bryter ner socker och stärkelse till alkohol och koldioxid. Denna process används bland annat vid tillverkning av alkoholhaltiga drycker. Socker används ofta, om än i liten mängd, för att snabbt dra igång jäsningsprocessen då det är enklare för jästsvamparna att bryta ner socker än stärkelse.

FRYSPUNKTSSÄNKNING

När man tillverkar en fryst produkt som glass, där man vill ha en len känsla utan stora iskristaller, är fryspunktsänkning viktigt. Detta uppnås genom att man löser upp socker i vätskan som ska frysas. Det finns även andra tillsatser med samma egenskap, som till exempel salt, men de påverkar smaken helt annorlunda.

FÄRG

Socker har en lätt färgbevarande egenskap som främst är märkbar vid tillverkning av sylt och saft där sockret förhindrar färgämnen från att brytas ner vid upphettning. Socker kan även användas som färgsättare vilket är resultatet vid upphettning av socker, där en del av molekylerna sönderdelas och blir bruna vilket syns tydligt vid knäckkokning. Sockerkulör är upphettat och nedbrutet socker som används som färgämne vid tillverkning av öl, läsk och dyligt.

FUKTIGHETSBEVARANDE

Socker binder vatten vilket fördröjer andra reaktioner där vatten behövs. Detta resulterar i att socker håller kvar vatten i till exempel bröd och bakverk längre, vilket håller dem saftiga. Det innebär dessutom att produkter med väldigt hög sockerhalt vill dra åt sig vatten från omgivande luft vilket kan resultera i karameller som klibbar ihop och kex som blir mjuka och sega. //



NYA FISKARTER ODLAS I GAMLA LADUGÅRDAR

TROTS ATT MÅNGA UPPFATTAR FISKODLING SOM EN RELATIVT NY BRANSCH SÅ HAR FISK ODLATS I ÖVER 7000 ÅR. DET FINNS LÄMNINGAR SOM VISADE ATT KARP REDAN DÅ ODLADES I KINA. I SVERIGE FINNS SPÅR AV FISKODLING FRÅN 1500-TALET OCH ÄVEN HÄR VAR DET JUST KARP SOM ODLADES I DAMMAR. IDAG ÄR VATTENBRUKET DEN SNABBAST VÄXANDE LIVSMEDELSBRANSCHEN OCH VARANNAN FISK SOM ÄTS IDAG ÄR ODLAD.

TEXT Aksel Ydrén ■ FOTO Gårdsfisk - Eva-Lisa Svensson

skånska Tollarp bedriver Mikael Olenmark och Johan Ljungqvist sedan år 2013 en ny form av fiskodling. I en gammal ladugård har korna ersatts av fiskar och idag odlas tiliapia och afrikansk ålmal; två exotiska fiskarter som annars framförallt odlas i Asien och Sydamerika.

Deras resa från idé till verklighet har varit strapatsrik. De båda träffades under studietiden i Lund där Johan studerade till marinbiolog och Mikael till civilingenjör inom vattenresurshandling.

- Tillsammans har vi en väldigt bred och tvärvetenskaplig kompetens och dessutom har vi kunnat göra väldigt mycket arbete själva, säger Mikael Olenmark.

Tillsammans med fyra andra studenter startade de år 2009 ett projekt som gick ut på att designa en aquaponisk fiskodling

som innebär att fiskodling kombineras med växtodling. Från början var planen att odlingen skulle byggas mitt i centrala Malmö och kombineras med växtodling på taket, men efterhand insåg de mer och mer att fiskodling precis som annat lantbruk hör hemma på landsbygden med billigare markpriser och där fiskarnas gödsel kan användas till växtodling. Projektet kring en fiskodling i centrala Malmö lades därför ner och i stället fick det bli en gammal förfallen gård i den lilla skånska orten Tollarp.

- Vi gick in på Blocket och letade upp det absolut billigaste stället vi kunde hitta. Det var i väldigt dåligt skick men hade den yta vi behövde och vi hade arbetsviljan, säger Mikael Olenmark.

Mikael och Johans odlingsfilosofi fick dem att välja att odla tiliapia och ålmal, som för oss svenskar är relativt okända fiskarter. De vill skapa en modern fiskodling med kretslopptänk där fiskarna odlas i ett slutet system där 95 procent av vattnet återcirkuleras och där avfallet från fiskarna används som näringsrik gödsel på omkringliggande åkrar. De fiskarter de valde är motståndskraftiga mot sjukdomar och har en bra foderomvandlingsförmåga vilket gör dem väldigt lämpliga att odla inomhus.

De båda företagarna hoppas att deras nya odlingsystem ska sprida sig över landet och skapa ett nytt användningsområde för tomma djurstallar på gamla lantbruk.

- Länsstyrelsen skickade ut frågor till oss om hur mycket strö och liggyta fisken har och om den har något gummi att stå på, och vi försökte svara så gott vi kunde, men det visar ju bara hur ny den här branschen är, säger Mikael Olenmark.

Fiskarna som föds upp på gården får simma i ett antal skilda bassänger i mellan 6 och 8 månader innan de avlivas då de uppnått en vikt på ungefär 600 gram. Att fiskarna hålls separerade gör att risken för eventuella smittskyddsutbrott reduceras.

En stor utmaning sedan starten har varit att få konsumenter att våga testa en ny fiskart men genom ihärdigt marknadsföringsarbete och samarbete med kockar har efterfrågan gradvis

ökat. Nu säljs deras fiskar i matvarubutiker över stora delar av södra Sverige. För att tydligt särskilja deras produkter från billig import säljs tiliapien under varumärket rödstrimma och den afrikanska ålmalen säljs som clarias.

- Det är många kockar som frågat varför vi inte haft clarias tidigare, och då har vi svarat att den heter ålmal och då är det ingen som vill köpa den, säger Johan Ljungqvist.

- Ibland undrar man om de som gett fiskarna sina namn inte kunnat ge dem lite bättre namn, säger Mikael Olenmark.

Rödstrimman har fast vitt kött och sägs påminna om både rödtunga och abborre, vilket gör att den lämpar sig fint till både sushi och till att grilla. Clarias däremot har med sitt feta och mjöliga fiskkött seglat upp som ett spännande alternativ till rökt ål.

- Vi såg att den påminde om ålen och tog kontakt med ett ålrökeri. Vi testade först att röka fisken och skickade den till Åhus som är ålmeckat i Skåne och där gillade de den. Den är mindre fet men är ett väldigt bra alternativ till ålen eftersom ålen är rödlistad och bestånden är dåliga, säger Mikael Olenmark. //

Länsstyrelsen skickade ut frågor till oss om hur mycket strö och liggyta fisken har och om den har något gummi att stå på...



BOTTARGA AV ROM FRÅN GÖS

TEXT Aksel Ydrén ■ FOTO Stéphane Lombard

- ROMSÄCKAR FRÅN VÅRFISKAD GÖS
- VATTEN
- SALT

För Gustav Öhman, som driver Taxinge krog i Sörmland, utgör relationen till råvaruleverantörerna en viktig drivkraft för att skapa mat som är enkel, naturlig och logisk. När Gustav förädlar fisk gör han det för att väcka nyfikenhet hos gästen och skapa en smakupplevelse som både är god och som höjer komplexiteten i en maträtt. Fisken köper han från Lena och Hugo Rundberg som bedriver yrkesfiske i Mälaren inte långt från Taxinge krog.

Gustav bjuder här på en variant av den italienska delikatessen *Bottarga* som är namnet på saltade och torkade romsäckar av vanligtvis rom från mulle eller tonfisk. Bottarga finns i många olika varianter i länderna runt Medelhavet och kallas även för "medelhavets kaviar". En klassisk italiensk maträtt är "spagetti alla bottarga", där bottarga hyvlas över en tallrik pasta tillsammans med lite olivolja och hackad persilja.

➔ GÖR SÅ HÄR:

1. Låt romsäckarna dra över natten (ca 12 timmar) i 10-procentig saltlag.
2. Torka av romsäckarna och häng dem på tork i mellan 2 och 4 veckor beroende på vilken textur och hårdhet som önskas. Längre torktid ger hårdare textur vilket gör den enklare att riva.
3. Förvara den vakuumpförpackad i kylskåp. Bör användas inom några veckor.

Den torkade bottargan kan som färdig rivas över maträtter för att höja komplexiteten och tillföra tydlig fisksmak.



RÅD

FRÅN VÅRA RÅDGIVARE

Eldrimners färskaste fiskrådgivare är Nils-Erik och Stina Sjöström. De driver familjeföretaget Salteriet Byviken AB i Byvikens fiskehamn i Obbola, 15 km utanför Umeå. Nils-Erik är yrkesfiskare i fjärde generationen och har fiskat i Norra Kvarken sedan början av 1990-talet. Han fiskar främst strömming, lax, havsöring, abborre och sik. Förutom fisket filéar Nils-Erik och ansvarar för varmrökningen. Han kan svara på frågor om fiske, råvaruhantering och varmrökning. Stina gör all övrig förädling och driver gårdsbutiken. Här tillverkas inläggningar av strömming och sik, patéer och röror. Stina kan svara på frågor om förädling och företagande. Mer information och kontaktuppgifter hittar du på eldrimner.com/radgivning.

TEXT Bengt-Åke Nässén ■ FOTO Salteriet Byviken

Hur ser strömmingsfisket ut hos er idag och vad tror ni om framtiden?

– Vi fiskar strömming vår och försommar och då finns det alltid god tillgång. Den höstlekande strömmingen har vi aldrig fiskat eftersom vi prioriterar annat fiske med bättre lönsamhet. Vi tror att strömmingen kommer att finnas kvar i samma omfattning. I slutet av 90-talet gick den ekonomiska föreningen Gävlefisk omkull på grund av små fångster, men det var inget som märktes hos oss längre norrut.

Strömming kan nyttjas som råvara i en mängd produkter. Vad tillverkar ni mest av och vad frågar kunder efter?

– Vi tillverkar mest olika inläggningar av strömming. Hos oss är det klassiska inläggningar som rull- och ättikströmming som efterfrågas mest.

Vilka försäljningskanaler finns det för strömmingsråvara? Vad tror ni om lönsamheten i att investera i en filémaskin?

– Vi säljer inte till grossister eller butiker utan fiskar för eget behov och säljer i vår egen butik. Det finns stor efterfrågan på lokalt fiskad strömming från grossister och butiker eftersom den håller hög kvalitet. Problemet är att fiskare med små båtar är väldigt väderberoende och har svårt att alltid leverera strömming.

En filémaskin är en stor investering, men ett måste för att kunna sälja fisken. Det är enbart surströmmingsproducenter som efterfrågar hel strömming.

Vad kan man göra för att höja värdet på sik, framför allt mindre sik som det är dåligt betalt för hos uppköpare?

– Dagens konsumenter efterfrågar alltmer fisk i förädlad form, som helst ska vara benfri. Därför tror vi att vår nya produkt fjällad och benfri sikfilé ska kunna bli attraktiv, men det behövs marknadsföring. Sikfilén är mycket lätt att tillaga, precis som abborrfilé. Den kan till exempel stekas, tillagas i ugn och i gryta. //





TÅNGPIONJÄRERNA

TÅNGCHIPS, TÅNGPANNKAKA, TÅNGBRÖD, TÅNGÖL, INLAGD
TÅNG, TÅNGKOSMETIKA, TÅNGPESTO, TÅNGKOKBOK, TÅNGGUIDE,
TÅNGSAFARI, TÅNGGLASS. LISTAN PÅ PRODUKTER SOM SVERIGES
TÅNGPIONJÄRER CATXALOT ÄR INVOLVERADE I KAN GÖRAS HUR
LÅNG SOM HELST. OCH DEN UTÖKAS HELA TIDEN.

