



Kustens mat

FM I MATHANTVERK

NYHETS BREV 3

November 2016



G
U
L
D
M
E
D
A
L
J



S
I
G
L
L

Det första Öppna FM i Mathantverk och seminarier samt exkursioner har genomförts i Ekenäs 10-13.10.2016 på Yrkeshögskolan Novia. Arrangörer var projektteamet inom Kustens Mat och samarbetspart var Jord- och skogsbruksministeriet. Till tävlingen anmäldes glädjande nog över 170 produkter inom kategorierna: mejeriprodukter, charkuteriprodukter, fiskprodukter, bageriprodukter, bär- och fruktprodukter, grönsaks- och svampprodukter, kalla krydd- och matsåser, nordiska drycker och innovativa mathantverksprodukter. Jurygrupperna i de olika kategorierna bestod av totalt ca 50 personer som hade ett heldagsjobb att smaka av produkterna och utse vinnarna. Alla företagare som sändt produkter till tävlingen får en skriftlig utvärdering av sin produkt.

Bilder från festen, glada vinnare, festpubliken och Raseborgs köksmästare som stod för maten samt Axxells studerande och lärare som skötte serveringen tillsammans med personal från Restaurang Kopparsmedjan.



www.novia.fi/mathantverkfmm

ATT TÄVLA I MATHANTVERK



Sam Pettersson från Svenska Ekologiska Bageriet som tog 2 guld och 2 silver med sina surdegsbröd säger anspråkslöst att hemligheten är de råvaror han använder. Han använder färskt mjöl av kultursorter med mer smak.



Margot Wikström från Nagu med medaljer från både SM och FM.

Lyssna på en intervju med Margot där en studerande från agrologutbildningen frågar om vilken nytta man har av den feedback man får i slutprotokollet.

<https://youtu.be/DeYAYhrsizk>

Mathantverk som tävlingsform är en ny sak i Finland. Kan man överhuvudtaget tävla i mathantverk? Är det till någon nytta, är det rättvisande, och hur förbereder man sig i så fall? Vad krävs det för att delta? Vi tar en sak i taget.

Modellen för tävlingen har utvecklats under 20 års tid genom SM i Sverige, och ofta har det visat sig att vissa mathantverkare återkommer år efter år på prispallen. Också i FM 2016 såg vi exempel på detta. Flera av de finländska medaljörerna har tidigare fått medaljer i svenska SM, och dessutom deltog 7 produkter från Sverige som alla fick medalj, 4 guld och 3 silver. Hur är det möjligt? Jo, företagen och produkterna har fått utmärkelser och vinster redan tidigare. Man tog sig besväret att delta i tävlingen i Finland för att få en bekräftelse!

För att vinna krävs det naturligtvis att alla faktorer samverkar och tävlingar kräver alltid ett visst mått av tur. Men ännu mer kräver det ett stort mått av förberedelser och en produkt som är så perfekt den kan bli. Tävlingen har sporrat företagarna att produktutveckla, förfina, lära sig nya saker och testa på nytt. Den har gett synlighet och fungerat som marknadsföring för enskilda företag, men också för mathantverket som helhet.

Vi leker med tanken att vi har en fiktiv tävlingsklass för böckling. För mig som österbottning blir det naturligtvis intressant att smaka på den åländska böckling som vann tävlingen, men självklart vet jag ändå att sundomböckling är godare. Totalt sett kommer jag att tänka mer på skillnaderna mellan olika böcklingar, och jag kommer att äta mer böckling och ställa fler frågor om den. Tävlingen lönar sig för alla "böcklare", för det skapar ett intresse för böcklingrökningens ädla konst. Det är den konsten som kallas mathantverk. Tävlingen fungerar!

Jonas Harald (vänster bild) tar emot tävlingsprodukter och Anna Häggqvist (höger bild) kontrollerar i köket att allt kommer på rätt plats.



VAD KRÄVS FÖR ATT DELTA ?

För att delta måste huvudråvarorna i produkten vara lokala eller inhemska med känt ursprung, och förädlingen måste ske hantverksmässigt. Det finns ingen begränsning på hur mycket du får producera. Du får använda maskiner så länge det är din hantverksskicklighet som styr, men en industriell processlinje är inte mathantverk. I Sverige måste minst 50 % av företagets produkter uppfylla mathantverkskraven för att man ska få delta, men i Finland har vi gjort ett undantag från detta. Begreppet är nytt i Finland och vi ser gärna att redan etablerade småföretag utvecklar nya produkter på helt lokala råvaror och utan tillsatssämnen med syftet att delta i tävlingen.

