

# SM I MATHANTVERK 2019

JUBEL BLANDADES MED SKRATT OCH TÅRAR NÅR RESULTATEN I ÅRETS ÖPPNA SM I MATHANTVERK PRESENTERADES UNDER SAERIMNER PÅ HÖGBO BRUK I GÄVLEBORG OCH MEDALJER DELADES UT I 45 OLIKA KLASSER.

TEXT Annelie Lanner ▪ FOTO Stéphane Lombard

**T**ill årets tävling hade det anmälts 542 produkter från 182 företag i 45 klasser. Dessa bedömdes av 19 olika jurygrupper. I år hade det kommit in fler anmälningar till SM än någonsin tidigare.

- Det visar på mathantverkets starka utveckling. Det är dessutom även glädjande att fiskförädlingskategorin hela tiden utvecklas, säger tävlingsledaren Aleksandra Ahlgren på Eldrimner och hon poängterar också 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 juryns kunniga experter.









**Taxinge Krog AB**

Innovativt mathantverk

**Rågbröds-miso**



**SM**  
MATHANTVERK



*Bochil Corvelli*

## GÄVLEBORG DOMINERADE BLAND BÅDE TÄVLANDE OCH MEDALJÖRER

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

På andra plats i medaljligen kom Västra Götaland med 15 medaljer. En av anledningarna till det är att Lilla Spännefalla tog hela sju medaljer, huvudsakligen i charkklasserna, men de tog även medalj i klassen för kryddad marmelad. Framgångarna förklarar Linda Samuelsson på Lilla Spännefalla med att de har kontroll över hela kedjan i produktionen.

– Vi har varit med från det att lammen föddes och har sett till att de haft bra bete och inte har haft några parasiter. Vi väljer också de bästa djuren och ser till att det inte blir någon stress vid slakten, för det påverkar köttets kvalitet. Därefter är det min man Hans Günther Samuelsson och vår charkuterist, Oliver Schlaf som håller koll på hängningstider och väljer de rätta bitarna. Sedan tycker vi ofta att lite rosmarin och timjan höjer smaken ytterligare.

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.

## KULTURSPANNMÅLEN BÖRJAR BLI NORM

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.

– Det här betyder så mycket för mig. Det visar att jag är på rätt väg, säger Anna Bergenudd.

Det gick också mycket bra för Rådmanö Bageributik som tog ett guld, ett silver och ett brons. Precis som i

fjol tog företaget Hjulsjö 103 i Hällefors guldmalj i klassen Surdegsbröd med råg. De fick visa upp sitt bröd i TV4:s Nyhetsmorgon efter att SM avgjorts.

– Den ständiga dialogen som vi för med både kvarnar, bönder och kunder är det som gör att vi lyckas med vårt bröd, säger Märta Westling från Hjulsjö 103.

För dem är kulturspannmålen essentiella för verksamheten och kulturspannmålen börjar bli norm i brödklasserna. 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 ordfö-

rande, och därför är vi extra glada att Kristina Åkermo, som tidigare drivit mejeriet Oviken Ost, och som under-visat för Eldrimner i många år, hade möjligheten att ta sig an uppdraget som juryordförande i klassen för stekost, säger Sofia Ågren.

I den ostklassen blev det en hem-maseger i och med att Högbo Bruk ekonomisk förening tog hem guldet med sin Högbo Stekost, som juryn beskrev som en klar vinnare eftersom den var en balanserad och karaktärsfylld ost med snygg form och smidig konsistens.

– Jag är jättestolt. Det har betytt mycket för mig att SM i Mathantverk har hållits här och att vi har kunnat delta i branschdagarna, säger Hadeel Naeem från Högbo Ysteri, som även tog silvermedaljer både för Brukets kittost och Hiertas.

Det blev även en guldmalj till Högbo för deras rullsylta med lamm.

