



Eldrimner

Nationellt resurscentrum för mathantverk



Länsstyrelsen
Jämtlands län



Europeiska jordbruksfonden för
landsbygdsutveckling: Europa
investerar i landsbygdsområden

11 maj 2022 Biokumas frukostmöte

- Dokumentation och kunskap inom kulturarv
- Kurser och utbildningar



Anna Berglund
anna@eldrimner.com



Vad gör Eldrimner?

1. Förmedlar skräddarsydd mathantverkskunskap i form av **utbildningar, kurser och rådgivning**
2. Gör mathantverket känt och efterfrågat
3. Undanröjer hinder för mathantverkets utveckling





DEFINITION

Mathantverk skapar unika produkter med rik smak, hög kvalitet och tydlig identitet.

Tillverkas av i huvudsak lokala råvaror som förädlas varsamt, i liten skala och ofta på den egna gården.

Kännetecknet för mathantverk är att människans hand och kunnande är med i hela produktionskedjan.

Produkter utan onödiga tillsatser.

Lyfter fram mat med tradition, vidareutvecklar metoderna och skapar innovativa produkter.



Bevara och utveckla kulturarvet

En del av Eldrimners uppdrag



Interregprojektet

Söka gammalt
SKAPA NYTT



Ett projekt om
traditionellt mathantverk
i Norge och Sverige 2003-2014



Nord- og Sör-Tröndelag fylken samt Jämtlands län



Kari Kalle



Ragnhild



Dokumentation



Basturökning av kött

En rapport om den Jämtländska traditionen att röka och torka kött. Producerad av Interregprojektet Söka Gammalt Skapa Nytt. Rapporten går inte längre att beställa, men det går att ladda ned rapporten.

Fakta

Författare: Dag Hartman

Utgivningsår: 2006

Antal sidor: 26

[Ladda ned rapport](#)



Källarlagrad getost

En rapport om traditionell getost från Jämtland och Härjedalen. Historia och teori blandas med presentationer från dagens produktion. Nio gårdar presenteras med ystarnas berättelser, tips och fina färgbilder. Producerad av Interregprojektet Söka gammalt - skapa nytt. Rapporten går ej längre att beställa, men det går att ladda ned den.

Fakta

Författare: Anna Berglund

Utgivningsår: 2006

Antal sidor: 39

[Ladda ned rapport](#)



Brunostkurs Aurland Sognefjord Norge



Vit getost



Brunost - mese



11 maj 2022 Biokumas frukostmöte

- Dokumentation och kunskap inom kulturarv
- Kurser och utbildningar



Anna Berglund
anna@eldrimner.com



Länsstyrelsen
Jämtlands län



Europeiska jordbruksfonden för
landsbygdsutveckling: Europa
investerar i landsbygdsområden

Mathantverkare utbildar sig



Isabelle Karlström , Jämfö, Blekinge



Kurser

Nyborjarkurs

Prova på mathantverk. Praktisk introduktion, med lite teori. Hos en företagare.

Omfattning: 2 dagar



Grundkurs

Ger grundläggande kunskaper om hantverksmässig förädling.

Teori och praktik med processen, råvaror, kemi, hygien med mera.

Omfattning: 5 dagar



Fördjupningskurs

Påbyggnadsutbildning med fördjupad teori och praktisk tillverkning av mathantverk.



Eldrimners branscher/lokaler

GÅRDSMEJERI



BAGERI



CHARKUTERI /
FISKFÖRÄDLING



BÄR-, FRUKT OCH
GRÖNSAKSFÖRÄDLING



Rundtur i Eldrimners lokaler



<https://www.youtube.com/watch?v=CQ6N-3HWFQk&t=32s>



YH 1 års studier på yrkeshögskola

• MATHANTVERK •

ETTÅRIG YRKESUTBILDNING

MEJERIST · BÄR-, FRUKT & GRÖNSAKSFÖRÄDLARE · BAGARE · CHARKUTERIST



För dig som vill jobba med mathantverk

Heltid, riksintag, 200 Yh-poäng, 40 veckor varav 20 veckor praktik.

