Pärmen: Havets silver.
© Håkan Eklund.

Skärgård

Nr 4-2013, årgång 36

Tema: Mat som hantverk

Tidskrift utgiven av Skärgårdsinstitutet vid Åbo Akademi (SIÅA) för presentation av aktuell skärgårdsforskning samt diskussion kring frågor som rör skärgården och våra svenska kustbygder.

Webbsida: www.skargard.fi

Ansvarig utgivare: SIÅA

Redaktör: Håkan Eklund,
e-post: hakan.eklund@abo.fi
Tfn: +358 (0)50 5672213,
Fax: +358 (0)2 2154943.
Postadress: Arken, Fabriksgatan 2G,
20500 ÅBO, Finland.

Tryck: Fram, Vasa

Layout, ombrytning och produktion:
Christer Bergman, Gosmo Oy Ab

Tidskriften Skärgård utkommer med 4 temanummer per år.

Årsprenumeration (fortlöpande) kostar 46 € i Finland och 50 € utomlands. Lösnummer 20 €.

Prenumerationer via www.skargard.fi
eller Anita Julin, tfn: (02) 215 4944, e-post:
anita.julin@abo.fi, eller redaktör Eklund.

Ledningsgruppen för SIÅA

Utbildningsplanerare Nina Söderlund,
suppl. vicedirektör Tina Engblom.

Professor Jan-Åke Törnroos,
suppl. kommundirektör John Wrede.

Professor Kjell Andersson,
suppl. intendent Kasper Westerlund.

Docent Mikael von Numers,
suppl. professor Marko Joas.

Koordinator Katja Bonnevier,
suppl. utvecklingschef Gunilla Granberg.

Byaombud Pia Prost,
suppl. skärgårdsombudsman Tapio Penttilä.

Studerande Amanda Enberg,
suppl. vuxenstud. Charlotte von Haartman.

Åbo Akademi

© 2013 Skärgårdsinstitutet vid Åbo Akademi

ISSN 0356-9381

Allt har sitt pris

Ett uttryck som alltför många inte tycks förstå innebörden av är det att ”allt har sitt pris”, som gäller i de flesta situationer i livet. Det passar också in på mycket av det som avhandlas i detta temanummer.

Det finns nämligen inga billiga produktionsmetoder eller billig produkter (inklusive mat) om allt som påverkas inkluderas i priset, miljön inkluderad.

FRÅGA de kineser som idag ser sin miljö alltmer förorenad och degraderad, dit många av våra företag flyttar för att producera ”billigt”. Detta är en form av globalt lurendrejeri och en smygande form av nykolonialism, där inte alla kostnader tas i beaktande, som inte rimmar väl med våra nordiska värderingar. Tyvärr är det mera sällan som det finns ärliga och hållbara genvägar till det billiga om det dessutom skall ge vinst åt alla inblandade. Och kvalitet. Kvar blir ett antal alternativ som inkluderar fusk, oärlighet, exploatering, substitut, sekunda råvaror och en miljon andra variabler – som också skapar en massa förlorare.

DETTA ÄR dagens industriella värld i ett nötskal. Ibland exponeras resultatet i form av miljökatastrofer eller via raserade industrihallar till fuskbyggen i lågprisländer där lågavlönade får sätt livet till för att vi skall kunna köpa billigt. Det är också matindustrin i ett nötskal. Allt oftare exponeras olika variationer av matskandaler, både borta och hemma, när fuskare avslöjas.

Ett annat mått kan vara antalet cancerfall under en viss tidsperiod, eller diabetesfall, eller det växande problemet med övervikt – också hos unga aktiva. Kopplat till mat och matvanor som resulterar i ohälsa.

I och för sig är ju detta med ”billigt” ett relativt begrepp eftersom det måste kopplas ihop med betalningskapaciteten. Det som verkar billigt i våra butiker kan vara dyrt i tillverkarlandet. Likaså skall det billiga kopplas ihop med kvalitet; det är sällan motsatser som lågt pris och hög kvalitet går hand i hand.

Men när det gäller pengar blir de flesta oss som förbytta, som om förståndet och omdömet helt försvann.

OM VI GLADELIGEN köper det billigaste plagget eller dataprylen eller maten utan att förstå hur många som exploaterats, eller bryr oss om det, är också vi medskyldiga till den stora blåsningen.

Redan det att något kommer från andra sidan jordklotet, och är billigare än det närproducerade, borde skapa frågor.

Vi är också medskyldiga till att tiotusentals arbetsplatser har förlorats i vårt land när företagen väljer att flytta till lågprisländer som ger dem en högre vinst, för att vi helst väljer varor utgående från priset. Alltså det billigare.

VARFÖR låter vi oss bredvilligt luras, varje dag, ibland många gånger per dag, år efter år? Hur har det blivit så? Detta är väl inget att vara stolt över i ett land som vinlägger sig om hög utbildningsnivå, upplysning och genomskinlighet.

Ofta låter vi oss luras och ledas in i fördärvet via en förrädiskt skicklig och manipulerande marknadsföring. Lika ofta är den enkla orsaken att vi inte orkar eller kan eller har tid att sätta oss in i alla de processer som skulle avslöja bakgrunden. Det är ”industrin” mycket väl medveten om. Trots att de flesta av oss skulle ha råd med ärlig och hälsosam mat, låter vi oss förgiftas av matfusk och miljödegradering, som går hand i hand. Sen glömmer vi snabbt de avslöjanden som gjorts, eftersom nya och mera spännande nyheter hela tiden strömmar in. Våra medier gillar också bättre att pyssla med allehanda matprogram, -tävlingar, kändisdyrkan eller annat livsstilsrelaterat och trendigt, än att syssla med krävande, kostsam och besvärlig undersökande journalistik för att avslöja fuskare. Och ju större globala företag det handlar om, desto bättre skyddade är de av sina juristarmador.

ALLT DETTA GÖR att allt fler av oss börjar dra oss för att köpa sådant som kommer långt ifrån, och som vi inte längre litar på. Men är vår egen allt mer storskaliga odlings-/matproduktion så mycket bättre? Och hur rena är våra fiskevatten?

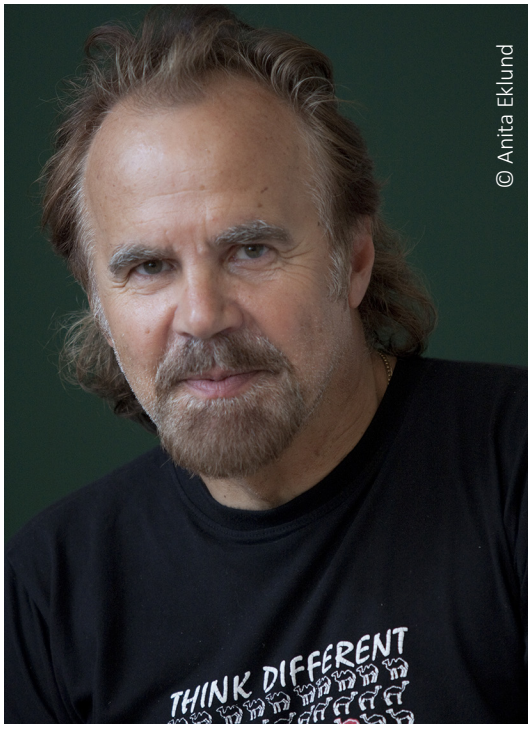
Trendiga termer som ”närmat” och ”härproducerat” har inte något större värde om inte hela processen, från ”jord till bord” genomsyras av kvalitetstänkande och hänsynstagande, också om miljön. Inom producentrörelsen kör man ofta med slogans som skall få oss att tro att alla jordbrukare i Finland är miljövårdare genom att de håller landskapet öppet. Förvisso håller de skogen borta, men annars säger det inget om miljökvalitet.

Det är inte miljövård om det öppna landskapet sedan utgörs av ett täckdikat och ”kemikaliebehandlat” sädesfält från skogskant till skogskant, där varken sånglärkor, näsellfjärilar eller vildblommor har något utrymme. Där allt är bortputsat för att en enda odlingsart skall kunna producera så mycket som möjligt per ytenhet.

En utarmad flora och fauna, eller övergödda vatten, är ett av de pris som exkluderats ur sammanhanget och som många inte förstår att koppla ihop med det ”närodlade” – som inte i sig är något kvalitetsstämpel. Likadant är det med industriella köttfabriker som inte nödvändigtvis tillför något mervärde för det ”närproducerade”. Annat är det med betesdjur på naturängar eller fjäderfä som inte låsts in i övertrånga burar. Men, faktum kvarstår – allt har sitt pris. Så länge vi inte är villiga att betala för en kvalitativ helhet, fortsätter den cirkus som siffernissarna stakat ut.

SKULLE VI som konsumenter kräva mera, vara villiga att lära oss mera och vara villiga att betala mera för kvalitativa råvaror, närodlat/härproducerat eller vad vi sen sätter för etiketter, skulle chansen vara större att också en ekologisk sund och småskalig verksamhet skulle löna sig. Det samma gäller mathantverket. Kvalitet kostar och skall kosta. Om det är äkta.

Det intressanta idag är att skönja ett visst uppvaknande och en viss medvetenhet om



© Anita Eklund

tingens ordning, att vi inte i det oändliga vill känna oss lurade. Materialet i detta temanummer genomsyras av det tänkandet.

Det är glädjande att se att det idag finns en ny skaparglädje i mathantverk baserade på prima råvaror och att allt fler börjar tänka om beträffande den falskt förförande ”industrialiseringen” av vår matkultur. Det är bara så viktigt att vi tillåter oss påminnas om att det finns så mycket att ta till vara ur vår egen matkultur, och ur vår egen natur.

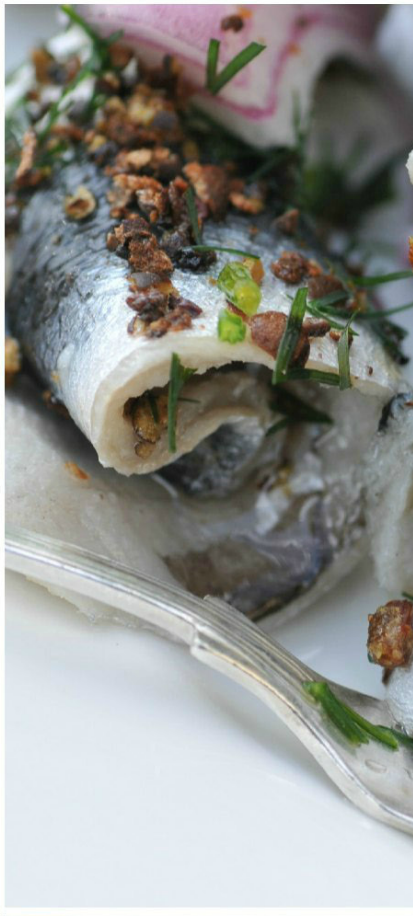
Med dessa ord önskar tidskriften Skärgård sina läsare ett Framgångsrikt Nytt År! ♦

Håkan Eklund, redaktör

Mathantverk

Strömmingsinläggningar som framgångsprodukt

TEXT: CAMILLA BACKLIN-BJÖRKQVIST
FOTO: MARTINA UTHARDT



© Martina Uthardt foto

Under 1990-talet startade byarådet i Molpe i Korsnäs ett sommartorg i liten skala. Fredagar blev torgdagar. Eftersom jag just då var arbetslös föreslog min man Peter, som är fiskare, att jag kunde försöka sälja fiskfiléer på sommartorget och ta med några burkar med de goda strömmingsinläggningar jag brukade göra för hemmets behov. Jag hade ju länge hjälpt honom att ta tillvara fiskfångsten, och filea.

Sagt och gjort. Försäljningen gick bra. Jag fick blodad tand och började åka till andra mindre marknader runt om i nejden. Det visade sig finnas god efterfrågan på inlagd strömming. Jag tog beslutet att starta Camillas Fiskdelikatess. Året var 1994.

KORSNÄS KOMMUNS dåvarande kommundirektör hjälpte bland annat till med lokaler. Korsnäs Kurscentral hade ett nerlagt undervisningskök vid gruvområdet där jag hyrde lokalerna i ett par år. När Finland gick med i EU 1995 skärptes kraven på livsmedelshygien och vi beslöt att bygga en fiskhall på vår tomt i Molpe; inflyttningen skedde 1996.

Strömmingsmarknad i Helsingfors deltog vi i för första gången 1994. Den marknaden besökte vi fram till 2009. Fem år for vi till den marknaden med egen båt, Österbotten – Helsingfors tur och retur i höststormar. Äventyr som kunde fylla många boksidor. I Helsingfors fick vi många utmärkelser och tog hem första pris flera gånger, till och med i båda serierna i två år.

Åbo strömmingsmarknad har vi också besökt och fått utmärkelser för våra produkter.

PRESIDENT TARJA HALONEN besökte Korsnäs 2004 och landets första vindkraftspark. Under det besöket hade vi dukat till fiskbord. Det var en mäktig upplevelse att få bjuda Tarja Halonen och hela följet på fisk. Hennes favorit blev Enbärsströmming. Följande höst kom Tarja och köpte Enbärsströmming och Citronströmming på strömmingsmarknaden i Helsingfors. Det året vann vi med också med vår Citronströmming.

◀ Numera är det endast strömmingsinläggningar som Camillas företag jobbar med. © Martina Uthardt.

▲ Enbärsströmming är företagets flaggskepp. © Martina Uthardt.

▲ Camilla Backlin-Björkqvist är matföretagare sedan 1994. © Martina Uthardt.

Vårt företag förknippas ofta med Enbärsströmming. Det var vår första produkt och är ännu idag företagets flaggskepp. Tidigare köpte vi in fisk från olika fiskare. Det var sik, abborre, gädda eller kort sagt havsfisk. Denna fisk fileade vi och sålde vidare. Siken fileades, skinndrogs, gravades och vacuumpackades. Denna produkt var en riktig storsäljare. Vi slutade med den biten när sälarna åt upp en allt större del av fångsten och det blev allt strängare krav på livsmedelsanläggningar

IDAG är det endast strömmingsinläggningar vi sysslar med. Vi har ca 10 olika smaker att välja på, vissa under kortare tider, vissa längre. Julströmmingen har varit med i sortimentet under många år, den produceras mellan oktober och december.

Vi har högkvalitativa råvaror. Till exempel dillen som vi använder är färsk och närodlad, den skördas under gynnsamma väderleksförhållanden så att den bästa smaken bibehålls.

År 2011 satte vi in en högre växel. Vi började jobba med att höja säkerheten och kvalitén på produkterna. Vi har byggt upp ett system så att vi kan spåra/följa alla delar i produkterna/produktionen, bland annat följer vi upp temperaturen på kylda råvaror var trettionde minut, tills de lämnar anläggningen. Vi kan även spåra kryddor, socker och vatten. Alla anställda har ett eget ansvarsområde. Det är maken Peter, jag och två anställda som arbetar i företaget.

Som bisyssla kör Peter grupper och privatpersoner ut i Kvarkens världsnaturarvet. ♦

Artikelförfattaren

Camilla Backlin-Björkqvist är egen företagare.

Camillas Fiskdelikatess Ab
Flatgrundsvägen 31
66210 MOLPE
Tfn: +358 (0)50-5278853
www.camillankalaherkku.fi
camillasfiskdelikatess@netikka.fi

Skärgårdssvamp – en nisch värd att utveckla

TEXT OCH FOTO: JOHAN ULFVENS

▲ Kantarellen gynnas klart på skogsholmar där älgar och andra hjortdjur söndrar marken och skapar stigar i terrängen. Tidigare var det betande kreatur som stod för samma effekt. © Johan Ulfvens.

Fågelatlas är ett etablerat begrepp. Svampatlas är däremot en sak som ännu kräver utvecklingsarbete. I skärgården skulle det vara möjligt att på kartor pricka in de holmar som är svampförande. Svampturism kan därmed vara en nisch som i bästa fall kunde ge viktiga tilläggsinkomster i skärgården.

Det kan inte hjälpas. Varje år under sensommaren är jag formligen tvungen att göra en runda till de maritima delarna av en stor skogsholme i Kvarken. Den optimala tiden är ungefär vid andjaktspremiären. Fredligt sinnad som jag är kan jag inte tänka mig att ta till hagelbössan, utan det är svampkorgen som är mitt verktyg.

EFTER EN HALV TIMMES skumpande båtfärd på de krabba vattnen mellan tusentals stenar och block kan jag styra in i ett gytter av vikar och sund. Här är det lätt att hitta en skyddad plats för båten. Sedan på med stövlarna och i väg på jakt efter skogens gula guld, i detta fall otaliga kantarellställen med förmåga att överraska varje år. Det är visserligen länge sedan jag gjorde min rekordfångst hösten 1974, då kantarellerna efter en envist regnig sommar var stora som tallrikar och jag på en enda björkbevuxen sluttning kunde fylla en säck på närmare 100 liter. Men minst en halv korg, ibland mycket mer, med präktiga kantareller brukar jag kunna föra med mig hem också under medelmåttiga svampår.

Holmen består av moränryggar som i samband med istiden lämpats på ett ganska osystematisk sätt i terrängen. Frodiga gråalar växer längs stränderna och på de sankaste partierna. Sedan allehanda högvuxna gräs och en blandskog som rymmer björk i olika ålder, en och annan storvuxen tall och längst in från stranden nödvuxen men ganska tät granskog. Spår av slåtter och bete kan fortfarande förnimmas i form av gamla lador som fallit ihop och håller på att ruttna bort.

DEN SMÅKUPIGA terrängen med fuktiga stråk är som gjord för kantarellerna. Det lyser ofta gult på slänterna där alarna tar slut och björkarna tar vid. Och så har älgarna området som sitt tillhåll, vilket borgar för att det finns ett tätt

nät med stigar i skogen, och på eller i anslutning till stigarna kantareller som gynnas av att markytan söndras. Synd bara att älgarna rätt ofta slänger med sina klövar så mycket att en del av kantarellerna bryts av eller krossas.

Men man får ta det som det är. Glädjen och tillfredsställelsen är i varje fall lika stor varje år. Vissa somrar går det att vid sidan av standardskörden plocka en hel del soppar, framför allt björk- och stensopp. Rynkad tofsskivling hör också till de regelbundna förekomsterna. Stubbsvampar som honungsskivling och föränderlig tofsskivling finns i området, låt vara att deras bästa tid ibland är förbi när man når slutet av augusti månad. Givetvis finns det också kremlor och riskor i varierande mängd, men bortskämd med alla dessa korgar med kantareller som jag är, har jag inte riktigt gett mig tid att syssla med just dessa arter.

Privilegierad? Jo, för det är sällan som just det här området besöks av någon annan med svamp i sikte. Jag får tillsammans med min familj tröska genom alla dessa kantarellställen år efter år i en enastående härlig miljö, där öppet hav skymtar i väster och en del av den halvöppna skogen för tankarna till fjällbjörkskog. Ett ypperligt exempel på hur varierande och produktiv skärgårdsmiljön kan vara när den är som bäst, fastän stenblocken och moränryggarna i och för sig ger intryck av extrem karghet.

NÄR DET ÄR DAGS för den avslutande kaffekoppen eller saftmuggen, kan det inte hjälpas att tankarna börjar vandra och skogssvampens ställning som en ganska försummad resurs blir föremål för begrundan. Visst finns det en del svampplockare också i Kvarken, men på det hela taget är det ganska ensam som jag rör mig på skogsholmarna. Under årens lopp har jag kollat läget på tiotals skogsholmar och funnit att en stor del av dem under lägliga förhållanden kan ge stora skördar med skogssvamp. Det finns med andra ord fler svampställen att tillgå än det finns svampplockare, och situationen kunde rent av ses som bekymmersam. Värdefulla resurser som i skärgården kunde ge tilläggsinkomster utnyttjas på ett ganska lågintensivt sätt.

EN ÖPPEN FRÅGA är om det borde göras något slags svampkartläggningar i skärgården för att på den vägen ge information till dem som ännu inte upptäckt skärgårdens svamprikedom. Vem skulle i så fall ta itu med frågan? Knappast kan vi vänta oss någon större insats av överbelastade kommuner, icke heller av föreningar som nogsamt sköter sitt revir, sådana som fiskegillen samt jakt- och skogsvårdsföreningar. Om akademiker med svamp som specialitet inte gör något, kunde i varje fall lokala naturskyddsföreningar och regionala avdelningar inom Suomen Sieniseura (Finlands Svampvänner) dra en lans för bättre svampkännedom och mera svampkartläggning – också i skärgården. Samarbete med marthor och intresserade naturbrukare kunde i så fall vara en väg att gå.

Förvisso vidlåds svampplockandet av ett visst hemlighetsmakeri, men en uppryckning i frågan är nog på sin plats. I första taget kan vi kanske inte vänta oss något så överdådigt verktyg som den finska fågelatlasen, som numera presenteras i mångsidig form på nätet, vilket gör det möjligt att för enskilda arter göra ganska avancerade och detaljerade sökningar också på begränsade områden. Men lokala svampkartor som på ett grovt sätt visar på produktiva svampområden kunde kanske gå att frambringa – också utan den fantastiska mångtusenhövdade insats som amatörornitologerna lyckats prestera i sitt atlasarbete.

TILLÄGGAS BÖR att mitt perspektiv på förekommen anledning är ganska österbottniskt när det gäller just svamp på skärgårdsholmar, eftersom det är i Kvarken som jag har möjlighet att röra mig med egen båt. Men under höstarna i Helsingfors har jag i och för sig bekantat mig med många goda svampmarker längs kusten i västra och östra Nyland, så jag är övertygad om att skogsholmarna även i det södra och sydvästra kustområdet kan vara produktiva ur svampsynvinkel – kala klippor och karga hällmarker undantagna förstås.

En tvivlare kunde undra om inte fastlandet och områden i anslutning till kusten duger. Förvisso, ordentliga fastlandsskogar är nog det rätta stället att vistas på för den som t ex vill skörda större mängder trattkantarell, en svamp

▲ Stensoppen är en eftertraktad och värdefull skogssvamp, som under regniga sensomrar kan ge stor skörd också på skogsholmarna i skärgården. © Johan Ulfvens.

som sällan finns i karga skärgårdsskogar. Ett faktum är dock att skogsholmarna i skärgården ändå har många klara fördelar i svamphänseende. Variationen av mångahanda biotoper på begränsade ytor är en fördel. Och så har holmarna i regel en mikroklimatisk fördel genom att hösten är utdragen och fuktig. Märkligt nog är mikroklimatet klart fördelaktigt också under torra somrar, då jag på mina holmar plockat ganska mycket kantarell fastän svampen i frågan lyst med sin frånvaro på fastlandet.

VAD HÄNDER då om horder med svampälskande stadsbor på en gång börjar söka sig ut till skärgårdsholmarna för att bärga skogens gula guld?

Ingen fara, någon folkvandring som skulle resultera i att odlingar trampas ned, plantskogar tar skada och gårdstomter terroriseras behöver inte befaras. Inte ens de fritidsfiskare som på sina håll väcker irritation med sin framfart i skärgården behöver ses som en potentiell störning, även om de är båtburna och kan nå vilken svampförande holme som helst. Den som satsar hårt på sitt sportfiske har nog inte riktigt tid att syssla särskilt mycket med svamp. Det är kanske inte heller så mycket kutym att vid sidan av ”manliga” sysslor som jakt och fiske ägna tid åt just svamparna.

En småskalig och begränsad svampturism är något som kunde eftersträvas och som skärgårdsnaturen säkert tål, bara det finns en ansvarskännande styrning av verksamheten. Kanske svampturism rent av kunde vara ett sätt att förlänga turistsäsongen i skärgården?

I dagens läge är det förvisso inte så många som är villiga eller ens kompetenta att leda svamputfärder i skärgården. Men här finns nog ett groende frö som inom ramen för dagens naturbruksutbildning kunde växa till något större. Det finns nämligen svampkonsulenter som kan ta tag i frågan och sprida sina kunskaper. I själva verket har en del svampkonsulenter börjat göra business av sitt kunnande och erbjuder numera ledda svamputfärder för den som vill betala en slant. Jag har läst om en svampkonsulent vid namn Johanna Sademaa, som erbjuder sina tjänster via webbsidan www.sienineuvonta.fi. Hon har rent av bildat ett företag i svampsvängen. Något att ta efter för oss som har en viss kännedom om skärgårdens svampställen.

Svampturism

DET ÄR DAGS att lansera den nya termen svampguide, som här avser en person, inte en bok. Vem vill bli den första svampguiden i skärgården? Termen svampguide är kanske inte så tokig ... och innovationen erbjuds härmed gratis till alla dem som vill göra slag i saken. Det finns ju fiskeguider, fågelguider, naturguider, vildmarksguider och andra guider av mångahanda slag, så varför inte svampguider!

Det är självfallet inte ur vägen om en person som vill slå sig fram som svampguide i skärgården skaffar sig kompetens som svampkonsulent. Gedigen artkännedom är givetvis A och O om man ska ta ansvar för att folk som är noviser på området bär hem rätt sorts svampar. Men en svampguide i skärgården ska vara mer än svampkännare, för det behövs också kunskap och erfarenhet av uteliv, båtar, navigering m m. I samarbete med någon som äger båtar och kan ordna båttransporter på ett vettigt sätt kunde verksamheten få en rejäl skjuts.

Själv har jag nog gjort en del guidningar (gratis sådana, visserligen) för personer som vill se en del av skärgården ur svampperspektiv. Men jag tillåter mig vara så självisk att jag ändå vill hålla de mest exklusiva kantarellställena på den maritima skogsholmen i Kvarken för mig själv. Älgarna och jag trivs så bra tillsammans bland nödvuxen björk och gran. ♦

▲ Föränderlig tofsskivling – en stubbsvamp som på tidigare betes- och slåttermarker i skärgården kan bilda stora, frodiga bestånd. © Johan Ulfvens.

