

Nyhetsbladet

från

Nr 2 Juni 2002



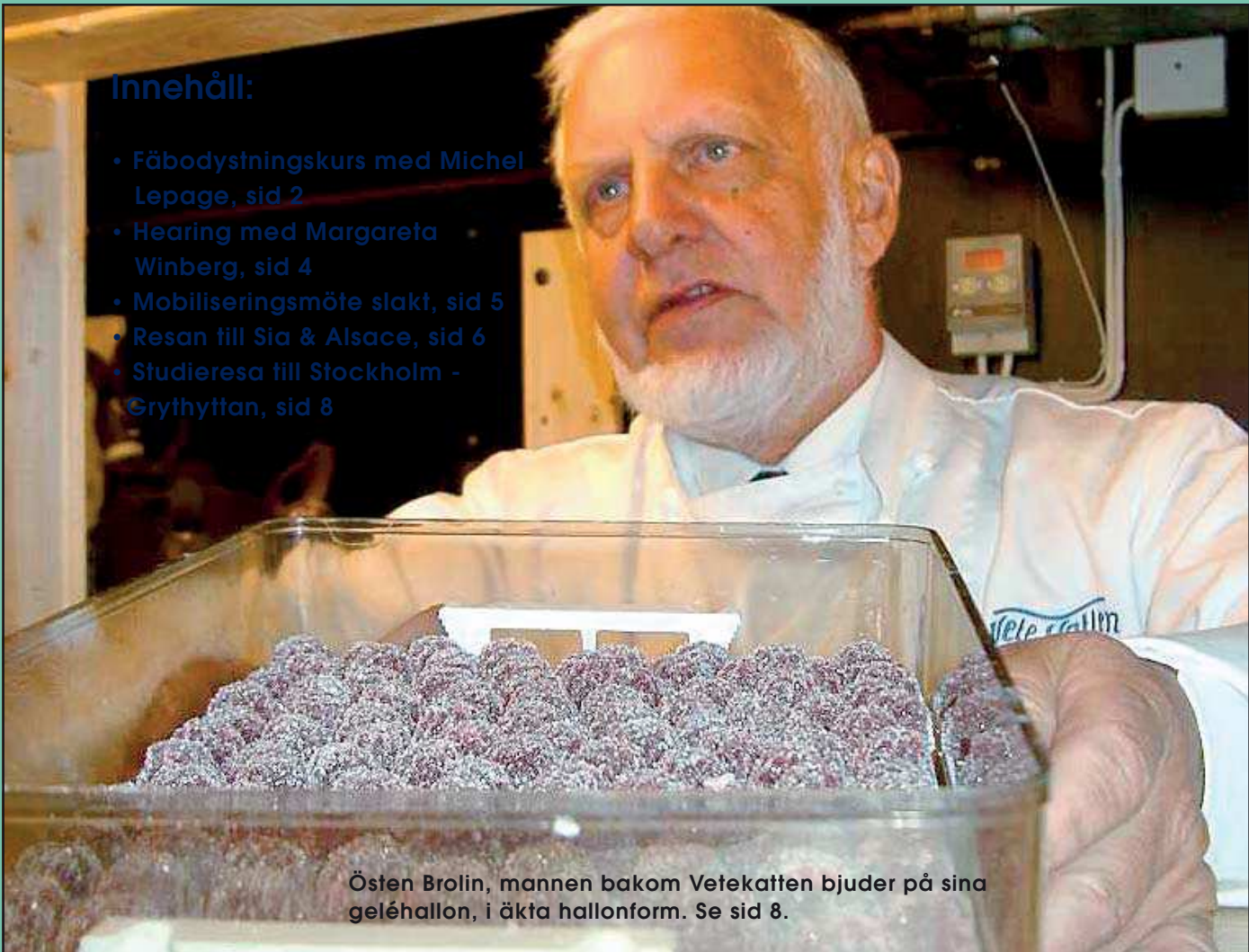
Resurscentrum för småskalig
livsmedelsförädling



Münsterost, läs mer om resan till
Sia och Alsace sid 6.

Innehåll:

- Fäbodystningskurs med Michel Lepage, sid 2
- Hearing med Margareta Winberg, sid 4
- Mobiliseringsmöte slakt, sid 5
- Resan till Sia & Alsace, sid 6
- Studieresa till Stockholm - Grythyttan, sid 8



Östen Brolin, mannen bakom Vetekatten bjuder på sina geléhallon, i äkta hallonform. Se sid 8.

Kära läsare!

Nu kommer ett nytt nyhetsblad som skall räcka hela sommaren och en bit in på hösten.

Framtiden

Här på Eldrimner funderar vi mycket på framtiden. Vi arbetar för att kunna förverkliga det permanenta resurscentrum för småskalig livsmedelsförädling som skall ta över efter mål-1 projektet. Det känns som vi den sista tiden har tagit några steg framåt på vägen dit.

Vi har författat ett utkast om hur vi idag tänker oss att det framtida resurscentrumet skall kunna se ut (Body'n som jag skrev om i förra nyhetsbladet). En ansökan har skickats in till Jordbruksdepartementet om stöd till en förstudie för att kunna göra en verkligt genomarbetat "verksamhetsplan" och också för att genomföra ett förankringsarbete.



