

# SM

## MATHANTVERK

---

### 16:e året • 2012

## Ost

<b>Vit Caprin</b>	Guld, <b>Skärvångens Vit Caprin</b> , Tor Norrman, Skärvångens bymejeri AB, Jämtlands län	16,5 p En caprin med jämn och fin vitmögelyta. Perfekt grynpipeg snittyta, jämn i färgen. Frisk doft med ton av champinjon. Komplex och balanserad smak. Fin sälta, markerad getkaraktär och nöttoner. Härlig eftersmak med sting. Den har allt!
<b>Mese</b>	Guld, <b>Bredbar Getmese</b> , Sigrid Kuusiniemi, Stengärde Getgård, Jämtlands län	14 p En bredbar mese med ljus och klar färg. Krämig och len konsistens. Elegant, komplex och balanserad smak. Toner av grädde, kola och med en distinkt egen karaktär. Inte så mesig som den ser ut.
	Silver, <b>Blockmese</b> , Sigrid Kuusiniemi, Stengärde Getgård, Jämtlands län	13,5 p En ljus blockmese med jämn och fin färg. Fin att hyvla. Mjuk koladoft och syrlig getsmak. Helheten känns balanserad.
<b>Blåmögelost</b>	Guld, <b>Sörmlands Ädel</b> , Jürss, Jürss Mejeri AB, Södermanlands län	16,5 p Imponerande och vacker ost. Regelbunden spridning av blåmögel och en krämig konsistens. Smaken är välbalanserad och har lång eftersmak.
	Silver, <b>Tant Grön</b> , Marianne Pallars, JarseOst, Gävleborgs län	16 p Rustik, lantlig och vacker. Fin mognad. Jämn och homogen smak. Kraftig smak som inte tar över. Lång härlig eftersmak.
	Brons, <b>Skogsbackens Blå</b> , Marih och Ramon Jonsson, Skogsbackens OST AB, Uppsala län	15,5 p Vacker och rustik ost. Snittytan är homogen både vad det beträffar färg och mögelspridning. Den är i ett mycket bra stadie av mognadsprocessen. Lång och fin eftersmak.

<b>Mjuk kittost</b>	Guld, <b>Skärvångens Geitrua</b> , Tor Norrman, Skärvångens bymejeri AB, Jämtlands län	18 p Ett skolexempel på halvmjuk kittost med mustig, välkomponerad, blommande och lång angenäm smak.
	Silver, <b>Skärvångens Rosalina</b> , Tor Norrman, Skärvångens bymejeri AB, Jämtlands län	17,5 p En mycket vackert gul ost. Även mycket god. Tydliga aromer med smöriga toner och en lång angenäm eftersmak.
	Brons, <b>Röd Kulla</b> , Marie Backrud Ivgren Löfsta Gårdsmejeri, Stockholms län	17,5 p Snyggt mönstrad och välgjord ost. Härlig konsistens med välbalanserade smaker.
<b>Pressad ost</b>	Guld, <b>Löfstalund</b> , Marie Backrud Ivgren, Löfsta Gårdsmejeri, Stockholms län	18,5 p En naturligt vacker ost. Aromatisk, elegant och balanserad i smaken. Juryn har tidigare inte träffat på en så fin, karaktäristisk men ändå harmonisk hård getost.
	Silver, <b>Gammel Pär</b> , Ingrid Ferwerda, Lakene Ostgård, Värmlands län	17,75 p En vacker, flörtig och tillgänglig ost med balanserade smaker och tydliga smörkولاتoner i både doft och smak.
	Brons, <b>Skärvångens Flyttost</b> , Tor Norrman, Skärvångens bymejeri AB, Jämtlands län	17,25 p Tävlingens absolut snyggaste ost. En raffig madame med fin och tydlig karaktär.
<b>Camembert/Brie</b>	Guld, <b>Skärvångens Camembert</b> , Tor Norrman Skärvångens bymejeri AB, Jämtlands län	16,5 p Bra balans mellan syrlighet, gräddighet och smörighet. Trevlig och snygg camembert med en gyllengul färg.
	Silver, <b>Glada Gudrun</b> , Cecilia Ferdinand, Sommarhagens Gårdsmejeri, Västra Götalands län	14 p En rustik och i alla avseenden charmig ost. Fin nötsmak med tydlig getkaraktär.
<b>Syrad ost</b>	Guld, <b>Farfars pärla</b> , Anna Kaijser, Halltorps mejeri, Västra Götalands län	18,25 p Otroligt fin konsistens med torr fin kärna. Krämig ytterkant och jämn yta. Nästan mer intressant än den franska motsvarigheten.
<b>Oljemarkinerad ost</b>	Guld, <b>Poseidon</b> , Ann Klensmeden, Åsbergets Gårdsmejeri, Jämtlands län	17,5 p En smakrik, aromatisk ost. Väl presenterad och med en syrlig frisk doft som gifter sig bra med fina toner av oliv och paprika.

