JOHANNA, MEJERIET OCH LANDS-BYGDEN

MED ETT INRAMAT FOTO PÅ MORMOR OCH MORFAR I MEJERIET, TILLGÅNG TILL SLÄKTENS GAMLA RECEPTBOK, EN UPPSJÖ AV EGNA IDÉER OCH EN STÄNDIGT VÄXANDE PRISSAMLING UTVECKLAR JOHANNA HILDINGSSON BÅDE OSTAR OCH LANDSBYGDEN PÅ FORSA GÅRDSMEJERI NÅGON MIL UTANFÖR HUDIKSVALL.

TEXT Annelie Lanner ▪ FOTO Stéphane Lombard

Forsa Gårdsmejeri

För sex år sen, när Johanna Hildingsson var 24 år gammal, startade hon sitt företag, Forsa gårdsmejeri, där hon nu ystar den hälsingska nationalrätten ostkaka och en del andra ostar. Nu har hon sitt mejeri i en lokal som hon hyr, 200 meter från den hälsingegård där hon växte upp.

– Jag har inte gått på lekis och fritids, utan jag rände ut och in i mejeriet när jag var liten. Jag satt och sov på ett traktorgolv. Jag är alltså en riktig bondunge, säger Johanna.

Gården där Johanna växte upp har varit i släktens ägo sedan 1500-talet, i sexton generationer.

Johannas mormor och morfar hade länge mjölkkor. År 1994 byggde Johannas mormor mejeri, som Johannas mamma sedan tog över, men det var mycket jobb och hon började fundera på att lägga ner.

– Min mormor är min stora förebild och det är även min mamma. Det kändes så tragiskt om hela den här traditionen skulle försvinna för att det inte fanns någon som ville ta över. Det är ett stort ansvar, men också ett stort privilegium att ha möjlighet att göra det här, säger Johanna.

På gymnasiet gick Johanna handel- och administrationslinjen. Under utbildningen fanns möjlighet att starta så kallade UF-företag, för att lära sig entreprenörskap.

– Alla andra i min klass startade företag, men jag vägrade för jag ville skriva en uppsats om jämställdhet och kvinnliga chefer. Mina lärare tyckte säkert att jag var ett hopplöst fall, men jag har alltid velat göra på mitt eget sätt och jag har alltid haft egna idéer, berättar Johanna.

Nu är det dock inte många av hennes gymnasieklasskompisar som driver företag.

– När jag träffar mina gamla lärare så brukar vi skämta om det. Det blev jag som drev företag ändå.

Efter gymnasiet flyttade Johanna till Norge. Hon jobbade på hotell och i matbutik. Men hon trivdes inte.

– Jag kan inte bo i en stad. Jag blev nervös och längtade hem, säger hon.

När hon flyttat hem fick hon ett heltidsjobb som kundtjänstmedarbetare.

– Det var inte heller bra för mig. Jag ville ju göra något eget.

När företaget hon var anställd av behövde göra sig av med personal blev Johanna erbjuden ett avgångsvederlag, som hon tackade ja till och blev mejerist på heltid. Då hade hon redan ystat ostkaka tillsammans med sin mamma i flera år.

– Jag gick också kurs hos Kerstin Jürss på Jürss mejeri i Hälleforsnäs i Sörmland. Det var mycket värdefullt.

Johannas mormor gick bort 2008 och fick inte se Johanna ta över släktverksamheten och de gamla recepten.

– Jag är ganska säker på att hon vet det ändå, men det är synd att mormor och morfar inte finns kvar. Jag hade gärna velat visa dem hur vi har utvecklat gården, att jag har startat företag och att vi jobbar för att bygden ska leva.

Det är ostkakan som är Johannas specialitet och då handlar det förstås om den hälsingska ostkakan.

– Ostkakan sitter så djupt rotad i vår släkt. I fyra generationer har vi gjort den till försäljning och receptet är äldre än så.

HÄLSINGEOSTKAKAN görs genom att ostmassan bakas i ugnen direkt efter upptag. Den har en lite gnisslig, gnekig konsistens och är mer ostig än den småländska ostkakan som innehåller mandel och ägg och som är mer som en pudding i konsistensen. Båda sorterna är främst efterrätter som med fördel äts varma med sylt.

– Jag kommer ihåg att det alltid luktade ostkaka hos mormor. Det var en doft av lite bränd ost. Ostkakan gräddas två gånger så att man bränner av den ordentligt. Ofta fick jag smaka med sylt i en kopp, minns Johanna.

Nu äter hon varm ostkaka med sylt ungefär varannan vecka.

–Däremot äter jag kall ostkaka flera gånger i veckan, eftersom jag smakar på allting jag gör.

Johanna har vunnit både guld, silver och brons i SM i Mathantverk med sina ostkakor. Hon gör dels en traditionell och dels en som innehåller saffran.

