Mat hantverk

13 SOMMAREN

GÅ KURS PÅ ELDRIMNER

OM BÄR OCH ANTIOXIDANTER

SÆRIMNER & SM I MATHANTVERK

Eldrimner
Nationellt resurscentrum för mathantverk

Eldrimner får nya lokaler

Hurra! Nu har ombyggnaden av våra lokaler kommit igång. Vi får kurs- och utvecklingslokaler som är helt anpassade för bär- frukt- och grönsaksförädling, charkuteri och fiskförädling, bageri och mejeri. Det känns som en dröm som äntligen går i uppfyllelse. Att ha tillgång till ändamålsenliga lokaler är något som vi på Eldrimner önskat oss ända sedan vi startade i mitten på 90-talet.

Vi kommer att kunna hålla ännu bättre kurser där kursdeltagarna i större utsträckning kan pröva på de praktiska delarna som till exempel att stoppa korven, bryta ostmassan, skjutsa in brödet i ugnen, röka fisken och fylla nektaren på flaskor.

En del av lokalerna ska stå klara till Særimner och resten blir klart i mitten av november. Just nu är det lite rörigt hos oss, men det fungerar förvånansvärt bra ändå. Vi sitter provisoriskt i gamla Lillgården och på Loftet – trångt och i tillfälliga kontorslandskap, men vad gör det när vi inom kort flyttar in i fantastiska lokaler!

På sikt är tanken att Lillgården ska bli vandrarhem och naturligtvis ett utmärkt kursboende. Där kan våra kursdeltagare sitta tillsammans på kvällar och nätter och diskutera korv, ost marmelad, surdeg och utbyta erfarenheter inom mathantverk.

Det blir spännande och utvecklande med nya lokaler, men naturligtvis också en utmaning. Det gäller att vår intensifierade verksamhet på allvar hjälper mathantverket och Eldrimner att utvecklas ett steg till. Tveka inte utan hör gärna av er till oss med era tankar och synpunkter på kurser, utvecklingsarbeten och annat vi kan tänkas göra i mathantverkets tecken. Allt kan vi naturligtvis inte ordna på en gång, men mycket brukar vi lyckas med på sikt. På branschträffarna under Særimner 2013 hoppas vi få in många bra idéer. För oss är det viktigt och självklart att de kurser och utvecklingsprojekt vi arbetar med verkligen är just det som ni mathantverkare behöver.

Du har väl anmält dig till Særimner i Östersund 8–10 oktober? Om inte, gör det på en gång! Senast den 13 september vill vi ha din anmälan. För efteranmälningar tar vi ut en högre avgift.

Vi är verkligen stolta över årets program där temat är nordiskt mathantverk. Det blir allt från debatt om mathantverkets framtid i Norden till diskussion om försäljning av obehandlad mjölk. Det erbjuds seminarier med rubriker som "Crowd Funding och alternativa marknadsföringsstategier", "Maten, kärleken och big business", "PAH – nya regler för rökta produkter", "Mervärden i nordiska bärprodukter" och "Rektun mat/riktig mat på Fäviken", "Den obrutna triangeln, bonden–mjölnaren–bagaren" och mycket, mycket mer.

> Vi kommer att kunna hålla ännu bättre kurser där kursdeltagarna i större utsträckning kan pröva på de praktiska delarna.

Vi ska också inviga Eldrimners nya lokaler genom att resa vår egen speciella "oktoberspira".

Det blir självklart ett sällan skådat galamingel med mathantverk från hela landet, inspirerad från vår turné av mathantverksdagar. Utdelningen av alla medaljer i SM i Mathantverk sker under sedvanlig pompa och ståt.

SM i Mathantverk avgörs för 17:e gången. I år är tävlingen även öppen för deltagare från hela Norden. Sötebröd, nektar, mjölksyrade grönsaker, senap och innovativt mathantverk är nya klasser för i år. Läs mer om SM och alla klasser i vår SM-broschyr som skickats ut eller ladda ner den från hemsidan. Særimnerprogrammet har också skickats ut, även den finns att ladda ner från vår hemsida.

I höst är det återigen dags för vår grundutbildning inom mathantverk. Vi har bara någon enstaka plats kvar. Den kan bli din om du anmäler dig snabbt.

Ha en riktigt skön sommar!

Bodil Cornell

Innehåll

5 SM i Mathantverk
I år tävlar mathantverkare från hela Norden

10 Særimner 2013
Idé- och kunskapsforum om mathantverk

16 Träffpunkt mathantverksdagar
Axplock från möteplatser runt om i landet

24 Naturligt gott
Bärgodis – kurs med Jan-Anders Jarebrand

26 Kommande program
Eldrimners kurser och resor

OMSLAGSBILD
Sallad med rökt hjärta,
inlagda rönnbär och björkolja,
ur boken Mathantverk.
FOTO Mikael Karlsson

Eldrimner
Nationellt resurscentrum för mathantverk

PRODUKTION
Mathantverk, Eldrimners tidning ges ut fyra gånger per år.
Upplagan är 5 500 exemplar.

ANSVARIG UTGIVARE
Bodil Cornell, Eldrimner

REDAKTÖR & REDIGERING
Catharina Andersson, Eldrimner

GRAFISK FORM
Mikael Karlsson, Eldrimner

TRYCK
Elanders AB

ISSN 1653-6460

Länsstyrelsen Jämtlands län

Europeiska jordbruksfonden för landsbygdsutveckling: Europa investerar i landsbygdsområden

Ombyggnad och renovering

Eldrimners lokaler i Ås utanför Östersund genomgår en omfattande renovering och ombyggnation.

Den gamla anrika hushållsskolan Rösta rustas upp och Eldrimner får ett verksamhetsanpassat bageri, mejeri, charkuteri och fiskförädlingslokal samt ett kök för förädling av bär, frukt och grönsaker. Det innebär nya och bättre möjligheter för kurser och utbildningar inom mathantverk!

– Nu kan vi öka och utveckla vårt utbud av utbildningar och vi kommer kunna ta emot många fler kursdeltagare. Vi märker att allt fler vill utbilda sig inom mathantverk. Bara det senaste året har antalet kursdagar hos oss ökat med 52 procent, säger Bodil Cornell.

Renoveringen är i full gång och beräknas vara klar under hösten 2013.

Rådgivning!

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

www.eldrimner.com
Information och kontaktuppgifter till alla våra rådgivare!

Personalnytt på Eldrimner

Karin Sundström lämnar Eldrimner för nya utmaningar. Karin har arbetat med marknadsföring, entreprenörsutveckling och ansvarat för Eldrimners presskontakter.

Lämnar Eldrimner gör även Tina Olsson som arbetat som ekonom på Eldrimner och Matskrået.

Stort intresse för grundutbildning i mathantverk

Många har anmält sig till höstens utbildning "Mathantverk för nystartare" I år har vi 22 utbildningsplatser och kursen är snart fullbokad, endast ett fåtal platser finns kvar.

Eldrimners grundutbildning för mathantverkare är fem veckor lång och innehåller både teori och praktik. Kursanmälan görs via anmälningsblanketten som finns på eldrimner.com. Kursstart den 30 september.

Sydliga samarbeten

Under våren 2013 har Eldrimner, tillsammans med CLUK och Smaka på Skåne, arrangerat två kurser i Karlshamn. I mars hölls en glasskurs med Thorkil Boisen från Bornholm som kursledare, och i april höll Catrin Heikefelt och Viktoria Vestun en grundkurs i bär- och fruktförädling. Den senare kursen var en favorit i repris från våren 2012 då en liknande kurs hölls i Karlshamn. Eldrimners nästa aktivitet i Karlshamn blir en grundkurs i grönsaksförädling, se kursannons på sidan 28.

Är du intresserade av att ha en grundkurs i bär- och fruktförädling i din region så hör av dig till Catrin eller Viktoria, branschansvariga för bär-, frukt- och grönsaksförädling på Eldrimner. Kontaktuppgifter till dem finns på tidningens baksida.

Årets TÄVLING, SM i Mathantverk

Hjärtligt välkommen till de öppna svenska mästerskapen i mathantverk, i Östersund den 8–10 oktober.

Nu är det dags att anmäla dina mathantverksprodukter till SM!

I år genomförs tävlingen under Særimner, Eldrimners idé- och kunskapsforum om mathantverk. mitt i Östersund på Storsjöteatern den 8–10 oktober.

Årets tävling är något alldeles speciellt då vi öppnar upp arrangemanget för våra nordiska grannar. Med det nordiska temat på Særimner och i samarbete med Ny nordisk mat hoppas vi få äran att ta emot många nordiska mathantverkare, som också får chansen att delta i tävlingen. Det blir ett öppet svenskt mästerskap där mathantverkare från Sverige, Norge, Finland, Danmark och Island kommer att göra upp om mästartitlarna. Samma regelverk som för SM i Mathantverk gäller.

Nya klasser i år är Sötebröd, Nektar, Mjölksyrade grönsaker, Senap och Innovativt mathantverk. Klassen Pastej/Paté utökas med produkten Sylta. Klasserna Källarlagrad getost och Kakor utgår.

Från och med i år tar vi enbart emot anmälningar via vår hemsida.

Tävla med dina produkter!

Allt om anmälan, tävlingsregler och övrig information om tävlingen finns på www.eldrimner.com.

Senast måndagen den 26 augusti vill vi ha din anmälan. Har du inte möjlighet att göra en elektronisk anmälan, kontakta Catrin Heikefelt: catrin@eldrimner.com eller telefon 010-225 32 32.

Tävlingsledning

Aleksandra Ahlgren
010-225 33 57, 076-105 49 61
aleksandra@eldrimner.com

Birgitta Sundin
010-225 33 74, 070-226 00 76
birgitta@eldrimner.com

Catrin Heikefelt
010-225 32 32
catrin@eldrimner.com
Catrin tar emot anmälningar.

Kontakta oss om du har frågor!

Kvalitén imponerade under resan till Schweiz och Tyskland, med fokus på lufttorkade produkter. Deltagarna fascinerades över den starka traditionen att göra produkter specifika för respektive region.

Alla deltagare samlade, Anna Ericsson, Bengt Persson, Bobo Scheutz, Carl Henrik Laurén, Charlotta Rosborg, Christer Wallin, Fredrik Granath, Hans Barksjö, Inger Karlsson, Kerstin Granath, Kristina Lekström, Johan Lindbäck, Lars Hansson, Martin Scheutz, Victor Waldenström, Åke Karlsson, Pär Magnusson, Pär Wikström, Roger Niemi, Romualda Wilma, Torbjörn Bäckman och Ulf Johansson.

TEXT Christina Hedin
FOTO Karin Sundström, Pär Wikström

Passion för sitt hantverk

Redan på flyget ned började deltagarna prata om charktillverkning, jordbrukspolitik, jakt, djuruppfödning och allt annat som ofta intresserar en charkuterist.

På plats blev det snabbt uppenbart att EU-regler tolkas olika och att förutsättningarna för charkuteri och slakteri skiljer sig åt radikalt jämfört med Sverige. När det gäller till exempel livsmedelstillsynen i Schweiz är kontrollen kostnadsfri så länge företagaren inte får några allvarliga anmärkningar. En del analyskostnader måste däremot betalas. I Tyskland är kostnaderna för kontrollen helt gratis. Det är statens ansvar att kontrollera att människorna inte kommer att bli sjuka. Kostnader för veterinärer och slaktavfall står dock alla företagare för, dock är prisskillnaderna stora. Att konkurrera på lika villkor, vad innebär det? Vad ska vara lika för att kallas lika villkor, frågade sig deltagarna. Att harmonisera moms och arbetsgivaravgifter inom EU är kanske att gå för långt. Men att ha en mer lika syn på kontrollkostnader och på levandedjursbesiktning skulle inte skada, ansåg deltagarna. På de tyska gårdarna är det till exempel samma veterinär som behandlar djuren när de blir sjuka som sedan också gör levandedjursbesiktning och köttbesiktning. Det innebär att veterinären känner djuren väl och levandedjursbesiktning behöver därför inte alltid genomföras.

