

INNOVATION

Nyhetsbrev – nr 5 2003

Tema: Livsmedel – Mat - Grönsaker

Bonden i Laholm

Vill du sälja livsmedelsprodukter på "Bonden i stan" lördag den 19 juli så kontakta Yvonne Tufvesson, Laholms kommun 0430-15106.

Gröna huvud i Tvååker*

Nu satsar Patrik Severinsson (33 år) Gydans Grönsaker på sallad. - Tidigare odlade jag dill, blomkål och vitkål men efterfrågan minskade på dessa produkter. Olika färger och former på sallader är nu på modet – på gården odlas lollorosso, biondo, isbergs-, eklads- och frisésallad (28 hektar). Patrik berättar att allt fler satsar på babyleave-sallad (skärs och packeteras i påsar) vilket i sin tur kräver ytterligare specialmaskiner för att sköta detta nästa "förädlingsled". Patrik Severinsson, Tvååker, Varberg 0340-47177.



Konst med krydda

Symposium om "kryddor i mat och dryck" ska ge oss en helhetsbild av kryddorna, inspirera och visa hur de påverkar våra sinnen. Den 29 oktober på Alnarp Lund, 800 kr. Skåneländska Gastronomiska Akademin 040-490535

Studiresa till i Europa

ANUGA-mässan i Köln är en av de viktigaste mässorna för mat och dryck i världen. Högskolan i Kristianstad (tel 044-203075) arrangerar en studieresa den 12-15 oktober för intresserade. Pris: 4425 kr. www.anuga.de

Matmarknad i Halmstad

Bondens Egen Marknad vid Slottet i Halmstad startar den 26 juli kl 10-15, fortsätter sedan lördagar i vecka 30, 33, 35, 37, 40. Kostnad: 250 kr/tillfälle. Vill du delta? Kontakta Anna Karin Hamilton 070-534 90 63.

Sparris på Wrångarp

Ett 30-tal medverkade på temakvällen om sparris. Del 1: fältvandring och erfarenheter från etablerade odlare bl.a Bertil Ericsson, Harplinge, med assistans av trädgårdsrådgivare på HS Pauliina Ivarsson. Del 2: sparrisbuffé och idéer om produktutveckling med som rör denna "heta" primör.



hit-halland.com

.... utflyktsmål till ett 70-tal landsbygdsföretagare i Halland som satsar på mat – och turismverksamhet. Här söker du under teman som mat, boende, lugn & ro, konst & hantverk, kurs & konferens eller evenemang. Missa inte rundtursförslagen. En perfekt sajt som uppslag för sommarutflykten!

Skoga getgård*

Mejeriet startade för tre år sedan med att producera feta- och färskost. Maria använder olja och kryddor i inläggningarna och skulle gärna vilja köpa mer närproducerad råvara. Bättre och godare ostar, effektivare försäljning och att producera mer eget foder ligger i framtids-planen för getmejeriet som drivs av Maria och Lars Blixt, Skoga, Frillesås 0340-652564.



Smak på sensorisk dag

På utbildningsstillfället ”Smak, lukt...” (22/4) hos Stefan Holmström fick ett 15-tal företagare respons på sin matprodukt. Beröm och/eller konstruktiv kritik är en mycket viktig del i företagets produktutveckling. – Det finns ideér att fortsätta med en kontinuerligt återkommande smakpanel, kanske i form av olika tävlingar, kommenterar Eva Hessel och Hans Bergsten.



Oktoberfestival i Asige

- Vi vill skapa en samlingspunkt för bygden på Asige bryggeri. Våra planer att utveckla ölkulturen har tyngdpunkt på ökad attraktionkraft för Asige by. Ralf berättar på seminariet ”Framtid på Landet” att föreningen redan har ett 30-tal medlemmar och att arbetet pågår för fullt i teknik-, bygg-, tunnbinderi- och råvarugrupperna. Ralf Tebaa 0436-40508

Kulinariska resmål

Gårdsbutiker, örtgårdar, caféer och självplock i Halland. Hämta kartan med 32 utflyktsmål på turistbyrå eller beställ från HS 035-46500.



