ELDRIMNER
Nationellt resurscentrum
för mathantverk

Pressmeddelande, 2017-12-12

Ystningskurs för nybörjare med Nobelleverantörerna

I februari ordnar Eldrimner en nybörjarkurs i ystning på Svedjan Ost i Kåge. Deltagarna får lära sig grunderna i ystning hos **Pär och Johanna Hellström** på **Svedjan Ost**, som varit mjölkbönder i 30 år och som ystar på gårdens egna obehandlade komjölk sedan år 2011. Förutom sin blåmögelost gör de en lagrad gårdsost som vunnit guld i SM i mathantverk flera år och dessutom Folkets Pris på Ostfestivalen 2016 och 2017.

I år fanns dessutom ost från Svedjan Ost på Nobelmiddagen. Svedjan Ost ingick i huvudrätten som bestod av ”frasig lammsadel, potatisterrin med Svedjancréme, gulbeta, saltbakad rotselleri, äppelsallad och rosmarinskryddad lammsky”.

Vill du gå kurs med nobelleverantörerna ordnas nybörjarkursen på Svedjan ost, 5 – 6 februari. Mer information finns på eldrimner.com/utbildning

Det finns också möjlighet att gå en kurs i svensk ostkultur, med bland annat Pär Hellström i Eldrimners lokaler i Ås. Den 17 – 19 januari. Mer information finns även här på eldrimner.com/utbildning

För mer information kontakta:

Sofia Ågren, Eldrimner, sofia@eldrimner.com, 010-225 32 55
Johanna och Pär Hellström, Svedjan Ost, info@svedjanost.se, 0910-960 60

Eldrimner
Eldrimner bildades 1995 i Jämtlands län och blev nationellt resurscentrum 2005. Vi förmedlar kunskap, ger stöd och inspiration till mathantverkare i hela Sverige och i Norden, i starten såväl som i utvecklingen av yrket. Eldrimner hjälper dig som är företagare genom kurser, rådgivning, seminarier, studieresor, utvecklingsarbete och erfarenhetsutbyte, allt för att mathantverket ska blomstra. Hos oss är företagarna med och formar verksamheten. Eldrimner har, via Länsstyrelsen i Jämtland, regeringens uppdrag att bedriva ett nationellt resurscentrum för mathantverk för att utveckla och bevara kunskap om mathantverk. Eldrimner finansieras av statliga medel och av EU:s landsbygdsprogram.

Eldrimners definition av mathantverk:
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.

ELDRIMNER
Nationellt resurscentrum
för mathantverk

Länsstyrelsen
Jämtlands län

Europeiska jordbruksfonden för landsbygdsutveckling: Europa investerar i landsbygdsområden