TEXT Annelie Lanner ■ FOTO Stéphane Lombard



Catxalots lokaler i hamnen i Havstensund i Bohuslän bjuder Jonas Pettersson på tångchips tillagade med fingertång som huvudråvara.

– Det är vad jag använder som introduktionsrätt till tång. Alla tycker om det. Det bästa jag vet är att servera tångchips till någon som säger ”jag tycker inte om sådant där”, för hittills har jag inte mött någon som inte gillar tångchips.

JONAS Pettersson och Linnéa Sjögren driver sedan 2014 företaget Catxalot i Bohuslän. Företaget kretsar kring tång som de plockar, förädlar och håller kurser om.

– Jag vill visa hur mångsidig tången är. Den är både nyttig, vacker och god. Dessutom bra för miljön, säger Linnéa.

– Vår vision är att få folk att stoppa ner huvudet i havet och se hur vackert det är, säger Jonas.

Inne i Catxalots Tångbutik kan man få stoppa ner huvudet i en låda med fingertång. Om man blundar, andas in och låter fantasin flyga kan man förnimma det Jonas pratar om. Det doftar härligt av saltvatten, kanske tobak, lakrits och blommor; det doftar tång.

– Jag lät en ölbryggare göra just så här och det var som att ge en katt kattmynta. Han ville genast veta om det gick att göra öl på tång. Men det är han som är bryggarmästare. Jag levererar bara råvaran, säger Jonas.

Det går att göra öl av tång. Numera levererar Catxalot till ett litet bryggeri i närheten.

DET SOM KAN SES som Sveriges tångcentrum ligger i ett grått magasin med blå fönsterluckor i hamnen i Havstensund, strax norr om Grebbestad på västkusten. Hamnen är omgiven av klippor och hav. Inne lokalen hänger vadarbyxor och varma kläder. I ett av fönstren pryds en av lamporna med en skärm av tång och på ett bord står en ljuslykta gjord av samma material. Butiken finns i nedervåningen, köket på övervåningen och högst upp en terrass med vidunderlig utsikt. För den som inte kan komma hit och handla sina tångprodukter finns även en webbshop och Catxalot levererar också varor till ett 40-tal butiker runt om i landet. Bredvid butiksdelen finns ett litet bibliotek med kokböcker och facklitteratur om tång. Både Linnéa och Jonas är utbildade bibliotekarier. Det de kan om tång har de lärt sig på egen hand.

– Att läsa på är bibliotekariernas superkraft, säger Jonas.

Innan de startade sitt tångföretag letade de efter några de kunde gå kurs hos. Men de hittade inga.

– Nu har vi blivit dem vi sökte, säger Linnéa.

CATXALOT har redan gett ut en bok; en tångguide som kom ut 2016. Den är tillverkad i vattentåligt och återvinningsbart material och beskriver hur tio svenska tångsorter plockas och tillagas. Tångguiden finansierades genom crowdfunding. Den som var med och bidrog med pengar kunde få en tångguide, eller sitt namn på en av Catxalots kajaker, som används för tångsafari. Nästa bok kommer troligen ut under 2018. Det blir en tångkokbok, som också är en faktabok om tång.

LINNÉA jobbar numera heltid i företaget. Jonas jobbar halvtid som bibliotekarie.

– Det är svårt att säga hur det hela började. Jag är besatt av mat. Jonas av havet. Vi paddlade en hel del kajak och tittade ner på tången. Då jobbade vi båda som bibliotekarier, men ville vara ute mer, säger Linnéa.

Jonas har pluggat marinbiologi och han dyker. Han har en kaskelottval tatuerad på underarmen. Han gillar sådana. Mycket. Därför heter företaget också som det gör.

På katalanska heter kaskelottval ungefär catxalot. Dessutom har tiden Linnéa och Jonas bodde i ordvitsarnas huvudstad Göteborg satt sina spår. När namnet på deras företag uttalas rätt låter det som ”catch-a-lot”.

– Sen är det ju snyggt med xet, säger Jonas.

När Catxalot startades 2014 var en av huvudidéerna att plocka tång och sälja till ett företag som säljer vedeldade badkar, men Linnéa och Jonas valde snabbt att byta spår när de insåg att det fanns ett annat som var bättre.

– Vi gillar asiatisk mat och insåg att det som fanns runt sushin på restaurangen också var det som fanns i havet under kajakerna, säger Jonas.

– Vi har verkligen jobbat agilt, utbrister Linnéa.

Företaget har förändrats snabbt, när det har behövts.

– Det är mitt bästa råd till nya företagare: våga testa nya idéer, våga byta spår, säger Jonas.

I Sverige är tången bäst längs västkusten. Tången vill ha klippor, salt och vatten som rör sig.

– Precis som man åker till Norrland för att plocka hjortron, tycker jag man kan åka till västkusten och plocka tång, säger Linnéa.

I andra länder är intresset för tång betydligt större än vad det är i Sverige.

– Hela världen har kommit längre än vad vi har här, säger Linnéa.

I Norge, på Irland, i Wales och i Skottland och i Bretagne i Frankrike plockas och förädlas tång. Ja, i alla kustländer som omges av salta hav.

– På Island har de aldrig slutat plocka och förädla tång, säger Jonas. Som den bibliotekarie han i grunden är fortsätter han berätta att det i de isländska sagorna går att läsa om hur tången plockas, tillreds och äts.

Linnéa hoppas kunna åka till Japan på inspirationsresa snart. Där har de hållit på med tång i 1500 år.

– Det är värdefullt att inspireras internationellt för att sen landa i vad vi gör här i Sverige, på västkusten med våra råvaror och våra traditioner.

Jonas ska resa till Maine i USA för att lära sig mer.

– I Maine har de hållit på med tångförädling i 40 år.

I PROJEKTET THE SWEDISH SEAWEED AGENDA, som syftar till att utveckla landsbygden och delfinansieras av EU och Jordbruksverket, arbetar Jonas med att öka kunskapen om tång som matvara och med att stödja nya aktörer i branschen.

– Det gäller att fylla en lucka där det saknas statliga regler och tillstånd, säger han.

I dag finns ett enda företag i landet som odlar tång; Kosteralg i Kosterhavet i Bohuslän.

– Drömmen är ju att det skulle finnas tångbönder längs kusterna och småskaliga mathantverkare som förädlar tången. Det skulle kunna vara en ny näring. Det skulle ge jobb, säger Jonas.



Vi gillar asiatisk mat och insåg att det som fanns runt sushin på restaurangen också var det som fanns i havet under kajakerna.



SÄSONGEN för att skörda tång pågår huvudsakligen från februari till midsommar. Linnéa beskriver skördandet som att fri-sera tången.

– Det är viktigt att hantera den varsamt och att inte ta för mycket. För stora ingrepp skulle störa balansen.

Den långa tid det tar att skörda tång gör att Linnéa och Jonas ibland behöver hjälp med skörden när de får stora beställningar. Då kallar de in sina tångdykerskor.

– De är en grupp män och kvinnor, från 19 till 75 år, som älskar att vistas i havet lika mycket som vi gör. De plockar och säljer tång direkt till oss, som vi sen skickar vidare. Vi kallar dem tångdykerskor för att hedra Ama-dykerskorna i Korea och Japan; världens coolaste kvinnor, som arbetar just med att skörda tång. De är som bäst i 80-årsåldern.

Tång räknas varken som djur eller fisk och därför brukar ve-ganer vara nyfikna på råvaran.

– Fast de brukar bli lite konfunderade när det visar sig att blåstång har ägg och spermier och ett väldigt komplicerat kär-leksliv, säger Jonas.

I övrigt lockas många olika personer av Catxalots kurser och produkter.

– Alla har olika ingångar: mat, hälsa eller havet, säger Lin-néa.

De kockar som kommit i kontakt med tång har alltid varit entusiastiska och tycker att det är spännande med en ny råvara. När företaget var alldeles nytt kontaktades de av den välkände kocken Tommy Myllymääki. Han behövde råvaror till sitt täv-lingsbidrag i kock-VM (Bocuse d'Or) 2014.

– Jag trodde först att det var ett skämt, men vi skickade mas-sor av råvaror, som han använde en del av, säger Linnéa.

Själva äter Linnéa och Jonas tång i olika former flera gånger i veckan.

– Pannkakor med sockertång mättar bättre, säger Linnéa.

– Och de känns fattiga utan, säger Jonas.



DEN SOM GÅR KURS hos Catxalot får lära sig tillaga flera olika sorters tång och använda olika förädlingsmodeller. Linnéa beskriver smaken hos inlagd tång som att den smakar åt kapris-hållet. Tångpestons smak blir mer dov än traditionell pesto och rökt tång påminner i smaken om rökt renkött.

Jonas och Linnéa framhåller också tångens miljömässiga egenskaper.

– Tång tar upp kväve och fosfor och gör havet mindre över-gött. Alger och tång står dessutom för minst hälften av syretill-förseln till jorden, förklarar Jonas.

Inom den medicinska forskningen finns också ett stort in-tresse för tång och tångslem är en viktig beståndsdel i kosmetika.

För att ytterligare förstärka miljövinster tillverkar de också en ätbar skål av sockertång.

– Tång är fantastisk, för det finns ingen farlig, giftig sort, sä-ger Linnéa.

Både Jonas och Linnéa bubblar av idéer.

– Ju mer vi lär oss desto roligare blir det, säger Jonas.

De har tagit på sig cateringuppdrag och drömmer om att kanske koppla in en kock i verksamheten. Kanske kan det bli en pop-up-restaurang på kajen i Havstenssund. En restaurang som serverar hållbar mat från havet.

– Vi gör hela tiden saker vi inte trodde vi skulle göra, säger Linnéa. //





→ I samarbete med Sveriges tångpionjärer Catxalot erbjuder Eldrimner i vår för första gången en kurs i plockning och förädling av tång. Under två majdagar får du lära dig vilka ätbara tångsorter som gömmer sig under havsytan, plocka tång och dessutom förädla den med olika tekniker. Läs mer och anmäl dig på eldrimner.com

Vill du fördjupa dig i tång kan du göra det på catxalot.se och på swedishseaweedagenda.se

DEN BRITTISKA OSTSKATTEN

CHESHIRE, LANCASHIRE, WENSLEYDALE, CAERPHILLY, CHEDDAR, DUNLOP, LEICESTER, STILTON, DORSET BLUE VINNEY AND COLWICK. SMAKA PÅ DESSA ORD. VISST VÄCKER DE FÖRNIMMELSER AV NÅGOT GOTT? INTE SÅ UNDERLIGT DÅ DET BAKOM VARJE ORTSNAMN DÖLJER SIG EN TRADITIONELL BRITTISK OST.

TEXT Birgitta Sundin ■ FOTO Stéphane Lombard & Birgitta Sundin

Under en kurs på Eldrimner i Ås i oktober gav Paul Thomas från Storbritannien en inblick in den brittiska ystningstraditionen. Paul Thomas har i många år arbetat som gårds- och hantverksmejerist och idag arbetar han som teknisk konsult för mejerier över hela världen. Hans specialintresse ligger i traditionell mat, småskalig produktion och mejeriprodukter av opastöriserad mjölk.

Den brittiska ystningstraditionen skiljer sig från det vi känner till här hemifrån och från Frankrike, Italien och Alperregionen. Likheter finns naturligtvis också; där liksom här i Sverige används uteslutande mesofila syrakulturer. En naturlig företeelse sprungen ur det klimat vi har som gynnar de mesofila mjölksyrabakterierna med deras trivseltemperatur mellan 20 och 30 grader.

