

Visionen om Lappland

EN KULINARISK REGION VÄXER FRAM!



Innehåll

ETT STORT TACK.....	3
VIKTIG FÖREBILD & INSPIRATOR.....	4 - 5
STARTEN AV PROJEKTET.....	6 - 7
ETT FÖRSLAG TAR FORM.....	8 - 9
SVFTET MED PROJEKTET.....	10 - 11
PROJEKTETS SARART.....	12 - 13
A – UTBILDNINGEN AV DELTAGANDE RESTAURANGER, MATSTÄLLEN OCH CAFÉER.....	14 - 37
KOCKUTBILDNINGEN.....	14 - 19
RECEPT.....	20 - 31
MINDRE MATSTÄLLEN OCH CAFÉER.....	32 - 33
MATEVENTEN.....	34 - 35
MATSÄLSUTBILDNINGEN.....	36 - 37
B – UTBILDNINGEN AV MATPRODUCENTERNA.....	38 - 45
C – BUTIKERNA.....	46 - 47
D – ÖVRIGA AKTIVITETER.....	48 - 49
E – FRAMÅTBlickAR – LIVSMEDELSOMRÅDET.....	50 - 53
FRAMÅTBlickAR – MÅLTIDSTURISM & NATURTURISM.....	54 - 57
F – MÅL OCH RESULTATSAMMANFATTNING.....	58 - 59
KURSUtVÄRDERINGAR.....	60 - 61
SPONSORER OCH SAMARBETSPARTNERS.....	62

LAYOUT: ERIK WENNERBERG, WENNERBERGS GASTRONOMI & DESIGN AB

Ett stort tack!

I egenskap av projektledare och initiativtagare till projektet Lapland Culinary, vill jag tacka Yvonne Lövbrand postumt för många fina råd och inspirerande samtal som fick mig att påbörja resan. Samarbetet med samhälls-entreprenörerna Per Lindberg (Malgomajskolan) och Lars Gavelin (Lärcentrum i Vilhelmina) har också varit lärorikt och utvecklande.

Jag känner stor ödmjukhet inför de premisser som gäller i Västerbottens inland med stora avstånd och en minskande befolkning. Det senare är givetvis något vi alla som jobbat med projektet vill ändra på!

Ett stort tack också till alla duktiga medresenärer som ställt upp, allt ifrån stjärnkockar med ett hjärta som klappar för Norr till mer lokalt rekryterade lärare och specialister! De som medverkat har valts ut på grund av sina gedigna kunskaper men även på grund av sin känsla och förståelse för Västerbottens inland.

Hela Sverige ska leva med Lars Westerlund i spetsen och Gunnel Morén på Studieförbundet Vuxenskolan har också varit viktiga samarbetspartners. De har mycket förtjänstfullt bidragit

bl a till att utbildningen har kunnat spridas runt om i inlandet och i några fall även utanför.

Jag vill också särskilt nämna Camilla Bender Larsson på Jordbruksverket, som såväl före som under projektet, svarat för ett viktigt stöd med ständig uppmuntran.

Min närmaste medhjälpare Maria Lundgren har med sin unika kompetens, vad gäller såväl redigering och datorer som branschfarenhet, varit ovärderlig under hela projektet.

Jag vill givetvis också tacka alla övriga som deltagit i "resandet" under snart fyra år, utan er alla hade det inte blivit någon resa alls.



ULLA BLOMQVIST, PROJEKTLEDARE

*“Det är resan
inte målet som
är mödan värd”*

KARIN BOYE

En viktig förebild & inspiratör

TILL PROJEKTET LAPPLAND A CULINARY REGION

Yvonne Lövbrand var en av de mest aktiva och drivande personerna med fokus på besöksnäringen i Västerbottens inland. Med sitt hotell i Borgafjäll och i egenskap av krögare var hon samtidigt en god förebild. Yvonne gick tyvärr bort sommaren 2021.