Studiebesöken i Schweiz gjordes hos fyra olika producenter som alla tillverkar lufttorkat kött. Det som skilde dem åt var om de använde egna djur eller om de bara koncentrerade sig på torkning. I Tyskland besöktes fyra olika gårdar, däribland Herrmannsdorfer Landwerkstätten där Jürgen Körber är chef över slakteri och charkuteri. Alla besök var av olika karaktär, men hade gemensamt att de präglades av duktiga mathantverkare med en stor passion för sitt hantverk.

Läs hela resereportaget på Eldrimners hemsida, se Branscher/Charkuteri/Artiklar/Reportage.

Du kan också beställa rapporten från Christina Hedin, christina@eldrimner.com.

Gut Kerschlach är ett gods med gamla anor. Gården fanns redan på 1100-talet och tillhörde då ett kloster. Idag är det en modern ekologisk gård med grisar, får, kor och getter. Herrmannsdorfer hyr anläggningen sedan 2000. Sven Lindauer, en av Eldrimners tyska kursledare, var tidigare chef för slakteriet och charkuteriet.
www.gutkerschlach.de

Hans-Görg Wilhelm och hans fru Trudy arrenderar gården med sexton Angus dikor och tjugo grisar. På sommaren är korna på fäboden. Gården är ekologisk sedan 1996. De har byggt slakteri och charkuteri. Den mesta försäljningen sker direkt från gården.
Mejl: hofmetzgerei.wilhelm@bluewin.ch

Gården består av 100 hektar och ligger nära flygplatsen i München. Familjen Wiesheu föder upp bisonoxar och tillverkar charkuterier. De har även ett traditionellt lantbruk med kor, spannmålsodling och rapsodling. Wiesheu köper även in grisar som de slaktar och gör charkprodukter av. Här finns en gårdsbutik i western-stil där de säljer ett brett urval av charkprodukter från bisonoxe och gris. På gården arbetar åtta personer i charkuteriet.
www.hofmetzgerei-wiesheu.de

Företaget har lång erfarenhet av torkning av kött. Jörg Brügger har drivit Brügger Parpan i 19 år och för traditionen vidare i tredje generationen. Hans farfar Engelhard Brügger startade verksamheten 1892. Det torkade nötköttet kallas Bündnerfleisch och är en skyddad produkt med geografisk ursprungsbeteckning. Köttet torkas endast under vintern. Torkningen görs på hantverksmässigt sätt.

– Att vara mathantverkare är att vara lite exotisk. Det är en häftig känsla att kunna göra topprodukter av kött, salt, vind och vatten, säger Jörg Brügger.
www.bruegger-parpan.ch

Müllerhof är en gård med 170 hektar jordbruksmark vid sjön Bodensee. Gården har varit ekologisk i 30 år och den är även demetercertifierad. Mångfald är gårdens specialitet. Här produceras bland annat mjölk, kött och spannmål. Allt säljs på gården. Müllerhof erbjuder även turism, energiproduktion och mycket mera. Gården drivs som ett familjeföretag med fem heltidsanställda och två personer på deltid.
www.biohof-mueller.de

Familjen Kessler har ett lantbruk varifrån de levererar produkter till turister, restauranger och till de boende i regionen. De säljer gris-, får- och nötkött. Gården har varit i familjens ägo i 25 år och de har investerat i nya och mycket fina lokaler. Familjen Kessler förädlar både mjölk och kött i en multifunktionell produktionslokal. Där utförs både styckning och korvtillverkning skilt i tid. En gång i veckan används lokalen som butik.
www.kesslerhof.ch

Herrmannsdorfer Landwerkstätten är en ekologisk storgård med många olika verksamheter som djuruppfödning, slakteri, charkuteri, butik, restaurang, bageri, bryggeri och mejeri. Personalen består av 150 anställda och här finns till och med en förskola för de anställdas barn. Jürgen Körber, kursledare på Eldrimner, är chef för slakteriet och charkuteriet. En stor del av produkterna görs på varmslaktat kött. Målet är att dessa produkter snabbt ska nå ut till konsumenterna. Herrmannsdorfers ledord är:

- ekologisk kvalitet
- värna om småbrukaren och småbrukslandskapet
- ett gott hantverk

www.herrmannsdorfer.de

Företag som torkar kött på ett traditionellt sätt och levererar till andra charkuterier, privatpersoner och restauranger. De torkar huvudsakligen nöt och gris, men även lite vildsvin, kronhjort, get och lamm. Här torkas 25–30 ton per år i färsk vikt. Torkning av produkter sker endast under vintermånaderna.
www.bischi.ch

TEXT & FOTO Catrin Heikefelt

Uppmärksammad ett-årig utbildning i Finland

I januari startades en ett-årig mathantverksutbildning i Finland, som fått inspiration från Eldrimners verksamhet och kursutbud. Utbildningen är ett samarbete mellan de regionala projekten Bra mat i Västnyland, Mathantverk i Åboland/Skärgårdshavets biosfärområde och Centret för livslångt lärande vid Åbo Akademi och Yrkeshögskolan Novia. Dessa aktörer verkar alla i sydvästra Finland, som sommartid är ett är turisttätt område med landsbygd och skärgård.

För åretruntbefolkningen behövs näringsgrenar som kan utövas småskaligt, vara lönsamma och ge sysselsättning året om. Mathantverk passar därför bra. Kursen vänder sig till blivande och etablerade företagare som vill ta fram hantverksmässigt förädlade produkter av inhemska och närodlade råvaror.

Projektansvarig för utbildningen är Margot Wikström, som även är mathantverkare och har tidigare varit hos Eldrimner för att själv gå på kurs. Utbildningen använder Eldrimners definition av mathantverk och Margot arbetar hårt för att deltagare och allmänhet ska förstå innebörden av begreppet, eftersom det är helt nytt för de flesta. Än så länge saknas ett finskt ord för mathantverk, varför det svenska ordet används även där.

Utbildningen blandar teoretiska studiedagar kring bland annat egenkontroll, affärsplan, förpackningar, logistik, prissättning och marknadsföring, med praktiska workshops vid fyra tillfällen under året inom sin egen valda bransch, antingen bröd och bakverk eller bär, frukt och grönsaker. De flesta av kursaktiviteterna sker på kvällar eller helger, vilket gör att många av deltagarna ändå kan fortsätta med sina nuvarande arbeten parallellt. Utbildningen har fått stort genomslag i både finsk press och nationell TV, eftersom utbildningen är den första i sitt slag i Finland där det finns en uppåtgående trend och intresse för det småskaliga och närproducerade.

Febril aktivitet i förädlingslokalen i Kimito, Åbolands skärgård. I mars var Catrin Heikefelt, Eldrimner, där och höll i den första workshoppen inom bär, frukt och grönsaker. Bland annat kallpressades bär till olika drycker. Det kokades sylt, marmelad och gelé, samt chutney och olika såser.

KOM IHÅG ATT FÖRNYA

Vi städar i vårt register. Du måste förnya din prenumeration!

Eldrimners tidning Mathantverk har idag cirka 5 500 prenumeranter och antalet ökar. Tidningen är gratis, vilket medför att vi inte alltid får besked om förändringar från våra läsare.

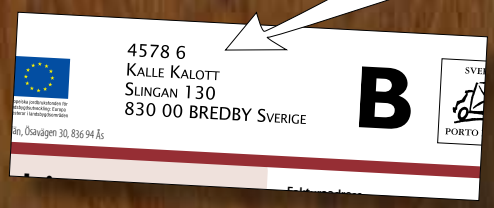
Efter att ha gått igenom vårt register har vi sett att det finns en del inaktuella uppgifter. Vi behöver därför "städa" vårt register.

Vi vill att du bekräftar ditt abonnemang om du vill ha tidningen kvar. På sista sidan, direkt över din adress, finns en kod som du använder för att bekräfta din prenumeration. Gå in på, www.eldrimner.com/tidning, skriv in den femsiffriga koden och bekräfta.

Om du inte vill ha kvar tidningen och därmed inte bekräftar din prenumeration, upphör den från och med detta nummer.

Förnya senast 25 augusti.

fem-siffrig kod



Gå in på www.eldrimner.com/tidning och skriv in koden för att behålla din prenumeration – senast 25 augusti.

Du kan också ringa och bekräfta din prenumeration hos Lisa, 010-225 32 63.

Är du med i Eldrimners mathantverksapp? Då får du tidningen fortsättningsvis utan att förnya.

Välkommen till Særimner 2013, 8-10 oktober

Ett fullspäckat och intressant program är vad du som besökare på Særimner 2013 kommer att erbjudas. Mathantverks-seminarier blandas med debatter och föreläsningar kring årets tema: Nordiskt mathantverk.
Det här är årets viktigaste arrangemang för dig som är mathantverkare eller för dig som vill veta mer om mathantverket. Særimner hålls i centrala Östersund, på Storsjöteatern och Hotel Clarions konferensanläggning. Det innebär bekvämt boende, nära till utställnings- och seminarielokalerna. Med allt nära blir det lätt att nätverka och utbyta erfarenheter.
Förutom alla seminarier och debatter avgörs SM i Mathantverk för 17:e gången, du kan delta i en förpackningstävling och besöka Eldrimners nya lokaler. I butiken säljer du egna eller köper andras produkter. På onsdag kväll blir det galamingel med överraskningar och mat efter recept från årets mathantverksdagar.

FOTO Stéphane Lombard

Invigning

Efter en totalrenovering av Eldrimners lokaler på Rösta i Ås är det dags för invigning av nya fina produktions- och undervisningslokaler.
På tisdag eftermiddag blir det buss-transport till Ås. Mer om invigningen finns i programmet på sidan 6.

Utställning

Här hittar du utställare som visar upp produktionsutrustningar, förpackningar och tillbehör för mathantverket. Information om vilka som ställer ut får du på Særimner. Utställningen pågår onsdag och torsdag.

Galamingel

Onsdagkvällen bjuder på galamingel i mathantverkets tecken. Ulrika Brydling, välkänd kock, står för de mycket goda matkreationerna. Det blir också prisutdelning för SM i Mathantverk samt lite annan underhållning.

FOTO Mikael Karlsson

Café & mat

På Hotel Clarions restaurang serveras lunch dagligen. Lunchen består av varmrätt, tre sallader, bröd och ostar samt kaffe. Maten är givetvis lokalt producerad. Lunchen kostar 100 kronor då du bokar den i samband med anmälan. Vid köp på plats gäller ordinarie pris. Hotel Clarion serverar även sopplunch samt middag och fika.
I Storsjöteaterns café kan du köpa hembakt kaffebröd, härliga smörgåsar och lättare maträtter.

Förpackningstävling

Eldrimner anordnar en förpackningstävling under Særimner. Bidragen visas i teaterfoajén där experter, allmänhet och du som mathantverkare kan rösta och ge kommentarer på alla deltagande förpackningar. För att delta i tävlingen, se i inbjudan till SM i Mathantverk som kommer separat eller titta på Eldrimners hemsida under Særimner.

