ELDRIMNER
Nationellt resurscentrum
för mathantverk

Pressmeddelande, 2018-10-18

Vinnarna i SM i Mathantverk 2018 korade i Malmö

På torsdagen presenterades resultatet av årets öppna SM i Mathantverk. Under onsdagen bedömdes över 450 produkter av 19 olika jurygrupper och i dag presenterades resultatet i tävlingen prisutdelningen i Malmö Slagthus.

- Det är roligt att se medaljerna fördelas över Sverige och att de både går till erfarna och till nya mathantverkare, säger tävlingsledaren Aleksandra Ahlgren, som poängterar att SM i Mathantverk också är en unik möjlighet för alla mathantverkare som tävlar att få sina produkter bedömda av kunniga jurygrupper.

SM slog rekord
I år har tävlingsklasserna i SM i Mathantverk ökat till 49 klasser från 39 klasser 2016 och 45 klasser 2017. Bland årets nya klasser fanns vinäger och sydsvenska bröd och dessutom återintroducerades småkaks-klassen.
- Vinägerklassen var både intressant och rolig. Alla fick en wow-upplevelse, eftersom produkterna var så bra och så jämna. Det är fantastiskt med så fina produkter gjorda på lokala råvaror, sammanfattar juryordföranden och kocken Lena Flaten.

Skånsk dominans både bland tävlande och medaljörer
SM i Mathantverk arrangerades i år i Skåne och var fjärde tävlande kom från Skåne. De skånska mathantverkarnas medaljskörd blev också riklig. Skåne tog hem guldligan med nio guld. Bland annat vann Hallongården guld i klassen Kryddad sylt med sin hallonchokladsylt, Ådala gård klassen Mjuk och halvmjuk kittost och Björks Ringsjön tog hem segern i klassen Fiskfärsprodukter med sina klassiska gäddfärsbiffar. Dessutom vann Roots of Malmö en guldmedalj i klassen Övriga fermenterade drycker för sin Roots Kombucha äpple och kryddor. Skånska mathantverkare tog även fyra silver och fyra brons i årets SM i mathantverk.

På andra plats i medaljligan kom Västernorrland med fem guld. På delad tredje plats placerade sig Sörmland, Blekinge, Gävleborg och Västerbotten. Eftersom det är öppna SM i Mathantverk tillåts även företag från andra länder tävla och danska företag bärgade fyra guld i årets SM. (Hela länslistan finns i slutet av bilagan med vinnare.)

Storslam till bagarna Sara på Solhaga, Skogs-Hilda och Systrarna Lindqvist Café & Surdegsbageri
En av de stora vinnarna på årets SM i Mathantverk var Sara Wennerström som driver Solhaga stenugnsbageri. Hennes bröd tog guld i tre klasser. I klassen surdegsbröd med kulturspannmål vann Solhaga stenugnsbageri med sitt halländska lantbröd som fick mycket höga poäng av juryn som menar att det är ett bröd som andas yrkesstolthet samt hantverksskicklighet och som har allt; smak,

härlig textur och doft. Det blev också guld för Solhaga stenugnsbageris Slöingebröd som tävlade i klassen Surdegsbröd med vete. Dessutom delade Solhaga stenugnsbageri guldet med Hjulsjö 103 i klassen Surdegsbröd med råg.

En annan vinnare är Ingrid Ölund från Skogs-Hildas Bageri och Café i Ullånger, som vann guld i klasserna hårt tunnbröd och mjukt tunnbröd. Guldet i den mjuka tunnbrödsklassen är Skogs-Hildas elfte.