	Silver, <b>Skärvångens Salladsost</b> , Tor Norrman, Skärvångens bymejeri AB, Jämtlands län	17 p En tilltalande rustik helhet. Balanserad sälta och kryddning. Fina tärningar med bra blandning av örter.
	Brons, <b>Dragonmarinerad getost</b> , Ann Klensmeden, Åsbergets Gårdsmejeri, Jämtlands län	16,5 p En spännande kryddblandning med sting! Tydlig rosépepparsmak och tilltalande utseende.
<b>Smör</b>	Guld, <b>Hembygdssmör från Gammalkil</b> , Erik Garberg/Björn Kvist, Löt Gårdsmejeri, Östergötlands län	18,6 God gräddig smak med lite vanilj- och kolatoner. Elegant saltton, balanserat.
<b>Övrig ost</b>	Guld, <b>Randie</b> , Tor Norrman, Skärvångens bymejeri AB, Jämtlands län	16 p Trevligt utseende, tilldragande snittyta. Lång varaktig eftersmak. Smakerna ändras fint och kompletterar varandra när man äter sig igenom osten.
	Silver, <b>Rindö Sommar/Chili &amp; Timjan</b> , Anna Kälvebrand, Ostmakeriet , Stockholms län	Fin syra som gav en lång och fin smak. Bra smak av kryddningen. Vacker snittyta.

# SM

## MATHANTVERK

---

### 16:e året • 2012

#### Grönsaks- inläggningar

<b>Guld, Paprika Papprika,</b> Anette Stigsdotter, Anettes Skafferi, Blekinge län	15,25 p Vacker helhet med bra smaker och balans.
--	---

---

#### Chutney

<b>Guld, Havtornschutney,</b> Tina Lindberg, JämtTinas Havtorn AB, Jämtlands län	17,25 p Väl utfört mathantverk som levererar kraftfulla smaker som har brett användningsområde.
---	--

---

<b>Silver, Äppelchutney med lingon,</b> Berit Henriksson, Rönngården odling och förädling, Jämtlands län	15,5 Välbalanserad och välsmakande produkt.
---	--

---

<b>Brons, Plommon Chutney,</b> Heike Tlatik, Lilla Köksgården, Blekinge län	14,75 p Smaksymfoni och bra balans.
--	--

# SM

## MATHANTVERK

---

### 16:e året • 2012

## Chark

### Färskkorv

Guld, <b>Lammkorv</b> , Tomas Bergström, Jasiri Gård, Örebro län	19 p Med få ingredienser har man lyckats skapa en värdig vinnare! Övertygade vid första ögonblicket!
Silver, <b>Salsiccia, rosmarin/timjan</b> , Kent Karlsson, Gullaskruvs Delikatesser, Kalmar län	18 p Saftig korv med träffande smak och kryddorna harmonerar fint. Ett gott hantverk.
Brons, <b>Jalapeno med struts</b> , Kerstin och Gunnar Sahlin, Sahlins Struts, Dalarnas län	17,5 p Avrundad, kryddig smak och eftersmak. Jämn struktur och vacker färg. Kul med struts.

### Värmebehandlad korv

Guld, <b>Bräåkare</b> , Jeanette och Kristian Carlsson, Öströö Fårfarm AB, Hallands län	16,5 p Denna något oansenliga korv exploderar i smakupplevelse. En given korv på grillen. Success!
Silver, <b>Älgkorv enbär</b> , Tomas Bergström, Jasiri Gård, Örebro län	15,25 p Vacker, tilltalande och smakfull korv med köttig konsistens. En mild korv med balanserad kryddning där viltsmaken kommer fram.
Brons, <b>Gammaldags torkade isterband</b> , Kent Karlsson, Gullaskruvs Delikatesser, Kalmar län	14,5 p En korv av isterbandtyp med god, saftig, köttig och matig konsistens. Tydliga smaknyanser av rök, salt, syrlighet och kryddor – en bred smakpalett.