– Det är roligt att få bekräftat att min ostkaka är bra, säger hon.

För att hålla liv i traditionen med hälsingeostkakan ordnar Johanna även kurser.

– Många har ett släktrecept, men tillvägagångssättet är det inte så många som har koll på. På kurserna är det många som har fått aha-upplevelser: jaha, är det därför min ostkaka inte blir som mammas eller mormors blev.

Johanna gillar att kunna ge sina kursdeltagare den där upplevelsen.

– Om man slår ihop kunskapen från nu och traditionen från förr, då blir det fantastiskt bra.

Den som går kurs på Forsa Gårdsmejeri får också ta del av Johannas släktrecept på ostkaka. I hennes släkt finns en receptbok som skickats vidare i släkten från generation till generation.

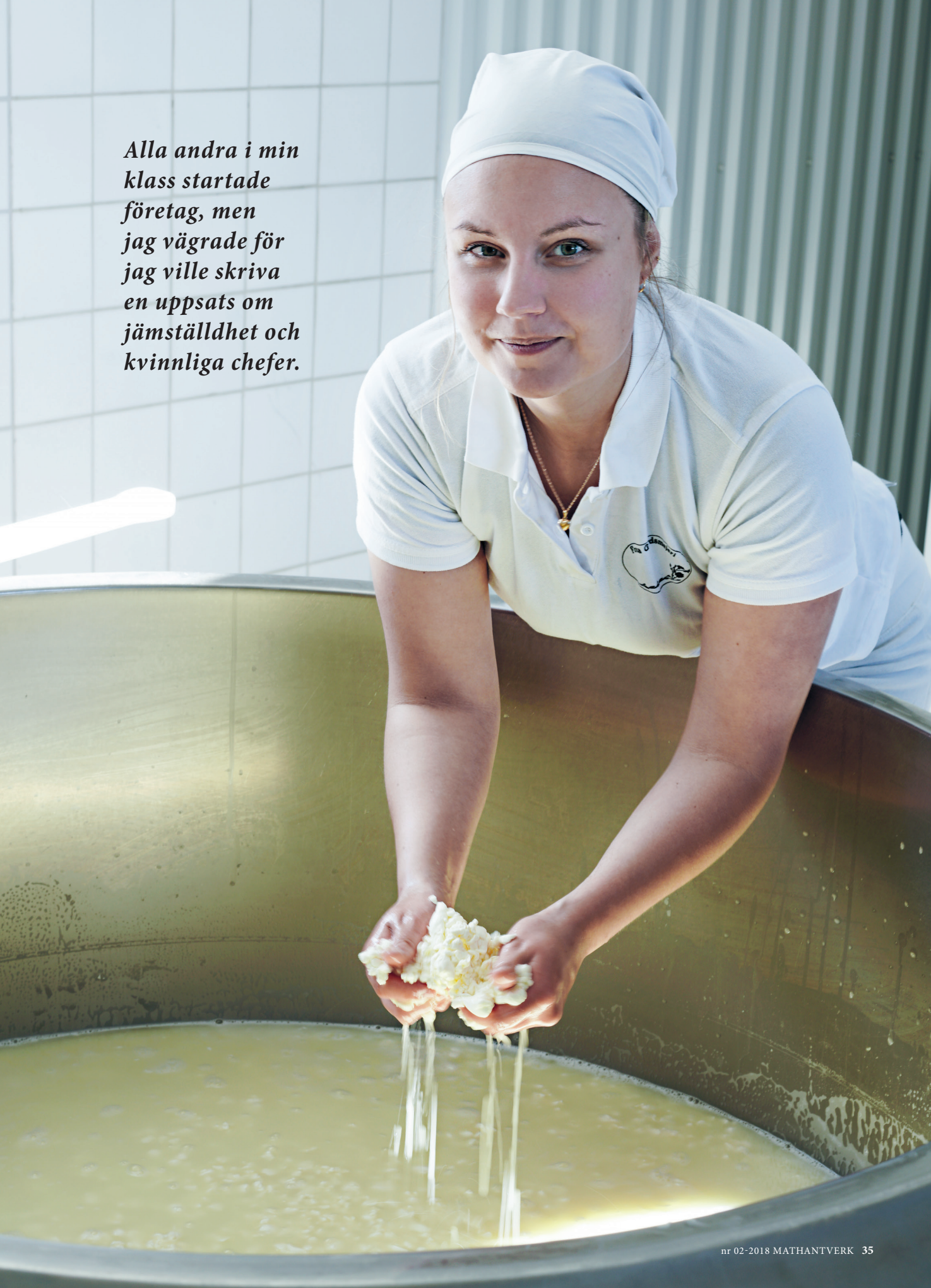
– Sist jag såg den var den lite medfaren eftersom en hundvalp hade tuggat på den, skrattar Johanna.

