

# GÅRDSSLAKT SÅ IN I NORDEN

Nordiska Ministerrådet vill genom sin satsning Ny Nordisk Mat lyfta fram den Nordiska maten i världen och göra det nordiska köket lika välkänt och eftertraktat som t.ex. det franska eller italienska köket. Tanken med nordiskt samarbete är att länderna kan åstadkomma mer tillsammans än var och ett för sig. En stor del av pengarna som Ny Nordisk Mat delar ut till utvecklingsprojekt har nu fördelats av Nordiska Innovation Center. Av 69 ansökningar har sex projekt beviljats och Eldrimner är en av vinnarna.

Eldrimners projekt handlar om att förbättra möjligheterna för gårds- och gårdsnära slakt och därmed hantverksmässig charkuteriförädling. Det utgår från arbetet i branschrådet för slakt och chark och förra årets nordiska seminarium. Det är väl känt att bästa kvalitet i kött- och charkprodukter får man av djur som inte utsätts för stress och långa transporter. Eftersom högsta kvalitet är en förutsättning vid småskaligt mathantverk måste vi hitta alternativ till den utveckling mot allt större och färre slakterier som pågår.

Det Nordiska gårdsslaktprojektet kommer att jobba med två huvudfrågor som är viktiga flaskhalsar för en bra utveckling inom slakt och chark, nämligen omhändertagande av slaktavfall och förändrad levandedjursbesiktning. Dessa utgör stora kostnader per kg kött vid småskalig slakt.



Styckning i det ekologiska charkuteriet i Herrmannsdorf.

Målet är att öka antalet småskaliga slakterier i Norden genom att hitta lösningar som är kostnadseffektiva och rimliga för småskaliga producenter. Med i projektet är företag, myndigheter och rådgivare från de nordiska länderna.

Ny Nordisk Mat bidrar med 1 miljon NOK som är halva budgeten och den andra halvan utgörs av bidrag från nordiska myndigheter och det arbete som Eldrimner och andra deltagare utför. Utveckling av gårdsslakt betyder fördelar inom kvali-

tet, djuretik, miljö och landsbygdsutveckling. Värden som Ny Nordisk Mat ska lyfta fram är t.ex. Nordens varierade råvaror, traditioner, produkter och förädlingsmetoder. Vettiga lösningar för gårdsslakt skulle alltså ge möjligheter på alla dessa områden. Svenska ambassadörer för satsningen är Tina Nordström och Carl Jan Granqvist.

Text: Tobias Karlsson



## Eldrimners

## produkttävling 2007 – SISTA ANMÄLNINGSDAG 30 JUNI

Missa inte chansen att anmäla en eller flera produkter till de nationella mästerskapen i småskaligt mathantverk! Det är för elfte året i rad som tävlingen äger rum och i år går den av stapeln under Eldrimners upplevelsemässa Smaklust i Stockholm.

Totalt finns över 30 tävlingsklasser i kategorierna: Ost, Korv & Chark, Sylt & Marmelad, Bröd, Dryck och Hantverkskonfekt. Nyheter för i år är klasserna söta skorpor och gelé. Om dina produkter inte passar in i någon av ovanstående kategorier kan de, för första gången i år, anmälas till Innovationskategorin - förutsatt att det finns ett nytänkande bakom. Produkterna kommer att bli bedömda av en expertledd jury med vässade smaklökar. Alla som deltar i produkttävlingen får en skriftlig bedömning hemskickad efter tävlingen.

Prisutdelningen kommer att ske på Smaklustfesten under lördagskvällen då första- och andrapristagaren får ta emot diplom och etiketter att fästa på sin vinnarprodukt. Vinnarprodukterna kommer sedan att finnas utställda för besökarna. Vinnarna kommer också att presenteras på vår hemsida samt i nästa Nyhetsblad.

Mer information om tävlingsregler, klasser, anmälan och inlämning av produkter mm. kan fås från vår hemsida [www.eldrimner.com](http://www.eldrimner.com), från Birgitta Sundin, 063-14 60 54, [birgitta@eldrimner.com](mailto:birgitta@eldrimner.com) eller från Viktoria Oscarsson, 063-14 60 77, [viktoria@eldrimner.com](mailto:viktoria@eldrimner.com)

Kom ihåg att anmäla dina produkter senast 30 juni, men gärna så snabbt som möjligt eftersom vi tar emot max 12 bidrag/klass.