De brittiska ostarna kan i huvudsak delas in i fyra kategorier: smuliga hårdostar, cheddarlika ostar och dem däremellan samt blåmögelostar och mjuka ostar. De mest kända för oss är blåmögelosten Stilton och Cheddar vilka faktiskt ystades på många av våra forna svenska bymejerier. Cheddar, vars ursprung finns i sydvästra England, kan sägas var den mest tillverkade och spridda osttypen i världen. Eller kanske mer korrekt uttryckt, den mest imiterade osten.

Karaktäristiskt för många av ostarna är en hög syrlighet. Och ofta i kombination med en torr och smulig konsistens. Det är utmärkande för Cheshire, Lancashire, Wensleydale och Cotherstone. Caerphilly och Single Gloucester är syrliga men i sin textur lite mer smidiga, halvvägs mot en cheddartypisk elasticitet. Ostar med utpräglad elasticitet är förutom Cheddar, Dunlop, Leicester och Double Gloucester. Metoden som används till dessa kallas helt enkelt för *cheddarisering*. Den innebär att efter omrörning och värmning får ostkornen sjunka till botten i grytan och vasslen tappas av. Ostmassan skärs i block som sedan staplas på varandra och flyttas om och vänds regelbundet. Detta för att skynda på dräneringen av vassle i förhållande till syrningen. I

en cheddar-typ vill vi ha kvar mycket kalcium för att få till den smidiga texturen. Om kalcium förloras i en för snabb syrningsprocess – mjölksyrabakterierna omvandlar laktosen i vasslen i ostmassan – kommer texturen istället bli mer spröd. När rätt syrningsgrad uppnåtts, vilket kan mätas genom titrering eller med en pH-meter, rivs ostblocken sönder och mals till mindre bitar som saltas innan de läggs i ostformarna.

Den stora skillnaden i själva ystningsprocessen är just det att ostmassan får stanna i karet eller på dräneringsbord för att dränera innan den formsätts. För att då kunna formsätta den mer dränerade och torrare ostmassan krävs att den finfördelas genom malning och sätts i stark press, helst mellan 1–3 bar (motsvarar ungefär 1–3 kg/cm²). Annars vill inte ostkornen fästa ihop.

Det är förhållandet mellan syrningshastigheten och dräneringen som är den viktiga parametern här. Syrningen får inte gå för fort i förhållande till dräneringen. Om syrningen går för fort för ystningstekniken kan vi skynda på dräneringen. Och om syrningen går för långsamt måste vi sakta ner dräneringen.

DRÄNERA SNABBARE	SAKTA NER DRÄNERING
Kortare förhårdningstid	Längre förhårdningstid
Bryt finare	Bryt till större kuber
Rör mer & vila mindre	Rör mindre och vila mer
Värm till högre temperatur	Värm till lägre temperatur
Stapla blocken högre	Hoppa över staplingen





PAUL THOMAS



Ytbehandlingen skiljer sig också. Förutom Stilton vars yta består av jäst behandlas många av de brittiska ostarna med smör (klarifierat för att inte härskna) eller ister och viras sedan in i duk. Caerphillys yta behandlas dock inte utan får ta mögel.

Till den ädle Stilton används en heterofermentativ syrningskultur i minimal mängd. Här vill vi uppnå en långsam syring och koagulering samt en mjuk och len textur. Ostmassan bryts grovt enbart vertikalt och ostkuberna öses med skopa upp på dräneringsduk. Där får ostmassan sakta dränera över natten. När den önskade syrningsnivån uppnåtts mals även denna ostmassa och blandas med salt för att stoppa upp syringen. Därefter formsätts den och får stå i formarna under 5–10 dagar i en ”Hastener”, det vill säga ett utrymme med högre temperatur och luftfuktighet än i mognadslagret. Hasten betyder skynda på och det man här vill skynda på är jästutvecklingen (jäst som följer med den obehandlade mjölken) på ostens yta. Den bidrar med enzymer som bryter ned osten samt används för att täcka igen håligheter på ytan genom att osten skrapas och skrubbas dagligen under denna tid förutom vändningarna. Pickningen av Stilton görs i ett sent skede, efter 4 – 6 veckor. Osten får inte vara för fuktig vid pickningen eftersom hålen då riskerar att gå ihop igen.

Stilton, med ursprung från 1720-talet, fick 1996 en skyddad ursprungsbeteckning Protected Geographical Status (PDO) och får bara tillverkas i de tre distrikten Derbyshire, Leicestershire and Nottinghamshire. Ironiskt nog ligger inte staden Stilton i någon av dessa numer och ost därifrån får följaktligen inte heta Stilton. Inte heller ost på obehandlad mjölk får idag heta Stilton, enligt ursprungsskyddet. En producent i England ystar dock en obehandlad variant, då under namnet Stichelton. //



YSTNINGSANVISNING STILTON

För 100 liter mjölk

Temperatur	30–32 °C
Syrningskultur	0,01–0,05 % mesofil (heterofermentativa)
Mognadskultur	Penicillium roqueforti (0,01 dos)
Löpe	28 ml / 100 l
Koaguleringstid	90 min
Brytning	Vertikalt enbart, skopa upp på dräneringsduk
Dränering	Dränera över natt till pH 5,1–4,9
Saltning	Mal ostmassan och blanda i 2,2–2,5 % salt
Formsättning	Fördela ostmassan i formar utan att pressa. Förflytta till ”Hastener”
Förmognad (i ”Hastener”)	16–20 °C / 90 % luftfuktighet i 5–10 dagar. Vänd dagligen. Täta ytan genom att rubba (skrapa) den.
Mognad	12–15 °C / 85–90 % luftfuktighet i 2–6 månader för 7 kg:s ostar. Picka vid 4–6 veckor. Naturlig yta.



CIDERRESA

STORBRITANNIEN ÄR VÄRLDENS STÖRSTA PRODUCENT AV CIDER OCH DIT GICK ELDRIMNERS STUDIERESA I OKTOBER 2017. DELTAGARNA VAR ALLA GENUINT INTRESSERADE AV ÄPPELODLING OCH CIDERTILLVERKNING.

TEXT Karin Hillström ■ FOTO Catrin Heikefelt

Första stoppet på resan blev Orchard Park Farm i Shepton Mallet. Neil Macdonald guidade genom sina äppellundar och berättade om sitt företags utveckling. Hans fokus ligger på odlingen men han är även producent av äppelmust och cider.

I SOMERSET besöktes Somerset Cider Brandy Company där Julian Temperley guidade. Totalt består den av 80 hektar, med sluttningar mot syd. År 1989 fick han, som första producent i England, tillstånd att destillera sin cider. Idag finns hans Cider Brandy på några av de bästa restaurangerna runt om i hela världen. Julian odlar enbart traditionella cidersorter som Dabinett, Kingston Black och Stoke Red. Totalt odlas cirka 40 olika sorter, varav många bittra och bittersyrliga. Av dessa äppelsorter producerar han cider, likörer och brandy. Äppelträden är högt beskurna och vid skörd får äpplena falla innan de plockas, annars skakas de ned.

HOS SHEPPYS CIDER i Taunton visades en äldre äppelgård med många gamla träd, men även nya odlingar. Här fanns tydliga exempel på hur trender har varierat genom åren med olika grundstammar, plantavstånd och val av sorter. De äldsta träden var planterade traditionellt med tio meters mellanrum, medan den nyaste planteringen hade mindre än en meter mellan träden och inte bara de bittraste äppelsorterna odlades. De nyare odlingarna var också anpassade till att kunna använda maskiner i skörden. Sheppys har varit en traditionell cidertillverkare som förut inte

använde några tillsatser och produkterna var jästa på tank med vildjäst. Idag har de utvecklats till en mer kommersiell producent, som fäster större vikt vid att produkten smakar lika från år till år. Detta gör att de tillsätter både socker, syra och smak vid behov. Flera av deltagarna på resan reagerade på att den fina odlingen och den höga kvaliteten på äpplena hade kunnat ge en intressantare produkt.

DEN LILLA FAMILJEÄGDA ciderfarmen Dunkerton Cider i Cheltenham har växt i och med att sonen Julian Dunkerton tagit över verksamheten. Hans föräldrar startade Dunkerton Cider 1980 och odlade från början ekologiskt i området Pemberly i Herefordshire. Det var otroligt intressant att först se den nya stora fabrikslokalen och sedan dagen efter att få se grunden till verksamheten och hur allt började. Julian tog över för fyra år sedan och med pengar han tjänat på sitt världskända klädmärke Superdry har han målet att bli världens största ekologiska cidertillverkare; ett ganska ambitiöst mål med andra ord. Företaget jagar ekologisk frukt över hela England och producerar uteslutande de traditionella cidersorterna. Trots dessa stora planer och deras utökade produktion som nu satts igång använder de förvånansvärt lite tillsatser. Det är också deras mål att producera en ekologisk cider med endast jäst och svavel som tillsatser. Dessa två anser de behövs för att få en stabil produkt som klarar att stå i diverse temperaturer och transporteras längre avstånd. De producerar endast stilla cider av klassisk engelsk karaktär, torr och bittersyrig.



I HEREFORDSHIRE besöktes Butford Organics. Det blev en heldag med föreläsning om engelsk cidertillverkning, vandring i deras odlingar samt även praktisk tillverkning av must.

Janet och Martin Harris flyttade till Herefordshire år 1999. Då fanns det en äldre odling med cirka 100 äppelträd. De planterade cirka två hektar till med äppel- och päronträd som nu har växt upp och producerar bra med frukt. De gör en liten del äppelmust och cider till försäljning (i torr, stilla stil) men den mesta frukten säljer de vidare till Dunkertons. De mustar även åt privatpersoner och håller kurser i must- och cidertillverkning för mindre produktion.

Samuel Dahlör som driver småskaligt musteri på sin gård utanför Karlskrona avundas sina brittiska kollegor reglerna som gäller där.

– Det verkar vara lättare för småföretag att verka i Storbritannien. Det är stora skillnader på allt från hygienkrav på utrustning och lokaler till skillnaderna i alkohollagstiftning, säger han.

SISTA KVÄLLEN gick resan till Wales för att vakna tidigt i Llanidloes. Vi ville göra ett besök i Wales för att smaka på skillnaden i stil jämfört med West Country och Herefordshire men också för att odlingsförutsättningarna i Wales är något annorlunda. Vi besökte Welsh Mountain Cider och Bill och Chava Bleasdale. Deras gård ligger bland kullar 400 meter över havet och det var magiskt vackert där. De producerar cider men deras största fokus är odlingen där de numera har 450 olika sorter, varav cirka 200 är cidersorter. De har även 50 olika sorters päronträd. De ser sin

odling som en testodling, för att undersöka vilka träd som klarar det bistra klimatet i Wales men de driver också upp träd och säljer vidare, även till Sverige. Cidern de producerar är torr och bitter, helt utan tillsatser.

Mats Rönnelid, som driver Myggs Musteri som framför allt mustar äpplen åt kunder, slogs av livskraften i brittisk cidertillverkning.

– Det är fascinerande hur många måna många var att utveckla smak och kvalitet genom att hitta rätt blandningar och lagring, säger han.

DELAR AV RESAN kommer också att finnas med i en bok om cider i Europa. Jeppe Gents, som driver Fejø Cider på ön Fejø i Danmark, följde med på resan för att samla material till sin kommande bok.

