Mat hantverk

ELDRIMNERS NYHETSBLAD

12 VÅREN

SMAKLUST VILAR
så går vi vidare

KLASSISKA MJUKA OSTAR
à la Michel Lepage

KORV PÅ RIKTIGT
passar Jenny som gått nystartarkursen

VAD SÄGER BRANSCHRÅDEN
nya riktlinjer och beslut

DIGNANDE KURSUTBUD
ysta på Öland, baka surdegsbröd, förädla ätliga växter

Eldrimner
Nationellt resurscentrum för mathantverk

Vi låter Smaklust vila!

Eldrimner har blivit allt mer känt och når ut till allt vidare kretsar. Vi är navet för mathantverket och vår verksamhet är avgörande för dem som vill ha, eller redan har mathantverket som yrke, men betydelsefull också för andra som på olika sätt arbetar med mathantverk.

Bland kockarna växer intresset för vårt område. Många av dem vill arbeta med mathantverk på sina restauranger och kontaktar oss för att lära sig mer och gå våra kurser.

Livsmedelsinspektörer söker kunskap hos Eldrimner för att kunna genomföra sina kontroller på ett kompetent sätt. Turistorganisationer hör av sig till oss och vill veta mer om mathantverk för att kunna erbjuda mathantverksturism. Vi har ofta långa köer till våra kurser och efterfrågan att Eldrimner ska arrangera kurser runt om i landet är stor. Detta känns naturligtvis mycket positivt. Vi har på sista tiden också fått flera spännande utmärkelser och uppmärksammats för vår verksamhet.

Men mitt i allt detta möter Eldrimner sin största motgång. För en tid sedan fick vi ta beslutet att ställa in Smaklust 2012. Det var ett smärtsamt beslut att ta, men det var nödvändigt. Vi låter Smaklust vila ett tag. Nu gäller det att utvärdera varför det blev som det blev och gå vidare, läs mer om Smaklust på sidan 8.

Kanske är det just nu vi på bästa sätt kan ta den här motgången och vända den till något positivt. När vi inte kan genomföra Smaklust öppnar sig stora möjligheter att förstärka andra delar av Eldrimners arbete. Vi har därför beslutat att fokusera på fem olika områden som tangerar varandra:

1. Vi vill förbättra vår andra del av Smaklustbegreppet, det som är vår kartbok på nätet ”Smaklust din vägvisare till Sveriges mathantverk”. Vi vidareutvecklar kartboken och satsar på att få med fler företag som vill vara med och synas där. Vi tar också fram en app till mobiltelefoner som gör kartboken mycket mer användbar. Vår app lanseras i juni under namnet Mathantverk.

2. Vi genomför en mediekampanj i samband med att vi lanserar appen inför sommaren.

3. Vi satsar kraftfullt på certifieringen av mathantverkare och har som första mål att få minst 160 företag att ansluta sig till certifieringen innan maj månads utgång. Till hösten lanserar vi certifieringen i butik. Hemsidan för Vägvisaren ska utökas till att också kunna rymma information om certifieringen och visa upp de företag som är certifierade.

4. Vi genomför en inventering av mathantverksturism för att på bästa sätt kunna arbeta med den verksamheten; stödja den och lyfta fram den.

5. Vi satsar mer på kringarrangemang i samband med årets SM i mathantverk som troligen avgörs i Göteborg 6–9 september.

Dessutom kommer vi naturligtvis, precis som planerat, satsa vidare på att utveckla vår kursverksamhet.

Eldrimner har många spännande utmaningar framför sig. Och en dag i framtiden hoppas vi kunna arrangera en Smaklustmässa på ett nytt sätt i en ny tid.

Bodil Cornell

Vi tar också fram en app till mobiltelefoner som gör kartboken mycket mer användbar.

Innehåll

04 Ystningskurs i Oviken
I de mjuka ostarnas värld

08 Smaklust 2012
Varför gick det inte att genomföra

14 Regionala projekt
Söka gammalt skapa nytt, Matskrået

18 Brygga öl
Engelsk pale ale i Klövsjö

20 Branschrådsmöten
Protokoll

28 Övriga möten
Eldrimners styrgrupp och tävlingsråd

31 Kommande program
Ystning, bakning, bär- och fruktförädling

OMSLAGSBILD Fyra kursdeltagare på Eldrimners charkkurs med Sven Lindauer. Foto Mikael Karlsson

Eldrimner
Nationellt resurscentrum för mathantverk

PRODUKTION
Mathantverk, Eldrimners Nyhetsblad ges ut fyra gånger per år. Upplagan är 5 000 exemplar.

ANSVARIG UTGIVARE
Bodil Cornell, Eldrimner

REDAKTÖR & REDIGERING
Catharina Andersson, Eldrimner

GRAFISK FORM
Mikael Karlsson, Eldrimner

TRYCK
Imprima AB, 2012

ISSN 1653-6460

Länsstyrelsen Jämtlands län

Europeiska jordbruksfonden för landsbygdsutveckling: Europa investerar i landsbygdsområden

Kursledaren och ostgurun Michel Lepage från Frankrike bryter ostmassan. Det ska bli brie.

Hemligheten bakom mjuka ostar

TEXT & FOTO Birgitta Sundin

Vår omtyckte ystningsexpert Michel Lepage, med sin vapendragare Gert Andersson, leder oss än en gång in i ystningens fantastiska värld, med start i de mjuka ostarna.

Brie de Melun är en av de klassiska mjuka ostarna och kan karaktäriseras som en medeltempererad mjuk ost. Vi går, denna första dag, direkt ut i mejeriet för att sätta igång förmognaden av mjölken för att göra denna brieost. Vi låter mjölken mogna i två timmar med en mesofil och termofil syrakultur, samtidigt tillsätter vi de mögel vi vill ha.

– Se till att tillsätta rätt sort och rätt mängd, uppmanar Michel Lepage.

Det är oftast svårt att dosera till en liten mängd mjölk då leverantörens förpackningar är gjorda utifrån industrins stora produktionsmängder. Välj mögel, Penicillium Candidum och Geothrichum, utifrån den yta som önskas och ostens mognadslängd. Tänk på att en mindre mängd kan tillsättas i pastöriserad mjölk eftersom där inte finns någon konkurrens av naturliga mögel. En liten större dos kan däremot krävas för obehandlad mjölk, ungefär 30–35 procent större, enligt Michel.

Eftersom inte mycket hinner hända de första två timmarna avvaktar vi med att ta pH. Om man lämnar komjölk under en så lång förmognad som två timmar kan fettet stiga till ytan. För att undvika det kan man röra om någon gång nu och då när man passerar grytan, annars behövs ingen omrörning i det här skedet.

Bearbetning i grytan

Karaktäristiskt för mjuka ostar är att de görs med väldigt liten mekanisk bearbetning, till skillnad från de pressade ostarna. Här är det mikroorganismerna som istället får göra jobbet. Ibland bryter man inte ens utan formsätter enbart, gäller till exempel den ursprungliga, traditionella camemberten från Normandie.

Ju mindre bearbetning av ostmassan desto högre temperatur behövs i lokalen, därför är det bra att ha ett speciellt dräneringsrum när man gör mjuka ostar där man kan ställa temperaturen mellan 20–30 °C. Den traditionella camemberten behöver dräneras i så hög temperatur som 28–30 °C. Följaktligen blir då att ju mer man bearbetar ostmassan desto lägre temperatur krävs vid dräneringen.

Mjölksyrakultur

Vi tillsätter 1,5 procent mesofil kultur och 0,5 procent termofil kultur och mjölken får mogna i 34 °C. Om man arbetar med pastöriserad mjölk kan man tillsätta syrakulturen vid 37–38 °C under kylningen för att vinna tid. Om man tillsätter mer än 2 procent syrakultur riskerar man att få problem med eftersyrning.

Vi använder en termofil, det vill säga en värmeälskande syrakultur, i den här tillverkningen för att vi vill få en mjukare textur på osten och en rikare smak. De termofila mjölksyrebakterierna producerar enzymer som klipper upp proteinerna. För att de ska kunna verka bra har vi valt en mognadstemperatur på 34 °C.

De direktverkande handelssyrorna är okej att använda i pastöriserad mjölk, men i obehandlad mjölk är det säkrast att använda en aktiv brukssyra för att den börjar arbeta och syra direkt och kan då mota eventuella patogener. Flora Danica är en vanlig handelssyra som kan användas direkt eller till att sätta brukssyra på.

Vid pH 4,2–4,1 börjar en syrakultur att tappa i aktivitet. Om det syrar dåligt i grytan kan det bero på diskmedelsrester eller antibiotika. I denna ystning sjönk pH med 0,4 på två timmar, vilket är okej. Om syrningen inte fungerar som den ska byt syrakultur! Värt att notera är att alla syrakulturer inte passar till alla mjölkslag, en kultur kan passa en gård, men inte en annan.

De homofermentativa mesofilerna består av: Lactococcus Lactis (en stor familj) och Lactococcus Cremoris. De heterofermentativa mesofiler består av: Lactococcus Diacetylactis som ger nötsmak och Leuconostoc.

– Ni gör 20 procent av jobbet, de resterande 80 procenten gör mjölksyrebakterierna, säger Michel och skrattar.

Det gäller alltså att hålla sig väl med dem, är slutsatsen vi kan dra.

Flockningstid och förhårdningstid

Flockningstiden bör var 12–13 minuter för den här osttypen. Vår flockningstid var endast 8 minuter, alltså har det gått lite snabbt. Det vi då kan göra nästa dag är att dra ner lite på löpemängden för att korrigera. Om man ändrar och minskar på temperaturen riskerar man att slutresultatet blir en annan ost med en annan smak eftersom den termofila kulturen arbetar olika bra vid olika temperaturer. Om det inte skulle räcka att dra ner löpemängden kan vi dra ner temperaturen till 32 °C och samtidigt öka mängden termofil kultur för att bibehålla den önskade enzympåverkan.

Det är flockningstiden som avgör vad det blir för ost och den beror i sin tur på kaseinhalten vilken kan variera med utfodring, till exempel mellan vinter och sommar.

Förhårdningstiden är beroende av flockningstiden och ska här vara fyra gånger flockningstiden. Koefficienten är konstant och kan variera mellan 0,5 eller mindre och upp till 5. Gruyère har till exempel mindre än halva flockningstiden som förhårdningstid; 20–25 minuters flockningstid plus 5 minuters förhårdningstid.

Flockningstiden är inget som ändras hela tiden så man behöver inte kontrollera varje ystning, men det är bra att göra vid till exempel förändringar i foderstaten eftersom flockningstiden då kan påverkas. Ju längre flockningstid man får desto längre blir förhårdningstiden, det gäller för många tillverkningar även för denna ystningsteknik. En allmän princip för alla ostar är att ju finare jag vill bryta ostmassan desto längre förhårdningstid önskar jag och det uppnås med en längre flockningstid, detta för att hinna bryta fint innan koaglet har blivit för hårt.

En pressad ost tål inte så här lång förmognad, som två timmar, för då blir koaglet för hårt för att bryta fint. Löpeverkan förstärks genom ett lågt pH, effekten utav en lång förmognad.

Brytning

I den här tillverkningen måste man bryta manuellt, eftersom man vill ha stora och regelbundna kuber. Ojämna ostkorn kan ge en tvåfärgad ost på grund av olika hårdhet på ostkornen som gör att osten därmed mognar ojämnt.

– Vid brytning är det mycket viktigt att inte använda för tunga harpor, tipsar Michel. Det är inte bra ur ergonomisk synvinkel.

Omrörning

Omrörningen är till för att separera ostkornen och underlätta vassleavgång. I ostkornen finns mjölksyrebakterierna som omvandlar mjölksockret till mjölksyra.

I mjölksyran finns en viktig beståndsdel, väte, vilken kommer att ersätta kalciumbindningarna som fixerar aminosyrorna inne i micellen. Det innebär att bindningarna klipps upp och micellerna blir porösa och vassle kan tränga ut.

Det går bra att röra mekaniskt men tänk på att köra omröraren försiktigt, särskilt i början.Normalt rör man 15 minuter och vilar 10 minuter, rör 10 och låter vila och tar bort vassle, men inte allt. Man formar osten tillsammans med lite vassle.

Om mjölksyrakulturen fungerar dåligt syns det redan i grytan genom mindre vassleavgång och ostkorn som behåller storleken och inte blir mindre. Normalt mäter man detta skeende med pH-meter men genom synen kan man alltså också kontrollera att det sker en pH-sänkning. pH-metern har ju tendens att gå sönder, inte alltför sällan.

Formsättning

Normalt är en brieform 34–37 cm i diameter och 10 cm hög, utan fast botten men med en lös platta som hjälp vid vändning. Ursprungligen gjordes osten i träkassar/formar av rektangulär form och man lade halm överst.

När ostkornen är väl separerade från varandra, har rätt fasthet/hårdhet och rätt pH är det dags att forma. De formar vi använder här är ämnade för Tomme-ost, en pressad ost, därför lägger vi ett nät i botten för att underlätta dräneringen, annars täpper de stora ostkornen till de fåtaliga dräneringshålen. En styrplåt är bra att ha för att underlätta och förkorta tiden för formsättningen.

Vändning

Ostarna vänds tre gånger första dagen. Den första gången så fort som möjligt, sedan är det lagom att diska grytan innan nästa vändning. Den tredje vändningen görs efter cirka två timmar.

Dräneringstemperaturen bör vara 24–25 °C. För att kunna hålla den är det bra med ett särskilt dräneringsrum.

Fett/proteinbalans

Traditionellt gjorde man brie av avgräddad kvällsmjölk och färsk morgonmjölk. När det gäller mjuka osttyper kan man ha samma pH och textur, men ändå få olika ostar. Det har att göra med fett/proteinbalansen i mjölken. Den bör vara 1,25–1,30. Om värdet är lite lägre är det ingen större fara, problemet blir då att osten blir torrrare och kräver lite längre mognadstid. Om värdet är högre än 1,3, det vill säga för låg proteinhalt i förhållande till fett, får man problem med mjuka koagel som är svåra att få att förhårdna. Proteinhalten är därmed avgörande. Om man har 3,4 i proteinhalt så inbegriper den siffran både kaseiner och vassleproteiner, det är balansen dem emellan som avgör om det blir problem eller inte. Ju mer lösliga proteiner det finns, vilket beror på för mycket kväve i foderstaten, desto mer vatten kommer att härbärgeras i ostkornen. Detta kan korrigeras i grytan för en pressad ost som man bearbetar mekaniskt, men för en mjuk ost är det ett större problem eftersom man bearbetar den väldigt lite och mjölksyrebakterierna klarar inte själva av att få ut en för stor mängd vatten.

Det är djuret själv som producerar kaseinerna och det är genetiskt betingat, men beror också på foderstaten, balans mellan energi och kväve. Getterna producerar normalt mindre kaseiner än kor. Som kuriosa kan nämnas att valen är det däggdjur vars mjölk har den högsta kaseinhalten.

Ju mer kväve desto mer lösliga proteiner i mjölken och desto mer vatten binds och osten blir svårare att dränera, man får problem med ett mjukt koagel och får ett sämre ostutbyte.

Hö har fördelar gentemot ensilage genom att det är bra för kvävebalansen samt genom att djuren måste idissla och idissling stimulerar fettproduktionen hos djuret. Genom att mäta urea får man en uppfattning om kvävebalansen. Ett vanligt ystfel om man har för hög ureahalt är eftersyrning. Riktvärden för urea i ystmjölk: 2,5–3,5, motsvarar 250–250 mg/l för kor och 4,5–6 för getter och får.

Råmjölk produceras av moderdjuret ända upp till femte eller sjätte dagen och påverkar fett-proteinbalansen. Bra att ta hänsyn till när man ystar, det brukar vara lite knepigare att få till osten i början av laktationen, mycket beroende på detta.

Eftersyrning

För mycket laktos i ostkornen leder till att mjölksyrebakterierna fortsätter att äta och syra osten efter 24 timmar. Eftersyrning kan ha flera orsaker: bra syrakultur men för låg dos, dålig syrakultur med för låg aktivitet, för kallt vid dräneringen, otillräcklig förmognad för stora ostkorn (grov brytning) eller för tjocka ostar.

För mjuka osttyper gäller att om vägen ut för vasslen är för lång hin-

Ett nät i botten underlättar dräneringen i formen.

