

Det tredje öppna finska mästerskapet i mathantverk

Finska Mästerskapen i mathantverk arrangerades år 2018 för tredje gången den 21-23 mars i Ekenäs. Genom tävlingen vill man uppmuntra mathantverkarna i deras arbete och inspirera dem att vidareutveckla sina företag och sina produkter. Media har haft en betydande roll att föra ut budskapet om mathantverk och skriva om tävlingen för att uppmärksamma konsumenterna på begreppet mathantverk och vad en mathantverksprodukt innebär.

Tävlingen var i år, såsom 2017, öppen för deltagare från de nordiska länderna och också för deltagare från de baltiska länderna. Deltagarna kom i huvudsak från Finland men också från Sverige och Estland. Sammanlagt deltog 54 företag med 108 produkter, vilket var aningen färre än under det första och andra året. Den här gången tävlade man i elva olika kategorier: mejeriprodukter, charkuteriprodukter, fiskprodukter, bageriprodukter, bär- och fruktprodukter, grönsaks- och svampprodukter, kalla krydd- och matsåser, snacks, nordiska drycker - alkoholfria, nordiska drycker - alkoholhaltiga och innovativa mathantverksprodukter. Gällande reglerna så följs Eldrimners regler, men anpassade med tanke på finländska mattraditioner.



Avo Mitt från Estland kammad hem guld för sin kallpressade camelinaolja.

Jurybedömningarna skedde inför öppen ridå i det utrymme som numera heter Startup Factory på Yrkeskeshögskolan Novia, där man hade möjlighet att följa med juryns arbete under dagen. Jurygrupperna arbetar under en dag med att bedöma smak, utseende, konsistens och doft på de tävlande produkterna.

Eftersom projektet Kustens Mat avslutas vid årsskiftet, så kan vi informera alla intresserade att Öppna Finska Mästerskapen i Mathantverk 2019 kommer att ordnas i Jyväskylä i samarbete med föreningen Mathantverk i Finland rf – Suomen Artesaaniruoka ry. Jyväskylän ammattikorkeakoulu är föreningens samarbetspartner för att arrangera tävlingen under det året. Föreningen, som numera äger tävlingsreglerna, fungerar som en garant för att Mathantverket och Öppna Finska Mästerskap i Mathantverk också i fortsättningen hittar goda samarbetspartners och platser att ordna tävlingen på. Preliminärt planeras att tävlingen ordnas 2020 på Åland och 2021 i Nådendal.



Restaurang Strandis i Larsmo fick fulla poäng och guld för sin klassiska gäddrom.

Ann-Louise Erlund
Projektledare



Foodjam – kreativ verkstad för nya smaker och produkter

I augusti 2016 hölls det första foodjamet på Åland. Sedan dess har man samlat 4 gånger, senast den 14 maj 2018 då projektet arrangerade foodjam med temat vilda ätliga växter och örter. I början var den kreativa uppgiften inte knuten till en specifik råvara utan här fick deltagarna utgå ifrån sitt intresse. Det är alltså möjligt att ha kreativa workshops kring helt olika råvaror och med olika teman. Det senare blir kanske mera fokuserat och "nördinriktat", vilket ibland kan vara en fördel för att nå specifika resultat, en ny produkt inom specifikt område.

Att utveckla nya produkter tar tid och kan komma från egna idéer och inspiration av andra. Ett foodjam bygger på inspiration man får av varandra. I ett samspel arbetar man praktiskt och testar hur råvaror kan tillredas, kombineras och smaksättas. Alla regioner och mathantverkare kan ha nytta av att delta i ett foodjam.



Soile Warttinen håller i foodjam för vilda växter som startar utomhus med en exkursion. I köket blir de olika rätter/produkter av det som samlades in. En paj med bl.a hundfloka.

Idéen till foodjam föddes då jag läste en artikel om hur spelindustrin arbetar. Jag fick en tanke om att också vi som arbetar med mat och råvaror kunde ha nytta av att göra som spelindustrin, som i sin tur arrangerar s.k. "playjam". Funktioner i spelet Mindcraft har utvecklats när företaget har arrangerat playjam för sin personal. På given tid (start- och stoptid) skall de leverera nya kreativa idéer och funktioner för spelprodukter. Om vi applicerar detta på maten och råvarorna och låter råvaruproducenter, kockar, förädlare och mathantverkare gå loss på idéer, är jag övertygad om att vi pushar fram nya produkter på sikt.



