

## Utbildning i mathantverk 2017-2018

En andra utbildning i mathantverk genomförs under åren 2017-2018. I utbildningen deltar totalt 40 personer; 17 i Nyland, 16 på Åland och 7 i Österbotten. Utbildningen startade i augusti 2017 och under hösten har det hållits fem närstudietillfällen på distans mellan regionerna, samt praktiska studier i mjölkförädling på Åland, i grönsaker, örter och svamp i Österbotten, bär- och fruktförädling samt kött förädling i Nyland.

### Åland

På Åland startade 16 ivriga vuxenstuderande sin bana mot en ny yrkesidentitet. På Åland är det en blandad grupp med både redan etablerade företagare och helt nya inom branschen som slöt upp vid starten i augusti 2017. En blandning av både erfarna och nybörjare ger en bra blandning i en vuxenstuderande grupp, utbyte av erfarenheter och tankar är viktiga för deltagarna, och för blommande diskussioner under våra träffar.

Tre deltagare har valt köttförädling som inriktning, sju personer har valt bageri, tre har valt grönsaker-, örter och svamp som inriktning, två har valt mjölkförädling och en är inriktad

på frukt- och bärförädling. De praktiska studierna inom mjölkförädling och inom bageri är förlagda på Åland. I början av november samlades sju personer från olika håll i Svenskfinland, på Mattas Gårdsmejeri där vi under ledning av experten Kristina Åkermo inledde grundkursen i ystning.

Gruppen av mathantverkare som blev klara med sina studier, våren 2017 har grundat en förening för att upprätthålla kontakten med varandra och den nya bransch som utgörs av mathantverkare på Åland. Gruppen fungerar även som mentorer för de

nya studerande. När jag personligen började med arbetet som projektledare inom Ålands yrkesgymnasium, för mathantverk på Åland – hade jag en tanke om att detta kommer att generera ambassadörer för oss som arbetar med matfrågor på Åland. Så har det också blivit, idag är vi många fler på Åland som värnar om produktutveckling, lokala råvaror och nätverkande. Projektet har hittills genererat många positiva effekter som är svåra att mäta, men som märks tydligt i mitt arbet



*Harriet Strandvik, regionkoordinator på Åland*



Mjölkkurs på Åland i november 2017

## Österbotten

I Österbotten har den andra utbildningen av mathantverkare startat med en grupp på sju deltagare som alla är motiverade och engagerade i mathantverket. Varje gång gruppen träffas flyger idéer i luften ovanför detta gäng. Jag blir verkligen inspirerad av att få träffa denna grupp!

Det som österbottningarna inriktat sig på under denna utbildning är: mjölk, kött och grönsaker, örter och svamp. Men detta hindrar dem inte att utveckla produkter inom andra råvaruområden. Vi har under hösten fått provsmaka olika teer på vilda örter, älggrässirap, maskrossirap, inlagda svampar, råjuice på säsongens grönsaker, surkål med olika smaksättningar osv.

I oktober under vinterns första kraftigare snöfall for vi på en studiebesöksdag och bekantade oss med fem olika företag i

Österbotten. Deltagarna fick nätverka och diskutera det som de funderat över och slutligen avnjuta en verkligt lokal och god rätt vid MatBiten i Korsnäs, som enligt mig är unik med användningen av mathantverk i en restaurang i Österbotten. Jag vill som regionkoordinator tacka dessa företag för deras gästvänlighet och jag vet att alla som vi besökte också fick något ut av besöken!

Mathantverket frodas genom samarbete. Ett exempel är en deltagare som gjort maskrossirap som sålde sin sirap till en annan deltagare som i sin tur tillverkat glass för att de skulle testa hur maskrosglass smakar. Jag väntar spánt på resultatet!

Jag vill påstå som så många andra inom mathantverket att man inte är konkurrent då man håller på med mathantverksprodukter. Mångfald ger konsumenten mera produkter att välja mellan vilket ger dig som mathantverkare en större marknad att sälja dina produkter till. När du nu handlar till alla bjudningar, glögg- och julpartyn eller gå bort gåvor köp då mathantverksprodukter!