Yvonne var en visionär och därmed också en viktig inspiratör till projektet *Lapland a culinary region*. Hon utgjorde tillsammans med sin make Bror en spännande "entreprenörduo" som jobbade sida vid sida. De övertog Hotell Borgafjäll 2000 och kom nästan omgående att hamna i White Guide, som ett av de bästa hotellen i norr. Som pricken över "i" hade de också anlitat den erkända arkitekten Ralph Erskine som ursprungligen ritat hotellbyggnaden. Byggnaderna kunde därmed behålla sin ursprungliga unika stil. Stället blev därmed en stor succé redan vid starten.

Många kända storheter besökte deras hotell och njöt av maten i restaurangen. Den ledande positionen behöll de tills dess man efter ett antal år överlät anläggningen till en ny ägare.

Restaurang Borgafjäll blev också känt som en plantskola för de ungdomar som ville utvecklas i kök och matsal. Många av de som arbetat där

blev sedermera mycket eftertraktade. De avancerade snabbt och startade egna företag eller fick avancerade uppgifter på nya företag. Flera finns idag på ledande positioner bl a i Umeå som t ex Köksbaren, en av de ledande restaurangerna i länet med White Guide status. Man kan säga att Restaurang Borgafjäll därmed också blev en av länets bästa plantskolor för de som ville ägna sig åt besöksnäringen med inriktning på mat och dryck.

Yvonne utvecklade tillsammans med sin personal en verksamhet med kvalitet och lokal mat i fokus. För mig blev Hotell Borgafjäll med Yvonne i spetsen en förebild. Hon deltog också engagerat i olika träffar och konferenser som anordnades och delade generöst med sig av sina erfarenheter som oftast hade fokus på kvalitet och lokalt. Med den bästa maten, oftast med lokal prägel som t ex hemkärnat smör och lokalt bakar runnbröd.





LAPLAND A CULINARY REGION

Starten av projektet

Projektet fick en mycket bra start med hjälp av goda rådgivare, sponsorer och starkt stöd av LRF och Hus-hållningssällskaper för att komma igång. Efter "halv-tid" kom covid-19, i projektets mest intensiva fas, och ändrade brutalt på förutsättningarna för projektet. Det blev tidvis tufft att nå de uppsatta resultatmålen för projektet. De insatser som gjorts har ändå genomgående varit mycket uppskattade av deltagarna i de urvärderingar som gjorts.

Huvuddelen av insatserna i projektet har gjorts på matproducenterna. De önskemål om kurser som kom fram i de behovsinventeringar, som gjordes in-ledningsvis, har kunnat tillgodoses, trots pandemin.

Över 40 kursstarter för matproducenterna har ägt rum, några fick dock flyttas flera gånger innan allt föll på plats med hyggliga lösningar utifrån de restriktioner som gällt på grund av covid-19. Ett omfattande arbete har också lagts ner på rekryteringen av ett antal "spetskockar" som var viktiga för att kunna skapa förnyelse och förändring. Deras engagemang lyfte projektet och alla de matevent som anordnades har också varit mycket uppskattade, inte minst av gästerna.

Även matsalspersonal, caféer och mindre matställen har erbjudits "skräddarsydda" kurser med inslag om främst lokala råvaror som bas.



FOTO: MAGNUS ÖSTRÖM

LAPPLAND A CULINARY REGION

Ett förslag tar form

Det finns fortfarande, trots erkänt fina kvalitetsråvaror och premiumprodukter, inte tillräckligt många kända och konkurrenskraftiga matställen med en hög gastronomisk nivå i Västerbottens inland. Detta i en tid med en växande besöksnäring med stort fokus på måltidsturism.

Några kända ställen har tyvärr försvunnit från kartan t ex Sänninggården med Bjarne Rönnskog. Mycket uppmärksammat och uppskattat blev även "Gourmet Triangeln" med krögarna på Hotell Dorotea med Hubert Förster, Åsele Vårdshus med Wolfgang Bay och Sven-Åke Rehn på Hotell Borgafjäll. Mycket populär och uppmärksammat blev även Per Wahlgren som sedan några år avslutat sin lyckade insats på Borgagården.

