

## KUSTENS MAT

Projektet inledde verksamheten från 1.1.2016 och pågår till 31.12.2016. Under våren har utbildningen inletts med både närstudier och valbara studier med praktisk inriktning inletts, och glädjande är att det också finns intresse för för den utbildning som börjar hösten 2017.

Under våren ordnades den första studieresan till Skånes Matfestival och förutom besök på festivalen gjordes företagsbesök. Bilden nedan är tagen under ett företagsbesök där man odlade ekologiskt och sålde grönsaker och också fårkött var till salu. Verksamheten på gården följde principerna för CSA eller Community Supported Agriculture

Den andra stora aktiviteten inom projektet är förberedande av Öppna Finska Mästerskap 2016 som ordnas 10-13.10.2016 på Yrkehögskolan Novia i Ekenäs. Samtidigt som tävlingen pågår ordnas 24 miniseminarier med olika intressanta tema. Här kan man välja att gå på de seminarier vars tema intresserar—så anmäl dig till dem.

Hyvää kesää toivottaa Ann-Louise Erlund, Rannikko Ruuan projektipäällikkö



### Utbildningen inom

#### Mathantverk 2016-2018

**Riktat sig till** alla som vill öka sina kunskaper inom **hantverksmässig livsmedelsförädling**. Den hantverksmässiga livsmedelsförädlingen innebär att råvarorna förädlas enligt en ideologi som innebär rena livsmedelsprodukter utan extra tillsatser och där man förädlar livsmedlet på livsmedlets egna villkor. Viktigt är att handen är med i hela förädlingsprocessen.

**Mathantverkare** är en ny yrkeskår som håller på att skapa sig en egen ny yrkesidentitet och alla som vill stärka sin identitet som **mathantverkare** har säkert utbyte av att delta i kursen. Nätverkande under kursen lägger grunden till ett viktigt kontaktnät som Mathantverkarna har stor nytta av i framtiden i sin företagsverksamhet.

# Mathantverksutbildningen som inleddes i mars 2016

## Kustens Mat på Åland



*Ett halvt år har gått och planeringen av utbildningen vilken började redan 2014 inleddes i mars och studeranden antogs från 4 regioner i Svenskfinland; Åland, Österbotten, Åboland och Nyland. Totalt utbildas för tillfället 45 blivande mathantverkare. De har valt att inrikta sig på frukt&bär, grönsaker&svamp, mjölk-, kött eller spannmålsförädling. Utbildningen motsvarar 30 studiepoäng, på yrkeshögskolenivå.*

Utbildningen är den första av 2 utbildningar som ordnas inom projektet Kustens Mat. Följande antagning kommer att utannonseras under våren 2017. Totalt får de studerande ett omfattande paket med kunskaper inom ett helt nytt yrkesområde, mathantverk. Det är både praktiska och teoretiska studier. Utbildningen har några viktiga huvudområden som skall ligga som grund till en helt ny yrkesidentitet.

### **Praktiska färdigheter**

Det handlar om att förkovra sina praktiska färdigheter inom det område man valt. Kunskaper i t.ex. ystning kan liknas vid vilket kunskapsområde som helst, det kan växa sig till "nördnivå". Det finns grundkunskaper och en ny värld öppnar sig då man börjar bena ut mångsidigheten på området mjölk, det är inte utan anledning som det finns ett stort utbud av ostar och mjölkprodukter med olika kvaliteter och smaker. När människans hand och kunnande byggs in i mathantverksmässig förädling blir området både utmanande och spännande. En röd tråd följer alla inriktningar, grunden är råvarans kvalitet och det är vid denna centrala utgångspunkt förädlingen börjar.

### **Kunskap i teori**

Teorin bygger på två huvudområden, *livsmedelsförädling* och *företagsamhet*. Här går utbildningen in på lagstiftning, mikrobiologi, kemi och hygien men även utformningen av olika förädlingsutrymmen och ergonomi tas upp. Ambitionen är att försöka anpassa teorin till de kunskaper som är viktiga för en ny eller Mathantverkare. Även sensorik ingår i helheten. Inom företagsamhet erbjuds kunskaper både inom "hårda" och "mjuka" värden, vilket betyder kunskaper om ekonomi, ekonomistyrning, kalkylering och prissättning. Till de "mjuka" värdena räknas kunskaper i marknadsföring, story-telling – personlig försäljning, produktutveckling, förpackning och design.