Artikelförfattaren

Johan Ulvens är fil dr och teknisk redaktör. Han har publicerat illustrerade naturskildringar i bokform sedan 1970-talet, verkat som tidskriftsredaktör, forskat i skärgårdsfåglarnas ekologi och inom ramen för sitt företag redigerat och producerat ett par hundra böcker och doktorsavhandlingar på flera olika språk.

Adress:
Stenhagsvägen 8 A 5, 00310 HELSINGFORS.
Sommartid: Kyrkobyvägen 81, 66200 KORSNÄS

Tfn: +358 (0)45 7840 4595
E-post: johan.ulfvens@fonet.fi

Två viltrecept från Österbotten

RECEPT & FOTO: MARTINA UTHARDT

Viltpaj

Pajdeg:

125 g smör
3 dl vetemjöl
1 msk vatten

Fyllning:

200 g färs av hjort eller älg
1 tsk paprikapulver
1 tsk salt
1 tsk curry
½ tsk svartpeppar
1 dl vatten
1 grönsaksbuljongtärning
1 msk honung
2 tsk basilika
2 ägg
2 dl mjölk
1 dl riven goudaost (eller annan hårdost)
1 dl riven edamerost (eller annan hårdost)

Nyp ihop smör och mjöl. Blanda i vattnet och blanda till en jämn deg. Låt degen vila en stund i kylskåpet. Tryck ut degen i en pajform. Förgrädda pajskalet i 175 grader i mitten ugnen cirka 10 minuter.

Bryn köttet och krydda med paprikapulver, salt, curry och svartpeppar. Häll vattnet över färsen och tillsätt buljongtärningen. Låt småkoka en stund och tillsätt därefter honung och basilika.

Vispa upp äggen med mjölken och häll sen äggstanningen över pajen. Strö över den rivna osten. Grädda pajen i 200 grader i mitten av ugnen 20-30 minuter.

Vintips (Jessica Piispanen)

Castillo de Molina Pinot Noir Reserva (455377, 11,99€) passar fint till andrätten. Vinet är medelfylligt, bärigt och friskt. Härlig färg och en aromatisk doft i glaset ger fin stämning vid höstbordet. Lämplig serveringstemperatur på det här vinet är cirka 15 grader. Ett mycket prisvärt vin.

Höstand (2 portioner)

1 ugnsfärdig and
1 äpple
1 rödlök
5 blad färsk basilika
vatten
1-2 msk olivolja
1 grönsaksbuljongtärning
1 tsk salt
1 tsk svartpeppar
2 tsk flytande honung
½ tsk paprikapulver
1 tsk torkad basilika
½ tsk curry

Lägg ugnen på 200 grader. Hacka lök och äpple. Blanda lök, äpple och basilikablad och fyll anden med blandningen. Lägg anden i en ugnsform och pensla den med olivolja. Häll vatten i botten på ugnsformen(ungefär 2 cm). Smula en buljongtärning i vattnet. Krydda anden och vattnet med peppar och salt. Blanda ner honung, paprikapulver, torkad basilika och curry i vattnet. Täck formen med aluminiumfolie och ställ in i ugnen cirka 1 timme och 10 minuter. Ta då bort aluminiumfolien och stek anden i cirka 10 minuter till. Ös under tiden anden med skyn några gånger. Häll av spadet och spara till såsen.

Sås:

1 dl matgrädde
1 msk vetemjöl
3-4 dl sky
1-2 tsk curry

Rör ut vetemjölet i grädden i en kastrull och tillsätt sky. Koka upp och blanda i 1-2 tsk curry. Låt sjuda en stund till passlig konsistens.

Servera anden med ris, sås och en god sallad.

Vintips: (Jessica Piispanen)

Castillo de Molina Pinot Noir Reserva (455377, 11,99€) passar fint till andrätten. Vinet är medelfylligt, bärigt och friskt. Härlig färg och en aromatisk doft i glaset ger fin stämning vid höstbordet. Lämplig serveringstemperatur på det här vinet är cirka 15 grader. Ett mycket prisvärt vin.

Böcker som Martina Uthardt jobbat med:

För att jag bryr mig

En bok skriven av författaren Anne Manner och handlar om 14 eldsjälar som berättar om sitt engagemang att bry sig (om andra). Boken genomsyras av äkta omsorg om människor, djur och hela det jordklot vi alla delar. Den visar vad som händer när människan trotsar egoismen och den hårda världen, och istället bryr sig om andra.

Jag har fotograferat och gjort en del av bokens layout. Boken utkom 2012.

Åminnen

En bok som är det mest konkreta beviset för eftervärlden kring räddningskampanjen för Åminne Folkpark år 2012.

Jag har fotograferat en del av fotografierna i boken och till pärmen. Boken kom ut hösten 2012.

Vardagslyx i Österbotten

En bok som jag och Jessica Piispanen gett ut tillsammans, där vi varvar österbottniska stämningsbilder med goda och lättlagade recept. Boken kom ut hösten 2012 och blev slutsåld inom tre månader. En uppföljning görs för våren 2014.

Kärleksfulla matminnen

Utkom hösten 2013. Jag har fotograferat och layoutat boken, texten är skriven av Tina Lindell. Hon föreläser och håller kurser om kost, och arbetar som kock.

Vardagslyx i Österbotten – Helgmys, salt och sött

Kommer ut i början av 2014. Blir lättlagade recept med vackra, stämningsfulla fotografier som sprider en positiv känsla.

Utöver böcker har jag även haft ett flertal olika utställningar runt om i Österbotten. Bland annat på galleri IBIS i Vasa, Loftet, Stundars etc. Planerar för tillfället en fotoutställning för våren 2014 som skall hållas i Wolfsburg, Tyskland där temat kommer att vara Österbotten.

Receptförfattaren & fotografen

Martina Uthardt är privatföretagare med fotoföretaget: Martina Uthardt foto
Företaget erbjuder olika fotograferings- och layouttjänster med mat- och bakverksfotografering som sin specialitet.

Adress: Ribäcksvägen 469, 66140 ÖVERMALAX
e-post:martina.uthardt@hotmail.com
www.martinauthardtfoto.com

Ny EU-märkning av mat från öar?

TEXT: ANNA-KARIN UTBULT ALMKVIST

EU Kommissionen gör 2013 en undersökning inför att eventuellt införa en ny ursprungsmärkning av produkter från öar utan fast landförbindelse, "Products of Island Farming".

Det ska gälla mat där råvarorna också kommer från en ö. Förhoppningen är att en sådan märkning kan ge produkterna ett mervärde och öka intresset för vidare förädling. Slutrapporten ska vara klar vid årsskiftet då den ska lämnas över till EU-parlamentet.

NÄR MAN BEDRIVER jordbruk och djurhållning på en ö medför det nästan alltid högre kostnader jämfört med fastlandet. Det kan gälla transporter, småskalighet, orationella maskiner och byggnader, höga markpriser, konflikter med turism etc. Samtidigt finns det stora värden som alla gemensamt kan ta del av i form av öppna betade landskap. Denna "miljötjänst" betalas genom EU:s jordbrukspolitik. Men det är också viktigt att traditionella kunskaper bevaras och kan utvecklas. Då kan man ta vara på den särart av smaker som kommer av att djuren betat speciella växter, särskilda mikroklimat på öarna, jordmån etc som ger unika smakupplevelser.

Kommissionen inbjöd i juni ett antal organisationer och myndigheter att delta vid en workshop i Sevilla. ESIN, European Small Islands Federation, var inbjuden. Vid workshopen "Labelling products of island farming" presenterades en rad exempel från olika delar av Europa.

ESIN fick möjlighet att bidra med tre presentationer. Från Sverige och Skärgårdarnas Riksförbund gjorde jag en presentation av svenskt skärgårdsjordbruk. Det var också ett bidrag av det danska matnätverket på små öar och ett om närproducerad mat på små öar på Irland. Dessa tre exempel kompletteras nu med en presenta-

tion av ESIN och samarbetet runt bland annat jordbruksfrågor. ESIN har tio medlemsorganisationer vilka representerar små öar i Danmark, Estland, Finland, Frankrike, Grekland, Irland, Italien, Skottland, Sverige och Åland.

EN AV DE FÖRSTA frågorna vid workshopen blev hur man definierar vad som är en ö? Man blir rejält bekymrad när Eurostat (EU:s motsvarighet till SCB) fortfarande i sin statistik faktiskt inte räknar öar som har färre än 50 invånare! Sverige är faktiskt det land i Europa som har flest bebodda öar, även om det många gånger bara är ett fåtal familjer per ö. Samtidigt är jordbruket en näring värd att värna om. Både som inkomstkälla, med jobb 12 månader om året och för det öppna beteslandskapet.

En stor del av materialet som tas fram till slutrapporten kommer att handla om situationen på de stora öarna i Europa. Det är ju öar stora som länder; Sardinien, Korsika, Azorerna och Kanarieöarna. Men även ESIN´s bidrag kommer att finnas med och det är viktigt att de små öarna är med på banan och kan få ta del av en eventuell ö-märkning. Allt oftare ser man att konsumenterna frågar efter matens ursprung. En märkning som berättar att produkten kommer från en ö innebär ett mervärde. Kanske till och med så att det något kan balansera de högre kostnaderna av att producera ute på en ö. ♦

Artikelförfattaren

Anna-Karin Utbult Almkvist är
Skärgårdarnas Riksförbund,
Nätverket Skärgårdsbönder.

e-post: anna-karin@skargardarnasriksforbund.se

Mathantverk

- ett nytt ben att stå på?

TEXT: MARGOT WIKSTRÖM

Mathantverk syftar på att en förädlad livsmedelsprodukt är gjord för hand och med metoder som kräver så lite tillsatsämnen som möjligt. Mathantverk består till så stor del som möjligt av lokalt producerade råvaror. Mathantverk innehåller inte smakaromer, utan alla smaker härstammar från de råvaror man använt.

Eldrimners definition: *Småskaligt mathantverk skapar unika produkter med smak, kvalitet och identitet som industrin inte kan ta fram. Det är en varsam förädling av i huvudsak lokala råvaror, i liten skala och ofta knuten till gården. Detta ger hälsosamma produkter utan onödiga tillsatser som går att spåra till sitt ursprung. Kännetecknet för småskaligt mathantverk är att man arbetar med naturliga processer där människan och handen är närvarande genom hela produktionskedjan. Småskaligt mathantverk lyfter fram och utvecklar traditionella produkter för konsumenten av idag.*

PROJEKTET ”Mathantverk i Finland” körde igång i början av 2013. Det är ett 1-årigt projekt på Kimitoön, i samarbete mellan Pargas stad, Kimitoön och Skärgårdshavets biosfärområde.

▲ Här gör vi surkål, Kimchi och mjölksyrade grönsaker. © Margot Wikström.

Projektet startade via ett företagarinitiativ som kastats fram under en av Skärgårdshavets biosfärområdes vinterträffar. Man ville hitta småskaliga näringar som kan stöda företagandet i skärgården.

Skärgårdens företagare har alltid varit mångsysslare som stått på många ben; det är det enda sättet att klara sig här. Initiativet ledde slutligen till att projektfinansiering beviljades från Egentliga Finlands förbund.

VI VILLE GÅ ett steg längre och förädling verkade intressera många personer, eftersom många odlar något och har tillgång till råvaror; man kan ju till exempel förädla vilda bär. Vi ville förädla enligt traditionella metoder, småskaligt och utan tillsatsämnen och på så sätt kunna erbjuda dagens konsumenter traditionella produkter.

För allt detta fanns ett redan färdigt koncept i Sverige, nämligen det nationella resurscentret för mathantverk, Eldrimner i Jämtland. Redan under planeringen av projektet inleddes samarbetet med Eldrimner. Det samarbetet har varit mycket fruktsamt och fortsatt under projektets gång. Vi har också haft möjlighet att utnyttja Eldrimners utbildare.

Projektet är ett fint exempel på hur samarbete kan leda till resultat.

UNDER PROJEKTETS GÅNG pågår ett utbildningsprogram, som heter ”Produktutveckling inom mathantverk”. Utbildningen är ett samarbete mellan YH Novia och projekten ”Bra mat i Västnyland” och ”Mathantverk i Finland” samt Skärgårdshavets biosfärområde.

Under utbildningen blir deltagarna insatta i den lagstiftning som berör och reglerar livsmedelshantering och -produktion. Livsmedelskemi och mikrobiologi har sin givna plats i programmet. Som livsmedelsföretagare är det väsentligt att veta hur man förebygger spridning av farliga smittor och gör upp en plan för egenkontroll för sina livsmedelsutrymmen. Utbildningen följer produktutvecklingens alla skeden, från idé till färdig produkt. Där ingår en helhetsplan för profilering och marknadsföring. I de branschvisa workshopparna lär sig deltagarna att använda småskaliga, traditionella produktionsmetoder. Målet med utbildningen är att deltagarna har en eller flera egna produkter som är färdiga för försäljning när utbildningen är slut.

UTBILDNINGEN kunde startas inom två branscher: bär-, frukt- och grönsaksförädling samt bröd och bakverk. Deltagarna representerar hela Svenskfinland. De kommer från Åboland, Åland, Nyland och Österbotten. Glädjande är att det också finns ungdomar som vill lära sig denna nya nisch.

Denna grupp blivande mathantverkare präglas av en stark lust att lära sig, att göra saker, göra det bra och göra det tillsammans. Det är en härlig grupp kreativa människor att arbeta med. Som projektledare gläder jag mig åt deras entusiasm, aktivitet, framåtsträvan och stora framsteg inom mathantverket. Jag har haft förmånen att få följa med dem i sin utvecklingsprocess, vilket har varit mycket givande.

Förutom själva utbildningen har vi tillsammans deltagit i olika evenemang, såsom mässor, marknader och studieresor. Genom samarbete har vi kunnat skaffa material och förnödenheter till bättre pris.

SOM PROJEKTLEDARE har jag bl a ordnat vissa delar av utbildningen, samlat information om återförsäljare, tillgängliga livsmedelsutrymmen, förpacknings- och övrigt material, arbetskläder, facklitteratur, maskiner och redskap, evenemang, övriga utbildningar, myndighetskrav och så vidare. Jag är också den som informerar om mathantverket på olika evenemang, i skolor, media, radio och tv.

Jag planerar studieresor och marknadsdeltagande. Ja, det har varit ett omväxlande och intressant arbete som jag trivts mycket bra med, men som nu ser ut att ta slut i början av år 2014.

Eftersom mathantverk är småskaligt, kommer dessa unika produkter inte i huvudsak att synas i dagligvaruhandeln, utan det mesta finns till salu i de lokala gårdsbutikerna, på marknader och i små specialbutiker.

På en lokal matmarknad, som ordnades på Storfinnhova gård i Kimito i november presenterade deltagarna sina unika produkter. Evenemanget var framgångsrikt. ♦

▲ Projektledaren Margot Wikström visar upp pressrester (kärnor, skal) från saftberedning. Pressrester kan t ex torkas till mysli. © Monica Sandberg.

Nyttiga adresser:

www.eldrimner.com

www.storfinnhova.com

hppt://mathantverk.wordpress.com

facebook: Mathantverk i Finland

Artikelförfattaren

Margot Wikström är projektledare-Mathantverk i Finland.

Tfn: +358 (0)40 668 4888
www.kimitoon.fi

▲ Maj-Britt Engström från Kökar säljer hembakat bröd och annat hantverk på Skördefesten i Mariehamn. Oktober 2013. © Håkan Eklund.

Tankar om mat

TEXT: ULRICA CRONSTRÖM

Rusta dig med förstoringsglas och god tid i supermarketen om du vill veta vad du äter. Därtill en liten broschyr, som berättar vad den långa raden omskrivningar, förkortningar och E-koder, som inte är mat, betyder. Det skadar inte heller med några års universitetsutbildning i kemi.

Till och med då kan det hända att du får någonting annat på din tallrik än du har väntat dig.

HÄSTKÖTTSKANDALEN 2013, som väl i sig inte innebar någon hälsorisk, visar bara att det finns lönsamhet i den globala matcirkusen för den som förstår att utnyttja kryphål och luckor i kontrollsystemen. Hästkött är av olika orsaker billigare än nötkött och därför lönar det sig ju att låta dem byta plats om priset på slutprodukten är det samma. Någon skillnad på smaken märks ju inte, det sköter livsmedelsindustrin om.

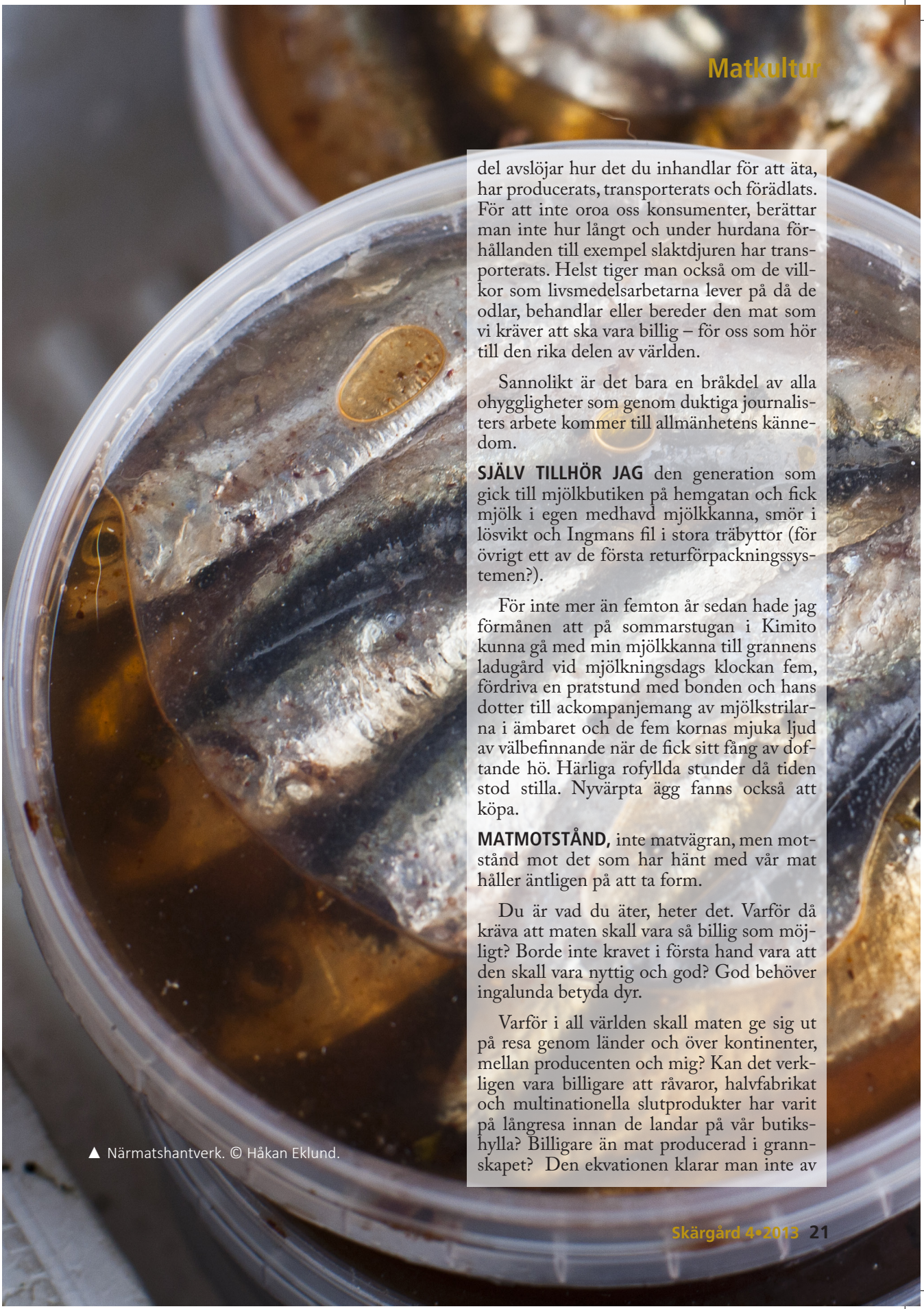
En industri som ibland har mage att kalla sina produkter typ ”Mormors hemgjorda” eller ”Dagens köttbullar” med garanterad hållbarhet ett helt år!

Helst bör du också prenumerera på en tillräckligt spridd dagstidning för att få veta vilka varor du skall returnera till butiken, tillverkaren eller importören då någonting har gått fel. Det kan handla om att innehållet inte motsvarar varudeklarationen eller rentav innehåller allergi- eller i värsta fall giftiga eller sjukdomsframkallande beståndsdelar.

Utöver allt det här, behöver du en vältilltagen plats för avfall, så att du kan sortera ut allt det skrymmande förpackningsmaterial för återvinning, förbränning eller soptipp som du bär med dig hem.

GLOBALISERINGEN, med alla fördelar den för med sig, innebär också att vi helt har tappat kontrollen över den mat vi äter. Eller åtminstone nästan. Skandal efter skandal avslöjas, väcker ilska och glöms bort.

Varken förstoringsglas eller andra hjälpme-



▲ Närmatshantverk. © Håkan Eklund.

del avslöjar hur det du inhandlar för att äta, har producerats, transporterats och förädlats. För att inte oroa oss konsumenter, berättar man inte hur långt och under hurdana förhållanden till exempel slaktdjuren har transporterats. Helst tiger man också om de villkor som livsmedelsarbetarna lever på då de odlar, behandlar eller bereder den mat som vi kräver att ska vara billig – för oss som hör till den rika delen av världen.

Sannolikt är det bara en bråkdel av alla ohyggligheter som genom duktiga journalisters arbete kommer till allmänhetens kännedom.

SJÄLV TILLHÖR JAG den generation som gick till mjölkbutiken på hemgatan och fick mjölk i egen medhavd mjölkkanna, smör i lösvikt och Ingmans fil i stora träbyttor (för övrigt ett av de första returförpackningssystemen?).

För inte mer än femton år sedan hade jag förmånen att på sommarstugan i Kimito kunna gå med min mjölkkanna till grannens ladugård vid mjölkningsdags klockan fem, fördriva en pratstund med bonden och hans dotter till ackompanjemang av mjölkstrilarna i ämbaret och de fem kornas mjuka ljud av välbefinnande när de fick sitt fång av doftande hö. Härliga rofyllda stunder då tiden stod stilla. Nyvärpta ägg fanns också att köpa.

MATMOTSTÅND, inte matvägran, men motstånd mot det som har hänt med vår mat håller äntligen på att ta form.

Du är vad du äter, heter det. Varför då kräva att maten skall vara så billig som möjligt? Borde inte kravet i första hand vara att den skall vara nyttig och god? God behöver ingalunda betyda dyr.

Varför i all världen skall maten ge sig ut på resa genom länder och över kontinenter, mellan producenten och mig? Kan det verkligen vara billigare att råvaror, halvfabrikat och multinationella slutprodukter har varit på långresa innan de landar på vår butikshylla? Billigare än mat producerad i grannskapet? Den ekvationen klarar man inte av

med sunt bondförnuft. Det måste vara fel saker som gör den billigare! Arbetskraften? Energin? Odlingsmetoderna? Miljöhänsynen?

DESTO LÄNGRE BORT maten produceras, dess mindre vet vi vad vi äter. Efterfrågan på närmat är en sund reaktion på den utveckling som pågår. Men allt eftersom begreppet närmat fått luft under vingarna har man börjat tolka begreppet så att ”alla” ska kunna vara med. En del vill helst att allt som produceras i vårt land skall kunna inordnas under begreppet närmat. Då blir renskav närmat i skärgården och strömmingslåda i Lappland och hela poängen har då gått förlorad.

Innebörden i begreppet närmat måste ju vara att producent och konsument är så nära varandra att det kan finnas en naturlig kontakt. Inte nödvändigtvis så att alla köper direkt av producenten, också om det är roligast. Bra går det ju också i närmaste butik. Jag vill veta vem som producerar mina ägg och var min potatis har vuxit. Det blir ju samtidigt en sorts naturlig kvalitetskontroll och en garanti för t ex ekologisk produktion, som är så småskalig att den inte kan höra till kontrollsystemet. Snabbt sprider sig ju ryktet om fusk eller andra olägenheter. Jag vill veta i vilka vatten min fisk har fiskats, något som försäljaren bakom fiskdisken egentligen är skyldig att kunna upplysa mig om, men allt för ofta ser ut som ett frågetecken om jag frågar. Eller har samma information på väggen månad efter månad.

ATT GYNNA NÄRPRODUCERAD mat innebär också att producent och konsument tillsammans slår vakt om den lokala matkulturen och i bästa fall om lokala husdjursraser och odlingssorter. Allt det som i rasande takt hotas av utplåning p g a den globala matindustrins segertåg.

De stora butikskedjorna hävdar ofta att de gynnar närproducerat. Hur kommer det sig då att de kräver att alla grönsaker ska levereras i likadana svarta lådor, så att man inte kan se vem som har odlat tomaterna och gurkorna? Och hur kommer det sig då att de just under den tid våra inhemska produkter är som bäst ordnar kampanjer där frukt och grönsaker från alla världens hörn säljs för en euro kilot?

Kunde man inte förbjuda matimport till Finland under de fyra månader vi har ett överflöd av god, färsk, oftast ren och inhemsk mat? Och för dem som inte vill godta förbud, kan jag formulera mig så här: Tillåt den inhemska maten att ta över i butikshyllorna helt och hållet från mitten av maj till mitten av oktober. Börjande med sparris, nypotatis, grönsaker, rotfrukter, fisk, kräftor, äppel, plommon, bär och svamp, kött, rotfrukter, ärter, bönor, spannmål ...

