**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.
Projektet startade via ett företagarinitiativ som kastats fram under Skärgårdshavets biosfärområdes vinterträff. 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 Novi 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.

**Artikelförfattaren**

**Margot Wikström** är projektledare - Mathantverk i Finland
Adress: Kimitoöns kommun
Tfn: 040 668 4888
[www.kimitoon.fi](http://www.kimitoon.fi)

Nyttiga adresser:

[www.eldrimner.com](http://www.eldrimner.com)

[www.storfinnhova.com](http://www.storfinnhova.com)

hppt://mathantverk.wordpress.com

facebook: Mathantverk i Finland

Bilder via mejl:

Här gör vi surkål, Kimchioch mjölksyrade grönsaker

Dessa bilder är från vår allra första workshop där vi lärde oss tillverka saft, sylt, marmelad, och chutney.
Vår utbildare kommer från Eldrimner.
Här är många bilder, välj de bästa så kan jag ge lite bildtextmaterial sen när jag vet vilken eller vilka du vill använda.