– Det var bra att vi besökte de producenter som är minst industrialiserade. Mitt favoritställe var den producent som skördade sina cideräpplen för hand. Fantastiska cideräpplesorter förtjänar bra behandling. Råvaran är det viktigaste i en cider, menar Jeppe Gents. //



TIPS

orchardparkfarms.com - ciderbrandy.co.uk
sheppyscider.com - dunkertonscider.co.uk
butfordorganics.co.uk - welshmountaincider.com

INTERNATIONELL PRAKTIK FÖR FRAMTIDENS CIDER

VID TIDEN FÖR FÖRRA ÅRETS SKÖRD KÖRDE AXEL BÄCK OCH KLARA PETERSON OMKRING I EN BIL MED STEGE PÅ TAKET OCH PLOCKADE VILDÄPPLEN OCH PRESSADE DEM I DEN BEGAGNADE VINPRESS DE KÖPT VIA BLOCKET. VID ÅRETS SKÖRD PLUGGADE DE MIKROBIOLOGI, GJORDE LABORATIONER I ELDRIMNERS LOKALER OCH PRAKTISERADE I FRANKRIKE. NÄR DET ÄR DAGS FÖR NÄSTA SKÖRD HOPPAS DE KUNNA TESTA SINA NYVUNNA KUNSKAPER OCH TILLVERKA EGNA PRODUKTER.

TEXT Annelie Lanner ■ FOTO Jean-Marie Heidinger

Axel och Klara går Eldrimners och Torstas Yrkes-
högskoleutbildning i mathantverk, med inriktning
bär-, frukt- och grönsaksförädling. När de sökte
utbildningen hade de redan producerat en hel del
med hjälp av sin begagnade vinpress.

– Vi kände att vi ville skapa oss en djupare förståelse i vad mat-
hantverk är och ägna oss åt det vi verkligen brinner för, säger
Axel.

De har utnyttjat utbildningens praktikperioder till att inspi-
reras och utbildas av internationella tillverkare, bland annat i
Frankrike.

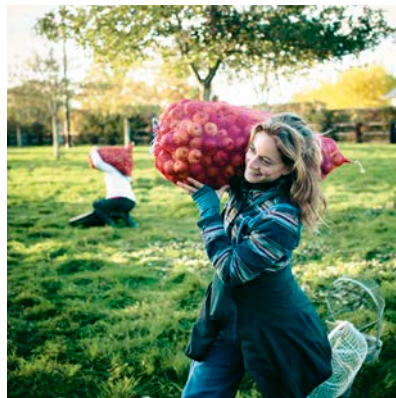
– Vi vill få så mycket inspiration som möjligt, det vore intres-
sant att även göra en praktikperiod i Baskien som har en lång
historia av cidertillverkning, säger Klara.

När de är färdiga med utbildningen hoppas de kunna skapa
något eget. De är överens om att den svenska cidermarknaden
kan utvecklas.

– Vi får börja i liten skala och känna in vad det leder till. Det
viktigaste är att vi gör det vi tycker om, cidern är bara början,
säger Klara.

– Det vore häftigt med en egen äppelodling och det skulle vara
spännande att leta fram äldre svenska äppelsorter lämpade för
cidertillverkning, säger Axel.

– Det finns så mycket som naturen erbjuder och att kunna för-
stå hur man ska ta hand om det och skapa något betyder väldigt
mycket för oss. Det vi lär oss gör att vi kan erbjuda konsumenten
unika och ärliga mathantverk, säger Klara som till exempel gärna
skulle utveckla en egen kombucha. //



DRÖMMAR BLIR VERKLIGHET PÅ YH-UTBILDNING I MATHANTVERK

DET ÄR AUGUSTI 2017 OCH FÖRSTA DAGEN PÅ YRKESHÖGSKOLEUTBILDNINGEN I MATHANTVERK. VI ÄR 28 BLIVANDE MATHANTVERKARE FRÅN HELA SVERIGE, PLUS ARENDESE TOFT FRÅN KÖPENHAMN, SOM SITTER I ELDRIMNERS STORA TEORISAL I ÅS. DE FLESTA AV OSS HAR ALDRIG TRÄFFATS FÖRUT. DET ÄR FULLT AV UNGA TALANGER HÄR SOM TILL EXEMPEL MY SUNDBERG FRÅN STOCKHOLM SOM REDAN HAR GETT UT EN EGEN BOK, GRÖNA BAKBOKEN.

TEXT Jennifer Sjöberg ■ FOTO Stéphane Lombard



YH-UTBILDNING MATHANTVERK 1 ÅR

Ettårig Yh-utbildning för dig som vill starta eget eller arbeta på ett mathantverksföretag. Välj en av fyra inriktningar: mejeri, charkuteri, bageri eller bär-, frukt- och grönsaksförädling.

Från mitten av januari går det att söka till 2018 års yrkeshögskoleutbildning i mathantverk på yrkeshogskolan.se

Utbildningen startar i augusti.



Jennifer Sjöberg, som skrivit denna text går alltså Yh-utbildningen inriktning mejeri. Hon är även mat-skribent och målade getter, Jämtland och Öland på drömbilden den första dagen.

Att Ann Svensson, sommelier, restauratör och blivande bagare från Frösön (och Stockholm), äpeldlaren och företagaren Agneta Regnér från Halland och jag skulle kunna vara Arendses, Mys och de andra 20-plussarnas mammor känns inte som ett problem, snarare tvärtom. Det är blandningen av åldrar, erfarenheter och idéer som gör den 1-åriga Yrkeshögskoleutbildningen (Yh) i Mathantverk så kreativ.

DRÖMMAR BLIR VERKLIGHET

– Nu ska ni rita era drömmar, säger Liv Ekerwald, utbildningsledare och branschansvarig inom området entreprenörskap. Det är högt tempo och en öppen attityd. – Tveka inte, bara måla. Snart får ni berätta vad det föreställer. I teorisalén dukar vår klass upp företagsvisioner och tänkta liv som är meningen att förverkligas i urbana miljöer, megastäder, på gårdar och fåbodar, både i Sverige och utomlands. Mathantverk utvecklar både stad och landsbygd.

FLER KILLAR UPPMUNTRAS ATT SÖKA

Bland de fyra männen i klassen – Ja vi behöver locka hit fler killar, påpekar Liv, visar det sig att vi har två blivande charkuterister. Anton Johansson från Hölö i Sörmland har valt en helt ny yrkesbana: kött. Fredrik Roos har tagit time out från jobbet i en delikatessdisk i Uppsala för att vidareutbilda sig. Andreas Giselsson från Örkellunga i Skåne ska gå bageri. Axel Bäck, alpin juniormästare från Stockholm och Åre, ska satsa på BFG, det vill säga bär-, frukt- och grönsaksförädling. Det är egen combucha ihop med flickvännen Klara Peterson, också från Stockholm, som Axel drömmer om.

EN KLASS MED SPÄNNANDE PLANER

Var kommer vi att befinna oss om ett par år? Har Marina Löfgren bageri i Östersund eller Krokombakar Emma Elvebäck i det egna källarbageriet nära stan? Ystar Tova Christoffersson på fåboden i Kvarnsjö? Gör Lisa Larsson från Holmryds mjölkgård utanför Borås sin egna ost? Var har Johanna Emond från Dväsätt, ursprungligen från Landskrona, sitt ostlager? Och var har jag mitt?

Sara-Britta Edlund från Resele i Västernorrland pratar om köttförädling hemma vid det egna hjorthägnat. Under praktiken vill hon gärna vara med och stycka björn, medan Mia Svartholm från Lit är inne på torkat och bär. Hela klassen har spännande planer. Diskussioner och teori varvat med produktionsveckor och praktik med skickliga mathantverkare gör Yh-utbildningen unik.

Att lösa familjelogistiken för den som har barn och fixa boende vid praktikperioderna som varar mellan tre och fem veckor i taget, under totalt fem tillfällen blir en återkommande utmaning. Det mesta tycks dock gå att ordna. Eldrimner fungerar som en hjälpcentral och dörröppnare till många värdefulla kontakter i branschen. Att gå Yh-utbildningen i mathantverk kan faktiskt bli ditt livs äventyr så det gäller att drömma stort! //



Anmälningar

till alla våra kurser,
seminarier & studieresor
görs på **eldrimner.com**

Där hittar du också
information om boende,
resa, mat med mera.

Fika

ingår i priset
på alla kurser som
arrangeras i
Eldrimners
lokaler.

**MATHANTVERKSDAGAR****TEMA MATHANTVERKETS
RÅVAROR**

Välkommen till Eldrimners mathantverksdagar. Vi satsar nu på mötet mellan råvaruproducenten och mathantverkaren. Vi vänder oss till mathantverkare, lantbrukare, trädgårdsodlare, fiskare, renskötare och alla övriga intresserade. Målet med mathantverksdagarna är att råvaruproducenten kan hitta mathantverkare som vill köpa högkvalitativa råvaror och mathantverkaren kan förhoppningsvis hitta den råvara hon eller han söker.

DATUM	PLATS
1 februari	Wrågård, VÄSTRA GÖTALAND
21 februari	Herrsäter Gård, ÖSTERGÖTLAND
22 februari	Salnecke Slottscafé, UPPSALA
14 mars	Muddus, DALARNA
15 mars	Hem till gården, VÄSTMANLAND
12 april	Båltsnäs gård, SÖDERMANLAND

KOSTNAD 300 kr inkl. moms. *Lunch och fika ingår.*

KONTAKT Ida Lundström – 010-225 34 63 – ida@eldrimner.com

INSPIRATIONS DAG**PROVA PÅ MATHANTVERK I
ÖREBRO LÄN**

En dag då du får prova på olika former av mathantverk. Ysta ost, gör din egen yoghurt, tillverka korv, baka surdegsbröd eller koka marmelad av trädgårdens bär. På inspirationsdagen får du ett unikt tillfälle att testa och utveckla dina kunskaper tillsammans med erfarna mathantverkare. Du väljer själv mellan två olika arbetspass och de produkter du är intresserad av.

DATUM 6 februari

PLATS Alléskolan i Hallsberg, Örebro län

KOSTNAD 1200 kr + moms. *Lunch och fika ingår.*

SISTA ANMÄLNINGSDAG 17 januari

KONTAKT Ida Lundström – 010-225 34 63 – ida@eldrimner.com

PROVA PÅ**PROVA PÅ MATHANTVERK I
ELDRIMNERS LOKALER**

Dyk ned i mathantverkets värld; baka surdegsbröd, gör sorbet eller färskost. Detta och mycket mer kan du testa under några dagar på Eldrimner. Du väljer ett pass per halvdag, vilket gör att du kan prova på flera olika sorters mathantverk.

DATUM 20–22 mars

PLATS Eldrimner, Ås, Jämtland

KOSTNAD se eldrimner.com

SISTA ANMÄLNINGSDAG 2 mars



SPECIALKURS + WEBBINARIUM

REKO = EN MODERN FÖRSÄLJNINGSMETOD

REKO handlar om att konsumenterna ska kunna köpa bra mat, direkt utan mellanhänder, samtidigt som de stödjer lokala livsmedelsproducenter och bidrar till att forma både det framtida jordbruket och livsmedelsförädlingskedjan.

Thomas Snellman, initiativtagare till REKO-ringar i Finland, kommer att föreläsa om de erfarenheter som han samlat på sig under åren.

REKO innebär att man via Facebook organiserar försäljning av lokal mat. Livsmedelsproducenter bjuder ut sina produkter till konsumenterna som beställer via kommentarsfältet, betalning sker innan utlämningsstillfället och eventet avslutas med att produkter byter ägare på ett utlämningsställe. Resultatet är slående: De första ringarna i Finland startade 2013 och i november 2016 fanns 160 ringar med 4 000 producenter, 250 000 kunder och en omsättning på cirka 300 miljoner kronor per år. I Sverige finns drygt 20 REKO-ringar.

Vi kommer att diskutera REKO-ringens uppbyggnad, konsumenternas inflytande, primärproducenter och mathantverkarens möjligheter, betalningssystem, hur man får tillräckligt många kunder att handla, hur man styr utbudet av varor och mycket mer.