*Chatarina Doktor, regionkoordinator i Österbotten*



Grönsakskurs i Österbotten, deltagarna tillsammans med föreläsaren Anita Storm

## Nyland

Den andra utbildningen inom projektet Kustens Mat inleddes i Nyland samtidigt som utbildningarna i Österbotten och på Åland. 17 deltagare inledde sina studier. I gruppen finns många som har erfarenhet av företagande från tidigare men också nybörjare. Glädjande är att två deltagare som gick den första kursen deltar på nytt och har nu valt nya inriktningar som kompletterar deras verksamhet utgående från egna råvaror. Deltagarna har valt valbara inriktningar enligt följande: 2 deltagare har valt köttförädling, 9 deltagare har valt förädling av bär och frukt, 2 deltagare har valt förädling av grönsaker och svamp, 1 deltagare har valt förädling av spannmål och 3 deltagare har valt förädling av mjölk.

I Nyland har en kurs i köttförädling genomförts. Kursen var 5 dagar lång och som lärare fungerade veterinär Torsten Mörner och Gert Klötzke, Chairman Culinary Competition Committee. Både Torsten Mörner och Gert Klötzke arbetar tillsammans sedan länge med att undervisa om köttets egenskaper, styckning enligt principen från nos till svans och förädling. Gert Klötzke har också gett ut kokböcker om tillredning av kött.

Utöver utbildningstillfällena ordnades inom projektet Kustens Mat två tillfällen som hör ihop med livsmedelsförädling. I oktober ordnades ett seminarium där representanter från Evira informerade om den nya roll som Evira har då man startar ett livsmedelsföretag och att bedriva en livsmedelsverksamhet. I november ordnades ett tillfälle med temat jakt och viltköttets ekonomiska värde.



Köttkurs i Nyland, hösten 2017. Studerande jobbade flitigt under ledning av Gert Klötzke.



*Ann-Louise Erlund,  
projektledare och regionkoordinator i Nyland*

## FM i mathantverk 2017

FM i mathantverk hölls 4-6.10.2017 på Yrkeshögskolan Novia i Raseborg. Tävligen ordnades för andra gången och det var möjligt att delta i totalt 10 kategorier, indelade i 46 tävlingsklasser. Tävligen var även öppen för deltagare från de baltiska och nordiska länderna. Några företag från Sverige och från Estland anmälde sig till tävligen. Förutom själva tävligen ordnades även ett seminarieprogram och studiebesök till företag i regionen. Bland föreläsarna kan nämnas Margot Wikström, Martin Ragnar, Ann-Sofie Backgren, Britt-Marie Stegs. Dessutom hölls en paneldebatt kring kultursorter där Thomas Snellman, Sam Petterson och Christina Creutz deltog. Företagsbesök gjordes till Frimans diversehandel och mejeri i Tenala och till Ekta brygger i Ekenäs.

Prisutdelningen hölls i föreningshuset Lokalen i Fiskars bruk och festmiddagen "Dine Together Fiskars" ordnades tillsammans med Fiskars bruk, Finlands svenska Marthaförbund och ELO-stiftelsen i Svarta salen i Fiskars bruk.



**Heidi Barman-Geust,**  
*projektassistent*

**Resultaten från FM i mathantverk 2017 finns på webbsidan:**  
[www.novia.fi/mathantverkfm/tavlingen/resultat2017](http://www.novia.fi/mathantverkfm/tavlingen/resultat2017)



Glada guldmedaljörer vid prisutdelningen i Fiskars.



Festmiddagen hölls i Svarta salen i Fiskars bruk.

## Bedömningen vid FM i mathantverk 2017

I oktober 2017 tävlade ungefär 120 produkter om placeringar och omdömen, första året lockades 170 produkter till tävlingen. Vi hade i vissa klasser så få produkter så att det inte gick att tävla. Det behöver finnas minst tre produkter i en klass för att det skall kunna ges en medalj och minst fem för att det skall kunna delas ut både silver och guld, samt minst sju produkter för att det skall bli alla tre valörer. Att vi hade färre produkter visar på hur viktigt det är att göra mathantverket mera känt i Finland, speciellt finska sidan. Roligt var att några företag från de baltiska länderna anmälde sig till tävlingen.

