



DEN OBRUTNA TRIANGELN



Föreläsare:
**Jonas och Tina Goldman,
Erik Milton, Manfred Enoksson**

Onsdagen avslutades med ett diskuterande seminarium kring vikten av att ha en obruten kedja för livsmedelshandling. Vi som var där fick höra Jonas och Tina Goldman från Ångsta Kvarn i Jämtland, Erik Milton som är KRAV-certifierad spannmålsodlare på Norderön i Jämtland och bagarmästaren Manfred Enoksson.

Erik Milton blev med odling 2009 då han som ingift i en lantbrukarfamilj fick möjligheten att ta över jordbruket. Idag odlar han 80 hektar, varav 50 hektar spannmål och 30 hektar vall. All odling är KRAV-certifierad.

Jonas och Tina Goldman blev mjölnare 2009. Arbetet med kvarnen var till en början mest en hobby. Nu arbetar Tina heltid i kvarnen, medan Jonas rycker in vid arbetstoppar.

Manfred Enoksson har en lång karriär i Saltå Kvarns bageri och sedan 2005 är han en flitigt anlitad kursledare inom hantverksbageri.

De tre delarna; jordbrukare, mjölnare och bagare har ingått i ett projekt i Jämtland med målet att öka andelen spannmål som odlas för humanproduktion. Erik odlar både vete, korn och råg, andra odlare i Jämtland odlar havre. Allt mals i kvarnen i Ångsta för vidare försäljning till bagare och privatpersoner. Tack vare att avstånden mellan odlare, mjölnare och bagare är kort, får odlaren snabbt veta hur spannmålet fungerar att baka

på eller inte, likaledes att mjölnaren snabbt kan få veta om mjölet ska blandas på annat sätt.

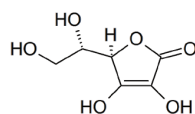
Det är viktigt att bagaren har en fungerande dialog med både odlare och mjölnare för att få veta vad det är för kvalitet på säden. En god dialog ger även slutkonsumenten mer information kring odlingen och malningen – vilket ger upplysta konsumenter, som i sin tur kan fråga efter kvalitet och informera andra om vad de ska efterfråga.

Aurion i Danmörk är ett bra exempel på en kvarn och ett bageri som jobbar med ett brett spektra av olika sädeslag och mjölblandningar. Men många mindre kvarnar har inte samma möjlighet att sikta mjölet vilket ger ett mer fullkornslignande mjöl. Men det gör också att det blir svårare för vanliga konsumenter att förstå hur mjölet betar sig, eftersom det inte betar sig som "vanligt", helsiktat mjöl. I sådana fall är det än mer viktigt med en kort produktionskedja, så att konsumenten känner att den kan få kontakt med odlaren, mjölnaren eller bagaren för att få svar på varför mjölet betar sig annorlunda.

Och som sig bör på ett seminarium kring vikten av korta kedjor och samtalets påverkan, fick alla seminariedeltagare mingla och smaka bröd som Manfred bakat på mjöl från Ångsta Kvarn, som malt det på säd som Erik odlar. Tina avslutade seminariet med orden: Det viktigaste av allt är ändå att fika och prata mer. //

TEXT: Daniel Hedin
FOTO: Stéphane Lombard

ÅSKORBINSYRA I MJÖL



Vad är en mathantverksprodukt diskuterades på seminariet Askorbinsyra i mjöl. Definitionen av mathantverk säger att inga onödiga tillsatser ska användas.

Är askorbinsyra en onödig tillsats?

Reglerna i SM i Mathantverk har skärpts och tillåter inte askorbinsyra i mjöl, men det används fortfarande runt om i landet av många små bagerier. De skärpta reglerna medför att de inte längre kan delta i SM i Mathantverk med sina produkter.

På seminariet representerade Maria Printz

från Printz Bageri och Dan Brouwer från Järna Vedugnsbageri bagare som använder askorbinsyra. Kerstin Englund från Hara Gård och Christiane Edberg från Cum pane ekologisk bakverkstad representerade bagare som inte använder askorbinsyra i mjölet.

Askorbinsyra är mer känt som c-vitamin. Tillsatsen är syntetiskt framställd och tillsätts bara i vetemjöl. Det är små mängder som tillsätts, 3-5 g per ton. Det stärker gluten, vilket ger ett fluffigare bröd.

Askorbinsyra bryts ned vid uppvärmning vid 45 °C. Konstantin Messmer från Björka-holms Bakarstuga berättade att mjöl har normalt mognat klart efter två månader, men vid tillsättning av askorbinsyra mognar det på två dagar. Svavel i proteiner länkar samman gluten och gör att det stärks.

Askorbinsyra tillsätts i samband med att mjölet mals, i en mängd som ska ge mjölet lika bakegenskaper. I små kvarnar tillsätts inte askorbinsyra och det ger ett mjöl med varierande bakegenskaper.

Kerstin som bakar med mjöl utan askorbinsyra får därför varierade bröd, men varför efterlikna industrin säger hon.

Dan vill ha en säker grund att jobba med, ett bruksmjöl. Mjöl med askorbinsyra ger trygghet när man har anställda, menar han. Frågan om tillsatsen askorbinsyra delar därför gruppen av bagare.

Jäst tillåts som tillsats, varför inte askorbinsyra, var en frågeställning på seminariet. KRAV godkänner askorbinsyra i KRAV-produkter, varför accepterar inte Eldrimner askorbinsyra, var en annan.

Bagarna som använder askorbinsyra vill vara med och tävla i SM i Mathantverk och kunna certifiera sig. De vill att de mindre hantverksbagerierna stöttar varandra och inte utesluter några genom förbud.

Regelverket för SM i Mathantverk har skärpts genom åren. Någon liknade det vid en trätt och att Eldrimner har gått för fort fram med att smalna av tratten.

Gruppen som använder askorbinsyra vill att frågan om askorbinsyra återigen lyfts i tävlingsråd och branschråd. //

TEXT: Bengt-Åke Nässén