

Design hantverk.

SEMINARIUM

B

rynildur Pálsdóttir är designer på Islands konstakademi och har under ett flertal gånger arbetat som konsult för Matis Icelandic Food and Bio Tech med olika utvecklingsprojekt kopplat till lokala produkter, som till exempel matprodukter. Ett av dessa projekt är "Designers and farmers".

Islands Konstakademi startade Designers and farmers 2007, där produktdesigners och bönder började samarbeta med målet att utveckla nya unika isländska matprodukter. Innan projektet startade kopierade Island mycket mathantverksprodukter från andra länder i Europa. Detta var något många ville ändra på och startandet av projektet var ett ypperligt tillfälle för att utveckla nya unika isländska mathantverksprodukter. En annan stor bidragande faktor till att projektet startade var att det 2006 blev lagligt för bönder att producera egna produkter på gården.

Projektet sträckte sig från 2007 till 2011 och var uppdelat i två delar: kurser och forskning. Kursen var en del av kandidatprogrammet Produktdesign på Islands konstakademi. Under den sex veckor långa kursen, där elva gårdar bjöds in att delta, fick studenterna träffa bönderna. Syftet med mötet var att tillsammans skapa unika regionala produkter, som också skulle skapa en ekonomisk vinst genom att öka värdet på böndernas råvaror. Studenterna hade träffar med bönderna för att lära känna dem och förstå produktionen på deras gårdar och för att kunna urskilja olika alternativ till nya produkter. Efter det kom studenterna med förslag på produktutveckling från produktionen på gården med målet att öka värdet och efterfrågan av produktionen på gården.

För att kunna starta forskningsdelen i projektet fick konstakademin bidragsstöd från utvecklingsfonden och jordbruksfonden där Matis också blev partner. Forskningsdelen bedrevs vid tre olika tillfällen å tre månader per gång under åren 2008-2011.

Några av de idéer som studenterna och

bönderna kommit fram till under kursen på Konstakademin valdes ut. I forskningsdelen arbetade designers tillsammans med de utvalda bönderna samt specialister från Matis och kockar från Innovit gemensamt med målet att kunna leverera en färdigutvecklad unik produkt redo för produktion vid projektets slut. Totalt var fyra gårdar, fem designers, tre kockar och åtta bönder med i forskningsprojektet. De produkter som har utvecklats tack vare detta projekt är: Skyrkonfekt från mejeriet Erpsstaðir, Rabarbiákaramell från rabarbergården Langamyri, Köttkaka från gården Möðrudalur och rågbrödsbullen från gården Hali.

Skyrkonfekt från Erpsstaðir

På mjölkgården Erpsstaðir bor Þorgrímur Einar Guðbjartsson och Helga Elínborg Guðmundsdóttir tillsammans med sina 150 kor som går fritt i den nybyggda ladugården från 2008. Deras förhoppning var att starta egen produktion av mjölkprodukter och de hade, redan innan projektet, många idéer på vilka typer av produkter som skulle kunna göras. Detta fastnade Designers and farmers för och bjöd in gården till projektet. Studenterna började med att göra en grundlig undersökning av gårdens historia och om parets framtida idéer om produkter. Med det i grunden gjorde studenterna en mindmap om gården och vilken typ av känsla de ville att produkten skulle förmedla. Studenterna kom på flera idéer längs vägen och ju mer de lärde sig om gården och dess historia desto fler idéer på produkter kom på förslag. Slutligen landade de i att tillverka en produkt av Skyr efter att bonden Þorgrímur berättat att han ville tillverka traditionell Skyr som inte längre fanns att köpa. Mjölksprodukten Skyr påminner om yoghurt och är en av de mejeriprodukter som tillverkats längst på ön.

Att tillverka en produkt med Skyr ansågs vara en fantastisk bra produktidé och det var en produkt de verkligen ville utveckla och

börja producera på gården. Så när förädlingslokalerna stod klara 2009 bjöds gården in till fas två av projektet, forskning och utvecklande av produkten.

Med idéen om skyr som grund gjordes en hel del olika produkttester och experimenterande utav produkten. Skyr har sedan länge varit betraktad som en hälsoprodukt vilket inte skulle bli fallet med Skyrkonfekt. I stället ville produktutvecklarna skapa en god chokladprodukt med traditionellt innehåll.

Flera olika chokladtyper testades tillsammans med skyr tills de slutligen kom fram till att kvalitetschokladen Valrhona var den perfekta kombinationen. Den söta vita chokladen blev en perfekt balans till den syrliga skyren.

Efter produkttesterna följde utformning och design av själva produkten. Tidigare under samarbetet med studenterna hade konfekten formats som ett juver. Att tillverka ett kojuver i choklad och Skyr visade sig vara svårt och efter många tester och mycket experimenterande blev slutresultatet en konfekt formad som en ko-spene.

Eftersom produktionen av Skyrkonfekten skulle ske på gården fick bonden Þorgrímur en grundlig utbildning i chokladtillverkning. På gården skulle Þorgrímur ha koll på hur mycket han skulle kunna tillverka och på så sätt också tillverka efter efterfrågan.