### **Lära av varandra**

Projektet Kusten Mat förverkligar så kallade mathantverksdagar och studiebesök. Genom att delta i seminarier, workshops, mathantverksdagar och studiebesök kan man lära sig mycket. Det är en viktig del i utbildningen att bygga nätverk och möta andra inom samma bransch och med likande intressen. En studieresa kan bidra till nya insikter och ge förklaringar, inspiration och idéutbyten som inte går att skaffa sig i teorin eller via internet. Ett etablerat nätverk för mathantverkare är en viktig kugge i mathantverkshjulet som verkligen har börjat snurra i Finland.

Bilderna är tagna på kursen som beskrivs ovan.

Bilder: Harriet Strandvik

# MATHANTVERKS DAGAR 2016

Detta år ordnas  
Mathantverksdagarna 1  
november 2016 i Österbot-  
ten.

**Reservera datumen  
16-17.11.2016**

Programmet läggs ut på  
hemdidan i månadsskifte-  
te augusti—september.

Dagrarna riktar sig till  
Mathantverkare och till  
personer som arbetar som  
företagsutvecklare/  
landsbygdsutvecklare som  
arbetar med livsmedel, produ-  
centföreningar, Marthorna  
svensk- och finskspråkiga,  
m.fl. Landsbygdsförvaltnin-  
gens personal, NTM-  
centralens personal, Leader-  
grupperna i hela landet, by-  
anätverken på svenska och  
finska. Alla är hjärtligt välkomna!

Bilderna till höger är tagna av  
Anna Häggqvist

## Kustens Mat i Österbotten Projektledare Anna Häggqvist



Näundervisningen inleddes i Österbotten med mentala tränaren Christoph Treier som berättade om motivation och måltrappor. Deltagarna fick hjälp med att definiera sina mål och att komma igång med arbetet med att bygga upp en mathantverkaridentitet. Treier bloggade om föreläsningen här: <http://treier.fi/blogg/mal/vecka-med-ct-lordagsondag/>

I Österbotten inleddes spannmålskursen med introduktion till surdegsbakning enligt Eldrimners modell med ledning av bagarmästaren Manfred Enoksson. Deltagarna fick lära sig smaka, titta, dofta och känna på olika surdegar och mjöl sorter utöver att de experimenterade med olika sorters bröd och söta bakverk. Under kursen lyftes misslyckanden fram som värdefulla möjligheter för utveckling. Smöret som blev grynigt i smördegen ledde till en närmare studie i hur smör kärnas och hur det påverkar slutresultatet. Deltagarna fick också lära sig hur olika ekologisk och konventionellt mjöl beter sig. Ofta återkommande instruktioner från bagarmästaren gällde observation, sensorik och ergonomins betydelse. På hösten fortsätter andra hälften av spannmålskursen och då får deltagarna fördjupa sig mera i surdegsbakning och få feedback på egna produkter.

Maria Ehrnström-Fuentes inledde helgen i maj med föreläsning om pluriversum, om hur vi lever i olika världar som formas av vår egen historia. I pluriversum finns det utrymme att mötas och skapa relationer på ett helt annat sätt än i universum där certifieringssystem och större styrsystem krävs. Maria skriver blogg och berättar i det här inlägget om en motsvarande föreläsning som hon höll: <http://rotentilldetgodalivet.blogspot.fi/2016/05/om-pluriversum-och-granslandet-som.html>



# Projektet Kustens Mat i Åboland

## Projektledare Eija Lamsijärvi



Åboland deltar 10 blivande mathantverkare i utbildningen som ordnas inom projektet Kustens mat. Rentav hälften av deltagarna redan i den pilotutbildning inom mathantverkmässig förädling som ordnades som ett pilotprojekt 2013. Klart är att dessa deltagare nu valt nya inriktningar. Förutom de kunskaper och erfarenheter som de fått så har de som gått pilotutbildningen insett hur stor nytta man har som en liten företagare av att ingå i ett nätverk, och redan nu har nätverket utvidgats områdesmässigt i och med det nya projektet.

