

MATHANTVERK

Ett magasin från ELDRIMNER, nationellt resurscentrum för mathantverk

Nr. 2-3 2022

Tema mathantverk i

NORDEN



ASTRID & HØST MATVERKSTED - JÄRKI SÄRKI
KORNBY MØLLE - SVEDJAN BAGERI - EDHE GÅRD
SÉBASTIEN BOUDET - ERPSSTAÐIR CREAMERY
ROKKEDYSSE BÆR - SPARIFÉ FRÁ GILSBAKKA
MATARHANDVERK ÚR FRAM-SKORRADAL
TAREQ TAYLOR - FØROYA BJÓR

ELDRIMNER

NATIONELLT RESURSCENTRUM FÖR MATHANTVERK

ELDRIMNER hjälper dig som är mathantverkare, i starten såväl som i utvecklingen av företaget, genom rådgivning, kurser, studieresor, utvecklingsarbete och erfarenhetsutbyte. Eldrimner arbetar för att det svenska mathantverket ska utvecklas. Hos oss är företagarna med och formar verksamheten.

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.

UTBILDNING OCH INSPIRATION

Eldrimners kursutbud täcker alla viktiga delar av mathantverkarens yrke, från tillverkning av produkter till företagandet.

STARTA EGET MATHANTVERKSFÖRETAG 5 veckor

NYBÖRJARKURS 2 dagar

GRUNDKURS 1–5 dagar

FÖRDJUPNINGSKURS 1–5 dagar

SEMINARIER

STUDIERESOR i Sverige och utomlands

INSTRUKTIONSBÖCKER OCH INSTRUKTIONSFILMER

INFORMATION OCH MARKNADSFÖRING

SM I MATHANTVERK

Produkttävling som anordnas av Eldrimner årligen sedan 1996.

MATHANTVERKSDAGAR

Regionala nätverksträffar över hela landet.

SÆRIMNER

Idé- och kunskapsmessa.

ELDRIMNER CERTIFIERAT MATHANTVERK

Produktcertifiering framtagen med mathantverkarna.

ELDRIMNERS MAGASIN MATHANTVERK

ges ut kostnadsfritt till prenumeranter 4 gånger per år.

ELDRIMNER.COM

webbplats med övergripande information om Eldrimner och alla våra verksamheter.

STÖD OCH RÅDGIVNING

DIALOG MED MYNDIGHETERNA

För att undanröja hinder för mathantverkare och underlätta utvecklingen av mathantverk i Sverige.

KOSTNADSFRI TELEFONRÅDGIVNING

"Mathantverkare till mathantverkare" inom mejeri, bageri, charkuteri, bär-, frukt- och grönsaksförädling, fiskförädling, livsmedelstillsyn och produktionslokaler.

KONTAKT

010-225 32 01 – info@eldrimner.com

Olle Karlsson

Verksamhetschef

010-225 36 32 – olle.karlsson@lansstyrelsen.se

Madeliene Larsen Ivansson

Biträdande verksamhetschef

010-225 33 78 – madeliene@eldrimner.com

Aleksandra Ahlgren

Samordning Kommunikation

010-225 33 57 – aleksandra@eldrimner.com

eldrimner.com



ELDRIMNER
Nationellt resurscentrum
för mathantverk



Länsstyrelsen
Jämtlands län



Europeiska jordbruksstämnan för
Jämtlands län och Östergötlands län
Europeiska jordbruksstämnan för
Östergötlands län

STRÄVAR EFTER SVENSK RÅVARA OCH FÄRRE TILLSATSER

BÅDE I ELDRIMNERS LOKALER I JÄMTLAND OCH PÅ FLERA BAGERIER OCH KONDITORIER RUNT OM I LANDET PÅGÅR FÖRSÖK FÖR ATT ARBETA MED MER INHEMSK RÅVARA OCH ATT MINSKA TILLSATSERNA ÄVEN I DE SÖTA BAKVERKEN. DETTA GÖRS BLAND ANNAT GENOM ATT ERSÄTTA IMPORTERADE RÅVAROR MED SVENSKA ELLER GENOM ATT HITTA ALTERNATIVA SÅTT ATT ARBETA FÖR ATT MINSKA MÄNGDEN TILLSATSER.

För det svenska mathantverket har inhemska råvaror och produkter utan tillsatser länge varit en självklarhet, men när det gäller tårter, bakelser och andra konditoriprodukter har utvecklingen inte nått lika långt, även om det finns flera goda exempel på hantverksmässiga verksamheter runt om i landet. I Eldrimners samarbetsprojekt *Utveckling av traditionella konditoriprodukter*, som bland annat finansieras av Jordbruksverket, har därför projektledare från Eldrimner tillsammans med företagare runt om i landet experimenterat för att utveckla en mer mathantverkssig konditoriproduktion. Resultatet av projektet ska mynna ut i kurser där fler får möjlighet att ta del av erfarenheterna. Det ska även tas fram en receptsamling.