DATUM 1 februari 13.00–16.30

PLATS Eldrimner, Ås, Jämtland + webben via länk

KOSTNAD 600 kr + moms

SISTA ANMÄLNINGSDAG 15 januari

SPECIALKURS + WEBBINARIUM

SÄLJTEKNIK FÖR MATHANTVERKARE – DIREKTFÖRSÄLJNING

För dig som säljer på marknad, via webb eller i egen gårdsbutik. Ulrica Hellström har erfarenhet som säljare inom livsmedelsbranschen och som utbildare inom säljteknik för mathantverkare, turistföretag och unga företagare. Hon berättar om säljprocessen när man möter kunden själv.

Vad är bra att känna till om säljpsykologi? Hur kan man bemöta olika kundtyper och förbereda sig för olika säljsituationer för att uppnå det man önskar att mötet ska ge?

Teori varvas med övningar och praktiska tips.

DATUM 6 mars 13.00–16.30

PLATS Eldrimner, Ås, Jämtland + webben via länk

KOSTNAD 600 kr + moms

SISTA ANMÄLNINGSDAG 20 februari



SEMINARIUM MED STUDIEBESÖK

ATT BÖRJA ANSTÄLLA PERSONAL

En seminariedag om arbetsrätt och personalfrågor. Vad gäller anställningsföretag, kollektivavtal, rekrytering och försäkringar? Vad kostar det att ha personal? Anställningsformer, anställningsprocessen och anställningsavtal.

Dagen vänder sig till mathantverkare som är intresserade av personalfrågor och ges i samarbete mellan Eldrimner och Företagarna – Sveriges största organisation för företagare.

Föreläsare är Lise-Lotte Argulander från Företagarna Riks, Företagarnas specialist på arbetsrätt och arbetsmiljö. Därefter följer ett program med diskussioner, föredrag och studiebesök hos Anna och Robert Schweitz på Annas Hembageri. De driver sedan många år hantverksbageri med café i Mariefred och har många års erfarenhet av att arbeta med både helårspersonal och säsongspersonal.

Vi får även höra om Arbetsförmedlingens möjligheter att skräddarsy utbildningar för livsmedelsbranschen och att anställa med stöd.

DATUM 26 februari 8.30–16.30

PLATS Biohuset i Mariefred, Södermanlands län

KOSTNAD 600 kr + moms. Medlemmar i Företagarna 300 kr + moms. Lunch samt för- och eftermiddagskaffe ingår.

SISTA ANMÄLNINGSDAG 12 februari

SPECIALKURS + WEBBINARIUM

SÄLJTEKNIK FÖR MATHANTVERKARE – VIA ÅTERFÖRSÄLJARE

Att sälja till återförsäljare, livsmedelsbutiker, restauranger eller grossister. Säljprocessen ser olika ut beroende på typ av kund och säljmetod. Här beskrivs processen när du ska sälja via uppsökande försäljning. Vi går genom förberedelser, genomförande, argumentation, avslut, återkoppling och det viktiga mötet med inköparen. Övningar och diskussion.

Kursledare Ulrica Hellström har erfarenhet som säljare inom livsmedelsbranschen och som utbildare inom säljteknik för mathantverkare, turistföretag och unga företagare.

DATUM 5 april 13.00–16.30

PLATS Eldrimner, Ås, Jämtland + webben via länk

KOSTNAD 600 kr + moms

SISTA ANMÄLNINGSDAG 22 mars



SEMINARIUM MED STUDIEBESÖK

GENERATIONSSKIFTE,
KONTINUITET OCH
DIVERSITET

Hur skapar man företag som kan drivas långsiktigt, växa och utvecklas utan att tappa sin affärsidé och ideologi? Hur involverar man nya generationer i företaget?

Dagen inleds med föredrag om generationsskifte av jurist och rådgivare Johan Montan från LRF konsult i Halland. Hur kan man värdera företaget, fastigheter som hör till, varumärket och kundregistret? Vilken skillnad blir det om övertagaren är inom eller utanför familjen? Om ett barn vill ta över, hur kompenserar man de andra? Därefter tar landsbygdsrådgivare Lasse Knutsson, LRF, över och pratar mer om mjuka värden. Att lämna över sitt företag handlar även om identitet, roller, samarbete, privatekonomi och att klä tankar och känslor i ord.

Hos Tiraholms Fisk har familjen bedrivit verksamhet som bygger på fisk och fiskförädling i några generationer vid sjön Bolmen i östra Halland. Vi får höra hur de utöver fiske och förädling har byggt upp gårdsbutik och gårdsrestaurang. Idag pågår ett hotellbygge som beräknas stå klart under 2018. Hur tänker de inför de olika expansionsstegen? Hur fördelar de ansvar och roller i familjeföretaget? På slutet går vi en rundvandring och tittar på gårdens olika lokaler.

DATUM 17 april 8.30–16.30

PLATS Tiraholms Gård, Unnaryd, Hallands län

KOSTNAD 1 200 kr + moms. Lunch och fika ingår.

SISTA ANMÄLNINGSDAG 6 april



SPECIALKURS + WEBBINARIUM

EGNA VARUMÄRKEN
OCH GEMENSAM
MARKNADSFÖRING

För att lyckas med sin marknadsföring gäller det att synas i mängden; att vara unik och särskilja sig från konkurrenterna. Samtidigt samarbetar mathantverkare allt mer och marknadsför sig gemensamt inom till exempel Bondens egen marknad och REKO-ringar. Hur går det ihop? Hur ska man tänka för att både bygga sitt eget varumärke och lyckas tillsammans med andra?

Välkommen till en varumärkesverkstad där vi går igenom de viktigaste hörnstenarna när det gäller att bygga varumärke samt hur man stärker sig under gemensam försäljning.

Målgrupp är mathantverkare som arbetar eller planerar att arbeta med gemensam försäljning med andra mathantverkare i till exempel Reko-ringar, Bondens egen marknad, torghandel, internetförsäljning och/eller marknadshappenings. Utbildningsdagen varvar teori och diskussioner med utgångspunkt från den egna verksamheten.

Utbildningsdagen genomförs av Karin Sundström från Trampolin PR. Karin arbetar som projektledare med kommunikation- och varumärkesbyggande arbete i fokus och har tidigare arbetat vid Eldrimner.

DATUM 24 april 10.00–15.00

PLATS Eldrimner, Ås, Jämtland + webben via länk

KOSTNAD 600 kr + moms

SISTA ANMÄLNINGSDAG 3 april

SPECIALKURS + WEBBINARIUM

PRESENTATIONSTEKNIK
– ATT PITCHA SIN AFFÄRSIDÉ

Att sälja in sina produkter till återförsäljare eller locka en finansiär att investera i en innovation eller i din expansion.

Konsulten Ulrica Hellström ger träning i att göra skriftliga och muntliga presentationer korta och övertygande. Råd till den blyge talaren. När passar en längre text? Vad ska en pitch innehålla och hur framför jag det på ett övertygande sätt?

Att utbilda anställda och andra ambassadörer i att ge en bra presentation om mitt företag och produkter.

DATUM 3 maj 13.00–16.30

PLATS Eldrimner, Ås, Jämtland + webben via länk

KOSTNAD 600 kr + moms

SISTA ANMÄLNINGSDAG 20 april



NYBÖRJARKURS

FISKFÖRÄDLING MED JENS LINDER

Välkommen till en kurs med kocken Jens Linder där du lagom till påsk får lära dig att lägga in sill, grava och rimma lax. Du får också prova ovanligare förädlingstekniker som att lägga in i fett, vilket är populärt i England under namnet potted shrimp and crabs.

Jens Linder är en av Eldrimners ambassadörer och en mycket erfaren kock och matjournalist. Han skriver bland annat i DN och har tilldelats Tore Wretman-medaljen för sina insatser för svensk matkultur.

Inga förkunskaper krävs.

DATUM 17–18 mars

PLATS Mosebacke matstudio, Stockholm

KOSTNAD 2 000 kr + moms

SISTA ANMÄLNINGSDAG 25 februari

NYBÖRJARKURS

FISKFÖRÄDLING MED MARTIN BERGMAN

Välkommen till Eldrimners nybörjarkurs som vänder sig till dig som vill lära dig fiskförädling och få inblick i hur en fiskförädlare arbetar.

Martin Bergman driver M Bergmans Fisk & Vilhelmina Gårdsbutik och under den här kursen lär han oss grunderna inom gravning, kallrökning och inläggning. Vi går igenom hantering från råvara till färdig produkt. Den råvara vi använder är röding, sill och sik. Kursen är främst praktiskt inriktad.

DATUM 9–10 april

PLATS M Bergmans Fisk i Vilhelmina, Västerbottens län

KOSTNAD 2 000 kr + moms

SISTA ANMÄLNINGSDAG 25 mars



NYBÖRJARKURS

LÄR DIG PLOCKA OCH FÖRÄDLA TÅNG

I samarbete med Sveriges tångpionjärer Catxalot erbjuder Eldrimner för första gången en kurs i plockning och förädling av tång.

Första dagen får du följa med ut på Väst kustens saltstänkta klippor där Linnéa Sjögren introducerar dig i en spännande värld av olika ätbara tångsorter som gömmer sig under havsytan.

Du får själv plocka tång, lära dig hur tång förökar sig, hur och var olika sorter växer, skördesäsong och näringsämnen i tång.

Andra dagen ägnar vi åt olika tekniker för att förädla den tång vi plockat. Vi kommer bland annat torka, pickla och fritera tången.

DATUM 5–6 maj

PLATS Tångbutiken i Havstenssund, Bohuslän

(transport kan ordnas från Rasta i Tanum)

KOSTNAD 2 000 kr + moms

SISTA ANMÄLNINGSDAG 15 april



FOTO Stéphane Lombard



NYBÖRJARKURS

TUNNBRÖDSBAKNING MED NIK MÄRAK

Det här är en kurs för dig som vill lära dig mer om tunnbrödsbakning. Vi går bland annat igenom degberedning, kavling och gräddning. Både du som har erfarenhet av hantverksbageri och vill lära dig mer om tunnbröd samt du som inte har några förkunskaper i bageriet har nytta av kursen.

DATUM 21 januari

PLATS Annas Hembageri, Mariefred, Sörmlands län

KOSTNAD 1 000 kr + moms

SISTA ANMÄLNINGSDAG 9 januari



NYBÖRJARKURS

HANTVERKSBAKNING PÅ LOTTAS BAK & FORM

Lär dig riktig hantverksbakning på Lottas Bak & Form. Kursen vänder sig till dig som har liten eller ingen tidigare erfarenhet av bakning men som vill lära dig mer om att baka hantverksmässigt och att driva bageri.

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

DATUM 19–20 februari

PLATS Lottas Bak & Form, Bleket, Tjörn, Västra Götalands län

KOSTNAD 2 000 kr + moms

SISTA ANMÄLNINGSDAG 1 februari

FÖRDJUPNINGSKURS

HANTVERKSBAGERI FÖR YRKESBAGARE, FLERSTEGSURDEGAR, ARBETSMETODER OCH FLÖDEN

Manfred Enoksson hjälper dig att ta nästa kunskapskliv i det ekologiska hantverksbageriet. Fokus ligger på bakning med flerstegsurdeg, vi kommer att baka med vildjäst och surdeg. Kursen tar också upp råvarukunskap, malt som bakhjälpmedel och smaksättning, uppslagningstekniker och grötdeg.

Parallellt med de praktiska momenten går vi också igenom bageriekonomi med fokus på arbetsmetoder, flöden och sortiment.

Du är yrkesaktiv bagare som vill utveckla dina kunskaper. Målet är att ge dig kunskaper så att du kan utveckla dina recept från råvaruval till arbetssätt och flöden i bageriet.