Brie de Melun, en klassisk mjuk ost, saltas och läggs för dränering.

ner osten syra mer. Om man vill göra en tjock ost får man röra mer i grytan. Obehandlad mjölk i kombination med eftersyrning kan ge en fet och klistrig jästyta på osten. En form av Geothrichum orsakar detta, även kallad Oïdium.

Traditionell förmognad

Den traditionella camemberten gjordes på följande sätt 2–3 procent mesofiler får förmogna 12 timmar i 12–13 °C, sedan koagulering i 2–3 timmar. Ostarna dräneras i 28–30 °C vilket gör att vasslen avgår snabbt och osten når ett slut-pH på 4,9–5,0.

Alla mjuka ostar kan förmogna på detta sätt, alltså långsamt över natten. Jämförbart med våra gamla osttråg där mjölken fick stå över natten för att grädden skulle stiga. Då fick man också en naturlig syrning. Sedan höll man emot grädden och hällde av skummjölken.

Saltning och ostutbyte

Räkna ut saltmängden till alla ostarna och häll i en bunke och fördela sedan mellan dem, man lär sig efter hand hur mycket var och en behöver. För att räkna ut ostutbytet väg vid saltningstillfället, det vill säga efter ett dygns vila. Man kan till exempel väga hela backar och sedan dra bort vikten för formar och backar.

Efter tre månaders lagring är det normalt att osten har tappat 11 procent av sin vikt. Det är också under dessa första månader som osten tappar som mest i vikt. Tänk på det vid försäljning av ost. Det kan vara en god idé att räkna ut ett medelpris per liter mjölk och/eller kilogram ost.

Rengöring

Efter ystning kommer städning. För ett bra rengöringsresultat är temperaturen viktigare än diskmedlet. Vattentemperaturen ska hålla minst 80 °C, då kan man använda diskmedel varannan dag. Mjölksyrebakterierna tål inte basiska diskmedel, vilket innebär att det är mycket viktigt med en bra sköljning, vilket man lätt kan verifiera med ett pH.

Med fullskrivna anteckningsblock och huvuden fyllda med ystningstermer lämnade vi ystningskursens första dag. Jag är säker på att ystningsdiskussionerna fortsatte till långt in på kvällen för dem som även delade boende.

I nästa nummer av Nyhetsbladet fortsätter referatet, då med inriktning på syrad blåmögelost.

På hemsidan hittar du en komplett ystningsanvisning för tillverkning av Brie de Melun.

FAKTA

- Det finns runt 1200 olika ostar i Europa, men det är variationer på de olika grundtyperna.
- Om man vill testa vad man har för mögel i sin källare kan man sätta dit en Philadelphiaost och se vad som växer på den.
- Vegetabilisk löpe: Mucorlöpe är genmodifierad och därmed inte KRAV-godkänd, den kan ge beskhet till osten. Tistellöpe är godkänd men kan även den ge beskhet.
- Det finns lasertermometrar som visar exakt, de behöver kalibreras en gång i halvåret. De är dock dyrare än andra.
- Ostformar finns på www.servidoryl.com.
- Ventilation – det är bättre att ha tilluft lågt och frånluft högt.

Smaklust vilar. Smaklust 2012 är inställt och vi analyserar läget. Varför gick det inte att genomföra mässan?

Så går vi vidare

TEXT Bodil Cornell

Vi har ställt in Smaklust 2012, men som jag skrev i vårt elektroniska nyhetsbrev i februari: ”Vi kommer igen en annan gång och på ett annat sätt”.

Nu måste vi titta närmare på hur vi ska arbeta med Smaklust. Vad krävs och vad var det som gick fel i år?

Vi har två lyckade mässor bakom oss. Två gånger har vi genomfört Smaklust och varje gång har det blivit succé. Varje gång har mathantverket tagit ett steg framåt i folks medvetande. Varje gång har uppmärksamheten lett till bättre försäljning av mathantverk och flera nya företag. Med Smaklust 2012 hade vi tänkt oss det stora genombrottet, att ännu flera skulle upptäcka landets mathantverk.

Våra teman internationalisering och turism låg helt rätt i tiden. Vi hade fantastiska idéer och en realistisk och bra planering. Varför gick det då inte genomföra mässan, det stora intresset hos mathantverkarna till trots? Det är något vi analyserar ordentligt framöver.

Uthålligt stöd

Smaklusts grundidé bygger på att det finns mathantverkare från hela Sverige på plats. Till Smaklust 2012 fick vi inte med oss tillräckligt många medverkande regioner. En viktig orsak kan vara att vi misslyckats med att förklara att mathantverket behöver tid att växa och att mathantverksföretagen därför är beroende av ett uthålligt offentligt stöd. Får mathantverkarna det, kan de utveckla hållbara och unika lokala miljöer i lands- och glesbygdsregioner som länge präglats av nedläggning och utflyttning. Mathantverkare arbetar och växer i styrka där det traditionella jordbruket minskar i omfattning. Mathantverket är dessutom en viktig förutsättning för besöksnäringen. Morgondagens upplevelseekonomi kräver just den typ av kreativa entreprenörer som mathantverkarna är. Vi anser att Sverige – det nya matlandet är en fantastisk satsning och vi tror på möjligheten att utveckla Sverige som matland. Tillsammans utgör mathantverkarna spjutspetsen i Sverige - det nya matlandet.

Särpräglat mathantverk

Det är inom mathanverket som de unika produkterna skapas i Sverige idag. Ostar, korvar, marmelader, bröd, fisk och dryck för att nämna några exempel. Mathantverkarnas drivkraft är passionen och viljan att skapa unika, smakrika kvalitetsprodukter, en egen försörjning och en förtätad social struktur i sin bygd. De utgår från kunskap och tillverkar produkter i vilka målet är att tillsatserna helt ska försvinna.

Det är en lång väg att utveckla ett mathantverk. Det krävs mycket kunskap och kan ofta vara svårt att finansiera produktionslokaler, utrustning med mera. Företagen byggs ofta upp i långsam takt.

Under åren har vi sett att när mathantverkarna får stöd i form av utbildning och hjälp att komma iväg på studieresor, mässor och liknande, kan de fortsätta skapa och driva dessa särpräglade företag.

Rätt förutsättningar

Vi hoppas och tror att alla regionala organ kommer att uppmärksamma det unika i mathantverket och förstå att om mathantverket får långsiktigt stöd så blir det en betydelsefull kraft i utvecklingen av hela landet.

Detta tror jag är en av pusselbitarna som krävs för att vi om en tid ska kunna väcka Smaklust från dess vila och med nya förutsättningar lyckas bygga en ny fantastisk upplevelsemässa mitt i Stockholm.

Fakta Smaklust

> 2007

Antal besökare: Cirka 90 000
Antal utställare: 250
Antal medverkande regioner16

> 2009

Antal besökare: Cirka 90 000
Antal utställare: 350
Antal medverkande regioner 21

Fortsatt satsning inom flera viktiga områden

TEXT Karin Sundström

Eldrimner satsar på att utveckla Vägvisaren som mobilapplikation. Vi gör även en inventering av landets mathantverksturism för att kartlägga utbudet och intresset bland mathantverkare.

Parallellt med detta pågår det viktiga arbetet med certifiering av mathantverk.

Snart kan du hitta Sveriges mathantverkare i mobilen. Vi lanserar en applikation som komplement till Vägvisaren, vår kartbok över mathantverk och smakupplevelser på www.mathantverk.se. Nu finns över 1 000 mathantverkare registrerade där, en siffra som ökar hela tiden. För dig som är mathantverkare är det kostnadsfritt att vara med och du kommer automatiskt med i applikationen om du anmäler dig nu innan sommaren. Både hemsidan och applikationen blir utmärkta verktyg för kunder och besökare att hitta just dig och dina produkter! Vägvisaren och appen kommer också att visa vilka företag som har certifierade produkter och var det går att hitta mathantverksturism.

I maj genomför vi en mediekampanj med fokus på Vägvisaren.

Inventering av mathantverksturism

Mathantverksturism är ett begrepp som vuxit fram på Eldrimner. Vi vet att efterfrågan på olika former av upplevelser ökar. Det kan vara allt ifrån en guidad tur i ett mejeri till att få provsmaka korv eller att vara med och baka bröd, koka sylt, göra surkål eller slunga honung. Mathantverksturism kan också vara ett besök bland djuren som ligger bakom råvaran till mathantverket, som till exempel lammsafari eller en getvandring.

Eldrimner gör nu en inventering av mathantverksturism, dels för att få en tydlig bild av hur stort utbud vi har i Sverige, dels för att undersöka hur mathantverkarnas intresse ser ut för att utveckla denna näring.

Certifiering av mathantverk

Mathantverk förenar gamla traditioner och nya innovationer. Produkterna har andra smaker och kvalitéer än industriell mat. Egenskaper som är väl värda att certifiera. I andra länder som till exempel Frankrike och Spanien finns redan olika certifieringar framtagna för att skydda traditionella produkter. Tiden har nu kommit då det är dags att slå vakt om mathantverket även i Sverige för att begreppet ska behålla sin mening. Med hjälp av en certifiering vill Eldrimner lyfta fram och visa vilka produkter som är gjorda på ett hantverksmässigt sätt.

Vi är i full gång med att ta emot ansökningar och svara på frågor om certifiering. Ansökningsblankett och mer fakta finns på www.eldrimner.com under fliken Certifiering. Kontakta gärna Christina Hedin, 063-14 60 33, christina@eldrimner.com, för att få information.

Kontakt

På vårt kontor i Stockholm får du hjälp med registrering och svar på dina frågor om Vägvisaren/appen, mathantverksturism och certifiering.

Du är varmt välkommen att ringa Jenny Herin, Jonas Ewemo eller Lisa Herin Holmberg på 08-668 09 10.

Eller mejla:
jenny@eldrimner.com
jonas@eldrimner.com
lisa.herin.holmberg@eldrimner.com

De ringer även upp mathantverkare för att registrera nya företag till Vägvisaren och till certifieringen av mathantverksprodukter och samlar gärna in uppgifter om mathantverksupplevelser. Detta innebär att du med stor sannolikhet kommer att bli kontaktad av dem under våren.

Vägvisaren blir app
Om du som mathantverkare ännu inte är med, passa på att anmäl dig nu via vår hemsida, *www.mathantverk.se,* klicka på *Om vägvisaren*.
Det kostar inget!

Prisad verksamhet

Bodil Cornell mottog Kungliga Skogs- och Lantbruksakademiens silverplakett för sitt arbete med Eldrimner och ett stipendium från Sandahl Foundation.

Det var en mycket glad och hedrad Bodil Cornell, som i januari tog emot Kungliga Skogs- och Lantbruksakademiens silverplakett för sitt skickliga nätverkande, passion och uthållighet vid utvecklingen av Eldrimner. Ett pris som betyder mycket för mathantverket.

– Varje bemärkelse av den här karaktären är ytterligare bevis på hur betydelsefullt mathantverket har blivit. Förhoppningsvis bidrar det också till att säkra och befästa Eldrimners framtida ställning som nationellt resurscentrum för mathantverk, säger Bodil Cornell.

Årets sammankomst hölls på Musikaliska i Stockholm med efterföljande middag på Berns. Kung Carl XVI Gustaf och Drottning Silvia samt drygt 460 gäster hedrade akademien med sin närvaro

Stipendium från Sandahl

Eldrimner uppmärksammas och belönas även av Sandahl Foundation för sitt uthålliga och framgångsrika arbete för svenskt, småskaligt mathantverk. Lars Pluto Johannison var en förgrundsgestalt sedan vänföreningens begynnelse och till Plutos minne har Sandahl Foundation instiftat ett stipendium för främjandet av ekologisk gastronomi. Stipendiet delades ut till Eldrimner under festliga former med drygt 150 gäster och andra pristagare på Sällskapet i Stockholm 17 mars 2012.

Kung Carl XVI Gustaf ger silverplaketten till Bodil vid akademiens högtidssammankomst 28 januari. Foto Mats Gerentz.

Pris- och belöningsmottagare på KSLA var 14 till antalet. Foto Mats Gerentz

Bodil Cornell och styrgruppmedlemmen Tor Norrman från Skärvångens Bymejeri tog emot priset till Plutos minne.

MATHANTVERKS-TURISM

INFORMATION

Mathantverksturism handlar om att erbjuda upplevelser – smaker och dofter, men också om att låta besökaren få prova att koka mese, knåda en surdeg eller något annat i mathantverkarens vardag.

På www.mathantverk.se finns runt 900 mathantverkare registrerade. Den siffran vill vi öka. För dig som är mathantverkare är det kostnadsfritt att vara med och du kommer automatiskt med i vår app om du anmäler dig nu innan sommaren. Anmälningsblankett finns på *www.mathantverk.se,* klicka på *Om vägvisaren*.

För frågor och hjälp med registrering kontakta Edlrimners stockholmskontor: Jenny Herin, Jonas Ewemo eller Lisa Herin Holmberg , 08-668 09 10.

Eldrimner får bidrag från regeringen

Länsstyrelsen i Jämtlands län får ett bidrag på 3 miljoner kronor för att utveckla och bevara kunskapen om mathantverk. Regeringen har för vidare avsikt att årligen ge 3 miljonor kronor till projektet för tidsperioden 2013-2014. Länsstyrelsen ska genom resurscentrumet samla in generell kunskap kring mathantverk och bidra till metodutveckling inom området. Eldrimner ska också möjliggöra ett aktivt utbyte av kunskap och erfarenheter med berörda aktörer i hela Sverige.

Skälen för beslutet är att regeringen ser vikten av nationell samordning för att bevara och utveckla kunskapen om mathantverk. Ett resurscentrum för mathantverk har betydelse för såväl visionen om Sverige - det nya matlandet som utveckligen på landsbygden och den småskaliga livsmedelsförädlingen.

Nordisk matkonferens på Island

Eldrimner var inbjudna till en konferens i slutet av mars inom Ny Nordisk Mat tillsammans med representanter från andra nordiska matkompetenscentrum. Fokus låg på små och medelstora livsmedelsföretag. Syftet var att ta del av varandras verksamheter och bilda nätverk för eventuella framtida samarbeten och aktiviteter inom Ny Nordisk Mat.

Ett förslag som kom fram var att Særimner 2013 skulle kunna vidgas till ett nordiskt möte för mathantverkare och andra intresserade. Värd för arrangemanget på Island var MATIS, det isländska livsmedelsinstitutet för forskning, innovation och säkerhet.

SM
MATHANTVERK
16:e året • 2012

Vi fortsätter samarbetet med mässan Mitt Kök och SM kommer att arrangeras i samband med någon av deras mässor, antingen i Göteborg 6–9 september eller i Stockholm 8–11 november. Extra roligt vore det, tycker vi, om vi kunde ta arrangemanget till årets Matlandethuvudstad!

Roligt är också det stora gensvar SM och alla medaljprodukter fått och att så många nya och gamla mathantverkare är med och tävlar. Kom med du också och tävla och få din produkt bedömd av en expertledd jury!

Håll utkik på hemsidan för att följa information och nyheter om SM 2012. Vår SM-broschyr planerar vi att skicka ut i början på maj. Men redan nu kan du läsa om nyheter i reglerna i sammanfattningen från Tävlingsrådets möte på sid 28.

Vässa nu harporna, stoppa korvsprutorna, värm kopparkittlarna, elda i ugnarna och sätt fart på rökarna!

Väl mött i höst!

Gratis rådgivning

Här har vi listat både några nya och gamla rådgivare. Mer information och kontaktuppgifter till alla våra diplomerade rådgivare inom alla branscher hittar du på eldrimner.com.

Vi erbjuder kostnadsfri telefonrådgivning för dig som är eller står i begrepp att bli mathantverkare.

Maria Printz, Printz Bageri
070-772 20 49, maria@prinzbageri.se
Affärsutveckling bageri.

Ingela Mårtensson, Tivars Gårdsmejeri
070-385 51 52, info@tivars.se
Hur man kan starta gårdsmejeri i liten skala. Inspirerar gärna nystartade unga. Ystning och utrustning.

Eva Magnusson, Skogens Sköna Gröna
070-541 71 92, zirup.ssg@gmail.com
Frukt- och bärförädling, kundbemötande, entreprenörsskap, organisation, hitta smarta lösningar.