Bland annat har det bakats med mjöl av traditionella kulturspannmål samt med mjöl av svenska baljväxter som lyft bakverken med mer smak och nya konsistenser. Dessutom har fler inhemska råvaror, som enbär och granskott, använts för att ge konditorivarorna en annan smakdimension och naturliga färger av råvaror som hallon och havtorn har använts.







Maja Olsson, Amina Olsson, Anna Bergenudd, Nik Mäarak, Catrin Heikefelt och Arvid Lorentzon arbetar för att utveckla svenskt hantverkskonditori.

Amina Olsson är en av de företagare som är med och utvecklar svenskt hantverkskonditori. Hon startade Minas Chokladstudio i Skåne 2007 och har alltid haft som ambition att använda lokala råvaror och smaker i den utsträckning det är möjligt.

– Det svåraste med att exempelvis göra en slags marsipan på lokala råvaror, i stället för mandel, är att mandel alltid varit en symbol för bra kvalitet. Man har tyckt illa om semlor, mazariner och biskvier som gjorts av till exempel aprikoskärnor för det har setts som fusk att byta ut mandeln mot annat, för att få en lägre råvarukostnad, men i konditoriprojektet vill vi hitta vad vi har lokalt som faktiskt blir lika gott och fungerar lika bra, förklarar Amina.

En annan av företagarna som är med i projektet är **Anna Bergenudd**, som driver Järvsö Gårdsbageri.

– Jag vill skapa nya traditioner för bakverk och resan har bara börjat! I år har jag testat vårbroddsirap och björksavssirap i stället för att använda vaniljstäng. Gråärt, Nordens nöt, är också en ny ingrediens i vårt bageri. Den har vi använt i bondkakor och biskvibottnar och nu hoppas jag den börjar odlas i Hälsingland igen, precis som förr, säger Anna.

Maja Olsson som driver Majas Skafferi i Jämtland är också med i projektet. Hon har sedan länge lämnat konstgjorda färger utanför sitt bageri och färgar sina bakverk med bär och frukt.

– Jag tycker det är viktigt att fortsätta att hitta sätt som är hållbara både för människor och världen. Även om hantverksbageri är en liten bransch så kan vi alla göra skillnad, säger Maja.

Även **Nik Mäarak** som driver Chokladnomad har deltagit i utvecklingen av svenskt hantverkskonditori.

– Jag och min syster Nilla har jobbat med detta i många år med våra traditionella samiska smaksättningar och alltid med eko- och rättviseperspektiv. Kan vi byta ut importvaror mot något nordiskt är det jättebra, men det handlar inte enbart om byte av råvaror för mig, utan också om att skapa nya goda grejer och att fundera över smaker och tillvägagångssätt. För mig handlar det lika mycket om att den som producerat råvaran har fått skäligt betalt och då blir prissättningen det svåraste. Hur vi ska få fler konsumenter att välja schysst, men dyrare är knäckfrågan, säger Nik.

Projektledare för Eldrimners konditori-projekt är **Catrin Heikefelt och Arvid Lorentzon**. De arbetar som bransch-

svariga för bär-, frukt- och grönsaksförädling respektive bageri.

– Inom projektet har vi diskuterat mycket kring vad hantverkskonditori innebär och vilka utmaningar det ger. Det finns tydlig samsyn om att det handlar om att skapa från grunden med handen, hjärnan och hjärtat och att använda hållbara råvaror med identitet och få eller inga tillsatser. En viktig del för att lyckas nå konsumenterna är att kommunicera varför man väljer att arbeta hantverksmässigt och vilken betydelse det valda sättet att jobba efter verkligen har, säger Catrin.

Redan tidigt drogs slutsatserna att i stället för att försöka hitta något som kan efterlikna vanilj eller mandel bör lokala råvaror användas i sammanhang där de passar bra ihop med andra svenska smaker.

– När man vill arbeta med icke traditionella råvaror behövs en strategi för att locka kunderna att uppskatta konditorivaror med annorlunda ingredienser än vad vi är vana vid. Vägen fram är troligen inte att göra traditionella bakverk med nya råvaror, utan att skapa nya bakverk och en ny nisch inom konditori, där produkter med exempelvis baljväxter stolt kan stå upp för sig själva, säger Arvid.