I min tidigare verksamhet på Umeå universitet, som kanslichef och mycket involverad i Restauranghögskolans tillkomst och verksamhet, följde jag noggrant tillströmningen av studerande och var de hamnade efter studierna.

Vi hade under den tiden ett antal studerande från Norrland men tyvärr valde alldeles för få att verka i Västerbottens inland. Lyckligtvis har ändå några nya guldskorn tillkommit bl a Kittelfjälls Vårdshus, Virisen, Wild River vid Mårdeforsen, och Björk i Hemavan. Fler är på gång som t ex Granöbeckasin, Hemavans Vårdshus med nya ägare och Källan SPA i Åmliden. Några av dessa har en examen från Restauranghögskolan. Man tvingas ändå konstatera att bristen på kokar och matsalspersonal i inlandet fortfarande är stor. Här har olika utbildningsanordnare, inte minst Yh-myndigheten och Umeå Universitet, nya utmaningar.

Per Wahlgren på Borgagården, som rekryterats av Yvonne Lövbrandt, deltog i det förberedande arbetet med målet att skapa förutsättningar för en förändring. Ett arbete som så småningom resulterade i en ansökan om medel till Jordbruksverket för projektet *Lappland a Culinary Region*. Per har dessutom sedermera medverkat både som lärare och rådgivare i projektet.



FOTO: MARIA YOUTONCOV

LAPLAND A CULINARY REGION

Syftet med projektet

På nationell nivå skapades ett antal år tillbaka ett nytt begrepp - gastronomisk/kulinarisk region - inom ramen för konceptet "Sverige som matland".

Syftet med *Lapland a Culinary Region* var att skapa förutsättningar för en gastronomisk region som i sin tur kan utgöra en plattform för:

- en levande landsbygd
- en välutvecklad produktion av råvaror och förädlade produkter
- en ökad och exportmogen turism där matupplevelser sätts i fokus

Centrala inslag i denna omställningsprocess är kompetensutveckling, entreprenörskap och närverkande liksom kvalitetsfrågor och frågor om hållbarhet. En viktig strategi för projektets del har varit att tillämpa ett "underifrån-perspektiv" för att öka förstärkelsen för vad som händer främst i Västerbottens inland. Stor vikt har lagts på att kartlägga företag som främst restauranger, matställen och matproducenter för att fånga upp deras behov av kompetensutveckling.

KORT BESKRIVNING

Utbildningsinsatser har gjorts mot viktiga målgrupper och ett stort antal event, närmare 30 st, har anordnats i form av "joint ventures" mellan matproducenter, restauranger och matställen runt om i regionen.

Projektet har haft huvudmålet att verka för:

- Mer lokalproducerat och ökad förädling av lokala råvaror
- Fler restauranger och matställen med lokala råvaror och produkter
- Fler restauranger från regionen som kvalificerar sig för en plats t ex i White Guide
- Fler lokala råvaror och lokalt förädlade produkter i butikerna

Aktuella målgrupper för olika utbildningsinsatser har varit:

- Kockar
- Matsalspersonal
- Matproducenter (råvaruproducenter och matföredlare)
- Personal på mindre matställen

- Caféter
- Matbutiker

Projektet påbörjades i februari 2018 och skulle avslutas i december 2020. Flera förlängningar har gjorts p g a covid-19 i samråd med Jordbruksverket. Projektet avslutas nu formellt i mars 2022. Förhoppningen är att det ska följas av ytterligare satsningar i bl a en eller flera YH-utbildningar i samarbete med Norrbottens inland och olika destinationsbolag.