Måltiden i fokus

I Grythyttan genomförs seminarier för livsmedelsföretag bl.a utbildningsstillfälle för charkföretag, kurs i brödbak - surade degar och stenugnsbakning, sensorisk analys - en metod för att få djupare kunskaper om produkters egenskaper. Förpackning - praktiska, estetiska kriterier samt förpackning ur ett kommunikativt perspektiv. Berikande upplevelser - ge kunden det där lilla extra. Även HACCP certifiering - kvalitetssäkring för livsmedelsföretag kan erbjudas vid behov. Kanske något för dig? Ute Walter 0591-34113, Måltidsämberet, Grythyttan. www.maltidsambetet.nu

Produktdatabas i Skåneland

På nätet ”Bygden” finns alla varor och tjänster som de skånska 40-talet lantmatgårdarna erbjuder. Här finns matråvaror, färdiga matprodukter, hantverkssprodukter, boende, matställen, upplevelser m.m. Vad sägs om inlagda granskott, senapsolja, dragon, viltburgare, chutney, lammkorv, sparris, äppelcidervinäger, glutenfri spettkaka, must, rökt vildsvin?! www.skane.lantmat.se



Logistik av livsmedel

”Aktuella distributionsmodeller för Västsverige” var en av rubrikerna som Jörgen Jönsson delgav deltagarna på seminariet Regional livsmedellogistik (21/5) som arrangerades av Mathalland och Varbergs kommun. Syftet med projektet är att utveckla transport- och logistikmetoder för att bredda möjligheterna för offentlig upphandling av lokal och regional mat. Rapporten finner du på www.mathalland.org Jörgen Jönsson LRF Konsult (035-162631) eller Hans Bergsten Mathalland (035-179803)

Abonnera på korg *

Populära är matkorgar med årtidens grönsaker och frukt. Det blir allt vanligare med internetsidor där folk från ett bestämt område kan beställa varor och få dem levererade på hemadressen. För att det praktiskt och ekonomiskt ska fungera rekommenderas ett samarbete mellan flera odlare/förädlare. – 4 till 8 väldefinierade varor brukar vara lagom att hantera, säger Kirsten Jensen, LST Skara, 0511-605804

Te i skogen

Besök den lilla teboden mitt i skogen som ligger mellan Laholm och Markaryd. Tetillbehör, tebod och teservering med de danskinspirerade ”stockhultsmunkarna”. Fam Batting tel 0433-42044, www.welcome.to/stockhult



Kul(inarisk) kontakt

I vårt nätverk med 30-talet livsmedelsföretag delger vi varandra råd om och var man får tag i begagnad utrustning, vilka maskiner som fungerar bäst och tipsar varandra om bra förpackningsmaterial, menar Vicky Ekvall som är ordförande i Kulinarisk resa genom Halland (0371-64019).

Udda kulturer

Följ med på studieresa till Småland den 13-15 augusti till Torslunda försöksstation där vi tittar på odling och förädling av orientaliska grönsaker, havtorn och amaranthus. Besök också hos producenter med sylt och hudvårdsprodukter. Kirsten Jensen LST Skara 0501-605804.



Orientaliskt grönt

Rödbetsblast, mangoldskott och vitkålshuvud som inte större än tennisbollar. Inget är för smått för Sutip Austad som driver ekologisk produktion på Austad gård strax utanför Stenungssund. På gården odlas 7 ha på friland och i växthus. Sortimentet består av 180 sorters svenska/asiatiska grönsaker och kryddor. Hennes produkter levereras till grossister, restauranger och butiker i Göteborg, Uddevalla, Stockholm och norra Europa. Många produkter är speciellt anpassade till gourmetkrogar. Fältvandring på Austad gård den 5 augusti kl 18.00. Info: Marie Grane HS 0522-653923. www.austadgaard.com

Bär & havtorn

Fältvandring den 11 september kl 18.00 i Dingle med temat: Havtorn, 25 olika sorters bär och ekologiska grönsaker. Marie Grane, HS 0522-653923

Lingon & österländska grönsaker

En-dags kurs i "Havtornsodling", två-dagars kurs i "Ekologisk produktion av frukt" (en dag äppel och en dag övriga sorter). Introduktionskurs om framtida "Nischgrödor såsom blåbär, lingon, björnbär, österländska grönsaker, vindruvor, rosenkvitten". Har du behov av denna kunskap? I så fall planerar vi för detta i höst/vinter i Halland. Kontakta Kirsten Jensen eller landsbygdsutvecklaren.