Åke Karlsson, Krokeks Gård
011-39 16 74, 070-200 85 44
krokeksgard@telia.com
Telefonrådgivning inom slakt, lokaler och lagstiftning.

Katharina Ångström-Isaksson
070-4961322, info@appelfabriken.se
Frukt- och bärförädling, förpackningar, inredning, inre och yttre miljö, entreprenörsskap.

Lars Hansson, Bjärhus Gårdsbutik
elisabeth.hansson@lm.lrf.se
Att utveckla sin gård med förädling, gårdsbutik, restaurang och evenemang.

Jan Zakrisson, Klövsjö Gårdsbryggeri
070-582 91 02 info@kgb-bryggeri.se
Öl-, cider- och mjödtillverkning.

Mathantverkare till mathantverkare

Från och med 2012 startar vi en ny form av rådgivning. Nu kan du via Eldrimner boka och få besök av en diplomerad rådgivare hemma på ditt mathantverskföretag. Rådgivningen är i första hand till för nystartare och gäller tre år efter att du startat ditt företag.

Du betalar 2 500 kronor i grundavgift. Eldrimner står för viss del av rådgivarens resekostnad. Endast ett rådgivningstillfälle per företag.

För mer information och bokning kontakta Christina Hedin 063-14 60 33, christina@eldrimner.com.

www.eldrimner.com
Här hittar du alla våra rådgivare!

FOTO Stéphane Lombard

Mitt motto

TEXT Catharina Andersson

– Grått är gott

Jenny Jonsson, är 32 år och har precis gått klart Eldrimners nystartarkurs, där hon valde charkinrikning. Tillsammans med sin man driver hon ett ekologiskt jordbruk på en gård i Offerdal, Jämtland.

Varför valde du att gå den här kursen?
För att jag ska bygga mig en chark och förädla vårt eget kött! Jag har alltid älskat god mat och framför allt god korv. När jag såg annonsen om nystartarkursen så väckte det något inom mig. Jag tänkte att det här ska jag hoppa på. Nu är det dags. Det tog mig åtta år att komma hit.

Vem eller vad har inspirerat dig?
Det är min man. När vi träffades gjorde han egna korvar av kött från gården som skickades till legotillverkning. Då upptäckte jag att det går att göra bra saker av det man har.

Vad tar du med dig från kursen?
Jag lärde mig mycket av kursledaren inom chark, Sven Lindauer från Tyskland. Ingen fråga var för svår för honom. Han hade svar på allt. För mig var det lärorikt och intressant att vara med när en köttmästare tar hand om djuret och har så stor kunskap om varje del och vet vad varje del ska eller kan användas till.

Genom kursen har jag mött många personer som har ovärderliga kunskaper inom olika områden. Det har gett mig ett nätverk över hela Sverige. Jag känner att jag kommer att ha stor nytta av alla andra kunniga människor som jag träffat.

Vad blir nästa steg?
Eftersom vi redan har en gård med djur kan vi börja ganska enkelt och utgå från det vi har och sedan utveckla verksamheten. Jag och min man är helt på det klara över att vi ska satsa på chark. Nu är frågan hur vi gör det? Hur stort ska vi satsa? Ska vi bygga eller nyttja befintliga lokaler?

Vad tror du att du kommer att möta för svårigheter på din väg?
Jag kan inte riktigt se några hot eller svårigheter. Det enda som jag oroar mig för, det är tiden, hur ska den räcka till!

Vilka produkter ska du tillverka?
Jag vill göra korv, riktig korv utan tillsatser. Det är väldigt viktigt för mig. Mitt motto är grått är gott! Utmaningen ligger i att få andra att förstå det. Jag är övertygad om att det finns en framtid för korven, om den framställs på rätt sätt. Hos oss ska det finnas riktigt bra korvar, inga tillsatser, inga färgämnen, inga konserveringsmedel, inga nitriter.

I början ska jag tillverka värmebehandlade produkter, sedan vill jag utöka med lufttorkade produkter och ett rökeri. Fördelarna med våra produkter är att vi har kunskap om produkten från början till slut. Djuren föds på vår gård och de slutar också här. Vi slaktar visserligen inte själva, men väljer att skicka dem till ett slakteri som känns bra. Vi kommer att ha kunskap och kontroll över hela kedjan.

Om vi tittar framåt ett år, vad gör du då?
Går allt som jag vill så har vi värmebehandlade korvar klara för försäljning redan till nästa vinter. Om exakt ett år har jag precis kommit hem från Gregoriemarknaden i Östersund, där vi sålt bra av våra produkter.

Och om fem år, var står du då?
Mitt i en blomstrande verksamhet. Då har vi full verksamhet i vår nybyggda gårdsbutik. På gården finns då också en fristående chark och sortimentet har utökats.

Vad har varit det bästa med nystartarkursen?
Helheten på kursen är mycket bra. Under kursen får man möta många människor som har olika kunskaper och erfarenheter. Studiebesöken har självklart varit intressanta. Det är roligt och inspirerande att se hur andra har gjort.

Vad har varit mindre bra?
Jag kan inte komma på något som inte har varit bra. Jag är jättenöjd. Som jordbrukare är det förstås svårt att vara borta från gården i fem veckor, men med lite pusslande så går det att ordna. Den här kursen är jättehäftig och jag känner bara en stor glädje att jag har fått vara med.

Har du något råd att ge till andra som funderar på att bli mathantverkare?
Se alltid möjligheterna, hur liten eller stor man än är. Se möjligheterna och ta tillvara dem. Låt dig inte nedslås av andra som säger att det inte går. Och har man chansen så ska man gå den här utbildningen, vilken språngbräda det är!

Söka gammalt SKAPA NYTT mathantverk

INTERREG

Världens nordligaste whiskydestilleri

TEXT & FOTO Anna Berglund

I slutet av december gjorde vi en studieresa till Box Whiskydestilleri i Västernorrland. Box är det femte whiskydestilleriet som startar i Sverige och det näst största, efter Mackmyra i Sandviken.

Idén om Box Whiskydestilleri föddes för åtta år sedan då Mats och Per de Vahl började drömma om att göra om det gamla kraftverket i Bjärtrå, nära Kramfors, till ett whiskydestilleri. Efter renovering och anpassing av lokalerna, startade Box Whiskydestilleri i november 2010.

Verksamheten vilar idag på flera ben: tillverkning och försäljning av högklassig whisky som man tillverkar och lagrar själva, men också import och försäljning av speciellt utvald skotsk whisky. För Box är det viktigt att vara en inspirerande mötesplats kring kvalitetswhisky. För de nuvarande ägarna är det viktigt att även förmedla konstnärliga upplevelser och ta vara på kulturarvet.

Destilleriet

Det gamla kraftverket har fått nya lagerrum och en maltsilo för att tillmötesgå dagens behov. Att lagerhusen håller rätt temperatur och luftfuktighet är mycket viktigt. Här görs single malt whisky efter ett rökigt och ett orökigt recept. Whiskyn lagras på fat som rymmer cirka 40 liter. Roger Melander, destillerichef berättar:

– Vår kapacitet ligger på tillverkning av 100 000 liter ren sprit per år. Hittills har vi gjort cirka 80 000 liter varje år. Redan efter tre kommer vi att kunna börja sälja eftersom vi lagrar på små fat och det ger en snabbare mognad.

Processen

Whiskyn görs på svensk pilsnermalt, från Viking malt, ett mälteriföretag som distribuerar malt till bryggeri- och destilleriindustrin. Box beställer hem cirka 50 ton malt åt gången. Till en sats används 1,2 ton malt och 5 000 liter vatten.

Innan jäsningen blötläggs 5 kilo torrjäst. Utgångstemperaturen vid jäsningen är 20 ˚C. Jäsningen gör att temperaturen sedan stiger till 30 ˚C.

– Vi mäskar malten och får en vört, precis som vid ölbryggning, förklarar Roger Mellander. Men humlingen som hör till ölbryggningen gör vi inte, i stället kyler vi vörten och jäser den i 2-4 dygn.

Därefter destilleras whiskyn i två omgångar. Varje omgång tar cirka sex timmar och kräver manuell bevakning. Mäsken får inte skumma över och komma med i kylaren.

Vid den andra destillationen är det viktigt att hålla koll på de olika fraktionerna och styra processen vid rätt tillfälle, så att man får med exakt så mycket eller så litet som man önskar av huvudet, det vill säga första delen av destillatet och av svansen, som den sista delen av desitalet kallas. Proportioner som har stor betydelse för wiskyns kvalitet och karaktär.

Faten

För whiskytillverkningen har faten en central roll eftersom de ger whiskyn både smak och färg. När whiskyn mognar i faten omvandlas flera ämnen till mer angenäma smaker. Ungefär två tredjedelar av smaken kommer från faten.

Box köper in och använder bland annat

bourbon-fat från USA. Sherryfat och nya ekfat används också.

Kunderna kan redan idag köpa och äga sitt fat på Box Whiskydestilleri. De kan provsmaka whiskyn fram till tappning och sen kvittera ut sin whisky från systembolaget.

Läs gärna mer om Box Whiskydestilleri här: www.boxwhisky.se.

Mälterier i Sverige

Viking malt har anläggningar i Halmstad, finns också i Finland och i Litauen. De producerar 220 000 ton malt av 270 000 tom maltkorn per år. Deras produktion är 270 ton per mälta, 540 ton per dygn. Minst 300 ton korn krävs för den som vill mälta eget.

Tärnö säteri ligger utanför Nyköping. De mältar i första hand till sina egna företag Nils Oscar bryggeri och Nils Oscar bränneri. Tärnö säljer hel och krossad havremalt, de har inte kornmalt till försäljning.

Växtförädling

Att ta fram en ny sorts spannmål tar cirka 13 år. Processen inkluderar växthusodling, förökning, renodling, registrering, offentliga försök med mera.

Maltkorn

Maltkornskvalitet styrs både av sortbundna egenskaper och odlingsbetingade effekter. Några kriterier för maltkorn är

- Grobarhet minimum 95 %.
- Protein minimum 9,5% och maximum 11,5 % av torrsubstans.
- Vattenhalt maximum 14 % Stärkkelse 25 %.
- Det bör vara stora välmatade kärnor, det påverkar extraktutbytet.
- Skalet är viktigt för filterbädden. Bör ej vara för tjockt men ändå ge skydd. Det får ej vara sprickbildning i skalet.
- Beta-glukanhalten ska vara låg.

Drycker, nektar och saft från Mikkelhaug

Mikkelhaug gård i Levanger, Norge, är världens nordligaste fruktträdgård. Einar Skjetnemark driver gården ekologiskt och odlar äpplen, plommon, svarta vinbär, röda vinbär, hallon, krusbär och jordgubbar.

På Mikkelhaug får gårdens frukter och bär uppnå full mognad så att de utvecklar hög sötma och smak i sig själv. Bären förädlas i stor utsträckning till drycker, nektar och saft i gårdens moderna produktionslokaler. Dryckerna innehåller 10–12 procent socker och är oftast pastöriserade.

Einar Skjetnemark säljer drickfärdig saft och andra drycker på 20 centilitersflaskor som kommer från Bauer i Tyskland. Han fyller även drycker på bag-in box.

Den största målgruppen och försäljningskanalen är restauranger. Dessutom köper sjukhuset i Trondheim en del produkter både till sjukhusets café och till avdelningarna. Han har en egen gårdsbutik, men säljer inte till butiker i övrigt.

Alkoholförsäljning på gården

Cider och calvados är kommande produkter på Mikkelhaug. I Norge är det tillåtet att sälja alkoholprodukter på gården. Drycker som säljs får inte överstiga en alkoholhalt på 4,5 procent. För att hålla nere alkoholhalten i cidern får den jäsa i trycktankar i omkring fyra månader. Jästen försvagas nämligen där. Sedan efterjäser cidern tre månader på flaska efter att lite socker tillsatts för att få en bubblande dryck.

Upplev Mikkelhaug

Einar tar gärna emot besökare på gården. Han erbjuder rundvandringar bland sina frukträd och odlingar. Besökarna får höra om gårdens bakgrund och historia samtidigt som det bjuds på smakprover.

Läs gärna mer på : www.mikkelhaug.no.

Nytt om projektet

Inom de olika produktutvecklingsområdena har vi haft nätverksträffar med gemensam planering inom Bär och grönt och inom Bröd och spannmål. Du som ingår i de olika målgrupperna här i länet kan gärna kontakta Anna med förslag på aktiviteter, studieresor, innehåll och experter ni vill träffa.

Håll gärna koll på www.sgsn.se där vi lägger ut program och referat.

Kontakt

Projektledare Anna Berglund, Eldrimner,
+46 6314 60 63, anna@eldrimner.com

PU Bröd

Expertträff genomförd på Klostergården i februari.
17 juni, brödfestival på Ångsta Kvarn.
Hösten: resa till Danmark med kurs på Aurions bageri planeras.
Det planers även för en kurs - att baka med jämtländskt mjöl.

PU Dryck

Lokal humle och malt. Diskussion om lokalt mälteri pågår.

PU Vassle

12 april, nätverksträff för gårdsmejerier, Tivars Gårdsmejeri.
Studieresa om vassleprodukter på gång under hösten.

PU Bär

Expertträff genomförd på Klostergården i februari.
22–26 april, studieresa till Finland.

Speed-dating och torghandel i Jämtland

Ett ömsesidigt intresse är framgången för en lyckad speed-dating. Och lyckat blev det när 14 mathantverkare och 15 ICA-handlare träffades på Rösta. Mathantverkarna ville marknadsföra sina produkter och ICA-handlarna sökte mathantverk till sina butiker.

Dagen inleddes med att vi berättade vad mathantverk är och hur Matskrået och Eldrimner arbetar. Sedan fick ICA-handlarna och mathantverkarna presentera sig för varandra. Vi bjöd på en smakbricka med mathantverk från de deltagande företagen.

För att även ge en känsla för hur produktionen av mathantverk kan gå till visades en film från Eldrimner.

Korta intensiva möten

Speed-dating kännetecknas av korta samtal, 3–6 minuter är lämpligt. Mathantverkarna var väl förberedda och hade dukat upp produkter, smakprover och informationsmaterial på borden, redo att möta eventuella framtida partners. Efter ungefär fem minuter uppmanades handlarna att gå vidare till nästa bord för nya samtal.

Gruppen var lagom stor. Det blev ett härligt flow, alla deltog, alla pratade intensivt och där det uppstod intresse lämnades det ut smakprover. Informationsmaterial om mathantverkarna, och deras produktutbud var samlat i en mapp som delades ut innan speedatingen.

Nu återstår det viktigaste arbetet, nämligen att följa upp de kontakter som skapats. Inte förrän en kontinuerlig, helst växande, försäljning har startat är man i mål. Vi genomför även en speed-dating i Kretsloppshuset i Mörsil, den 16 april.

FOTO Matskrået

Viktig torghandel

Jämtens marknad är en förening vars uppgift är att skapa en lönsam torghandel på Stortorget i Östersund, en uppgift som inte är enkel. De fasta butikerna runt torget har få kunder, torget upplevs av allmänheten som både tomt och ödsligt. Vi vet att torghandel och marknader är viktiga avsättningskanaler för mathantverkare, men utan folk som handlar så finns till slut ingen torghandel. Jämtens marknad tror att Stortorget med rätt förutsättningar skulle kunna bli den trevliga träffpunkt och framgångsrika försäljningskanal som den är värd att vara.

Föreningens nya styrelse med Olde Ljuslin i spetsen fick i uppdrag att diskutera framtida lösningar med kommunen. Torghandel är en fantastisk tradition som vi vill utveckla till en framgångsrik försäljning av både smakrikt mathantverk, härlig primärproduktion och gott fika/eller mat. Stortorget har förutsättningar att bli den trevliga träffpunkt och framgångsrika försäljningskanal som den är värd att vara.

Certifiering av mathantverk

Det är bara att konstatera att många spännande arbetsuppgifter ligger framför oss! Bland mathantverkarna pågår ett intensivt arbete att planera och genomföra de intentioner som Smaklustmässan skulle ha medfört. Det handlar bland annat om att nå ut till både mathantverkare och konsumenter med certifieringen av mathantverk. Ett arbete som naturligtvis kommer att bedrivas av Eldrimner, men vi kommer att arbeta intensivt lokalt.

Vi vill även manifestera det jämtländska mathantverket på någon lämplig mässa och/eller marknad. Så håll utkik efter information om det.