Kärnan i tävlingen är utveckling av branschen och den småskaliga, hantverksmässiga produktionen. Tävlingsdriver på utvecklingen. Våra kunniga domare, experter och lekmän gör ett mycket viktigt arbete. Många i juryn uppfattar arbetet som rätt krävande, men otroligt intressant. Flera av domarna var återkommande. Det är bara de sakkunniga ordförandena som får en blygsam ersättning för sitt arbete – alla övriga arbetar frivilligt i detta viktiga utvecklingsarbete. Förpackningen är en viktig del av försäljningen, också för mathantverk. I FM i Mathantverk tävlar man endast med produktens sensoriska egenskaper. I år lät vi förpackningen tävla i en egen tävling, som pågick i aulan där seminarieprogrammet ägde rum. Där var det publiken som fick rösta på den snyggaste förpackningen. Denna särskilda tävling kommer även att återkomma under FM i Mathantverk i mars 2018.

**Harriet Strandvik,**

*ansvarig för jurygrupperna och bedömningen*



Efter tävlingen intervjuades juryordföranden. Intervjuerna kan ses på YouTube med sökordet Kustens mat.

### Jurygruppernas ordförande 2017

#### **Bageriprodukter**

Manfred Enoksson (Sverige)

#### **Charkuteriprodukter**

Gero Geick (Tyskland)

#### **Mejeriprodukter**

Marie Backrud Ivgren (Sverige)

#### **Frukt och bärprodukter**

Sinikka Piippo

#### **Grönsaker, örter och svamp, fiskprodukter &**

#### **Kalla kryddsåser**

Kim Palhus

#### **Nordiska drycker**

Carina Sontag

#### **Innovativt mathantverk & Snacks**

Johanna Tanhuanpää & Lars Forsman

## Studieresa till Saerimner 2017

En grupp med mathantverksstuderande från Åland och Nyland åkte tillsammans med Lena Brenner, Harriet Strandvik, Ann-Louise Erlund och Heidi Barman-Geust till SM i mathantverk och Saerimner 2017 i Åre, Sverige. Jonas Harald från Kustens mat fungerade som jurymedlem inom kategorin för fiskprodukter vid SM i mathantverk 2017 och föreläste även om REKO-ringarna. Resan var lyckad och vi fick fin kontakt med Eldrimner. Backmans Smakverk på Åland knep dessutom en bronsmedalj inom kategorin för charkuteriprodukter.



## FM i mathantverk 2018



De öppna finländska mästerskapen i mathantverk ordnas **21-23.3.2018** i Raseborg. Anmälningstiden till tävlingen pågår 1.12.2017-18.2.2018 och tävlingen är öppen för deltagare från Finland och från de baltiska och nordiska länderna.

Tävlingen är öppen för mathantverksprodukter inom kategorierna mejeri, charkuteri, fisk, bageri, bär och frukt, grönsaker och svamp, kalla krydd- och matsåser, snacks, nordiska drycker samt innovativt mathantverk. I samband med tävlingen ordnas ett seminarieprogram med föreläsningar, workshops och företagsbesök, som är öppet för alla intresserade. Programmet lockar mathantverkare, företagare, repre-

sentanter för offentlig sektor och livsmedelsförädling och det finns ypperlig möjlighet till utbyte av idéer och erfarenheter.

[www.novia.fi/mathantverkfm](http://www.novia.fi/mathantverkfm)



# kustens mat

MATHANTVERK

NYHETSREV 5

December 2017

## Mathantverkarna drar till Italien i oktober 2018



Under det kommande året arrangeras en studieresa till Lombardiet, Italien. Tidpunkten för resan är 19-23.10.2018. Resan är i första hand avsedd för mathantverkare som deltagit i Mathantverks- utbildningarna som ordnats inom projektet Kustens Mat. Ifall det blir lediga platser så kan andra intresserade också delta. Resan och resans program planeras som bäst och följ med information som kommer att finnas på webbsidan [www.novia.fi/kustensmat](http://www.novia.fi/kustensmat).

Under resan görs företagsbesök i livsmedelsföretag som arbetar med hantverksmässig livsmedelsförädling i Lombardiet.

**Ann-Louise Erlund,**  
projektledare och regionkoordinator i Nyland

# God jul!



YRKESHÖGSKOLAN  
**NOVIA**



ÅLANDS  
**YRKES**  
GYMNASIUM  
Vuxenutbildningen



EUROPEISKA UNIONEN  
Europeiska socialfonden



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



**Konstsamfundet**

OP Raseborg  
Raasepori



Stiftelsen Finlandssvenska Jordfonden

[www.novia.fi/kustensmat](http://www.novia.fi/kustensmat)