Både Skogs-Hildas och Solhaga stenugnsbageri lyckades också i den återinförda småkaksklassen. Skogs-Hildas Jitterbugg tog silver och Solhagas Kolasnitt tog brons. Klassen vanns av Systrarna Lindqvist Café & Surdegsbageri i Blekinge. De vann guldet med sin Hallon-Rapskaka som av juryn fick omdömet: en klassisk mormorskaka med modern touch. Sammanlagt tävlade 19 olika småkakor i småkaksklassen.
- Jag tycker ju att sju sorters kakor är lite många, sa jurymedlemmen Anders Hjorth skrattande och fortsatte att smaka och betygssätta kakor.
Även Systrarna Lindqvist Café & Surdegsbageri lyckades mycket bra i tävlingen som helhet och tog förutom guldet i småkaksklassen guld i klassen klassiska sydsvenska bröd och silver i klassen Surdegsbröd med vete.

Helt färska medaljörer
Det nystartade Team Mejeri AB/Frägsta mejeri i Hudiksvall, delade guldet med sig själva i klassen Övrig ost med sin Mozzarella Fior di Latte och sin Ricotta. Mejeriet är ett mikromejeri i Hudiksvall som startade så sent som på försommaren 2018. Familjen Rugolo har drivit Frägsta Hälsingegård sedan 2011 som B&B och konferensgård. Ostar och särskilt mozzarella har alltid funnits på deras meny och sedan några månader tillverkar de alltså mozzarella i Hälsingland på svensk mjölk från lokala bondgårdar i det egna mejeriet och nu har de även belönats med inte bara ett utan två guld i SM i Mathantverk.

”Folk verkar galna i stekost”
Den största ostklassen var i år stekostklassen med 18 tävlande bidrag.
- Folk verkar ju vara galna i stekost, säger Sofia Ågren som arbetar som branschansvarig för mejeri på Eldrimner och som också anser att hantverksstekostar generellt är saftiga och smakliga.
Stekostklassen vanns osten Löpeld tillverkad av Svedjan Ost i Västerbotten; ett företag som fått många ostpriser genom åren och även levererat ost till Nobelfesten.

Innovativt mathantverk
Klassen Innovativt mathantverk togs i år hem av en produkt som verkligen imponerade på juryn. Det är Högtorp gård i Södermanlands län som tävlade med sina picklade plommon och som fick en guldmedalj för dem. Juryn var anser att detta är svenskt mathantverk i toppklass. Exceptionell perfektion förvandlar utgallrade plommonkart till krispiga juveler. De fyller även det svenska behovet av oliver och kapris. Lika perfekt på ost- och charkbrickan som till den smörstekta fisken. Ett nytt användningsområde för en älskad råvara.

Listan på alla medaljörer och motiveringar finns i bilagan och på eldrimner.com.

För mer information kontakta:
Bodil Cornell, verksamhetschef Eldrimner, 010-225 32 72, bodil@eldrimner.com
Aleksandra Ahlgren, kontaktperson SM i Mathantverk, 010-225 33 57, aleksandra@eldrimner.com
Annelie Lanner, pressansvarig, 070-234 14 52, annelie@eldrimner.com

Eldrimner
Eldrimner bildades 1995 i Jämtlands län och blev nationellt resurscentrum 2005. Vi förmedlar kunskap, ger stöd och inspiration till mathantverkare i hela Sverige och i Norden, i starten såväl som i utvecklingen av yrket. Eldrimner hjälper dig

som är företagare genom kurser, rådgivning, seminarier, studieresor, utvecklingsarbete och erfarenhetsutbyte, allt för att mathantverket ska blomstra. Hos oss är företagarna med och formar verksamheten. Eldrimner har, via Länsstyrelsen i Jämtland, regeringens uppdrag att bedriva ett nationellt resurscentrum för mathantverk för att utveckla och bevara kunskap om mathantverk. Eldrimner finansieras av statliga medel och av EU:s landsbygdsprogram.

Eldrimners definition av mathantverk
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.

ELDRIMNER
Nationellt resurscentrum för mathantverk

Länsstyrelsen Jämtlands län

Europeiska jordbruksfonden för landsbygdsutveckling: Europa investerar i landsbygdsområden