

ADRIANA LÄMNAD E SVETSEN FÖR SURKÅLEN

I ADRIANA JERLSTRÖM-MAJS KÖK PUTTRAR OCH BUBBLAR DET FRÅN DE OLIKA SYRNINGSHINKARNA. DET ÄR OLIKA SORTERS SURKÅL OCH SYRADE PRODUKTER SOM JÅSER. I DE SMÅ RUMMEN STÅR HINKARNA I OLIKA TEMPERATURER OCH VÄNTAR PÅ ATT PACKAS OCH LEVERERAS TILL KUND. ETT BRETT SPEKTRUM AV DOFTER MÖTER EN I LOKALEN. FÖR DEN SOM FATTAT TYCKE FÖR SURKÅL SKVALLRAR DE OM SPÄN-
NANDE SMAKER.

TEXT Anna Berglund ■ FOTO Anna Berglund & Adriana Jerlström-Maj

Vasselhyttan i Bergslagen, Örebro län och Västmanlands landskap har Adriana och hennes man varit bosatta sedan snart 20 år. För några år sedan hade Adriana fått nog av att arbetspendla till Örebro.

– Jag tog tjänstledigt från jobbet som svetsare i Örebro och började vikariera som timanställd inom hemtjänsten istället. Jag ville också testa att jobba med syrade grönsaker. Efter ett halvår behövde jag bestämma mig om jag ville komma tillbaka till verkstaden som järnvägsreparatör och svetsa delar till tåg eller om jag ville sluta. Jag valde det senare, säger Adriana.

I slutet av 2016 startade Adriana sitt företag, Bergslagens Grönsaksförädling AB, och i september 2017 började hon utbildningen Mathantverk för nystartare på Eldrimmer.

– Jag hade testat att syra grönsaker och sälja till privatkunder. Jag syrade grönsaker i mitt eget kök, i mycket liten skala, men det är lättare att

producera i anpassade lokaler så det var först efter utbildningen jag kunde börja på allvar.

DEN FÖRSTA LOKALEN var ett vinterstängt kafé med ett ganska litet kök som fungerade bra ett tag. Men när kaféet öppnade för sommaren insåg Adriana att hon behövde ha en året-runtverksamhet och hittade snart den nya lokalen som hon nu hyr. Det är ett kök på ett nedlagt äldreboende i grannbyn Ramsberg.

– Från början trodde jag inte att jag skulle behöva hela ytan i det här köket, men sedan insåg jag snabbt att det var bra att ha det rymligt. Jag behöver ju flera utrymmen med olika temperaturer för olika stadier i syrningsprocessen, förklarar Adriana.

Dessutom behöver både färdiga produkter och emballage förvaras någonstans, så nu använder hon alla fyra kyl- och lagerrummen.

Det var den tysk-svenska syrningsinspiratören Annelies Schönecks bok *Mjölksyrejäsning av grönsaker* som

var starten för Adriana att börja göra egen surkål och andra fermenterade produkter. Boken är numera en klassiker för många syrningsentusiaster. Adrianas föräldrar flyttade från Polen till Sverige som unga, men de gjorde ingen egen surkål.

– Mamma hade inte haft eget kök innan hon kom till Sverige och inte lagat så mycket mat innan hon fick familj.

Adrianas mamma hade växt upp på barnhem och hyrde sedan rum när hon var student i Warsawa. Då gick man ut och åt på mjölkbarerna, som fortfarande finns kvar i Polen. När Adrianas mamma fick familj köpte hon surkål för att kunna laga bigos, den polska gryträdden med fläskkött, smakrika korvar, torkad svamp, vitkål och surkål. En gång gjorde föräldrarna en laddning med 10 kg surkål, men det blev feljäsning, de hade missförstått mängden salt, som inte angavs i gram i polska recept, och hade tillsatt för mycket salt.

