

Behovet av ett måltidsspråk

CARL JAN GRANQVIST

TEXT: Bengt-Åke Nässén, FOTO: Tommy Andersson

Carl Jan inleder med att säga att han är en stolt ambassadör för Eldrimner och berömmer det arbete som utförs i projektet. Han nämner speciellt i det här sammanhanget den Smakguide Eldrimner tagit fram efter en fransk förlaga. Det visar på det faktum att vi här i Sverige saknar ett språk för att med ord beskriva måltiden, dess smaker, aromer och lukter. Det gör att vi inte kan ha något minne av måltidsupplevelsen. Vi måste skapa ett språk för våra sinnesupplevelser för att kunna beskriva hur måltiden var. När härsket är det adjektiv vi har myntat för att beskriva måltiden blir minnet av den inte så positiv. Ordet måltid består av mål, som beskriver munhålans storlek, som ska ätas på tid. Då förstår man att njutningen historiskt sett inte hade störst prägelse på ätandet. Äta upp och vara tacksam har varit ledordet.

När Carl Jan ska på middag hos vänner som saknar gastronomisk kunskap, kommer han med ett tips, han tar med champagne. Det förbättrar njutningen av måltiden. Nu finns det ändå hopp, för inom provsmakning av vin- och choklad har det även här hos oss börjat utvecklas ett språk. Carl Jan har varit drivande i utvecklingen av Grythyttteprojektet. Där ingår bl.a. Institutionen för Restaurang och Måltidskunskap som lyder som under Örebro Universitet. Utbildningen startade redan 1992 med att 17 studenter studerade: Läran om måltidens estetiska gestaltning.

Carl-Jan försöker nu få till stånd mer forskning i projektet. Den skulle mathantverkarna få stor nytta av framöver.

Utveckling

Han konstaterar att det skett en stor utveckling av hantverksprodukterna de senaste 15 åren. Det är mycket högre kvalitet idag på de produkter som lämnas in till SM i Mathantverk för bedömning. Det finns en högre grad av professionalitet idag.

Han konstaterar dock att det finns mycket kvar att göra på charksidan. Där upplever han att produkterna är för feta och kryddiga.

Kvalitetsprodukter har en annan prisbild än produkterna i lågprissegmentet. Carl Jan slår fast att: **"Vi inte har råd att inte äta dyrare mat."**

Storytelling, förpackning och förbättrad logistik ska hjälpa mathantverkarna att nå ut med sina produkter.

Måltidslitteratur

Grythyttan har ett fantastiskt bibliotek med måltidslitteratur. Idag är utgivningen i Sverige av måltidslitteratur stor, för det utges ungefär en titel per dag. Bedömning av måltiden gjordes först av två bröder Michelin. De utgav två skrifter, hur man vulkar däck och vart du äter bra mat. Guiden utkom första gången 1929. Det är idag

den mest kända litteraturen för bedömning av måltiden. Sensorisk analys utvecklades inom pappersindustrin. Det började i Polen redan före första världskriget, berättar Carl Jan.

Barn kan lära sig uppleva smaker med alla sinnen genom Saperemetoden. Det kan man göra i Grythyttan, men material går att beställa från Livsmedelsverket.

Måltid, provsmakning och turism kopplas samman idag i paketlösningar, men varför bjuds man att äta Delicato vid Uppsala högar och Glimmingehus. Här finns tydligen mycket att göra. Att äta historia är turistiskt, slår Carl Jan fast.

Slutligen kommer en uppmaning till oss alla: **"Samla era vänner och låt måltidsspråket växa fram under dialog."**



Metodiskt arbete i gårdsbageriet

TIPS FRÅN MANFRED ENOKSSON

Manfred menar att man lär sig att arbeta metodiskt genom erfarenhet. Man lär sig efterhand, man ska se till att skapa bra vanor, och att vara lyhörd för att hela tiden försöka arbeta smidigare och snabbare. Tänk professionellt! Man ska inte fastna i gamla ineffektiva vanor.

Det börjar redan i lokalerna. Man ska ta sig en ordentlig funderare på hur man vill arbeta redan i planeringsstadiet. Man ska se

till att skapa bra och enkla produktionsflöden. Oavsett om man är ensam eller flera i lokalerna så måste det fungera smidigt, särskilt vid uppslagning och utbakning.

Du ska se till att du inte behöver arbeta i kors, utan på linje från höger till vänster eller tvärtom, eller i U- eller L-form. Det lilla bageriet måste vara praktiskt och proffsigt. Se till att anpassa arbetsrutinerna efter den ökande produktionen så att det inte blir tröttsamt i längden.

Vad vill man producera? Det avgör utrustningen. Degblandaren bör vara steglös eller ha åtminstone två – tre växlar. Blandaren bör hellre vara för stor än för liten, för att minimera städtiden.

En extra arbetsyta är också bra att ha, gärna utan ben som man kan placera på bockar, för att kunna maximera bakytan och därmed produktionsvolymen.

Val av ugn är viktigt. Man bör välja en degugn och inte en pizzaugn, de är för låga

Presentation av mathantverk

ULRIKA BRYDLING

TEXT: Johan Möllerman
FOTO: Tommy Andersson



Ulrika presenterade först sig själv, sin bakgrund och hur mycket mormor och somrarna på Gotland har präglat henne. Pappa kommer från Gotland.