23 april 2018, Foodjam med tema nordiska drycker. Detta tillfälle ledde även till att man grundade en arbetsgrupp i föreningen för drycker och arbetet får alltså en fortsättning, med ett besök till SM i hantverkscider i Stockholm.

Vad är ett foodjam?

Ett foodjam är ett lekfullt och kreativt tillfälle där kockar, mathantverkare, producenter och förädlare möts. Under utsatt tid försöker man i ett team skapa nya smakkombinationer, rätter och produkter. Idéer för något nytt kan ta sin början. Möten mellan människor ger även möjlighet till nya samarbeten.



Harriet Strandvik
Regionkoordinator, Åland

Mathantverksföreningen, Mathantverkare på Åland

Det finns sedan knappt ett år tillbaka en lokal mathantverksförening på Åland. Medlemmar är främst de som deltagit och deltar i Kustens mats projektutbildning. Föreningen fungerar som ett intresseorgan för mathantverkarna genom information, utbildning, tävlingar och annat som befrämjar verksamheten. Syftet med föreningen är att utveckla och främja mathantverk på Åland enligt definitionen för mathantverk:

Inom mathantverk skapas unika produkter med rik smak, av hög kvalitet och tydlig identitet. Produkterna tillverkas i huvudsak av lokala råvaror som förädlas varsamt med naturliga processer, i liten skala och ofta på den egna gården eller i det egna företaget. Mathantverkaren utgår från traditioner och traditionella metoder, förfinar och utvecklar dem med sin kunskap och innovativa förmåga. Kännetecknande för mathantverk är att människans hand och kunnande är med i hela produktionskedjan.

I utbildningen i projektet Kustens mat har man tagit upp teorier om exponering av produkter. Det är ett område som man kan ha nytta av att träna sig i också i praktiken. Den åländska gruppen har fått möjlighet att arbeta praktiskt med produktexponering med hjälp av inköpt expertis. Tillsammans med Lina Loikas som till vardags arbetar på April Kommunikation i Mariehamn har en gemensam monter för produktexponering av mathantverksprodukter tagits fram. I april hade detta arbete premiär, montern sattes upp första gången för publik på Ålands Mässan, på Alandica Kultur- och kongresshus.

De som deltog i Mathantverksdagarna på Åland, 28-29 maj hade även då möjlighet att besöka montern. Montern är flexibel och kan byggas i olika formationer och skapas som en gemensam butik för mathantverkare både inom- och utomhus.



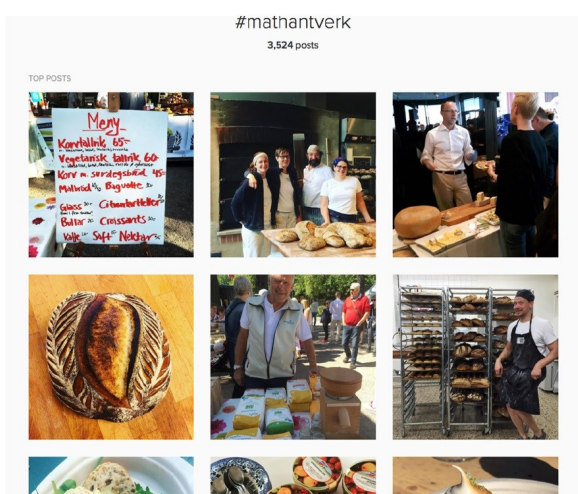
Mathantverkarna Ann Sundberg, Agneta Wilhelms, Åsa Darby, Ronja Brenner och Andreas Nordlund.

Bild: Ålandstidningen/Daniel Eriksson.

Harriet Strandvik
Regionkoordinator, Åland

Mathantverkaren på sociala medier

I studiehelheten marknadsföring och kommunikation ingår sociala medier som ett viktigt verktyg för mathantverkaren. Ämnet behandlades både i teori och praktik under en helg i April. Patricia Wiklund från Invenire tog an de vanligaste misstagen att undvika och gav handfasta tips på hur man som småföretagare kan med storytelling göra innehållsmarknadsföring på sociala medier.