– Som tonåring blev jag väldigt

intresserad av att laga mat. Familjen reste ett par gånger till Polen och efter det ökade mitt intresse för polska rätter och surkål ännu mer. När jag hittade Annelies Schönecks bok på ett kafé i mitten av 1990-talet, hittade jag en väg in till mjölksyrade grönsaker och syrningen tog fart.

SOM NYSTARTAD FÖRETAGARE har man många järn i elden och testat sig fram. Olika recept, olika försäljningsvägar, leverantörer och samarbeten provas. Försäljningen har gått bra för Adriana.

– Just nu är flaskhalsen att hinna producera. Jag säljer på marknader, i tre butiker i Örebro län och några i Uppsala. Det är ingen annan surkålsproducent i mitt område än så länge, så det har gått bra att sälja in produkterna.

Nyligen var Adriana på Fermenteringsdagen i Uppsala och trots att det var många som sålde produkter där så var det bra åtgång på hennes produkter.

– Framöver ska jag fokusera på att producera för att utöka mitt lager och att i lagom takt utöka antalet återförsäljare. Målet just nu är att komma upp i en produktion och försäljning på ca 400 kg per månad och då kan jag börja ta ut lön. Jag har haft ett spar-kapital för att komma igång och min man får stå för räkningarna hemma än så länge. Eftersom det är en lagringsprodukt så har jag byggt upp ett lager under första året. Man måste räkna med en igångsättningsperiod.

ELDRIMNERS UTBILDNINGAR lockade Adriana redan 2016 då hon gick de första kurserna i grönsaksförädling. Att sedan gå Eldrimners utbildning Mathantverk för nystartare blev ett viktigt led i förberedelserna för företaget. Det är många saker man kan vara osäker på när man startar företag. Att möta inspektörer och myndighetspersoner kan kännas lite nervöst.

– Eftersom jag fått bra kunskaper om livsmedelssäkerhet kände jag mig mer trygg när jag skulle ha besök av livsmedelsinspektören första gången. Jag kunde svara på deras frågor och kände att jag har koll på vad jag håller på med.



ADRIANA HAR BRA SPÅRBARHET eftersom hon för register över produktionen. När hon packar produkterna sätter hon hållbarheten till sju månader efter dagens datum, vilket hon anger som dag/månad/år. Detta datum förs även in i produktionsregistret så att hon kan spåra produkten tillbaka till rätt batch om hon skulle få klagomål på en produkt, och om hon skulle behöva återkalla just de produkterna.

– Att det fanns ett flödesschema för produkterna i HACCP-pärmen var en sak som den första inspektören blev lite imponerad av, berättar hon.

NÄTVERKET MED ANDRA DELTAGARE var också en del av behållningen med att gå utbildning.

– Jag blev inspirerad av de andra deltagarnas målmedvetenhet, säger hon. Det finns även andra nätverk som Adriana har nytta av.

– De andra mathantverkarna i min region har jag utbyte med via Hushållningssällskapet och så finns föreningen Örebro matlän. Även om jag arbetar bra på egen hand så är det givande att ha kollegor och samarbetspartners. Det finns en producent som jag köper in flaskor tillsammans med och en lokal biodlarföretagare i närheten som jag kan köpa burkar av.

Glasflaskorna använder Adriana till mjölksyrad dryck. Drycken tillverkas genom att syra rödbetsbitar i saltlag. Rödbetsbitarna pressas sedan och bidrar med juice till drycken. Drycken har paralleller med den östeuropeiska drycken kvass men innehåller inte bröd eller malt. Den är nästan utan sötma och har en lätt salt ton, tydlig syrlighet och umami. Adriana planerar att utveckla fler dryckesmaker.

– Det här är en läskande dryck som passar varma dagar och som kan fungera som ett alkoholfritt alternativ, en bordsdryck. Den här sortens drycker är en ny upplevelse för många svenskar och jag bidrar gärna med att föra in en bredare smakbild i det svenska dryckesutbudet. //



Vill du också gå den utbildning som Adriana gått? En ny uppdaterad upplaga av Starta eget mathantverksföretag startar 2 september. Läs mer på eldrimner.com/utbildning.