Hur man presenterar sig själv och vilken bild man vill ge av sig själv var också det som Ulrika började prata om. Basen i hennes seminarium var erfarenheterna hon och systemen Carina fick när de drev restaurang Marmite i Åre. Det var där och då som de började använda endast lokala råvaror, de hade ju de bästa råvarorna runt knuten men det var ibland svårt med leveranserna.

De valde tema efter säsong, det går att göra mycket med små medel, det ska vara konst, design och form som ska hänga ihop i en helhet. Dekorationen ska hänga ihop med produkterna.

Just att tänka på helheten återkom Ulrika till ofta. I allt från marknadsföring till produkter och rätter som serveras.

Man måste också ha en förståelse för **varför** man gör på ett visst sätt. Man måste ställa sig själv frågan: Vad vill jag göra? Andra frågor som är bra att tänka på: Är min produkt tillräckligt bra i jämförelse med andra liknande? Hur kan jag sticka ut? – Behövs det? Vad förväntar sig kunden/gästen när de ser produkterna?

På marknader och i butik? Ska man ha provsmakning eller inte. Ulrika tycker att

man kan ta in provsmakning i budgeten.

Marknadsföring

Allt du gör är i någon mening marknadsföring av dig och din verksamhet. Det är viktigt att visa att man finns och vem man är. Skyltar ska vara TYDLIGA. Entrén och dess dörr ska vara inbjudande. Det är viktigt att varumärke, skyltar, prislistor, etiketter, hemsida och visitkort etc. håller ihop, tydlighet och helhet! Det bör vara så enkelt som möjligt, det viktiga är att allt följer samma linje.

- » Håll inredningen i samma stil som varorna!
- » Buffé – håller smakerna ihop? Följer man temat? Genomtänkt presentation är A och O!
- » Marknad – visa helheten, visa upp varorna på ett dekorativt sätt, dölj fula bord med dukar som hänger ner till marknivån som också döljer kartongerna med varor.
- » Kan man gå ihop flera för att bli mer lockande på marknaden? Och för att hjälpa varandra.

På något sätt så måste man bekräfta kunderna, visa att man sett dem om man inte har möjlighet att betjäna dem per omgående, man måste bemöta dem men samtidigt är det viktigt att lämna dem ifred. I gårds-

butiken kan det innebära att man finns på plats för att fylla på varor etc. På marknader är det viktigt att ha tid för alla, kan innebära att man måste vara fler personer bakom disken. På en restaurang vid buffébordet så kan man finnas runt bordet för att svara på frågor, fylla på fat m.m.

Att lokalerna är rena och snygga är A och O, kunderna ska känna sig trygga. Man måste vara tillgänglig, på alla sätt, både via brev, telefon och via sin hemsida. Hemsidan måste uppdateras så fort det sker några förändringar, gör kunderna imponerade över svar och svarstider så långt det bara går. Det finns kunder som vill kunna beställa direkt från hemsidan, låt dem kunna göra det. Använd dig av autosvarstjänster när produktionen gör att det inte går att svara. Se till så att bollen så snabbt som möjligt ligger hos dig så att kunderna kan fortsätta med sitt utan att undra över om du ska svara eller inte. Man kan också ha telefontider för att inte bli störd i produktionen. Men man får inte glömma bort att vara ledig! Man måste vara ledig för att orka jobba.

Vikten av att tänka på helhet och tydlighet har varit det som Ulrika har tryckt hårdast på rakt igenom hela sin föreläsning.

så att bröden blir lätt brända på "toppen". Ugnen är ofta bageriets bromskloss, den bör vara väl tilltagen i storlek.

Stenugnsgräddat bröd får en speciell karaktär, som förknippas med traditionellt, hantverksmässigt bageri. Men Manfred säger vidare att elektriska ugnar också har sina fördelar och att ha tillgång till båda är mycket praktiskt.

Storleken på knivar har också en stor betydelse. Stora knivar spar tid. Det är i övrigt viktigt med rätt redskap när degämnen ska bearbetas. Manfred berättade att det är bra att använda sig av en slags dagbok, speciellt i början, där man antecknar, sinnesintryck, ståtider, degvila etc. En tumregel är att biutrymmen ska vara

minst lika stora som själva produktionslokalerna.

Om kylutrymmen ska vara större än frysutrymmen beror på om man har för avsikt att baka med ekologiska råvaror eller inte. Orsaken till att det krävs större kylutrymmen vid ekologisk bakning än vid traditionell bakning är att resultatet blir sämre om man fryser bröden, det krävs tillsatser i brödet om det ska frysas.

Det går att frysa färdiga degämnen i ca 10 dagar om man har en riktigt kall frys, det går också att delgrädda degämnen i 190-200 grader i ca 12 minuter. Dessa bröd får en färskhållning som varar ca 4 timmar. Mitt i så började Manfred prata om kul-

tursorter efter en fråga från deltagarna, han nämnde bland annat en vetesort från Finland. Man skiljer, beroende på odling, på höst- och vårvete. Nu börjar fler av de gamla sorterna tas i bruk igen. Dels för att de har ett högt näringsvärde och dels för att flera lämpar sig väl för ekologisk odling.

Manfred pratade också lite om att tänka ekonomiskt. Hur lång tid tar varje moment? Man bör utgå från produktkalkylen.

Sedan tog seminariet helt plötsligt slut, det kändes som om det bara gått en kort stund, och jag ville egentligen bara höra mer.

TEXT: Johan Möllerman
FOTO: Tommy Andersson