Yh Yrkeshögskolan

 **ELDRIMNER**
Nationellt resurscentrum för mathantverk

Torsta
Hälsö och Torsta kommuner

2022 - sista ansökningsdag 15 maj

29 augusti 2022 - 4 juni 2023

Eldrimner, Ås, Jämtland

Kostnadsfri & studiemedelberättigad



Fjällbagaren Maxime i Grövelsjön



Maxime Fjällbagaren, Dalarna <https://www.youtube.com/watch?v=8VlhS1uKteA>



Starta eget mathantverksföretag

STARTA EGET
MATHANTVERKSFÖRETAG
EN SPECIALDESIGNAD OCH FLEXIBEL UTBILDNING



2 veckor
på Eldrimner
120 timmar
på distans

För dig som vill starta företag och hantverksmässigt producera och sälja
ost, charkuterier, bröd, marmelad, drycker, surkål med mera.



ELDRIMNER
Nationellt resurscentrum
för mathantverk



Starta eget mathantverksföretag

2022

Start 24 aug

2 veckor på Eldrimner v 37 och 45

3 veckor självstudier, distans

5-7 digitala möten



STARTA EGET
MATHANTVERKSFÖRETAG
EN SPECIALDESIGNAD OCH FLEXIBEL UTBILDNING

2 veckor
på Eldrimner
120 timmar
på distans

För dig som vill starta företag och hantverksmässigt producera och sälja
ost, charkuterier, bröd, marmelad, drycker, surkål med mera.

 **ELDRIMNER**
Nationellt resurscentrum
för mathantverk



Grundutbildning

Starta eget mathantverksföretag

- Affärsplan
- Märkning och livsmedelsinformation
- Marknadsföring
- Lokaler: hyra, bygga, bygga om?
- Livsmedelsmikrobiologi och kemi
- Livsmedelssäkerhet och lagar
- Budget, finansiering och prissättning
- **Produktionsteknik 5+5 dagar på Eldrimner i Jämtland**





**500 produkter
175 företag**



SM²⁰²¹ MATHANTVERK

SVENSKA MÄSTERSKAPEN I MATHANTVERK



19-21 oktober - FRÖSÖ PARK HOTEL Östersund (och digitalt)

6 branscher - 60 klasser

BÄR-, FRUKT- & GRÖNSAKSFÖRÄDLING - HANTVERKSDRYCK

FISKFÖRÄDLING - CHARKUTERI - BAGERI - MEJERI

Tävlingsregler, information om klasser och anmälan finns på eldrimner.com

Välkommen med din anmälan senast 17 september!


ELDRIMNER
Nationellt resurscentrum
för mathantverk





Anna Biärsjö på Hallongården i Skåne
Berättar om mathantverk och SM

<https://www.youtube.com/watch?v=wBvH9KlBjhc>



AWARDS - ARTISAN FOOD MARKET - WORKSHOPS - TALKS - DEBATES



NORDIC ARTISAN FOOD AWARDS



&

Terra[®] madre Nordic



1-3 September 2022 - STOCKHOLM, Stora Skuggan



PRELIMINÄRT PROGRAM

Torsdag 1 september 13:00-19:00

Jurybedömningar Nordic Artisan Food Awards
Branschdag med aktiviteter för producenter

Fredag 2 september 12:00-20:00

Nordisk mathantverksmarknad
Aktiviteter av producenter för konsumenter, t ex smakverkstäder och prova på
Prisutdelning i Nordic Artisan Food Award
Marknaden öppen för after work

Lördag 3 september 10:00-16:00

Nordisk mathantverksmarknad
Aktiviteter av producenter för konsumenter, t ex smakverkstäder och prova på



Stora Skuggan, Norra Djurgården i Stockholm
1-3 september





Nordisk mathantverksmarknad

- Varje plats är 2 meter och flera företag kan dela på en plats.
- Kostnad: 1500 kr + moms per plats, inredning och förvaring ingår (plats i kylcontainer).
- Eventuell utrustning i montern så som kyl kan hyras till självkostnadspris.
- Nattvakter finns på plats mellan fredag och lördag.
- Varje företag ombesörjer sin egen betalningslösning. För nordiska deltagare jobbar vi på en gemensam lösning.

Preliminära öppettider marknaden

Förberedelsetid fredag förmiddag

Fredag 2 september kl. 12-20

Lördag 3 september kl. 10-16





- Eldrimner.com
- Tidningen "Mathantverk" –Fyra nummer per år, kostnadsfri prenumeration.



Eldrimner utbildar mathantverkare och utvecklar mathantverket.



ca 100 aktiviteter per år att anmäla sig på



ELDRIMNER

Nationellt resurscentrum
för mathantverk

www.eldrimner.com



Länsstyrelsen
Jämtlands län



Europeiska jordbruksfonden för
landsbygdsutveckling: Europa
investerar i landsbygdsområden