Pelle Holmberg och Laila Spik

Jag vill också passa på och göra er uppmärksamma på två kurser. LRF arrangerar en kurs på Tivars Gårdsmejeri på Norderön under rubriken Jämtlands vilda gröna. Pelle Holmberg känd biolog och folkbildare kommer att berätta om naturens vilda ätliga växter den 19 april, klockan 17.00–21.00. Mer information om den kursen hittar du på ww.jht.se. Den andra kursen är Eldrimners kurs med Laila Spik, samisk kulturarbetare från Muorjevaara. Hon lär ut hur ätliga vilda växter från skog och mark kan förvaras och förädlas till smakrikt mathantverk. Laila har kunskaper om samisk mat och måltidstradition, om naturens skafferi och läkeörter. Mer information finns i kursprogrammet på sidan 33.

Med vänliga hälsningar
Liv Ekerwald

Matskrået FÖR MATHANTVERKARE I JÄMTLANDS LÄN
Regionförbundet Jämtlands län
Europeiska jordbruksfonden för landsbygdsutveckling: Europa investerar i landsbygdsområden

Brygga eget öl

TEXT Anna Berglund FOTO Christina Hedin

I december genomförde Eldrimner en kurs i ölbryggning för nybörjare på Klövsjö Gårdsbryggeri i södra Jämtland. Där har Jan Zakrisson startat ett gårdsbryggeri i en före detta ladugård. Där bryggde vi ett öl av engelsk pale ale typ.

Engelsk pale ale passar små bryggerier.

> **Humle ger beska, smak, arom och ökar ölets hållbarhet.**

Hos Jan Zakrisson i Klövsjö är det begagnade mjölktankar som utgör större delen av bryggutrustningen. I källaren finns flera 800 liters lagertankar från England, för lagring och kolsyresättning.

Jans intresse för öl tog fart när han gick en ölbryggarkurs för drygt 20 år sedan. Han började experimentera med ölbryggning i hemmet och efter några år tog han steget fullt ut och byggde om sin tomma ladugård till bryggeri. Jan Zakrisson har tillstånd att brygga starköl och tillverka vin. Här tappas allt för hand.

De olika bryggerimomenten

Första steget är inmäskning, malten mäts upp och blandas med varmt vatten som hälls på lite i taget. Blandningen får sedan stå. Utmäskning eller lakning – nytt varmvatten hälls på och vörten silas genom lakbädden. Reultatet blir sötvört.

Vörtkokning och kryddning – sötvörten kokas med kryddor, oftast humle. Humle ger beska, smak, arom och ökar ölets hållbarhet. Humlemängden och koktiderna räknas ut beroende på vilken arom och beska som önskas. I slutet av vörtkokningen mäts sockerhalten igen och jämförs med ingångsvärdet.

Kylning – i hembryggning och på kurser används ofta en extern kylspiral som sänks ner. Vid tillverkning av större volymer är det bättre att använda en plattvärmeväxlare eller ha kylslingor i manteln på kokgrytan. Nu är det extra noga med hygienen eftersom ölet inte ska hettas upp mer.

Jäsning – den kylda vörten flyttas till ett jäskärl. Den förkultiverade jästen tillsätts, locket sätts på tillsammans med ett vattenlås.

Primärjäsning – primärjäsningen pågår 4–14 dagar. Börja att mäta sockerhalten efter cirka fyra dagar. Med hjälp av att mäta sockerhalten räknar man ut den bildade mängden alkohol.

Sekundärjäsning – slutfasen av jäsningen, ytterligare 7–10 dagar. Nu tappas vanligen ölet på flaskor eller fat. Sedan återstår kolsyresättning och lagring.

Metoder för kolsyresättning

Hembryggaren använder ofta primning eller kröjsning som kolsyresättningsmetod. Prima, från engelskans "prime" innebär att jäsbart socker tillsätts efter jäsningen i avseende att kolsyresätta ölet. Strax innan man tappar grönölet på flaska eller fat tillsätts socker eller maltextrakt. Sockertillsatsen generar en ny jäsning på flaskan/fatet med de jästceller som finns kvar i ölet, där jästen omvandlar sockret till bland annat koldioxid. Koldioxid övergår till kolsyra när det löser sig i ölet. Eftersom flaskan eller fatet är stängt kan inte kolsyran som genereras av jäsningen försvinna.

Kröjsa innebär att man på samma sätt tillsätter jäsbart socker eller maltextrakt till färdigt öl, men i form av sockerlag och fräsch jäst, tillsammans. En metod som används då ölet stått längre, klarnat mera, och där man kan misstänka att befintlig jäst inte kommer igång av sig själv. Ett riktvärde på sockertillsats är 0,5 centiliter socker per liter.

Fat används både för kolsyresättning med tub och till lagring. Bryggerier och erfarna hembryggare använder sig av kolsyresättning i trycktank. Tryckfat, corneliusfat, finns i olika storlekar och kan ge en smidigare hantering än flaskor. Men om inte allt öl i fatet används vid samma tillfälle blir det dock en sämre förvaring för det återstående ölet.

Tillstånd, ölskatt och moms

När brygden var blandad och satt på jäsning gick vi igenom de krav och tillstånd som berör bryggerier.

Sedan 1 januari 2011 krävs inget särskilt tillverkningstillstånd för sprit och alkoholdrycker. Rätten att få tillverka dessa produkttyper knyts däremot till godkännande som upplagshavare eller skattebefriad förbrukare, enligt bestämmelserna i lagen om alkoholskatt (1994:1564). Skatteverket är den myndighet som beslutar om sådant godkännande.

Vid försäljning betalas skatt utifrån alkoholstyrka. Skatten är 1,66 procent per liter för 1 volymprocent alkohol. För öl med 6 volymprocent alkohol och en försäljning av 100 liter per månad räknas avgiften ut så här: 100 x 6 x 1,66 = 996 kr.

Moms på starköl är 25 procent. Moms på lättöl är 12 procent.

Pale ale

Pale ale är en mycket känd huvudtyp av överjäst öl. Det är vanligt att små bryggerier gör ale eftersom det kan jäsa i rumstemperatur. Underjäst öl som pilsner, eller lageröl kräver kall temperatur under jäsningen. För den som vill prova på att brygga eget öl är pale ale tacksamt att börja med. Processen går fort, ölet behöver inte lagras någon längre tid och får oftast en riktigt god smak.

FAKTA

Två olika tillstånd krävs för start av ölbryggeri

- Godkännande av livsmedelslokal. (Kommunen)
- Tillstånd som upplagshavare, att man får lagerhålla alkoholprodukter. (Skatteverket)

På www.skatteverket.se kan du hämta följande material:

- SKV 526 Broschyr Godkänd upplagshavare – alkoholskatt
- SKV 5375 Ansökan Upplagshavare
- SKV 53 84 Ansökan Skatteupplag (om lokal, säkerhet, larm med mera)

Branschrådsmöten

Mejeri, 24 februari 2012

Certifiering och tillsatser

En hel del gårdsmejerierna vaxar någon eller några av sina ostar. Att vaxa inte är någon hantverksmässig metod var rådet överens om, även om de ansåg att det var ett hantverk att få till det snyggt och funktionellt på osten, men var lite tveksamma till om bivax kanske skulle kunna godkännas då det är ett naturmaterial utan tillsatta färgämnen och användandet skulle kunna likställas med andra hantverksmässiga ytbehandlingar som att pensla med olja eller tvätta med saltlake. Rådet känner i dagsläget inte till någon producent som använder bivax. Rådet enades om att bivax skulle skiljas ut och godkännas i certifieringen förutsatt att innehållet är just.

Någon tyckte att certifieringen och SM borde ha samma regler, medan en annan tyckte att tävlingen är en annan sak, där inte alla produkter kan eller ”måste” tävla. Vägvisaren ansågs kunna ha lite mer tillåtande regler eftersom att det är hela företaget som ska godkännas. Här tycker rådet att det var okej att ha vaxade och coatade produkter som en del i sortimentet.

Rådet föreslår samma regler för certifieringen och SM och att endast bivax undantas tillsatsreglerna. Ett förtydligande kanske måste skrivas om att coating inte är tillåtet.

Hur ska lokal råvara definieras?

Vad är lokal mjölkråvara nu när fler och fler köper in mjölk till sina mejerier, hur långt är det okej att transportera mjölken? Kanske går vi mot att vi behöver en särskild märkning, som den i Frankrike, som skiljer mellan gårdstillverkning och hantverksmässig/bytillverkning
med inköpt mjölk.

Rådet ansåg att enbart svensk råvara ska tillåtas men att det är viktigt att det fortfarande i skrivningen uppmuntras till användande av råvara från gård eller bygden. Inga undantag ska ges för enskilda företag.

Hur ska betalning ske för digitala märken?

Efter beaktande av olika lösningar landade rådet i att det smidigaste nog ändå är att betalningen får baseras på schablonsummor utifrån uppskattade intervall av antal etiketter. Avstämning bör ske efter ett år och jämföras med köp av fysiska etiketter.

Etiketter

Det önskades små etiketter som passar till en prismärkare. Önskvärt att samtidigt kunna köpa en prismärkare tillsammans med etiketterna. Logotypen bör alltid vara med, inte bara texten, för att lättare kunna arbeta in märket och utbilda konsumenterna.

Aktivitetsutbud

Inspirationsdagarna i ystning blev inställda i fjol på grund av för få anmälda, endast en. Rådet ansåg att vi kan skippa inspirationsdagarna då nybörjarkurserna verkar ha ersatt behovet av dessa, och istället satsa på andra aktiviteter, till exempel specialkurser.

Förslag från rådet på resmål inför studieresan 2013: Corsica, Italien (Parmesan) eller kanske Spanien; till exempel i Galicien i norra Spanien där man har kommit långt med ursprungsskydd av traditionella ostar.

Förslag på specialkurser/inspirationskurser, två dagar, för ystare som redan är igång, om exempelvis spanska eller italienska ostar. Det är intressant att få tillgång till andra ostkulturer än den franska. Förslaget om en specialkurs i ”Källarlagrad ost, gårdsmejeri med små medel” togs emot positivt av rådet. Eldrimner får jobba vidare med det.

Rådet ansåg att det finns behov av ett arbete gentemot tillsynsmyndigheter och inspektörer. Kanske skulle Eldrimner, i något samarbete, kunna bjuda in till möten med goda exempel på tillsyn, inspektörer och mejerister och innehållandes praktiska inslag som till exempel demonstrationsystning hos gårdsmejerist.

SM i Mathantverk

Rådet diskuterade en inkommen anmärkning om att restauratörer som efterfrågar medaljprodukter inte anser sig få det de förväntar sig, oftast handlar det om att mognadstiden inte överensstämmer, det vill säga att ostarna är för unga och inte har uppnått full smak. Rådet föreslog att uppgift om lagringstid för ost ska bifogas till innehållsförteckning samt att informationen ska följa med på diplomet. Detta gäller framförallt de långlagrade ostarna i klasserna Vit caprin, pressad ost, blåmögel och även kanske camembert. Rådet påpekade också att det är ett producentansvar att föra kommunikation med kunden, om lagring och vad som finns att tillgå, men att också kunden har ett ansvar att kommunicera.

Rådet önskade följande tillägg till SM-reglerna: Inga färgämnen, med eller utan E-nummer, är tillåtna i SM. Till exempel finns ett gul-rött färgämne, Roucou, som används för att färga kittostar.

Lokaler och utrustning

Rådet tittade på ritningar över ett delvis ombyggt/tillbyggt Rösta för Eldrimners räkning. Rösta mejeri ska åter användas som utbildningsmejeri, men en del justeringar behöver göras, till exempel större omklädningsrum, större ystlokal och ett grupprum. Då mejeridelen inte behöver vara så stor som det är i dagsläget, diskuteras att dela lokalerna i mejeriet och växthuset mellan branscherna, med chark eller någon annan bransch.

Branschriktlinjer

Det finns ett önskemål från branschen att ta över översyn och revidering av branschriktlinjerna för hantverksmässig förädling av ost och andra mjölkprodukter. Rådets synpunkt är att det är bra på sikt om branschen kan ta hand om branschriktlinjerna, förutsatt att det finns tillgängliga medel. Den stundande översynen liksom delar som återstår att färdigställa anses passa bäst att Eldrimner utför.

För kännedom ligger branschriktlinjerna för fäbodnäringen hos Livsmedels-

verket för bedömning. Svar väntas i slutet på mars. Ett undantag för fåbodnäringen rörande provtagning av mjölk ligger för beredning på Livsmedelsverket och svar hoppas komma innan sommaren.

Övriga frågor

Mjölkråvara, konsumtionsmjölk, tillhör det Eldrimners verksamhetsområde?

Rådet ansåg att Eldrimners uppgift är att förmedla kunskap och gärna också arbeta med att söka forskning, om förädlingen såväl som om mjölken. Intresse för frågan om försäljning av opastöriserad konsumtionsmjölk börjar väckas. Eldrimner gav ett seminarium om hur detta fungerar i Frankrike på Særimner 2010.

Märkningsregler

De nya märkningsföreskrifterna om näringsinnehåll kan bli ett stort problem för mathantverkarna. Rådet ansåg att det är tid att ta upp en diskussion med SLV och till exempel föra upp frågan som ett seminarie-, debattema på Særimner 2013 samt lägga fram en skrivning från branschrådet (samtliga branschråd?) till SLV.

Nya medlemmar

Inger von Corswant och Annika Schrewelius, gör sitt femte år i rådet och står alltså på tur att ersättas. Eldrimner får i uppgift att söka och tillfråga lämpliga ersättare.

Birgitta Sundin

NÄRVARANDE

Annika Schrewelius, Hagelstads Gårdsmejeri, Agneta Larsson, Strömmens Gårdsmejeri, Kristina Åkermo, Oviken Ost, Birgitta Sundin, Eldrimner.

FÖRHINDER: Inger von Corswant, Stafva Gård, Martin Söderkvist, Järvsö Getost och Stephen Palosaari, Kullens Gårdsmejeri Synpunkter från dem har lämnats på telefon.

Certifiera dina produkter

ELDRIMNER Mat hantverk

Tiden har nu kommit då det är dags att slå vakt om det svenska mathantverket – att stärka företagen och branschen.

Eldrimner har därför startat en certifiering för mathantverk.

Du kan redan nu ansöka om certfieringen Mathantverk – Eldrimner.

Mer information får du via Eldrimners hemsida eller ta kontakt med Christina Hedin, 063-14 60 33.

Läs mer på www.eldrimner.com

Länsstyrelsen Jämtlands län

Detta material har delvis finansierats med EU-medel

Eldrimner Nationellt resurscentrum för mathantverk

Branschrådsmöten

Bageri, 24 februari 2012

Rådet inleddes med en snabb presentationsrunda. Nya medlemmar i rådet från 2012 är Maria Printz och Konstantin Messmer.

Certifiering och SM i mathantverk

Branschrådet hade i uppgift att besluta om eventuella undantag för tillsatser i certifieringen av mathantverk samt tycka till om skillnader och regler i SM.

Alfaamylas och askorbinsyra har som tillsats i inköpt mjöl varit tillåtet för bagerier registrerade i Vägvisaren och i brödklasserna i SM i mathantverk. Branschrådet anser att vi bör skilja på funktionella ingredienser och syntetiska tillsatser.

Alfaamylas som verkar destabiliserande på degen kan till exempel ersättas med den funktionella ingrediensen enzymatisk kornmalt. Askorbinsyra som verkar stabiliserande på degen kan till exempel ersättas med den funktionella ingrediensen nyponskalsmjöl. Rådet anser att hantverket bör vara att hantera den naturliga mjölråvaran och om det behövs använda sig av funktionella ingredienser. Därför ska alfaamylas och askorbinsyra som tillsats i inköpt mjöl inte vara tillåtet i Certifieringen och SM. Om ett bageri önskar göra höga, luftiga, franska bröd med syntetiska tillsatser i mjölet så kan de göra det, men det brödet kan då inte vara en certifierad produkt.

Branschrådet för bageri anser att certifieringens text bör förtydligas framförallt gällande att det är produkterna och inte företaget som certifieras, samt kravet på 50 procent mathantverk i försäljning eller volym.