Kungsbyn – bygdens mat

En resa från jord till bord vill VD Henrik Ludvigsson skapa i Kungsbyn som ligger på Ängsö utanför Enköping. Denna saluhall på landet är ett spännande samarbete mellan olika producenter. I anslutning till butiken finns en bistro och påskullen en evenemanglokal med plats för 300 pers.

www.kungsbyn.se

PR på Elmia

På Elmia Lantbruk den 22 - 25 oktober kommer det återigen att anordnas ett mattorg med småskaliga livsmedelsproducenter som säljer sina produkter. Intresserad? Birgitta Andersson, HS, tel 036 - 39 88 75.



Distansutbildning inom Meny

Ett antal distansutbildningar har genomförts i Meny's regi bl a Riskhantering, Kvalitet och kvalitetsledning och Livsmedelshygien. Till hösten startar kurser med inriktning på hälsorelaterade livsmedel. Se mer: www.meny.se Elver Apell, Teknikbrostiftelsen, Lund 046-2868740

Distansutbildning inom Meny

I vår har ett flertal olika distansutbildningar i Meny's regi genomförts, t.ex. Riskhantering, Kvalitet och kvalitetsledning, och Livsmedelshygien. I höst återkommer dessa kurser samtidigt som utbudet ökar med kurser med inriktning på hälsorelaterade livsmedel, förpackningsteknik och Bioteknik. Höstens HACCP-kurser är i praktiken redan fullbokad. Elver Apell, Teknikbrostiftelsen, Lund 046-286 87 40, www.meny.se

Snapsrutten

....är en smakfull upptäcksfärd runt Limfjorden i Danmark. Ett 10-tal "kroar" erbjuder sin speciellkryddade snaps. Ett exempel på tematiserat samarbete mellan företag som bör gå att utveckla också för andra drycker och livsmedel.... www.snapseruten.dk





Unika produkter från skogen

Se hur granskott förvandlas till brygd, gelé och karameller på websidan www.welcome.to/bolsgard

Sandig jord för sparris

På Gotland finns totalt ett 40-tal odlare som odlar 13 ha grön sparris och 1 ha vit sparris. Nu sjsätts turismidéer som har sitt ursprung från Tyskland där "sparrisvägar" och olika festivaler är vanliga. – Vi genomförde ett turistarrangemang i maj där 23 restauranger deltog, berättar Allan Ahlbin, HS Gotland 0498-203820. Något för Halland nästa år?

Butik som kund

- Vi har tagit fram en manual för småskaliga producenter som önskar leverera till mindre/medelstora butiker eller restauranger, säger Peter Drotz projektledare för Sjuhäradsamat. Hans erfarenheter som butikschef på ICA är viktiga i arbetet att hitta flöden mellan producent och handel. Idag finns 37 producenter i nätverket bla Gilles knäcke och Gunnarsbo Blonde. HS 0325- 40255. www.sjuharadsmat.com

Knaprigt Knäcke

Gillans Knäcke bakas på gården och finns i två smaker: kryddat med brödkryddor och okryddat som hon säljer till restauranger och delikatessbutiker. Gunilla Abrahamsson, Ö Frölunda 0325-30159



Lokalt nötkött i butik

Genom samarbete med andra uppfödare fick Pelle på "Gunnarsbo Blonde" ICA som kund. Efter förfrågan och förhandling med City Sparköp i Borås och Dalsjöfors slakteri kontrakterade Pelle fem uppfödare av Blonde d' Aquitainen som kunde garantera leveranssäkerhet och kvalitetsnivå. Därefter utvecklade de ett varumärke och sätt att informera kund i butik bla provsmakning och matdemonstrationer. Varje år bjuder de butikens charkpersonal på grillfest till gården. Pelle Björklund, Dalstorp, Tranemo 0321-60604.