Tillåt oss att få frossa i allt detta goda som vi själva kan producera.

SMÅSKALIG PRODUKTION och korta distributionsvägar gör det möjligt att använda grödor som inte är förädlade för att tåla hårdhänt hantering på smakens bekostnad. En ladugård borde inte få hysa flera kor än att de alla kan kallas vid sitt eget namn och bemötas som de individer de är.

Jag har sett hur uttröttade och slutvärpta burhöns har fått ett nytt liv när de, i stället för att bli slaktavfall, såldes till en gård där de fick leva ett hyggligt liv ännu i flera år. Men först måste de lära sig stå på sina ben, sedan utveckla sin fjäderdräkt och få sina sjukligt svullna kammar, öronskivor och haklappar att anta normal färg och storlek. Inte minst fick de lov att utveckla sitt sociala beteende och lära sig äta naturlig hönsföda. Jag vet inte om de blev ”lyckliga” men de värpte lagom många och mycket goda ägg ännu länge.

JAG FÖRNEKAR INTE att jag är upprörd över den pågående utvecklingen, där stordrift skall ersättas av megadrift, där jätteföretag som Monsanto, Syngenta, Bayer och några till kan få patent på frö och t o m arter av odlingsväxter, där genmanipulering smygs in i livsmedelsproduktionen utan att vi som skall äta produkterna har en chans att välja bort dem och till och med påstå att deras bekämpningsmedel är ofarliga.

Jag är upprörd över politiker som står handfallna eller till och med låter sig övertalas att befrämja en sådan utveckling. Men jag är också bekymrad över att så många konsumenter av livsmedel är så flata och låter sig lockas av s k erbjudanden, billiga argument och skönmålande reklam. För det är inte billigt. Det är någon

som betalar. Miljön, djuren, fattiga mänskor, utarmningen av mångfalden, som faktiskt är en del av vårt kulturarv.

DEN INTERNATIONELLA folkrörelsen Slow Food, med lokala sammanslutningar också i Finland, har som ett av sina mål att lyfta fram den goda, lokala maten under devisen ”god, ren och rättvis”. Man vill också slå vakt om gamla lokala sorter och husdjursraser, om lokala mattraditioner och odlingsmetoder överallt i världen.

Vi har ju småningom blivit bättre på att ta tillvara vårt kulturarv när det gäller bebyggda miljöer och hus, också om mycket har hunnit gå förlorat. Men när den del av vårt kulturarv som omfattar odlingsväxter och sorter anpassade till vårt klimat och vår jordmån, lokala husdjursraser, odlingsmetoder och mattraditioner är sorgligt försummad. Här framstår vi, i jämförelse med t ex sydeuropéerna, som ganska efterblivna.

VÅRA TVÅ INHEMSKA lantraser av gris är redan borta för evigt. Lantraserna av höns, får och kor lever farligt. Det samma gäller många sorter av odlingsväxter. Ett oersättligt genetiskt kapital går förlorat med varje sort som försvinner. Visst finns det en del pågående bevarandeprojekt och en del odlare och husdjursägare som bidrar till att hålla mångfalden vid liv också utanför genbanker och museer. Men det behövs flera och det behövs mycket mera förståelse för deras värde hos allmänheten.

Just nu håller man på att samla in lokala maträtter producerade av lokala råvaror. Projektet går under namnet ”Ark of Taste” som på svenska kanske kunde heta ”Smakernas skattkista”. Tills vidare har bara kalakukko kvalificerat för Finlands del.

Jag tror bestämt att det kunde finnas produkter eller maträtter med rötter i skärgården eller i kustområdet som skulle passa in i skattkistan, produkter av hög kvalitet och god smak.

EFTER BESÖK på matmarknader och gårdar i Italien, slås jag av hur man där har lyckats bevara lokala traditioner och stoltheten över sina produkter. Varför ska det vara så svårt hos oss?

Är det konsumenternas eller producenternas fel? Ibland får man det intrycket att myndigheterna i olika skepnad gör sitt bästa för att sätta käppar i hjulen för företagsamhet och småskalighet.

De populära närmats marknaderna, som under några år har arrangerats bl a av Slow Food Västnyland i Fiskars, där man för samman konsumenterna och de lokala producenterna visar att det finns ett intresse och kunnande hos producenterna. Besökssiffrorna visar likaså att det finns ett växande konsumentunderlag för att utvecklingen ska kunna gå vidare, också om vägen blir lång och knagglig. ♦

▲ Också fjäderfä skall kunna leva ett värdigt liv, innan de hamnar på matbordet. © Ulrica Cronström.

Artikelförfattaren

Ulrica Cronström är en natur- och miljömedveten medborgare som bl a varit verksamhetsledare för Natur och Miljö.

Adress: Lappbölevägen 185,
02880 VEIKKOLA
e-post: ulrica.cronstrom@kolumbus.fi

Skördefest och matkultur på Åland

TEXT: ESTER MIIROS

▲ Vinnarbilden ”Måltidsupplevelse på Åland”. © Ida Lundberg.

I oktober utsåg VisitÅland vinnaren i en fototävling som skulle beskriva en måltidsupplevelse på Åland. Det blev Ida Lundberg, studerande i Uppsala och hemma från Jurmo, Brändö, som vann.

Bilden är tagen tio sjömil från Jurmo, i Västra hamnen, en dag då hon hjälper sin pappa under en av de havsutflykter han ordnar varje sommar. Hon skriver så här:

- På bilden syns förrätten för dagen, bestående av nypotatis och sik som röktes på plats samt hemlagad remouladsås där gräslöken är hämtad från yttersta havsbandet. Som huvudrätt åt vi sedan stekt klyftpotatis och byxade abborrfiléer för att avsluta med flamberade bananer och glass. Det är verkligen speciellt att äta en trerätters middag som blivit tillagad med många lokala råvaror på en klippa ute till havs en härlig sommardag!

Grattis, Ida, och tack för den känsla du kunnat förmedla! [1]

MATHANTERING = innovation? JA!

Jag minns när jag första gången deltog i en nordisk konferens om kvinnors företagande och regional utveckling i Stockholm; det var för exakt sex år sedan. En av de föreläsare som gjorde det starkaste intrycket på mig var Tarja Cronberg, dåvarande arbetsminister i Finland. Hon talade om innovation[2] och berättade om

1 Bilden publiceras med tillstånd från VisitÅland

2 Innovation definierar jag som ”nytänkande som skapar värde”. Enbart nytänkande kan vara vilka uppfinningar eller kreativa skapelser som helst, medan värdeskapande handlar om att vara till nytta för någon på något sätt.

ett exempel där ett livsmedelsföretag hade fått avslag på sin ansökan om stöd för utbyggnad, eftersom ”ett recept inte är en innovation”. Den regionala myndighetens inställning blottade ett förakt för och en okunskap om urgammal överlevnadskonst: mathanteringen.

Utan innovativ mathantering skulle vi inte ha överlevt här i norr.

Vår nordiska mathistoria lyfts fram i en ny kokbok ”Nordens bästa mat” [3]. Där beskrivs situationen i Norden enligt följande: *”Under långa tider har det varit brist på mat i Norden. Begränsad mattillgång och långa vintrar ställde krav på att konservera sommarens och höstens livsmedel på ett sådant sätt att den kunde hålla länge. För att ha tillräckligt att äta året om har vi genom generationer lärt oss att ta till vara säsongernas mat genom att sylta, safta, torka, röka, salta, syra, göra ättiksinläggningar och hermetiskt koka in.”*

Den här historiska utvecklingen är innovation på hög nivå: nytänkande som skapat värde, som hållit oss vid liv.

MATKULTUR = varma händer

Harriet Strandvik, hushållslärare och företagare, arbetar för närvarande med Ny Nordisk Mat. Hösten 2012 var hon en av föreläsarna på Skärgårdskvinnoseminariet på Kumlinge. Hennes förläsning handlade om matkultur, och hon inledde med att be oss sluta ögonen och minnas oss själva som barn, och återkalla vårt bästa matminne. Det blev skratt och igenkännande nickar, när deltagarna berättade om sina första matminnen: doften i mormors kök, brödet, smultronen, potatiskorven, gäddan.

Matupplevelser sitter djupt hos oss, smaker, dofter, minnen. Hon betonade i sin föreläsning vår uppgift som traditionsbärare. Tidigare husmödrar hade skafferiet i huvudet. Vi är viktiga som förebilder.

JAG PASSADE PÅ att intervjua henne inför den här artikeln. Projektet Ny Nordisk Mat vill slå ett slag för det här- och närproducerade som

▲ Harriet Strandvik arbetar med projektet Ny Nordisk Mat. © Simon Jansson.

motvikt till den anonyma maten. Det handlar om att stärka Norden som gastronomisk region, att öka stoltheten för de fina råvaror vi har och ta till vara den kunskap som finns om vår matkultur. Harriet vill i sitt arbete lyfta fram alla sinnen, att träna oss att smaka, dofta, känna, se.

Ny Nordisk Mat beskriver Norden som gastronomisk region utifrån värdeorden *rent, friskt, enkelt och etiskt.* Värdeorden öppnar för mångfald, och under det paraplyet ryms alla små regionala specialiteter.

Harriet Strandvik är en ”evig Martha”. Enligt henne är nyckeln till framgång medveten och hållbar konsumtion (och produktion).

– Vi måste bli mer medvetna om vad vi äter och vad vi konsumerar. Vi kan i vår vardag välja

3 Nordens bästa mat - det nyttiga nordiska skafferiet, 2012, Adamsson & Palmdahl, ICA Bokförlag, s 20

att känna våra matvaruleverantörer och -producenter eller vi kan välja att indirekt stöda sjukvården. Den anonyma matindustrin är inte min grej.

Vad tycker då Strandvik att skärgårdens och glesbygdens matproducenter skall tänka på och lyfta fram?

– Det udda och utsatta (t ex läget eller förutsättningarna) kan man vända till något positivt, något helt annat, funderar hon och berättar om Fäviken Magasinet[4] i Jämtland, där krögaren Magnus Nilsson skapat en framgångssaga utifrån ursprunglig matkultur och regionala råvaror efter säsong.

HON LYFTER FRAM samarbete, win-win-situationer, där man med stolthet skräddarsyr specialpaket. Det finns en stor efterfrågan av unika upplevelser i skärgården, men de behöver paketeras och plockas ihop med passion och värme. Skärgården kan leverera gastronomiska upplevelser till exempel i form av skräddarsydda upplevelseblad där allt framgår: färjornas tidtabeller, båt- och taxiskjutsens namn, matens, kaffekorgens, upplevelsens och övernattningens innehåll och pris samt namnen på alla involverade personer. Och allt skall genomsyras av genuin omtanke om besökaren.

Engagerade reseförsäljare som kan sin region - och sina företagare - i samarbete med hängivna skärgårdsföretagare kan göra under. Upplevelser med en röd tråd utöver det vanliga har man lyckats sälja i ”Upplev Östgötamat”[5], berättar Strandvik och lyfter också fram Vreta Kluster – en mötesplats för de gröna näringarna - som ett föredöme och Silverskär på Åland[6] som ett bra exempel på en levande business i skärgården.

– Genom studieresor med öppet sinne lär vi oss att se det unika hos oss och hur vi kan dela med oss av det till andra på ett också ekonomiskt hållbart sätt. Vi behöver både varma och kalla händer, det vill säga både matkultur och ekonomi och lönsamhet.

4 http://favikenmagasinet.se/
5 http://www.visitostergotland.se/ostgotamat/
6 http://www.silverskar.ax/sv

▲ Skördefest, hösten 2013. © Håkan Eklund. ▶

Och så avslutar hon med att berätta om den guldmedalj som åländska Marskogens lamm, ett litet familjeföretag i Finström, vunnit för sin ölkorv (gjord på kött från tackor) i öppna Svenska mästerskapen i mathantering. Tävlingen arrangerades på matmässan Eldrimner i Östersund i höstas[7].

– Jag hänvisar ofta till våra fina produkter och duktiga mathantverkare, och genom guldmedaljen har vi nu fått ett kvitto på det! Det är givande också för oss som jobbar med MatÅland och med Ny Nordisk Mat, avslutar Harriet Strandvik.

GULDMEDALJEN gjorde att jag ringde upp Ann Sundberg och frågade vad guldmedaljen i öpp-

7 Landsbygdens folk hade en trevlig artikel om Ann och Åsmund Sundberg 18.10.2013.

na Svenska mästerskapen betyder för er?

Först berättar Ann att ölkorven INTE innehåller öl, utan skall fungera som snacks (till öl eller annat). Den är kryddig och rökt med alspån. Marskogens lamm gör allt själva, sedan 2005 är gårdsstyckeriet godkänt.

– Det är väldigt värdefullt och betydelsefullt för oss att ha fått den här utmärkelsen. Om vi vill kan vi öka vår produktion. Nu säljer vi allt vi producerar på Åland. Och charksidan är jätteintressant. Det finns mycket på ett får, säger Ann och skrattar.

– Vad är det som driver er? Och vad har gjort att ni har lyckats?

– Vi jobbar mycket. Och det har funnits får här på gården sedan min man var barn, det är hans barndomshem. Vi har i sakta mak ökat upp besättningen och 26-28 tackor är rätt mängd för oss. De är av finsk lantras och får många lamm, så vi kan också låta dem växa. Vi kommer nog att fortsätta ungefär så här, ta fram lite nya produkter och pröva nya smaksättningar. Det gäller också att hitta rätt kanaler.

– Det var mycket intressant att vara med om mässan i Jämtland och lyssna till andra små matproducenter i Norden. Folk var villiga att dela med sig och öppet berätta om sina erfarenheter. Vi har också delat med oss av våra recept, men resultatet blev inte riktigt lika. Man behöver inte vara rädd för att dela med sig.

– Mest stolt är jag just nu över guldmedaljen, för den visar att vi har gjort något bra i ett större sammanhang, svarar Ann på min fråga, och jag vet vad jag skall provsmaka så fort jag kan.

FISKEN = närproducerad skärgårdsresurs

Nordiska skärgårdssamarbetet arrangerade i september 2013 ett nordiskt seminarium ”Fisk(e) så in i vassen”. Ett tema handlade om konsumenten och småskalig förädling, och vi hade bjudit in två krögare att berätta hur de förhåller sig till fisk: Johanna Dahlgren på Pub Stallhagen i Finström och Henrik Beckman från sommarrestaurangen Glada Laxen på Kumlinge[8].

8 Frilansskribent Giséla Linde dokumenterade på Nordiska skärgårdssamarbetets uppdrag fiskeriseminariet, och jag har här utgått från hennes texter. Dokumentationen från seminariet kommer att publiceras i sin helhet på www.skargardssamarbertet.org före årsskiftet.

▼ Liz Mattsson är agronom och landsbygdsutvecklare. © Terese Andersson.

Så här beskriver Johanna sin filosofi:

- Vi på Pub Stallhagen värnar om det närproducerade: god och glad mat skall det vara, ren och etisk, ärlig gentemot konsumenten. Vi har ingen fast meny utan tillgången på råvarorna styr. Jag är själv som en utbildare. Jag vill lära ut vilken fisk som är i säsong. Vi visar hur matlagningen går till genom att ha ett fönster till köket – till glädje inte minst för de barn som aldrig har sett en fisk med fjäll och allt. När det i somras stod hel rökt sik på menyn fick gästerna också lära sig hur den skulle ätas. Och om tveksamma gäster vill beställa kött försöker jag övertala dem att välja fisk istället.

Och hennes engagemang har gett resultat: andelen fisklunchеr har gått från två till 70 procent sedan starten!

Så här resonerar Johanna Dahlgren som fiskköpare vid Pub Stallhagen:

- Som konsument söker jag alltid fisk som är färsk och väl omhändertagen. Genom att veta när fisken är fångad vet jag också vilket spelrum jag har när jag använder den.

– Jag vill ha fisk med identitet. Om jag har en story att berätta – som var fisken är fiskad eller odlad, är det lättare att sälja den. Vi har 60 producenter som levererar till Pub Stallhagen på årsbasis. Jag tror på att lyfta dem som gör ett bra jobb, ge feedback: ”Vilka fint fileade abborrar!” Många klagar på att de får så dåligt betalt. Men jag säger: ”Våga ta betalt för din produkt!” Om produkten är bra är det upp till mig att avgöra: blir det en liten portion av den här fisken – eller en dyr portion?

SKÄRGÅRDSSMAK – guide till det goda

Att skapa ett varumärke för skärgården med hjälp av den goda maten var syftet med Interregprojektet Skärgårdssmak 1996-2005 i EU-inträdets fotspår. Henrik Beckman var med från början. Logotypen med den kännspaka vågen blev ett positivt laddat och välkänt varumärke som guidade konsumenter att välja lokala och småskaligt producerade produkter.

– Visst blev det en nedgång efter projekttidens slut, men jag tycker ändå att arbetet med varumärket gav bestående resultat, säger Henrik Beckman.

– Sen 2006 driver jag Restaurang Glada laxen enligt samma principer som vi hade i Skärgårdssmak: att jobba långsiktigt. Och när det gäller maten så är det att göra det så enkelt som möjligt. Att servera allting färskt, och att så gott det går följa etiska principer. Numera talar vi inte bara om närodlat, utan om härodlat. Som de rökta flundrorna och potatissalladen jag serverade i lördags. Henrik Beckman har ökat Glada Laxens omsättning femfalt sen han tog vid 2006. Här är hans framgångsrecept:

- Jobba långsiktigt. Vi satsar på stamgäster som vill komma tillbaka igen och igen, och som rekommenderar oss vidare till sina vänner.

– Handla lokalt. Jag köper fisk av Kumlingeborna och har fått många goda vänner på kuppen.

– Tacka aldrig nej till pengar. Det är lätt att säga att man stänger om 10 minuter eller att kocken har gått hem. Men en kopp kaffe går alltid att trolla fram så gästen känner sig väl bemött.

SKÖRDEFESTEN PÅ ÅLAND – långsiktighet ger framgång

Skördefesten på Åland ordnades i september 2013 för sextonde gången. Skördefesten har vuxit till det populäraste evenemanget på Åland[9]. Det lockar både ålänningar och besökare utifrån, det tilltalar både unga och äldre, både stadsbor och bygrannar. Alla vill ta del av Skördefesten. Under tre dagar i september genererade Skördefesten drygt 67 000 unika besök (!), och RockOff – Ålands näst största evenemang, 40 000 besök under drygt en vecka i juli (enligt VisitÅland).

”I dagarna tre erbjuds mängder av nyskördade grönsaker, färskt lamm- och nötkött, matvaror omsorgsfullt tillagade av närproducerade härligheter och mängder av vackert hantverk. Den åländska landsbygden bjuder in till färgsprakande höstdagar och mysigt mörka kvällar, och överallt finns möjlighet till många spännande möten.”[10]

Man kan alltså enkelt uttrycka det som att Skördefesten på Åland är en succé, men vi vet alla att ingenting kommer gratis, så jag ringde till verksamhetsledare Lena Brenner på Landsbygdscentrum för att få höra hur allt startade. Hon har varit med från början.

– Vi har hållit på, uthålligt jobbat på. Vi trodde själva stenhårt på idén, och det har drivit oss. Till att börja med, från 1998 till 2002, arrangerade vi en Skördemarknad vid Landsbygdscentrum, och vi hade en jämn ström av besökare, 2000-3000/år och mellan 40 och 60 producenter/försäljare. Sedan ordnade min vikarie en studieresa till Gotland, och därifrån fick vi idén om Öppna gårdar, att lantbruksrelaterade producenter och hantverkare öppnade sina gårdar för besökare under Skördefesten.

Och då tog det fart! Både antalet besökare,

9 ÅSUB:s rapport Ålänningars kultur- och fritidsvanor 2009:1
10 http://www.skordefest.ax/

gårdar och totalen av producenter/försäljare ökade år för år med stormsteg till 2010, då blev det en minskning av öppna gårdar. Några orkade inte vara med längre, för de hade fått *för många* besök. Skördefesten infaller också mitt i den arbetsintensiva skördetiden, och det kan bli slitsamt. I år deltog knappt 30 öppna gårdar (över 40 som mest) och runt 160-180 försäljare.

LENA BRENNER berättar att deras viktigaste uppgift under åren har varit att inspirera och utbilda deltagarna. De har en kvalitetspolicy och en checklista. Det skall vara genuint, bara åländska produkter, och därför behöver deltagande gårdarna tänka igenom alla små detaljer som är så viktiga för helheten och som gör att gästerna trivs.

– Hur får du dem med dig? frågar jag.

– Vi har ett startmöte på våren för alla som anmält sig. Då har vi en inspirerande föreläsare och går igenom aktuellt. Under tiden till Skördefesten skickar vi ut ett tiotal nyhetsbrev ”Skördenytt” och håller tät kontakt. Före själva Skördefesten besöker vi alla deltagande gårdar, diskuterar logistik, material, flödet av människor och bilar och svarar på deras frågor. Det behövs definitivt en koordinator för ett sådant här uppdrag. Det är mycket med produktion och uppdatering av material och hemsida samt alla kontakter till t ex VisitÅland. För att det skall vara högklassigt i alla led, måste allt tala samma språk och förmedla samma speciella känsla.

PÅ WEBSIDAN hittar du den detaljerade checklistan ”Gästerna trivs på din gård” som är ett utmärkt hjälpmedel för var och en som vill ordna ett evenemang på landet. Jag plockar ut några rubriker:

- Tillstånd, försäkringar
- Genuina dekorationer, äpplet
- Skyltar, symboler (stormlykta)
- Gör parkeringen enkel
- Gästerna trivs hos dig, när...
- Hur du hinner sälja mer
- Vid händelse av regn
- Hantering av klagomål
- På Skördefesten tillåts inte...

Hemligheten bakom succén är det genuina: miljöerna, människorna och maten, upplevelserna, produkterna och stämningen.

”Öppna Gårdar erbjuder en fantastisk möjlighet att åka runt på den åländska landsbygden och besöka olika gårdar och lära om livet på landet. Skördefestens symbol är äppel tillsammans med en stormlykta. Skyltarna märkta med ’Skördefesten’ gör det lätt att hitta de Öppna Gårdarna. Många deltagare har också inspirerats av stormlyktan, och du som kommer på kvällen möts inte sällan av rader med stämningsfulla stormlyktor som visar vägen till gården.” [11]

LIZ MATTSSON är en ung agronom med inriktning på landsbygdsutveckling och företagare sedan tre år tillbaka. Intresset för landet har hon med sig från barndomen, uppvuxen som hon är på en gård ”långt bak i” Sund. Hon säljer nu sina tjänster till föreningen Skördefestens vänner, som från och med i år tar över administrationen och förvaltandet av den åländska skördefesten.

– Vad är nu aktuellt? frågar jag.

– I år hade vi Skördefest med marknad, Öppna gårdar, Plopp Åpp (extra försäljningsställen t ex en gård som visar sin kärnverksamhet som sallatsplockning) och Skördefestrestauranger i samarbete med Ny Nordisk Mat. Vi jobbar alltså på alla fronter: med producenter, krögare, hantverkare och konsumenter.

– Vi håller som bäst på med en omorganisering och har startat upp en förening Skördefestens vänner som skall bli det nya hemmet för Skördefesten med fler delaktiga och involverade under själva planeringen och bakgrundsarbetet.

HITTILLS har Landsbygdscentrum varit evenemangägare där verksamhetsledare Lena Brenner har gjort ett enormt jobb. Utan hennes helhjärtade och långsiktiga arbete, hennes ständiga påminnelse om att hålla syftet i fokus skulle det här bara kunnat vara ett ”vanligt” skördejippo. Hon har hela tiden betonat Skördefestens affärsidé, som är att öka försäljningen av och stärka förtroendet för åländska produkter, kvalitetsmålen som är att allt på Skördefesten är

11 http://www.skordefest.ax/

producerat på Åland, att gästerna lär sig mer om livet på landet och att gästerna tas emot så att de kommer tillbaka och berättar om hur spännande Skördefesten är för minst 10 personer.

– Henrik Sundberg på köttgården Bolstaholm i Geta är föreningens ordförande, berättar Liz, och jag är sekreterare och koordinator på ca 50 procent. Vi arbetar nu för att få finansieringen i hamn bland annat via medlemsavgifter, deltagaravgifter, evenemangsbidrag och sponsorer. Det som är roligt är att vi har fått medlemmar också från Finland och Sverige, som säger att de gärna vill vara med och stöda Skördefesten för att det är ett så genuint evenemang.

– Vi vill synliggöra landsbygden under hela året och har därför börjat lotta ut en ”bondeupplevelse” bland våra medlemmar varje månad. Den första nu i oktober var en stadsfamilj som fick besöka en mjölkgård med robotmjölkning, och familjen var mycket nöjd och tyckte att det var en underbar och lärorik upplevelse. Det här kan vi utveckla och göra ”bondeupplevelser” även för företag och personalgrupper. Åh, det finns så mycket vi kan göra! Jag bara ser möjligheter, men nu tar vi en sak åt gången. Jag tänker på föreningen som ett företag. Det måste vara lönsamt och funktionellt, säger Liz och engagemanget lyser om henne.