Studieresa till Stockholm och Grythyttan 13-14 maj

tillverkning. De gör också ett antal marmeladkonfekter på äkta råvaror, färg- och aromämnen är portförbjudna och pektin används istället för gelatin. Veganernas favoriter! De gör även underbara geléhallon i riktig hallonform (kostar 3 kr/st), som ger mersmak! Tillverkning kände de av oss igen som har jobbat med marmeladkonfekt tidigare, ex att konfekten gjuts i majsmjöl.

Vi gick runt i alla lokalerna som snirklade sig upp och ned, och åt sidan! En chokladpralinmästare var i fullt arbete i ett av rummen. Rundturen

avslutades till allas belåtenhet i pralinlagret. Vilka härliga smakupplevelser! Det märks verkligen att kvalitet, äkta råvaror, hantverk här sätts i första rummet.

Androuet

Är en liten ostbutik på Östermalm som funnits i 3 år. Bakom står ett franskt företag som köper in i huvudsak fransk ost, mognadslagrar den i Paris och säljer i små specialbutiker i Paris samt i en del andra stora städer. Alla butikerna ser likadana ut med ett enkelt rum utan butiksdisk där ostarna visas i kylmontrar längst väggarna. Ostarna ligger där "franskt nakna". Androuets nisch är ostar gjorda på opastöriserad mjölk – de smakar ju så mycket mer! – varav många är gårdsproducerade, ex deras camembert. I denna svenska butik saluför de 100 sorters ost varav bästsäljaren är Comté. Androuet samarbetar med restauranger i första hand Operakällaren. Mr Viltart som förestår butiken undrade varför inte vi gjorde ost på opastöriserad mjölk. Vi förklarade allt det där med regelverket men Mr bara ryckte på axlarna och sa "pröva att sälja till mig"!

Rosendals Trädgård och bageri

Erik Olofson som gett ett antal bakkurser i Eldrimners regi bjöd in oss till en underbar lunch i den

blommande äppellunden. Vilket fantastiskt bröd!!! Eriks bröd är ju nästan uteslutande gjorda på surdeg och ger en oöverträffbar smakupplevelse (och hälsoupplevelse). Sedan fick vi en visning av deras produktionskök där de vidareförädlar det som trädgården ger för tillfället. Just nu kunde man hitta häggblomssaft och citronmarmelad med nässlor i butiken. I marmeladerna används inget pektin endast bär, socker och vatten. Det som säljer mest är saft och morotsmarmelad.

Erik visade oss den stenugn som han projekterat och som blev färdig 1998. Den har två stenhällar att baka på och man eldar från baksidan av ugnen på den undre hällen. Om man eldar upp till 310°C på kvällen så håller den 270°C på morgonen därpå. Den kostade ca 200 000 att bygga (i kursform).

Brödförsäljningen har fördubblats i butik och kafé sedan stenugnen kom till och nu jobbar här 4 bagare som bakar runt 400 kg bröd om dagen.



Erik visar oss den vedeldade stenugnen på Rosendals Trädgård

Grythyttan

Vi förflyttades oss sedan med tåg och hyrbilar ut i det svenska landskapet med siktet inställt på Grythyttans Vårdshus. Vi nådde det lilla charmiga Grythyttan vars gamla stadsdel i princip var lika med vårdshuset där vi intog en fyrrätters middag. Varmrätten kom in som en dans när de fyra servitörerna samspelt plockade undan och plockade fram huvudrätten som gömde sig under en varmhållande kåpor vilka på given signal togs av. Somliga av oss köpte "dryckespaketet" vilket innebar att innan middagen tagit slut hade vi provat oss igenom fyra olika slags viner, något mäktigt. Innan vi lämnade vårdshuset var både Jan-Anders och Annie & Kim på god väg att sälja in sina produkter.

En härlig och inspirerande resa i ett underbart vårgrönt och skönt landskap. Det är något visst med våren i alla fall. En tid som gjord för spännande utflykter. Vi började i ett morgonfräscht Stockholm med ett besök på det anrika konditoriet Vetekatten på Kungsgatan, startat 1928.

Vetekatten

Ägaren Östen Brolin tog emot oss med sin mångåriga kunskap, erfarenhet och klokskap. Vi fick oss en historiskt exposé över konditorivärldens utveckling under 1900-talet. På 40-talet fanns 40 000 konditorier i Sverige att jämföra med dagens 1500. Även på det här området är det slående hur industriproduktionen nästan totalt tog kål på de äkta konditorierna, d v s där man har en egen tillverkning och förädling. Men tack vare sådana människor som Östen, som envist hållit fast vid sin linje att sälja unika produkter av hög kvalitet gjorda på äkta råvaror, så kan vi idag fortfarande finna äkta konditorier typ Vetekatten. Dom är inte många men dom finns! Konditori Vetekatten gör ex 15 000 tårter, 27 000 bakelser och 50 000 semlor per år – inte dåligt! Man förstår att det behövs de 37 årsanställda som Östen talade om. Sedan drygt tio år tillbaka har de egen pralin- och konfektstillverkning i huset. De har hundra olika sorters praliner varav 50 med kontinuerlig