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

DATUM 5–7 februari

PLATS Eldrimners bageri, Ås, Jämtland

KOSTNAD 3 600 kr + moms

SISTA ANMÄLNINGSDAG 22 januari (endast 4 lediga platser)

NYBÖRJARKURS

HANTVERKSBAKNING PÅ ANNAS HEMBAGERI

Lär dig riktig hantverksbakning på Annas Hembageri i Mariefred. 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 4–5 mars

PLATS Annas Hembageri i Mariefred, Sörmlands län

KOSTNAD 2 000 kr + moms

SISTA ANMÄLNINGSDAG 11 februari



FÖRDJUPNINGSKURS

SÖTEBRÖD FÖR
YRKESVERKSAMMA BAGARE

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

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

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

DATUM 9–10 april

PLATS Eldrimners bageri, Ås, Jämtland

KOSTNAD 2 400 kr + moms

SISTA ANMÄLNINGSDAG 19 mars (endast 4 lediga platser)

NYBÖRJARKURS

BAGERI MED INRIKTNING PÅ
GÅRDSCAFÉ

En nybörjarkurs för dig som vill lära dig grunderna i hantverksbakning inom både söta bröd och matbröd med inriktning på utbudet för ett gårdscafé. Kursledare Kerstin Brodin och Sören Bjärnborg från Bäckhästens Bageri & Café kommer att lära dig grunderna i hantverket att baka ekologiskt bröd med både jäst och surdeg utan tillsatser. Vi kommer att arbeta med Bäckhästens vedeldade ugn och på kursen kommer du också lära dig att baka olika sorters söta bröd som bullar, mjuka kakor och småkakor som är lämpliga i caféverksamhet.

Kursen vänder sig till dig som har liten eller ingen tidigare erfarenhet av bakning men som vill lära dig mer om att baka hantverksmässigt av matbröd och söta bröd för caféverksamhet.

DATUM 13–14 april

PLATS Bäckhästens Bageri & Café, Unnaryd, Jönköpings län

KOSTNAD 2 000 kr + moms, måltider ingår i priset.

SISTA ANMÄLNINGSDAG 31 mars



FÖRDJUPNINGSKURS

KAVLADE DEGAR OCH
SURDEGSBRÖD FÖR
YRKESVERKSAMMA BAGARE

Kursen vänder sig till dig som arbetat några år som bagare och som vill utveckla dina kunskaper.

Sébastien Boudet lär ut hur man kan jobba med kavlade degar, degar med mycket smör och surdegsbröd i det ekologiska hantverksbageriet. Fokus ligger på råvarukunskap, smaksättning och arbetsmetoder.

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

DATUM 17–19 april

PLATS Eldrimners bageri, Ås, Jämtland

KOSTNAD 3 600 kr + moms

SISTA ANMÄLNINGSDAG 26 mars (endast 4 lediga platser)

NYBÖRJARKURS

HANTVERKSBAKERI PÅ
CUM PANE EKOLOGISK
BAKVERKSTAD

Lär dig hantverket att baka ekologiskt bröd utan tillsatser med Robin Edberg på Cum Pane Ekologisk Bakverkstad i Göteborg. 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 olika hävningstekniker. Du får baka med både jäst och surdeg. Bröden gräddas i bakverkstadens stenugn. Bakningen sker helt och hållet med ekologiska råvaror.

DATUM 5–6 maj

PLATS Cum Pane, Bageriet i Olskroken, Göteborg

KOSTNAD 2 000 kr + moms. Måltider ingår i priset.

SISTA ANMÄLNINGSDAG 8 april



NYBÖRJARKURS

MJÖLKSyrNING AV GRÖNSAKER

Tillsammans med Eva Gustavsson på företaget Solsyran får du lära dig hantverket att förädla grönsaker med mjölksyrning. Kursen vänder sig till dig som har liten eller ingen tidigare erfarenhet. Under kursen får du lära dig grunderna för mjölksyrjäsning, både teoretiskt och praktiskt. Du kommer att få syra kål och rot-saker samt arbeta med olika kryddningar av produkterna.

DATUM 31 januari–1 februari

PLATS Hansjö, Orsa, Dalarna

KOSTNAD 2 000 kr + moms

SISTA ANMÄLNINGSDAG 8 januari

NYBÖRJARKURS

BÄRGODIS

Under denna nybörjarkurs får du lära dig hur bär kan användas för tillverkning av olika sötsaker. Betoningen ligger på de praktiska momenten och du får prova på att tillverka skuren och gjuten konfekt och gelé, fruktskinn, torkade bärrussin och sirap. Du får även lära dig om kristallisering av socker och hur konsistensen styrs av sockerhalt och temperatur. Kursen tar upp lämpliga förpackningar och hållbarhet för produkterna som tillverkas.

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

DATUM 5–6 februari

PLATS Eldrimners ateljé, Ås, Jämtland

KOSTNAD 2 000 kr + moms

SISTA ANMÄLNINGSDAG 15 januari

NYBÖRJARKURS

ÖLBRYGGNING

Under denna kurs får du lära dig om ölbryggning tillsammans med Andreas Hägglund som driver bryggeriet Råven & Skatan. Kursen vänder sig till dig som inte har så stor erfarenhet och vill lära dig grunderna. Kursen består av en teoretisk halvdag samt en praktiskt inriktad dag. Du får lära sig om olika sorters malt, humle och jäst och att ta fram recept. Tillverkningen sker hantverksmässigt och utan onödiga tillsatser. Under kursen diskuteras även utrustning, tillstånd och ekonomi för ölbryggning.

Observera att kursdagarna inte ligger i direkt följd efter varandra.

DATUM 7 februari (eftermiddag) + 9 februari

PLATS Eldrimners ateljé, Ås, Jämtland

KOSTNAD 1 500 kr + moms

SISTA ANMÄLNINGSDAG 22 januari



FÖRDJUPNINGSKURS

NYA SMAKER OCH PRODUKTER MED JOEL LINDQVIST

Denna fördjupningskurs vänder sig till dig med god erfarenhet av bär- och fruktförädling, konditori eller motsvarande. Kursen syftar till att inspirera till kreativ och kvalitetshöjande produktutveckling av ditt sortiment.

Kursledare är Joel Lindqvist, konditor, kock och kokboksförfattare. Joel är bland annat känd som vinnare av Dessertmästarna 2014 och driver sin egen mat- och chokladstudio i Malmö.

Kursen integrerar Joels kunskaper som konditor med förädling av bär och frukt. Du får lära dig mer om geléer och hur man kan jobba med konsistensen. Curd och andra produkter som kan användas som fyllning i praliner och tårtor eller säljas på burk eller påse behandlas.

Joel berättar om udda ingredienser och smaksättningar samt hur man kan tänka när man kombinerar olika råvaror. Kursen tar även upp hur man presenterar sin produkt på ett snyggt sätt med det lilla extra.

DATUM 20–21 februari

PLATS Eldrimners ateljé, Ås, Jämtland

KOSTNAD 2 400 kr + moms

SISTA ANMÄLNINGSDAG 29 januari

GRUNKURS

CHOKLAD MED BÄR OCH FRUKT

En kurs som ger dig grunderna i att hantera choklad och tillverka olika sorters praliner. Du får prova att temperera choklad, gjuta egna skal, tillverka fyllningar och rulla tryfflar.

På kursen används huvudsakligen svenska bär, frukter och örter till smaksättning. Teori kring förpackningar, chokladråvara, förvaring och försäljning av tillverkade produkter ingår också.

Kursledare är Amina Olsson som driver Minas Chokladstudio i Skåne. Läs mer om företaget på www.chokladstudio.se.

DATUM 28 februari–1 mars

PLATS Eldrimners ateljé, Ås, Jämtland

KOSTNAD 2 400 kr + moms

SISTA ANMÄLNINGSDAG 5 februari



SPECIALKURS

MJÖLKSyrNING – INSPIRATION TILL PRODUKTUTVECKLING

Denna specialkurs vänder sig till dig som syrar grönsaker och vill ha ny inspiration. Kursledare är Jens Linder, matjournalist och kock, som har erfarenhet från flertalet resor till Korea, Finland och Estland med sig i bagaget. Under kursen presenterar Jens hur fermenteringstraditionen ser ut ur ett globalt perspektiv, men med fokus på Korea. Jens tar med sig egentillverkade exempel på bland annat olika typer av kimchi och berättar om olika kryddning och smaksättning. Du som deltagare har möjlighet att ta med dig egna produkter för att kunna diskutera med Jens hur de kan utvecklas smakmässigt.

DATUM 2 mars

PLATS Eldrimners ateljé, Ås, Jämtland

KOSTNAD 1 000 kr + moms

SISTA ANMÄLNINGSDAG 12 februari

NYBÖRJARKURS

SYLT OCH MARMELAD MED EGET PEKTIN

Under denna kurs får du lära dig om olika tillvägagångssätt vid sylt- och marmeladkokning, samt att tillverka eget pektin av frukt och bär. Tillverkningen sker enligt fransk tradition i koppargryta över gaslåga, utan tillsatser och med eget pektin. Kursens betoning ligger på de praktiska momenten och du kommer att få koka sylt och marmelad av huvudsakligen svenska råvaror. Kursen leds av erfarna Ann-Sofi Johansson, som driver företaget HargOdlarna och även är medlem i Svenska Syltningssällskapet. Läs mer om företaget på www.hargodlarna.se.

DATUM 12–13 mars

PLATS HargOdlarna, Kisa, Östergötland

KOSTNAD 2 000 kr + moms

SISTA ANMÄLNINGSDAG 19 februari



GRUNKURS

FRUKTVIN, CIDER OCH VINÄGER

Under denna kurs får du lära dig om tillverkning av bär- och fruktvin, cider och vinäger. Kursledare är Guillaume André, livsmedelingsingenjör på utbildningscentret CFPPA i Florac i Frankrike.

Den teoretiska delen behandlar de mikrobiologiska jäsningsprocesserna och vid de praktiska momenten blir det bland annat pressning av bär och äpplen, mätning av sockerhalt och pH, syratitrering, receptberäkning samt start av jäsningsomgångar.

Kursen tolkas till svenska.

DATUM 9–11 april

PLATS Eldrimners ateljé, Ås, Jämtland

KOSTNAD 3 600 kr + moms

SISTA ANMÄLNINGSDAG 23 mars

GRUNKURS

DELIKATESSKONSERVERING

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

Vid de teoretiska momenten får du lära dig varför sterilisering väljs som konserveringsmetod, vilka olika produkter som är lämpliga att tillverka, samt genomgång av steriliseringsutrustningen, en så kallad autoklav. Under de praktiska momenten blir det tillverkning av soppor, grytor och röror.

Du får sedan se hur det går till att använda autoklaven för att sterilisera och göra dessa produkter till helkonserver. Det blir också genomgång av stabilitetstest för att verifiera konserveringen.

Efter kursen har du möjlighet att hyra in dig i Eldrimners lokaler och under handledning använda autoklaven för att tillverka egna produkter för försäljning.

Kursledare är Guillaume André, livsmedelingsingenjör från utbildningscentret CFPPA i Florac i Frankrike. Kursen tolkas till svenska.

DATUM 12–13 april

PLATS Eldrimners ateljé, Ås, Jämtland

KOSTNAD 2 400 kr + moms

SISTA ANMÄLNINGSDAG 23 mars



NYBÖRJARKURS

FÄRSK GLASS TILL CAFÉ

Denna kurs riktar sig till dig som vill lära dig att tillverka glass i liten skala, till exempel för att bredda utbudet i ditt café eller i din gårdsbutik. Du får lära dig grunderna för tillverkning av gräddglass och mjölkglass för färskförsäljning utan tillsatser. Kursen tar upp tillverkning av glasspinnar och dopning av dessa, samt andra portionsförpackningar av glass. Även försäljning och hållbarhet diskuteras. Främst kommer olika bär och frukter att användas som smaksättare.

Kursledare är Amina Olsson som driver Minas Chokladstudio i Skåne. Läs mer om företaget på www.chokladstudion.se.