Rådgivning

Under tisdag kväll finns möjlighet till individuell rådgivning med Eldrimners experter. Du kan träffa Michel Lepage, Jürgen Körber, Manfred Enoksson, Leif Lynum eller Monika Ahlberg.
Boka rådgivning med våra experter i samband med att du anmäler dig.

Årets SM i Mathantverk är speciellt då tävlingen även är öppen för mathantverkare från övriga nordiska länder. Tävlingen avgörs under tisdagen, då juryn jobbar för öppen ridå i teaterfoajén.
Under onsdagkvällens galamingel blir det prisutdelning där vinnarna belönas med guldmedaljer.
Alla vinnare kommer att presenteras i en utställning som finns i teaterfoajén under torsdagen.
För att tävla i SM i Mathantverk, se separat inbjudan som skickas till dig som mathantverkare eller gå in på vår hemsida, eldrimner.com.
Tänk på att vi vill ha din anmälan senast måndagen den 26 augusti.

Særimners Gårdsbutik

Du som mathantverkare kan utnyttja tillfället – årets Særimnerbutik erbjuder sig att sälja ditt mathantverk. Det kommer att finnas produkter från hela Sverige.
Lämna dina varor prismärkta och med en följesedel senast tisdag morgon. Eldrimner tar 25 procent av utpriset till omkostnader. Glöm inte extra produkter till avsmakning!

ÖPPETTIDER

Tisdag 8 oktober, klockan 8.00–21.00
Onsdag 9 oktober, klockan 8.00–17.00
Torsdag 10 oktober, klockan 8.00–17.00

Anmälan

Från 6 maj kan du anmäla dig via Eldrimners anmälningsblankett på www.eldrimner.com. Senast 13 september måste du vara anmäld. Anmälan efter detta datum medför högre anmälnings-, mat- och boendekostnad.
Om du inte har möjlighet att anmäla dig via hemsidan, ring Lisa, 010-225 32 63 så tar hon emot anmälan över telefon.
Om du behöver boende bokar du det själv. Hotel Clarion erbjuder ett förmånligt boende i enkel- eller dubbelrum. Du kan också boka luncher på Hotel Clarion.

!

TEXT Eva Bernstål och Linda Maltanski
FOTO Bodil Cornell

Resedagboken

Fem dagar i Frankrike och Italien.
Ett fullmatat program med studiebesök anpassat för svenska gårdsmejerister.

Där stod vi nu på flygplatsen i Lyon., ett härligt gäng, mer eller mindre kända för varandra, men med ett gemensamt intresse, OST.

Dag 1, söndag
Vi började med lunch och sen for vi vidare till mejeriet La Bergerie Saint Pierre i Chambéry. Där förädlas mjölk från 300 får. De mjölkas två gånger per dag och ger 1 liter per får, alltså 300 liter om dagen. Av mjölken görs ostarna Tomme, Raclette och Gruyère och så tillverkas yoghurt.

På gården finns även ett litet charkuteri där det egna köttet tas om hand. Djuren slaktas i Grenoble, tas tillbaka, styckas och detaljer vakuumförpackas till försäljning. Efter besöket på fårgården for vi vidare i vår lilla buss till Italien.

Dag 2, måndag
Efter några timmars körning på både motorväg och slingriga alpvägar kom vi fram till mejeriet Caseficio Asiago. Här tillverkas först och främst osten Asiago, en hårdost med vacker yta.

Hit levererar alla producenter i området sin mjölk och de har till och med sin egen gryta. Ostarna görs både på pastöriserad och opastöriserad mjölk. Osten som bara är 1–3 månader då den säljs, görs på pastöriserad mjölk, ”av säkerhetsskäl”, medan den lagrade osten som är mellan 6 månader och 3 år görs på opastöriserad mjölk.
Efter den sedvanliga Trerätterslunchen bar det iväg nerför igen. Nu stannade vi till vid Latteria Vicentine i Vincenza söder om Milano. Där är det storskaligt, 70 000 liter mjölk tas om hand per dag. Både lagrad och färsk ost tillverkas. Pandini, en av de färska ostarna som vi såg en del av tillverkningen på var av typen mozzarella. Vasslen tas om hand även den och blir vasslepulver till bland annat proteindrycker. Den biten i produktionen är mejeriet mycket stolta över.

Dag 3, tisdag
Nu bar det av upp i de italienska alperna igen med sällskap av en italiensktalande tolk från Bergamo. Innan vi gick in i mejeriet Cooperative San Antonio var vi bara tvungna att njuta av utsikten.

Här tillverkas till exempel Strachitunt som görs på så vis att kall och varm ostmassa varvas och i håligheterna och på ytan utvecklas sedan ett naturligt mögel, svagt blå. En annan ost som tillverkas här är Taleggio, en D.O.P-certifierad ost. Taleggio är en mjuk ost med kittyta.

På eftermiddagen for vi vidare till byn Taleggio, närmare bestämt till Caseificio Arnoldo Affinage Collectif, där osten Taleggio ursprungligen kommer ifrån. Vid ett tillfälle långt tillbaka i tiden vid tillverkningen av en Taleggio blev det fel och osten blev i stället en Strachitunt som i sin tur är en föregångare till Gorgonzola. Idag tillverkas ingen ost i byn utan här lagras ostar som produceras i byarna runtomkring.

Tillverkning av Pan di Formaggio. på Latteria Vicente.

Vy vid La Bergerie de Saint Pierre.

Dag 4, onsdag

Nu var vi tillbaka i Frankrike igen och det område som kallas Savoien. Första besöket var mejeri Haute Tarentaise som tillverkar osten Beaufort, en pressad ost på 40 kg. Beaufortosten är AOC-certifierad.

Här förädlas 7 miljoner liter mjölk per år från flera gårdar och även fäbodar.

Mjölken hämtas varm varje morgon. Tankbilen tar även med sig den kylda kvällsmjölken i en separat tank. Den kalla och den varma mjölken får bara blandas i grytan vid ystningstillfället. Mejeriet gör även sitt eget löpe och syrakultur. Vasslen avgräddas och blir vasslesmör.

Lagret var förstås stort. Här finns det plats för 20 500 ostar. Vissa fäbodar lagrar sina ostar hos Haute Tarentaise. Producenten bestämmer själv om de vill ta tillbaka sina ostar för att sälja dem eller om kooperativet ska göra det.

På eftermiddagen besökte vi gårdsmejeriet Chevassu Sylvain där olika typer av getost, både mjuka och pressade, tillverkas. Gården ligger 1 500 meter över havet, med tillhörande fäbod på 2 000 meter över havet. Det var svårt att slita blicken från den fantastiska utsikten.

Strax bakom getstallet ringlade kön lång till skidliftarna. Försäljningen av ost och korv sköttes i den lilla gårdsbutiken eller i närområdet.

På sommaren betar de 100 getterna i nationalparken intill.

Dag 5, torsdag

Sista dagen åkte vi till det kooperativa mejeriet Haute Maurienne Vanoise i den lilla mysiga skidorten Lanslebourg-Mt-Cenis.

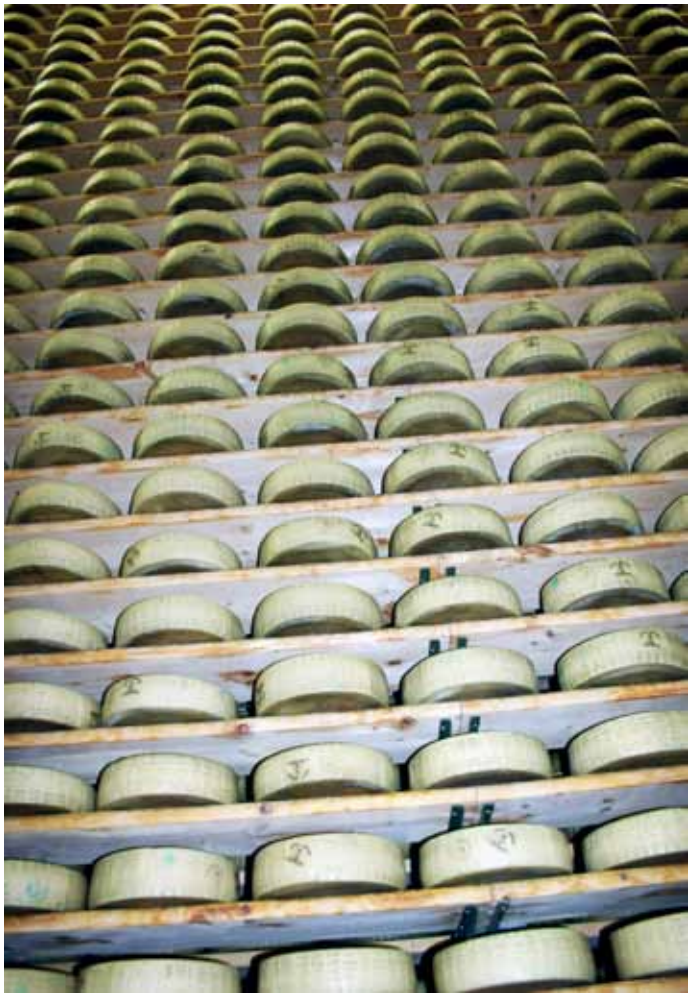
Mjölken levereras till mejeriet från åtta olika byar och fraktas i krukor på grund av att tankbilen inte kan ta sig fram på de slingriga alpvägarna. Den kalla kvällsmjölken hälls ihop med den varma morgonmjölken och blir till Beaufortost.

Vårt sista besök på den här resan blev även det ett oförglömligt möte. Vid vägen ner till mejeri Melquit möttes vi av monsieur själv. Han har 100 getter och 130 får och ville att vi skulle smaka på allt, så vi åt goda ostar, till exempel Tomme av get.

På sommaren går också han upp till sin fäbod som ligger 2 500 meter över havet. Vargen stryker runt fäboden men än så länge har det fungerat bra. I det dagliga arbetet har han hjälp av sin fru och son som varvar mjölkningen med att vara skidlärare.

– Ibland lyckas jag, ibland lyckas jag inte, sa han om sin osttillverkning, och vi kände alla igen oss.

Med tunga resväskor lämnade vi Frankrike och Lepage, mer kända för varandra och med ett gemensamt intresse, OST.



Enormt lager för Asiago.

Söka gammalt SKAPA NYTT mathantverk

INTERREG

Fjällgård med rakefisk, getost och eget kraftverk

TEXT Mats Karlsson
Bearbetad av Anna Berglund

Knut Kastnes och Siri Kobberød på Sæterstad gård väjer inte för egna och oprövade lösningar. De har skapat ett energisnålt kretslopp med bland annat produktion av getost, kött och fisk.

Sæterstad ligger vid den svenska gränsen, på fjället mellan Tärnaby och Hattfjelldal. Från början hade Knut Kastnes och Siri Kobberød målet att bli självförsörjande på gården, men de har stannat vid att producera sin egen energi och ta tillvara på allt avfall. Mål som de är nära att klara.

Paret har nu ställt in siktet på att skapa en anläggning som också stärker människors och djurs hälsa. Redan i dag är produktionen ekologisk och bedrivs utan kemikalier och läkemedel. Kärnan i gården är kraftverket på ”fiskfjöset” med fem stora tankar odlad fjällröding.

Det hela började 1981, då Knut köpte Sæterstad och skaffade getter. Han kontaktade Bodil Cornell för att lära sig göra ost, detta var före Eldrimners tid.

Knut och Siri byggde ett ekostall med lösdrift, 1990, där de nu har 100 mjölkande getter. De gjorde ost till husbehov och byggde ut när gårdsmejerier blev tillåtna 1995. Gårdsmejeriet var det första i Nordnorge.