ORGANISATION

Projektet har ägts av Vilhelmina kommun och projektledarskapet har legat på Ulla Blomqvist. En styrgrupp och referensgrupp inrättades men den sistnämnda upplöstes efter ett år när projektet funnit sin form. Ordförande i styrgruppen är rektor Per Lindberg, verksamhetsledare och vice ordförande är Lars Gavelin och Karolina Popiolek, ekonomistyrningsledare. Dessutom ingick Ulrika Brydning, Ida Oderstål och Lars Westerlund inledningsvis i gruppen.



Projektets särart

Projektet Lapland a Culinary Region lanserades från start som ett spetsprojekt. Ett viktigt mål för projektet var att få fram ett koncept för exportmogna måltidsupplevelser baserade på främst närproducerade och lokala råvaror.

Konceptet var en satsning på utveckling med ambitionen att skapa en spets på verksamheten och bryta nya mönster. För detta behövdes inledningsvis ett större antal spetskockar som skulle bidra till att lyfta projektet till en internationell nivå, därav beteckningen spetsprojekt.

Det var en högt ställd ribba som användes i rekryteringsarbetet. De som rekryterades skulle vara väl ansedda kockar inom sitt specialområde, ha internationella erfarenheter och dessutom goda kunskaper om de norrländska råvarorna.

Ett viktigt arbete med rekryteringen inleddes och samtliga de som fanns med på önskelistan

tackade ja. Det var ett avgörande första steg. Här började projektet ta form och fart på riktigt.

Utbildningen av främst kockarna på de företag som deltog i projektet utgjorde en viktig del i projekter. De lärare som engagerats utgjorde också en garanti för en utbildning med spets. De skulle samtidigt också vara viktiga ambassadörer för projektet och norrländska råvaror.

Projektet inleddes mot denna bakgrund med utbildningen av deltagande restauranger, matsällen och caféer för att skapa viktiga skyltfönster. Evenen som anordnades utgjorde också viktiga tillfällen att marknadsföra lokala varor.



ANTON BJUHR

Ursprungligen från Storuman. Delägare i den framgångsrika restaurangen Gastrologik i Stockholm. Två stjärnor i Guide Michelin Prisbelönt och högt rankad i White Guide som en av de bästa i Sverige och Norden.



CARINA BRYDLING

1998 - 2008 drev hon den prisbelönta restaurangen Marmite i Åre tillsammans med sin syster och sväger. Hon har också tävlat i matlagning och 2005 tog hon plats i kocklandslaget. Hon tävlade både i World Cup med silver 2006 och brons i OS 2008.



ULRIKA BRYDLING

Prisbelönad verksamhet i bl a på restaurangen Marmite i Åre. Medlem i kocklandslaget bl a silver i OS och brons i VM. Engagerad som tävlingsledare för Swedish Young Chef Award. Håller även i Unga Eko Kockar, Årets Eko Kock samt Nordic Organic Chef of the Year.



THOMAS SJÖGREN

Född och uppvuxen i Granö, Västerbotten. Vann årets kock 23 år gammal. Thomas har jobbat i Göteborg och Stockholm. Han har tävlat i juniorcocklandslaget och individuellt. Han har också har också vunnit många fler tävlingar bland annat Kockarnas kamp. Driver nu krog på Västkusten och jobbar mest med fisk och skaldjur.



PER WAHLBERG

Kock- och vinutbildad i Frankrike och tidigare verksam i bl a Grythyttan, Tanums Gästgivaregård, Lejontornet i Gamla Stan, Stockholm. VD för Restaurangakademien 1998 - 2001. Verksam krögare på Borgagården sedan 2004, en av de mest uppmärksammade krögarna i länet.



KRISTOFFER ÅSTRÖM "SAMISKA KOCKEN"

Utbildad av i Jokkmokk av bland annat av den kända kocken Greta Huuva i Jokkmokk och verksam där under många år. Kristoffer Åström går också under namnet Samiska kocken. Hans kusin Andreas Lidström, kokutbildad och renägare samverkar i olika projekt omkring samisk mat



A KOCKUTBILDNINGEN



BORGAGÅRDEN

Kock- utbildningen

Projektet kunde, mycket tack vare hjälp av berörda tjänstemän på Jordbruksverket, blixtstarta innan det blev högsäsong för fjällhotellen våren 2018.