SKÖRDEFESTEN har självfallet fått ringar på vattnet. ”Årets skörd” är ett nytt åländskt matmagasin vars första nummer utkom lagom till Skördefesten i år utgivet av April Kommunikation[12]. Skördefestens Facebook-sida har över 3200 gillare, mer än någon annan matsida i Norden. Målen är att upprätthålla och fördjupa kontakten till alla besökare och intressenter så att Skördefestens målsättningar nås. Liz Mattson är också anlitad som sakkunnig och inspiratör i olika sammanhang som har med landsbygdsutveckling och ungt entreprenörskap att göra.

SOM BOENDE PÅ ÅLAND kan jag inte vara annat än tacksam för dessa underbara och engagerade människor som ser det befintliga och lyckas synliggöra och stärka det på så fantastiska sätt. ”Gräv där du står” som ishotellets grundare i Jukkasjärvi sade.

Och jag avslutar med en reflektion från ett annat seminarium, där en föredragshållare betonade att långsiktig regional utveckling förutsätter tre saker: eldsjälar med passion och drivkraft, ”goda” tjänstemän som kan se ’lagens anda’ istället för att dölja sig bakom paragrafer – och politiker som inte bara pratar utan också avsätter resurser (personal och pengar) för det de vill åstadkomma. Denna tredelning gör att det blir hållbart. Och varje del behövs för långsiktiga resultat.

Jag vill avsluta med Peter Druckers ord: ”Alltid när du ser en framgångsrik verksamhet är det någon som en gång har tagit ett modigt beslut.” [13]

Må vi alla våga ta modiga beslut! ♦

12 https://www.facebook.com/aretsskord?fref=ts

13 Peter Drucker citeras i den lilla boken Tankar om framgång

Artikelförfattaren

Ester Miiros är samarbetschef, Nordiska skärgårdssamarbetet.

Tfn: +358 (0)40 1580 555

(Ny) e-post adress:
info@skargardssamarbetet.org

www.skargardssamarbetet.org

Reflektioner om närmat

TEXT: KJELL ANDERSSON

Närmat har länge varit på tallriken i olika sammanhang. Dessutom i så hög grad att man kanske inte frågar sig vad fenomenet egentligen innebär och vilken nytta det har för vem och för vad.

Jag skall försöka dela med mig hur jag ser på ämnet. Reflektionerna är inte baserade på specifik forskning. Snarare är de ett resultat av en ständig konfrontation med företeelsen under ett antal år, i forskningssammanhang, i undervisning, i samhällskontakter, d v s involvering i olika regionala och rurala utvecklingsprocesser.

FENOMENET NÄRMAT fungerar likt ett ”smörgåsbord”; olika aktörer kan från bordet plocka just de ”rätter” som tilltalar dem och lämna det som syns ointressant åt andra, som de passar bättre för. Fenomenet är inte unikt för närmat utan det har länge också kännetecknat politiken i koalitionernas Finland, olika partier betonar de delar av ett program som tilltalar dem och håller tyst om andra.

När man diskuterar närmat skapas ofta en romantisk föreställning om ”självförsörjning”; den gamla ekologiska utopin avdammad. Den här föreställningen är inte vitt spridd, men den förekommer. Starkare är kanske ett antiglobaliseringspatos. Livsmedelsmarknaden styrs av globala jättar och flera av dem är också illaberyktade ur makt- och utvecklingspolitisk synpunkt, t ex de stora fruktbolagen som traditionellt opererat i Latinamerika.

HÄLSA finns givetvis också på agendan, som sig bör i det senmoderna, med ”självet och kroppen

▲ Mathantverk till försäljning. Åland 2013. © Håkan Eklund.

som ett projekt”.

Inte så långt ifrån det här finns tanken på att impregnera åtminstone en liten del av vardagen med ett ekologiskt levnadssätt och att, på mikroplanet, försöka förändra världen genom, och med, utgångspunkt i sig själv.

Mer egoistisk är förstås strävan mot en ”medelklassig”, akademisk, matkultur i ett icke-kulinaristiskt land som Finland; inte desto mindre måste nog också denna tas i beaktande då man diskuterar närmat.

Sist och slutligen kan man konstatera att närmat i betydande utsträckning handlar om ”mode”. I en värld där många seriösa och behjärtansvärda aktiviteter och strävanden, trots

sin kärna, i stor utsträckning får sin rörelse och dynamik tack vare att de blir modefenomen.

PÅ DET PRAKTISKA vardagsmarknadsplanet är närmat behäftat med en hel del begränsningar och problem. Det är utan tvekan så att matringar (och liknande arrangemang) och små gårdsbutiker kan fungera. Sett i relation till den ”normala” livsmedelsmarknaden” är dock dessa alternativa handels- och bytesplatser relativt insignifikanta.

Detta kontrasterar mot de förväntningar som närmat mött hos producenter och i samhället i stort i regioner som är beroende av lantbruk. Endast nära stora befolkningskoncentrationer kan närmat bli en faktor att verkligen räkna med i producent- och marknadssammanhang. I Finland gäller det i praktiken endast södra Finland och framför allt kring huvudstadsregionen.

Det finns en föreställning om att man kan transportera maten från de regioner där den produceras till de regioner där den konsumeras, men i så fall är det ju inte längre fråga om närmat, i genuin mening.

EFTERSOM närmat trots allt är traditionellt producerad mat, transporterad från jordbruksbygder till t ex Helsingfors, väljer konsumenterna att blunda för en stor del av fakta kring hanteringen. Alternativt är de mer eller mindre öppet och uttalat desillusionerade.

Detsamma gäller utan tvivel forskare som entusiastiskt publicerar rapport efter rapport om en trend som trots allt är betydligt ytligare och mindre betydelsefull än vad entusiasterna vill låta påskina. Närmat syns implicera små-

skalighet och hantverksmässiga metoder. Detta är svårt att kombinera med de produktions- och distributionsmetoder som kännetecknar det konventionella jordbruket. Ännu svårare är att kombinera detta med ett beting att mätta Finland, för att inte säga att mätta världen.

OVANSTÅENDE TVIVEL betyder dock inte att närmat inte är viktigt, och att trenden inte skulle vara värd att satsa på.

För det första utgör närmat naturligtvis ett alternativ för små producenter som vill satsa just på denna nisch, eller som vill ha den som ett komplement till annan verksamhet. På samma sätt är närmat naturligtvis ett utmärkt alternativ för konsumenter som vill ha tillgång till alternativa produkter, må det sedan gälla kulinariska, hälsosamma/funktionella eller ekologiska. Närmat fyller på ett utmärkt sätt kravet på spårbarhet och genomskinlighet i alla delar av produktions- och distributionskedjan.

NÄRMATENS VERKLIGA betydelse och potential ligger dock på ett annat håll. Till exempel stadsodlingar kan på ett sunt sätt bidra till livsmedelsförsörjning och mathållning i städer, långt från jordbruksbygder. De är också någorlunda ekologiskt lämpliga. Betydelsen ligger dock i en mindre utsträckning i försörjningen i sig, även om man ser den som ett litet komplement.

Betydelsen ligger framför allt i den pedagogiska roll som närmaten kan spela: genom att odla, och också genom att vara i nära kontakt med odlare, kan urbana människor ”återfå” känslan för varifrån maten kommer. Man lär sig vad som krävs för att producera maten, hur den ekologiska omgivningen och ”elementen” påverkar mänskligt liv och så vidare.

Problemet i dagens urbaniserade värld är att kontakterna till naturen blir allt färre och tunnare. Därför är även ”lyxkontakter” till naturen och livs- och produktionsförutsättningarna centrala om de utmaningar som kommande ekologiska omställningar ställer skall kunna mötas på ett någorlunda civiliserat och fredligt sätt.

Närmat är *en* kontakt, den populära ridningen en annan, fågelskådning en tredje och så vidare.

I SJÄLVA VERKET har det här tänkandet satts i system i många internationella forskningsprojekt. Där ser man städer som centrala för livsmedelsförsörjningen på jorden, bland annat på grund av deras stora befolkning, stor matkonsumtion och stor politiska makt. Man talar om städers metabolism och söker både utreda och analysera denna samtidigt som man söker påverka den genom olika slag av aktionsforskning och aktiviteter. Kanske framför allt med ett stort mått av pedagogiskt innehåll och pedagogiska målsättningar.

Till den här forskningen hör förstås att kartlägga och försöka påverka stadens ekologiska fotavtryck, beträffande konsumtion och avfall. Här begränsar man sig inte till närområdet utan kartlägger sådana globala verkningar som europeiska städers vattenekonomi, som till exempel genom importerad frukt sträcker sig över hela jordklotet.

Man vänder också blicken inåt och kartlägger ”matöknar” inom städer, dvs inom vilka områden man inte kan köpa färsk mat på grund av butik och marknadskoncentration. Inom den här forskningen inkluderar man gärna olika protest- och bojkottrörelser och också mjuk ”gerillaaktivitet” såsom plantering av nyttoväxter i parker och grönområden nattetid.

EN AKTUELL exponent för den här forskningen är professor Gianluca Brunori från Pisa, Italien som nyligen besökte Åbo Akademi i Vasa och som samarbetar mångförgrenat i Europa bl a genom Marie Curie nätverket ”Pure Food”.

Ur det här perspektivet blir närmat centralt för jordens försörjning och mänsklighetens överlevnad inom de ramar som den ekologiska omgivningen ställer. Men det är en helt annan historia än de berättelser om närmat som man vanligtvis hör i Finland. ♦

▼ Skörden mognar. Kaurajärvi, Vörå. © Håkan Eklund.

Artikelförfattaren

Kjell Andersson är professor i samhällsvetenskap med inriktning på rural forskning vid Åbo Akademi i Vasa.

Adress: ÅA i Vasa, Strandgatan 2 (A-huset)
Pb 311, 65101 VASA
e-post: kjell.andersson@abo.fi
Tfn: +358 (0)6 324 7494

Åländsk ölkorv bäst så in i Norden

TEXT & BILD: ROLF-LENNART WITTING

Med en lagom blandning av entreprenörsanda och åländska smaklökar samt rökspån från Österbotten vann Ann och Åsmund Sundberg från Marskogens lamm i Finström klassen för värmebehandlad korv vid de höstens öppna svenska mästerskapen i matthantverk i Östersund i Sverige.

I deras klass deltog femton produkter och Ann Sundberg konstaterar att det var både överväldigande och häftigt när deras namn ropades upp som vinnare.

– Med så många produkter och deltagare kan man ju inte vänta sig någonting.

MARSKOGENS vinnande ölkorvsrecept har provats ut under flera år genom att smaka sig fram, men har nu varit oförändrat ett bra tag. Och nu när korven fått guld går det ju inte att ändra på ett vinnande recept! Men efterfrågan på Marskogens ölkorv har varit stor redan före segern på matmässan Särimner i Östersund.

Enbart till höstens åländska kördefest när Marskogens lamm hade Öppen gård tillverkades, förutom många andra korvsorter, över 30 kilo ölkorv och allt gick åt.

Förutom rökta lammstekar röks och säljs även fårkött av andra slag. Det handlar bland annat om innerstekar, fransyskor och ytterfiléer från lite äldre djur som blir till varmrökta delikatesser.

Man gör även fårskav av yttersteken, rostbiffen och rullen.

– Skaven säljs i konsumentförpackningar och är en uppskattad och välsmakande produkt som går lätt och snabbt att laga till.

ALLT KÖTT som produceras hos Marskogens styckas och förädlas hemma på gården efter slakt hos Dahlmans i Mariehamn. Dessutom köper Sundbergs också upp fårkött av andra uppfödare samt numera även grisar av Eva-Mari Ekström i Jomala Ingby.

– På grisar finns det ju så mycket som passar till korv!

Den vinnande ölkorven består av kött från tackor eftersom lammköttet är alltför värdefullt för att bli korv.

– Men köttet från tackor är underskattat. Exempelvis rökt fransyska från får kan få en

◀ Givaren som håller reda på rökugnens temperatur är mycket viktig. Korven spricker om den hettas upp för snabbt, påpekar Åsmund Sundberg.
© Rolf-Lennart Witting.

▲ Segern i Östersund gav Ann och Åsmund Sundberg ett fint guldmärke att klistra på de behändiga vakuumförpackningarna för ölkorven.
© Rolf-Lennart Witting.

bättre struktur och fylligare smak än rökt lammstek från ett yngre djur, tycker Ann Sundberg.

Det är hon som haft huvudansvaret för att smaka sig fram med ölkorven och blanda in rätta kryddor och andra ingredienser.

Ett överraskande problem i sammanhanget är att kryddor som man köper kan ha väldigt olika styrka. Under testperioden hände det därför att någon smak kunde bli alltför dominerande.

Till kryddningen används främst olika pepparsorter, men också exempelvis paprika och krossade enbär.

Också krossade enbär köps in trots att det finns gott om enbuskar i Svartsmaratrakten.

– Även fast man torkar bären är det svårt att krossa en större mängd självplockade enbär. Det finns ändå så mycket fukt kvar i bären att det är omöjligt att köra dem i en kryddkvarn. Det skulle bara bli en seg massa.

RÖKNINGEN av Marskogens ölkorv och andra köttprodukter är Åsmunds specialitet. Han är utbildad elektriker och anställd på Ålands elandelslag.

Rökning av lamm- och annat kött har han hållit med på med över tio år och han är nu inne på sin tredje rökugn. En begagnad ugn som han lyckades komma över förmånligt i Sverige innan han med hjälp av det medföljande kopplingsschemat monterade ihop den hemma på gården.

När korven sätts in i ugnen får den inte hettas upp för snabbt för då spricker den. Men den nya ugnen har inbyggt termostat så att skillnaden mellan korvens kärntemperatur och ugnens temperatur går att ställa in. När det gäller ölkorven ska skillnaden aldrig bli större än tio grader.

Tack vare det slipper Åsmund mycket passande under de cirka tre timmar det tar att röka en sats korv eller upp emot tolv timmar för större köttstycken.

När köttet är klart slår ugnen automatiskt av.

Ugnens teoretiska kapacitet är 100 kilo kött per gång, men Åsmund tycker att det är svårt att passa in mer än cirka 80 kilo.

▲ **Från skorstenen på Marskogens rökeri och gårdsstyckeri stiger röken lika fint som när Vatikanens ombud har lyckats med valet av ny påve. © Rolf-Lennart Witting.**

– Det måste ju också finnas utrymme så att röken fritt kan passera mellan köttbitarna.

För rökningen använder han alspån från Mårten Erik Byskatas företag Finnhake Ab i Terjärv i norra Österbotten.

Åsmund hittade företaget på nätet när det inte längre fanns någon som tillverkade rökspån på Åland.

Rökspånen sållas efter grovlek, men viktigt är också att den är tillräckligt fuktig.

– Spånen ska ju bara glöda och får inte börja brinna.

INNAN GÅRDSHUSET BYGGDES OM för att röka och förädla lammprodukter användes det av jaktlaget för att stycka bland annat rådjur och älg.

För något år sedan byggdes det gamla kafferummet om till gårdscafé, men fortfarande kommer folk till Marskogen med kött av rådjur, älg eller till och med vildsvin, som ålänningar skjutit på jaktresor till Sverige eller Estland.

Enbart medan det här reportaget gjordes kom tre olika kunder med kött och passade samtidigt också på att handla in den sista ölkorven i lager.

En kvinna påpekade för Ann Sundberg att hon ville ha köttet ganska lättrökt.

– Säg det åt Åsmund! Det är bättre att du gör det själv än att jag gör det, kommenterar Ann med ett hjärtligt skratt. ♦

Artikelförfattaren

Rolf-Lennart Witting är pol mag från ÅA som jobbat som journalist i mer än fyra decennier. Han slutade som chefredaktör för Nya Åland 1998 och är numera pensionär och frilansare.

JURYNS UTLÅTANDE

Så här beskriver juryn den vinnande åländska korven i de öppna svenska mästerskapen i mathantverk i Östersund i Sverige.

”Jämn rökfärg och fin snittyta. Fint tuggmotstånd. Angenäm doft och fin rökarom som inte tar över vare sig köttsmak eller kryddning. Pikant och avbalanserad smak. Precis vad man önskar av en ölkorv.”

Harriet Strandvik som är ordförande för föreningen Ny nordisk mat på Åland ser guldmedaljen som en seger också för mat-Åland.

– På Åland finns otroligt många bra produkter och duktiga mathantverkare och genom vinsten får mat-Åland en bekräftelse och ett kvitto på att standarden är hög. Den höga kvaliteten och de goda smakerna är någonting som vi alla kan vara stolta över, säger Strandvik.

MARSKOGENS LAMM

Marskogens lamm är företagsnamnet för Ann och Åsmund Sundbergs gård med lammprodukter som specialitet. Gården heter Landströms efter skutskepparen Karl-Oskar Landström, som också var den som byggde fäxet, som är det åländska ordet för fähus. Årtalet 1.4 1906 finns inristat i en sten vid ladugårdsdörren. Gården som köptes av Åsmunds far Viking Sundberg har 12 ha brukad åker (vall och havre), varav ca 10 ha arrenderad, ca 9,5 ha naturbeten, varav ca 3 ha arrenderad och ca 9,5 ha skog

Djurbesättningen består av på 28 tackor av finsk lantras. Det karakteristiska för rasen är att de får många lamm och är duktiga på att ta hand om dem. När det kommer många lamm hjälper gårdsfolket till att mata med flaska en tid om det behövs.

I år har 26 tackor fött 61 lamm, vilket blir 2,35 lamm i medeltal per tacka. I år dog ovanligt många lamm, vilket möjligen beror på att Schmallenberg-viruset, som konstaterats i flera åländska kobesättningar, också kan ha drabbat får.

Marsskogen har svarta, vita och bruna tackor.

Ullen är finfibrig och mjuk. Gårdsfolket klipper själva tackorna minst två gånger per år och tar vara på ullen. En del av den blir mjukt och värmande garn som säljs i gårdsbutiken.

Även de vackraste skinnen tas tillvara. De flesta bereds vid Tranås skinnberedning i Småland och blir tvättbara.

Gårdens småskaliga styckeri blev godkänt 2005. Marskogen slaktar sina djur i Mariehamn och tar sedan hem kropparna för förädling. Gården säljer helt eller halvt lamm och har en ”traditionell” och en gourmet–styckning. Dessutom tillverkas korv med olika kryddningar som varmröks.

En av Marskogens populäraste produkter är lammsnäckorna. Det är en milt kryddad korv färdig för grillen eller stekpannan.

Åländska äpplen säljer bra

TEXT & BILD: ROLF-LENNART WITTING

Årets åländska äppelskörd ser mycket bra ut och försäljningen löper bättre än i fjol.

– Priserna har till och med varit några cent högre i år, säger Ålands trädgårdshalls vd Tord Sarling.

Han räknar med att det kommer att finnas inhemska äpplen i butikerna till slutet av januari.

En möjlig delförklaring till att försäljningen av åländska äpplen har gått så bra är att äppelskörden hos de yrkesmässiga odlarna på fastlandet är 25-25 procent lägre än i fjol.

På Åland däremot har vädret varit bra vilket gjort de åländska äpplena röda och vackra. Dessutom har de hög sockerhalt och smakar godare.

Ålänningarna lanserar efterhand och mer och mer äpplen av nya sorter som snabbt blivit uppskattade.

– Vår strävan är just att konsumenterna ska tycka om våra äpplen så att de vill köpa dem fler gånger, påpekar Sarling.

I gengäld har man till i år tagit bort den gamla sorten Raike vilket i mängd innebär att cirka 100 ton äpplen fallit bort.

Men eftersom produktionen av nya sorter successivt ökar beräknar Sarling att årets totala äppelskörd på Åland kommer att ligga på fjolårets nivå, ca 2600 ton. ♦

▼ Tord Sarling är nöjd med äppelskörden. © Rolf-Lennart Witting.

Blå Verandan på Aspö

- ett framgångsrikt företagskoncept

TEXT & BILD: HÅKAN EKLUND

Den som googlar på internet med sökordet Blå Verandan kopplas till en gammal sida tillhörande Region Åboland med följande information: *”Åk på utfärd till Aspö. Ät en härlig fisklunch på Blå Verandan. Vandra naturstigen, se vårt kapell och, om sikten är god, Utö fyr från Storberget. Fisklunchen bör beställas på förhand. Ön Aspö ligger i Korpo kommunområde. Till Aspö kommer man med förbindelsebåt m/s Eivor som avgår från Pärnäs i Nagu. Endast för grupper. Guidning, naturstig, program för grupper. Håll Skärgården Ren- produkter till salu.”*

Bakom detta framgångskoncept som varade i ett decennium hittas Monica Aaltonen. Berättelsen om henne är en berättelse om förändring, anpassning, påhittighet och driftighet. För många symboliserar Aspö-Monica skärgård, skärgårdsmat och -kultur. Av många betraktas hon som ”urtypen” till skärgårdskvinna som fört de åboländska skärgårdsbornas talan i olika kommunala sammanhang, organisationer och projekt.

AV MÅNGA SES MONICA som en matlagare av guds nåde som via sin lilla ”sommarrestaurang” Blå Verandan i hennes och Kajs privata hem ute på Aspö, nästan nått kultstatus. Under de tio år som den verksamheten pågick, har hon förevigats i många celebra gästers fotoalbum. Hennes kundklientel omfattade allt från presidenter, utländska diplomater, företagsledare och -gäster till helt vanliga familjer och sommargäster.

Monica minns hur svårt det var att få Ungerns ambassadör inlockad när maten var vackert framdukad. Blå linnedukar med bästa porslin och kristallglas till ångande nykokt potatis ur eget land och stekta abborrfiléer ur egna vatten. Och egna drycker.

– Ambassadören satt barfota i gräset och tit-

▲ Helsingforsflickan Monica lärde sig allt om skärgårdsmat i Åboland; här i fiskrensartager ute på Aspö i mitten av 1990-talet. © Håkan Eklund.

tade på fågellivet i viken, han var så tagen av denna skärgårdsidyll att han hade svårt att slita sig ur förtrollningen.

Han är inte den enda som reagerat så säger Monica och räknar upp några till.

EN MERA GENUIN och hemtrevligare miljö och matupplevelse än fisklunchen hos Monica på Aspö fick man söka efter. Stekta abborrfiléer hade hon som huvudrätt; på menyn kallades de för ”Farfarsbyxor”, en fiskrätt som till och med matkrånglande barn lärde sig älska. Monica berättar att den som hittade ett enda ben i den rätten fick en euro.

– En sommar hade jag 1000 matgäster. Den sommaren rensade och fileade jag minst 5000 abborrar, hur många ben som plockades ut kan någon säkert räkna ut.

Monicas tioåriga äventyr som matföretagare inspirerades av det storstilade mångmiljonprojektet Skärgårdssmak. I det projektet satsade man på dyra, exklusiva restauranger, där målet var att höja skärgårdskrogarnas standard, synsätt, service och satsning på kvalitativa råvaror. Så långt det var möjligt skulle skärgårdsmenyn baseras på närodlat och -producerat.

Sen följde varumärkesbyggande och en storslagen internationell marknadsföring som slukade enorma summor, skärgården skulle ju bli lika känd som alperna. Till vissa delar lyckades man; varumärket lever fortfarande.

TROTS ATT Monica visste att detta var ett värdefullt projekt till nytta för besöksnäringen i skärgården, blev hennes egen framgång krönt via ett litet Leaderprojekt som Helena Sundberg drog igång 1998. Projektet ”Hemma hos skäribon” satsade helt på lokal verksamhet och fokuserade på småskaliga enmansföretag. I slutänden blev det ett värdefullt komplement till det storstilade Skärgårdssmakprojektet.

– Och bättre projektledare än Helena Sundberg har jag aldrig upplevt, hon var fenomenal! Eftersom elevhemmet i Käldinge, Nagu stängde 1998 i brist på elever från skärgården, kom detta projekt och denna utmaning i rätt tid för mig, säger Monica.

På elevhemmet hade hon jobbat i 18 år; plötsligt var hon kursdeltagare och blivande företagare.

– Vi lärde oss massor på de kurser som Helena ordnade. Hon engagerade bland annat Solveig Kovanen från Utö, som var gammal kock. Hon engagerade en stjärnkock från Hotel Strandbo och vi fick lära oss duka och presentera mat enligt finaste restaurangkoncept. Många fick också konsulthjälp med att förnya sina kök, bland mycket annat.

NÄR KURSEN VAR KLAR satte Monica upp en skylt nere vid bryggan på Aspö där det stod att hon kunde bjuda på fisklunch mot beställning. Detta var sommaren 1999. Projektet hade också gjort en liten broschyr som spriddes via turistorganisationer. Småningom dök de första kunderna upp. Sen fler, och fler och fler ...

Detta blev en matresa av oanad magnitud och framgång! Monica tar sig för huvudet när hon tänker bakåt, om den enorma arbetsmängd hon satte in. Men hon är kvick med att tillägga hur mycket hon i gengäld fick av alla trevliga och tacksamma gäster. Många blev vänner för livet.

– Jag insåg ju från första början att detta måste baseras på förhandsbokning, att gästerna faktiskt kom i rätt antal och tid, när potatisen var kokad och varm och fisken väntande i stekpannan. Konceptet gick också ut på att huvudrätten alltid skulle vara benfri abborrfilé, färsk och fiskad ur egna vatten. Skärgårdslimpan var hembakad, grönsalladen ur eget land, liksom örtdekorationerna.

– Och vittvinssåsen gjorde jag på vin som jag själv lagade under vintrarna. Men gästerna fick också ha med eget vin om de så ville.

– Eftersom mannen jobbade vecka/vecka som lotskutterförare på Utö måste konceptet vara sådant att jag ensam kunde skaffa fram råvaror, tillreda, servera och underhålla. Därför måste allt vara bra organiserat och menyn baserad på de råvaror jag kunde tillhandahålla. Allt skulle ju vara färskt och eget, och bra funkade det.