### Värmebehandlat kött

Guld, <b>Varmrökt fläksida med örter</b> , Hans-Günther Samuelsson, Lilla Spännefalla, Västra Götalands län	15,5 p Förstklassigt hantverk. Mört med välbalanserade smaker och perfekt sälta.
Silver, <b>Varmrökt och basturökt karré</b> , Tomasz Proczkowski, Hökensås Charkuteri,	15 p En välsmakande produkt med tydlig hantverksprägel.

	Västra Götalands län	
	Brons, Brons, <b>Varmrökt Renhjärta</b> , Erland Gustafsson, EG VILT, Västerbottens län.	14,5 p En traditionsprodukt som smakar som det ska och har "hjärtat" på rätt ställe.
<b>Lufttorkad korv</b>	Guld, <b>Värnbäcken</b> , Jeanette och Kristian Carlsson, Öströö Fårfarm AB, Hallands län	14 p Hög hantverkmässighet på rent lammkött med jämn mognad och välbalanserad smak.
	Silver, <b>Jakkorv</b> , Tomas Bergström, Jasiri Gård, Örebro län	12,5 p Med omtanke om råvaran och genom väl balanserad mognad med försiktig kryddning har man fått fram den rena smaken.
<b>Pastej/paté</b>	Guld, <b>Lamppastej</b> Tomas Bergström, Jasiri Gård, Örebro län	14 p En pastej som ser ut och smakar som en pastej ska. Bra hantverk! Bra balans mellan kött-/kryddor-/leversmak. Köttig men ändå bredbar. Helt perfekt på rågbröd!

# SM

## MATHANTVERK

16:e året • 2012

### Bröd

<b>Rågsurdegsbröd (enbart surdeg)</b>	<b>Guld, Havrebröd,</b> Camilla Kihl, Enikö Farkas, Micke Petersson, Gunnebo slott och trädgårdar, Västra Götalands län	16,250 p Ett gott hantverk! Ett bröd med karaktär och personlighet, med fantastiskt elastisk och saftig konsistens.
	<b>Silver, Lingonbröd,</b> Erika Dillner, Klövsjö Stenugnsbageri, Jämtlands län	15,625 p Ett bröd som sticker ut, kärleksfullt utseende med de dekorativa och smakfulla lingonen. Modigt bakat med lokalt mjöl.
	<b>Brons, Svartåsen,</b> Erika Dillner, Klövsjö Stenugnsbageri, Jämtlands län	15,250 p Ett mustigt, kryddigt och färgstarkt rågbröd som juryn gärna skulle avnjuta både med sylt, mjukost och skaldjur.
<b>Rågsurdegsbröd (surdeg +jäst)</b>	<b>Guld, Husråg</b> Jenny Jansson, Burgården Studium, Västra Götalands län	19 p Stadigt och vackert. Ett aptitretande bröd med både saftighet och krispighet. Smakar bra idag och säkert ännu bättre i morgon. Ser ut att vara jäst under befäl.
<b>Vetesurdegsbröd (enbart surdeg)</b>	<b>Guld, Halländskt Lantvete med Äpple och rostade hasselnötter,</b> Per Söderberg, Söderberg & Saras Stenugnsbageri AB, Skåne län	17 p Ett vackert välarbetat bröd. Bra balans mellan smaker i en trevlig kombination. Härligt välgräddad skorpa.
	<b>Silver, Levain</b> Stiftelsen Rosendals Trädgård, Stockholms län	16,25 p Perfekt utseende, med bra yrkesskicklighet. Ett kraftfullt bröd med distinkt sylrig karaktär.
<b>Vetesurdegsbröd (surdeg + jäst)</b>	<b>Guld, Limabagge,</b> Per Söderberg, Söderberg & Sara Stenugnsbageri AB, Skåne län	16,625 p Kärleksfullt uppslagen baguette med ett spektrum av eftersmaker.
	<b>Delad Silver, Gunnarshögsbrioche,</b> Per Söderberg, Söderberg & Sara,	16,125 p En glänsande, gyllenbrun nordisk brioche som kommer att ta Sverige med storm.