Branschrådet anser också att kriterierna för Vägvisaren, SM och Certifiering i möjligaste mån bör likriktas för tydlighetens skull. För att snabbt skapa incitament för att certifiera sina produkter anser rådet vidare att SM-deltagande produkter ska vara certifierade samt att Eldrimner hyr lokaler för kurser hos mathantverkare med certifierade produkter.

Gällande övriga frågor om certifieringen så vill branschrådet i bageri att lokal råvara ska vara svensk. Etiketten som visar att mathantverket är certifierat bör finnas i flera storlekar som passar allt från små förpackningar till mjölsäckar.

Vidare hade branschrådet uppgiften att definiera lokal råvara i SM-klassen kakor. Rådet anser att både huvudråvara och smaksättning ska vara lokal.

Tävlingsreglerna bör utvecklas från en relativ bedömning till en mer objektiv bedömning där till exempel flera guld kan delas ut om de får högsta poäng. På samma sätt som det i en klass som inte har en produkt som når höga poäng inte delas ut något guld. Förslaget kommer från Konstantin och rådet är överens om att det är skillnad på att tävla i hantverk och sport. Om denna förändring kräver att kriterier för olika poängnivåer behövs i varje klass, så tycker rådet att det är ett befogat arbete som skulle leda till en mer professionellt arrangerad tävling.

Kurser och andra aktiviteter

Under 2011 har 73 personer varit med i Eldrimners bageriaktiviteter. Aktiviteterna har fördelats på två nybörjarkurser, två grundkurser, två fördjupningskurser en nystartarkurs och två inspirationsdagar. För 2012 planeras tre nybörjarkurser, två grundkurser, två fördjupningskurser, två nystartarkurser, två inspirationsdagar och en studieresa till Bayern.

Rådet var positiva till kursutbudet men efterfrågar en fördjupningskurs över längre tid med två till tre träffar per år.

Kommunikation

Under hösten 2011 lanserades Eldrimners elektroniska nyhetsbrev med nyheter som kommer ut en gång per månad. Nyhetsbrevet kompletterar det tryckta nyhetsbladet och ger bland annat extra möjligheter att annonsera kommande aktiviteter. Rådet efterfrågar möjligheten att lägga ut filmklipp på exempelvis Youtube, både för att locka nya kursdeltagare med också för att visa korta instruktionsfilmer; till exempel om hur man gör en baguette och snurrar en kanelbulle.

Rådgivning på plats

Rådgivning på plats är en ny satsning för i år där våra erfarna mathantverkare kan åka ut i landet för rådgivning hos nystartande mathantverkare. Rådet var mycket positiva till satsningen.

Övrigt

Branschrådet diskuterade prissättningen av de bagerier som Eldrimner hyr för kursverksamhet. Rådet är positiva till en prissättning som utgår från bageri samt tillägg för vedugn och teorilokal.

Under 2011 har frågor om att det skulle vara mindre hantverksmässigt att använda mjölkpulver i stället för mjölk kommit upp. Rådet anser att om det mjölkpulver som används är lokalt/svenskt och utan tillsatser så kan det räknas som en konserveringsmetod och är inte mindre hantverk än vid användande av standardiserad mjölk från industrin.

Branschriktlinjer för små kvarnar har efterfrågats hos Eldrimner under året. Det finns inga sådana men rådet anser att det finns en god grund att börja på.

Magnus Lanner

NÄRVARANDE

Maria Printz, Printz Bageri
Konstantin Messmer, Björkaholms Bakarstuga, Ingvar Petterson, Stora Hällsta Kvarn och bageri, Lennart Svahn, Björkaholms Kvarn, Magnus Lanner, Eldrimner
FRÅNVARANDE: Mena Macken Nyberg, Lyckans Stenugnsbageri, Kristina Söderbäck, Mellankvarn Anne-Marie Hultberg, Solmarka Gårdsbageri

Chark, 24 februari 2012

Mötet inleddes med att alla medlemmar berättade om vad som sker på hemmafronten. Mycket positivt framkom, men även förbättringsbehov, till exempel när det gäller tillsyn och kontroller. Därpå diskuterades ett antal aktuella frågor. Flera av frågorna har också varit aktuella på olika möten hos Livsmedelsverket som Tobias varit på. Numera medverkar Eldrimner på SLV:s återkommande branschmöten för slaktnäringen.

Nya köttkontrollsavgifter

Satsningen på sänkta köttkontrollavgifter genom regeringsanslag utökas i år, även till de stora slakterierna. För slakt upp till 200 djurenheter tillämpas nu EU:s lägstanivå för veterinärkontrollerna vilket är 5 €/djurenhet eller cirka 50 kronor. Vid slakt av över 200 djurenheter blir då avgiften 1,14 x EU:s lägstanivå för alla djur. En förändring är alltså att avgiften utgår från slaktvolym i stället för veterinärtimmar.

PAH

Polycykliska aromatiska kolväten, PAH är en grupp ämnen som bildas vid förbränningsprocesser. Många av dessa ämnen är cancerframkallande. Dagens gränsvärde ligger på 5µg/kg, men det kommer genom EU:s regelverk att sänkas till 2 µg/kg för de flesta rökta produkter från och med 1 september 2014. Provtagningar av PAH har också utökats. Livsmedelsverket har presenterat ett antal sätt för att minska halterna. Bland annat genom att undvika direkt rök och droppande direkt på elden, att hålla en låg glödtemperatur, starta elden innan produkterna hängs in med mera. Råd som stämmer överrens med vad Jürgen Körber presenterat. Han förespråkar kortast möjliga rökfaser och att avbryta rökningen så snart önskat resultat uppnåtts, undvik sot och tjära på produkter, håll låg glödtemperatur och använd tillräckligt kyld rök vid kallrökning. Ju längre vägen är mellan glöd och produkt ju lägre nivåer av PAH. Läs mer om detta i Eldrimners Nyhetsblad 2010 nr 4. Eldrimner bevakar frågan och har tagit kontakter med SLV och några producenter.

Andra aktuella SLV-frågor är bemötande och kommunikation vid köttkontroll och förslaget från en utredning att flytta all kontroll för animalier till SLV. Genom jordbruksverket kommer nya EU-krav på standardrutiner, utbildning och kompetensbevis för djurvälfärd vid slakt. Här har Eldrimner och Sveriges Småskaligas Kontrallslakteriers Förening kontakter, men det vore positivt att utöka samarbetet mellan Eldrimner och SSKF. Anneli tar det med sig till föreningen.

Certifiering

I Eldrimners definition av mathantverk vill vi undvika tillsatser, men några accepteras. Nitrit är en vanlig tillsats, men med ohälsosamma bieffekter, särskilt för produkter som upphettas genom stekning/grillning vilket ökar ombildningen till cancerogena nitrosaminer. Många använder dock nitrit för färgen och konserveringens skull och anser att nitritfria produkter är svårare att sälja. Erfarenheter finns att det är lättare att sälja en nitritfri produkt i en gårdsbutik eller på en marknad där säljaren kan förklara färgskillnaden för kunden, än i en butik där produkten ska tala för sig själv. Eldrimner vill på sikt ta bort nitrit. Rådet beslutande att tillåta max tillsättning 80 mg/kg. Det är samma nivå som för EU-ekologiskt.

Att införa en maxmängd sågs som en tydlig signal för att öka medvetenheten om hur mycket som tillsätts. Askorbinsyra är tillåtet i förslaget till regler för certifieringen, men inte för SM i Mathantverk. Det används främst för att snabba på nitritets färgombildning och ge stabil färg. Rådets beslut: i färskkorvar får inte nitrit

tillsättas. Nitrit accepteras i övriga charkprodukter, men till ett maximalt värde av 80 mg/kg smet. Motivering: i Certifierat mathantverk är det inte önskvärt med nitrit och på längre sikt kan det komma att tas bort helt. Av hälsoskäl och grundtanken för mathantverk minskas nu mängden nitrit som får tillsättas.

Beslut: askorbinsyra/askorbat tillåts inte i certifierat mathantverk och SM i Mathantverk. Motivering: askorbinsyra/askorbat har ett E-nummer och Eldrimner strävar att ta bort dessa. Askorbinsyrans roll är främst att påskynda nitritets färgbildningsprocess. Den som önskar kan uppnå efffekten genom den mindre mängden nitrit, men måste tänka på att nitrites omvandling mellan fyllning och värmebehandling behöver längre tid när askorbinsyra/askorbat utesluts. Att skapa färg och påskynda processen är inte tillräckliga skäl för ett acceptera tillsatserna. Beslut: potatispulver och mjölkpulver accepteras tills vidare. Motivering: trots att potatispulver, potatisflingor och mjölkpulver är industriellt framställda anses de mindre allvarliga än kemiskt framställda tillsatser som används inom storskalig industri.

Beslut: tillsatta rökaromer, rökarompreparat, kondenserad och återskapad rök är inte tillåten. Det ska finnas en glödrök på plats. Friktionsrök är tillåtet.

Motivering: i certifierat Mathantverk och SM ska riktig rök användas och inte aromer eller konstgjord rök. Beslut: till patéer och pastejer accepteras ansjovis där natriumbensoat är tillsatt. Motivering: på marknaden finns det inte idag tillgång till ansjovis utan natriumbensoat. Att göra egen ansjovis utan konserveringsmedel anses inte vara rimligt för de som gör charkuterier.

Slakt

Frågan om hur mathantverksslakt kan definieras diskuterades i branschrådet. Det kan vara svårt att dra tydliga gränser mellan ett litet och stort slakteri när man tittar på de moment som utförs. Branschrådet var eniga om några viktiga faktorer: det ska vara lugnt för djuren, inga påfösare, djuren har tid på sig, det är inte stora mängder som slaktas, hänsyn tas till djuren, djuren transporteras endast korta sträckor.

Cristina Hedin, Tobias Karlsson

NÄRVARANDE

Anneli Andersson, Pelle Magnusson, Sivert Rosenholm Från Eldrimner: Tobias Karlsson och Christina Hedin
FÖRHINDER: Åke Karlsson, Thomas Bergström, Ingrid Piilto, Linda Nilsson

Bli mathantverkare – starta eget

Grundutbildningen i mathantverk ger nödvändiga grundläggande kunskaper för dig som vill förädla gårdens eller bygdens råvaror.

Ny kurs startar hösten 2012 samt vintern 2013. Mer information om innehåll och anmälan finns på vår hemsida, eller kontakta Christina Hedin, 063-14 60 33, christina@eldrimner.com.

www.eldrimner.com

Eldrimner
Nationellt resurscentrum för mathantverk

Länsstyrelsen Jämtlands län

Detta material har delvis finansierats med EU-medel

Fiskförädling, 24 februari 2012

Eftersom endast Rune Wikström var på plats kunde inte rådet ta ställning till frågor å branschens vägnar. Eldrimner fick i uppdrag att kontakta övriga medlemmar för att höra hur de förhåller sig till frågor som rör certifieringen.

Nulägesrapport

I samband med att Eldrimners projektansökan gick igenom kom det fram att det nationella centrat för mathantverk inte kan hålla på med fiskförädling. Landsbygdsprogrammet omfattas inte av fisk. Det innebär att Eldrimner måste göra en projektansökan för att kursverksamhet inom fiskförädlingsområdet ska komma till stånd. En del fiskefrågor har flyttars över till Jordbruksverket. Eldrimner undersöker nu om det är möjligt att söka projektpengar därifrån och i så fall vilka villkor som gäller.

Certifiering

Via hemsidan går det nu att anmäla sig till certifiering av mathantverk. Några företag har redan hört av sig. Vi ska nu fastställa vilka kriterier som ska gälla och vilka undantag som ska göras för fiskprodukter. Rådet måste fastställa vad vi menar med lokal råvara och hur vi ska förhålla oss till natriumbensoat i inläggningar.

SM i Mathantverk

Två orter diskuteras som plats för årets SM: Stockholm eller Göteborg. Mitt kök arrangerar mässor där och vill ha med Eldrimner. Göteborg, som har blivit utsedd till Matlandethuvudstad, är ett förstahandsval som rådet ställer sig bakom. Plats kommer att bestämmas inom kort. Rådet diskuterade om vi skulle föreslå någon ny klass, fiskpaté nämndes som mest aktuellt. Rådet ansåg det inte vara moget med egna klasser för insjöfisk/vildfångad fisk. I klassen inläggningar delades det inte ut någon medalj på SM 2011. Juryn ansåg att produkterna höll för låg klass. Rådet föreslår att det är bra om det hålls någon kurs i ämnet framöver. När det gäller att slå samman bedömningskriterier för lukt och smak, ansåg rådet att fisk inte ska skilja sig från övriga inriktningar.

Lokaler för Eldrimner

Till sommaren tar Krokoms kommun över fastigheten på Rösta där Eldrimner nu hyr. Kommunen är intresserade av att Eldrimner stannar och är villiga att bygga om efter verksamhetens behov. Det är främst beredningslokaler som saknas. Närmast i tid ligger att fastställa ytor och bestämma hur de ska inredas, därefter får kommunen ge ett hyresförslag som Eldrimner kan förhålla sig till. Rådet hade önskemål om en murad ugn för rökning av fisk. Kontakt tas med charksidan för att se om det går hitta en lösning för gemensamma önskemål eftersom den nya förädlingslokalen kommer att delas av fisk- och charkinriktningarna.

Kommande kurser

Det som rådet ansåg bör ligga närmast i tid är en kurs i inläggningar. Kontakt tas med ordförande i förra årets SM-jury för att höra vad som var de största bristerna med de inlämnade produkterna. Kursen kan även ta upp hur inläggningar kan göras hållbara utan konserveringsmedel.

Rådgivning på plats

På försök inför Eldrimner ett begränsat antal rådgivningsdagar på plats. Rådgivningen innebär att en erfaren diplomerad företagare åker hem till en nybliven mathantverkare som söker rådgivning. Kostnaden för rådgivningen är subventionerad. Erbjudandet riktar sig till nya mathantverkare som max varit verksamma i tre år. Endast ett rådgivningstillfälle/hembesök gäller. Rådgivare inom fiskförädling kan komma att efterfrågas.

Rökgaser

Tillåtna halten av PAH (polyaromatiska kolväten) i produkter kommer att sänkas. Rådet diskuterade frågan tillsammans med charkrådet. Nya gränsvärden kommer att tillämpas och är lika för båda inriktningarna. PAH-halterna blir höga när eldhärden finns direkt under de produkter som ska rökas. Eftersom många traditionella ugnar är byggda på det sättet blir det ett problem för många som röker chark- och fiskprodukter tror råden. Några företagare har fått sina produkter uppmätta. Variationerna kan bero på utformning av ugn. Inom fisk varierar värdena beroende på om de röks som filé eller rundfisk. Rundfisk har visats sig ha lägre värden. Råden föreslog att Eldrimner gör en förfrågan bland mathantverkarna om vilka som mätt PAH i sina produkter och samtidigt ta reda på hur deras rökugn är utformad. Går det att dra någon slutsats därav, som kan vara till hjälp för företagarna att hålla de nya gränsvärdena?

Bengt-Åke Nässén

NÄRVARANDE

Rune Wikström, AB Wikströms Fisk

Bengt-Åke Nässén, Eldrimner

FÖRHINDER: Ola Johnsson, Kiviks Ål - & Laxrökeri AB, Monica Persson, Börtnan Fjällvattenfisk AB, Nils Ekvall, Tiraholm Fisk Andreas Eriksen, Sturkö Rökeri & Catering Martin Bergman, M. Bergmans Fisk

Branschrådsmöten

Servering av mathantverk, 24 februari 2012

Vad är ett branschråd för Servering av mathantverk? Eftersom det var det allra första mötet för detta branschråd, inledde vi med att diskutera om varför det bildats och vilken uppgift rådet ska fylla. Eldrimner har sett ett behov av ett branschråd beträffande servering av mathantverk av främst följande orsaker: Att dra upp riktlinjer kring vad Eldrimner kan och ska göra på detta område och därmed också vara vägledande i Eldrimners arbete med Vägvisaren, Eldrimners kartbok på Internet som till sommaren också ska finnas som en mobilapplikation, samt med certifieringen av mathantverket . Rådets övriga medlemmar tyckte att detta var viktiga uppgifter, men att vi bara är i början av arbetet och att det därför kan vara svårt att göra tydliga avgränsningar. Namnet på branschrådet är svårt, ”Servering av mathantverk” är inte riktigt bra. Men det är svårt att hitta ett bra namn som täcker in alla som arbetar med mathantverk ”på tallriken”. Det gäller allt från caféer, gårdsrestauranger och restauranger upp till ”fine dining” samt catering.

