

GLÄDJE OCH TÅRAR NÄR SM AVGJORDES I ÅRE

“NÄ, NU STÅR JAG INTE UT, JAG TROR JAG MÅSTE ÅKA HEM!”
SÅ SA EN TÄVLINGSDELTAGARE SOM UPPLEVDE DEN OLIDLIGA SPÄNNINGEN AV ATT SE PÅ NÄR JURYN BEDÖMDE PRODUKTERNA I ÅRETS SM I MATHANTVERK I ÅRE I SLUTET AV OKTOBER. I ÅRETS TÄVLING VAR KLASSERNA FLER ÄN NÅGONSIN OCH JURYORDFÖRANDENA VAR NÖJDA MED KVALITETEN PÅ ÅRETS PRODUKTER.

TEXT Aleksandra Ahlgren ■ FOTO Mikael Karlsson & Stéphane Lombard



SM 2017 I SIFFROR

- 21 gången tävlingen ordnades
- 500 tävlingsbidrag
- 182 deltagande företag
- 45 klasser
- 90 jurymedlemmar
- 19 jurygrupper
- 47 guldmedaljer
- 105 diplom
- 105 000 klisteretiketter
- 150 artiklar med anknytning till SM



Under Særimmers första dag samlades juryn på Copperhill Mountain Lodge i Åre för att ta sig an utmaningen att bedöma de 500 bidragen i årets tävling. Efter lunch startade arbetet med att smaka, dofta, se och känna sig fram; en klass i taget.

Juryn arbetar i grupper om fyra till fem personer där varje grupp leds av en ordförande som är expert inom sin kategori. Bland de övriga finns lekmän, kokkar, matjournalister och andra som på något sätt arbetar med mat eller har ett gediget intresse för mathantverk.

Det rådde stor koncentration vid juryborden och en nyfiken nervositet bland de tävlande som följde arbetet på håll. Journalister och fotografer smög runt mellan borden för att dokumentera och rapportera och Eldrimners branschansvariga fanns på plats för att bistå jurygrupperna i arbetet.

Bedömningskriterierna varierar mellan de olika kategorierna. Gemensamt är att doft, smak och konsistens ligger till grund för bedömningarna. Om två produkter hamnar på samma poäng är det smakpoängen som avgör. Att smaken väger tyngst i tävlingen speglar mathantverket väl. Smaken hos dessa produkter är unik och omöjlig att få fram utan den varsamma, hantverksmässiga förädling som ligger till grund för mathantverket.

Tävlingen innehöll i år fler klasser än någonsin tidigare. 45 klasser inom de fem branscherna Mejeri, Charkuteri, Bär-, frukt och grönsaksförädling, Fiskförädling, Bageri samt Jästa drycker och en klass för Innovativt mathantverk.

Efter åtta timmars arbete avslutade jurygrupperna det sista protokollet. Det var en nöjd och något matt skara som trots eftermiddagens oavbrutna provsmakande gick för att äta middag och ventilerade dagens upplevelser med jurykollegor och andra Særimmerdeltagare. Flera av juryordförandena var imponerade över den höga kvaliteten på årets tävlingsprodukter och menar att nivån även upplevdes som jämnare överlag. De bedömer att mathantverkarnas kunskap om råvaran, vad gäller såväl urval som hantering ökat. På frågan vad som krävs för att den här kvalitetshöjningen ska fortsätta svarar de tillfrågade juryordförandena att Eldrimners kurser spelar en central roll för kompetensut-

vecklingen, och att tävlingen i sig fyller en viktig funktion i och med den återkoppling som producenterna får i samband med sitt deltagande.

Prisutdelningen hölls i samband med Særimmers galamangel under onsdagskvällen. Över 300 personer satt i publiken och de som inte tagit sig till Åre kunde följa prisutdelningen direktsänd på Eldrimners Facebooksida. Bodil Cornell läste upp juryns motiveringar och juryordförandena delade ut medaljer och diplom till glada, ofta överraskade och ibland rörda guldmedaljörer. Även silver- och bronsmedaljörerna offentliggjordes från scenen. Samtliga pristagare får förutom diplom även medaljetiketter att sätta på sina produkter samt en PR-guide med konkreta råd kring hur företaget på bästa sätt kan skapa uppmärksamhet kring sina framgångar i tävlingen.

Nytt för i år var också att alla guldmedaljörer fotograferades med medalj och diplom så fort de klev av scenen. Eldrimner skickade sedan guldbilden tillsammans med ett pressmeddelande till respektive vinnares lokalmedia direkt efter prisutdelningen. Detta visade sig vara mycket effektivt och bidrog till de mer än 150 artiklar som publicerades runt om i landet under tävlingsdagarna. Främst är det lokalmedia som fångar upp nyheter om SM i mathantverk men även branschtidningar skriver om tävlingen.

Ett av tävlingens syften är att ge producenterna återkoppling som de har nytta av i sin produktutveckling. Ett led i det är seminarierna "Så bedömdes produkterna i SM" som hölls på torsdagen. Där beskriver juryordföranden bedömningen av respektive klass i allmänna ordalag och går sedan in på de specifika produkterna. Alla tävlingsprodukter finns med för påseende och provsmakning och producenterna på plats kan ställa specifika frågor om sin produktion och få konkreta råd av juryns experter. Genom tävlingens historia finns flera exempel där produkter som fått mediokra resultat i tävlingen ett år sedan återkommer året därpå och tar hem guld, och producenterna menar att det är återkopplingen från fjolårets tävling som ligger bakom resultatet.

Inom kort meddelas var SM i mathantverk kommer att hållas 2018. //

→ Resultatlista från tävlingen finns på eldrimner.com.