Redan i början av januari innan slutligt beslut fattats av Jordbruksverket inleddes detaljplaneringen av kockutbildningen i samråd med berörda restauranger och främst krögaren Per Wåhlgren på Borgagården.

Första kursen fick förläggas till Borgagården eftersom undervisningsköket på Malgomsjaskolan var upptaget. En lösning som föll mycket väl ut. Deltagarna kunde också övernatta och lära känna varandra som på ett internat, något som bidrog till att man fick god kontakt med sina kursare/kollegor redan från starten. Något som också uppskattades.

Schemat för kockutbildningen omfattade tidsmässigt huvudsakligen åren 2018 och 2019 vilket så här i backspeglarna var räddningen för hela den del som var riktad mot deltagande restauranger, matställen och caféer. Om projektet börjat först på senhösten 2018 hade en betydligt större del av verksamheten sannolikt fått ställas in p g a covid -19.



Deltagande restauranger

Både grupp 1 och 2 har erbjudits 12 kursdagar vardera med delvis gemensamt innehåll. Denna lösning ökade flexibiliteten, det gav bättre möjligheter att byta kursdagar, vilket visade sig vara mycket bra för alla deltagare och för ökad närvaro i utbildningen.

Grupp 1 skulle dock ha ytterligare 2 dagar under 2020. Den ena dagen med en fördjupning om grönsaker med ett studiebesök samt en kursdag om hur man tar tillvara på hela djuret. Dessa dagar fick inställas ett antal gånger hösten 2021 på grund av nya pandemier, man lyckades inte hitta tillfällen som passade alla berörda. Istället bereddes kockarna möjlighet att delta i de kurser som getts för matproducenter och matsalspersonal, t ex kursen "Stycka lätt och rätt" och vinkurser.

GRUPP 1

Utgjordes av kockar anställda av restauranger med ett tydligt mål att på sikt komma med i White Guide.

Granö Beckasin

Källan Spa, Åmliden

Kittelfjäll Vårdshus

Nannas Kök & Bar, Hemavan

Saxnäsgården

Tärnaby Fjällhotell

Mat till kalas

Hotell Forsen

Åsele Vårdshus

GRUPP 2

Hade målet att erbjuda närproducerad mat med hög kvalitet på mat och dryck.

Stenmans Vilhelmina

Hotell Dorotea

Hotell Klimpfjäll

Hotell Toppen, Storuman

Marsfjäll Mountain Lodge

Restaurang 363, Ruskele

Sorsele River Hotel

M Bergmans Fisk & restaurang

Vintern 2016 sakade många fjällhotell gäster på grund av snöbrist fram till påsk. Detta resulterade i flera ägarbyten.



Kurs 1

INTRODUKTION AV KRAVNIVÅER FÖR KVALIFICERING I WHITE GUIDE SAMT MATLAGNING



LÄRARE: PER WAHLGREN

Kursdagarna inleddes med att beskriva krav och bedömningsgrunder för att ha möjligheten att kvalificera sig till White guide. Grunderna för poängbedömning och beräkning på mat, service i matsal, drycker och miljö presenterades. Efter teoripasset vidtog praktisk matlagning på den nivå som normalt krävs. Fokus lades på matlagning från grunden som tex körtfond, fiskfond som grundläggande för såser och smakfulla soppor. Vidare ingick momentmatlagning samt vikten av en bra presentation av rätterna på tallriken Vi lagade avslutningsvis en tre rätters "Fine Dining", meny som matchades med lämpliga viner.

