

ELDRIMNER

NATIONELLT RESURSCENTRUM FÖR MATHANTVERK

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

→ **MATHANTVERK** skapar unika produkter med rik smak, hög kvalitet och tydlig identitet. Dessa tillverkas av i huvudsak lokala råvaror som förädlas varsamt, i liten skala och ofta på den egna gården. Kännetecknet för mathantverk är att människans hand och kunnande är med i hela produktionskedjan. Detta ger hälsosamma produkter utan onödiga tillsatser, produkter som går att spåra till sitt ursprung. Mathantverket lyfter fram mat med tradition, vidareutvecklar metoderna och skapar innovativa produkter.

→ UTBILDNING OCH INSPIRATION

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

YH-UTBILDNING MATHANTVERK 1 år

STARTA EGET MATHANTVERKSFÖRETAG 5 veckor

NYBÖRJARKURS 2 dagar

GRUNDKURS 1–5 dagar

FÖRDJUPNINGSKURS 1–5 dagar

SEMINARIER

STUDIERESOR i Sverige och utomlands

INSTRUKTIONSBÖCKER

→ INFORMATION OCH MARKNADSFÖRING

SM I MATHANTVERK

Produktävling 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 MAGASIN MATHANTVERK

ges ut kostnadsfritt till 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.

→ 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 mm.

KONTAKT

010-225 32 01 – info@eldrimner.com

Bodil Cornell

Verksamhetsledare

010-225 32 72 – bodil@eldrimner.com

Aleksandra Ahlgren

Samordning Kommunikation

010-225 33 57 – aleksandra@eldrimner.com

Madeliene Larsen Ivansson

Samordning Administration

010-225 33 78 – madeliene@eldrimner.com

eldrimner.com



ELDRIMNER
Nationellt resurscentrum
för mathantverk



ELDRIMNERS
FÅBODPROJEKT

NU AVSLUTAS DET FÅBODPROJEKT SOM ELDRIMNER DRIVIT I ETT OCH ETT HALVT ÅR. SYFTET HAR VARIT ATT FÖRMEDLA KUNSKAP OCH INSPIRATION I FORM AV BLAND ANNAT STUDIERESA, KURSER, TRÄFFAR, FILM OCH ATT BIDRA TILL NÄTVERKANDE. NU SKRIVS SLUTRAPPORT OCH LITE ÅTERSTÅR ATT GÖRA ÄVEN KRING FÅBODPRODUKTERS MERVÄRDEN OCH TILLVERKNINGSTEKNIKER. DESSA SKRIVBORDSARBETEN PRESENTERAS PÅ FÅBODSIDAN PÅ ELDRIMNER.COM.

INFORMATIONSFILMEN om fåbodbruket av idag är klar och finns att se via Eldrimners YouTube-kanal, som du når via eldrimner.com. Dela, sprid och använd i alla möjliga och omöjliga sammanhang! Tanken är att visa fram dagens fåbodbruk och att fåbodföretagandet har sin givna plats även i morgon.

YTTERLIGARE ett par korta filmer är färdiga vilka dokumenterar de två passen med tema löpe från löpmagar under Fåbodriksdagen. Den ena om hur man tar vara på löpmagen vid slakt och den andra om hur man kan testa löpförmåga och använda löpvatten. Dessa produktioner görs i samarbete med SLU-projektet Gårdsmejeristostlöpe från svenska idisslare - killing, lamm och kalv, ett utvecklingsarbete med innovationskraft för hela näringen.

DEN SISTA PUBLIKA AKTIVITETEN genomfördes i slutet av november med fördjupning i ämnet mesekokning. Önskemålet om en meseverkstad hade framförts från flera håll under projektets gång och utan närmare förklaring kan vi bara konstatera att det fick förverkligas i webinarieform. Till vår tjänst stod Pascale Baudonnel, mejerikonsult utbildad i Frankrike och verksam gårdsmejerist på Ystebui i Norge. Hon har hållit en mängd kurser i ämnet mese eller brunost som den fastare varianten heter i Norge. Pascale berättade om meseprodukters innehåll, viktiga parametrar vid tillverkning, vad som händer under kokningen, tillverkningsfel och lösningar likaväl som förpackning, förvaring, utrustning, energialternativ och lokaler.

DET ÄR DAGS FÖR AVSLUT men tursamt nog kan vi lämna över stafettpippen till Förbundet för Svensk Fåbodkultur och utmarksbruk (FSF som du kan följa via fabod.nu) och deras fåbodprojekt som så smått satt igång i år. Jätteroligt! Fokus där ligger på kompetensutveckling inom mjölkförädling med lantraser. 2021 kommer tre kurser att erbjudas med fokus på målgruppen blivande fåbodbrukare. Kurserna kommer att ges i Dalarna på Karl-Tövåsens fåbod i juni, i Värmland på Kårebolssäteren och i Jämtland på Svedjevallen under juli månad. Jag är anlitad för att organisera dessa kurstillfällen. Om årets kursupplägg följs kommer varje kurs vara uppdelad på två kurstillfällen.

Allt gott!

Birgitta Sundin



På Fåbodprojektets sida under eldrimner.com/branscher finns ytterligare information om projektets aktiviteter.