	Stenugnsbageri AB, Skåne län	16,125 p
	Delad Silver, <b>Bakverkstans vita rundstycken</b> , Robin Edberg, Cum pane ekologisk bakverkstad Västra Götaland	Ett vackert styckebröd med aromatisk och nyanserad surdegskarakter.
<b>Hårt bröd</b>	Guld, <b>Surdegsknäcke</b> , Dalängarna, Dalängarna Gård, Skåne län	17,25 p Ett bröd där bagaren vågat utmana genom att använda en lös deg med surdeg som jäsmedel. En eloge till den som vågar baka utan jäst. Ett vackert rustikt bröd med härlig sprödhet och god sälta. Stenmalet mjöl som ger en fantastisk smak!
	Delad Silver, <b>Fröknäcke</b> , Aina Nordström, Ainas Delikatesser, Skåne län	15,25 p* Ett härligt vackert kex där sprödheten i degen blandar sig gott med fröernas smak och konsistens. Trevlig jämn storlek och tjocklek.
	Delad Silver, <b>Emmas tunnbröd</b> Kerstin Olvegård, Emmas Bakbod, Skåne län	16,5 p* Ett traditionellt tunnbröd med tilltalande utseende. <small>*De olika poängen beror på ett oavsiktligt fel från juryns sida.</small>
	Brons, <b>Hårt sesambröd</b> , Stiftelsen Rosendals Trädgård, Stockholms län	15 p Ett krispigt bröd. Gott att bara bryta och äta! Smälter i munnen och smaken av sädeslagen känns tydligt. Därtill är brödkakorna välgräddade och vackra.
<b>Kakor</b>	Guld, <b>Chokladmyntadröm</b> , Camilla Kihl, Anna Matsson, Enikö Farkas, Micke Petersson, Gunnebo slott och trädgårdar, Västra Götalands län	15,5 p En drömkaka med mycket smak och en bra balans mellan choklad och mynta. Lämnar en god eftersmak i munnen som varar länge! En eloge för att färsk pepparmynta har använts som krydda!
	Silver, <b>Chokladkolasnitt</b> , Robin Edberg, Cum pane ekologisk bakverkstad, Västra Götalands län	14 p Jämn, vackert chokladsnitt med viss seghet i konsistensen. Behaglig sötma och djup chokladsmaak.



# SM

## MATHANTVERK

16:e året • 2012

### Dryck

#### Saft

Guld, <b>Krusvinbärssaft</b> , Peter Wallroth, Resville Mathantverk, Västra Götalands län	17 p Vacker klarröd färg. Smakrik, frisk med lång eftersmak. Vålgjord saft av ett spännande ovanligt bär.
Silver, <b>Ålgdrottningssaft från Skogens Sköna Gröna</b> , Eva Magnusson, Skogens Sköna Gröna, Jämtlands län	17 p En härlig kombination av den bästa älgörten och citronen. Vacker klar saft.
Brons, <b>Annettes Hallon Saft</b> Anette Stigsdotter, Annettes Skafferi, Blekinge län	16,5 Vacker klarröd saft med framträdande hallonkaraktär. Bra balans och lång eftersmak.

#### Glögg

Guld, <b>Fullmåne Glögg</b> , Anette Stigsdotter, Annettes Skafferi, Blekinge län	18,25 p Stor glögg i doft och smak tack vare sublim hantering av råvara och kryddning. Ett mycket skickligt mathantverk.
Silver, <b>Lingon Glögg</b> Anette Stigsdotter Annettes Skafferi, Blekinge län	16,5 p En finstämd kryddning som framhäver lingonens friskhet. En perfekt välkomstglögg.

#### Övrig dryck

Guld, <b>Äppelmust, Discovery</b> , Malin och Nikolaj Skjernov, Värmdö Musteri AB, Stockholms län	18 p Ren intensiv äppeldoft. Perfekt balans mellan syra och sötma, aromer och smaker. Ett landskap i glas!
Silver, <b>Värmlands Apelonía – alkoholfri</b> , Gun Johansson, Gun's bär och sylt, Värmlands län	17,75 p Övriga smakupplevelse av aronia i kombination med äpple. En komplex, vacker och god måltidsdryck.