På andra sidan sundet

Kollegor i Danmark kan ge inspiration: www.gaardbutikker.dk

Nischad på pumpa

Inlagd pumpa, pumpasylt och andra specialisteter produceras på Sjöviksgård, i Rottne 0470-922270



Rabarber blir glögg

Familjen Nilssons tillverkar kola, chutney, marmelad, sylt, gelé, saft, cider, godis och glögg av rabarber. Även rönnbärsglögg och blåbärsglögg har börjat tillverkas. Gunilla Nilsson 0911-204193, www.alterhedens.se

Lokala lamm på menyn

- Vi vill erbjuda lamm hela året, menar Knut Lillebrunner (0372-420897) som är en av de fem uppfödare som samverkar i projektet "lammförädling för lönsamhet" på Smålandssidan. De anpassar styckning och packetering för kundens behov.

Läckra doldisar

Kantarell, goliatmusseron, bourgognetryffel och bagnolitryffel. Svampar som kan bli en "nischgröda" för regioner i Sverige.- Vi har tio försöksodlingar från Skåne till Dalarna. För färsk tryffel betalar restaurangerna 4000 kr/kg. Hur kantarellen klarar att odlas på friland har testats sedan 1998, berättar Eric Danell SLU Skoglig mykologi Uppsala. En gotländsk markägare har investerade i en tryffelhund efter årets framgångsrika skörd. Hur ser förutsättningarna ut i vårt län för tryffelproduktion tro?



Kunskap i vitlöksodling

Bara 3,5 % av den vitlök vi konsumeras i Sverige odlas här. Åke Truedsson som bl.a är iderådgivare till bla Balsgård (044-755 00) odlar själv ett 30-tal sorter och på höstarna håller han kurser i ämnet. Bästa planteringstid är september till november. I juni har blasten nått full höjd men färsk vitlök kan sköras redan i maj. Nämnas kan också att Åke korsat fram vita jordgubbar för allergiker som han nu säljer plantor från.



Lingonodling i Småland

”Moheda Bordsgrönt” är bär- och syltföretaget som odlar och förädlar hallon och lingon. På deras lingonodlingen (1 hektar) finns 8000 plantor. Vad sägs om sylt smaksatt med cognac eller whiskey.... Solveig och Bo Nilsson, 0472-71132

Regional Matkultur

... är ett Europeiskt nätverk för regioner som vill profilera sig kring sin matkultur. – Halland medverkar samtidigt i EU-projektet ”Culinary Heritage in Europe” som ger möjligheter att utbyta erfarenheter och träffa kollegor i andra länder, berättar Hans. Har du gårdsbutik, matservering eller annan verksamhet baserad på halländska råvaror eller recept är du välkommen att ta kontakt med oss. Hans Bergsten, MatHalland, 035-179803 eller Eva Hessel, Hushållningssällskapet, 035-465 08.

Kulinarisk lokala rätter

Låt dig inspireras av kollegor som ingår i Regional Matkultur! I Sverige deltar företagare från södra Småland, Skåne, Gotland, Öland, Östergötland, Västernorrland och i Europa ingår Spanien, Tyskland, Litauen, England. www.culinary-heritage.com. Familjen Persson utanför Markaryd (0433-16933) erbjuder en bygdetallrik med specialitet åfyllda kroppkakor med lingonsylt. Skifteryds biodynamiska gård utanför Ljungby (035-83029) har sin morotssaft som specialité. Närmaste medlemmar söderut är Bjärefågel, Bäckdalens handelsträdgård i Båstad och Heberléins delicatés i Grevie.



Gäller för medlem

Som medlem i Regional Matkultur ska ditt företag ha en regional anknytning och arbeta aktivt för en positiv regional utveckling. Du ska hantera produkter som är odlade/producerade inom regionen eller är en del av regionens kulturarv. Dessa kan erhålla medlemskap: 1. Primärproducent inom jordbruk-, trädgård- och fiske 2. Livsmedelsproducent 3. Restaurang 4. Grossist/detaljist. Marknadsföring sker med gemensamma logotypen. Läs mer: www.culinary-heritage.com.