RECEPT FRÅN KURSEN HITTAR DU PÅ SID 20 - 21

Kurs 2

KÖTT OCH GRÖNSAKER - MOT HUSMANSKOST



LÄRARE: ULRIKA BRYDLING

Ulrika Brydning med rötter från Vindelgränsele, värnar om mathantverk, driver koktävlingar och känd för sitt hållbarhets engagemang ansvarade för denna del som innehöll flera traditionella och intressanta rätter som kan hänföras till kategorin god och traditionsenlig husmanskost. Ett viktigt avslutande inslag - rätter som bör vara representerade på restauranger i Västerbottens inland till minne av kända författare från trakten som Torgny Lindgren.

RECEPT FRÅN KURSEN HITTAR DU PÅ SID 22 - 23

Kurs 3

VILT & REN, SAMISK MAT OCH "OUTDOOR-COOKING"



LÄRARE: KRISTOFFER ÅSTRÖM "SAMISKA KOCKEN" OCH ANDREAS LIDSTRÖM

Kursen inleddes dag 1 med en genomgång av samiska traditioner, samisk kultur och om renskötselns olika faser. En grundlig beskrivning gjordes av en renskötarens vardag under olika årstider. Därefter följde en kurs i styckning av renkött och genomgång av olika styckningsdetaljer och hur de kan användas. Dag 2 bestod av upplagning av ett antal olika rätter på samevis med avsmakningar. Dagen avslutades med ett besök på Samevister i Vilhelmina där det lagades ett antal rätter i form av outdoor-cooking. Bl a lagades en spännande renblodspannkaka med renfeta, en överraskande positiv upplevelse.

RECEPT FRÅN KURSEN HITTAR DU PÅ SID 24-25

Kurs 5

DESSERTER



LÄRARE: ANTON BJUHR

Anton Bjuhr från Storuman som driver den tvåstjärniga restaurangen Gastrologik i Stockholm ansvarade för dessertkapitlet. Svenska vilda bär och naturen har stått i fokus, traditionella desseter i ny tappning likaså. Smakkombinationer och skapande av rätter baserat på nyfikenhet, smakminnen, ökad kunskap om råvaror, naturen, stolthet över vårt matarv och traditioner. Att laga mat man tror på.

RECEPT FRÅN KURSEN HITTAR DU PÅ SID 28-29

Kurs 4

FOKUS PÅ LOKAL FISK



LÄRARE: THOMAS SJÖGREN

Tillagningsteknikerna varierade för att deltagarna skulle få så mycket lärdom som möjligt om hur man på bästa sätt tar till vara på fisken som finns i de norrländska vattenen. Överlag fanns det ett stort intresse från deltagarna att få lära sig något nytt och många kom med bra inspel och visade på kreativt tänkande. Mest uppskattat uppfattade jag att gäddan var bland deltagarna. De har alla haft kontakt med gädda innan men aldrig lärt sig att tillaga den på rätt sätt.

RECEPT FRÅN KURSEN HITTAR DU PÅ SID 26-27

Kurs 6

KÖTT & GRÖNSAKER - MER MOT HUSMANSKOST



LÄRARE: CARINA BRYDLING

Carina Brydning med rötter i Vindelgränse värnar om mathantverk och lokalmat samt tävlade i OS 2008 med Svenska Kocklandslaget. Kursens fokus var på lokala råvaror och grönsaker. Carina presenterade inledningsvis ett antal recept med rätter som skulle avhandlas och lagas upp. Varje deltagare skulle själv sedan i nästa steg svara för tillagningen av ett antal rätter som sedan testades och avsmakades av hela gruppen. En uppsummering gjordes dag 2.

RECEPT FRÅN KURSEN HITTAR DU PÅ SID 30-31



RECEPT FRÅN KURS 1



BORGAGÄRDENS

Västerbottenpaj

INGREDIENSER

PAJDEG:

3 dl vetemjöl
150 g smör
1 msk vatten

FYLNING:

250g Västerbottenost
3 dl vispgrädd
4 äggulor
2 msk konjak
2 msk vetemjöl
En nypa salt
Vitpeppar

Finfördela smöret i vetemjölet och tillsätt vatten. Arbeta snabbt ihop till en deg, slå in i plastfolie och låt vila i kylskåp i en timme.