Brons, **Rabarberdricka**,  
Katharina Ångström-Isacsson,  
Äppelfabriken,  
Stockholms län

17,5 p

Tydlig rabarberkaraktär med bra balans och lång  
eftersmak.

# SM

## MATHANTVERK

16:e året • 2012

### Sylt & Marmelad

#### Klassisk sylt

Guld, <b>Sylt av hallon</b> , Malin och Nikolaj Skjernov, Värmdö Musteri AB, Stockholms län	18 p En produkt med djup intensiv hallonsmak. Fin balans mellan syra och sötma. En sylt med ett brett användningsområde, från vardag till fest! Mycket bra exempel på en klassisk sylt med hög smakintensitet och vacker färg.
Silver, <b>Rabarber (hallon, fläderblommor)</b> , Finesserna i samarbete med Stiftelsen Rosendahl, Stockholms län	17,5 p Spännande och intelligent smak-kombination. En väl genomtänkt produkt med god balans mellan smakerna. Fin konsistens med hela rabarberbitar. Riktigt "syltutseende".
Delad Brons, <b>Äkta Lingonsylt från Loos</b> , Lotta Persson, Lotta-Boden, Gävleborgs län	17 p Lingontät, helt perfekt sylt med allt på rätt ställe. Fin balans mellan syra och sötma. Mjuk, fin konsistens där den rätta intensiva lingonsmaken kommer fram.
Delad Brons, <b>Jordgubbar-havtorn-rosenkvitten</b> , Tua Hurtig Wigforss, Tua Cultura, Västra Götalands län	17 p Vacker klar färg. Bra balans mellan syra och sötma. Perfekt konsistens med rätt fördelning av bär. Extra plus för de hela havtornen.

#### Övrig sylt

Guld, <b>Berusande Lingon</b> , Anette Stigsdotter, Anettes Skaffereri, Blekinge län	17 p En fin produkt med "julkänsla" som passar året om. Vacker färg med trevlig konsistens som lämpar sig såväl till ost som desserter. Fint balanserad, tillräcklig smak av rom.
Silver, <b>Blåbärssylt med Karlshamn punsch</b> , Anna-Karin Petersson, Anna-Karins Skaffereri, Blekinge län	16,5 p En fin produkt med vacker färg, bra balans mellan syra och sötma samt rik på blåbär. Ett extra plus för punschen!
Brons, <b>Aronia, citron, limoncello</b> , Tua Wigforss, TuaCultura, Västra Götalands län	16 p Vacker och karaktärsstark. Ett extra plus för hela bär. Utpräglad tilltalande aroniasmak!

**Klassisk marmelad**

Guld, <b>Jordgubb/rabarber</b> , Eva Sandström, Grepstads Jordgubbar, Östergötlands län	16 p En härligt vacker marmelad med tydlig karaktär. Det här är svensk sommar året om.
Silver, <b>Rabarber/citron</b> , Katharina Ångström-Isacsson, Äppelfabriken, Stockholms län	14,5 p En mycket tilltalande marmelad med fin färg och härlig äkthet. Kommer att älskas och ätas av många.
Brons, <b>Rosenkvittenmarmelad</b> , Marianne Järpedal, Fristorps gård, Västra Götalands län	13,5 p En spännande marmelad som blommar ut i bra balans.

**Övrig marmelad**

Guld, <b>Hallon/lakritsrot</b> , Katharina Ångström-Isacsson, Äppelfabriken, Stockholms län	15,9 p Vackert djupröd, bärig marmelad med hela hallon och välbalanserade smaker med lakrits och citrus.
Silver, <b>Jordgubbsmarmelad Goa Gubbar</b> , Eva Persson, Sturkö frukt och bär, Blekinge län	15,5 p En god balanserad marmelad. Kan användas både på frukostmackan och i bakverk/dessert.
Brons, <b>Lindhags Sommar</b> , Julia Lindhag/Elisabeth Lindhag, Lindhags ost, Kalmar län	15,2 p En vacker marmelad med fin konsistens, där smakerna harmonerar väl.