Udda kunskap till livs

Vad blir nästa steg i din företagsutveckling? Har du behov av en ”specialkurs” i exempelvis: bär & grönsakspressning, förädling av insjöfisk/odlad fisk, ystning, charktillverkning, gravning och rökning av fisk, syrning av grönsaker, förädling av grönsaker eller studieresor såsom charkresa till Tyskland eller ostresa till Italien. Vädra dina behov för Mathalland eller Hushållningssällskapet.

Ny mejerihandbok

...för småskaliga osttillverkare är nu klar och finns att beställa från Irwing Johanson (0321-71259). ”Sveriges Gårdsmejerister” är ett nätverk med 65 medlemmar i Sverige, med produktion av ostar och mejerivaror från get-, får- och komjölk. Halland har 3 medlemmar och i Västra Götaland finns 20 st. Som medlem erhåller du en tidskrift som ger uppslag på utbildning, studieresor, utrustning och kontaktnät. Ordförande är Kerstin Johansson, Knätte, Ulricehamn (0321- 42129). Den 23-29 augusti anordnas en studieresa till Schweiz. Info: Elisabeth Andersson, Påverås Gårdsmejeri, Falköping 0515-726087.



Göteborgskalaset

Den 8 augusti finns det möjlighet att marknadsföra sig/sina livsmedelsprodukter på kalaset. - Tillsammans med kockar från bl.a Tjolöholm och aktörer som Lasse Kronér slår vi ett slag för det småskaliga, säger Kurt Roos (073-9249666) som arbetar med grossistverksamhet (restaurang-butik-landsbygdsföretag) i Göteborgsregionen med omnejd.

Landets första tillverkare av fårost

Får- och mejeriföretaget står idag för hela gårdens försörjning. Deras fetaost är unik! Färmjölken köps av många laktosallergiker och har i dessa en fast kundkrets. Solveig Wahlgren, Harshults FårOst, Braås (0474-63037).



Ogräs som affärsidé

Fem lantbrukare i Småland hoppas på klirr i kassan. Tillsammans odlar de sex hektar med rosenrot, brännässla, röd solhatt, johannesört samt maskros, renrpot, silverax och slåtergubbe. - I andra länder odlar man nässlor av kommersiella skäl och säljer den till hälsokostbutiker för höga kilopris, säger Rune Karlsson utanför Tranås som odlar KRAV-godkända brännässlor och är en av medlemmarna i HöglandsÖrt. I LRF:s projekt "Naturbaserade råvaror" ingår även en plantskola. Info Eva Engström, LRF 070-5187693



Kryddor per post

Krusmyntagården kan ge idéer för din kryddbod: gårdens specialitet är kryddörter till matlagning. Populära kryddblandningar som fiskkrydda, lammkrydda, grillkrydda och persillande finns också färdiga. Restaurang. Skickar kryddor via postorder. 0498-296900. www.krusmynta.se

Allt ljus på tallrik

Skås cafe & galleri skapar något för alla sinnen! Belysning, material, lukter, färger. De säljer kort och gott en "upplevelse". Varje rätt/kaka är signerade och specialiteten är förstas fåpaj. Ingrid Lysell, Havdhem, 0498-489000.

Odla dinkel?

www.dinkelcentrum.se

Självplock av tulpaner

...var något som Kaggagårds gårdsbutik provade förra året liksom grön sparris, hösthallon och självplock av örter. För att förlänga säsongen tillverkar företaget idag även salvor av örter. Sussane och Stig Johansson, Kaggagård, Halmstad 035-30491



Laga mat tillsammans

Man behöver inte vara duktig kock för att utveckla och tjäna pengar på mat. Du själv som person/företagare, bra råvaror, en flaska vin och en genuin plats är det som behövs för ändamålet, menar Pluto som är en välrenommerad kock. För gästen kan delaktigheten i tillagningen vara själva "grejen". Det är just detta mervärde som du kan ta rejält betalt för.

* = artikel finns i HS Tidskrift eller på hemsidan www.hs.halland.net/artikelarkiv

E-post: magdalena.petersson@hs.halland.net
Tel 035-465 22. Fax 465 29.
Hushållningssällskapet, Lilla Böslid, 310 31 Eldsberga