För att delta måste du vara företagare av något slag. Produkten måste även gå att köpa någonstans, och den måste tillverkas i utrymmen som anmälts som livsmedelslokal till din kommun. Är du en liten förädlare så ställer inte lagen några speciella krav på utrymmena, och försäljningen kan ske via en Reko-ring eller i din egen gårdsbutik eller kanske en restaurang. Men de här kraven visar ändå att du tagit beslutet att bli en kommersiell mathantverkare, och du kommer därför att kunna dra nytta av ditt tävlande och av juryns bedömning.



VIKTIGT ATT TÄNKA PÅ !

- ◆ Det handlar om en tävling i Mathantverk. Några skivor i en vakuumpåse är kanske en bra produkt i detaljhandeln, men inte i en mathantverkstävling. En ost eller en charkprodukt måste lämnas in hel om den ska imponera och kunna bedömas av juryn
- ◆ Det sägs att förpackningen säljer, men för att vinna en mathantverkstävling är det innehållet du ska fokusera på. Smak, doft, synintryck, känsla och konsistens måste sitta rätt. För att sticka ut kan en liten twist eller provokation vara rätt, men överdriv inte. Det är lätt hänt att produkten tappar balans.
- ◆ Inga tillsatssämnen! Det betyder också att syltsocker och många färdiga kryddblandningar, mixer m.m. är förbjudna.
- ◆ Lokala eller inhemska huvudråvaror! Det betyder att du ska veta varifrån spannmålet i mjölet härstammar, att oljan och senapen i dressingen är inhemska osv.
- ◆ Förbered dig i god tid! Se till att du har recepten, råvarorna och hantverket genomarbetade och testade. Din tävlingsprodukt behöver inte vara ny, men den ska vara bra.
- ◆ Ställ upp och tävla med dina produkter! Det kan bli både ris och ros, men det är

VAD ÄR FÖRBJUDET ?

Generellt så tillåts inga konserveringsmedel, färgämnen eller processhjälpmedel som har en e-kod. Konstgjorda smakämnen och aromer är förbjudna, och gällande rökta produkter så måste själva produkten eller ingredienserna du använder i produkten rökas med riktig trärok. Även en del tillsatssämnen som inte har e-kod är förbjudna. Det finns vissa undantag, men detta nämns i så fall i tävlingsreglerna. Vill man kontrollera vad som gäller så kan man gå in på eldrimmer.com och läsa regelverket för certifierat mathantverk. Det är det regelverket som tävlingsreglerna grundar sig på lerna grundar sig på.

Text sida 2-3: Jonas Harald



ÖPPNA FM I MATHANTVERK 2016



När väl alla 46 jurymedlemmar fått de första produkterna att bedöma stannar liksom tiden upp, i rummet råder full koncentration. Energin är intensiv, spänd och samtidigt högtidlig. Klockan är runt 11 på förmiddagen och arbetet sträcker sig fram till 20 på kvällen.

Nu ska det avgöras vilka produkter som kommer att vinna, likväl att alla de inlämnade 173 produkterna på vägen mot en eventuell medalj får en ingående granskning och ett eget slutprotokoll.

BEDÖMNING

Juryns uppgift är att bedöma varje produkt individuellt, vad tycker jag om detta? Varje produkt är anonym, märkt med bara ett ID-nummer och ingredienser. I det personliga protokollet skall jurymedlemmarna fylla i sin egen åsikt, innan diskussionen med de andra i gruppen börjar. Juryn sammanställer ett slutprotokoll för varje produkt. Jurymedlemmen för bageriprodukter svarar på frågan om själva bedömningen

Hur ser brödet ut? Form, yta, färg, glans...



Vilken konsistens har brödet? Jämnhet, porighet, smulighet, seghet...



Hur smakar brödet? Hur doftar brödet? grundsmaker, intensitet, kryddor, balans....



Vilket poäng vill jag ge brödet? 1-5 på utseende. 1-5 poäng på konsistens och 1-10 poäng för smak och doft. Mitt helhetsomdömet skriver jag också ner och räknar ner ett total poäng, max 20 för just detta bröd....

SM I MATHANTVERK SOM MENTOR

Tack vare gott samarbete med arrangörerna för SM i Mathantverk (Eldrimner - mathantverkscentrum i Sverige) lyckades vi göra bra förberedelser och få hjälp med arrangemangen. I veckor innan själva tävlingen arbetade jag, Harriet speciellt intensivt med Jonas Harald i Österbotten som var ansvarig för tävlingsbidragen. Tack vare färdiga checklistor från Eldrimner och rådgivande samtal mobiliserade vi det praktiska inför det första öppna FM i Mathantverk.



Det var roligt att **Bodil Cornell** själv hade möjlighet att delta i evenemanget på plats. Vi hade till och med några konkreta frågor om poängberäkningen och hur noggrant man skall räkna, decimaler eller ej. Det viktigaste var slutdiskussionen och att slutpoängen sätts så att alla jurymedlemmar är överens, oberoende om man räknar med decimaler eller ej.