– När det blev som brådast fick jag hjälp från min svägerska eller grannkvinnor eller andra inhoppare. När Blå Verandan blev riktigt känd

måste jag säga nej till 2/3 av alla som tog kontakt ...

– Se där vilken potential det fanns i konceptet! Och finns fortfarande.

– Ensam kunde jag ta hand om 20 kunder per dag, blev det dubbelt fler behövde jag hjälp.

MÅNGA AV KUNDERNA blev stamkunder, berättar Monica. Olika byggbolag och företag kom regelbundet ut med företagsgäster med början i maj. Olika organisationer och ministerier likaså, bland annat var Miljöministeriet en bra kund. Ett år kom samma byggbolag ut med tio olika grupper.

Monica fiskade, rensade, grävde i trädgårdslandet, lagade mat, serverade och underhöll och berättade om Aspö: om skärgårdskultur, om fiske, om mat och om allt möjligt. Sen sjöng man snapsvisor eller annat lämpligt. På finska, svenska och engelska. Sen skulle det städas, diskas och fixas för nästa dag. Monica och Blå Verandan blev ett framgångskoncept som gjorde Aspö till ett varumärke inom besöksnäringen i Åbolands skärgård.

SEN EN SOMMAR var det slut med abborrarna. På tio nät kunde hon hitta två ynkliga firrar, när hon normalt brukade ha 100 abborrar på nät som hade lagts ut under dagen. Då insåg Monica att det fick räcka, hon hade då haft Blå Verandan igång i tio år; sommaren 2009 blev den sista. Hon och hennes man hade också varit pensionärer en tid och kände att de gärna önskade ta det lite lugnare också under sommaren.

Sen dess har abborrarna kommit tillbaka; kanske ville de bara signalera att Monica skulle lugna ner sitt liv?

Istället gläder hon sig åt att grannfrun Marika Johansson tagit över kommersen på Aspö och serverar fisksoppa under högsäsong i Båtskjulet i gästhamnen och har en fin caféverksamhet nere vid stranden. Och på andra öar arrangerar unga krafter olika typer av matservering, bland annat på Jurmo.

DET SOM MÅNGA av gästerna knappaste anade under de intensiva Blå Veranda-åren var att Monica ända upp till 30-års ålder varit en helt vanlig helsingforstjej, född och uppvuxen i Tölö och Hertonäs och som sällan lagat mat. Mamman var ju hemmafru när Monica bodde hemma och som vuxen kunde hon äta på sin arbetsplats. Hennes första riktiga matlagningsövningar hade startat via ett kompisgäng under studietiden. Monica hade egen lägenhet, som de flesta i gänget inte hade, och 5 – 6 gånger om året samlades de hemma hos henne för att laga mat tillsammans.

– Ibland kunde vi vara ett 20-tal personer. Där började min matskola säger Monica.

Med socionompapper från Social- och kommunalhögskolan i fickan levde hon sen ett helt vanlig yrkesarbetande ”storstadssingelliv” i Helsingfors, fram till en höstdag i slutet av 1970-talet.

EN VÄNINNA med rötter på Aspö bjöd henne och en handfull Helsingforstjejer på höstbesök till den vackra kapellön i Åbolands skärgård. Det besöket blev en milstolpe i Monicas liv. Några år senare blev Monica skärgårdsbo med Kaj som livskamrat, som var född och uppvuxen på Aspö.

Förstås var det ett stort steg för en stadsflicka, men ändå anser hon att det inte var så märkligt. Hennes föräldrar var födda och uppvuxna i den östnyländska skärgården där hon tillbringat många somrar, hon kunde ro och fiska med drag och hade inga större svårigheter att återvända till sina skärgårdsrötter. Hon hade ju skärgård i generna.

SEN GÄLLDE DET att hitta jobb i Åboland. Monica såg en annons i en tidning att en elevhemsföreståndare behövdes i Käldinge, Nagu. Bland många sökande blev hon vald till det lediganslagna jobbet, där skärgårdsbarnen i åldern 7 – 12 år bodde under skolveckorna. Här gällde det att laga mat morgon, middag och kväll. Det bästa med dessa barn, berättar Monica, var att de aldrig någonsin klagade på den mat de fick, som många skolbarn gör idag. Dessutom gillade de riktig skärimat, bland annat fisk i olika former.

Hon minns ännu första dagen på jobbet hösten 1980 när hon lärdes in i jobbet på elevhemmet och barnen serverades fem knackkor-

▲ Monica berättar om Aspö för konstnären Gunnevi Törnroth och hennes dotter Johanna. Juli 1999. © Håkan Eklund.

▲ En sommar rensade Monica minst 5000 abborrar för sina Blå Veranda gäster; här en sats väntande på filering. © Håkan Eklund.

var per person. Fem stycken! Då dök plötsligt egna barndomsminnen upp, från familjens anspråkslösa hushåll i Helsingfors.

– Vi var sju personer i matlaget. Det skulle aldrig ha kommit på fråga att äta en sådan ”lyxmat” under 1950-talet! Sådana matminnen har man ju med sig. I vår familj var det bara pappa som hade löneinkomst, som brukligt var på den tiden, och det gällde att hålla hårt i slantarna. Men sånt är lärorikt.

LIKSOM MÅNGA ANDRA skärgårdsjobb så arbetade Monica vecka/vecka i Käldinge och det blev gott om tid att komma igång på Aspö. De förhållanden som mötte henne i nya hemmet ute på Aspö kunde ha fått mången nygift att blekna, men inte Monica. Utmaningen var att det inte fanns elektricitet dragen till ön, den fick man först sommaren 1993. Och det var mörkt både inne och ute under många månader.

– Det enda som jag aldrig tycktes lära mig var att alltid ta med ficklampan när jag skulle gå ut ur huset under den mörka årstiden. Oftast var det ju beckmörkt ute och jag fick alltid svänga om på trappan för att gå in efter ficklampan.

– Den dieseldriva generatorn startade man upp först klockan sju på kvällarna. Men innan dess hann man ju bli hungrig. Det är många middagar som jag tillrett på gasspis i ficklampans sken.

– Matlagning var en sak, uppbevaringen var en annan. Vi hade bara ett litet gaskylskåp så det gällde att vara uppfinningsrik för att få allt att rymmas, som man förstås alltid varit i skärgården.

– I ett gammalt fähus där det var mörkt och svalt hade vi vårt skafferi. Vi köpte potatis säckvis, lade in gurkor och odlade själv allt vi kunde. Varje höst köpte vi en slagsida av får som vi gjorde en hackelse av som saltades och kunde uppbevaras en tid i kruka. Sen bakade vi tunna brödkakor och satte in denna fårköttshackelse, det kallades för pölskaku, som i praktiken var skärgårdens egen traditionella pizza! Ganska fett förstås, men gott som bara den.

– I sumpen höll vi levande fisk som under vintern skulle hackas fram ur isen. Med det hade vi färsk fisk året runt. Oftast kokades fisken, eller stektes. Några gånger per sommar rökte vi sik, flundra och abborre.

DET SOM MONICA vet om traditionell skärgårdsmat lärde hon av sin svägerska, grannkvinnorna och delvis också maken Kaj, bland annat specialrätter som fågelkropo och surkropo.

– Fågelkropon är gjord på sjöfåglarnas ”innanmat” dvs hjärta, lungor, magar och lever som hackas smått med ett hackjärn, sen tillsätts grovt rågmjöl, 2 - 3 ägg, salt och eventuellt lite

vatten, smeten skall vara ganska lös. Man kokar vatten och lägger i bullar av smeten med stor matsked och kokar dem färdiga.

– Surkropon innehåller pölsa av kokt, hackat fårkött av fårslaksida. Den görs av rågdeg som får surna i två dygn, därefter tar man bullar av degen (som mindre semlor), gör en grop i bullen och fyller gropen med fårpölsa och kniper ihop bullen. Bullarna kokas i saltat vatten tills degen är mogen och äts på djup tallrik med kokspadet.

Monica berättar också om hur man vid slakten tog vara på fårhuvuden, putsade rent, tvättade i soda och svedde med blåslampa tills skinnet var vitt och fint. Sen klövs huvudet med liten yxa. Det gällde att få till ett precisionslag där också den eftertraktade tungan skulle halveras. Allt saltades ner, togs fram och kokades och åts som festmat (ögonen inkluderade), bl a på fastlagstisdagen. Det kan man kalla traditionsmat. Närmare (mat)rötterna kan man kanske inte komma

UTE PÅ ASPÖ lever man fortfarande mycket ekologiskt poängterar Monica, liksom på många öar i Skärgårdshavet. Största delen av basfödan utgörs av det som havet och holmarna ger, och det som man själv odlar.

– Jag har starka samlargener och fyller varje år frysboxen med bär som jag plockat: vinbär, tranbär, hjortron och nypon. Svamp har vi inte men det kan vi byta till oss mot fisk. Och för att slippa använda buljongtärningar odlar vi libbsticka.

Förutom fågel och fisk har Aspöborna jakt-

licens på gråsäl, liksom ett antal älgar och rådjur. Och hare finns det förstås på holmarna. Allt detta ger en hel del viltkött.

– Här lever vi fortfarande mycket naturnära och vårt ekologiska fotspår är nog rätt litet, säger Monica som inte gillar att mat idag fraktas kors och tvärs över hela världen.

– Det är inte mycket vi behöver från butiker, kanske främst mjölkprodukter. ♦

P.S.
Monicas egen kommentar efter genomläsning:

”När jag läser artikeln som Håkan har skrivit rodnar och bleknar jag om vartannat. Det låter så skrytsamt; jag skulle gärna ta bort många superlativer och omdömen om framgångar. Jag måste tydligen ha skrutit alldeles för mycket när jag berättade för honom om Blå Verandan. Berättelserna om projektet och matlagningen och hela äventyret med Blå Verandan stämmer i och för sig, men en stor andel av framgången kan också tillskrivas alla nära och kära som hjälpte mig med jobbet. Och förstås alla de härliga kunder som kom, många år efter år och gillade maten och upplevelsen av vår egen fisk.

Filtrera gärna bort skrytet, men njut av vad artikeln kan berätta om mat och upplevelser på en utskärsö i Åboland. Tack till alla er som deltog i äventyret!”
Monica Aaltonen, Aspö.

Artikelförfattaren

Håkan Eklund är tidskriftsredaktör som gillar Aspöarkipelagen och dess människor.

Faktaruta:

Blå Verandans huvudrätt – Farfarsbyxor (med vittvinssås)

För fyra personer behövs 12 abborrfiléer, 200 g skorpsmulor, 1½ msk paprikapulver, 1 msk citronpeppar, 1 msk salt samt smör till stekningen.

Blanda kryddorna ordentligt i skorpsmulorna och spara blandningen till nästa stekning. Håll abborrfiléerna fuktiga i kylskåp tills det är dags att steka. Tryck de fuktiga filéerna i skorpmjölsblandningen och låt smöret bli ljusbrunt i stekpannan innan filéerna sätts i pannan. Du kan använda hälften smör och hälften olja till stekningen och stekpannan skall inte vara alltför het för då bränns smöret. Om 6 är max på din platta, använd 4 – 5. Stek några minuter på var sida tills fisken är vackert gyllenbrun. Servera genast med kokt potatis och vittvinssås(se nedan). En fräsch grönsallad, dill och citronklyftor passar bra till rätten.

Vittvinssås

1 dl vittvin (drygt)

1 grönsaksbuljongtärning (eller grönsaksfond)

1 burk crème fraiche (hyla)

1 dl dill (finklippt)

1 tsk socker

Koka upp vinet och buljongtärningen. Rör i crème fraichen, sockret och till sist dillen. Låt sjuda i en minut och såsen är färdig.

1994-
2014
20 ÅR

SKÄRGÅRDSHAVETS BIOSFÄROMRÅDE

VI ÄR ALLA EN DEL AV BIOSFÄREN!

JUBILEUMSÅRETS KALENDER

Januari-Mars

Delta med en insats för biosfären under jubileumsåret! Kom med förslag!

31.1 Skärgårdsaktörer möts i Arken i Åbo Akademi! FÖSS, Skärgårdsinstitutet vid ÅA och biosfärområdet ordnar en tillställning för skärgårdsaktörer att presentera sig och hitta samarbetspartners!

28.2 kl. 9-16
Skärgårdshavets vinterträff 2014 i Skärgårdscentret Korposström.
Skärgårdsutveckling under 20 år!
Programmet berör grundandet av biosfärområdet, kampen om naturängarnas överlevnad, färjförbindelser i andra skärgårdsområden och om turismens roll i en skärgård som kämpar mot avfolkning? Kom med på ett seminarium som passar alla med ens lite intresse av skärgård och utveckling!

28.2 kl.18-
Jubileumsfest
i Skärgårdscentret Korposström! Middag, musik och dans!
Mera om anmälning senare!

Utställning om fårnäringen i skärgården på tur i yttre skärgården. Det går att boka den nu! Under högsäsong högst 3 veckor!

KNOW SHEEP

För mera info kontakta:
Biosfärområdets koordinator Katja Bonnevier,
Katja.bonnevier@pargas.fi
tel.040-3562655

UNESCO United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization
MaB Man and the Biosphere Programme
Skärgårdshavet · Saaristomeri Biosfärområde Biosfäärialue

Egentliga Finland Närings-, trafik- och miljöcentralen
PARGAS SKÄRGÅRDSSTADEN PARAINEN SAARISTOKAUPUNKI
KIMITOÖN KEMIÖNSAARI

▼ En förbipasserande kan inte missa Smakbyns stora byggnad i Sund. © Satu Numminen.

Två stora åländska matsatsningar

TEXT: SATU NUMMINEN

Det bor ca 29 000 personer på Åland. I landskapets enda stad Mariehamn är det gott om matrestauranger. Där är det vanligt att gå ut och äta lunch mitt i arbetsvardagen, året runt. Sommartid hittas också det största turistflödet i Mariehamn.

Ändå har två stora matsatsningar gjorts utanför staden, rent av på landsbygden en bra bit från kundmassorna. Personerna bakom satsningarna är Michael Björklund med fru Jenny på Smakbyn och Johanna Dahlgren med sambon Christian Ekström på Pub Stallhagen.

SMAKBYN är belägen i Sund, ett stenkast från de historiska turistmålen Kastelholms slott och Bomarsund med fästningsruiner. Smakbyn heter by för att den småningom skall växa till en hel by. Michael har planer på att utveckla området till att omfatta mycket mer än nuvarande krog, bränneri och försäljningsbod.

I framtiden, om allt går i lås, blir det att bygga både slakteri, hotell och utrymmen för teaterföreställningar. Även kockutbildning planeras.

Smakbyns krog öppnade sina dörrar till julen 2012. Julbordet dinglade av läckerheter gjorda på lokalt producerade råvaror. Förutom nyhetens behag lockade förstås Michaels namn. Han är känd i nordiska matsammanhang, van tevekock, en förtjusande person med sitt folkliga sätt som biter både på gammal och ung från både när och fjärran, med eller utan dyr kostym.

VINTERMÅNADERNA efter jul- och nyårsfirande är svåra för besöksnäringen på lilla Åland innan vårvinterns konferenser och tidiga ålandsbesökare kommer igång med resor inklusive restaurangbesök. Det gäller att vara i framkant med dagens lunch, dryckesprovningar, temakvällar och evenemang om affärerna ska löna sig den årstiden.

Sommaren gick strålande i Smakbyn enligt Michael. Hela busslaster med besökare samt strögäster och även ålänningar fyllde den stora ljusa matsalen. Företaget har åtta kockar an-

ställda. Maten lagas i ett kök som är öppet anslutet till matsalen, doften från kastrullerna sprider sig som ett lockbete. Gästerna kan följa med arbetande kockar som kanske hinner även svara på några frågor mellan tallrikarna.

Enligt Michael finns det en till poäng med kundernas insyn i köket: matgästerna ser att kockarna jobbar på full fart, maten kommer nog snart!

SMAKBYNS MATSAL är väldigt stor, vilket förstås är bra på sommaren, men under den lugna årstiden känns den kolossal för oss tiotal matgäster som avnjuter lunch just den dagen i början av oktober när jag besöker restaurangen.

Michael tar sig tid att sitta ner med mig och berätta:

- I somras hade vi 30 000 besökare i juli, då var det bråttom och alla 15 anställda jobbade hårt. Nu är det lugnt innan julbordet dukas upp. Det gäller ju att hitta sysselsättning för den fastanställda personalen året runt, det jobbar vi med på olika sätt, ordnar temakvällar och matlagningskurser.

- Vår strategi är att bjuda på åländsk och nordisk husmanskost som ständigt förnyas. Min egen favorit är ärtsoppa!

- Vi jobbar med lokala råvaror så långt det går. I Lumparland har jag en egen grisuppfödare och av traktens jägare köper jag nu på hösten 3-4 rådjur varje vecka. Fisken kommer från Föglö, på sommaren är ju abborrfiléerna en succé. Många av mina producenter kommer med sina varor till mig, det fungerar utmärkt och jag känner dem alla. Dessutom har vi i boden till försäljning många åländska producenters produkter ss äppeljuice och även hantverk. Det gör ju oss intressantare när vi kan erbjuda mer och samtidigt kan vi hjälpa till att göra fler lokala produkter kända.

MICHAEL VISAR mig runt i hela huset som innehåller dryckesbränneri och lagringsutrymmen för drycker i stora tunnor, ett mötesrum där det ordnas dryckesprovningar och så hjärtat i huset så klart, köket. Allt är nytt, fint, fräscht och vackert. Anläggningen i sig är väl värd ett besök, och vem skulle nu besöka en krog utan

▲ Smakbyns kök, så som även Pub Stallhagens, erbjuder till nyfikenhet och öppenhet genom insyn från matsalen. © Satu Numminen.

▼ Enligt Johanna Dahlgren på Pub Stallhagen behöver mat och öl varandra. © Satu Numminen.

30/09/2013 15:26

▲ Smakbyns matsal svalde totalt 30 000 besökare under juli 2013. © Satu Numminen.

att ta en kopp kaffe eller en lunch eller t o m en hel kväll? Smakbyn kan bjuda på allt detta.

Sen fördjupar sig den kända tevekocken i en diskussion med min 10-åriga dotter Julia. De diskuterar tillagning av äkta åländsk pannkaka. Julia har bakat och sålt sin variant i gästhamnen på Seglinge i två somrar.

Micke har många fler plåtars erfarenhet av den traditionella rätten. De diskuterar kryddning och konsistens, två proffsar som bjuder turisterna på hemlagat och lokalt.

De är överens om att ålandspannkakan ska lagas på mannagrynsgröt (inte risgrynsgröt) och att en tillräcklig mängd kardemumma garanterar smaken.

För mer information och kontakt: www.smakbyn.ax

PUB STALLHAGEN ligger bakom Godby, i Finström, knappt 20 km från Mariehamn. De flesta känner till Stallhagens öl som omfattas av flera sorter med fina etiketter. Men hur många vet att Stallhagen också är en restaurang med daglig matservering?

I november hittas här snickare i sina ”arbetshalare”, kostymkillar med damer i högklackat, en turistande familj på höstutflykt och några stammisar från granngårdarna.

Stämningen är intim, alla hälsar på alla, servitören kallar gästerna vid namn och kocken vinkar glatt till sällskapet vid det närmaste bordet.

Detta är Åland en helt vanlig vardag. Men om lunchgästerna tar sig tid att köra en bit utanför staden för att äta måste det betyda att de verkligen får bra mat och trivs på detta ställe.

JOHANNA DAHLGREN berättar att de på Pub Stallhagen har en dagens till lunch under lågsäsong. Vanlig husmanskost men lagat med kunskap och smak av bra råvaror. Johanna understryker vikten av kvalitén på råvaror och då

menar hon inte att gurkans längd måste vara av EU-standard. Hon menar att hon vill veta var sparrisen och potatisen växer, hon vill veta när fisken blodskars och hon vill ha reda på var rådjuret sköts.

Och vem levererar vad, det är viktigt och självklart för Johanna att känna till eftersom hon känner sina leverantörer och tar ofta själv emot varorna av dem.

Till Pub Stallhagen levereras varor av 60-70 åländska producenter, ekologiska så ofta det bara går. Tanken är att erbjuda mat lagad med omtanke och inspiration från lokala traditioner.

Johanna berättar att hon gärna tar emot färska grönsaker av andra klass, sådana som inte duger till partihandeln för att de har fel form eller fel storlek. Hon känner ju odlaren och vet att varorna är prima, det skulle ju vara synd att slänga dem. Närheten till producenterna och kännedomen om dem och deras kvalitativa produkter gör att matlistan ändras dagligen, valet av dagens rätter till lunch och middag väljs nämligen hela tiden utifrån det utbud som finns just då.

FRÅN BÖRJAN var Stallhagen namnet på ett ölbryggeri som år 2004 startade sin verksamhet i liten skala. Tanken var att ”hantverka” öl till den åländska marknaden men produkterna fick snart många prestigefyllda priser och efterfrågan växte. Idag är Stallhagen ett aktiebolag som tillverkar ett växlande sortiment av både standardöl och handgjorda specialöl exempelvis till julhelg och för det åländska höstevenemanget Skördefesten. Bryggeriet finns i samma byggnad som puben.

Johanna understryker vikten av en bra kombination med mat och dryck. Hennes personal är kunnig i Stallhagens olika ölsorter och kan rekommendera alternativ som bäst passar till dagens rätt. Johanna nämner de ljusa ölsorterna

▼ Åländsk lammfärsbiff med äppelchutney samt potatis och morötter. © Satu Numminen.

▲ Kändiskocken Michael Björklund är Smakbyns ansikte och ägare. © Satu Numminen.

▲ Stallhagens ölsorter finns att beskåda och handla i en butik i anslutning till puben. © Satu Numminen.

som passar till sommarens lättare rätter och de mörkare, djupare ölsorterna som smakar bäst till höstens och julens kryddigare mat. På Stallhagen ordnas dryckesprovningar för intresserade!

PUB STALLHAGEN vill växa. Redan till sommaren 2013 öppnades amfiteatern med namnet Stallhalla precis intill puben. Där finns sittplatser för 1000 gäster och på scenen ordnas program både för allmänna och privata tillställningar. Konceptet lämpar sig ypperligt för till exempel vigslar som kan ske i amfiteatern vid vattnet och därefter kan bröllopsfesten ordnas i puben som inrymmer närmare 100 personer.

Johanna drömmer om möjligheten att erbjuda även övernattning, försiktiga planer finns. Än så länge anlitas någon av de anläggningar som finns i närheten, i Godby eller i Kvarnbo.

Hösten avslutas med julbord och julfester, sedan följer en lugnare vintertid. Företagsfester och tillställningar är välkomna, det finns tid att bemöta önskemål och planera upplägg tillsammans.

De första turisterna förväntas hitta restaurangens läckerheter senast i maj när den säsongsbetonade matlistan fylls med färsk sparris, fisk och spröda nässelblad. Allt lokalt.

För mer information och kontakt: www.stallhagen.com ♦

Artikelförfattaren

Satu Numminen är samhällsaktiv Seglingebo sedan halva livet, företagare med valmöjligheter, mor till tre företagsamma skärgårdsungar, tänkande och tyckande livsnjutare och arbetshäst.

Adress: Sagolik Service, AX-22810 SEGLINGE
Tfn: +358 (0)18 55 677, +358 (0)40 506 1299
e-post: satu.numminen@gmail.com
www.seglinge.com

Reflektioner från mitt matbord

TEXT & BILD: SATU NUMMINEN

Min mormor stekte gårdagens havregrynsgröt i smör åt morfar. Jag slapp äta den för att jag var tydlig med att den enligt mig var mycket äcklig. Mormor stekte fläsk men jag slapp det också, det var minst lika äckligt. Mormor lagade blodplättar av blod på flaska, jag behöver väl inte berätta vad jag tyckte om dem?

Morfar berättade hur man förr i tiden hängde älgkroppar i hans garage efter jakten, det lät minst sagt vidrigt. Döda älgar i garagetaket i flera dagar!

MIN FAR har aldrig varit någon mästare på matlagning så de veckoslut som jag och min syster under barndomen tillbringade hos honom fanns det två alternativ: antingen åt vi snabbmat på någon bensinstation eller så lagade han någondera av de två maträtter som han kunde hemma hos sig.

På lördag blev det i så fall pommes frites och knackkorv i ugnen och på söndag serverades det ärtsoppa på burk. Alltså sådan färdig ärtsoppa som man köper i konservburk. Men för att göra den lite matigare tillades något av följande i uppvärmningsskedet: köpta köttbullar, knackkorv i bitar eller tonfisk från konservburk. Testa gärna, inget av alternativen är oätligt men det sistnämnda är något speciellt.

MIN MOR kan laga bra mat från grunden men i den ensamstående och förvärvsarbetande förälderns vardag blev det många gånger att välja den snabbare varianten. Jobb och skola, sedan läxor, kvällsaktiviteter och möten, därmed stod det sällan långkok på matlistan. Under lediga dagar fanns det bättre med tid och då rullade vi ibland köttbullar tillsammans eller bakade semlor. Ingredienserna köptes i den butik som hade förmånligaste priserna, ursprunget ifrågasattes inte.

Jag visste nog var fisken kom ifrån de gånger som en hel sådan bars in i köket men jag ägnade inte en tanke åt dess färskhet eller antalet mellanhänder som tagit betalt för den före den hamnade hos oss.