Viktig story

När man serverar mathantverk är det ytterst viktigt att gästen får ta del av den bakomliggande historien. Detta ger rätten en mycket större upplevelse. Att kunna göra detta är också avgörande för restaurangen för att ta tillvara det mervärde mathantverket ger. Det är viktigt att den som serverar känner till och kan förmedla denna story till gästen. På ett gårdscafé eller gårdsrestaurang är detta naturligtvis mycket enklare. Det är storyn i kombination med smaken som gör mathantverket unikt för gästen. Det är också det som gör att restaurangen kan välja att servera ett visst mathantverk istället för att själv tillverka till exempel en korv, en chutney eller en marmelad. En det kockar kan ibland nästan uppleva mathantverkarna som ett hot. Det kan bottna i stolthet, att man vill göra sin egen produkt. Den frågan kan man säkert komma tillrätta med genom att fler kontakter utvecklas mellan restauratörer och mathantverkare.

Utbildning/utbyte

Rådet diskuterade också vilka utbildningar som kan behövas. Vi enades om att kontakten mellan mathantverkare och krögare är mycket viktig; man har mycket att lära av varandra. Någon typ av minimässa kan behövas. Kanske går det att bygga vidare på den modell för mathantverksdag som genomfördes i Jämtland. Ett genomgående tema var att Ulrika Brydling lagade spännande rätter av de deltagande mathantverkarnas produkter. Ett koncept som går att bygga vidare på.

Vid en träff kan mathantverkare berätta om sina produkter, hur de tillverkas och så vidare, och med detta som inspiration kan flera olika kockar kreera intressanta rätter. Sådana träffar skulle kunna genomföras runt om i landet och anpassas eftersom det passar krögarna lite olika tid på året i olika delar landet. Turnén skulle kunna börja med en träff i Stockholm.

Vägvisaren

I Vägvisaren på Internet har vi valt att ta med matställen efter riktlinjen att de ska ha en tydlig mathantverksprofil. Rådet diskuterade om man kunde förtydliga detta. Kan man hitta ett fördjupat sätt att göra avgränsningar. Rådet kom fram till att det ännu så länge kan vara svårt. En viktig faktor är att mathantverk ska vara med på menyn. Om man tillverkar egna produkter ska detta naturligtvis vara lika mycket mathantverk som om man köper in det.

Certifiering

Eftersom branschråden bara har möte en gång per år, är det svårt att sätta gränser om en matservering vill certifiera sig som mathantverk. Oftast är bara en del av det man serverar, mathantverk. Det mesta i övrigt är tillagade råvaror. En tanke var att man på menyn kunde markera de rätter som utpräglat bygger på mathantverk med certifieringsmärket. En annan idé är att om man till exempel har minst tre rätter på menyn, som är mathantverk, skulle restaurangen kunna bli certifierad. Detta kan dock vara svårt om en restaurang vill låta rätten tala för sig själv. Det behövs mer diskussioner om detta för att få frågan ordentligt belyst. Vi enades om att rådet än så länge får ta ställning i det enskilda fallet om en matservering vill bli certifierad.

Logistik

Transport är ett angeläget men svårt ämne där det är svårt att hitta generella lösningar. Det är dyrt att transportera små kvantiteter. Förhållandena är olika i olika delar av landet och produkterna har olika karaktär. En del produkter kräver kyltransport. Ju mer samarbete man kan skapa desto lättare är det att hitta acceptabla lösningar. Näringen är fortfarande liten och många mathantverkare finns i glesbygden, även transporter inom Stockholm och andra större städer kan bli väldigt dyra. Mer och mer mathantverk distribueras via grossister, men fortfarande i små mängder.

Tips till mathantverkare

Sist ville rådet framföra ett tips till mathantverkare som förädlar bär. Restauranger har inte så stort behov av sylter och marmelader. De föredrar frusen bärmassa som går lätt kan använda vid tillverkning av sorbeter och andra desserter. Det skulle vara bra om den var sötad till cirka 20 % socker (inklusive bärens sötma). Storleken på förpackningen kunde ligga runt ett kilo. Mindre förpackningar kan gå bra beträffande sällsynta bär, till exempel åkerbär.

Bodil Cornell

NÄRVARANDE

Camilla Landgren, Brunkulla Gård, Claes Wernersson, Qvänum Mat och Malt, Karin Hillström, Copperhill, Mattias Grapenfelt, STF, Bodil Cornell, Eldrimner
FÖRHINDER: Jeanette Karlsson, Öströö Fårfarm, Ulrika Brydling, Åhlens Restaurang

Bär- och grönsaksförädling, 24 februari 2012

Mötet inleddes med en presentation av nya branschrådsmedlemmen Katharina Ångström-Isacsson som driver Äppelfabriken på Färingsö i Mälaren. Därefter fick branschrådet en nulägesrapport från Eldrimner.

Certifiering

Branschrådet hade till uppgift att besluta om vilka kriterier som ska gälla för certifierat mathantverk. De tillsatser som i olika tidigare sammanhang varit tillåtna, men inte godkänns i certifieringen är citronsyra/citrat samt natriumbensoat/bensoesyra. Konsistensgivarna pektin, agar-agar och gelatin ska vara tillåtna. Ättiksyra är tillåtet tills vidare, men rådet efterfrågade mer information om olika produktionsprocesser för ättiksyra respektive ättiksprit. Inom choklad beslutades att sojalecitin samt mjölkpulver är godkänt som del av inköpt råvara. För glass ska tillsatserna pektin, karragenan och johannesbrödskärnmjöl/fruktkärnmjöl vara tillåtna. Branschrådet ville även att det ska finnas krav i certifieringen om spårbarhet för alla råvaror och att företagaren ska kunna uppvisa dokumentation tillbaka till odlingsplatsen för bär, frukt eller grönsaker som används.

SM i Mathantverk

Ett antal frågor inkomna från tävlingsrådet för SM i Mathantverk diskuterades. Rådet ogillade förslaget att begränsa antalet produkter till max ett per företag för alla klasser inom bär- och grönsaker (sylt, marmelad, drycker, inläggningar och chutney). Bedömningsarbetet kan effektiviseras genom att juryn i första hand inriktar sig på att hitta medaljörerna. Respektive övrig produkts bedömningsformulering kan göras separat av juryordföranden.

En diskussion fördes om att produkter som innehåller eget pektin istället för handelspektin ska kunna tävla i egna klasser. Utifrån de tävlande med eget pektin på SM i Mathantverk 2011 drogs slutsatsen att antalet producenter i dagsläget är för få i antal för att kunna ha en sådan klass.

På förslag var en ny klass i senap, men än så länge är det troligen för få producenter som använder svensk råvara och därmed svårt att få till en klass. Branschrådet föreslog istället en ny klass för produkter som inte passar in i någon annan av klasserna, men också för innovativa produkter. Istället för att dela ut medaljer kunde produkter av hög kvalitet belönas med ett hedersomnämnande.

Önskemål från rådet var dessutom att produkter med huvudsakligen rabarber som råvara ska klassas som grönsaksmarmelad istället för bär/fruktmarmelad.

Aktiviteter

Under året som gick genomfördes inom bär- och grönsaksområdet fyra nybörjarkurser, fem grundkurser, två fördjupningskurser och två inspirationsdagar. Till hösten 2012 är en studieresa till Frankrike planerad. Rådet hade önskemål om att besöka olika gårdsbutiker och att se olika försäljningslösningar under resan. För kommande resor föreslogs Ungern som resmål för att titta på utrustning för småskalig livsmedelsförädling, en resa som eventuellt kunde vara branschöverskridande. Dessutom önskades en kurs om konfektyr.

Handbok

Framtagandet av en handbok i bär- och grönsaksförädling fortgår. Branschrådet har redan tidigare tagit del av arbetsmaterialet och kommer att engageras ytterligare för att komma med synpunkter på innehållet.

Nyhetsbrev

Under hösten infördes Eldrimners elektroniska nyhetsbrev som kommer ut en gång per månad. Rådet tyckte att det var ett bra komplement till hemsidan och nyhetsbladet, eftersom aktuell information kan förmedlas snabbt. Dessutom är det ett bra verktyg för att påminna om närmast kommande kurser och aktiviteter.

Övrigt

I och med certifieringens krav på lokala/svenska råvaror, diskuterades om det även ska ställas krav på ursprunget på socker som används i produkter som saft, sylt och marmelad. Rådet föreslog att om konventionellt socker används ska det alltid vara svenskt. På grund av avsaknad av inhemsk ekologisk råvara, skulle importerat ekologiskt socker också vara godkänt att använda.

Flera företagare har blivit intresserade av att kolsyra olika drycker. Rådet tycker att det är en möjlighet för rolig produktutveckling som kan locka fler att köpa mathantverk. Rådet tyckte dock att kolsyrning av mathantverksprodukter enbart ska vara tillåtet i drycker som inte jäses, det vill säga inte i öl, cider eller mousserande vin. I dessa produkter kan man på andra, mer naturliga sätt, få till en bubblande dryck.

Avslutningsvis diskuterades målsättningar för företagande inom mathantverk. Rådet efterfrågade statistik kring antal företag och antal sysselsatta personer och även företagens omsättning, dels nationell och dels länsvis. Med statistiken skulle det gå att få en fingervisning om utvecklingen går i rätt riktning och om Eldrimners uppsatta vision så småningom är möjlig att nå upp till.

Catrin Heikefelt

NÄRVARANDE

Carina Dalunde, Norra Stene Skafferi
Kerstin Biärsjö, Hallongården
Olle Bengtsson, Matskaparna i Dalarna
Katharina Ångström-Isacsson, Äppelfabriken, Catrin Heikefelt, Eldrimner
FÖRHINDER: Helena von Bothmer, Kosters Trädgårdar, Tom Olefalk, Tistelvind

Tävlingsrådsmöte 26 januari

Utvärdering av SM 2011

Arrangemanget tillsammans med Mitt kök-mässan i Stockholm uppfattades som lyckat, ett fortsatt samarbete med Mitt kök sågs som positivt. SM i Mathantverk upplevdes ge mycket press i hela landet, men också mycket bra i Stockholm. Tävlingsrådet är positiva till att arrangera SM på Mitt Kök igen och kan tänka sig att göra det både i Göteborg den 6–9 september eller i Stockholm den 8–11 november. Det första alternativet är något mer intressant med tanke på spridningen i landet och att Göteborg är Matlandethuvudstad 2012. Det noteras att Göteborgsalternativet krockar med älgjakten i Norrland.

Allmänna frågor

Synpunkter har framkommit att det i vissa fall kan behövas mer utbildning hos juryordföranden om karaktären hos hantverksmässiga produkter. Det är av stor vikt att hitta lämpliga ordföranden eftersom de har till uppgift att upplysa övriga jurymedlemmar om mathantverk och hantverksprodukter i bedömningsperspektivet. Någon form av utbildning för juryordföranden skulle vara önskvärt, men i dagsläget är det svårt att genomföra med den tid och de resurser som finns till hands. Som det är idag får ordförande information inför tävlingen, tävlingsledningen får arbeta mer med att nå fram med den.

Regler och förtydliganden

• Tävlingsrådet godkände att tävlingsledningen begär in organisationsnummer för det tävlande företaget vid anmälan. Detta för att säkerställa att produkterna finns ute till försäljning.

• Tävlingsrådet godkände att tävlingsledningen har rätt att begära in fullständig deklaration på vilka olika kryddor som ingår i produkterna och att förtydliga detta i reglerna. Anledningen är att undvika att kryddmixer med otillåtna tillsatser delta. Tävlingsledningen, vilket är den enda part som har information om både producent och produktinnehåll, hanterar naturligtvis uppgifterna konfidentiellt.

• Enligt reglerna ska inte deltagande produkter vara märkta, detta som en garanti till producenten om en rättvis och opartisk bedömning av juryn. Vid ett par tillfällen har en produkt, en ost, som genom stansning av företagsnamnet på ytan inte kunnat vara anonym, tillåtits att delta. Rådet poängterade att juryordförande har kompetens att bedöma opartiskt ändå och inte ge produkten full utseendepoäng, men för att undvika eventuella problem med jävighet framöver ska tävlingsledningen tydliggöra i reglerna att icke anonyma produkter även fortsättningsvis inte är tillåtna och kommer att diskvalificeras.

• Klassen mjuk kittost ska förtydligas med att ”mjuk” innebär att osten inte är pressad. Dagens formulering kan misstolkas så att opressade men hårda kittostar inte får tävla.

• Citronsyra är en tillsats som inte är tillåten oavsett klass, även om den kan anses som ett processhjälpmedel är den fortsättningsvis inte tillåten.

• I klassen Fäbodost ska det förtydligas att osten kan vara gjord även på blandmjölk, men alltid på obehandlad råvara.

• Förtydligande ska införas i klassen Smör att grädden inte får vara standardiserad, det vill säga komma från stormejerierna. I klassen Smör ska inte förpackningen tas med i poängbedömningen, men kan självklart kommenteras, såsom det gäller för alla klasser. Viktigt är att förtydliga, eventuellt kan det föras in på bedömningsprotokollet.

• Krav införs på att ange om mjölkråvaran till ost är gjord på pastöriserad eller obehandlad mjölk, eftersom det kan vara av vikt för juryn vid bedömning. Tydligare instruktioner i anmälningsformuläret behövs.

• Tävlingsrådet föreslår en tydligare skrivning i reglerna angående att coating och vax inte tillåts. Coating eller vax får inte förekomma på osten, under eller före tävling.

• Färgämnen (Ruocuo) i kittost bör inte vara tillåtet, även om det inte har ett E-nummer.

• Mjölkpulver i charkprodukter har tidigare tillåtits då det inte har E-nummer och ansetts som en naturlig ingrediens. Tävlingsrådet föreslog att mjölkpulver inte längre ska vara tillåtet i charkprodukter, det ansågs inte höra hemma i hantverksmässig förädling. (På grund av samordning med reglerna för Certifieringen genomförs inte denna ändring, ännu. Artikelförfattarens kommentar).

• Några av produkterna i klassen Paté/pastej innehöll ansjovis, en produkt som innehåller tillsats av konserveringsmedlet natriumbensoat. Rådet anser inte att ansjovis med natriumbensoat ska vara tillåtet. (På grund av samordning med reglerna för Certifieringen genomförs inte denna ändring, ännu. Artikelförfattarens kommentar).

I reglerna ska även förtydligas att grädde som används till paté ska vara utan tillsatser, exempelvis blir stabiliseringsmedlet karragenan allt vanligare, vilket inte är godkänt.

• Under anmälningsbearbetningen uppkom många frågor från företagare om varför nitrit var tillåtet i charkprodukter men inte askorbinsyra. Flera företagare tyckte att antingen är båda tillåtna eller inget av dem. Eftersom ingen representant för chark var närvarande på tävlingsrådet, skickas frågan till branschråd i chark. Se sidan 23.

• Sulfiter i gårdsvin är en tillsats som inte står med i reglerna som tillåtet undantag. I SM 2011 tilläts vin med tillsatsen, med motiveringen att de flesta tillverkare använder sulfiter. Sulfiternas nödvändighet bör ses över ansåg rådet.

Kategorier och klasser

• Max 1 bidrag per klass diskuterades för att få hanterliga mängder för juryerna att arbeta med under en dag, samt att ge utrymme för fler producenter. Tävlingsrådet ansåg det lämpligt att införa i alla brödklasser samt sylt, marmelad, dryck och chutney.

• Utveckling av kategorin Fisk: vild fisk efterfrågas, hur kan vi nå producenter av förädlad vild fisk, hur kan vi stimulera? Rådet inväntar Fiskrådets synpunkter. I

dagsläget är väldigt få tävlingsbidrag gjorda på vild fisk.

• Klassen Surdegsbröd på vetesurdeg delas i två klasser: Vetesurdeg med respektive utan jäst.

• För klassen Småkakor införs regeln att smaksättningen ska vara av lokal karaktär.

• Klassen Färskkorv införs i charkkategorin och separeras från klassen Värmebehandlad korv.

• Senap finns som förslag på ny klass till SM 2012. Rådet undersöker vidare möjligheter och eventuella svårigheter med hjälp av branschrådet bär/grönsaker.

