

Vinnarna i SM i Mathantverk 2019 korade på Högbo Bruk

På onsdagskvällen presenterades resultatet av årets öppna SM i Mathantverk. Under tisdagen bedömdes 542 produkter, från 182 företag i 45 klasser av 19 olika jurygrupper och under onsdagskvällen presenterades resultatet i tävlingen under prisutdelningen på Högbo Bruk.

I år det har kommit in fler anmälningar till SM än någonsin tidigare.

– Det är oerhört glädjande och visar på mathantverkets starka utveckling. Det är dessutom även otroligt glädjande att fiskförädlingskategorin hela tiden utvecklas, säger tävlingsledaren Aleksandra Ahlgren på Eldrimner.

Hon poängterar att SM i Mathantverk inte enbart är en tävling utan också en unik möjlighet för alla mathantverkare som tävlar att få sina produkter bedömda av kunniga jurygrupper.

Gävleborg dominerade bland både tävlande och medaljörer

SM i Mathantverk arrangerades i år på Högbo Bruk och det län som hade flest tävlande företag var Gävleborg med 27 stycken. Det blev även en riklig medaljskörd till Gävleborg som tog hem medaljligan med totalt 21 medaljer; 12 guld, 6 silver och 3 brons.

På andra plats i medaljligan kom Västra Götaland med 15 medaljer. En av anledningarna till det är Lilla Spännefalla tog hela sju medaljer, huvudsakligen i charkklasserna, men de tog även medalj i klassen för kryddad marmelad.

Eftersom det är öppna SM i Mathantverk tillåts även företag från andra länder tävla och både företag från Åland och Danmark tog guld. Finland tog ett silver. (Hela läns- och landslistan finns i slutet av bilagan.)

Storslam till Järvsö Gårdsbageri

En av de stora vinnarna på årets SM i Mathantverk var Anna Bergenudd som driver Järvsö Gårdsbageri. Hennes bageri tog guld i två klasser, silver i en och brons i en. bröd tog guld i tre klasser. Precis som i fjol tog Hjulsjö 103 guld i klassen Surdegsbröd med råg. Det gick också mycket bra för Rådmansö Bageributik som tog ett guld, ett silver och ett brons.

Kulturspannmålen börjar bli norm

Forskaren och bagaren Caroline Lindö som var ordförande för en av brödklasserna var mycket imponerad av hur mycket bättre bröden med kulturspannmål blir för varje år och att det är det bröd som bagerierna verkar vilja satsa på.

– Kvaliteten i klassen har rakt igenom förbättrats otroligt mycket. Det är fascinerande att se att den klassen på så kort tid har gått från att införas för att vara den klass där kvaliteten på brödet är högst, säger Caroline Lindö, som är både forskare och bagare med erfarenhet av spannmålsodling.

Rekordmånga produkter i mejeriklasserna

När årets mejeri-bidrag till SM var räknade behövdes en extra jury som kan lägga sitt fokus på bedömning av klassen stekost, som hade hela 25 anmälda ostar.

– Antalet tävlingsbidrag i år speglar väl sommarens uppsving för hantverksmässigt tillverkad stekost i Sverige säger Sofia Ågren, som arbetar som branschansvarig för mejeri på Eldrimner.

Fem jurygrupper har bedömt mejeriprodukter i tio klasser. På SM i Mathantverk räcker det inte att juryn bedömer om en produkt är mer eller mindre god.

– Det krävs också kunskap, framför allt från juryordföranden, om vad som ligger bakom egenskaperna i osten. Dessa kan ha sitt ursprung i ystningen, lagringen och i mjölken.

Varje jurygrupp måste ha en kunnig ordförande, och därför är vi extra glada att Kristina Åkermo, som tidigare drivit mejeriet Oviken Ost, och som undervisat för Eldrimner i många år, hade möjligheten att ta sig an uppdraget som juryordförande i klassen Stekost, säger Sofia Ågren.

Vinnaren i den innovativa klassen förhindrar matsvinn

Klassen Innovativt mathantverk togs i år hem av en produkt som verkligen imponerade på juryn. Det är Gustav Öhman på Taxinge krog i Sörmlands län som tävlade med sin Rågbröds-miso som fick guld där smaken av skandinavisk brödkultur möter japansk fermenteringsteknik i en smakrik upplevelse. Överblivet bröd får här gott nytt liv. Brödet kommer från Annas hembageri i Mariefred.