Bodil Cornell och Harriet Strandvik

JURYN

JURYGRUPPERNAS ORDFÖRANDE

Bageriprodukter,

Ordförande Manfred Enoksson

Charkuteriprodukter

Ordförande Gero Geick

Mejeriprodukter, (två jurygrupper)

Ordförande Marie Backrud-Ivgren

Ordförande Il Matti Tapaila

Fiskprodukter,

Ordförande Filip Langhoff

Frukt- och bärprodukter,

Ordförande Sinikka Piippo

Grönsaker- & svampprodukter och kalla krydd- & matsåser,

Ordförande Karin Linnell

Nordiska drycker,

Ordförande Lauri Vainio

Innovativt mathantverk,

Ordförande Mathias Dernelid

Varje jurygrupp skall ledas av en professionell och branschkundig person, därtill anlitas andra fackmän och intresserade lekmän samt gärna matjournalister. Inom mejeriprodukterna kom det in så många produkter att vi i ett ganska tidigt skede delade in dem i två jurygrupper med två ordförande.

Det var en styrka att ha med erfarna ordföranden från Sverige som deltagit i SM tävlingen i Eldrimner. De tillförde en bra ryggrad och gav saklig input i arbetet. Vi delade in juryarbetet och tävlingen i 8 kategorier:

Här finns hela listan på vilka som deltog i juryn: [Länk till FM-sidan och jurylistan.](#)

Under FM-dagarna framkom genom just dessa erfarna juryordföranden om vikten av att lämna in hela produkten. Juryen bedömer med fördel en hel ostbit framom en liten vakuumpförpackad ostbit, Samma gäller vikten av att lämna in en hel korb, framom skurna bitar. Man får fram så mycket mer sensoriska fördelar med att utgå ifrån en hel bit. På brödsidan verkade detta vara en självklarhet.

Hela FM i Mathantverk är ett utvecklingsarbete för branschen som är ny i Finland och som förtjänar uppmärksamhet och metodisk utveckling, tävlingen som förhoppningsvis får en fortsättning, är en viktig länk i detta arbete. Det Pågår som bäst en summering av feedback från hela arrangemanget. Många jurymedlemmar har svarat på en enkät, här är ett ax-plock från en jurymedlem:

Bedömning av dryckerna



Jurygruppen
"bär&frukt":

Maj-Britt Pihlström,
Leo Gammals (lite
skymd av Eija Lam-
sijärvi från arbets-
gruppen i FM), Si-
nikka Piippo ordfö-

Feedback från en jurymedlem: "Trevligt och lärorikt, återkommer gärna som jurymedlem. Gärna en gemensam lunch för deltagare i juryarbetet efteråt, vi behövde ventileras. Kanske även en "gallring/kvalitetskontroll" av produkter innan tävling om det blir många flera produkter än detta år.



Tävlingsprodukt för-
sedd med ID-nummer
på väg till jurybordet.

Text sidor 4-5:
Harriet Strandvik

KUSTENS MAT

NY KURS INLEDS HÖSTEN 2017 - FÖLJ MED INFORMATION

PÅ HEMSIDAN OCH I MEDIA

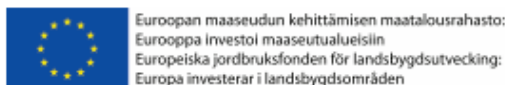
Utbildningen inom Mathantverk 2017-2018

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.

Projektet Kustens Mat 2016-2018 ger utbildning i hantverksmässig livsmedelsförädling där deltagarna med hjälp av ny kunskap kan ta fram Mathantverksprodukter som har rik smak, är av god kvalitet och har regional identitet och vilka förädlats av råvaror av hög kvalitet. Det ökade intresset för närproducerat och för icke industriella livsmedelsprodukter skapar behov av ny kunskap att ta fram nya och innovativa produkter samt omsätta den ekonomiska potential som närproduktion anses ha i konkreta resultat. Samarbetspartners inom projektet Kustens Mat, har som mål att vidareutveckla och förverkliga två kurshelheter inom mathantverk 2016-2017 & 2017-2018 i kustregionerna för att höja kunskapsnivån inom hantverksmässig livsmedelsförädling för att utveckla nya och innovativa produkter. Utgångspunkten är att inspirera det individuella entreprenörskapet som bas för ett framgångsrikt mathantverksföretagande. Du som är intresserad av Mathantverksutbildningen gå in på hemsidan och kontakta den regionala projektledaren för närmare information. Kom med i nätverket av glada Mathantverkare!

Ann-Louise Erlund
Kustens Mat, Projektledare



www.novia.fi/kustensmat