• Önskemål från företagare har inkommit om en klass för färsprodukter, som till exempel köttbullar. Tävlingsrådet ansåg att den typen av produkter är färdigmat mer än mathantverk, och tas inte in i tävlingen i nuläget.

• Spettekaka har föreslagits och kunde vara intressant om tävlingen till exempel genomfördes i Skåne, men är inte aktuell för 2012.

• Honung och sirap tas inte in i tävlingen 2012. Rådet ansåg inte att det finns utrymme för dessa typer av produkter med relativt låg hantverksnivå.

• Klassen Fäbodost har inte genomförts under några år på grund av för få anmälda bidrag och kommer inte heller att finnas med 2012.

• Kategorin Konfekt kan eventuellt komma att pausas under 2012. Beslut tas efter diskussion i branschrådet bär/grönsaker. Motiveringen är att chokladpraliner ligger i en gråzon, eftersom chokladen utgör en betydande del av produkten och inte kan anses vara lokal/svensk råvara. I klassen övrig hantverkskonfekt har deltagande bidrag varit få, endast fem bidrag 2011.

• Gårdsvin var ny klass i SM 2011 med åtta tävlande bidrag, varav sex gjorda på vindruvor. På förslag var att dela upp klassen i vin gjort på druvor respektive övrig bär/frukt, men än så länge är tävlingsunderlaget för litet för den uppdelningen. Istället föreslog rådet att pausa klassen Gårdsvin under 2012, för att kunna återkomma när fler företagare har kommit längre i sin utveckling av produkter.

• Glass är en intressant produkt som allt fler gör hantverksmässigt, men är av logistiska skäl svårhanterligt för tävlingsledningen. Glass tas inte in i tävlingen 2012.

• Öl från småskaliga bryggerier är på uppåtgående. Tävlingsrådet är positivt till att prova att ha en eller två ölklasser (lätt/stark) i tävlingen 2012. Frågan ska utredas vidare, om det finns ett tillräckligt producentunderlag och om bryggerierna använder lokal råvara.

Poängsättning och medaljer

• Ett inkommet förslag var att medaljer delas ut när en produkt uppnått ett visst antal poäng, oavsett hur många produkter som nådde poänggränsen. Ett system som innebär att flera produkter kan få guldmedalj, men likaväl att inga medaljer delas ut vid för låga poäng. För att ett sådant system skulle fungera krävs en mer utbildad jury och mer specifika kriterier vad olika egenskaper är värda för poäng. I tävlingens nuvarande form, där en lekmannajury används, som dessutom har olika sammansättning från år till år, tror inte tävlingsrådet att det föreslagna systemet skulle fungera. Juryordförande använder poängskalan på olika sätt, så att sätta specifika gränser för medaljer som kan gälla i alla kategorier blir svårt. Dessutom förtar ett sådant system lite av prestigen med en guldmedalj, om flera olika produkter får samma utmärkelse.

Informationen kan förtydligas med att bedömningen inte görs av en utbildad jury, så att förhoppningsvis förståelsen ökar för att poängsättningen kan variera mellan klasser, kategorier och mellan olika år.

• Policy för om kvaliteten inte upplevs uppfylla medaljstatus: Vid SM 2011 ansåg fiskjuryn att kvaliteten i klassen Inlagd fisk var så låg att de inte gick att dela ut några medaljer. Uppfattningen från rådets sida är att det bör råda en restriktiv hållning, samt att det inte går att sätta någon lägre poänggräns för när medaljer kan dras in. Bedömningen ska göras från fall till fall och genom överenskommelse mellan juryn och tävlingsledningen. Om inga medaljer delas ut ska en tydlig motivering finnas till beslutet.

Rekrytering av jurymedlemmar

Om kommande tävling genomförs i Göteborg behövs nya jurymedlemmar. Intressanta personer att engagera är bland annat kockar och personer inom media. Tävlingsledningen tar tacksamt emot förslag.

Prisutdelning

• Under SM 2011 snabbades prisutdelningen upp genom att flera pristagare togs upp på scenen samtidigt, vilket mottogs positivt. Konceptet tas med till nästa tävling.

• Smakbrickan med hantverksprodukter vid prisutdelningen blev inte tillräckligt exponerad och sålde inte så bra. De flesta hade fokus på scenen och inte på smakbrickan. Idén i sin nuvarande form föreslås att inte tas med till SM 2012.

• Utifrån inkomna kommentarer om "Så bedömdes produkterna" bör bedömningsseminariet struktureras upp. Idealt är att varje produktkategori får tillgång till ett enskilt rum eller avgränsad plats där juryordföranden har ett eget bord med möjlighet att sitta ner tillsammans med tävlande. Förslagsvis kan seminariet först ha en kortare allmän genomgång av bedömningen, sedan en enskild genomgång med företagarna. Juryordförande måste informeras bättre i försväg till exempel om hur kritik lämpligast förs fram. Seminarierna kan även förbättras genom att det finns möjlighet att provsmaka produkterna.

Övriga frågor

En förfrågan från en matmässa i Värmland har inkommit. De vill använda bedömningsprotokollen från SM i en lokal tävling. Det går bra om det tydlig framgår var protokollen kommer ifrån. Förhoppningsvis kan det vara till nytta och sprida kännedom om SM i Mathantverk.

Birgitta Sundin

NÄRVARANDE

Bosse Thuresson, JiLU (bröd, juryordförande), Stefan Lind, Bactoforce (ost, juryordförande), Marie Backrud Ivgren (ost) Birgitta Sundin, Catrin Heikefelt, Magnus Lanner. Eldrimners tävlingsledning.
FÖRHINDER Annisette Rosenholm, Annis Delikatesser (bär), Anneli Andersson, Åke Slakt & Styck (chark), Monica Persson, Börtnans Fjällvattenfisk (fisk) Eftersom ett ett flertal medlemmar hade förhinder inhämtades deras synpunkter på telefon och mejl.

Styrgruppsmöte 16 januari

Årets första möte var hos Martin Bergman på M Bergmans Fisk i Vilhelmina. Där samlades styrgruppen för att bland annat diskutera Eldrimners långsiktiga finansiering, certifiering av mathantverk och Eldrimners framtid på Rösta.

Bodil Cornell har nyligen besökt Landsbygdsdepartementet. Där diskuterades möjligheterna till ett bidrag på 3 miljoner kronor per år, under tidsperioden 2012-2014, för Eldrimners räkning, pengar ämnade för löner, hyra och utrustning. Landsbygsdepartementet kommer att fatta ett beslut om detta inom kort.

Styrgruppen anser att det behövs en strategigrupp som kan jobba både för Eldrimners kortsiktiga och långsiktiga finansiella lösning. Personer i gruppen kan bytas ut beroende på vilka frågor som tas upp och vilka möjligheter man har att medverka. I första hand valdes Åke Karlsson, Tor Norrman, Claudia Dillmann, Lars Hansson och Bodil Cornell att ingå i gruppen. Övriga styrgruppsmedlemmar står stand by. En uppmaning från styrgruppen till den nya strategigruppen är att ta reda på hur finansieringen ser ut i Eldrimners systercentra i Frankrike.

Smaklust 2012

Styrgruppen fick en redogörelse hur det såg ut för medverkan i de olika regionerna. Vid detta styrgruppsmöte var man fortfarande förhoppningsfull om att tillräckligt många regioner skulle komma in med anmälan, men några veckor senare gick det inte att avvakta längre, utan beslutet om att ställa in Smaklust fick tas. (artikelförfattarens kommentar).

Fabolous Flavours of Sweden

Stefan Söder från Fabolous Flavours of Sweden gästade mötet. Det är ett projekt med syfte att främja export av svenskt mathantverk och att utveckla en metod för det. Fabolous Flavours of Sweden konstaterar att exporten inte bär kostnaden för den satsning som behövs, utan det måste tillföras medel. Projektet avslutas juni 2012, men de planerar att skriva en ny projektansökan och vill att Eldrimner stödjer den. Eldrimner är positiv till en satsning på export, men vill se en utförlig projektbeskrivning innan beslut om stöd tas.

Eldrimners verksamhet i landet

Eldrimner samarbetar med några regionala projekt med att arrangera kurser. Regionala projekt skulle behövas på fler ställen i landet. Styrgruppen är orolig om vad som händer när de regionala projekten avslutas. Det optimala vore om lokala mathantverkare arbetar för att bilda regionala centra i hela landet. Ett första steg är att bygga upp starka företagargrupper i länen.

Certifiering av mathantverk

Eldrimner söker pengar ur Livsmedelsstrategin för lansering av Eldrimner Mathantverk. Ansökan lämnades nyligen in, besked kommer i mars. Målet är att 20 procent av de företag som finns registrerade i Vägvisaren ska anmäla sig för certifiering första året och att huvudparten har certifierat sig inom 5 år. Styrgruppen är positiv till medverkan med sin tid som medfinansiering. Tiden används till rekrytering av mathantverkare och information om certifieringen till konsumenter.

SM i Mathantverk

Eldrimner har beslutat om att arrangera SM till hösten i stället för våren. Det beror på att det annars bara skulle bli ett halvt år mellan arrangemangen. Valet ligger mellan Göteborg och Stockholm. Satsa på att genomföra ett SM i Matlandethuvudstaden tycker Styrgruppen.

Elmia

I år arrangeras inte Elmia Lantbruksmässa. Årets Elmia-mässor som kan passa Eldrimner heter Elmia Odlat och Elmia Garden. Speakers corner blev inte så välbesökt på förra årets Elmia-mässa, men i år går det kanske att fokusera på certifieringen och/eller turism. Styrgruppen tror att smakprovning skulle kunna locka mer folk till Speakers corner. Mässan är viktig att satsa på, anser styrgruppen.

FOTO Malou Bergman

Martin Bergman, mathantverkare i Vilhelmina, där han har produktionslokal och gårdsbutik med en påbyggd serveringsdel.

Nya lokaler för Eldrimner

Krokoms kommun blir ny ägare av Röstas fastigheter från 1 juli De har erbjudit sig att anpassa lokalerna efter Eldrimners behov. Det är främst beredningslokaler som saknas. Möten och diskussioner med representanter för kommunen sker löpande. Styrgruppens krav är att det måste finnas mottagningsytor för studiebesök. Det är viktigt att skapa ett välkommande center, en mötesplats för mathantverkare, anser styrgruppen.

Bengt-Åke Nässén

NÄRVARANDE

Annika Schrewelius, Anne-Marie Hultberg, Lars Hansson, Christiane Edberg, Åke Karlsson, Rune Wikström, Claudia Dillmann, Jan-Anders Jarebrand, Berit Henriksson, Tor Norrman, Martin Bergman. Från Eldrimner, Bodil Cornell och Bengt-Åke Nässén.

Kommande program

Vi arrangerar kurser inom mejeri, bageri, charkuteri, fiskförädling, bär- och grönsaksförädling.

Mathantverk för nystartare, grundutbildning i hantverksmässig livsmedelsförädling
En fem veckor lång utbildning, varav två praktiska med mathantverk, tre är teoretiska och har ekonomi, kemi, mikrobiologi, livsmedelslagstiftning, lokalbyggnation och marknadsföring på schemat.

Nybörjarkurs, 2 dagar
En kort kurs med erfarna, diplomerade mathantverkare som kursledare. Teori och praktik sammanvävda med tonvikten på de praktiska momenten. Nybörjarkurserna riktar sig till dig som inte har någon tidigare erfarenhet.

Grundkurs
En femdagars kurs med teori och praktik. Kursledare är svenska eller utländska experter med lång erfarenhet och gedigen utbildning. Inget krav på tidigare kunskap eller erfarenhet.

Fördjupning
En påbyggnadsutbildning för dig som har gått grundkursen. Kursen kan vara två till fyra dagar och specialiserar sig inom ett område, exempelvis värmebehandlade charkprodukter eller mjuka osttyper och blåmögelostar. Teori och praktik varvas på kursen.

Specialkurser
En del kurser bygger inte direkt på grundkurserna, utan är specialiserade inom ett specifikt område, exempelvis glass, choklad eller svenska hårdostar. Förkunskapskraven varierar beroende på kurs.

Ystning för garvade ystare
Inom ystning finns en teoretisk kurs för dig som har ystat länge och som har gått både grundkurs och fördjupningskurs.

Inspirationsdagar med studiebesök
En resa med studiebesök hos några olika mathantverkare i Sverige. Hos minst en företagare hålls en minikurs eller demonstration av tillverkningen.

Mathantverksdagar
Träffar runt om i Sverige med information om Eldrimner och rådgivning av erfarna företagare.

Studieresor
Sist men inte minst arrangerar Eldrimner studieresor till andra länder i Europa för att få inspiration från länder där mathantverket är spritt och en självklar del av mattillverkningen.

FOTO Stéphane Lombard

Kursen är ett samarbete mellan Eldrimner och Mat & Upplevelser i sydöstra Sverige. Denna grundkurs med Michel Lepage vänder sig till dig som är nybörjare men även till dig som redan har lite ystningserfarenhet. Om du inte har kommit i kontakt med ystning tidigare eller först vill få en inblick i hantverksmässig osttillverkning rekommenderar vi att du först går någon av våra nybörjarkurser.

Michel Lepage är en mycket kunnig och erfaren gårdsystningsrådgivare från södra Frankrike som Eldrimner har samarbetat med i nästan 20 år. Michel har en gedigen utbildning inom ystning och mejeri samt erfarenheter från både industri- och hantverksmässig produktion. Michel har arbetat professionellt som rådgivare sedan 1984 och är anlitad världen över. Michel har också arbetat fram AOC-märkningar -skyddad ursprungsbeteckning för Banon-osten och Cabecou d'Autan.

På kursen förmedlas grundläggande kunskaper inom ystning. Varje dag innehåller en teoretisk genomgång och en praktisk ystning. På schemat står mjölkens kemi och mikrobiologi samt tillverkning av mjuka osttyper som camembert och mjuka ostar med kittyta typ Münster, pressade osttyper, blåmögelost samt feta och mozzarella. Det blir också en genomgång av hur man styr ystningen och av fel som kan uppstå vid de olika tillverkningarna. Kursen tolkas till svenska.

Hagelstads Gårdsmejeri förädlar mjölk från gårdens getter och inköpt komjölk. För vägbeskrivning och mer information se www.hagelstad.se.

Frågor om kursen besvaras av: Birgitta Sundin, mejeriansvarig, 063-14 60 54, birgitta@eldrimner.com. Rose-Marie Winqvist projektledare på Mat & upplevelser i syd, 0480-49 64 06, rose-marie.winqvist@lrf.se, www.matupplevelser.se

TID Måndag–fredag, 10–14 september, kl 8.30–17.00
PLATS Hagelstads Gårdsmejeri, Öland
KOSTNAD 5 000 kr + moms
ANMÄLAN Senast 20 augusti. Vi tar emot minst 8 och max 12 deltagare. Anmäl dig till Bengt-Åke Nässén, 063-14 60 45, bengt-ake@eldrimner.com.

Kommande program

Specialkurs

Ystning - smör, ricotta, creme fraiche

Denna specialkurs är ett samarbete mellan Eldrimner och Mat & Upplevelser i sydöstra Sverige . Kursen passar dig som redan är gårdsmejerist, men även dig som har mindre erfarenhet och funderar på att starta mejeriverksamhet. Kursen ges i samband med Grundkurs i ystning på Hagelstads Gårdsmejeri, Öland.

Michel Lepage är en mycket kunnig och erfaren gårdsystningsrådgivare från södra Frankrike som Eldrimner har samarbetat med i nästan 20 år.

På kursen går Michel igenom tillverkning av smör, ricotta och crème fraiche. Han kommer även att prata om lämpliga produkter på avgräddad/separerad mjölk att kombinera med smörtillverkning. Det blir både demonstrationstillverkning och teoripass. Kursen tolkas till svenska.

Anmälningsblankett med mer kursinformation och tips på boende finns på www.eldrimner.com och på Mat & Upplevelsers hemsida, www.matupplevelser.se.