Under sommarmånaderna betar getterna på utmarken, i Norge är det fritt bete på kronans mark, och resten av året äter de hö från egen mark. Det torkas i en sinnrik anläggning som Knut byggt efter eget huvud. Varm luft stiger på sommaren upp längs ytterväggarna i ladan och in i en två decimeters luftspalt under taket, där den värms upp ytterligare. En fläkt under golvet drar sedan sakta ned luften i kanaler i väggen mellan hötorken och getstallet. Den stiger därefter upp genom ett spaltgolv och torkar höet.

Foto Anna Berglund

Parallellt med fjöset byggde de upp en anläggning för att föda upp fjällröding i tankar inomhus. När den stod klar som den första landbaserade i Norge började Knut med nästa projekt, att göra gården självförsörjande på ström. Tillsammans med sin far, som var kraftverksingenjör, byggde han ett mikrokraftverk i ett torn ovanpå fiskfjöset. På så sätt kunde vattnet från en närbelägen fjällsjö utnyttjas dubbelt: efter turbinen faller det ned i fjöset och rinner genom fisktankarna som på så sätt har ständigt strömmande vatten. De fem tankarna, tre meter djupa och fyra meter tvärs över, rymmer tillsammans tio ton fisk.

Den säljs som varm- och kallrökt, eller rakefisk, en norsk specialitet där fisken jäser i tre månader. Getterna ger också kött, som paret förädlar till fioler, färs, köttbullar och traditionellt ”pinnekött”.

– Vi har hela kedjan med de fyra elementen: värme från solen, luft, jord och vatten. Vi gör kött, ost, fisk och bröd och

förädlar allt själva, säger Knut. Cirka 60 procent säljs i närområdet, resten över Norge. Tillsammans med sex andra mathantverkare i trakten har de bildat grossistbolaget Nordlandsmat A/S, som sköter det mesta av distributionen.

Intresset för gårdens satsningar är stort och många kommer på studiebesök. Paret har därför byggt en gårdsrestaurang och rum för övernattning. Det senaste projektet är ett miljöhus med solpaneler som kommer att producera ett överskott på energi. Knut kallar det för ”plushus ”. Utanför plushuset byggs en saltvattenbassäng, inne en bastu och en saltgrotta. Saltet är en viktig del av satsningen på hälsa. Det antioxiderande Himalayasaltet används även bland annat i maten, för att salta osten och för att jonisera luften.

Ett viktigt inslag på gården är EM, effektiva mikroorganismer. Eller gårdens ”nya husdjur”, som Knut kallar den cocktail av mjölksyrebakterier, aminosyror, jäst, andra svampar och mikroorganismer – över 80 arter – som används i nästan alla processer på Sæterstad. Tack vare det slipper de använda antibiotika och andra mediciner till gårdens getter och fisk.

Knut Kastnes kommer till Særimner i Östersund den 8 oktober för att berätta mer om miljö- och kretslopsstänkandet som genomsyrar verksamheten på Sæterstad.

Foto Mats Karlsson

Fakta Sæterstad Gård

• Sæterstad ligger tio mil söder om Mo i Rana, ett par mil in i Norge från Tärnaby.

• Gårdens kraftverk har en maxkapacitet på cirka 300.000 kWh, uttaget ligger kring 225 000 kWh per år. Eventuellt överskott säljs till elnätet, vid toppförbrukning köper gården in el.

• Med plushusets solpaneler inräknade – de ska producera cirka 24 000 kWh per år – blir elkostnaden cirka 16 öre per kWh, ungefär en sjättedel av det vanliga elpriset. Beräknat med en avskrivning på 20 år.

• Lika mycket, 24 000 kWh, räknar man med att ta tillvara ur spillvärmen vid mesekokning, som ska värma upp vatten för till exempel ystning och uppvärmning av mjölk.

• Redan nu sparar gården 15 000 kWh med hötorken.

Kommande program

FÖR MATHANTVERKARE I JÄMTLANDS LÄN ochTRÖNDELAG

1-2 augusti
Tröndersk Matfestival och Maltölfestival
Vi tar nabotåget till Trondheim och besöker det årliga evenemanget Tröndersk Matfestival. I år arrangeras en maltölfestival parallellt med marknaden. Dessa två ryms inom det stora kultureventet Olavsfestdagene som pågår under en veckas tid i Trondheim med konserter, historisk marknad, vandringar och pilgrimer.
www.olavsfestdagene.no
www.tronderskmatfestival.no/program

Tider: Avresa från Östersund 1 augusti kl. 7.24.
Tillbaka i Östersund 2 augusti kl. 20.43.

Pris: 400 kr inkl logi, exkl moms. Tågbiljetten bokar och betalar du själv. Anmäl dig senast: 26 juli. Helst tidigare så vi kan boka gemensam logi.

26-29 augusti
Brunostkurs i Undredal
I vackra Sognefjord-området går vi brunostkurs och gör två studiebesök. Pascale Baudonnel är kursledare. Du bokar och betalar eget flyg til och från Bergen. Ankomst 26 augusti kl. 13.05. Mer information i inbjudan från Anna eller på www.sgsn.se.

Pris: 3 500 kr exkl moms. Inkl logi, mat, kurs, studiebesök, transfer Bergen-Aurland. Exkl resa. Anmälan: Senast 29 augusti.

Anmälan: Anna Berglund, 010-225 33 07, 070-388 60 63 anna@eldrimner.com

Träffpunkt – Mathantverksdagar

TEXT Aleksandra Ahlgren **FOTO** Eldrimner

Conny Larsson och Ulrika Brydling lagar mat på Bjärhus gård.

Under det senaste året har Eldrimner anordnat mathantverksdagar över hela landet. Dagarna är till för att ge mathantverkare inspiration och tillfälle att nätverka, och för att uppmuntra fler att starta mathantverksföretag. Målet har varit att sammanföra mathantverkare och restauratörer för att de ska lära känna varandra och hitta sätt att samarbeta, men också att belysa möjligheten för mathantverkare att kombinera sin befintliga verksamhet med turism i olika former.

Såväl mathantverkare som kockar och restauratörer har varit med på mathantverksdagarna som arrangerats hos olika mathantverksföretag runt om i landet. Maten och mathantverkarnas produkter har stått i centrum under dagarna.

Deltagarna har i förväg anmält sina produkter till välrenommerade ekokocken Ulrika Brydling som inför varje tillfälle har satt ihop en dagsmeny helt baserad på mathantverk från länet. Väl på plats har Ulrika tillagat menyn med mathantverkarnas produkter, ofta på helt nya och spännande sätt som uppskattats mycket och inspirerat såväl kockar som mathantverkare.

Många olika rätter

Deltagarna har fått njuta av rätter som ”Gravad sik från Kukkolaforsen med betor, brynt smör och Klövergårdens fetaost”, ”Jordärtskocka och äppelsoppa med café Kingsgårds bröd“, ”Limabacka kvarns dinkel med Öströö fårfarms rökta fårfiol och trattköttbullar” och ”Yoghurt från vattenbuffel med plommonsirap och bourbonvanilj”.

Kockarna har haft möjlighet att vara med i köket och kreera under dagen och mathantverkarna har berättat om sina produkter och sin verksamhet i takt med att rätterna med deras produkter serverats. Dagsmenyn har utgjorts av många olika rätter som serverats löpande under dagen och det hela har resulterat i en härlig blandning av prat och mat.

I slutet av dagen har alla deltagare fått med sig ett häfte med recept ifrån dagen och vi törs påstå att ingen har lämnat en mathantverksdag hungrig.

> *Som krögare är det roligare att kunna berätta att brödet kommer från andra sidan berget än att vara egoisten som gjort allt själv!*
>
> Ulrika Brydling

Diskussioner och föredrag

Mathantverksdagarnas två huvudteman, samarbete mellan mathantverkare och restauratörer, samt mathantverksturism, har båda dryftats i gruppdiskussioner. På temat mathantverksturism fick deltagarna även lyssna på föredrag av Eldrimners diplomerade mathantverkare. Vidare informerade Bodil Cornell om Eldrimners aktuella kursutbud, studieresor, rådgivning, SM i Mathantverk samt Eldrimners certifiering av mathantverk. Deltagarna fick ge förslag och önskemål om utveckling av mobilapplikationen ”Mathantverk” så väl som av Eldrimners verksamhet i allmänhet. Både mathantverkare och kockar uttryckte att Eldrimners certifiering av mathantverk är viktig och behövs för att värna om mathantverket och bidra till att göra det känt.

Stort engagemang och entusiasm

Varje mathantverksdag har fått sin alldeles särskilda prägel beroende på deltagarnas intressen och inriktning. Gemensamt för alla tillfällen har varit det stora engagemanget och den entusiasm som genomsyrat dagarna. På Öland anordnades mathantverksdagen på Halltorps gästgiveri just efter att den årliga skördefesten avslutats. På förhand uttryckte många mathantverkare att de nog inte skulle mäkta med att delta på en mathantverksdag just efter så mycket jobb. Trots detta deltog över 40 perso-

Hö. Gruppdiskussion med kockar och mathantverkare under träffen på Rältagården i Dalarna om hur vi kan samarbeta. Tor Norrman, i mitten, en av dagens medverkande som rådgivare och föreläsare.

Ne. Wisby deli blodpudding med Bröderna Wikströms pancetta och äpple serverades hos Stafva gård under mathantverksdagen på Gotland.

Mathantverksdagar

Eldrimner har anordnat mathantverksdagar i följande län under hösten 2012 och våren 2013:

Blekinge 27/2
Äggaboden
Dalarna 20/3
Rältagården
Gotland 24/4
Stafva gård
Gävleborg 24/5
Ranbogården
Halland 4/4
Sörby naturhälsogård
Jämtland 14/10
Ås (2011)
Jönköping 17/4
Chokladverkstan
Kalmar 3/10
Halltorps gästgiveri
Kronoberg 14/2
Korrö
Norrbotten 30/10
Kukkolaforsen
Skåne 17/10
Bjärhus gård
Sörmland 16/1
Hornuddens trädgård
Uppland 21/11
Granby gård
Värmland 14/11
Lindås lamm
Västerbotten 10/10
M Bergmans fisk
Västernorrland 5/12
Timrå gymnasium
Västmanland 13/3
Gula stallet
Västra Götaland 23/1
Qvänum mat & malt
Örebro 28/11
Grythytte gård
Östergötland 25/9
Vikbolandets Struts

Vä. öv. *Varm äppelmust från Sländans Mathantverk med grillade heta Domtaspjäll inleder mathantverksdagen på Granby gård i Uppland.*
Vä. ne. *Gruppdiskussion om mathantverksturism framför brasan på Bjärhus gård i Skåne.*
Hö. öv. *Elever från restaurang- och livsmedelsprogrammet hjälper till med matlagningen vid mathantverksdagen på Timrå gymnasium i Västernorrland.*
Hö. ne. *Ulrika lägger sista handen vid grillad nötfärsburgare med mozzarella, Resarö ketchup och rotsellerichips på Upplandskub på Granby gård i Uppland.*

ner och efteråt sa många att det här var precis vad de behövde, att få sitta ned och lyssna och diskutera med kollegor om sådant rör dem själva och samtidigt få njuta av god mat! De gick tillbaka till sina företag med ny energi och inspiration.