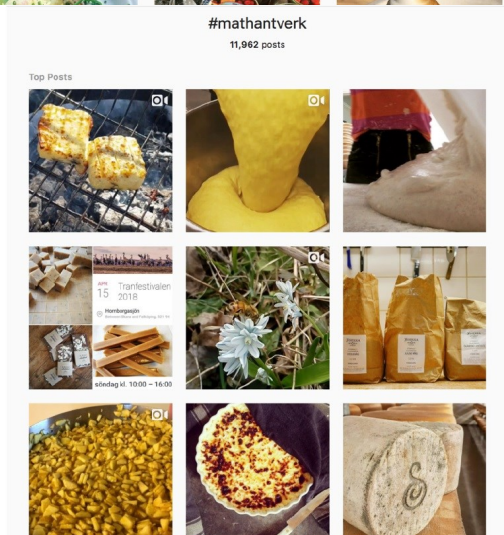


På två år har fokus ändrat från fotografier på människor till videon av mathantverkstillverkning.

Bilder: Patricia Wiklund

2016 - Vad är dagens #hashtag?

(människor)



2018 - Vad är dagens #hashtag?

(videor)

Anna Häggqvist
Regionkoordinator, Österbotten



Matfotografering

Nathalie Aurén från Aurén Design coachade den österbottniska gruppen i användning av sociala medier och matfotografering. Nathalie delade med sig av sina bästa fotograferings- och stylingtips som mathantverkarna satte direkt i prov genom att fotografera sina prototyper.

Nathalies bästa foto- och stylingtips för matfotografering:

- Fota alltid i naturligt ljus, dvs. nära ett fönster
- Aldrig i direkt solljus eller under lampa/lysrör
- Tänk på vad som är viktigt i bilden, vad vill du berätta? Fokusera på maten/produkten
- Använd tillbehör som passar produkten/receptet
- Bär, färsk grönsaker, frön, olja, blommor, textilier
- Vilken vinkel passar bäst? Uppifrån, från sidan?
- Gör inte så stor sak av det, fota under tiden du jobbar/äter/lagar mat
- Prova dig fram, testa!

MATFOTOGRAFERING



Exempel på olika bildvinkel.
Bild: Nathalie Aurén



Fermenterad kål av Susan Englund.

Anna Häggqvist
Regionkoordinator, Österbotten



Terra Madre Nordic

Slow Food evenemanget Terra Madre ordnades för första gången i Norden, nämligen 28-29.5.2018 i Köpenhamn. Till dagarna samlades Slow Food-nätverket, småskaliga livsmedelsproducenter, mathantverkare, aktivister, akademiker och kockar. Från Kustens mat deltog Ann-Louise Erlund, Marianne Fred, Lena Brenner och Heidi Barman-Geust. Några av våra mathantverksstuderande från Åland deltog och ordnade en tasting av Åländska mathantverksprodukter. Programmet under dagarna bestod av föreläsningar, tastings, workshoppar, paneldebatter, försäljning av högkvalitativa livsmedel och inte minst nätverkande.



De åländska mathantverkarna dukade upp för provsmakning. På tallriken fanns en äppel- och havtornsshot, ålandspannkaka med sviskonkräm och snömos, svartbröd med ostkräm, honung och havtornskross samt hemvete med lufttorkad skinka och fermenterade grönsaker.



*Heidi Barman-Geust
Projektassistent*

Studieresa 19-23.10.2018 till Italien

Under hösten ordnas en studieresa till Lombardiet i Italien för all de som deltagit i Kustens mats mat-hantverksutbildningar. Under resan, som går till matregionen Lombardiet, bekantar vi oss med italiensk hantverksmässig livsmedelsförädling.

Mathantverksdagar 23-24.11.2018 i Fiskars

Kustens mat ordnar Mathantverksdagar 23-24 november i Fiskars. Dagarna är samtidigt projektets slutseminarium. Boka i kalendern redan nu. Mera information kommer under hösten!




YRKESHÖGSKOLAN
NOVIA

D
enterprise
DYNAMO

 Ålands Landsbygdscentrum

ÅLANDS
YRKES
GYMNASIUM
Vuxenutbildningen



 Euroopan maaseudun kehittämisen maatalousrahasto:
Eurooppa investoi maaseutualueisiin
Europeiska jordbruksfonden för landsbygdsutveckling:
Europa investerar i landsbygdsområden

 Svenska
kultur fonden

Konstsamfundet

OP Raseborg
Raasepori 

Stiftelsen Finlandssvenska Jordfonden