

# Följ med till kulinäriska Skåne

TEXT &amp; FOTO Catrin Heikefelt

***I äpplets tid, i början av september, samlades några inspirationslystna deltagare i Lund för en rundtur till olika bär-, frukt- och grönsaksförädlare. Äppelgårdar, odlingar och en smakfull chokladstudio, hälsade välkommen.***

På vår resa mötte vi många mathantverkare som förmedlade i stort sett samma budskap. Har du en bra idé som du tror på så våga satsa! Det kan krävas några tuffa år innan företaget får lönsamhet. De visade även exempel på att kringaktiviteter som lockar besökare kan bli en viktig inkomstkälla.

## **Glorias Äppelgård**

Gloria Nordlund arbetar i sin gårdsbutik utanför Lund, där hon också har ett café. Gloria och hennes familj har bott här sedan 1986. När de flyttade in fanns det många gamla äpple-, päron- och plommonträd på gården, vissa planterade redan på 40-talet. Under åren har flera nyplanteringar gjorts och nu ryms 13 000 träd på 3 hektar mark. Här finns nio äppelsorter och två olika päronsorter, en dignande odling full med frukt, redo att plockas och förädlas.

Eftersom all frukt inte håller kvaliteten för att säljas färsk, på grund av mindre skönhetsfel eller hagelskador, bestämde sig Gloria för att börja med förädling. Hon fyller nu gårdsbutiken med bland annat marmelader, geléer och must. En av de populäraste produkterna är en kryddig stark sås med influenser från Glorias hemland, Chile.

I produktionsköket står äppelcidervinäger och jäser med sin speciella doft. Vinägern säljs både naturell och med olika smaksättningar.



*Vinägerjäsning på Glorias Äppelgård.*

Musten är den enda produkten som inte tillverkas i det egna köket, den pressas på Sövdé Musteri. Genom att lämna in minst 2,5 ton till mustning får Gloria tillbaka must enbart av sina egna äpplen. Här finns must gjord av Discovery respektive Rubinola samt blandningen "Ingrids döttrar" med must av Elstar och Aroma.

Under säsong pågår förädling tre dagar i veckan och butiken är öppen på helgerna. Till odlingen kommer kunder för

självplock. Dessutom står Gloria på bondens marknad i Malmö varje lördag under hösten och hon är med på julmarknaden i Lund. För att hinna med alla aktiviteter under säsong krävs, förutom Gloria och hennes man Lennart, ytterligare två anställda.

Att vara med på mässor och marknader har enligt Gloria varit den bästa marknadsföringen. Det har dragit mycket folk till gårdsbutiken och caféet, tillsammans med självplocket.

## **Ljus Grönt**

Resan drog vidare till Pärup och företaget Ljus Grönt som drivs av Birgit och Lars-Göran Turding. Namnet Ljus Grönt har sin grund i att de i början av sin verksamhet sysslade med både ljusstöpning och odling av potatis, gurka och tomat. Grönsakerna såldes till bekanta i närområdet, men när efterfrågan steg utökade de odlingen och började sälja på bondens marknad. Sedan dess har ljusen försvunnit ur bilden och de har istället börjat med förädling. Mycket odlas ännu på den egna gården. Bären som används plockas av dem själva på Balsgård utanför Kristianstad.

Birgit och Lars-Göran investerade i ett eget produktionskök på gården för

två år sedan. Där finns en egendesig-  
nad stämpelpress för bär. De har också  
en grönsakshack som används flitigt till  
produktionen av Ljus Grönts prisbelönta  
grönsakspickles, som vann guld i SM i  
mathantverk för två år sedan. I anslutning  
till produktionsköket finns även ett tork-  
rum för äppelchips och där pressrester av  
bär torkas och görs till nyttigt snacks. För-  
utom pickles och de torkade produkterna  
består sortimentet av olika marmelader,  
sylt, chutney, nektar och saft.



*Egendesigad bärpress hos Ljus Grönt.*

Ljus Grönt säljer sina produkter på oli-  
ka marknader, framförallt på hösten och  
innan jul. De har även en gårdsbutik som  
är öppen en gång i veckan och de har inget  
emot att ta emot spontana besökare om de  
ändå är hemma.

Att vara med på marknader och att få  
guld i SM har gjort att de inte behöver  
göra särskilt mycket reklam för sig, för-  
säljningen har flutit på ändå.

### **Fridshills Kyckling**

Hos Ljus Grönt fick vi en kort och spon-  
tan presentation av Karin Karlsson från  
företaget Fridshills Kyckling. Fridshills  
Kyckling har uppfödning, slakt, förädling  
och försäljning på gården. Deras uppföd-  
ning skiljer sig från många andra. De låter  
kycklingarna växa till 3 kg innan de slak-  
tas, vilket är betydligt större än de flesta  
kycklinguppfödare. Kycklingköttet säljs  
färsk eller förädlas, bland annat genom  
grillning, varmrökning eller till köttbullar.

