

MATHANTVERK

MAGASIN FRÅN **ELDRIMNER**, Nationellt resurscentrum för mathantverk

nr 4. VINTER 2021/22

A woman with dark hair, smiling warmly, stands in a workshop. She is wearing a white, short-sleeved button-down shirt. Her right hand is on a dark, speckled countertop. The background is dark and filled with various tools and equipment, suggesting a craft or manufacturing environment.

Hjulsjö 103

SM i MATHANTVERK

Gråärten i konditoriet

BORTGLÖMD FISK

SVENSKA SMAKER I

HANTVERKSDRYCKER

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

Produkttävling som anordnas av Eldrimner årligen sedan 1996.

MATHANTVERKSDAGAR

Regionala nätverksträffar över hela landet.

SÆRIMNER

Idé- och kunskapsmessa, 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 TELEFONRÅDGVNING

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

KONTAKT

010-225 32 01 – info@eldrimner.com

Olle Karlsson, Verksamhetsledare

010-225 36 32

olle.karlsson@lansstyrelsen.se

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



Länsstyrelsen
Jämtlands län



Europeiska jordbruksrådet för
landbyggnadsutveckling, Europa
investerar i landbyggnadsområden

GRÄÄRTEN TAR PLATS I KONDITORIET

I DET KONDITORIPROJEKT SOM ELDRIMNER DRIVER ÄR ETT AV HUVUDSYFTENA ATT ARBETA MED PRODUKTUTVECKLING AV TRADITIONELLA KONDITORIPRODUKTER. UNDER PROJEKTETS FÖRSTA WORKSHOP VAR INRIKTNINGEN ATT HITTA EN MER LOKAL RÅVARA SOM SKULLE KUNNA ERSÄTTA DEN FLITIGT ANVÄNDA MANDELN I KONDITORIPRODUKTER.

TEXT & FOTO Catrin Heikefelt

I många populära bakverk spelar mandel en huvudroll: biskvier, mazariner, toscakaka, marsipan-tårta, semlor, macarons och så vidare. Den används både i form av mandel, mandelmassa och marsipan. Precis som med mycket annat har mandelns popularitet kommit till Sverige via Tyskland och bitit sig fast. Men tradition av mandel i alla ära – jobbar man med mathantverk så vill man arbeta med lokala råvaror, vilket är svårt att uppfylla på våra breddgrader med mandel. Att mandelodlingars negativa miljöpåverkan uppmärksammas mycket under senare år gör inte anledningen mindre att titta på inhemska alternativ.

VI ÄR ALLTSÅ UTE efter något som kan ersätta mandeln i form av att ge saftighet och en rund, mild och söt smak med lite nötighet. Samtidigt måste det vara en råvara som inte är allt för svår att få tag i och den ska ha ett överkomligt pris. Vi landar i att svenskodlade baljväxter har potential och bestämmer oss för att utforska möjligheterna med gulärt, gråärt och några olika linser.

VI BÖRJAR MED MASSA på gråärt. Ärterna blötläggs över natt och mixas sedan samman i lika delar socker och blötlagd ärt. Hälften har rostats i ugn innan blötläggning. Resultatet är tydligt; rostningen gör enorm skillnad

eftersom den rundar av den typiska ärtsmaken och förstärker nötigheten. Massan blir mustigt brun och ser inbjudande ut. Massan på orostad ärt får istället en mindre charmig gulgrå färg och skarp och lite bitter eftersmak av ärtor som inte faller någon av oss i smaken.

VI MÄRKER OCKSÅ stor skillnad i smak på olika sorter av gråärt. Den som blir vår favorit är en stor gråärt odlad i Västergötland. Vi lär oss snabbt att låta ärtorna rinna av ordentligt, och gärna torka kort i ugnen, så ytan blir torr igen efter blötläggningen. Annars får vi för vattning konsistens och massan blir svåränvänd.



ELDRIMNERS

SAMARBETSPROJEKT INOM HANTVERKSKONDITORI

syftar till att arbeta med utveckling av traditionella konditoriprodukter för att öka kunskapen om ingredienser och metoder för rationell hantverksmässig produktion.

I projektet ingår:

ELDRIMNER
CHOKLADNOMAD
JÄRVSÖ GÅRDSBAGERI
MAJAS SKAFFERI och
MINAS CHOKLADSTUDIO.

Samarbetsparterna träffas under praktiska workshopar där råvaror testas och metoder för tillverkning av hantverksmässiga konditorivaror arbetas fram. Den insamlade kunskapen ska mynna ut i kurser och i ett recepthäfte.



NÄSTA STEG BLIR att jobba vidare med massan på den rostade stora gräärten i bakverk. Den blandas med äggvita och socker och bakas av till amaretti-kakor. Övriga goda, spröda på ytan och sega inuti, med precis lagom mycket ärtsmak.

AV DE TORKADE ärterna gör vi även ett stenmalet mjöl i en vanlig spannmålskvarn. Vid malningen får vi en grov fraktion av skalrester som enkelt siktas bort. Av det siktade mjölet bakas bondkakor med framgång där hälften av vetemjölet byts ut till gräärtmjöl och den hackade mandeln ersätts av rostade blötlagda och kokta gräärtärter. De blir fina i utseendet där

ärtans mörka skal ger snygg kontrast mot dess vita inre och kakan får en fyllig smak av ärtmjölet och en spröd konsistens.

VI KAN ÄVEN KONSTATERA att det går utmärkt att baka biskvier på mjöl av rostad Gotlandslins. Och vi är inspirerade att prova vidare även med linser i massa och andra produkter på kommande workshopar.

DEN KANSKE STÖRSTA lärdomen är att vi står inför en utmaning. När man vill arbeta med icke traditionella råvaror behövs en strategi för att få över kunderna på sin sida och få dem att uppskatta konditorivaror på

annorlunda ingredienser. Vägen fram är troligen inte att jämföra med motsvarande bakverk med mandel, där det finns en tradition av hur de ska se ut och vad de ska smaka. Vi måste istället presentera en ny nisch inom konditori, där produkter med baljväxter stolt kan stå upp för sig själva. Att hitta bra sätt för att kommunicera detta är ett spår att följa framöver.