Varje år ystar Johanna närmare sex ton ostkaka enligt det ursprungliga receptet på Forsa ostkaka.

– Det finns många som gör hantverksmässig ostkaka, men inte i de mängder som jag gör den, förklarar hon.

Ostkakan är färsk produkt. Johanna ystar ena dagen och levererar andra dagen. Ostkakan säljs hela året, mest till matbutiker och högsäsongen är kring jul och på sommaren.

– Hälsingeostkaka är ju sommarhälsingland skulle jag säga och de som har någon koppling hit håller säkert med, konstaterar Johanna.



Alla andra i min klass startade företag, men jag vägrade för jag ville skriva en uppsats om jämställdhet och kvinnliga chefer.

Mjölken smakar olika om den kommer härifrån eller från Skåne och jag vill ju ha min smak på mina produkter.

FÖR ATT KOMPLETTERA ystningen av ostkakor började Johanna ysta hårdostar för drygt ett år sedan. Eftersom de ska lagras gör det produktionen mer varierad. Även här är traditionerna viktiga för Johanna.

– Jag vill göra ostar som har med vår svenska ostkultur att göra. Jag vill inte göra några franska mögelostar. Jag vill förvalta det vi har på ett bra sätt, med någon sorts twist på. Jag vill följa med i utvecklingen, samtidigt som jag håller mig vid traditionen.

Nu ystar hon flera olika hårdostar, men kanske är hon mest stolt över att hon gör den ursvenska svecian i korgar med typiskt spanskt mönster.

– Det är den mest svenska osten, men i en spansk kostym. Det tycker jag är kul, skrattar Johanna.

Osten kallar hon precia, som en mix av prästost och svecia.

– Jag har även glidit in på haloumi. Det var så roligt att testa sig fram och så blev den verkligen en succé! Det är ju verkligen inne med haloumi och vegetariskt. Jag gillar att det är fritt fram för mig att testa nya saker även om jag har mina recept och vi har vår sexton generationers tradition, säger Johanna.

Restprodukten när haloumi ystas kan bli ricotta. Johanna har uppvaktat en del restauranger som hon tycker borde vilja köpa även den produkten.

– Jag jobbar på det, säger hon och ler.

I snitt ystar Johanna på 1 000 liter mjölk per vecka, men i december blir det 8 500 liter. Hon köper mjölken från de bönder som har sina gårdar närmast henne och får den levererad till mejeriet av Arla.

– Lokal råvara är väldigt viktigt för mig, dels för att jag vill gynna mina grannar, med tanke på hur det är för bönderna nu. Dessutom vill jag ha mjölk som produceras här i bygden, från de kor som lever här. Mjölken smakar olika om den kommer härifrån eller från Skåne och jag vill ju ha min smak på mina produkter.

UNDER VÅREN HAR JOHANNA fått ta emot flera fina utmärkelser. Bland annat utsågs hon till årets småföretagare i Hudiksvalls kommun, för att hon gjort att ett av Hälsinglands starka varumärken, Hälsinge Ostkaka, har fått en stor renässans och för att hon bidrar till att hålla hantverk och traditioner som är kopplade till Hälsingland vid liv. På Guldtjädergalan, som ordnas av Gefle Dagblad och MatVärden, som arbetar för att livsmedelsproduktionen i regionen ska öka, fick hon pris i kategorin årets leverantör till de offentliga köken. Det är ett pris som premierar företagare som lämnat anbud i den offentliga upphandlingsprocessen.

– Kök på äldreboenden har faktiskt satt in extra ostkaka enbart för att de kan handla lokalt av mig, säger Johanna stolt.

JOHANNA HILDINGSSON och hennes Forsa gårdsmejeri är en av pusselbitarna i Ystegårn i Hillsta där flera småföretagare samarbetar. På den välbevarade hälsingegården finns pensionat, café, såperi, mejeri, inredningsbutik och museum. Förra sommaren kom ungefär 15 000 besökare och då är det många av dem som vill titta in i mejeriet.

– När jag byggde om lokalen satte jag in ett stort fönster så att det går att titta in. Jag har märkt att det är många som vill titta in i ett mejeri, eftersom det annars är så stängt.

Mellan ystningarna funderar Johanna nu på hur hennes företag ska fortsätta utvecklas.

– Jag står inför ett val nu, för jag skulle behöva anställa någon, men vad ska jag anställa? En ystare eller en säljare? Det måste jag komma överens med mig själv om. Jag gillar verkligen jobbet i mejeriet, men samtidigt är jag väldigt starkt förknippad med mitt varumärke här i Hälsingland. En del kallar mig Ostkakan. De vet inte vad jag heter, men de vet att jag gör hälsingeostkaka, skrattar Johanna. //

Jag är väldigt starkt förknippad med mitt varumärke här i Hälsingland. En del kallar mig Ostkakan.