NÄR JAG SEDAN i aderton års ålder för 18 år sedan flyttade från Åbotrakten till Seglinge såg jag redan under första dagen att livsmedlen i den lokala butiken ofta var av andra märken än de jag var van vid. Det fanns många olika köttprodukter som såldes i lösvikt och svenska produkter som jag aldrig tidigare sett. Jag var tvungen att lära mig detaljerna kring utbudet eftersom jag skulle jobba i denna butik.

Ett knepigt fall under de första veckorna i arbete var en kund som redan vid dörren hojtade att hon skulle ha ”tre hekto färs”. Hade denna dam kommit fram till köttdisken och sagt detta så skulle jag kunnat börja leta bland utbudet i disken, men nu visste jag ärligt sagt inte om hon önskade spik, bränsle eller möjligtvis något ätbart.

Jag fick lära mig att hon var en sommar öbo från Sverige där man pratar om hekto istället för hundra gram och om färs itsället för malet kött.

Nu har även jag redan länge använt ”köttfärs” och ”älgfärs” i matlagningen. Man lär sig.

VAD JAG ÅT under den första sommaren på ön minns jag inte; undrar om jag lagade någon mat alls? Jag hade ju inte bott borta från mammas grytor mer än tillfälligt så daglig matlagning var jag inte alls van vid. Antagligen fann jag snabbt några användbara ingredienser i butiken där jag var i kontakt med alla sorters livsmedel under några månader.

▶ De minsta jägarna med det största bytet. © Satu Numminen.

På kvällarna blev jag ofta bjuden på kaffe till byns tanter. De bjöd alla på bullar; förstås hembakat.

REDAN UNDER FÖRSTA HÖSTEN på Seglinge deltog jag i älgjakten och fick efter slakten hem en liten köttpåse. Jag putsade bitarna och lade dem i frysen. Då var det inte ännu brukligt att googla på tips och råd så jag fick klara uppgiften utan introduktion. Ung och oerfaren, visst, men också orädd. Det som ska göra ska göras.

Sanningen är att jag reder upp vårt viltkött precis likadant än idag. Den enda skillnaden är att jag numera äger en köksvåg och brukar skriva ner vikten på påsarna före nerfrysningen.

För mig är det viktigt att jag vet exakt vad påsarna i frysen innehåller och att köttet är färdigt att tillredas så fort det tinat upp.

Jag vill inte ta upp en påse i blindo och börja fundera på maträttens namn efter att jag sett vilka möjligheter den upptinade klumpen erbjuder. I min frys står det alltså på påsarna förutom arten på djuret och datum även ”grytbitar av bock”, ”grillbitar av kalv”, ”fin stek för oss och fyra till” osv.

Utanför frysen har jag en lista där jag skriver upp allt jag fryser ner så att jag kan enkelt planera vad jag tar upp och det uppstår inte en situation att längst ner i frysen finns något vars existens glömts bort.

JAG VILL INTE PÅSTÅ att jag har funnit ett särskilt intresse för matlagning för matlagningens eller för det välsmakande resultatets skull. Jag tror snarare att ön med sina invånare i olika åldrar fick mig att förstå att mat är något att respektera, att glädjas åt och att samlas kring.

Många av den äldre generationens öbor har levt under tider då en sämre potatisskörd eller trasiga strömmingsskötar var en överlevnadsfråga. Förstår man det så är det lätt att glädjas med dem åt att källaren, skafferierna och frysen är fulla när det nalkas vinter. Det går heller ingen nöd på dem som ingen källare har, det finns ju butik

Men en stark vilja att upprätthålla en viss

grad av självförsörjning lever nog kvar hos de flesta av oss, oberoende av ålder, eftersom åkern, skogen och havet ger oss möjlighet till färskt, lokalt och självproducerat.

FÖR MIG var det en självklarhet att laga barnmat istället för att köpa den på burk. Morötter, potatis, batat, majs och annat, rätt tidigt också små mängder kött. Det var bara att koka och mixa och hiva in i frysen.

Det första köttet som våra barn ätit har faktiskt varit älgkött som vi har kokat länge i vatten utan kryddor och sedan mixat och fryst ner i små kuber. I det skedet som vår förstfödda fick sina första smakprover på älgkött, några månader gammal, hade ju både hon och jag redan deltagit i älgslakten och dessutom berättat om det för min morfar.

VISST HAR VÅRA BARN också ätit burkmat. Tanken på lokalproducerat och egenhändigt lagat skall ju inte överdrivas så att den hindrar flexibilitet. På resor eller på en båtutflykt till karga skär har det ju varit superenkelt att öppna en burk och stoppa kall potatis-morots-maletköttpure med platsked i den hungriga ungens gap. Men även om jag skulle ha haft uppvärmningsmöjlighet, servett och silverbestick skulle jag inte ha ätit denna burkmat med god aptit med tanke på dess lagringstid i burk och färdvägar från fabrik ända hem till mig.

Vetskapen om råvarornas ursprung samt att åtminstone ha odlat salladsbladen själv till middagen betyder faktiskt mycket för mig, men som sagt överdrift gagnar ingen. Det är bättre att lägga målen på en sådan nivå att ingen svälter ihjäl för att de inte kan uppnås. Mat skall ju framförallt vara näring och glädje, inte höga ribbor och tvång.

UNDER DEN MÖRKARE tiden av året är alternativen för träffar med bybor och andra vänner på Seglinge två, hemma hos mig eller hemma hos dig.

För oss har det blivit ofta ”helst hemma hos mig” för att det är enklast så med små barn. De får gärna vara med, men kan bäras i säng om kvällen blir lång. Att mestadels träffas hos mig betyder inte att jag ska stå för all middagsplanering och matlagning. Goda vänner hjälper till; de kommer i god tid med hälften av ingredienserna och receptet med sig eller lovar ordna efterrätten.

Matlagningen tillsammans med familj och vänner blir en del av kvällsprogrammet och ett sätt att umgås. Dessutom är det bra att lära sig att ens eget sätt inte är det enda rätta sättet att göra saker på.

ALL MATLAGNING är så klart inte förknippat med lugna lördagar med kompisar och en öl i köket medan det gemensamma resultatet puttrar på spisen. Många dagar påminner om min mors stress efter arbetsdagen då hungriga barn snabbt skulle förses med middag för att delar av familjen sedan skulle hinna till olika kvällsaktiviteter och möten.

Då räddar en redan på *söndagen* välkokt rådjursgryta *måndagen*.

På *tisdag* klarar vi oss också med minimal tidsåtgång och ändå mer än godkänt resultat med närmat av bästa kvalité: jag skalade potatisen kvällen innan, lade dem färdigt i kastrull i kylskåpet, ringde dottern när jag for hemåt från dagis och bad henne lyfta kastrullen på spisen. Väl hemma var potatisen nästan klara, jag hann slänga abborrfiléerna i smör i stekpannan. En sorts snabbmat.

På *onsdag* är sambon hemma halva dagen, han tar sig tid att koka sin favorit ärtsoppa av torkade ärter och med buljong kokt på älgben. Av soppan räcker det till grannen också och dessutom till lunch följande dag på jobbet.

På *torsdag* står en barnfavorit på listan på grund av brådskan, spagetti och köttfärssås. Det tar faktiskt bara 15 minuter att laga det. Följande 2-3 dagar finns det mer tid för matlagning, det blir älgstek och hasselbackspotatis, rökt sik och hemlagad potatissallad eller öring i ugn.

Till hemmadagars lunch äter vi ofta mannagrynsgröt, pärlgröt eller pannkaka, hela familjens favoriter som kan lyxas till med äppelmos eller rårörda jordgubbar från frysen.

UNDER VARMARE årstider känns gröten min-

▲ Pappa har tagit bort allt blod och rådjurets päls.
© Satu Numminen.

dre aktuell men då steker eller kokar vi snabbt ägg som äts med surskorpa eller så gravar vi älgkött som passar bra på en rågmacka. Helst rätt enkelt och helst inte så många halvfabrikat ss köttpiroger, mikrohamburgare, burkärtsoppa eller stövelsulor till pizzor.

Den ibland stressiga stunden efter fler hungriga familjemedlemmars hemkomst är inte den optimala för samverkan mellan föräldrar och barn i ett kök. Därför är bättre att se till att alla blir mätta och glada och ta upp köksuppfostran och -färdigheter efter intagen middag.

HOS OSS BETYDER det att barnen på vardagskvällar kan börja baka kakor eller bullar samtidigt som andra jämnåriga bänkar sig framför teven. Våra barn glömmer barnprogrammet om köksgöromålen innehåller chansen att få skära med kniv, knäcka ägg, vispa, mäta, hälla, röra och slicka skålar. När resultatet blir familjens kvällsbit i form av färska semlor, bullar, tebröd, kakor, ugnsäpplen, fruktsallad, smoothie eller nyrostad mysli så känns den åtgångna tiden väldigt väl spenderad. Men - städningen av köket efter barnkockarna känns alltid lika hopplöst ...

UPPGIFTERNA som ges åt barnen bör vara lättbegripliga, avgränsade, helst inte livsfarliga och, det viktigaste, resultera i en färdig produkt inom acceptabel tid (kort...). Allt detta givetvis beroende på barnens ålder.

Mina barn har rört om och hällt i före de kunde gå. Sittande på diskbänken har de lagt i torra (dammsugningsbara) ingredienser i min bakbunke med varierande resultat. Uppgifterna har sedan under följande levnadsår avancerat till att få hämta en skål, slicka en visp eller att stå vid spisen och vakta kokande ägg tillsammans med mig. Uppgifterna har växt med barnen så att de sedan har fått knäcka ägg och vispa grädde. Nu kan de redan skära morötter, pensla bullar och röra om gröten på spisen.

För att inte tala om vår äldsta som kan baka ålandspannkaka för en hel gästhamn och rädda många måltider genom att lyssna på instruktioner per telefon och på det viset få igång både potatiskokning och annat i ugn och på spis innan jag hunnit hem till middagslagningen.

DET ÄR INTE riskfritt med barn i köket. Ibland är det rentav farligt med många små med knivar och morötter i skärning, och de flesta olyckor sker ju hemma. Med vuxna i närheten har det hittills räckt till att med plåster fixa skavankerna. Det är ju så att det aldrig går dåligt för den som aldrig något försöker, men de lär sig inget heller. Av misstag lär man sig, och samlar på erfarehet. ♦

▲ Chips av gulbetor, egenhändigt lagat gottgott till fredagsmys. © Satu Numminen.

▲ Rådjursgryta utan det mesta av det mest vanliga. © Satu Numminen.

Artikelförfattaren

Satu Numminen är samhällsaktiv Seglingebo sedan halva livet, företagare med valmöjligheter, mor till tre företagsamma skärgårdsungar, tänkande och tyckande livsnjutare och arbetshäst.

Adress: Sagolik Service, AX-22810 SEGLINGE
Tfn: +358 (0)18 55 677, +358 (0)40 506 1299
e-post: satu.numminen@gmail.com
www.seglinge.com

Här några konkreta exempel på matlagning och recept från vårt kök, både med tyngdpunkt på lokala råvaror och barnkockar:

Gräddkokta morötter

6 stora eller 10 små morötter skalas och skärs i bitar, formen är inte avgörande men det är bäst om alla bitar håller något så när samma storlek. En lök och några vitlöksklyftor skalas och skärs i bitar/skivor. På en teflonstekpanna hälls en skvätt matolja och en skvätt olivolja och sedan i med morötterna, löken och vitlöken. Fräsning under omrörning i ungefär 5 minuter, sedan i med 4 dl vispgrädde. Får puttra 15 minuter på måttlig värme, rörs om då och då. På slutet strös salt över morötterna, gärna flingsalt.

De här morötterna kan serveras som ett grönsakstillägg med potatis och kött/fisk, då räcker den här mängden till 6-8 personer. Men också som en ”istället-för-potatis”-rätt till abborrfiléer, då räcker mängden till max 4 personer. Abborrfiléerna steks förstås i äkta smör, kryddas med bara salt. Gräddkokta morötterna är dessutom en uppskattad vegetarisk maträtt!

Knäckebröd med frön

I en skål blandas 4 dl dinkelmjöl, 2 dl solroskärnor, 1 dl hela linfrön, 1 dl sesamfrön och 2 tsk salt. Sedan rörs 1 dl rapsolja i blandningen och till slut 5 dl kokhett vatten. Det går bra att röra om med en slickepott, inget vispande! Enkelt även för mindre barn förutom det heta vattnet som behöver en vuxen åtminstone i närheten.

Smeten delas på två bakplåtspapperklädda ugnsplåtar, så tunt lager som det går att få av den lite klibbiga degen. Plåtarna ställs i ugnen på 150 grader i 50-60 minuter.

Knäckebrödet måste få svalna i fred, gärna till följande dag. Sedan bryter man bara av lagom bitar av de plåtstora bröden!

Hemlagade chips

Barnens eviga fredagskrav är chips. Ok, om ni lagar dem själva? Skär rödbetor, gulbetor och morötter i riktigt tunna skivor (här behövs det nog vuxenhjälp). Rada skivorna på ugnsplåtar, skvätta på matolja, strö på salt och t ex grillkrydda. In i ugnen på 100 grader i närmare en timme. Skall helst svalna och torka om det inte är alltför bråttom att få smaka! Passar även bra som en liten salt bit till förrätt.

Köttbullar

Kryddorna (enligt smak förstås men t ex grillkrydda och svartpeppar och så klart salt) och ett ägg blandas i en gräddfil. Även en näve skorpsmulor kan läggas i om så önskas. Får stå en stund, även köttfärsen får stå i rumstemperatur under tiden. Färsen, ett drygt kilo, blandas med gräddfilen, lök och/eller vitlök i små bitar läggs i enligt smak. Köttbullarna rullas med händer doppade i kallt vatten. Mycket roligt syssla för barn!

Bullarna steks i smör ca 5 minuter på var sida. De bullar som ska ätas till middag ställs i ugnen på en plåt i 200 grader i en kvart. De som sparas till en stressigare matlagningsvardag läggs i frysen. De tas sedan upp dagen före användning för att tina upp i kylskåpet och sedan, den stressiga eftermiddagen, ställs de i ugnen en kvart och smakar som nya.

Rökt sik

10 procentig saltlake lagas av vatten och havssalt. Vattnet ska inte vara iskallt, gärna halvljummet. Sikarna får ligga 3-4 timmar i laken beroende på fiskarnas storlek. Fiskarna torkas med hushållspapper eller en trasa så att de är helt torra när de läggs i röken. Röks i 60 grader i ungefär en timme.

Rådjursgryta – några tips utan mått

Köttet bryns först i stekpanna (med tillbehör?). Därefter får det koka i 1-2 timmar (beroende av kvalitéten på köttet och storleken på bitarna) i en blandning av vatten, soja, kalvfond och svartvinbärsgelé. Tillbehören i stekpannan eller i grytan kan vara bacon, morötter, lök och vitlök. Det är sant att i detta recept finns varken salt, svartpeppar, lagerblad eller enbär.

Testa! Och kom ihåg att barn kan – bara de får.

◀ Anki Lindeman i sin länsstol. På vintrarna skaffade Anki inspiration och information från hela världen via internet. Vardagsrummet omvandlade hon till snickarbod för snickra kunde hon också.
© Rodas & Alexandrescu

Anki på Finngrundet

- en föregångare

TEXT: CLARA HENRIKSDOTTER PURANEN

FOTO: PATRICIA RODAS & DRAGOS ALEXANDRESCU

I mars 2011 jag träffade jag Anki Lindeman första gången, men före det hade jag hört talas om henne många gånger och sett henne berätta om sitt smultronställe och dela med sig av sina idéer i tv.

Finngrundet mitt i Kvarkens världsnaturarv hade jag länge vetat att jag ville besöka. Anki hade jag länge vetat att jag ville träffa. Det var slumpen som gjorde att jag kom att få uppleva både Finngrundet och Anki två gånger i mitt liv. Nu finns inte den möjligheten längre kvar. Anki Lindeman gick bort våren 2012.

ANKI LINDEMAN hade tusen idéer och de kommer även att leva kvar genom en bok om henne som är planerad att komma ut inom den närmaste framtiden.

Anki kunde trolla. Hon berättade att när hon var på sitt ”kaxigaste humör” brukade hon kalla sig själv för ”de snabba improvisationernas mästarinna”. Och det var en utmärkt självinsikt. Hon var till hundra procent närmatsförespråkare. Inte bara förespråkare utan hon levde som hon lärde och använde så gott som enbart lokala råvaror i sin matlagning. Det var lammkött och vilt, fisk från de omgivande vattnen, vilda örter och exotiska grönsaker från växthuset och den frodiga trädgården. Anki var ändå ingen knutpatriot utan lät sig inspireras av recept, idéer och matmänniskor från hela världen.

MYCKET HITTADE HON på nätet, både metoder, recept och spännande frön som inte gick att få i Finland. Jag tänker på ett foto där Anki sitter i sin favoritstol framför brasan med laptoppen i famnen. Det är vinter och Anki samlar inspiration för den kommande våren och sommaren. Inspiration fick hon också av riktigt gamla, beprövade konserveringsmetoder, såsom hermetisering, torkning och mjölksyreinläggning.

Också hennes kök var en blandning av nytt och gammalt, traditionellt och exotiskt på samma gång. Skafferiet var hjärtat. En farstu hade hon omvandlat till en liten livgivande och underbart doftande grön oas i vintermörkret och kylan.

HON VÄXTE UPP i Dragnäsbäck tre kilometer från torget i Vasa. Hennes föräldrar var de första som byggde sommarvilla på Klobbskat i ett område som på den tiden ansågs vara rena rama vildmarken. Anki rörde sig ensam med båt i området från tio års ålder och berättade att hon redan då bestämde sig för att bygga ett hus på

Finngrundet. Livet förde henne som 18-åring till Sverige och Stockholm, där hon länge livnärde sig som frilansande tecknare.

I slutet på 1970-talet byggdes den första sommarstugan på Finngrundet som Anki sedan tog över och byggde till så sent som 2003. År 1996 kom de första betalande gästerna.

SÅ HÄR berättade Anki i mars 2011:

”Jag älskar att laga mat så jag ställde mig vid spisen och började laga mat och på den vägen är det. Jag har aldrig tänkt att jag vill göra någonting speciellt utan det har bara börjat sakta mak. Årets första gäster kom just knallande över isen och då tänkte jag på att det är så förbaskat roligt att laga mat, men man måste ju ha någon som äter upp den. Det började från njutningen av att laga mat och så har det vuxit upp kring detta.”

DET SOM VÄXTE UPP var ett ställe dit grupper kom för att äta god mat och övernatta. I Ankis vardagsrum fanns det plats för ca 30 middagsgäster och logi fanns för 20 personer. Finngrundet blev mäkta populärt och trots att Anki inte gjorde någon reklam för sitt ställe spred sig ryktet snabbt och den som ville uppleva den natursköna holmen med den goda maten och den kreativa värdinnan måste vara ute i god tid.

Att diska och svara på ”dumma frågor som att bor du här på vintern också” var sådant som Anki gott kunde tänka sig avstå ifrån, men inte från ett liv där ute:

”Man bor ju inte på det här viset om man är intresserad av att bo så bekvämt som möjligt, men jag bor spännande och intressant och vackert mitt i världsarvet och jag kan avstå ifrån mycket för att få sånt. Är en människa faktiskt menad att bo så bekvämt som möjligt? Folk är rädda för att något ska vara jobbigt, men herregud, ska man då sitta och vegetera framför teven ett helt liv? Då kunde man lika gärna ha fötts som kålmask eller något i den stilen.”

MYCKET AV VÅRT PRAT kretsade kring skafferiet den där marsdagen 2011 då jag träffade Anki första gången. Det är i huvudsak just skafferiet och de beprövade konserveringsmetoderna som den kommande boken ska handla om. Vi började med att knacka på dörren innan vi steg in i skafferiet för det hade Ankis mormor alltid gjort. Anki trodde att det berodde på att mormodern var livrädd för möss.

På golvet stod det säckar med potatis, socker och mjöl och en hemlighetsfull plastlåda med lock på. I lådan jäste en deg som skulle bli skafferibröd. Receptet var amerikanskt och Anki hade hittat det på nätet. Hon berättade att hon ofta blev inspirerad av recept från Nordamerika eftersom många av dem bygger på traditioner som kommit från hela Europa:

”Tanten som lade ut receptet på internet gjorde det motvilligt för hon hade länge hållit det hemligt, men hon ville gärna berätta storyn kring det. Hon hade utvandrat från Skottland och kom ihåg att hennes mamma hade brödet i sitt skafferi i en stor skål av stengods med lock på. Hon tog alltid fram en bit deg till måltiderna och bakade brödet just innan. Skottland har haft anknytning till Frankrike så jag undrar om det kan komma därifrån ursprungligen. Det är ett väldigt gammalt recept och jag tänker absolut inte sitta och hålla det hemligt, det skulle vara väldigt småaktigt. Det funkar ju så bra för ett litet hushåll, som för mig då jag är ensam. Man tar en liten ’klutt’ till en soppmåltid eller till en sallad och sätter resten tillbaka i lådan.”

PÅ SKAFFERIETS HYLLOR stod glasburkar och flaskor fyllda med läckerheter i långa rader. Många av dem var konserverade genom hermetisering, en metod som Anki var speciellt mycket förtjust i. På 1980-talet hade hon hittat en tidningsartikel om hermetisering och prövade genast på att konservera kokt blomkål i glasburkar. När hon hittade burkarna tio år senare och innehållet var intakt förstod hon hur effektiv metoden var och tog den i bruk i stor skala. På hennes skafferihyllor stod glasburkar med allt från viltgryta, tomater, bär, frukt, svamp, grönsaker och hundmat gjord på vilt- eller lammkött till hennes älskade hund Lassemaja.

SÅ HÄR berättade Anki om metoden:

”Jag återanvänder vanliga glasburkar, typ gurkburkar, och sedan fyller jag dem, men inte

helt. Jag har en vanlig stor kastrull som jag fyller med vatten så att det åtminstone går upp till samma nivå som innehållet i burkarna och allt är kallt på det stadiet. Så sätter jag locket på och medelvärme på spisen så att det värms upp långsamt med en koktid som är beroende av innehållet. Tomaterna behöver jag inte koka längre än 20 minuter till en halv timme medan svamparna behöver en och en halvtimme. Där har man väldigt stor nytta av gamla kokböcker med anvisningar för hur man rexar för där står det precis angivet hur lång tid som behövs och vad som passar olika grönsaker bäst. Av de amerikanska 'konserverarna' har jag lärt mig att innehållet helst ska vara lite syrligt för då är det mindre risk för botulism . Man ser ganska bra när en burk blir dålig för det blir mögel på den. Om det är kött luktar det illa och ser konstigt ut. En burk på hundra misslyckas ungefär, men man måste ju kolla att locket är rent och torrt och felfritt när man skruvar på det och känna noggrant efter när man öppnar burken. Får man inte upp locken med handkraft så jag använder en skruvmejsel för att bända upp dem. I safter och sylter behöver man inte socker alls om man inte vill och inga konserveringsmedel så man slipper den smörjan."

TOMATER konserverade Anki i stora mängder, dels för den goda smakens skull, dels för att hon kunde ta tillvara billiga närproducerade tomater som inte hade säljkvalitet.

"När man en gång börjat äta hemlagade tomater vill man inte ha något annat. Burken ska inte vara proppfullt och det är väldigt noga med att locket är felfritt. Jag skållar och kärnar ur tomaterna och sätter dem i ett durkslag med lite socker och salt och sedan får de gärna stå upp till ett dygn så att de blir ganska uttorkade. Tomaterna värms upp, men frukt eller bär eller vissa grönsaker sätter jag i råa och sedan bara lite saltlake på."

Hur skafferiet används och ser ut beror på användaren, det behöver inte vara så stort.

"Det är perfekt att ha t ex torrfoder i om man har mycket hundar, och man kan också förvara tomma blomkrukor och mylla i det. Och så finns det ju de som har en massa konstiga saker, såsom datorgejer i skafferiet. Det finns utrymme för kreativitet när man håller på med det här. Det finns ingen ände. Och så är det väldigt roligt. Att gå in i skafferiet är roligare än att ha pengar på banken!"

P.S. Den som vill ha receptet på skafferibröd och flera råd och rön får lov att vänta tills boken om Anki Lindeman kommer ut. ♦

Artikelförfattaren

Clara Henriksdotter Puranen är fil mag, journalist, fackboksförfattare och mathantverkare bosatt på ön Högsåra i Åbolands skärgård.

Adress: Lotsbergsvägen 37, 25960 HÖGSÅRA
Tfn: +358407716603
e-post: cpuranen@abo.fi

Naturbeteskött

- en kvalitetsprodukt från skärgården

TEXT: KATJA BONNEVIER

◀ Fårsmack. © Sonja Tobiasson.

Skärgårdshavets biosfärområde grundades år 1994 i Åboland, i sydvästra Finlands skärgård. Idag bor det dryga 3000 invånare innanför det 5400 ha stora biosfärområdet. I biosfärområdets kärna finns Skärgårdshavets nationalpark, som har en mosaikartad struktur.

Den fastboende befolkningen har minskat drastiskt sedan 1950-talet, medan människor som bor i skärgården endast delar av året har ökat markant. Minskningen av den fastboende befolkningen och rationaliseringen av jordbruket har lett till att de kulturlandskap som är starkt anknutna till ett småskaligt traditionellt jordbruk, sakta men säkert försvinner.

DET ÖPPNA kulturlandskapet, som tidigare betats av djur och röjts av människan för att bereda vinterföda för boskapen, har börjat växa igen med sly. Tyvärr leder det till en artfattigare natur, i vilken både naturtyper och arter minskat betydligt. Biosfärområdet grundades bland annat för att kunna ge en arena för att tackla just den utmaningen, som är månfacetterad, men platsar bra in i just biosfärområdets koncept.