Några synpunkter som framkommit från gruppdiskussionerna om samarbetet mellan mathantverkare och restauratörer:

- Nå ut! Att anordna speed-dating är ett sätt att få restauratörerna att upptäcka mathantverkare och deras produkter. Eldrimners mobilapplikation ”Mathantverk” är ett användbart verktyg för restauratörer som söker efter mathantverk.
- Träffas! Se till att mötas och lär känna varandras behov och förutsättningar när det gäller säsongsvariationer, logistik och speciella önskemål. Tydlighet och uppriktighet är viktigt för ett framgångsrikt samarbete.
- Berätta! Se till att ”storyn” kring produkterna når hela vägen fram till konsumenten. Mathantverkaren kan bjuda in restauratören och dess personal till att vara med vid tillverkningen, eller erbjuda sig att komma till restaurangen och presentera produkterna.

> **Paketera vår vardag och erbjud den som upplevelse för turister.**
>
> Mathantverkare i Norrbotten, apropå mathantverksturism

- Samarbeta! Mathantverkare bör se sig som kollegor, inte konkurrenter. Hjälp varandra att öka kunskapen och medvetenheten om mathantverk bland restauratörer. Lyft varandras produkter så lyfts hela branschen; rekommendera exempelvis en kollegas marmelad till de egna ostarna som restaurangen serverar. Samarbeta kring marknadsföring, logistik och distribution och hitta gemensamma lösningar.

På temat mathantverksturism fick deltagarna lyssna på mathantverkare som framgångsrikt kombinerat mathantverk med turism i sina företag. De som delade med sig av sina erfarenheter

Glada miner i köket på Rältagården under dagen i Dalarna.

vid de olika tillfällena var Kerstin Biärsjö från Hallongården i Skåne, Jeanette Carlsson från Öströö fårfarm i Halland, Tor Norrman från Skärvångens bymejeri i Jämtland och Martin Bergman från M Bergmans fisk i Västerbotten. Föredragen följdes av en gruppdiskussion om mathantverksturism som resulterade i många spännande och kreativa idéer och tips på lyckade initiativ. Några exempel är natur- och matvandringar i Örebro, mathantverkssafari i Västra Götaland och barnens och djurens dag i Skåne. Att öppna upp för besök och visa produktionen, låta besökare prova på tillverkning och erbjuda kringaktiviteter för hela familjen har visat sig vara viktiga för mathantverksturismen, oavsett var i landet man befinner sig. Under mathantverksdagen i Halland föreslog en av grupperna att skapa ett nätverk för ”kidsen”, det vill säga den andra generationen i mathantverksföretaget, som en dag kanske ska ta över verksamheten. Dels skulle ett sådant nätverk kunna underlätta själva generationsväxlingen och dels inspirera och underlätta för de yngre att utveckla företaget och bredda verksamheten. Återigen konstaterades också vikten av att samarbeta mathantverkare emellan, att vara varandras ambassadörer och hjälpas åt att lyfta varandra. Eldrimners mobilapplikation ”Mathantverk” sågs som ett mycket användbart verktyg som bidrar till att utveckla mathantverksturismen. För att göra den ännu mer användbar framfördes önskemål från flera håll att mathantverkarns själva ska kunna uppdatera informationen om sitt företag i appen, exempelvis när det gäller öppettider, specialerbjudanden och aktuella händelser. Eldrimner har nyligen påbörjat utvecklingen av en sådan funktion.

För att låta ännu fler ta del av de härliga produkterna och recepten som kommit till under mathantverksdagarna, kommer Ulrika Brydling att skapa menyn till galaminglet under Særimner, i samma anda som dagsmenyerna från mathantverksdagarna. Många olika och spännande mindre rätter av produkter från mathantverkare runt om i landet kommer att serveras i vimlet i Storsjöteaterns foajé under kvällen den 9 oktober. Då tillkännages även pristagarna i SM i Mathantverk och det bjuds på spännande underhållning.

Hö. *På Lindås lamm i Värmland serverades bland annat varmrökt lax med Svampskolans Sillkremla pastagratäng.*

Ne. *Gästriketallrik väntar på att garneras under mathantverksdagen på Ranbogården i Gävleborg.*

TEXT Catrin Heikefelt **FOTO** Eldrimner

Antioxidanter
– försvar mot fria radikaler

Del 1

Bär av olika slag har fått stor uppmärksamhet under senare tid för sina potentiella positiva effekter för att motverka olika sjukdomar.

Det är främst bärens innehåll av olika antioxidanter, som vitamin C, fenoler och karotenoider, som anses ha denna hälsofrämjande effekt. Nordiska bär är rika på antioxidanter och är lika goda källor till de annars så populära superfrukterna.

Vid kroppens cellandning omvandlas energin från maten tillsammans med syre till energiformer som kroppen kan använda för olika funktioner. Cellandningen resulterar alltid i att en viss del av syremolekylerna blir ofullständigt omvandlade och då bildas så kallade fria radikaler. Dessa radikaler är mycket reaktiva och kan orsaka skador på fettsyror, proteiner och DNA i cellerna. Kroppen har ett inbyggt försvar mot fria radikaler, men ibland hinner försvaret inte med att oskadliggöra dem. Detta kallas oxidativ stress. Det finns då risk att bestående skador uppstår på celler och vävnader som i sin tur kan leda till sjukdomar.

Antioxidanter är ämnen som tack vare sin kemiska struktur har förmågan att inaktivera fria radikaler. Det finns studier som visar på att intag av bär, frukt och grönsaker kan minska risken för utveckling av sjukdomar som cancer, hjärt-kärlsjukdom, grå starr, Parkinsons sjukdom och Alzheimer. Detta förklaras bland annat genom deras innehåll av antioxidanter.

Antioxidanter finns i växter för att på olika sätt skydda dem från stressande omgivningsfaktorer, så som UV-ljus, torka och patogener, vilket gör att en påfrestande miljö kan bidra till högre bildning under tillväxten. I bär är vitamin C, fenoler och karotenoider de främsta grupperna av antioxidanter.

Biotillgängligheten, det vill säga hur mycket som kommer människokroppen till nytta, är större om dessa antioxidanter intas som naturliga ämnen i bär, jämfört med om de äts som kosttillskott. Det kan bero på att när olika antioxidativa ämnen intas tillsammans, så blir effekten av dem större än om de intas var och en för sig, eftersom de olika molekylerna kan skydda mot olika typer av negativ påverkan från radikalerna.

Innehållet av de olika antioxidanterna i olika råvaror varierar stort, både vad gäller mängd och typ. Även inom samma råvara kan variationen vara stor, till följd av genetiska skillnader och omgivningsfaktorer, så som klimat och jordmån, odlingsmetod, men också mognadsgrad vid skörd, skördemetod och hantering efter skörd.

Vitamin C varierar

Vitamin C bildas från sockermolekyler, som i sin tur bildas via fotosyntesen. Därför kan mer sol under växtsäsongen bidra till större mängd i bären, som kan vara fallet i Norden med långa ljusa sommardagar. Minskad bevattning kan ge mer vitamin C, som följd av en stressreaktion på torka. För odlade bär kan mängden minska vid högre kvävegödsling, vilket kan bero på en utspädningseffekt eftersom tillväxten blir kraftigare.

I och med att bären skördas sker ingen nybildning av vitamin C och hanteringen är avgörande för vilka förluster som sker. Efter skörd är temperaturen den viktigaste faktorn för hur mycket som bevaras i bären. För att behålla så mycket som möjlig innan vidareförädling eller frysning, ska bären så snabbt som möjligt kylas ner till låg temperatur. Där ska de sedan förvaras så kort tid som möjligt och i hög luftfuktighet. Bär har ett naturligt lågt pH-värde, vilket delvis kan motverka förlust eftersom vitamin C är stabilare i sura förhållanden.

Se Tabell 1 på sidan 22 för innehåll av vitamin C i nordiska bär.

Fenoler – biologiskt viktiga

Fenoliska ämnen är allmänt förekommande i växter och över 8 000 fenoler finns identifierade. Fenoler är inte näringsämnen, men är ändå biologiskt viktiga för växtens funktion, genom att de bland annat spelar en roll i växtens försvar. Bär med röd-blå-lila nyans har särskilt stor mängd av de fenoliska

färgämnena som kallas antocyaniner. Förutom antocyaniner så finns också många ofärgade fenoler som bidrar till den totala mängden fenoler och den antioxidativa aktiviteten. Fenoler kan även påverka smaken på bär och frukt, till exempel kommer strävheten i aroniabär av fenoler som kallas tanniner.

Det skandinaviska klimatet, med en jämförelsevis kort växtsäsong med låga nattemperaturer, kan gynna utvecklingen av fenoler. I kombination med långa dagar och hög solinstrålning ger det bra förutsättningar för bildningen av bland annat de fenoliska ämnena flavonoider, där antocyaniner ingår. En rik solinstrålning stimulerar bildningen av fenoliska pigment i skalet som ger skydd mot UV-ljus.

En växtplats som ger bär med högt innehåll ena året kan få ett helt annat året därpå, till följd av skillnader i temperatur, vattentillgång eller soltimmar. Skillnaderna förstärks sedan av att det finns genetiska variationer mellan vilda bär som växer på olika platser.

I jämförelse med vitamin C är det inte lika stor risk för förluster av fenoler efter skörd. Vid lagring i rumstemperatur kan till och med vissa typer öka, som antocyaniner, vilket kan vara en effekt av ökad mognadsgrad i varmare förvaring. Dock förloras mycket av bärens övriga kvalitet och förvaring bör ske vid låg temperatur och så kort tid som möjligt innan frysning eller vidareförädling.

Se tabell 2 för innehåll av fenoler i nordiska bär.

Många karotenoider är pigment

Karotenoider tillhör en kemisk grupp som kallas terpenoider. Av vissa karotenoider kan kroppen bilda vitamin A (retinol), dessa kallas för pro-vitamin A. Många karotenoider är pigment som ger gul, orange och röd färg åt bär och frukter. Tillsammans med morötter och tomater är gröna bladgrönsaker våra främsta vegetabiliska källor till karotenoider. Generellt har bär inte så högt innehåll av karotenoider, men i havtorn, aronia, nypon och hjortron finns betydande mängder. Karotenoider finns i störst mängd i optimalt mogna bär, vilket är när strävheten försvinner och fruktköttet mjuknar. Koncentrationen är högre i skalet jämfört med fruktköttet och mängden kan öka efter skörd så länge råvaran är intakt. Till skillnad från vitamin C och fenoler är karotenoider fettlösliga, vilket gör dem relativt stabila efter skörd.

Se Tabell 3 för innehåll av karotenoider i olika bär.

Detta är ett utdrag ur en längre artikel om antioxidanter i bär och bärprodukter som sammanställdes i det regionala Interregprojektet Söka Gammalt Skapa Nytt under 2012. Artikeln med fullständiga referenser går att läsa i sin helhet och ladda ner från projektets hemsida: www.sgsn.se.

I nästa nummer kommer en fortsättning om hur antioxidanter i bärprodukter påverkas av olika tillverkningsmetoder.