Juryordföranden i den Innovativa klassen kocken Ulrika Brydning var överförtjust över klassen.

– Det är så otroligt kreativa produkter i den här klassen, och bara idén att ta vara på rester för att göra smakrika nya produkter; jag älskar det, utbrast Ulrika Brydning.

Full poängpott för i ättiksinläggningsklassen

Mi Mi's syltade nypon från Sturkö i Blekinge vann ättiksinläggningsklassen med full poängpott, 20 poäng. Juryn skriver i sin motivering att produkten är ett extremt skickligt hantverk ner i minsta detalj. Att förhöja ett vardagligt bär till denna delikatess är en ren konst. En lika vacker som användbar inläggning till ost, den svenska charkbrickan eller råmjölksglassen.

Innanmat på frammarsch

För första gången i tävlingens historia delades guldmedaljer ut i de båda klasserna blodprodukter och leverprodukter. Tidigare har innanmaten hamnat lite i skuggan av de stora charkuteriklasserna som lufttorkade och värmebehandlade korvar och bitar men i år fanns tillräckligt med tävlande inom både lever- och blodprodukter för att genomföra renodlade tävlingsskolor för dem.

– Det är hög tid att lyfta fram blod- och innanmatprodukterna i rampljuset och det finns många goda skäl till det, säger Tobias Karlsson som arbetar som branschansvarig inom charkuteri vid Eldrimner. Han menar att för att kombinera hållbarhet och etik inom kött behöver hela djuret tas tillvara så att fina, näringsrika råvaror inte kastas bort, utan förädlas till goda produkter.

Kocken och matskribenten Jens Linder som varit juryordförande och avsmakat leverprodukter i många år fick nio pastejer, patéer och leverkorvar att bedöma. Att klassen växer har han hoppats på länge.

– Det är delikatesser som slängts bort eller i bästa fall blivit hundmat eller biogas, säger Jens Linder, som tycker att dessa produkter borde spridas mycket mer.

– Vinnaren i klassen leverprodukter, Foie de poulet från Ockelbo Kyckling, borde säljas i stället för Nutella, säger Jens Linder.

En stor vinnare i charkuteriklasserna var Korvhantverk Stockholm. Det blev två guld och ett silver.

– Självt tycker jag nog att min lufttorkade skinka som fick silver är den godaste, säger Jon Randow på Korvhantverk och skrattar.

Gävleborg och Västerbotten dominerade fiskförädlingsklasserna

Fyra klasser med totalt 48 produkter tävlade i fiskförädling. Det är en ökning med 37 % sedan förra året.

– Glädjande vid årets SM i Mathantverk är även att produkter av vild svenskfångad fisk tog hem flera

medaljer som bland annat guld för böckling, lökströmmingsfilé med strömming och guld med vildlax i klassen gravat och silver med en varmrökt sik, säger Aksel Ydrén som är branschansvarig för fiskförädling på Eldrimner.

Gävleborg visade återigen att de tillhör det absoluta toppskiktet av svenska fiskförädlare både avseende antal vinster och antal anmälda produkter. Totalt kammade Gävleborg hem fem fiskmedaljer vid årets SM i Mathantverk:

- Guld till Bergmans fisk Saltharsfjärden för deras Böckling i klassen varmrökt fisk.
- Guld till Bergmans fisk Saltharsfjärden i klassen gravat med en fantastiskt dillgravad vildfångad lax.
- Guld till Skärså rökeri, Westlunds fisk för en enastående lökströmmingsfilé i klassen inlagd fisk.
- Silver till Sjöboden Bergmans fisk för Ullas senapsill i klassen inlagd fisk
- Silver till Rederi Rönnskär ab för deras kallrökta lax i klassen kallrökt fisk.

Även Västerbotten visade i vanlig ordning att de tillhör eliten av fiskförädlare med totalt tre medaljer. Guld blev det i klassen kallrökt fisk till företaget Västerbottensfisk i Umeå för sin kallrökta lax och Bergmans fisk och vilt i Vilhelmina som radat upp medaljer de senaste åren vann även två medaljer, ett silver i klassen gravat för sin gravade röding och ett brons i klassen kallrökt med sin kallrökta röding.

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, tävlingsledare 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.