– Det är jätteroligt att det gick så bra för oss. De här medaljerna är en bekräftelse att vi jobbar åt rätt håll. Vinsterna sporrar oss att fortsätta utveckla våra produkter, säger Hans Erik Holmqvist från Högbo Charkuteri.

## VINNAREN I DEN INNOVATIVA KLASSEN FÖRHINDRAR MATSVINN

Klassen Innovativt mathantverk togs i år hem av en produkt som verkligen imponerade på juryn. Kocken Gustav Öhman som driver Taxinge krog i Sörmlands län tävlade med sin Rågbröds-miso som fick guld för sin produkt 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.

– 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.

→













STRIMMER  
Ida Nilsson  
\*  
Svea

Vasterbottensfisk  
AB  
Kallträsk Lax  
Svea  
Svea  
Svea

## FULL POÄNGPOTT OCH RUTINERADE MEDALJÖRER

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.

Lotta Persson från Lotta-boden tog två medaljer i årets SM. Det blev guld till Drottningssylten som juryn ville ta med sig hem och silver till den vackra tomteröda Lingonglöggen. Lotta har tagit medalj i sexton (!) SM och firade på sedvanligt sätt.

- Hos Wilmars bagarbod i Loos har jag beställt SM-tårta varje gång det har gått bra i SM. Första gången jag fick äran att beställa, år 2004, så beställde jag en gul marsipanplaket som ligger på tårtan med SM-år och vilken eller vilka valörer som inkommit, berättar Lotta.

Marsipanplaketerna förvarar hon sedan i ett särskilt skåp.

- Jag är nog med att ingen får röra tårtan innan jag tagit bort plaketten. Sen har jag lagt den i skåpet där den fått torka. Lite tokig får man väl vara?! För det är ju så otroligt roligt att få medalj, säger Lotta.

## 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 tävlingsbidrag inom både lever- och blodprodukter för att genomföra renodlade tävlingsklasser för dem.

- Det är hög tid att lyfta fram blod-

och innanmatprodukterna i rampljus 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, som vi fick se flera exempel på under årets SM. Kocken och matskribenten Jens Linder som länge 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, konstaterade 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 produkten jag gör, säger Jon Randow på Korvhantverk och skratrar.

## GÄVLEBORG OCH VÄSTERBOTTEN DOMINERADE

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 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 gravad fisk 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 företag från Gävleborgs län hem fem fiskmedaljer vid årets SM i Mathantverk, med två guld till Bergmans fisk och ett till Skårså rökeri. Sjöboden Bergmans fisk tog silver och det gjorde även Rederi Rönnskär.

Även Västerbotten visade i vanlig ordning att de tillhör eliten av fiskförädlare, med totalt tre medaljer. Bergmans Fisk & Vilt i Vilhelmina, som radat upp SM-medaljer de senaste åren, tog hem ett silver i klassen gravad fisk för sin gravade röding och ett brons i klassen kallrökt med sin kallrökta röding.

Guld blev det i klassen kallrökt fisk till det nya företaget Västerbottens Fisk i Umeå för deras kallrökta lax. Sandra Lannér, som tillsammans med Ida Nilsson drivit Västerbottens Fisk i ett knappt halvår, blev så sprudlande glad över vinsten att tårarna sprutade under prisutdelningen.

- Vi är så chockade och glada. Det är helt sjuuuuukt! Vi tävlar ju mot rökerier som har hållit på i flera generationer och så går vi och tar hem ett riktigt, riktigt svårt pris. Det var superhård konkurrens och alla som ställde upp är fantastiskt duktiga så vi är verkligen jättestolta, säger Sandra Lannér.

Juryn kallade deras produkt för "En kallsänkans dröm".

- Jag får rysningar när jag läser motiveringen! Det är hur häftigt som helst, säger Sandra Lannér.

## NU BLICKAR VI MOT 2020

Förberedelserna för nästa års SM i Mathantverk har redan börjat.

- Så fort datum och plats är helt klart meddelar vi det i alla Eldrimners kanaler säger tävlingsledaren Aleksandra Ahlgren. //