Tre deltagare har valt köttförädling, en har valt bär & frukt och sex personer koncentrerar sig på grönsaker & svamp.

I Åboland ansvarar man för den praktiska utbildningen förädling av bär & frukt och grönsaker & svamp. Utbildare kommer att vara Catrin Heikenfelt som kommer från Resruscentret Eldrimner i Sverige, Plats för utbildningen är Axxells köksutrymmen i Brusabys fastigheter på Kimitoön. De första utbildningsdagarna inom den praktiska delen för bär- & fruktgruppen ordnades veckan innan midsommar och då koncentrerade man sig på rabarber, olika blomsafter på pektinets hemligheter. Svampkursen har sina första utbildningsdagar i september i Åboland och Österbotten.

Ett tätt samarbete i Åboland har man också med projektet "Yhteisellä eväillä lähiruoka kasvuun Varsinais-Suomessa".

Bilder: Ann-Louise Erlund



# Projektet Kustens Mat i Nyland

## Projektledare Ann-Louise Erlund

En grundkurs i köttförädling har pågått under vecka 15 i Karis i samma utrymmen som Finlands Kocklandslag tränar. I kursen deltog 7 personer som kom från hela svensk-Finland. Lärare på kursen var Sven Lindauer från Stuttgart och han är Metzger Meister. Nils-Gustav Höglund, Kocklandslaget, tolkade till svenska under kursen. En Metzger köper djuren, avlivar dem själv och bereder slaktkroppen för vidareförädling. I förädlingsarbetet utgår han från principen "från nos till svans" och det innebär att man använder alla delar av ett djur och som sista åtgärd på kursen såkokades av alla ben en buljong vilken t.ex. används när man gör sylta.

Kursen inleddes med styckning av gris och får. Det som var ny kunskap var styckningen av gris och att köttet och fettet indelades i många olika klasser. Beroende på vilken köttprodukt man skall göra så kombinerar man kött och fett från olika klasser i produkten. Styckningen av fåret följde samma mönster som tillämpas vid styckning av får i Finland. Efter styckningen preparerades köttet av får och gris för att bli salami, färsk korv, kokta produkter och sylta.

En del av köttet förbereddes för att torkas och torkningen fortsätter i hemförhållande vilket kommer att ta ett par månader beroende på köttstyckets vikt. Förutom produkter gjordes under kursen produkter av lever och blod som leverpastej och blodkorv. Bilder: Ann-Louise Erlund



# ÖPPNA FINSKA MÄSTERSKAP I MATHANTVERK 2016

Öppna FM- i Mathantverk har delats upp i följande produktkategorier: mejeriprodukter, charkuteriprodukter, fiskprodukter, bageriprodukter, bär- och fruktprodukter, grönsaks- och svampprodukter, kalla krydd- och matsåser, fermenterade drycker, snacks och innovativa mathantverksprodukter. Kategoriernas tävlingsklasser finns på hemsidan / tävlingsregler. Anmälningstiden är 25.5 – 26.8.2016.

Tävlingen ordnas för att konsumenterna ska bli bekanta med mathantverket och för att snabba på branschens utveckling. Genom tävlingen vill man uppmuntra mathantverkarna i deras arbete och inspirera dem att vidareutveckla sina företag och sina produkter.

Samtidigt med FM-tävlingen arrangerar man också många seminarier med mathantverkstema samt exkursioner till livsmedelsföretag i Västnyland. Alla intresserade är välkomna att delta i detta program. Programmet kulminerar i en festmiddag med prisutdelning i Fiskars bruk den 12 oktober.

Information om miniseminarier, exkursioner, festmiddag och inkvarteringsmöjligheter samt anmälningsanvisningar publiceras på tävlingens hemsida i juni.

Bilder: Jonas Harald och Ann-Louise Erlund