Projektet fortsatte med utformning av logotyp, förpackning och uppbyggnad av varumärket. Det var viktigt att gårdens varumärke Erpsstaðir Mejeri stod för en mjölkprodukt som var en helt ny smakupplevelse. Efter många olika förslag blev slutligen varumärket:

"Erpsstaðir Mejeri framkallar stunder av mejerirus; där en överväldigande känsla av lycka och förtjusning uppstår"

Utifrån denna varumärkslogon utformade teamet en förpackning och logga. Redan från start sålde produkten bra och tack vare Skyrkonfekten har gårdens andra produkter blivit populära. Detta har lett till att allt fler börjat handla gårdens produkter och fler vet nu om att Erpsstaðir Mejeri finns, vilket var det huvudsakliga målet med projektet.

Rabarbiäkaramell från Langamýri

Langamýri är den enda rabarbergården på Island. Kjartan Ágústsson som idag driver gården tog över från sina föräldrar och det var hans farfar som startade rabarberodlingen för 70 år sedan. Här skördades rabarbern och såldes sedan uppskuren till en syltproducent som gjorde rabarbersylt. På den färdiga produkten fanns ingen information om att rabarbern kom från Langamýri, den enda rabarberodlingen på Island. Genom att skapa en ny rabarberprodukt ville Designers and Farmers göra Langamýri mer känt som den enda rabarberodlingen på Island.

Under projektets första del experimenterade studenterna fram olika produkter. Många av eleverna tänkte tillbaka på sin barndom där de åt rabarber som doppats i socker. Eleverna valde därför att göra en söt produkt av råvaran - den slutliga idén blev en rabarberkaramell.

Under projektets andra del testades olika smaker och utseenden på karamellen. Det var väldigt viktigt att ha mycket rabarbersmak och man provade med rabarberjuice i karamellen. Det visade sig vara svårt då rabarber innehåller så mycket syra som bryter ner sockret vilket resulterade i att karamellen smälte över natten och blev till en tjock trögflytande sirap.

Det var kunskapen som fanns hos Matís som blev avgörande. De hade en frystork där rabarbern hackades i mindre bitar och torkades för att sedan läggas i karamellen. På så vis

finns den färska rabarbersmaken fortfarande där när man tar en tugga av karamellen. Karamellen tillverkades så att den skulle se ut som en rabarberstång, för att förstärka känslan av rabarber.

År 2008 började rabarberkaramellen säljas och det gick förvånansvärt bra redan från start. Utöver sylten som de nu producerar själva på gården har rabarberkaramellen blivit en av deras storsäljare och Kjartan funderar redan på att utveckla produkten.

Köttkaka från Möðrudalur

På gården Möðrudalur finns cirka 300 får och 40 isländska getter. På gården finns också ett förädlingskök där det görs olika typer av köttprodukter, som till exempel rökta produkter från traditionella isländska rökhus.

Tack vare omgivningarna som djuren vistas i och hanteringen av djuren har det förädlade köttet från Möðrudalur blivit oerhört populärt och säljer slut väldigt snabbt. Produkterna från gården har rykte om sig att vara bland de bästa på Island.

Utöver charkproduktionen har gården också en restaurang som varit öppen sedan 1976. Där görs mat från grunden med fokus på det kött som finns på gården. När projektet började arbeta med denna gård var målet att öka intresset för restaurangen då köttet redan sålde så pass bra som det redan gjorde.

Eleverna fick i uppdrag att lista ut hur de kunde öka värdet på gården, som redan hade det bästa köttet, med fokus på restaurangen. De kom slutligen fram till att slaktavfallet som bara kasserades borde hålla lika hög kvalitet som det övriga köttet. Grundidén blev att använda och tillverka en rätt till restaurangen av slaktresterna från gården. Eleverna utgick från nationalrätten svartpudding och kom på att de kunde göra en "kaka" av rätten. Detta skulle leda till att restaurangen hade en unik rätt med traditionellt isländskt ursprung som

bara såldes där vilket skulle locka många av de passerande turisterna.

Köttkakan har snabbt gjort restaurangen på gården Möðrudalur känd för turister från hela världen. Det har också gjort att gården kan använda slaktavfallet som tidigare bara slängdes.

Rågbrödsbulle från Hali

På gården Hali växte en av Islands mest kända författare upp, Þórbergur Þórðarson. Nu driver Fjölínir Torfasón, en släkting till Þórbergur Þórðarson, gården och den har varit i familjens ägo i åtta generationer.

På gården finns ett litet museum om författaren och i anslutning till det ligger en restaurang som serverar klassisk isländsk mat med kött och grönsaker från gården. Med författarens texter som influenser ville eleverna i projektet väva samman restaurangen och museet ännu mer - så att de besökare som kom och åt också skulle lära känna författaren genom maten.

Þórbergur Þórðarson hade en förkärlek för bullar och han har skrivit om detta i sina böcker och det fick bli utgångspunkten i projektet. Tanken var att göra både söta bullar och lite mer matiga varianter. En rågbrödsbulle med pastej från gårdens djur samt en med röding blev de matiga varianterna och en klassisk kanelbulle blev den söta. Þórbergur Þórðarsons hade också ett stort intresse för mått och matematik. Genom projektet tillverkade man därför även en skärmaskin i trä som kan skära ytterst exakta skivor av rågbullen, som sedan serverades i restaurangen. Idén med projektet var att göra författaren Þórbergur Þórðarson känd genom mat och att skapa unika produkter på restaurangen, vilket projektet lyckades med. //

TEXT: Arvid Lorentzon

FOTO: Projekt "Designers and farmers"