### **Minas Chokladstudio**

Vår första dag på Skåneresan avslutades  
hos Amina Olsson i Rinkaby och en verk-  
samhet som helt genomsyras av choklad.  
Det är nästan svårt att tro Amina när hon

står i sitt chokladbruna café och berät-  
tar att hon från början inte alls gillande  
choklad. På gymnasiet gick hon en kon-  
ditoriutbildning för att hon ville göra tår-  
tor. Sedan fick hon jobb på NK-bageriet i  
Stockholm och placerades i pralintillverk-  
ningen. Där började så småningom ett in-  
tresse för choklad att växa fram.

I Kristianstad vidareutbildade hon sig  
på högskolan och fördjupade sig inom  
choklad. Som anställd på ett konditori  
kände hon att hon inte fullt ut fick utlopp  
för sina visioner och idéer. Istället började  
hon tillverka praliner hemma i köket, för  
att sedan åka runt på marknader och sälja  
och märkte att det fanns ett kundunder-  
lag. Amina flyttade in i en lokal i Rinkaby  
med produktionkök och utrymme för but-  
tik och café. I caféet finns nu plats för 40  
gäster. Den viktigaste inkomstkällan är de  
olika aktiviteterna som anordnas i chok-  
ladstudion, speciellt chokladprovning-  
arna.

Butiken har välfyllda hyllor. Där finns  
chokladkakor med olika smaksättningar,  
chokladchips, chokladdoppad mandel,  
drickchoklad, müsli med mera. Självklart  
finns också praliner, vars smaker varierar  
efter säsong. Till fyllning väljs lokala rå-  
varor, bland annat rabarber, svarta vinbär  
och mynta från den egna trädgården.

Som avslutning bjöd Amina på en de-  
monstration av pralintillverkningen.  
Först tempererades vit choklad för gjut-



*Gjutning av pralinskal i vit choklad hos  
Amina Olsson.*

ning av skal. Temperering innebär kort  
sagt en noggrann uppvärmning, kylning  
och återuppvärmning av råvaran för att  
få en blank choklad med rätt konsistens.  
Chokladen ströks sedan ut i formar. Av-  
kylda skal fylldes med jordgubbstryffel  
gjord på mixade bär, smält vit choklad  
och en liten stänk whisky, för hållbarhe-  
tens skull. Pralinerna ställdes i kylen för  
att förslutas dagen efter.

### **Stenheda Musteri**

Det första stoppet under den andra dagen  
gjordes hos Ulla och Urban Stenhede på  
Stenheda Musteri, strax utanför Kivik.  
Paret beskriver sig själva som glada ama-  
törer som startade musteriverksamhet ef-  
ter pensionen. Det hela började i mitten  
av 90-talet, när de letade efter en plats på  
Österlen att bosätta sig på, på äldre dagar.  
Platsen blev en nedgången äppelodling  
med oemotståndligt läge. Många av trä-  
den var gamla och i dåligt skick. Idag är  
endast 150 träd kvar av de 1500 som fanns  
från början. För att frukten inte skulle för-  
faras ville paret göra must, men de stora  
musterierna på Österlen krävde att de  
skulle lämna in 3 ton för att få ut must av  
sina egna äpplen. Då bestämde de sig för  
att satsa på ett eget mustereri i liten skala.  
Både ekonomibyggnad med personal-  
utrymmen och produktionslokalen stod  
färdig 1997.

Musten görs av äpplen som fått bli ät-



*Urban Stenhede med sin press för äpplen.*

mogna på trädet, eftersom Ulla och Urban anser att aromen i äpplena kommer fram allra bäst då, jämfört med äpplen som fått mogna fram i lager. Till skillnad från många stora musterier är de även noga med att enbart göra sortren must. Alla äpelsorter har sin egen karaktär och vinner olika mycket på lagring.

Produktionen går i 3-dagarscykler. Första dagen handplockas frukten från träden och tvättas i plastbaljor, 25 kilo i taget. På morgonen den andra dagen mals äpplena och fylls i pressdukar i den lilla stämpelpressen. Pressen kan ta 60 kilo i taget och ger ett utbyte på ungefär 50 procent. Musten får sedimentera innan den fylls på flaskor och pastöriseras, i gammaldags konserveringsgrytor. Den tredje dagen sker etikettering och korkarna försluts med hättor. Den stilrena flaskan är mörkfärgad för att skydda musten mot negativ påverkan av ljus.

Stenheda Musteri har tillstånd att tillverka 2 000 liter per år. Trots att de inte satsat något på marknadsföring har de inget problem att bli av med flaskorna. Deras produkter finns i butiker i Simrishamn och Vitaby, med även på några finkrogar i Stockholm.