VILKEN är då nyttan av kulturlandskapsvården för det lokala samhället?

Den har förstås en klar ekologisk nytta i och med mångfalden av både växter och djur i kulturbiotoperna, vilket alla indirekt gynnas av.

Men har den någon mera direkt samhällelig nytta? När man diskuterar frågan med lokalbefolkningen, så lyfter de ofta fram den estetiska fördelen med vårdade landskap. En estetisk tilltalande närmiljö ökar trivseln och gör området mera attraktivt både för ortsbor och möjliga inflyttare, samt även för turister, vilket naturligtvis också är av intresse för kommunerna. Det finns också ett starkt sentimentalt värde och många vill bevara det estetiska i landskapet, det som man vuxit upp med eller den idyllisk bild man har av hur skärgårdslandskapet ”borde” se ut.

KAN KULTURLANDSKAPSVÅRDEN också vara till ekonomisk nytta för skärgårdsföretagare? Svaret är definitivt – ja.

Inom Skärgårdshavets Biosfärområde har djurägare och myndigheter samarbetat för att främja vården av kulturlandskap, samt den ekonomiska nyttan för det lokala samhället av vården. I biosfärområdet har man drivit projekt för att bland annat utbilda och sysselsätta landskapsvårdsentreprenörer, vilket haft en sysselsättande effekt, speciellt i samband med nationalparken.

Utvecklingsprojekt har hjälpt till med att bygga upp kontaktnätverk för mark- och djurägare, för att göra förmedlingen av betesdjur smidigare (SOL, Landsbygdsprogrammet, Värdevårdande inkomster, Leader-programmet).

Hur är det med den småskaliga får- eller nötproduktionen i skärgården, är den ekonomiskt lönsam för den som väljer att föra ut djuren på naturbete på små öar? Är det här möjligt att kombinera direkt ekonomisk lönsamhet med naturvård?

ANTALET ekologiskt värdefulla områdena som behöver röjas upp och upprätthållas genom bete är högt och endast en liten del är under skötsel. Man försöker prioritera rätt genom att satsa på de områden där skötseln kan vara långsiktig och fruktbar.

Många av de speciellt värdefulla ängarna är avlägsna och rätt små till ytan. Transporterna till öarna är kostsamma, djur på naturbete lär växa långsammare och lantraserna som är bra anpassade till att beta i den klippiga skärgården, ger mindre kött än förädlade köttraser.

▲ Kossor på naturbete: © Jukka Tobiasson

UNDER SENASTE år har man satsat på verksamhet som stärker fårnäringen i skärgården. EU-projektet KNOWSHEEP (Central Baltic) har i samarbete med Estlands skärgård, främjat nätverkandet bland fårföretagare, delat kunskap om produktförädling och nya produkter har utvecklats. Dessutom har man höjt allmänhetens vetskap om skärgårdsfåret och om fårprodukter.

Handgjorda kvalitetsprodukter intresserar allt mer och man hoppas på ett ökat intresse för får som betesdjur och naturvårdare. Frågan om lönsamhet för naturbete kvarstår ändå och utan betesdjur är vården av kulturlandskap svår. I de flesta fall är EU-stöden avgörande för att det skall vara ekonomiskt möjligt för bönderna att sköta kulturbiotoper. Naturbetesköttet, som en unik produkt, med ett värde som grundar sig i naturvård och kulturarv, verkar till och med ha hälsomässiga fördelar och borde placeras i särklass bland köttprodukter.

DE HÄLSOMÄSSIGA fördelarna med naturbeteskött har inte studerats så utförligt ännu. Men man kan anta att köttets kvalitet påverkas av djurets diet. Det har spekulerats kring möjligheten att en varierande föda med olika sorts ängsblommor skulle ha en direkt hälsomässig fördel. Man har studerat skillnaden i sammansättningen av fettsyror hos djur som har ätit antingen på naturbete eller vallensilage och de som fått foder bestående av korn eller helsädesensilage.

Naturbetet och vallen ger en betydligt hälsosammare sammansättning av Omega-syror och naturbetesköttet hade högre E-vitaminvärde i innanlåret på djuret (”Bete och vallfoder ger nyttigare kött”. Enefält, L. Mfl. Fakta Jordbruk. 2006).

Många hävdar också att köttet får en alldeles speciell smak av den rika växtartsammansättningen som djuren tuggat i sig på skärgårdens naturbetesängar.

I FINLAND har inte naturbetesköttet ett eget varumärke. För konsumenten gäller det att ta reda på bakgrunden till produkten, om man vill välja kött på basen av vad djuret har ätit. Naturbetesköttet säljs ofta via direktförsäljning och ibland, dock alltför sällan, brukar producenten lyfta fram i sin egen marknadsföring naturvården och naturbetesdieten. För tillfälle reder WWF i Finland ut möjligheterna till att skapa ett varumärke för beteskött och man har studerat modeller för det i bland annat Sverige.

I framtiden kommer det säkert att vara lättare för konsumenter, att genom val av köttprodukt, stödja kulturlandskapsvården och i det här fallet göra naturvården även ekonomiskt lönsam! ♦

Artikelförfattaren

Katja Bonnevier är koordinator för Skärgårdshavets biosfärområde.

Adress: Pakastovägen, 21710 KORPO
Tfn: +358 (0)40 356 2655
e-post: katja.bonnevier@pargas.fi
www.skargardshavetsbiosfaromrade.fi
www.abolandsskargardsstiftelse.fi

▼ Kajplök. © Alarik Repo.

Härmat och därmat

TEXT: NINA SÖDERLUND

För några år sedan, före jag flyttade tillbaka till skärgården, hade jag tänkt köpa en gös i en stor matbutik i Åbo centrum. Jag frågade om fisken var inhemsk och försäljaren svarade att den är från Estland.

Jag hörde att han var från Estland själv och jag minns ännu hans sårade ansiktsuttryck då jag meddelade att då skall jag inte ha någon fisk i dag.

EFTERÅT BÖRJADE JAG fundera på varför hans fisk (= därmat) var sämre än vår egen fisk (= närmat), och kände ett sting av dåligt samvete. Egentligen handlade det ju inte om var exakt i Östersjön fisken hade fångats, utan om det att jag tycker att färsk fisk skall transporteras så korta sträckor som möjligt, helt enkelt för smakens skull. Och av miljöskäl förstås.

Nu när jag igen bor på en ö med möjlighet att fånga strömming och annan fisk 30 meter från köket och spisen, köper jag inte längre färsk fisk just alls.

Men då man ibland är för lat för att fiska eller inte får fisk alls trots tappra försök, är jag verkligen glad att det igen är möjligt att köpa både färsk, rökt och inlagd fisk året runt i vissa butiker i skärgården. Så var det inte ännu för några år sedan.

EN DAG SOM DENNA, första advent 2013, då stormen viner runt knutarna och t o m havsörnarna håller på att störta i vindpustarna, då kan man igen sända en tacksam tanke till de få fiskare vi har kvar.

Det vi odlar, fiskar och kan erbjuda besökare i matväg i skärgården är i nyckelposition då man ser på möjligheterna att överleva i skärgården. Vår föda diskuteras numera ständigt och överallt. Det är frågan om tillsatsämnen, etisk djuruppfödning, ekologisk odling, transporter, skolmat, centralkök, allergier och sjukdomar, traditioner, allehanda dieter osv. Det har gått så långt att till och med professorer mordhotas för att de för fram vetenskapliga fakta om kosten som någon har en annan åsikt om.

OM MAN SAMMANFATTAR vad stadsbor i allmänhet är avundsjuka på då de hör att vi bor på en ö i skärgården, är det nog möjligheten att odla sin egen mat och fiska sin egen fisk som alltid kommer överst på listan. Annat som får många att börja se drömmande ut är stillheten, att leva i takt med naturen, att få uppleva mörkret eller det naturliga ljuset, månskenet och stjärnhimlen, flyttfåglarna, isvägarna och vinterfisket. Men ingenting går upp emot att odla sina egna rotfrukter, örter, bär, grönsaker och frukter. Alla i skärgården gör verkligen inte det, men då kan man köpa andras i stället. Som färska.

Nyligen har det ordnats aktiviteter i Åboland som varit till stor nytta för att få mera lönsamhet i fråga om närmat, som presenteras i detta nummer av Skärgård. Satsningarna på färnäringen borde ha alla möjligheter att lyckas, bara det ännu kunde byggas ett slakteri på nära håll eftersom efterfrågan är stor. Utbildningen för mathantverkare är en ny nisch som kan ge skärgården ett lyft och det är verkligen att hoppas att dylikt kan erbjudas också senare. Det är nämligen inte alldeles enkelt att vara mathantverkare så att det också blir lönsamt. Det kräver en hel del kunskap.

VÅRA EGNA FÖRSÖK att bli mathantverkare har bevisat att en magistersexamen från universitet inte skapar de bästa förutsättningarna , men att studierna ändå gett en beredskap att tänka själv och lära sig mera. Vår specialitet, kajplök = skogslök, täcker nästan hela gården tidigt på våren, men kan skördas bara under 2-3 veckor i maj-juni. Man äter dem som sparris. Men efter att ha krupit omkring bland nässlor, fästingar, getingar och myggor i försommar-

hetta klockan sex på morgonen, innan man med kajplöksbuntarna hoppar i båten för att åka till jobbet via Kyrkbacken, inser man att det är både jobbigt och svårt att sälja en delikatess som 99 procent av landets invånare inte ens känner till och som vissnar några timmar efter att den plockats.

Vår produktutveckling har visat att det är bäst att torka dem genast och använda dem i den egna skärgårdslimpan. Jag plockar alltså kajplökarna, skär och torkar dem, min man bakar, jag paketerar och han gör etiketterna. Men att sen sälja kajplökslimpa på torget är också ganska tidsödande då man först måste förklara för alla vad kajplök är med text och bilder. Men limpan är god. Och nu har i alla fall betydligt flera förstått att det finns kajplök på många gårdar i skärgården, och några har börjat använda dem bl a i strömmingsinläggningar. Om det är helt tillåtet är sen en annan sak, kajplök är trots allt ganska sällsynt. Men på Gotland har man kajplöksfestivaler på våren, så där växer den frodigt.

I VÄNTAN PÅ att bli riktiga mathantverkare skapar vi produkter åt oss själva av det vi har på backen: kajplökspesto, chilipulver, örtblandningar, krikonlikör, havtorns- och japansk rosenkvittenmarmelad, rosen- och granskottssaft, inlagda kronärtskockor, jordärtskocks-, svartrots- och selleripuré, torkade korianderfrön, ketchup av egna tomater och så vidare.

Gojibären väntar vi ännu på att få, plantorna växer bra. Första året fick vi 120 stycken havtornsbär, i år var de jättemånga och det var ett hel…te att plocka dem för hand. Blodet rann, så nästa år ska vi skaffa någon typ av hjälpmedel. För kommande öltillverkning har vi egen humle i frysen och har redan gått på kurs i Houtskär (ölet blev riktigt gott), men längre än så har vi inte kommit.

ÄNDÅ KRÄVS det nog en sväng till butiken då och då. Vi har ingen egen ko och vi kan inte odla ris och kaffe och vi har ingen spritframställning eftersom jag inte lyckats hitta min fars lilla spritfabrik från 1960-talet.

I augusti bevittande vi hur en avliden mans sprittillverkningsanteckningar från tiotals år brändes på bål. Det var sorgligt att se. Lyckligtvis är kunskapen i alla fall på många håll ännu vid liv.

Sockret däremot kan man ersätta med hemodlad stevia, fast den inte heller är alldeles enkel att handskas med även om den växer bra året om. Efter att vi har börjat mala mjölet själv uppstår frågan var man får tag i olika slags korn på nära håll. Vi tänkte i våras köpa ett citronträd för att ha egna citroner nästan året runt, men vi var för sent ute. Slutsålt. Så nu måste vi göra vår egen Limoncello med vanliga köpta ekologiska citroner och innehållet i en flaska närinköpt hederligt brännvin. Borde vara färdigt till jul.

EN NYHET i vårt sortiment som slog oss med häpnad då snön smalt bort mitt i vintern var ansamlingen av den fina svampen ”ostronmussling” som växer på en sedan länge fälld gammal asps stora rötter, som ligger framme i backen utanför vedlidret. Varje gång det har regnat ordentligt sent på hösten och under vintern kommer det nya svampar i stora klasar och de hålls i bra skick också under snön. Det gör ju också jordärtskockorna som är som bäst om man skördar dem under vintern eller på våren. Den är dessutom en traditionell skärgårdsprodukt och odlades allmänt innan potatisen kom.

Att hålla all världens loppor och larver borta från odlingarna t ex med nässelvatten fungerar nog bra och nässlorna är samtidigt bra gödsel, men det tar lite tid att pyssla med dem. Det kan låta lite lustigt men t o m gödseln till odlingarna får gärna vara nära ifrån hos oss, vi tänkte hämta några säckar kodynga från holmen i närheten där korna betade i somras.

Eftersom ingen vad jag vet säljer torkade komockor i prydliga paket. Ännu. Ändå finns det knappt bättre gödsel för bl a tomat och gurka. Förr gav man en strömming som gödsel åt varje potatis då de sattes i jorden på våren, men jag äter hellre upp strömmingarna och ger mörtarna åt katterna och potatisen.

SAMARBETE BEHÖVS. De som odlar har sällan tid att dessutom förädla, packa, transportera, marknadsföra och sälja. Många gånger skulle det vara bättre om fler slog sig i hop och bilda-

de andelslag eller odlarringar. Dessutom krävs ofta att man borde kunna leverera större mängder och då måste man absolut vara fler.

En grundaspekt tycks dock inte ha gått fram hos alla dem som sen säljer närproducerat vidare i affärer och restauranger: närproducerat är i grunden ett säsongbetonat hantverk och småskalig produktion och då måste produkterna bara ibland få ta slut. Alltid har man ju kunnat säga att det inte finns någon fiskrätt idag pga dåligt väder. Likaväl kan begränsningen gälla kött, grönsaker eller frukt. Närproducerat som aldrig tar slut är antagligen inte närproducerat.

JAG HÖRDE FÖR NÅGRA år sedan om en utredning som hade gjorts om utländska turisters syn på maten i Finland. Det gemensamma för alla var att de inte visste vad de åt. Det fanns ofta inga översättningar och ännu mera sällan fanns det beskrivningar på de närproducerade maträtter som baserade sig på gamla traditioner och recept. Sådant som turister ofta vill uppleva och berätta vidare åt släkt och vänner när de kommer hem. I verkligheten presenteras inte närmaten alltid ens på finska eller svenska, och då är det inte så underligt om priset känns för högt. Man måste veta vad man betalar för! De som aldrig smakat på nyskördad sparris på våren vet ju inte hur den skall smaka, de vet inte hur jobbig den är att odla (äkta hantverk) och är därför inte kanske beredda att betala ett högre pris än för det som kommer långt i från. De långväga är oftast träaktiga och en stor del får skäras bort. De färska sparrisarna kan ätas helt och hållet.

Också i fråga om översättningar kanske flera kunde slå sig samman. Det viktigaste är i alla fall att allt flera lär sig förstå skillnaden mellan färsk och processad mat och att de inser att det sistnämnda ofta är billigare av oetiska skäl, och innehåller knappt någon näring längre. Som bukfylla fungerar den nog. För att sprida denna förståelse behövs vi alla och då kan närproducerad och/eller ekologisk mat bli konkurrenskraftig.

EN STOR FÖRÄNDRING satte igång efter en kort strejk för några år sedan som gjorde att det i affärerna endast fanns små bageriers färska bröd. Kunderna märkte plötsligt att detta bröd var betydligt godare och nu är urvalet ”närbageriers” bröd betydligt större, fast det kanske är dyrare. Samtidigt har de stora bageriernas försäljning gått ner (vilket förstärktes av en viss diet). Överhuvudtaget har många slag av närproducerat lyfts in på hyllorna för att kunderna kräver det. Likaså ökar de ekologiska produkternas försäljning, vartefter det finns mera att sälja. Också direktförsäljning från gårdarna har ökat.

En ökad kunskap om våra livsmedel och om vad som verkligen händer då den förädlas, får tillsatsämnen för att hålla länge och packas fint och oekologiskt, ger också grunden till möjligheterna att rädda vår skärgård från undergång. Okunskap är början till fördärvet.

FÖR ATT UTVECKLING skall vara möjlig måste också skärgårdstrafiken fungera. I fråga om färskvaror är det ännu viktigare att de kommer fram i tid. De som bestämmer om färjtidtabeller och förtursskyltar på NMT-centraler tycks tro att de flesta skärgårdsbor inte behöver förflytta sig just alls, särskilt inte på veckosluten och åtminstone inte nattetid. I vilket århundrade tror de att skärgårdsborna lever?

”Hoi, järki älä jätä” heter det på finska. Och samma på svenska.

FÖR ALLA DEM som är för trötta för att orka ändra sina matvanor, inte har tid eller har blivit förvirrade av alla motstridiga fakta och åsikter, inte har egen mark att odla på och inte vill fiska, för dem kommer här en enkel lista som man kan följa ens ibland (och gynnar i slutändan vår skärgård och glesbygd):

- i stora affärer finns färskvarorna nära ytterväggarna, följ dem. I mitten finns det som håller i evighet, inklusive socker, läsk och vitt mjöl. Gå dit bara ibland.
- låt fantasin flöda och experimentera själv i köket, lev ett rikare och godare liv. Skratta åt misslyckandena och gör ett nytt försök. Lär dig göra god vegetarisk mat, det kan aldrig vara fel. Pröva nya kryddor!
- undvik långt förädlade och processade produkter, särskilt de som har en lång inne-

▲ Chili. © Alarik Repo.

hållsdeklaration. Ju längre desto mera tillsatsämnen. Oftast.

- säg till att du vill ha mera närproducerat eller ekologiska produkter i din affär. Kunden är kung. I teorin i alla fall. Men efter att t o m ABC-kedjorna börjat ta in små mängder närproducerat, börjar man tro på att kunden ibland vinner.

- köp direkt av odlarna, producenterna och uppfödarna. Regelbundet, för de små producenterna behöver kunna uppskatta åtgången långt på förhand.

- fråga regelbundet i butiker och restauranger varifrån maten kommer. Då lär de sig så småningom att åtminstone kolla ursprunget. Allt kan inte vara närproducerat, men man borde kunna få veta varifrån det man äter kommer.

Läs Mats-Eric Nilssons bok: ”Äkta vara – Guide till oförfalskad mat (2012)”. Den beskriver 150 livsmedel från A till Ö, dvs från alkoholdrycker till öl via färdigrätter, marmelad, köttbullar och nougat. Boken förändrar garanterat ditt liv, men först blir man ganska deprimerad. Sen är det bara att sätta igång med det personliga förändringsarbetet som samtidigt kan bidra till att rädda vår skärgård. Njut av allt gott och äkta som finns! ♦

▲ Bröd. © Alarik Repo

Artikelförfattaren

Nina Söderlund är ordförande för ledningsgruppen för Skärgårdsinstitutet vid Åbo Akademi.

Adress:
Mermistostigen 15, Ramsö, 21660 NAGU
Tfn: +358 (9) 50 5278 180
e-post: nina.soderlund@abo.fi

Baka rågbröd en hel dag

TEXT: EIVOR EKLUND-BACK
FOTO: HÅKAN EKLUND

Bröd har alltid varit en viktig del av människors liv i vardag och fest. Konsten att baka ett gott bröd är inte alldeles lätt. Än mindre att kunna återge ett recept på en stor deg när bara minnesbilder av mamma Margits bakningsdagar finns kvar.

Jag, storasyster och mina fyra bröder i vår familj och föräldrarna, således sju personer, behövde dagligt bröd som basföda när vi växte upp på 1950- 60-talet. Som den naturligaste sak i världen bakades brödet hemma i bakstugan i källarvåningen. Då det bakades blev resultatet ett gott och hållbart bröd för några månader.

DAGEN FÖRE själva bakningsdagen gick mamma Margit ner i bakstugan och blandade ihop degspad med en del mjöl och troligen lite jäst som fick svälla till följande dag. Degtråget var stort och av trä, väl använt och med sliten yta. En stor träslev användes för att blanda degen. Jag frågade aldrig hur det hela gick till och vilka mängder och proportioner som degblandningen bestod av. Detta var mamma Margits värld och hon ville kanske inte själv blanda bort tankarna i den betydelsefulla hanteringen. Man kan med fog säga att hon hade ett hemligt recept som inte fann vägen vidare – tyvärr.

FÖLJANDE DAG gick åt till hela proceduren med att fylla på med mera mjöl och låta degen ännu jäsa några timmar. Såhär går mina tankar, för det var nog under eftermiddagen som utbakningen till runda bröd med hål i mitten skedde.

Samtidigt som degen jäste eldades den stora bakugnen med ”långved” av tall eller gran. När det bara var glöd och aska kvar så skulle detta sopas ut och rakas ner i råspisen. Mamma hade en långskaftad borste - en tallriskvast med barren kvar som doppades i vattenspann för att inte ta eld när den vispades runt i den heta ugnen. Ugnen blev ren och värmen strålade i väntan på färdigjästa bröd.

Nu var det dags för själva utbakningen när mammas flinka händer slevade upp en degklump och knådade degen och formade den till en lång längd. Därefter skars längden i lämpligt stora bitar som kavlades ut till lagom tunna bröd som naggades med en tretinnad nagg av trä. Med den stora, runda formen i plåt formade hon brödet jämnt i kanterna. Så tog hon den lilla runda brödhålsformen och tog ut ett hål för bröd som skulle gräddas och senare förvaras på spett till torkat bröd.

Det blev ungefär 70 – 80 bröd av degtrågets innehåll. Bröden fick jäsa på hyllor som var ett par meter långa. Sedan tog mamma Margit den långa brödspaden och flyttade snabbt bröden till ugnen och började grädda dem. Jag tror att bakugnen kunde ta 5-6 bröd åt gången.

När allt var klart och bröden togs ut och sedan svalnat en aning tog mamma två bröd och virade in dem i smörpapper och så fick någon av oss barn springa iväg till Backlunds, vår närmaste granne, för att lämna en varmbrödshälsning.

När Backlunds Marita, som var åländska (Vårdö), bakade så fick vi i vår tur ett par varmbröd av hennes bakningskonst. Smaken på hennes bröd var annorlunda, men det var samma kärleksfulla handling i bakningen och vängåvan som hemma hos oss. Matbyte som bäst.

DAGEN EFTER bakningsdagen skulle bröden hängas på tork på två brödspett i taket i köket ovanför kökssoffan. Några bröd åts förstås färska under första veckan och dessa bröd var vanligen hela utan hål.

”Skarpbrödet” hade en underbar arom som

ännu finns kvar som ett doftminne i min hjärna. Hälsosamt för tändernas stadga dessutom, fick vi höra. Ibland blötte vi det skarpa brödet och det var också gott, men smaken var då annorlunda.

Vi barn fick under bakningsdagen klara oss själva vad beträffar färdiglagad mat. Vi fick inte springa av och an ner i bakstugan heller för det var ju viktigt för mor att hålla koll på gräddningen och inte störa den viktiga processen. Mamma sade att vi fick ta något ur skåpet eller vänta på varmt bröd.

Hon gräddade några ”brödhål” åt oss och det var himmelskt gott med att breda smör på som rann ner i de naggade hålen. De små bröden mättade gott den dagens barnamunnar och magar. Till julen blev det också bakning av jullimpor som också hade en mycket god smak av sirapsvatten ovanpå och kryddor inuti. ♦

Artikelförfattaren

Eivor Eklund-Back är en samhällsaktiv person med 30 år av rötter i Kimo, Oravais, men omplanterad sedan 35 år i Övermark, Närpes. I rottrådarna finns från tidigt intresse för föreningsliv, hembygd, kommunalpolitik och omsorg om människor i närområdet och i vidare perspektiv i vardag och liv. Make, fyra vuxna barn och ett barnbarn och därmed ett givet intresse och jobb inom barnomsorgen i skola och dagvård.

Adress: Vasavägen 1645, 64610 ÖVERMARK
Tfn: +358 (0)6 225 3124
e-post: eivor.eklund-back@hotmail.com

Texter tilll filmremsan från december 1986: Eivor Eklund-Back

Foto: Håkan Eklund

1. Bakugnen i råspisen eldas med långved av tall/gran
2. Mamma Margit rakar ur glöd och kol ur ugnen med tallriskvast doppad i vatten
3. Rågbrödsdegen har jäst färdigt och träsleven ska i användning
4. Sju viktiga verktyg i brödbakets hantering
5. Mamma Margits flinka händer knådar och formar bröddegslängden och...
6. ... med en vass förskärare delar hon längden i lika stora bitar
7. Den tunga brödkaveln har redan rullat och degplattan formas med brödmåttet
8. Bakbordets rejäla plankor ger dov klang till brödnaggens dans
9. Lilla hålmåttet riktas mitt i det naggade rågbrödet och med en snabb handknyck blir sen biten en del i nya bröd
10. Med den kortskaftade brödspaden är rågbröden vackert lagda på hyllor för jäsning
11. Mamma Margit betraktar nöjd sina rågbröd och de rejäla brödverktygen har gjort sitt för denna gång

1.

2.

3.

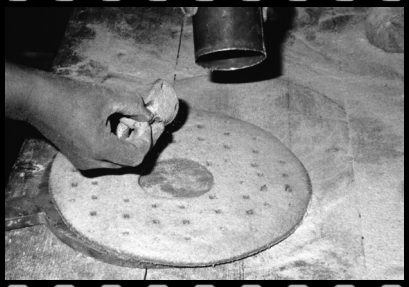
4.