Frågor besvaras av Birgitta Sundin, mejeriansvarig på Eldrimner, 063-14 60 54, birgitta@eldrimner.com och av Rose-Marie Winqvist projektledare för Mat & upplevelser i sydöstra Sverige, 0480-49 64 06, rose-marie.winqvist@lrf.se

TID Lördag 15 september, kl 8.30–17.00,
PLATS Hagelstads Gårdsmejeri, Öland
KOSTNAD 1 000 kr + moms
ANMÄLAN Senast 20 augusti. Vi tar emot minst 8 och max **12** deltagare. Anmäl dig till Bengt-Åke Nässén, 063-14 60 45, bengt-ake@eldrimner.com.

FOTO Eldrimner

Grundkurs

Ystning

Vår grundkurs med Michel Lepage vänder sig till dig som är nybörjare men även till dig som redan har lite ystningserfarenhet. Om du inte har kommit i kontakt med ystning tidigare eller först vill få en inblick i hantverksmässig osttillverkning rekommenderar vi att du först går någon av våra nybörjarkurser.

Michel Lepage är en mycket kunnig och erfaren gårdsystningsrådgivare från södra Frankrike, som Eldrimner har samarbetat med i nästan 20 år. Michel har en gedigen utbildning inom ystning och mejeri samt erfarenheter från både industri- och hantverksmässig produktion. Han har arbetat professionellt som rådgivare sedan 1984 och är anlitad världen över. Michel har också arbetat fram AOC-märkningar - skyddad ursprungsbeteckning för Banon-osten och Cabecou d'Autan.

På kursen förmedlas grundläggande kunskaper inom ystning. Varje dag innehåller en teoretisk genomgång och en praktisk ystning. På schemat står mjölkens kemi och mikrobiologi samt tillverkning av mjuka osttyper som camembert och mjuka ostar med kittyta typ Münster, pressade osttyper, blåmögelost samt feta och mozzarella. Det blir också en genomgång av hur man styr ystningen och av fel som kan uppstå vid de olika tillverkningarna. Kursen tolkas till svenska.

Tivars Gårdsmejeri är ett nystartat mejeri på ön Norderön, 2 mil från Östersund. För vägbeskrivning och mer information se www.tivars.se.

Anmälningsblankett med mer kursinformation och tips på boende finns på www.eldrimner.com.

TID Måndag–fredag, 15–19 oktober, kl 8.30–17.00
PLATS Tivars Gårdsmejeri, Norderön
KOSTNAD 5 000 kr + moms
ANMÄLAN Senast 24 september. Vi tar emot minst 8 deltagare och max 14 deltagare. Anmäl dig till Bengt-Åke Nässén, Eldrimner 063–14 60 45, bengt-ake@eldrimner.com.

Studieresa till Tyskland

Vi planerar en studieresa med inriktning på bageri till hösten, 15–19 oktober. Vi åker till Bayern där vi besöker bagerier, gårdsbutiker och kvarnar. Håll utkik efter mer information i det elektroniska nyhetsbrevet, på hemsidan och i nästa nyhetsblad.

Nybörjarkurs

Ystning

FOTO Stéphane Lombard

Kursen med Kristina Åkermo på Oviken Ost, medlem i Eldrimners branschråd och diplomerad företagare, vänder sig till dig som inte har någon tidigare ystningserfarenhet eller möjligtvis har provat hemma i köket. Till dig som vill veta mer om hantverksmässig ystning på gårdsnivå.

Vi ystar på fårmjölk och komjölk och gör ost av fetatyp, pressad ost samt blåmögelost. Teori och praktik integreras. Enklare kursmaterial ingår.

Oviken Ost ligger 42 km sydväst om Östersund. Mer info och vägbeskrivning finns på www.ovikenost.se.

Anmälningsblankett med mer kursinformation och tips på boende finns på www.eldrimner.com.

TID Måndag–tisdag, 29–30 oktober, kl 8.30–17.00.
PLATS Oviken Ost
KOSTNAD 1 500 kr + moms
ANMÄLAN Senast 8 oktober. Vi kan ta emot minst 8 och max 12 deltagare. Anmäl dig till Bengt-Åke Nässén, 063-14 60 45, bengt-ake@eldrimner.com.

Fördjupningskurs

Hantverksbageri

Bagarmästaren Manfred Enoksson förmedlar kunskaper kring hur flerstegssurdegar och naturliga bakhjälpmedel ger ett gott resultat när ekologiska mjöler och traditionella sädesslag används. Vi bakar styckebröd, kanelbullar, kringlor, croissanter och wienerbröd. Du får prova olika knådningstekniker och profilering med vackra produkter och dekor. Teoriinslagen behandlar bland annat bagerikemi och effektiv dagsproduktion.

Anmälningsblankett med mer kursinformation och tips på boende finns på www.eldrimner.com.

TID Måndag–onsdag, 28–30 maj
PLATS Printz Bageri, Stallarholmen
KOSTNAD 3 000 kr + moms
ANMÄLAN Senast den 30 april. Vi tar emot minst 8 och max 12 deltagare. Anmäl dig till Bengt-Åke Nässén, 063-14 60 45, bengt-ake@eldrimner.com.

Finstilt

För alla våra kurser och resor är det viktigt att tänka på att anmälan är bindande vilket betyder att avhopp som sker efter sista anmälningsdatum debiteras. Avbokning efter sista anmälningsdag debiteras med full avgift, om reserv ej kan tas in. Om reserv tas in debiteras endast en administrativ avgift på 500 kr

Kurs

Förädling av ätliga vilda växter

Genom förädling går det att skapa smakrika och spännande mathantverk. Laila Spik, samisk kulturarbetare från Muorjevaara i Lappland, lär oss hur ätliga vilda växter från skog och mark kan förvaras och förädlas till smakrikt mathantverk. Laila har kunskaper om samisk mat och måltidstradition, om naturens skafferi och läkeörter.

Denna kursdag delar hon med sig av sina kunskaper om bland annat våtarv, maskrot, älgört, kirskål, gökärt, svinmålla, groblad, penningört och styvmorsviol.

TID Fredag 1 juni, kl 9.00–17.00
PLATS Eldrimner, Rösta
KOSTNAD 1 000 kr + moms
ANMÄLAN Senast 15 maj. Anmäl dig till Bengt-Åke Nässén, 063-14 60 45, bengt-ake@eldrimner.com.

FOTO Länsstyrelsen Jämtlands län/Lisa Öberg

FOTO Eldrimner

Fördjupningskurs

Bär-, frukt- och grönsaksförädling

SMAK – LYCKADE KOMBINATIONER OCH PRODUKTUTVECKLING

Vår kurs med Ulrika Brydling vänder sig till dig som redan förädlar bär, frukt och grönsaker. Du ser möjligheter och vill gärna vidareutveckla dina produkter.

Ulrika Brydling har mångårig erfarenhet inom restaurangbranschen. Ulrika har varit medlem i det kvinnliga kocklandslaget och brinner för lokal, ekologisk mat. Hon har även suttit som juryordförande i SM i Mathantverk ett flertal gånger.

På kursen får du får lära dig hur du kan kombinera olika råvaror och kryddor för att få fram nya produkter med balanserade smaker. Hur olika bär- och grönsaksprodukter kan kombineras med andra livsmedel, så som ost, kött, fisk och bröd, information som är viktig att förmedla till konsument. Ta gärna med egna produkter att diskutera utifrån.

Anmälningsblankett med mer kursinformation och tips på boende finns på www.eldrimner.com.

TID Tisdag–onsdag, 17–18 april,
PLATS Eldrimner, Rösta
KOSTNAD 2 000 kr + moms
ANMÄLAN Ett fåtal platser kvar! Först till kvarn.Vi kan ta emot minst 8 och max 14 deltagare. Anmäl dig till Bengt-Åke Nässén, 063-14 60 45, bengt-ake@eldrimner.com.

Grundkurs

Bär- och frukt förädling, sylt och marmelad

Kursen är ett samarrangemang mellan CLUK, Smaka på Skåne och Eldrimner.

Lär dig att skapa hållbara produkter av bär och frukt utan onödiga tillsatser. Dagarna innehåller både teori och praktik. Kursen tar upp konservering genom pastörisering och hur pektin används som konsistensgivare. Du får pressa bär och frukt och tillverka juice, samt koka sylt, marmelad och marmeladkonfekt.

Kursledare är Bodil Cornell och Catrin Heikefelt från Eldrimner.

Mer information om CLUK och vägbeskrivning hittar du här: www.cluk.se

Boende i Karlshamn bokar du enklast via turistbyrån i Karlshamn: www.karlshamn.se/turism

Anmälningsblankett med mer kursinformation finns på www.eldrimner.com.

TID Onsdag–torsdag, 25–26 april, kl 9.00–16.30
PLATS CLUK, Karlshamn
KOSTNAD 2 500 kr + moms, lunch, för- och eftermiddagsfika ingår
ANMÄLAN Senast 11 april. Vi kan ta emot max 14 deltagare. Anmäl dig till Bengt-Åke Nässén, 063-14 60 45, bengt-ake@eldrimner.com.

CLUK

Smaka på Skåne

På gång

Studieresa till Frankrike

Till hösten planeras en studieresa till Frankrike, 16–21 september. Resan går med flyg från Arlanda till Lyon. Vi besöker olika förädlingsföretag och gårdsbutiker med inriktning mot bär- och grönsaker. Dessutom blir det en kortare kurs med livsmedelsingenjör Christele Droz-Vincent på CFPPA i Florac, ett center för småskalig livsmedelsförädling. Mer information om resan kommer under våren.

Aktuella kurser finns med utförlig informationpå vår hemsida. Där finns även anmälningsblanketter. Många kurser blir snabbt fullbokade så anmäl dig i god tid.

Kurs

Nystartare hösten 2012

En grundutbildning i mathantverk, specialdesignad för dig som vill börja förädla gårdens eller bygdens råvaror. För dig som hantverksmässigt vill producera och sälja ost, charkuterier, bröd, fiskprodukter, marmelad, grönsaksinläggningar med mera.

Den fem veckor långa utbildningen är uppdelad på tre perioder; tre veckor med föreläsningar och rapportskrivande, två veckor inom det valda mathantverksområdet en dags studieresa och två dagar praktik på företag.

Föreläsningarna behandlar följande ämnen: Livsmedelskemi och mikrobiologi, livsmedelslagstiftning och HACCP, ekonomi, marknadsföring och försäljning, byggnader samt finansiering.

Under mathantverksveckorna väljer du fördjupning inom någon av följande inriktningar: bär- och grönsaksförädling, bageri, mejeri, charkuteri och fiskförädling. Den första mathantverksveckan är mer grundläggande och sker i samarbete med kunniga företagare. Under den andra veckan bjuds experter in från såväl Sverige som andra länder i Europa för att undervisa.

Deltagarna har ofta mycket skiftande bakgrunder och erfarenheter vilket skapar dynamik inom gruppen och ger stort utbyte.

Anmälningsblankett med mer kursinformation och tips på boende finns på www.eldrimner.com.

TID Kursstart vecka 37
PLATS Eldrimner, Rösta
KOSTNAD 8 000 kr + moms,
ANMÄLAN Senast 11 juni. Max 25 deltagare. Anmäl dig till Bengt-Åke Nässén, 063-14 60 45, bengt-ake@eldrimner.com.

FOTO Stéphane Lombard

Vi erbjuder inspirerande kurser och resor som förmedlar viktig kunskap och skaparglädje till etablerade mathantverkare och blivande mathantverkare i hela landet. Kurserna i Eldrimners regi karakteriseras av trialt lärande, vilket innebär att praktisk och teoretisk kunskap varvas med känsla. Alla aktiviteter har ett utpräglat företagarperspektiv och fokuserar på hantverkets utveckling. För att kunna göra förbättringar genomförs utvärderingar i samband med alla aktiviteter.

Kostnad

För dig som är företagare är priset för studieresor subventionerade med 50 procent och du betalar oftast en ännu mindre del av de egentliga kostnaderna vid kurserna.

Varje kursdag kostar 750–1 000 kronor (exklusive moms). Fika och lunch ingår ej. Studieresornas pris varierar beroende på längd och resmål.

Kurserna är tillgängliga för alla bosatta i Sverige. Endast i mån av plats kan vi ta emot deltagare från utlandet, då till icke subventionerade priser.

Anmälan

Anmälan är bindande vilket betyder att avhopp som sker efter sista anmälningsdatum kommer att debiteras. Vi förbehåller oss även rätten att ställa in aktiviteten om det vid anmälningstidens slut är för få anmälda.

Anmäl dig till Bengt-Åke Nässén, 063-14 60 45, bengt-ake@eldrimner.com i första hand, eller till Christina Hedin, 063-14 60 33, christina@eldrimner.com

Information

Det går bra att ringa och fråga oss om praktisk information gällande resor, boende och liknande. Information om detta finns även tillgängligt på vår hemsida, www.eldrimner.com. Du får även information i samband med anmälningsbekräftelsen.

Om du behöver specialmat kontakta oss i god tid.

Eldrimner
Nationellt resurscentrum för mathantverk

Länsstyrelsen Jämtlands län

Europeiska jordbruksfonden för landsbygdsutveckling: Europa investerar i landsbygdsområden

B

SVERIGE
PORTO BETALT

Avsändare Eldrimner/Länsstyrelsen i Jämtlands län, Ösavägen 30, 836 94 Ås

Vi på Eldrimner

Bodil Cornell
Verksamhetsledare
063-14 60 65
bodil@eldrimner.com

Bengt-Åke Nässén
Kursanmälningar, branschansvarig fiskförädling
063-14 60 45
bengt-ake@eldrimner.com

Birgitta Sundin
Branschansvarig mejeri, SM i Mathantverk
063-14 60 54
birgitta@eldrimner.com

Christina Hedin
Utbildningssamordnare, certifiering
063-14 60 33
christina@eldrimner.com

Karin Sundström
Entreprenörsutvecklare, presskontakter
063-14 60 72, 070-674 60 72
karin@eldrimner.com

Catrin Heikefelt
Branschansvarig bär, frukt och grönsaker
Telefon 063-14 60 77
catrin@eldrimner.com

Karin Lübeck
Projektredovisning, mathantverksdagar
063-14 61 08
karinl@eldrimner.com

Tobias Karlsson
Branschansvarig gårdsslakt och chark
063-14 61 07
tobias@eldrimner.com

Magnus Lanner
Branschansvarig bageri
Telefon 063-14 63 12, 070-270 89 70
magnus@eldrimner.com

Mikael Karlsson
Informatör
063-14 60 49
mikael@eldrimner.com

Catharina Andersson
Redaktör för webb och nyhetsblad
063-14 61 65
catharina@eldrimner.com

Lisa Hallin
Beställningar publikationer & register
063-14 60 56
lisa@eldrimner.com

Calle Hedman
Partneransvarig Smaklust
073-815 01 13
carl@eldrimner.com

REGIONALA PROJEKT

Projekt Matskrået
Liv Ekerwald
063-14 60 93, 070-570 80 89
liv@eldrimner.com

Projekt Söka gammalt – skapa nytt
Anna Berglund
063-14 60 63
anna@eldrimner.com

Fakturaadress
Länsstyrelsen i Jämtlands län • Box 595 • 831 27 Östersund

Tänk på

Om du har flera mejladresser i din verksamhet underlättar det för oss om du bara skriver en mejladress när du registrerar dig för prenumeration av vårt elektroniska nyhetsbrev, eller ska uppge kontaktuppgifter i andra sammanhang.

Tips!

Kunskapstörstig?
Publikationer i form av böcker, rapporter, instr uktioner, och nyhetsblad finns på www.eldrimner.com

Eldrimner

är ett nationellt centrum för mathantverk. Eldrimner hjälper dig som är mathantverkare – i starten såväl som i utvecklingen av företaget – genom rådgivning, kurser, studieresor, utvecklingsarbete och erfarenhetsutbyte, allt för att det svenska mathantverket ska blomstra. Hos oss är företagarna med och formar verksamheten.

Mathantverk

Mathantverket skapar unika produkter med smak, kvalitet och identitet som industrin inte kan ta fram. Det är en varsam förädling av i huvudsak lokala råvaror, i liten skala och ofta knuten till gården. Detta ger hälsosamma produkter utan onödiga tillsatser, produkter som går att spåra till sitt ursprung.

Kännetecknet för mathantverk är att människans hand och kunnande är närvarande genom hela produktionskedjan. Mathantverk lyfter fram och vidareutvecklar traditionella produkter för konsumenter av idag.

www.eldrimner.com
följ oss gärna på Facebook. Där tipsar vi också om aktiviteter och nyheter.