### Österlenkryddor

Köpingebro och Österlenkryddor var nästa stopp. Företaget drivs av Eva och Olle Olsson, som odlar och förädlar örter av alla de slag. Under 90-talet gick de med i den ekonomiska föreningen Österlenkryddor. När alla övriga odlare i den ekonomiska föreningen hade lagt ner sin verksamhet 2002, fick Eva och Olle köpa ut varumärket.

Idag odlas 25 olika sorters örtkryddor på friland, totalt 6 hektar. Vilka sorter och i vilken mängd som odlas varierar lite beroende på efterfrågan, men nytt från förra året är saffranskrokus, som Eva hoppas ska kunna ge bra skördar om några år. De olika kryddorna skördas maskinellt med en ombyggd skördetröska eller för hand, ibland med bärplockare, beroende på sort. Skörden lämpas ner i torkningslådor av trä. Torken består av en luftkanal till vilken trälådorna kopplas och örternas fukt tas bort, vilket tar 5-10 dagar. De torra kryddorna mals i gamla kaffekvarnar och packas i glasburkar. Nyligen köp-

tes även en halvmekanisk tepåsepackare. Tepåsarna ska fyllas med örtteer eller olika kryddblandningar, som kan användas istället för buljongtärningar i soppor och grytor. De torra kryddorna används också i örtsalt och örtsocker.



*Dyrbar saffran odlad i den skånska myllan på Österlen.*

En del kryddor destilleras istället för att torkas, för att få ut de eteriska oljorna. Vid destilleringen packas de färska örterna ned i en behållare som försluts. Ånga passerar igenom behållaren varefter oljan och kondensvattnet droppar ner i en glasburk och kan separeras. Av 300 liter växtmaterial utvinns ungefär 3 dl olja. Eva tror starkt på eteriska oljor och har påbörjat en parfymierutbildning i USA för att lära sig mer om hur dessa naturliga aromer kan utvinnas.

Omkring 60 procent av Österlenkryddors produktion säljs i den egna gårdsbutiken, på bondens marknad och via en webbutik. Dessutom har de 150 återförsäljare, framför allt presentbutiker, gårdsbutiker och små livsmedelsbutiker. Besöksnäringen är en mycket viktig del av företaget och utgör cirka en tredjedel av omsättningen. Varje år kommer uppåt 200 busslastar och efter en utbyggnad av gårdsbutiken kan de nu ha 65 sittande matgäster. Många olika kringaktiviteter lockar besökare, till exempel örtvandringar, snapsprovningar med egenkryddade blandningar och frukost i det blommande lavendelfältet.

### Hallongården

Det sista studiebesöket gjordes på Hallongården i Bodarp, ett kombinerat odlings- och förädlingsföretag med café och gårdsbutik. Bakom företaget står Kerstin

och Johan Biärsjö. Besöket inleddes med en presentation av Kerstin, ackompanjerat med kaffe och enorma hallonmuffins – en storsäljare i dubbel bemärkelse.

I slutet av 90-talet bestämde sig paret för att flytta till Kerstins föräldragård och odla hallon.

De planterade 700 meter hallonbuskar och allt eftersom har det fyllts på till dagens 6 km långa rader. För att möjliggöra en heltidssysselsättning i företaget ville Kerstin även förädla hallonen. Hon gick Eldrimners grundutbildning för nystartare 2007, där hon arbetade fram en affärsplan och lärde sig mer om mathantverk och att starta företag. Ett år senare hade förädlingen kommit igång på allvar, en gårdsbutik öppnades.

Sedan dess har det blivit både café och flytt av gårdsbutiken till större lokaler. Idag arbetar både Kerstin och hennes man heltid i företaget, som dessutom har nästan två helårsanställda. Under sommaren jobbar 15–20 plockare på gården och 10 personer arbetar med caféet och i butiken.

Skördesäsongen går från före midsommar till oktober. Förädlingen sköts parallellt och under vinterhalvåret. Produktionslokalen är inrymd i det omgjorda gamla höns huset och svinstallet.

För att få så lite spill som möjligt utnyttjas råvarorna så mycket det går, bland annat genom att pressrester från juicetillverkningen torkas och används i Hallongårdens egen müsli. Sortimentet innehåller även glögg, chutney, dessertsåser och hallonbaserad ketchup.

Hallongården satsar mycket på upplevelseaktiviteter, bland annat sparrisfestival, midsommardans, fårklippning och hallonprovningar. Nytt för i år är även att ha ljusstöpning inför julen. De olika aktiviteterna skapar försäljningsmöjligheter i gårdsbutiken.

Deltagarna på resan fick med sig många nya intryck hem. Budskapet var relativt unisont från de företagare som besöktes. Att arbeta med mathantverk är en livsstil. Ingen av de mathantverkare vi träffade verkar ångra att de tagit steget och satsat på sina företag fullt ut. 🍷



*Guidad rundtur i kryddodlingarna med Eva Olsson.*



*Ordning och reda på sylt, saft, marmelader och annat smått och gott i gårdsbutiken.*