5.

6.

7.

8.


9.

10.

11.

Jag bakar in vågors brus och vindens sus

TEXT: CLARA HENRIKSDOTTER PURANEN

I Finland startade i början av året en utbildning i mathantverk. Det är den första i sitt slag i landet och modellen kommer från Sverige och mathantverkscentret Eldrimner, som redan utbildat mathantverkare en längre tid. Clara Henriksdotter Puranen, som är en av de nya mathantverkarna, reflekterar här över utbildningen och sitt förhållande till bröd.

För mig kom den nya utbildningen som en skänk från ovan eftersom jag redan tidigare hade funderat på att söka till Eldrimner även om det ligger långt borta i Östersund. Personligen har jag alltid varit intresserad av kostfrågor och hälsosam, god mat och under årens lopp då jag livnärt mig som journalist och författare har jag alltid haft sidospåret ”bröd och örter” någonstans i bakhuvudet. Nu, när jag närmar mig pensionsåldern och i ca två års tid experimenterat med att utveckla ett tunt knäckebröd, kändes tiden mogen för mig att skaffa en utbildning inom området.

Kursen började i januari och avslutades i november med en matmarknad på Storfinnhova gård på Kimitoön, då vi var 22 mathantverkare som blev utexaminerade som de första i Finland.

UTBILDNINGEN var indelad i en linje för tillverkare av bröd och bakverk och en för dem som ville jobba med bär, frukt och grönsaker. Vi hade gemensamma teoretiska avsnitt t ex om lagstiftning, hygien, marknadsföring, att starta eget m m. Deltagarna var en brokig och dynamisk skara män och kvinnor i olika åldrar från både Åland, Österbotten, Åboland och Västnyland och kursavsnitten var fördelade till Pargas, Kimito, S:t Karins och Ekenäs. En del hade lång erfarenhet som företagare medan andra, som jag, var nybörjare. Vid avslutningen var det många som vittnade om hur stor betydelse utbildningen hade haft för att de skulle våga satsa på en produkt och kasta sig in i livet som företagare. Många nya läckra produkter såg dagens ljus tack vare kursen, såsom Kimitoöborna Diana och Johan Kinos djävulssylt och ketchup. Som tomatodlare kan de nu ta tillvara andra klass tomater som tidigare kastats på komposten. Deras djävulssylt gjord på paprika, vitlök, tomater och chili sålde slut på en halvtimme på marknaden i Storfinnhova.

MITT intresse för att baka knäckebröd vaknade för ungefär fem år sedan då jag köpte ett litet paket knäckebröd i Sverige. I den lilla asken låg några smala och tunna knäckebröd kryddade med rosmarin och jag tyckte om både smak och struktur. Till saken hör att trots att jag hade bakat mycket matbröd i mitt liv (och till och med deltagit i Husis brödtävling och fått mitt ”Claras hälsobröd” publicerat i en liten brödbok) hade jag aldrig bakat knäckebröd. När jag kom hem började jag leta efter knäckebrödsrecept på nätet och hittade ett som hette rosmarinknäckebröd och prövade på det. I en fotnot till receptet stod det att man också kan krydda det med fänkål. Det var en krydda som jag knappast alls använt förut. Jag beslöt mig för att pröva och konstaterade att det var min smak. Anis, men inte anis, kummin, men inte kummin, lite lakritsaktigt, fräscht. Mitt eget knäckebröd hade sett dagens ljus.

JAG ÄR uppväxt på landet med bakande kvinnor omkring mig, min mommo, min mamma, moster Vivi, faster Mirjam och många fler. Bulldoftande kök fanns det överallt, och kvinnor med runda nätta magar under sina rutiga förkläden. I min barndom har jag ätit mycket hembakt bröd (nästan enbart), sprungit genom

rågfält, plockat blåklint på dem och smakat på de söta sädeskornen som man kunde plocka direkt ur sina ax. Min högsta dröm var ändå att få bo i stan i höghus. Drömmen förverkligades, men längtan tillbaka till landet förde mig långt senare till en liten ö, Högsåra, där jag varit bosatt i snart tretton år nu. Här får jag ta del av människors livsberättelser och jag får uppleva att det förflutna finns starkt närvarande. En del av det förflutna som vi tar med oss till nuet är maten, smakerna, dofterna, måltiderna, samvaron kring dem. Jag har tagit med mig lukten av råg, stark doft av råg, som på min barndoms rågfält. Det är en doft som gör mig lycklig. Den återuppstår nu i mina knäckebröd, men inte bara tanken och minnet av råg, utan ritualen att bryta bröd, dela det med de nära och kära. Det nya är att knäckebröd inte behöver vara hårt och segt som Ylhäisten näkkileipä i min barndom utan det kan vara tunt som havreflarn. Smaken av råg och fänkål öppnar en egen liten smak- och förnimmelsevärld. Det är den jag vill dela med mig.

RÅGEN och vetet som mitt knäckebröd bakas av har odlats på åkrar i min närmiljö. Jag hämtar mjölet själv i Kimito Kvarn och det är en garanti för att det alltid är färskt. Färskt mjöl ger fin smak. Där jag står i mitt kök på Högsåra och bakar mitt bröd kan jag antingen blicka ut över havet eller vända blicken åt andra hållet mot en tät skärgårdsskog. Jag hör vågorna svalla och vinden susa och allt detta kan jag baka in i mitt bröd. Jag tänker på de berättelser jag hört av kvinnorna på min ö om hur de bakat bröd med omsorg och skicklighet, om hur viktig föda brödet alltid har varit. Mest har det varit rågbröd, vetebröd bara till fest. Och aldrig några tillsatskonstigheter. Vatten, mjöl, salt och surdeg eller jäst. Kanske en krydda. Okomplicerat. Nu är jag stolt bärare av den nya titeln mathantverkare. Jag har tagit ett steg närmare ett enkelt liv och mitt ekologiska fotavtryck har blivit en aning mindre. ♦

http://mathantverk.wordpress.com/
http://www.eldrimner.com
www.brodpassion.se

▲ Knäckebrödet har fått sitt namn av skribentens farmors syster Selma Serén, som bl a var nyttosegelare och fiskare på Högsåra i början av 1900-talet. © Clara Henriksdotter Puranen.

Artikelförfattaren

Clara Henriksdotter Puranen är fil mag, journalist, fackboksförfattare och mathantverkare bosatt på ön Högsåra i Åbolands skärgård.

Adress: Lotsbergsvägen 27, 25960 HÖGSÅRA
Tfn: +358407716603
e-post: cpuranen@abo.fi

Michaels nordiska mat

TEXT: HÅKAN EKLUND

För Michael Björklund är mat en livsstil. Det är många av oss som genom åren sett honom på teve eller lyssnat på honom i radio eller som ätit hans mat på restauranger eller under andra tillställningar. Och numera hittas han oftast i sin egen Smakby på Åland.

I DEN HÄR boken som är hans första egna kokbok vill han dela med sig om tankar om mat, råvaror och recept. En dokumentation över hans mattänkande och matlagning.

Boken utgör en liten gastronomisk resa genom Norden under olika säsonger med olika råvaror i fokus. Det är ju dessa två saker, säsong och råvaror, som formar matlagningen på våra breddrader. Som ger variation och spänning; det är en intressant resa som han bjuder på

Trots sina åländska rötter känner han sig nästan lika mycket hemma på många andra ställen i Norden. Via olika uppdrag har han, utanför Åland, rört sig speciellt mycket i Helsingfors och i Göteborg.

Boken inleds med en lista på tio sätt att bli en bättre kock. Första rådet är att hålla ordning och reda i köket, det är grunden till att kunna fokusera på själva matlagningen och då blir kockandet också roligare. Råd nummer fem lyder: Två stekpannor räcker, den ena skall vara av högklassigt gjutjärn, den andra av teflon. Gjutjärnspannan håller hög och jämn värme, medan teflonpannan är bra att snabbsteka råvaror med.

BOKEN INNEHÅLLER tre olika element:

- korta redaktionella och intressanta texter om kockar, bönder, fiskare som Michael träffat på runt om i Norden
- ett 60-tal substansrika receptsamlingar
- ett tilltalande bildmaterial.

Michael Björklund - Min nordiska mat

Kenneth Nars (text), Anton Sucksdorff (foto)
Eget förlag
224 s., inbunden, illustrerad, pris 35 e
ISBN 978-952-67572-0-9

Michael Björklund skriver att stekt färsk abborre har blivit hans främsta signaturrätt och ger ett recept på hur man på bombsäkert och gott sätt tillreder fisken. Eftersom abborrfiléerna i regel är rätt små så buntar han ihop några filéer till ett lite tjockare fiskknyt.

Smörstekt abborre
800 g abborrfiléer
byxade (benfria)
smör
salt
plastfilm

1) Salta abborrfiléerna. Lägg filéerna i fyra högar med köttsidan uppåt omlott på plastfilm. Rulla ihop var för sig och spänn plasten till jämna paket.

2) Lägg filépaketen i en ungsform och baka i ugnen i 75 grader tills abborpaketens innertemperatur är 46 grader. Använd stektermometer! Låt abborrfiléerna svalna.

3) Ta bort plastfilmen och stek i rikligt med smör så fisken får färg. ♦

Österbottnisk matkultur

TEXT: HÅKAN EKLUND

Redan i förordet doftar det nybakat bröd. Kocken och kokboksproducenten Tina Lindell minns hur hon och kompisen steg in i en bondstuga där kompisens mormor bjöd på nygräddat rågbröd. Sådant glömmer man bara inte. Själv har jag motsvarande matminnen från min österbottniska slätt när mamma borstade av ugnsvarmt rågbröd, satte på en smörklick som genast smälte; något godare fanns bara inte.

BOKEN Kärleksfulla matminnen är en mysbok med recept och matminnen vackert illustrerad med Martina Uthardts bilder. Förutom att presentera sina egna recept har bokmakarna fått släkt och vänner från Bergö till Vörå att ställa upp med sina favoriter baserat på lokala råvaror.

Här hittas ett tjugotal recept för olika typer av bröd, svamp-, fisk- och kötträtter samt ett antal läckra efterrätter och kakor. Med bildernas hjälp blir det en matresa i genuina österbottniska miljöer där de medverkande också är avporträtterade.

EN AV DEM är unga Elias som sedan fyraårsåldern följt med sin pappa på jakt. I boken presenterar han en riktig jägarsmörgås gjord på ringduvsfiléer.

Så här gör Elias:

- skjuter några ringduvor som han gör 4-6 filéer av

- duvkött är mörare än and och behöver inte så lång tillagningstid

- 1 lök skalas och skivas

- några skogssvampar skärs i bitar

- sen steker han duvfiléerna i smör med lök och svamp och kryddar med salt och peppar

- sen steker han några brödskivor i smör

- när allt är klart skär han duvfiléerna i bitar, sätter dem på brödet och pryder det hela med lökringarna

= en smaskig jägarsmörgås gjord på lokala råvaror. ♦

Kärleksfulla matminnen

Tina Lindell (text), Martina Uthardt (foto)
Eget förlag
71 s., inbunden, illustrerad, pris ca 28 e
ISBN 978-952-93-2550-4

Boken kan köpas direkt av författaren tina.lindell@bob.fi, eller tfn: 050 368 7669

I Österbotten hittas boken i olika butiker.

Med Kenneth på matresa

TEXT: HÅKAN EKLUND

Kenneth Nars känner de flesta av oss igen som matexpert i det finlandssvenska teveprogrammet Min Morgon. Han är matskribent för finsk, svensk och internationell press, bland annat för Mat & Vänner, Gourmet, Moocle, Scanorama, Glorian Ruoka & Viini och Hufvudstadsbladet och han skriver och förlägger kokböcker med Helsingfors som bas.

IDAG HAR NORDEN blivit en matdestination också för turister, något som få kunde föreställa sig för 20 år sen. Här utgör kocken och företagaren Michael Björklund ett gott exempel, som presenteras på annan plats i detta nummer.

Det finns alltså gott om uppslag för matskribenten Nars. Han var också med när programledarna Sonja Kailassaari och Michael Björklund reste runt i Norden och gjorde teveprogram om intressanta smakupplevelser. Resultatet har Kenneth Nars dokumenterat i boken ”Mat så in i Norden” som utkom 2012. För bildmaterialet svarar Linus Lindholm.

De grävde efter vit sparris i den gotländska jorden, de fiskade jättestora skreitorskar i Norge och tillredde herrgårdsmiddag i sydöstra Finland, bland mycket annat. Sammanlagt blev det åtta nedslag i olika matmiljöer i Sverige (Gotland, Göteborg), Danmark (Ribe), Norge (Lofoten, Oslo) och Finland (Åland, Borgå, Österbotten). Det är en visuellt vacker och substansrik bok. Varje kapitel inleds med en presentation av regionen ifråga som sen åtföljs av ett antal recept, både av Michael Björklund och olika företagare som de besökte under turnén. Och bildmaterialet är underbart!

AV MICHAELS BJÖRKLUNDS många recept finns här en förrätt med fisk. Han säger att denna sillrätt passar alla årstider, också till julbordet. Enklast är att använda urlakade, lättsaltade sillfilér. Värm serveringsfatet så att både sillen och ägg-lökblandningen hålls ljummen.

▲ Här två kockar och en redaktör, fr.v. Michael Björklund, Sonja Kailassaari och Leif Mannerström.

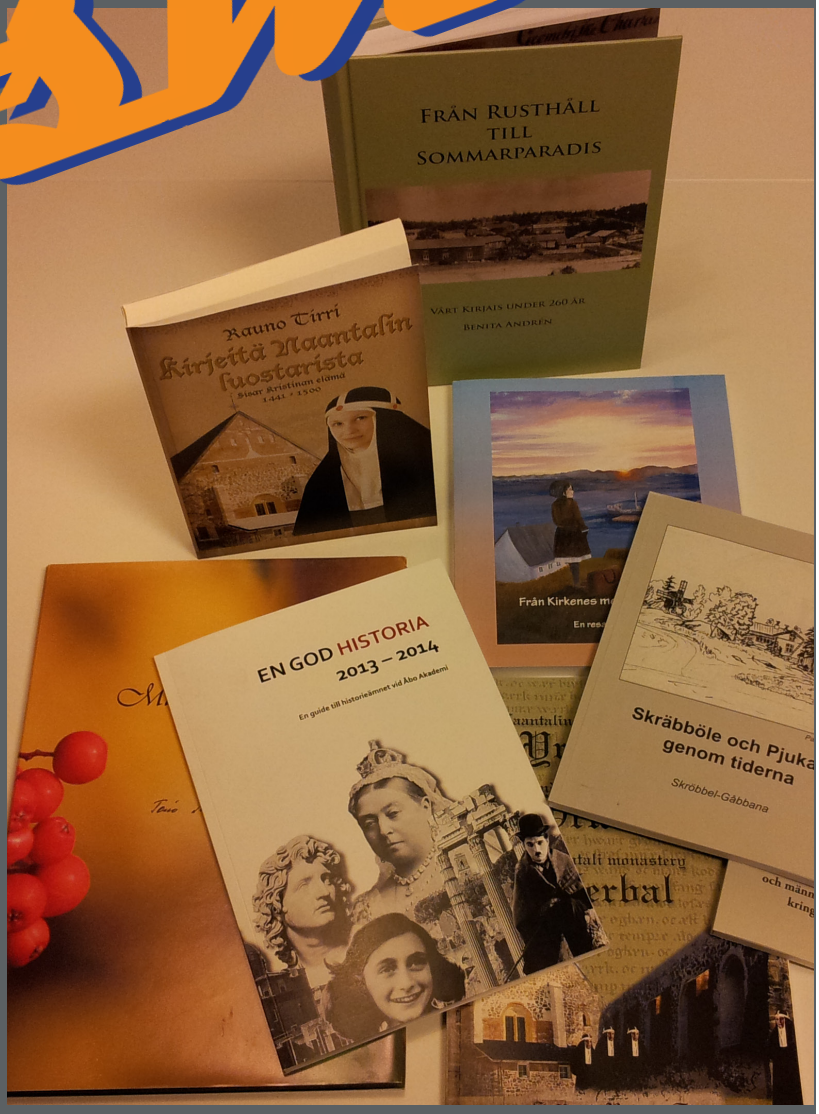
4 saltsillfiléer
50 g smör
1 gul lök
2 ägg, hårdkokta
3 msk dill, hackad
salt och svartpeppar

Skär sillfiléerna i vackra portionsbitar. Skala och skär löken fint och hacka äggen. Lägg smöret i en stekpanna, tillsätt löken och stek på mellanvärme några minuter utan att löken tar färg. Salta och peppra, tillsätt de hackade äggen och den finhackade dillen. Lägg upp sillbitarna snyggt på ett litet uppvärmt fat. Skeda upp den varma ägg-lökblandningen bredvid sillen och dekorera med färsk dill. Servera omedelbart med kokt potatis och gärna med en kall öl och en snaps. ♦

Mat så in i Norden

Kenneth Nars (text), Linus Lindholm (foto)
Eget förlag
200 s., inbunden, illustrerad, pris ca 25 e
ISBN 978-952-67572-2-3

Gosmo



Boktryckeri
Gosmo Oy Ab
Ilpoisvägen 16 b
20740 Åbo

040 508 1478

kirjapaino@gosmo.fi

Från Satus horisont

Här, mitt i mitt mörker

Mina barn vill stanna en stund på gården efter att vi kommit hem från jobb och dagis. ”Vi ska bara leka lite innan maten” säger de fyraåriga tvillingarna. De tar ficklamporna. Hon tar sin rosa med ”rinsessor” på och han den med en ”rejserbil”, springer ut och försvinner bakom knuten. De leker kurregömma och tagare i beckmörkret på gården.

JAG TAR OCKSÅ en ficklampa och hämtar snabbt potatis från källaren. Skalar och tänker med värme på den soliga septemberdagen när vi tog upp potatisskörden tillsammans med familj och vänner. Vilken lycka att nu ha päron i källaren och bara hämta, välja storlek beroende på om det ska bli kokta päron, mos, gratäng, soppa eller hasselbackspotatis, och välja antal beroende på hur många som är bjudna.

Medan jag lagar maten ser jag barnens ficklampsljus röra på sig på låg höjd, kika fram bakom garaget, skynda sig över åkern. En stund ser det riktigt kul ut när ljusstrålen far fram och tillbaka i luften, hen gungar!

BARNEN KOMMER rödkindade in, bråkar lite vid avklädning, sätter sig vid matbordet och utbrister: ”Inte älggryta idag igen!” Jag förklarar att eftersom jag kokat en så stor gryta dagen innan så äter vi av den två dagar och protester godkänns inte.

Förklaringen duger på ett villkor: ”Mamma då måst vi få apotekssylten”. Det är svartvinbärsgelé kokad av en vän som jobbar på grannöns apotek.

Barnen var med och tog upp de här potatisarna för några månader sedan. De var med när älgen sköts och de såg hur en älg blev många högar med kött som delades till jägare och markägare. Och de känner apotekaren som lagar sylten.

DY YNGRE BARNEN känner inte till begrepp som närmat, härmat eller ekologiskt odlat, men de vet ofta var maten fanns före den lades på tallriken. Älgen levde i skogen och rådjuret har de sett i trädgården. ”Eftersom de åt våra blommor får vi äta dem” är motiveringen till avskjutningen av de nästan tama rådjuren som vistas i närheten av huset.

Farfar fiskar vår fisk, färskare har få ätit. ”Pappa kan skjuta harar och fåglar och sedan kan vi äta dem, bara pappa tar bort pälsen först”, säger barnen.

PÅ GÅRDEN växer potatis, morot, lök, ärter, majs och gurka samt kryddor och sallad. Odlingarna kräver mer tid, intresse och gröna fingrar än vad vi har och därför är alla eventuella resultat glädjande. Huvudsaken är att man försöker och lär sig något av det.

Vi köper kött i bybutiken som tar varorna från det åländska slakteriet men vi handlar gärna också från mindre producenter i närheten. I skärgården får vi tag på nötkött och lamm, det gäller att passa på när det är slaktdags så att man får färskt i frysen. I somras bytte vi med den lokala bonden några höbalar från vår åkerplätt mot flera kilo malet nötkött. Mycket win-win.

Alla dessa ingredienser lagas till goda middagar som avnjuts med familjen eller i goda vänners lag när mörkret faller och kvällarna är långa. Till efterrätt serverar vi hemlagad glass smaksatt med apotekarens flädersaft eller så bakar barnen bullar på grannöns ekologiska mjöl.

ATT TILLREDA MAT från grunden och äta den tillsammans är en del av vår vardag. Det finns ingen djupare tanke bakom det, det är helt enkelt vårt sätt att leva. Enkel mat från lokala råvaror, familjen samlad vid middagsbordet klockan fem, ungefär.

Från jord till bord, från hav i ugn och från skog i frys. Tillsammans, och med respekt för det som varit levande.

Under mörka höstkvällar bakade vi småkakor, rostade egen mysli och kokade kola, allt detta för att läggas i fina askar och burkar som blev till julklappar till bekanta. Vi ger gärna i present något egenhändigt tillverkat, något som kan användas istället för att bli en dammsamlare hos någon som redan har allt. Samtidigt ger vi i present en liten del av vår tid och en omtanke om mottagaren, som vi hoppas gillar smaken i presenterna. Dessutom blir tillverkningstiden av presenter en tid som vi tillbringar tillsammans med barnen, för att inte tala om deras möjlighet att lära sig nytt, experimentera, koka, kladda och lyckas. Jämfört med att stressigt springa i affärer i jakt på en opersonlig julklapp är vårt sätt - **här, när och hållbart.**

MYCKET PRAT OCH LITE VERKSTAD kännetecknar mångas förhållande till en vettig konsumtion, både gällande mat och andra varor. Man vill så gärna vara ekologisk och gynna lokalt men när plånboken skall fram blir det ofta att välja det billigare alternativet. Istället för att ha dåligt samvete över det kan var och en göra någon liten del av sin vardag till en mer hållbar sådan, välja de naturligt nära förutsättningarna. För oss är det till exempel omöjligt att ta cykeln till dagis istället för bil men vi kan odla potatisen själva. I någon annans vardag går det bra att cykla till kvällsaktiviteterna med barnen men balkongen räcker inte till annat än en liten salladsodling i kruka. För någon handlar detta om att sticka yllesockorna till hela familjen och halva släkten under höstens arbetsresor på tåget men att sedan handla halvfabrikat för snabb uppvärmning när de långa arbetsresorna begränsar matlagningstiden.

ALLA KAN på sitt sätt, om viljan finns. Viktigare än att alla dagar anstränga sig att välja rätt för att rena samvetet är att välja ett sätt att leva som passar ens livssituation. Då kommer de rätta valen av sig själva.

Vilka val våra barn gör i framtiden återstår att se, just nu vet de bara om egen potatis i källaren och den söta älgkalven i frysen.

De vet att mörkret på gården är tryggt att leka i och de saknar inte en idrottshall med konstis, havet fryser ju snart här också. ♦

Kolumnförfattaren

Satu Numminen är samhällsaktiv Seglingebo sedan halva livet, företagare med valmöjligheter, mor till tre företagsamma skärgårdsungar, tänkande och tyckande livsnjutare och arbetshäst.

Adress: Sagolik Service, AX-22810 SEGLINGE
Tfn: +358 (0)18 55 677, +358 (0)40 506 1299
e-post: satu.numminen@gmail.com
www.seglinge.com

▲ Skärgårdshavets nationalpark firade sitt 30-års jubileum i Sigynsalen i Åbo 9.12.2013. Här underhåller Lauri Tähkä och Millla Viljamaa. © Håkan Eklund.

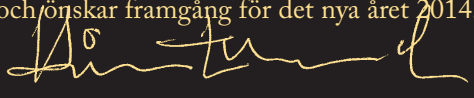
Nästa nummer av tidskriften Skärgård skall uppmärksamma två jubilarer i SW Finlands skärgård, nämligen Skärgårdshavets nationalpark som etablerades 1983 och Skärgårdshavets biosfärområde som inrättades år 1994. Nationalparken fyllde alltså 30 år 2013 och biosfärområdet fyller 20 år 2014. Jubilarerna har firats och skall firas vid olika publika tillställningar.

Själva nationalparken omfattar drygt 2 000 av de ungefär 8 400 öarna och kobbarna inom samarbetsområdet och består av drygt 3000 ha landareal och 47 000 ha vattenområde. Allt detta hittas i Skärgårdshavets yttre skärgård i Åboland. Förutom att skydda naturen skall också nationalparken värna om skärgårdskulturen och olika kulturlandskap, därför har samarbetsområdet (privata marker) stor betydelse.

Till Skärgårdshavets biosfärområde hör förutom samarbetsområdet också resten av Åbolands skärgård till den del området saknar fast vägförbindelse, det vill säga bland annat Nagu, Korpo, Houtskär, Iniö och Hitis samt södra Pargas. Biosfärområdets skyddade kärnområde motsvarar de statsägda områdena som utgör nationalparken, men för övrigt består biosfärområdet av privatägda land- och vattenområden. Dess yta är 5400 km^2 varav 4580 km^2 är vatten. Inom biosfärområdet bor idag cirka 3800 personer av vilka ca 80 procent har svenska som modersmål.

För regionens besöksnäring är både nationalparken och biosfärområdet en marknadsföringsnyckel av oanat värde, ännu att utveckla. Mera om detta i Skärgård nr 1/2014, missa inte numret!

Med detta tackar tidskriften alla prenumeranter, läsare och medarbetare för året som gått, och önskar framgång för det nya året 2014!



Sista bilden