Tabell 1 Innehåll av vitamin C i nordiska bär

	mg/100 g färska bär
Svarta vinbär	90,4–169,7
Havtorn	80,3–165,0
Hjortron	63,0–100,0
Rönnbär	49,0–98,0
Jordgubbar	42,0–66,0
Röda vinbär	18,7–57,4
Vita vinbär	18,9–46,0
Hallon	25,2–38,0
Fläderbär	16,4–36,0
Krusbär	17,4–32,8
Aronia	5,4–28,0
Tranbär	10,0–20,0
Blåbär	4,5–15,0
Lingon	4,0–12,1

Tabell 2 Totala fenoler i nordiska bär uttryckt i gallsyraekvivalenter per friskvikt eller torrvikt

	mg GAE/100 g friskvikt	mg GAE/100 g torrvikt
Kråkbär		50,8–52,4
Aronia	1496	40,1–42,1
Fläderbär	929	
Svarta vinbär	665	20,3–27,9
Blåbär	576	29,7–38,2
Odon		28,7–29,1
Lingon	550	24,9–28,2
Surkörsbär	463	
Tranbär		21,2–22,0
Rönnbär		18,7–20,9
Hjortron	312	16,2–18,4
Hallon	272	23,0–29,9
Röda vinbär	246	12,6–14,0
Jordgubbar	216	16,0–24,1
Sötkörsbär	121	
Krusbär	83	12,4–13,2

Tabell 3 Karotenoider i olika bär, odlade eller vildplockade i Sverige

	µg/100 g färskvikt
Havtorn	5179
Aronia	2785
Svarta vinbär	458
Blåbär	446
Surkörsbär	342
Krusbär	285
Hallon	267
Sötkörsbär	194
Vita vinbär	156
Röda vinbär	104
Jordgubbar	51
Lingon	48

Styrgruppsmöte 29–30 maj

Ombyggnad av lokalerna på Rösta
Hyresavtalet har undertecknats och ett första byggmöte med entreprenörerna har hållits. Upphandling har gjorts och uppdraget går till KM Bygg som sätter igång sitt arbete i slutet av juni.

Möte i riksdagshuset 29 april
Det var ett positivt möte med intresserade och engagerade deltagare från alla partier. Styrgruppen är överens om att Eldrimners budskap gick fram under mötet och trots att man kan lockas av att endast fokusera på framtiden, är det viktigt att visa vad som gjorts historiskt och presentera bakgrunden då många inte känner till Eldrimner. Eldrimner har tidigare träffat miljö- och jordbruksutskottet samt utbildningsutskottet och detta möte var ett bra tillfälle att träffa ytterligare en grupp av intresserade politiker. Den senaste tidens livsmedelsskandaler har givit matfrågan en skjuts i rätt riktning. Dock är styrgruppen enig om att det är viktigt att även i fortsättningen presentera definitionen av mathantverk i en positiv anda som fokuserar på att lyfta mathantverket hellre än att svartmåla industrin.

Eldrimners framtida finansiering
Eldrimner har efter diskussioner med Landsbygdsdepartementet och Jordbruksverket lämnat in en tilläggsansökan till Jordbruksverket och landsbygdsprogrammet om fortsatt finansiering av pågående projekt även för år 2014. Beslut väntas komma i september.
Ambitionen är att andelen finansiering från regeringens satsning på ”Sverige – det nya matlandet” ska öka från 2015 och framåt. I augusti ska styrgrupp och personal inleda ett omfattande planeringsarbete för femårsperioden 2015-2020.

En ny strukturfondsperiod är i antågande och man skriver nu på det nya landsbygdsprogrammet. Det är viktigt att mathantverket skrivs in i formuleringen så att det går att stödja landets mathantverk på ett bra sätt.

Utveckling av appen
Ett samarbete har ingåtts med LRF kring utveckling av appen. Fokus ligger på att utveckla funktionen som ger företagarna möjlighet att själva uppdatera sina uppgifter och lägga in specifik information om försäljningsställen och speciella händelser. Ambitionen är också att möjliggöra bättre uppföljning av statistik kring antal besök och liknande på sidan.

Elmia
Eldrimner har en monter och seminarier på Elmia 23–26 oktober. Målgruppen är lantbrukare som är intresserade av att börja med förädling.

Gastronomiska regioner – Eldrimners medverkan
LRF driver ett projekt om gastronomiska regioner i samarbete med Södertörns högskola. Bodil Cornell är med i en referensgrupp där olika personer från hela landet ingår. Första mötet hölls i Jämtland. Till mötet hade olika organisationer kallats in.

Jordbruksverket har fått i uppdrag av Landsbygdsdepartementet att se på hur regionerna kan se ut, ta del av forskning och se hur andra länder arbetat med ursprungsskydd och geografiska beteckningar, till exempel AOC i Frankrike.

Ambitionen är att lyfta de unika mathantverksprodukterna, på liknande sätt som Slow Food arbetar med presidiaprodukter. Tilltalande i detta projekt är att hela regioner med flera företag går ihop och gör detta tillsammans.

Projektet kommer att prioriteras i det nya landsbygdsprogrammet. Frågan kommer att tas upp under Særimner.

Certifiering av mathantverk
I samband med Særimner och SM i Mathantverk får alla anmälda information och en uppmaning om att certifiera sina produkter. Certifikat ska delas ut under festliga former under galakvällen. Eldrimner tar emot certifieringsansökningar på plats under Særimner.

Statistik och Yh-utbildning
Statistik över mathantverksföretag har tagits fram genom att en jämförelse gjorts mellan det antal företag som var med i kartboken 2006 och de som finns med i appen 2013. SNI-kod för mathantverk saknas vilken gör att SCB inte följer upp mathantverksföretag, därmed finns heller ingen officiell statistik.

Eldrimner har även gjort en enkät om sysselsättning då Yh-myndigheten har anställningsbarhet som ett kriterium i sin urvalsprocess för nya utbildningar.

Kontaktpersoner i olika län har blivit intervjuade per telefon för att uttala sig om vad de tror om utvecklingen av mathantverket framöver.

Deadline för en ny Yh-ansökan är i början av september. Torsta AB kommer att göra en ny ansökan.

Nästa styrgruppsmöte blir 19–20 augusti på Eldrimner, Rösta.

Aleksandra Ahlgren

NÄRVARANDE
Ingemar Blind, Christiane Edberg, Tor Norrman, Lars Hansson, Annika Schrewelius, Åke Karlsson, Jan-Anders Jarebrand, Claudia Dillmann, Anna Schweitz, Bodil Cornell, Aleksandra Ahlgren

FÖRHINDER
Rune Wikström, Berit Henriksson, Martin Bergman

Intresset för naturligare alternativ på godis är på uppåtgående. För en bärförädlare är tillverkning av olika sorters bärgodis en möjlighet att möta denna efterfrågan.

Naturligt smakrikt

TEXT & FOTO Catrin Heikefelt

Under två dagar lärde Jan-Anders Jarebrand ut olika varianter på bärgodis. Jan-Anders är erfaren mathantverkare från Öster Övsjö i Jämtland. Kursen inleddes med pressning av bär i en packpress samt passering av bär i en raffinös, vilket gav juice, puré och pressrester att använda för tillverkning av smakrikt godis.

Marmeladkonfekt

Skuren eller gjuten marmeladkonfekt görs av råsaft eller bärpuré, socker eller honung samt någon konsistensgivare. Under kursen användes det amiderade pektinet Ruban Jaune till skuren konfekt och gelatin till gjuten konfekt. Fördelen med detta pektin är att det ger en gelé som kan återuppvärmas om det inte blev tillräckligt stelt vid första försöket, samt att det är en vegetabilisk produkt. Nackdelen är att det är en tillsats med E-nummer, samt icke godkänt inom KRAV-produktion.

Gelatin är animaliskt och ger en sprödare, mindre kletig gelé samt är inte beroende av hög sockerhalt för att ge gelbildning. Gelatin har inget E-nummer utan räknas som ingrediens istället för tillsats.

Nästa steg i godistillverkningen är att marmelad som ska skäras i bitar hälls ut i lagom stora rostfria formar. De måste vara fria från repor i botten, annars finns det risk av marmeladen fastnar. Till gjuten konfekt kan formar göras i exempelvis ris- eller majsstärkelse genom att använda en form och trycka markeringar i stärkelsen. Det finns även färdiga formar av silikon som konfekten kan gjutas i. All konfekt bör stelna ett–två dygn innan den stjälps upp och skärs i bitar.

För att enkelt få loss marmeladkonfekten ur formen trycks ett smörpapper fast på ovansidan. Genom att pilla i kanten och samtidigt försiktigt dra i papperet brukar det lossna. För att undvika att bitarna klibbar ihop i förpackningen bör marmeladen få torka ytterligare några dagar. Marmeladkonfekten kan sedan rullas i socker eller i torkade, malda bär. Det senare ger en trevligt sötsyrlig touch till konfekten.

Fruktläder

Fruktläder, även kallat fruktskinn eller slice, görs av bärmassa med eventuell sötning av socker eller honung. Pressrester från raffinösen är lämpliga att använda. Dessa kokas ihop till grötkonsistens. Värmningen behövs för att lösa upp sockret eller honungen och få en viss avdunstning av vätska. Allt för lång värmning är negativt för smaken. En tjockare gröt kan smidigt kavlas ut mellan två smörpapper, kanterna jämnas till för att minska spill. En lösare gröt kan med fördel bredas ut i en ram. Bärmassan ska vara några millimeter tjock. Smörpappret med bärmassan dras över på torkollor och kan torkas i rumstemperatur, men det går fortare i torkrum eller torkskåp. Torkningen går relativt snabbt eftersom bärmassan är utbredd i ett tunt lager. Det torkade lädret klipps i bitar och paketeras exempelvis i cellofan. Det kan vara en fördel att paketera med smörpappret kvar på bitarna, eftersom det förhindrar att de klibbar ihop.

Bärrussin

Genom att utnyttja sockrets förmåga att binda vatten och sänka vattenaktiviteten kan bär sockertorkas men ändå behålla mycket av sin mjukhet. Konsistensen blir som russin. Till bärrussin används helst bärrester från pressen, eftersom de har mer kvar av sin struktur än de som körts i raffinösen.

Först görs en grundlag av råsaft och socker (50/50) genom att detta värms under omrörning tills sockret löst sig. Det går även att använda honung, men det ger en annan smak. Sockerhalten på grundlagen ska vara minst 55 procent Brix. Pressresterna vägs och tillsätts grundlagen tillsammans med samma vikt socker.

Förvara blandningen i en hink och använd en tallrik med en tyngd på för att hålla ner bären i lagen. Bären lämnas i sockerlagen över natten eller längre, de kan stå upp till fyra–fem dagar.

Eftersom sockerhalten är högre i sock-

erlagen jämfört med bären och vattenhalten högre i bären än i sockerlagen, så vandrar sockret från lagen in i bären och vattnet ut ur bären och till lagen. Denna process kallas osmos. Hur fort vandringen går beror bland annat på temperaturen och hur hård bärmassan är. Processen är klar när bär och sockerlag smakar lika sött.

Bären silas så att så mycket som möjligt av sockerlagen rinner av, eftersom överflödig lag ger längre torktid och klibbigare slutresultat. Sockerlagen kan frysas för att återanvändas senare. Sprid ut bären på torkollor och torka i torkrum eller torkskåp. Hur lång tid torkningen tar beror på bärsort, men russinen ska fortfarande ha en viss mjukhet när de är klara. Bärrussinen kan med fördel konditioneras någon månad, vilket innebär att de läggs i en lufttät låda med lock. Då utjämnas eventuella fuktskillnader mellan bären.

Sirap

Sirap är en ganska seg och långsamt rinnande produkt. Hur seg den är beror på sockerhalten, men även på pektininnehållet i bärjuicen.