DATUM 18–19 april

PLATS Minas Chokladstudio, Fjälkinge, Skåne

KOSTNAD 2 000 kr + moms

SISTA ANMÄLNINGSDAG 26 mars

GRUNKURS

KOKADE PRODUKTER AV BÄR OCH FRUKT

Lär dig att tillverka produkter av bär och frukt för försäljning. Kursen innehåller teori om konservering och hållbarhet, föreskrifter och obligatorisk märkning.

Du får lära dig om användning av socker och honung, samt hur pektin används för att få önskad konsistens på kokade produkter. Vid de praktiska momenten använder vi bär och frukt och tillverkar sylt, marmelad och gelé, gör bärssåser och frukt inkokt i sockerlag. Du får prova att mäta med refraktometer och pH-meter och vi tar upp vikten av att ha kontroll över surhetsgrad och sockerhalt i tillverkningen.

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

DATUM 23–24 maj

PLATS St. Segerstad naturbrukscentrum, Reftele, Jönköpings län

KOSTNAD 2 400 kr + moms

SISTA ANMÄLNINGSDAG 1 maj



SPECIALKURS

UTBILDNING FÖR KOMPETENSBEVIS SLAKT MED EXAMINATION

Den första lärarledda DISA-utbildningen på Eldrimner, specialanpassad för småskaliga slakterier. Enligt EG-förordning 1099/2009 måste alla som hanterar och slaktar djur på slakteri ha godkänt kompetensbevis.

Kursledare är Carin Bolander som driver konsult- och utbildningsföretaget Agrona som är specialiserat mot slakterier. Utbildningen grundar sig på DISA-materialet och innehåller även diskussioner och ett studiebesök. I kursen ingår också ett moment kring utformning av lokaler och regelverk för slakt.

Utbildningen hålls på svenska och passar även dig med läs- och skrivsvårigheter samt dig som inte har svenska som modersmål. Praktisk erfarenhet av djurhantering rekommenderas. Kursen avslutas med examination. Möjlighet till ett kostnadsfritt omprov erbjuds strax efter kursens slut. Kursen är inriktad mot nöt/gris/får-examination, men möjlighet finns att lägga till häst och djurskydd.

DATUM 29–31 januari

PLATS Eldrimners charkuteri, Ås, Jämtland

KOSTNAD 6100 kr + moms (Inkluderar avgiften för examination och kursdiplom, 2500 kr)

SISTA ANMÄLNINGSDAG 7 januari

FÖRDJUPNINGSKURS

LUFTTORKADE CHARKUTERIER

Den här kursen vänder sig till dig som gått Eldrimners grundkurs i chark och kommit igång med förädling av lufttorkade produkter.

Kursledare är en av Eldrimners etablerade experter, Jürgen Körber, som är chef för slakt, styck och chark på Herrmannsdorfer Landwerkstätten i Bayern.

Under kursen varvas teori och praktiska moment inom lufttorkad korv och lufttorkade hela bitar. Målet med kursen är att lära sig tillverkning av goda och säkra produkter med större svårighetsgrad. Ta gärna med egna produkter för återkoppling.

Under kursveckan kommer framförallt griskött att användas men de lufttorkade produkterna kan tillverkas av alla köttslag efter samma förädlingsprinciper. Kursen tolkas till svenska.

DATUM 5–9 februari

PLATS Eldrimners charkuteri, Ås, Jämtland

KOSTNAD 6 000 kr + moms

SISTA ANMÄLNINGSDAG 7 januari



NYBÖRJARKURS

STYCKNING OCH CHARKUTERIER AV FÅR OCH LAMM

Lär dig stycka ett lamm eller får för vidareförädling till charkprodukter.

Charkuterist Leif Persson från Bjärhus Gårdsbutik, tillverkare av gårdens prisbelönta delikatesser, bjuder på sina kunskaper inom ämnet.

Under kursdagarna kommer du utöver styckningen även få kunskaper för att förstå varför en noggrann sortering av köttet bildar grunden till all vidareförädling. Du får tillverka korvar som värmebehandlas, till exempel genom varmrökning, och små lufttorkade ölpinor.

Köttet som används under kursen kommer från den egna gården.

Inga förkunskaper krävs.

DATUM 12–13 februari

PLATS Bjärhus, Söndraby, Skåne

KOSTNAD 2 000 kr + moms

SISTA ANMÄLNINGSDAG 14 januari

GRUNKURS

GRUNDUTBILDNING FÖR CHARKUTERISTER

Eldrimners mest efterfrågade charkkurs som ger gedigna grundkunskaper för att komma igång med egen förädling.

Lärare under denna fullspäckade vecka är Sven Lindauer, en av Eldrimners slakt-, styck- och charkmästare, från Tyskland. Teori, tillverkning, instruktioner och provsmakningar varvas under veckan och det finns även möjlighet att få återkoppling på egna produkter.

Kursen kräver inga förkunskaper. I teoridelen lyfts även vikten av låg stressnivå och hygien vid slakt samt fördelarna av att ha hela kedjan från levande djur till färdiga produkter på samma gård.

Målet med kursen är att komma igång med produktion och få inspiration för tillverkning av alla slags charkuterier.

Under kursveckan används lokalt kött av mestadels nöt, men förädlingsprinciperna är likadana oavsett vilket kött du använder.

Kursen tolkas till svenska.

DATUM : 19–23 februari

PLATS Eldrimners charkuteri, Ås, Jämtland

KOSTNAD 5 500 kr + moms

SISTA ANMÄLNINGSDAG 21 januari



NYBÖRJARKURS

DJURVÄLFÄRD VID SLAKT

En kurs för dig som vill kunna kontrollera och sänka djurens stressnivå vid slakt. Kursledare är Katrin Schiffer som är en av Eldrimners branschansvariga för gårdsslakt och chark. Hon är husdjursagronom och specialutbildad i både stressbedömning före slakt och bedövningskvaliteten efter skott med bultpistol eller kulvapen.

Kursen tar upp den obligatoriska slaktutbildningen DISA, storskalig och småskalig slakt och hur stress före slakt kan påverka köttkvaliteten. Du får lära dig hur du kan bedöma djurens stressnivå och hur bedövningskvaliteten kontrolleras. Katrin Schiffer tar även upp sitt doktorandprojekt; en stressfri slaktmetod där nötkreaturen avlivas i gårdsmiljö och transporteras till slakteriet efter avblodningen. Denna metod är ännu inte tillåten i Sverige men praktiseras i Tyskland och Schweiz.

Ett studiebesök på ett mindre slakteri ingår i kursen. Kursen kräver inte några förkunskaper.

DATUM 26–27 februari

PLATS Eldrimner, Ås, Jämtland

KOSTNAD 2 000 kr + moms

SISTA ANMÄLNINGSDAG 4 februari

SPECIALKURS

LAMMSLAKT PÅ LINDÅS LAMM

För dig som vill komma igång med lammslakt. På denna intensiva kurs med en liten grupp deltagare får du under handledning utföra alla slaktrelaterade steg själv, förutom bedövning och avblodning. Första dagen blir det teori om bland annat slakt-haccp, bedövningskvaliteten och parametrar som är betydelsefulla för köttkvaliteten. Det blir också teoretisk och praktisk genomgång av slaktmognadsbedömning och bultpistolhantering inför nästa dags slakt. På slaktdagen får du även insyn i Livsmedelsverkets inspektörsarbete. Efter att du har tittat på bedövningen och avblodningen sköter du under handledning alla följande moment själv. Avslutningsvis klassificeras slaktkropparna.

Kursledare är den erfarna Elsa Lund Magnussen som driver Lindås Lamm, en välkänd gård med lammuppfödning, eget slakteri och gårdsförsäljning nordöst om Karlstad, samt hennes kollega Per Lindberg.

Inga förkunskaper krävs.

DATUM 14–15 mars

PLATS Lindås Lamm, Karlstad, Värmland

KOSTNAD 3 000 kr + moms

SISTA ANMÄLNINGSDAG 4 februari



FÖRDJUPNINGSKURS

KOKT SKINKA & CO

Kokt skinka, rökt skinka, varmkorv, blodkorv, syltor och pastej. Denna kursvecka kan du förkovra dig i det oändliga utbudet av värmebehandlade charkuterier vilket öppnar till fantastisk variation i ditt produktsortiment.

Kursen är för dig som redan har kommit igång med förädling och försäljning och som kanske vill ta med egna kreationer för att få expertens återkoppling och tips.

Kurslärare är slakt-, styck- och charkmästaren Jürgen Körber från Herrmannsdorfer Landwerkstätten, som är en av Eldrimners etablerade lärare. Jürgen är dessutom en av de ledande experterna inom direktförädling i Europa och under kursveckan får du höra mer om denna näst intill bortglömda förädlingsmetod. Direktförädling innebär att köttet förädlas eller fryses omedelbart efter slakten för att bevara köttets naturliga egenskaper, vilket ger charkuterier med större saftighet och djupare smak, utan onödiga tillsatser. Teori varvas med praktik och demonstration. Kursen tolkas till svenska.

Förkunskapskrav: Eldrimners grundkurs inom chark eller motsvarande kunskaper.

DATUM 9–13 april

PLATS Eldrimners Charkuteri, Ås, Jämtland

KOSTNAD 6 000 kr + moms

SISTA ANMÄLNINGSDAG 11 mars

NYBÖRJARKURS

SLAKT, STYCK, CHARK AV NÖT

En praktiskt inriktad och mycket populär kurs för dig som vill uppleva hela kedjan från levande djur, slakt, styckning till vidareförädling av charkprodukter.

Dag ett får du titta på slakt under förmiddagen och stycka själv på eftermiddagen. Dag två bli det förädling och tillverkning av korvar. Den som önskar kan även ägna dag två åt styckning. Fokus kommer att ligga på nöt denna gång.

Kursen hålls på Åkes slakt och styckning i Tolvsbo, Dalarna, under ledning av Annelie Andersson som driver familjeföretaget. Här slaktas flera djurslag som föds upp lokalt och köttet förädlas till grillkorvar, falukorvar, pålägg och rökta produkter utan onödiga tillsatser. En specialitet och storsäljare är de helt nitritfria och naturligt grå korvarna som kunderna reser långt för att handla i gårdsbutiken. Kursen har inga förkunskapskrav.

DATUM 14–15 maj

PLATS Åkes slakt & styck, Tolvsbo, Söderbärke, Dalarna

KOSTNAD 2 000 kr + moms

SISTA ANMÄLNINGSDAG 22 april



SPECIALKURS

ATT BESKRIVA SIN OST – EN KURS I SMAK

Denna teoretiska kurs vänder sig till garvade ystare som tidigare gått kurs på Eldrimner och har flera års erfarenhet av ystning. Du är alltså redan igång som gårdsmejerist eller arbetar som anställd hantverksmejerist.

Vi lägger ofta fokus på de problem som kan dyka upp i våra ostar, men detta är en kurs där vi jobbar med våra egna stjärnostar; de ostar som du redan säljer eller som du planerar att sälja. Som en del av kursen ombeds deltagare ta med sig en eller flera av sina ostar. Vi arbetar tillsammans fram en sensorisk profil för varje ost där syftet är att kunna kommunicera smaker, texturer och andra sensoriska egenskaper med varandra, mejerister emellan, i samtal om ystning och lagring, med våra konsumenter och med grossister. Deltagarnas ostar provas och ges en sensorisk profil i mån av tid. Varje deltagare får minst en av sina ostar analyserad.

I denna kurs lär vi oss också metodik för sensorisk analys av ostar. Hur kan jag metodiskt jobba fram en smakprofil för min ost? Hur får jag till en objektiv smakbedömning av min ost för att sedan använda i produktutveckling?