**Grönsaks marmelad**

Guld, <b>Tomat, vanilj, rosenkvitten</b> , Tua Wigforss, TuaCultura, Västra Götalands län	16 p En balanserad och vacker marmelad med generös och spännande smakkombination. Utmärkt hantverk.
Silver, <b>Rödbeta, äpple, stjärnanis</b> , Tua Wigforss, TuaCultura, Västra Götalands län	15 p En svår råvara har förädlats till härlig höjd. Det här är en spännande marmelad som utmanar.
Brons, <b>Tomatmarmelad/ingefära</b> , Katharina Ångström-Isacsson, Äppelfabriken, Stockholms län	13 p En rolig och vacker marmelad som bjuder på en spännande smakresa.

**Gelé**

Guld, <b>Svarta vinbär o mörk</b>	16,9 p
-----------------------------------	--------

**rom,**  
Katharina Ångström-Isacsson,  
Äppelfabriken,  
Stockholms län

Fylliga och mäktiga smaker av svarta vinbär och rom. Jättegod och tydlig!

Silver, **Gelé av svarta vinbär,**  
Malin och Nikolaj Skjernov,  
Värmdö Musteri AB,  
Stockholms län

16,9 p  
Härlig gelé med höga smaker av svarta vinbär,  
god syra/sötma. Känns hemlagad!

# SM

## MATHANTVERK

---

16:e året • 2012

### Fisk

#### Varmrökt fisk

Guld, <b>Varmrökt lax med ramslök</b> , Milan Persic, Nord Food AB, Västra Götalands län	18 p Närmre perfektion än så här är svårt att komma. Vackert hantverk. Krämig konsistens med balanserad smak.
Silver, <b>Varmrökt fisk naturell</b> , Milan Persic, Nord Food AB, Västra Götalands län	17,75 p Vacker produkt. Mild röksmak med krämig konsistens och balanserad smak.
Brons, <b>Varmrökt röding</b> , John Berglund, Fiskarn i Borgåsund, Västmanlands län	13,25 p Rustik röksmak med saftig konsistens.

#### Kallrökt fisk

Guld, <b>Kallrökt lax</b> , Milan Persic, Nord Food AB, Västra Götalands län	19,25 p Ett högklassigt hantverk med välbalanserad smak och vacker färg.
Silver, Silver, <b>Kallrökt röding</b> , Monica Persson, Börtnans Fjällvattenfisk AB, Jämtlands län	14,75 p Fint rimmad produkt med fast skivbar konsistens och balanserad smak.

#### Gravad fisk

Guld, <b>Björksavsgravad lax</b> , Martin Bergman, M Bergmansfisk, Västerbottens län	19 p Fint hantverk med god karaktär. Omsorgsfull hantering av råvarorna.
---	---

**Inlagd fisk**

Guld, **Gärdsholmens**  
**Skärgårdssill**,  
Ann Åkerman & Peter  
Lundgren,  
Gärdsholmens  
Skärgårdshemman,  
Kalmar län

16 p

En vacker klassiker med perfekt balans i  
smakerna. Ett hantverk in i minsta detalj.

---

# SM

## MATHANTVERK

---

### 16:e året • 2012

## Fördelning län – antal placeringar

	Guld	Silver	Brons
Norrbottnens län			
Västerbottnens län	1		1
Jämtlands län	7	7	3
Västernorrlands län			
Dalarnas län			1
Gävleborgs län		1	1
Värmlands län		2	
Västmanlands län			1
Uppsala län			1
Stockholms län	5	5	4
Örebro län	2	2	
Södermanlands län	1		
Västra Götaland	9	6	3
Östergötlands län	2		
Gotland			
Hallands län	2		
Jönköpings län			
Kronobergslän			
Kalmar län	1	1	2
Blekinge län	3	3	2
Skåne	3	2	

Tävlingarna och bedömningsarbetet är ett pågående utbildnings- och utvecklingsarbete som syftar till produktutveckling, kvalitetsarbete och utbildning av producent såväl som konsument. Målet med SM i Mathantverk – förutom att utse de bästa produkterna – är att göra mathantverket känt och att stimulera dess utveckling. Minst 5 produkter från 3 olika företag krävs i varje klass för att det ska bli en bedömning. Vid minst 7 tävlande bidrag utses silver. Vid minst 10 tävlingsbidrag utses även brons.