Sirap kan göras på två sätt. Antingen kokas bärjuice ihop under så lång tid att det naturliga sockret koncentreras och sirapen får en seg konsistens. Det andra alternativet är att tillsätta torrsubstans – det vill säga socker – för att snabbare koka ihop till hög sockerhalt och bra konsistens. Fördelen med det senare alternativet är att en kortare koktid bevarar bärens smak bättre. Gör först en provkokning för att bestämma vilken sockerhalt som är lämplig på sirapen. Blanda socker och bärjuice i en kastrull och koka ganska kraftigt. Ta bort en liten mängd, cirka en deciliter för varje procent Brix, från 70 procent Brix och uppåt. Låt kallna till sirapens avsedda användningstemperatur och se vid vilken sockerhalt som sirapen har lagom konsistens.

Mät lämplig sockerhalt för alla bärsorter. Eftersom bärens pektinhalt kan variera till exempel över olika säsonger, kan provkokningen behövas göras om när nya bär ska användas. Vid tillverkning av sirap används sedan denna sockerhalt som riktmärke att sirapen är färdig.

Bärgodis kan göras på alla olika sorters bär och möjliggör att ta tillvara på hela råvaran. Jan-Anders är expert på restanvändning och efter kursen fanns absolut ingenting kvar av bären att slänga på komposten.

Recept

Skuren hjortronmarmelad

Söt marmeladkonfekt med frisk bärsmak. Receptet är lätt att applicera på andra bär, så länge de föreslagna proportionerna används.

3 kg hjortronpuré eller jucie (50 %)
3 kg socker (50 %)
Pektin, Ruban Jaune (2 %) + cirka 4 gånger så mycket socker

Koka upp puré eller juice med socker. Om puré används är det extra viktigt att röra om så det inte fastnar i botten. Koka till 68 % Brix. Blanda pektin med det extra sockret och vispa kraftigt ner i marmeladen. Fortsätt att koka till 75 % Brix. Gör gärna marmeladprov, se höger.
Häll genast upp i formar. Låt stelna och torka på ytan några dagar, stjälp sedan upp och skär i bitar.

Gjuten hallonmarmelad

En relativt lättsockrad konfekt som påminner lite om geléhallon.

9 dl hallonpuré
120 g socker
16 gelatinblad

Gelatinbladen läggs i blöt i kallt vatten. Puré och socker kokas ihop till 24 % Brix. Låt svalna lite och blanda ner urkramade gelatinblad. Använd en kanna och portionera ut marmeladen i gjutformarna. Formen kan exempelvis göras med en rundstav eller baksidan av en träslev i majsstärkelse Låt stelna, gärna i kylskåp. Stjälp över konfekten i en sikt eller ett durkslag så att stärkelsen kan skakas av. Stärkelsen kan återanvändas vid nästa gjutning.

Marmeladprov

Lägg en klick marmelad på en kall tallrik. Låt svalna kort och dra sedan ett finger igenom. Ifall fingret lämnar ett spår i marmeladen som inte rinner ihop är det klart, koka annars lite till. Om marmeladkonfekten inte stelnar kan den kokas om, förutsatt att den är gjord med ett pektin som tål återuppvärmning (exempelvis det amiderade pektinet Ruban Jaune). Oftast räcker det med bara ett uppkok för att tillräckligt mycket vatten ska ånga bort.

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 och tre teoretiska med ekonomi, kemi, mikrobiologi, livsmedelslagstiftning, lokalbyggnation och marknadsföring på schemat.

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

Grundkurs
En upp till fem dagar lång 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 grundkurs. 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.

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 livsmedelsproduktionen.

Nybörjarkurs
Ystning

En kurs för dig som inte har någon tidigare ystningserfarenhet eller kanske möjligtvis har provat lite hemma i köket, samt till dig som vill veta mer om hantverksmässig ystning på gårdsnivå.

Kursen hålls på Hagelstads Gårdsmejeri hos Annika Schrewelius, som är medlem i Eldrimners styrgrupp. På kursen går vi igenom tillverkning av syrakultur samt följer ystningar av lactique (syrad färskkost) och pressad ost, båda på getmjölk. Teori och praktik integreras. Enklare kursmaterial ingår. Det blir även möjlighet för intresserade att vara med på en morgonmjölkning.

Hagelstads Gårdsmejeri ligger på norra Öland, 75 km från Kalmar. För info och vägbeskrivning se www.hagelstad.se.

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

TID Måndag–tisdag, 9–10 september.
PLATS Hagelstads Gårdsmejeri, Öland
KOSTNAD 1 500 kr +moms
ANMÄLAN Senast 19 augusti. Vi tar emot minst 8 och max 12 deltagare. Anmäl dig till Bengt-Åke Nässén, 010-225 32 29, bengt-ake@eldrimner.com.

Nybörjarkurs
Ystning

En kurs för dig som inte har någon tidigare ystningserfarenhet eller kanske möjligtvis har provat lite hemma i köket, samt till dig som vill veta mer om hantverksmässig ystning på gårdsnivå.

Kursen hålls hos Kristina Åkermo på Oviken Ost. Kristina är medlem i Eldrimners branschråd för mejeri. Oviken Ost arbetar förutom med fårmjölk från egna djur, under säsongen augusti – januari, med inköpt komjölk. På kursen tillverkas yoghurt samt ystas pressad ost och blåmögelost på ko- respektive fårmjölk. Teori och praktik integreras. Enklare kursmaterial ingår.

Oviken ligger 4 mil utanför Östersund. För information och vägbeskrivning se www.ovikenost.se. Anmälningsblankett med mer kursinformation och tips på boende finns på www.eldrimner.com.

TID Måndag–tisdag, 21–22 oktober
PLATS Oviken Ost, Jämtland
KOSTNAD 1 500 kr + moms
ANMÄLAN Senast 30 september. Vi tar emot minst 8 och max 12 deltagare. Anmäl dig till Bengt-Åke Nässén,010-225 32 29, bengt-ake@eldrimner.com.

Grundkurs

Ystning med Michel Lepage

Denna kurs vänder sig till dig som vill skaffa dig goda och grundläggande kunskaper inom ystning. Du vill starta gårdsmejeri eller så är du redan igång som mathantverkare. Om du inte har kommit i kontakt med ystning tidigare eller vill få en inblick i hantverksmässig osttillverkning rekommenderar vi att du först går någon av våra nybörjarkurser på två dagar.

Vår lärare Michel Lepage är en mycket kunnig och erfaren gårdsystningsrådgivare från södra Frankrike som Eldrimner har samarbetat med i 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.

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

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

TID Måndag–fredag, 18–22 november
PLATS Jämtland, plats meddelas senare
KOSTNAD 5 000 kr + moms
ANMÄLAN Senast 28 oktober. Vi tar emot minst 8 och max 14 deltagare. Anmäl dig till Bengt-Åke Nässén, 010-225 32 29, bengt-ake@eldrimner.com.

Studieresa

Ystning

Eldrimner planerar att göra en studieresa inom ystning i februari 2014. Mer information i nästa nummer av tidningen Mathantverk.

Grundkurs

Bär- och fruktförädling

Lär dig att tillverka produkter av bär och frukt för försäljning. Kursen innehåller teoripass om att göra hållbara produkter utan konserveringsmedel. Det blir även teori kring användning av socker och honung, samt hur pektin används för att få önskad konsistens på kokade produkter. Under de praktiska delarna gör vi sylt och marmelad av bär, tomater och morötter, samt marmeladkonfekt. Dessutom får du koka chutney, göra såser och frukt inkokt i sockerlag. Vi använder både pH-meter och refraktometer och tar upp vikten av att ha kontroll över surhetsgrad och sockerhalt i tillverkningen. Kursledare är Viktoria Vestun och Catrin Heikefelt från Eldrimner.

Kursen ges på Hornudden, se vägbeskrivning på www.hornudden.net.

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

TID Måndag–tisdag, 16–17 september
PLATS Hornuddens trädgård, Strängnäs, Södermanland
KOSTNAD 2 400 kr + moms per dag. Lunch och fika ingår i kursavgiften. Meddela eventuell specialkost vid anmälan.

ANMÄLAN Senast 26 augusti. Vi tar emot max 12 deltagare. Anmäl dig till Bengt-Åke Nässén, 010-225 32 29, bengt-ake@eldrimner.com.

Nybörjarkurs

Sylt och marmelad med eget pektin

På Hargs Gård i Östergötland odlas och förädlas traktens bär av Ann-Sofi och IngMarie Johansson. De båda svägerskorna är medlemmar i Svenska Syltningssällskapet. Tillverkningen sker enligt fransk tradition i koppargryta över gaslåga, utan tillsatser och med eget pektin. Under denna kurs kommer du att få lära dig om olika tillvägagångssätt vid sylt- och marmeladkokning, samt att tillverka eget pektin av frukt och bär. Kursens betoning ligger på de praktiska momenten och du får själv prova att koka sylt och marmelad av svenska råvaror.

Läs mer om företaget på www.hargodlarna.se.

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

TID Måndag–tisdag, 23–24 september
PLATS Hargodlarna, Kisa, Östergötland
KOSTNAD 1 500 kr + moms
ANMÄLAN Senast 30 augusti. Vi tar emot minst 8 och max 10 deltagare. Anmäl dig till Bengt-Åke Nässén, 010-225 32 29, 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 anmälningsdag 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.

Grundkurs

Pastöriserade grönsaksprodukter

Lär dig att tillverka produkter av grönsaker för försäljning. Kursen innehåller teoripass om att göra hållbara grönsaksprodukter genom sänkning av pH och i kombination med pastörisering. Du får lära sig vikten av att använda pH-meter och hur du kan testa om konserveringsmetoden är tillräcklig för att ge säkra produkter. Under de praktiska delarna blir det tillverkning av chutney, grönsaksmarmelader och inläggningar med vinäger och ättika. Dessutom gör vi olika syrliga såser som ketchup och chilisås.

Kursledare är Viktoria Vestun och Catrin Heikefelt från Eldrimner. Kursen är ett samarrangemang mellan CLUK och Eldrimner och ges i CLUK:s lokaler i Karlshamn.

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

TID Tisdag–onsdag, 5–6 november
PLATS CLUK, Karlshamn
KOSTNAD 2 500 kr + moms. Lunch och fika ingår i kursavgiften.
ANMÄLAN Senast 14 oktober. Vi tar emot max 16 deltagare. Anmäl dig till Bengt-Åke Nässén 010-225 32 29, bengt-ake@eldrimner.com.

Grundkurs

Cider och vinäger

Kurs med livsmedelsingenjör Christèle Droz-Vincent från Frankrike, där du lär dig tillverka cider och vinäger av äpplen. Det blir teoripass om bland annat alkohol- och ättiksyrajäsning. De praktiska momenten omfattar pressning av äpplen, mätning av sockerhalt och pH, syratitrering samt start av jäsningsomgångar. Ta gärna med egna produkter som du har frågor kring.

Kursen tolkas till svenska.

TID Måndag–tisdag, 18–19 november
PLATS Eldrimner, Ås, Jämtland
KOSTNAD 2 000 kr + moms
ANMÄLAN Senast 21 oktober. Vi tar emot minst 8 och max 14 deltagare. Anmäl dig till Bengt-Åke Nässén, 010-225 32 29, bengt-ake@eldrimner.com.

Grundkurs

Grönsaksförädling

Livsmedelsingenjör Christèle Droz-Vincent från Frankrike lär under denna kurs ut olika sätt att förädla grönsaker. Fokus ligger på olika konserveringstekniker för att tillverka säkra produkter. Det handlar framförallt om att konservera med vinäger och ättika, att värmebehandla med sterilisering och pastörisering samt att lägga in i olja. Du får lära dig att använda pH-meter och att syratitrera. Vi kommer bland annat att tillverka pickles, bönröror och pesto. Det blir även smaksättning av vinäger med bärjuice, örter och kryddor samt smaksättning av olja. Ta gärna med egna produkter som du funderar över hur du ska få hållbara. Kursen tolkas till svenska.