DATUM 15–16 januari

PLATS Eldrimner, Ås, Jämtland

KOSTNAD 2 400 kr + moms

SISTA ANMÄLNINGSDAG 7 januari

SPECIALKURS

SVENSK OSTKULTUR

Hålls i anslutning till kursen Att beskriva sin ost.

Denna kurs vänder sig främst till dig som har intresse av ost och ystning. Du kan vara mejerist eller på annat sätt arbeta med ost.

Omkring 1970 utropade den franske författaren Christian Plume Sverige till världens hårdostrikaste land med 300 olika ostsorster. Bakom denna siffra dölde sig ett 20-tal huvudtyper. Och visst är det så att hårdost har en särskild plats i de svenska kylskåpen.

I den här kursen får du ett smakprov på den svenska ostkulturens spännvidd i såväl teori som praktik. Praktiskt ystar vi också två typiska svenska hårdostsorter – Smålands Prästost och Svecia. Kursen hålls av Martin Ragnar, författare till ett flertal böcker, däribland Svensk Ostkultur. Till vår hjälp i mejeriet har vi Pär Hellström, som sedan 2010 driver mejeriet Svedjan ost där han ystar prisad hårdost inspirerad av svensk ystningstradition.

På kursen får du inspiration, nya kunskaper och tankar kring utveckling. Vi gör också provning av svenska ostar.

DATUM 17–19 januari

PLATS Eldrimner, Ås, Jämtland

KOSTNAD 3 600 kr + moms

SISTA ANMÄLNINGSDAG 4 januari



NYBÖRJARKURS

YSTNING PÅ SVEDJAN OST

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

Kursen hålls hos Pär och Johanna Hellström på Svedjan Ost, som varit mjölkbönder i 30 år och som ystar på gårdens egna obehandlade komjolk sedan 2011. Förutom sin blåmögelost gör de en lagrad gårdsost som vann guld i SM i mathantverk 2014, 2015 och 2016 och Folkets Pris på Ostfestivalen 2016 och 2017. Svedjan Ost fanns också med i Nobelmiddagen 2017.

På kursen tillverkas blåmögelost och grynpipeg hårdost på opastöriserad mjölk samt filmjölk. Teori och praktiska moment integreras. Enklare kursmaterial ingår.

DATUM 5–6 februari

PLATS Svedjan Ost, Södra Svedjan, Västerbotten

KOSTNAD 2 000 kr + moms

SISTA ANMÄLNINGSDAG 28 januari

SPECIALKURS

SMÖR, HALVFET PRESSAD OST, SYRADE MJÖLKPRODUKTER *I samband med fördjupningskurs Lagring 7–9 februari*

Kursen vänder sig till dig som är hantverksmejerist men även till dig som har mjölkförsäljning och vill börja förädla andra mjölkprodukter. Michel Lepage är en mycket kunnig och erfaren gårdsystningsrådgivare från södra Frankrike som Eldrimner har samarbetat med i drygt 20 år.

Innehåll: Separering av mjölk, syring av grädde. Ystning av pressad ost (typ Gouda) på halvfet mjölk, en bra ost att kombinera med smörtillverkning. Mognad och lagring av pressade ostar. Tillverkning av smör, praktik och teori. Tillverkning av yoghurt och kvarg, även smaksatta.

Den praktiska tillverkningen genomförs som demonstrationer. Kursen tolkas till svenska.

DATUM 5–6 februari

PLATS Eldrimners mejeri, Ås, Jämtland

KOSTNAD 2 400 kr + moms

SISTA ANMÄLNINGSDAG 21 januari



FÖRDJUPNINGSKURS

LAGRING MED MICHEL LEPAGE *I samband med specialkurs Smör och halvfet pressad ost 5–6 februari*

Under tre dagar får vi praktiska tips kring hanteringen av olika osttyper i lagret, vad som menas med en bra och normal utveckling och hur vi bedömer och hanterar problem i vår lagring. Vi lär oss hur vi kan tänka i utvecklingen av smaker i vår ost, hur vi tidigt kan hantera "ostens beteende" för att planera vår lagring för en ultimatt produkt vid försäljning.

Vi går också igenom olika typer av lagringslokaler, diskuterar problem och problemlösning. På kursens första dag ystar vi två versioner av mjuk ost, en för längre lagring och en för kortare lagring. Vi följer sedan dessa ostar under sina första dagar i lager. Vi kommer också att behandla olika osttyper i olika stadier av lagring. Deltagare välkomnas varmt att ta med egna ostar, både lyckade ostar och problemostar.

I kursen ingår också förpackningskunskap, vi tittar på material som lagrar och bevarar osten på bästa sätt. Vi ägnar också tid till att diskutera deltagarnas egen ostlagring.

DATUM 7–9 februari

PLATS Eldrimners mejeri, Ås, Jämtland

KOSTNAD 3 600 kr + moms

SISTA ANMÄLNINGSDAG 21 januari

SPECIALKURS

YSTNING PÅ FÄRMJÖLK OCH KOMJÖLK

Denna kurs vänder sig till dig som har en viss erfarenhet av ystning, 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 rekommenderar vi att du först går någon av våra nybörjarkurser.

Under kursen lär vi oss om färmjölken och komjölken egenskaper. Vi kommer att ysta en halvt upphettad hårdost och blåmögelost på färmjölk samt ost med blandad mjölk; får och ko. Förutom blåmögelosten på färmjölk ystar vi också samma ost på komjolk, detta för att praktiskt erfara skillnaderna mellan dem. Vi kommer även att lära oss om märkning, näringsberäkning, provtagning samt laktofermentationstest. Praktik varvas med teori.

Lärare är den erfarna mejeristen Annika Schrewelius, som har drivit eget mejeri och under många år varit kursledare hos Eldrimner.

DATUM 28 februari–2 mars

PLATS Eldrimners mejeri, Ås, Jämtland

KOSTNAD 3 600 kr + moms

SISTA ANMÄLNINGSDAG 14 februari



NYBÖRJARKURS

YSTNING PÅ SKOGBACKENS OST

Eldrimners nybörjarkurs hos Marih och Ramon Jonsson. Vi vänder oss till dig som har drömmar, tankar eller idéer om att arbeta med hantverksmässig ystning och som inte har någon tidigare ystningserfarenhet, eller möjligtvis har provat hemma i köket.

Under dessa dagar följer vi Marih, diplomerad medlem i Eldrimners branschråd, i hennes arbete i mejeriet. I gårdsmejeriet ystas på komjölk som köps från en ekologisk gård i närheten och vi får vara med om två ystningar: mjuk vitmögelsest och hårdost. Vi preparerar också syrakultur. Teori och praktik integreras. Frågestund kring ekonomi, försäljning och marknadsföring. Enklare kursmaterial ingår.

DATUM 26–27 februari

PLATS Skogsbackens Ost, Örsundsbro, Uppland

KOSTNAD 2 000 kr + moms

SISTA ANMÄLNINGS DAG 14 februari

SPECIALKURS

YSTNING PÅ GETMJÖLK MED ANNIKA SCHREWELIUS

Denna kurs 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.

Ett fantastiskt tillfälle att lära dig hur du ystar på getmjölk! I kursen ingår även andra viktiga kunskaper för mejeriverksamhet. Under kursen lär du dig att sätta syrakulturer och vi ystar följande osttyper på getmjölk: syrad ost (lactique), vit caprin, blåmögelsest samt hårdost. Du kommer även att lära dig om prisberäkning och mejeriets ekonomi, vasslehantering, ostlagring samt sensorisk beskrivning av ost. Praktik och teori varvas.

Annika Schrewelius har mångårig erfarenhet av att driva mejeri, har pedagogisk bakgrund som lärare inom lantbruk och har i många år hållit kurser i Eldrimners regi.

DATUM 9–13 april

PLATS Eldrimners mejeri, Ås, Jämtland

KOSTNAD 6 000 kr + moms

SISTA ANMÄLNINGS DAG 25 mars



GRUNKURS

GRUNKURS I YSTNING MED ANNIKA SCHREWELIUS

Denna kurs vänder sig till dig som vill skaffa dig goda och grundläggande kunskaper i ystning. 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.

Annika Schrewelius är en av landets mest erfarna och kunniga mejerister. Hon har mångårig erfarenhet av att driva mejeri, har pedagogisk bakgrund som lärare inom lantbruk och har i många år hållit kurser i Eldrimners regi.

Under dessa fem dagar varvas teoretiska pass med praktisk demonstrationsystning. Vi ystar mjuka osttyper med vitmögelyta och mjuka ostar med kittyta, syrad ost som lactique, pressade osttyper, blåmögelsest, salladsost, mozzarella samt yoghurt. Det blir också en genomgång av hur man styr ystningen och av fel som kan uppstå vid de olika tillverkningsarna. Vi går igenom mjölkens kemi och mikrobiologi, patogena bakterier, riskbedömning, hygien och råvarukvalitet.

DATUM 23–27 april

PLATS Eldrimners mejeri, Ås, Jämtland

KOSTNAD 6 000 kr + moms

SISTA ANMÄLNINGS DAG 8 april

NYBÖRJARKURS

YSTNING PÅ OVIKEN OST

Vi vänder oss här till dig som inte har någon tidigare ystningserfarenhet eller kanske möjligtvis har provat lite hemma samt till dig som vill veta mer om hantverksmässig ystning på gårdsnivå.

Kursen hålls hos Kristina Åkermo på Oviken Ost. Kristina är inte bara gårdsmejerist utan även veterinär. Under kursen är Kristinas får i sin, men normalt ystar hon på fårmjölk från egna djur, under säsongen augusti – januari, samt med inköpt komjölk.

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

DATUM 7–8 maj

PLATS Oviken Ost, Oviken, Jämtland

KOSTNAD 2 000 kr + moms

SISTA ANMÄLNINGS DAG 8 april

ELDRIMNER

Nationellt resurscentrum
för mathantverk



UTBILDNING OCH INSPIRATION

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

YH-UTBILDNING MATHANTVERK 1 år

MATHANTVERK FÖR NYSTARTARE 5 veckor

NYBÖRJARKURS 2 dagar

GRUNDKURS 1–5 dagar

FÖRDJUPNINGSKURS 1–5 dagar

ENSTAKA KURSER

STUDIERESOR i Sverige och utomlands

INSTRUKTIONSBÖCKER

STÖD OCH RÅDGIVNING

DIALOG MED MYNDIGHETERNA

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

KOSTNADSFRI TELEFONRÅDGIVNING

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

INFORMATION OCH MARKNADSFÖRING

SM I MATHANTVERK Produkttävling öppen för hela Norden, som anordnas av Eldrimner årligen sedan 1996.

MATHANTVERKSDAGAR Regionala nätverksträffar över hela landet.

SÆRIMNER Idé- och kunskapsmässa, anordnas vartannat år.

ELDRIMNER CERTIFIERAT MATHANTVERK Produktcertifiering framtagen med mathantverkarna.

ELDRIMNERS TIDNING MATHANTVERK ges ut kostnadsfritt till 8 000 prenumeranter 4 gånger per år.

ELDRIMNER.COM webbplats med övergripande information om Eldrimner och alla våra verksamheter.

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

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

CHRISTINA HEDIN
Samordning Branscher
010-225 32 64
christina@eldrimner.com

MADELIENE LARSEN IVANSSON
Samordning Administration
010-225 33 78
madeliene@eldrimner.com

ALEKSANDRA AHLGREN
Samordning Kommunikation
010-225 33 57
aleksandra@eldrimner.com

010-225 32 39 – info@eldrimner.com – eldrimner.com



Testa att baka
surdegsbröd,
göra korv, glass
eller färskost

PROVA PÅ MATHANTVERK

20-22 mars
I ELDRIMNERS
FÖRÄDLINGSLOKALER



LÄS MER OCH ANMÄL DIG PÅ ELDRIMNER.COM