TID Onsdag–fredag, 20–22 november
PLATS Eldrimner, Ås, Jämtland
KOSTNAD 3 000 kr + moms
ANMÄLAN Senast 21 oktober. Vi tar emot minst 8 och max 14 deltagare. Anmäl dig till Bengt-Åke Nässén, 010-225 32 29, bengt-ake@eldrimner.com.

Nybörjarkurs

Hantverksbageri

Lär dig hantverket att baka ekologiskt bröd utan tillsatser hos Robin och Christiane på Cum Pane Ekologisk Bakverkstad i Göteborg, www.cumpane.coop. Kursen vänder sig till dig som har liten eller ingen tidigare erfarenhet av bakning, men som vill lära dig mer om att driva bageri och baka hantverksmässigt.

Du får lära dig grunderna i riktig hantverksbakning med olika hävningstekniker, både med jäst och med surdeg. Bröden gräddas i bakverkstadens stenugn. Bakningen sker helt och hållet med ekologiska råvaror.

TID Lördag–söndag 21–22 september
PLATS Cum Pane Ekologisk Bakverkstad, Göteborg
KOSTNAD 1 500 kr + moms
ANMÄLAN Senast 30 augusti. Vi tar emot max 7 deltagare. Anmäl dig till Bengt-Åke Nässén, 010-225 32 29, bengt-ake@eldrimner.com.

Specialkurs

Surdeg på franska med svenska råvaror

Följ med på en resa från ax till limpa och lär dig baka surdegsbröd enligt fransk tradition med Sébastien Boudet. Vi fokuserar på mjölet och hur dess ursprung påverkar bakkvaliteten. Vi bakar många olika sorters bröd: ljusa, grova och söta och utgår från råvaran samt deltagarnas idéer och frågor.

Kursen vänder sig till dig somredan har viss erfarenhet av arbete i hantverksbageri. Kursen innehåller även ett studiebesök i Stockholmsområdet, mer information om detta kommer.

TID Måndag–onsdag, 30 september–2 oktober
PLATS Sébastiens bageri, Östermalm, Stockholm
KOSTNAD 3 000 kr + moms, därutöver tillkommer kostnad för lunch och fika.
ANMÄLAN Senast 30 augusti. Vi tar emot max 12 deltagare. Anmäl dig till Bengt-Åke Nässén, 010-225 32 29, bengt-ake@eldrimner.com.

Grundkurs

Hantverksbageri

Denna kurs med Manfred Enoksson vänder sig till dig som arbetar eller vill arbeta i bageri. Du får lära dig grunderna i riktig hantverksbakning med olika hävningsmetoder och uppslagningstekniker. Vi jobbar både med jäst och med surdeg. Det blir bakning med rågsurdeg, vetesurdeg samt olika alternativ för framställning av kuvertbröd samt kaffebröd. Praktiska övningar varvas med teori.

TID Måndag–fredag, 4–8 november
PLATS Eldrimner, Ås, Jämtland
KOSTNAD 4 500 kr + moms
ANMÄLAN Senast 11 oktober. Vi tar emot max 12 deltagare. Anmäl dig till Bengt-Åke Nässén 010-225 32 29, bengt-ake@eldrimner.com.

Fördjupningskurs

Rågbröd

Bagarlandslagets Robin Edberg hjälper dig att utveckla dina kunskaper i rågbrödsbakning. Du får lära dig mer om råg och om att baka på detta fantastiska sädesslag. Det blir bakning av allt från tunga fullkornsrågbröd till lätta, ljusa, fristående småbröd. Under resans gång provar vi olika skållnings- och surdegstekniker. Vi kommer att baka rågbröd med tradition från Sverige, Tyskland, Danmark och Frankrike.

Som avslutning blir det lite historik kring rågbröd och sedan blickar vi framåt med hjälp av provsmakning av det vi bakat och en genomgång av de två dagarna.

TID Tisdag–onsdag, 12–13 november
PLATS Eldrimner, Ås, Jämtland
KOSTNAD 2 000 kr + moms
ANMÄLAN Senast 11 oktober. Vi tar emot max 12 deltagare. Anmäl dig till Bengt-Åke Nässén, 010-225 32 29, bengt-ake@eldrimner.com.

Nybörjarkurs

Lufttorkade charkuterier

En kurs för dig som har gjort en del charkuterier tidigare, men inte så mycket lufttorkade produkter. Här blir det fokus på praktik, teorin vävs in i de praktiska momenten. Vi gör salami och förberedelser för lufttorkat kött. Även tillverkning av färskkorv ingår.

Kursen ges på Hällesjö Chark, 10 mil öster om Östersund hos Sivert Rosenholm, som är kursledare och en erfaren företagare. Han har bland annat vunnit flera medaljer i SM i Mathantverk.

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

För vägbeskrivning, kontakta Sivert Rosenholm, 076-840 80 56.

TID Fredag–söndag, 9–11 augusti
PLATS Hällesjö Chark, Hällesjö, Jämtland
KOSTNAD 1 500 kr + moms
ANMÄLAN Senast 30 juli. Vi tar emot minst 6 och max 8 deltagare. Anmäl dig till Bengt-Åke Nässén, 010-225 32 29, bengt-ake@eldrimner.com.

Grundkurs

Charkuteri

Lär dig säker tillverkning ur alla de fem produktkategorierna inom charkuteri: värmebehandlad korv, lufttorkad korv, värmebehandlade hela bitar som kokt skinka, lufttorkade hela bitar samt produkter med värmebehandlade ingredienser, som till exempel leverpastej.

Kursen vänder sig till dig som vill starta hantverksmässig charkförädling för försäljning. Utbildningen har även visat sig givande för erfarna charkuterister och kockar.

På kursen varvas teori och praktisk charktillverkning. Helhetstänkandet från levande djur, via slakt, till vidare förädling finns tydligt med i kursens teoretiska moment. De kunskaperna är värdefulla, både vid förädling av egna djur eller vid inköp av kött, eftersom kvalitén i den färdiga produkten avgörs genom hela kedjan. Vi jobbar utan onödiga tillsatser och skapar kvalitetsprodukter med unik smak och identitet. Lärare är Jürgen Körber, chef över slakteriet och charkuteriet på Herrmansdorf i Tyskland. Kursen tolkas till svenska.

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

Ange vid kursanmälan om du har eventuella önskemål kring speciella köttslag eller produkter som du vill att kursen tar upp.

TID Måndag–fredag, 4–8 november
PLATS Hallquist Gård, Fåker, Jämtland
KOSTNAD 5 000 kr + moms
ANMÄLAN Senast 15 oktober. Vi tar emot minst 8 och max 14 deltagare. Anmäl dig till Bengt-Åke Nässén, 010-225 32 29, bengt-ake@eldrimner.com.

Nybörjarkurs

Fiskförädling

Kursen vänder sig till dig som saknar eller endast har ringa erfarenhet av förädling, men har planer på att börja med fiskförädling.
Kursledaren Martin Bergman driver M Bergmans Fisk i Vilhelmina. På kursen får du lära dig grunderna inom några områden av fiskförädling med fokus på kallrökning av fisk, inläggningar och röror. Råvarorna som används är röding, sik, lax och sill.

Efter sommaren kan du läsa utförligare information om kursen på www.eldrimner.com.

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

Ni finner information hur ni hittar till företaget på Martins hemsida www.mbergmansfisk.se.

TID Tisdag–onsdag, 5–6 november
PLATS M Bergmans Fisk, Vilhelmina, Västerbotten
KOSTNAD 1 500 kr + moms
ANMÄLAN Senast 14 oktober. Vi tar emot max 10 deltagare.
Anmäl dig till Bengt-Åke Nässén, 010-225 32 29,
bengt-ake@eldrimner.com.

Studieresa

Fiskförädling i Schweiz

I februari 2014 gör vi en resa till Bodensjön i området mellan Tyskland, Österrike och Schweiz. Där utgörs fisket av sik, öring, röding, abborre, gädda, gös, lake, mört och olika karpfiskar. Verksamheterna består ofta av förädling, försäljning i butik, catering, servering och turistverksamhet.

Här har de flesta yrkesfiskare eget rökeri. Vi kommer bland annat att diskutera rökning och PAH-värden på våra studiebesök. Andra typer av förädlade produkter är gravad och inlagd fisk. Friterad fiskfilé är en populär lokal produkt som görs mest på abborre, men även på andra fiskar. Produkter av typen sikrom och andra unika produkter som till exempel den traditionella "gangfisch" kommer vi också att titta närmare på.

Är du intresserad av att följa med på denna resa, läs mer på www.eldrimner.com och lämna en intresseanmälan till Bengt-Åke Nässén, 010-225 32 29, bengt-ake@eldrimner.com.

Vi erbjuder inspirerande kurser och resor som förmedlar viktig kunskap och skaparglädje till blivande och etablerade 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

Priset för Eldrimners studieresor är subventionerade med 50 procent. Kurserna är subventionerade till viss del.

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, 010-225 32 29,
bengt-ake@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
010-225 32 72
bodil@eldrimner.com

Mikael Karlsson
Informatör
010-225 32 60
mikael@eldrimner.com

Bengt-Åke Nässén
Branschansvarig fiskförädling, kursanmälningar
010-225 32 29
bengt-ake@eldrimner.com

Birgitta Sundin
Branschansvarig mejeri, SM i Mathantverk
010-225 33 74
birgitta@eldrimner.com

Catrin Heikefelt
Branschansvarig, bär-, frukt- och grönsaksförädling
010-225 32 32
catrin@eldrimner.com

Viktoria Vestun
Branschansvarig, bär-, frukt- och grönsaksförädling
010-225 32 81
viktoria@eldrimner.com

Christina Hedin
Branschansvarig gårdsslakt och charkuteri, nystartarutbildningen
010-225 32 64
christina@eldrimner.com

Tobias Karlsson
Branschansvarig gårdsslakt och charkuteri
Föräldraledig, ersätts av Christina Hedin

Magnus Lanner
Branschansvarig bageri
Föräldraledig, ersätts av Viktoria Vestun och Catrin Heikefelt

Aleksandra Ahlgren
Certifiering, SM i Mathantverk, mathantverksdagar, nystartarutbildningen
010-225 33 57
aleksandra@eldrimner.com

Madeliene Larsen Ivansson
Projektsamordnare, projektredovisning
010-225 33 78
madeliene@eldrimner.com

Catharina Andersson
Redaktör
010-225 32 39
catharina@eldrimner.com

Lisa Hallin
Beställningar publikationer, register
010-225 32 63
lisa@eldrimner.com

Sara Lundkvist
Administration, mathantverksdagar
010-225 35 06
sara@eldrimner.com

Helen Persson
Lokalvårdare, kursfikaansvarig, vikarie för Anita Hedman
010-225 33 73
helen@eldrimner.com

REGIONALA PROJEKT

Matskrået
Liv Ekerwald
010-225 32 01
liv@eldrimner.com

Arvid Lorentzon
010-225 34 22
arvid@eldrimner.com

Söka gammalt – skapa nytt
Anna Berglund
010-225 33 07
anna@eldrimner.com

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

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.

Tänk på

Meddela alltid dina adressändringar till:
Lisa Hallin, 010-225 32 63, lisa@eldrimner.com.

www.eldrimner.com

Besök vår hemsida och följ oss gärna på Facebook där vi tipsar om aktiviteter och nyheter.

facebook