Sätt ugnen på 230°.

Klä en pajform med degen och nagga botten med en gaffel. Ställ i frysen i minst 15 minuter. Grädda sedan pajskalet i ca 8 minuter eller tills det börjar få färg. Tag ut och låt svalna.

Vispa grädden hårt. Tillsätt äggulorna och rör ihop. Tillsätt konjak, vetemjöl, salt och vitpeppar. Vänd sist ned den finrivna Västerbottenosten. Fyll pajskalet med blandningen.

Grädda i ca 10 minuter eller tills pajen har fått en fin gyllenbrun färg. Stäng av ugnen och öppna absolut inte luckan, låt sedan pajen stå i 3 timmar på eftervärme i avstängd ugn.

Servera pajen i bitar med hackad rödlök, gräddfil och löjrom



RECEPT FRÅN KURS 1



BORGAGÄRDENS

Jordärtskockssoppa

INGREDIENSER

Ca 1/2 kg jordärtskockor
2 msk kycklingfond
1-2 dl grädd
3-4 st schalottenlök
Smör att fräsa lök i
1 dl vitt vin
Cayennepeppar

Hacka och fräs schalottenlöken gyllenbrun i smör. Skala och koka jordärtskockorna mjuka i vatten med kycklingfond. När skockorna är mjuka – kör dem i matberedare tillsammans med lökfräset till en puré, späd med lite av kokvattnet och vitt vin i beredaren så att det blir krämigt soppgt.

Häll allt i en kastrull och koka upp med lite grädd. Smaka av med lite cayennepeppar.

Nu är soppan färdig.

Man kan njuta den som den är eller:

Lägg i några räkor

Några frästa trattkantareller – eller annan svamp.

Grillade pilgrimsusslor om man vill lyxa till det ordentligt.

Eller ta undan några små tärningar av råa jordärtskocken och fräs dem mjuka i lite smör.



RECEPT FRÅN KURS 2



Pölsa

MED RÅSTEKT POTATIS
INLAGDA GULBETOR & BRYNT SMÖR

INGREDIENSER

1/2 kg kokta köttrester
1/2 kg fläskvål
Ev 3 hg kalv eller oxlever
2 dl korngryn
2 gula lökar
1 tsk timjan
1 tsk mejram
8 anjovisfiléer
Malen kryddpeppar
1 lagerblad
8 dl köttspad
Anjovisspad
Ev 1 msk sirap
Salt

TILLBEHÖR

6 potatis
1 lök
3 gulbeta
2 msk ättika
4 msk socker
6 msk vatten
1 tjärmanis
200 g smör
Persilja

Koka fläskvälen, lever, lök, korngryn och lagerblad i köttspadet till grynen bildar en tjockflytande massa.

Ta upp svälarna, lever, lagerblad och lök. Mal dem (ej för fint) tillsammans med köttresterna och anjovis.

Rör ner färsen med grynen, smaksätt med kryddorna och låt koka ca 5 minuter.

Smaka av och tillsätt ev mer anjovisspad, salt och sirap.

Skala och tärna potatis och lök. Råstek i lite smör till mjuka.

Koka gulbeter i vatten till mjuka, skala och klyfta. Koka upp ättika, socker, vatten och stjärmanis. Håll lagen över betorna och låt dra.

Bryn smöret till lätt nötig.

Servera i djup tallrik, potatis och lök, sked pölsa och gulbeter. Ringla över smöret och lägg på persilja.



RECEPT FRÅN KURS 2



Blodpudding

MED FLÄSK, ÄPPLE OCH LINGON

INGREDIENSER

0,5 l svinblod
3,5 dl lättöl/svagdricka
3,5 dl rågmjölk
1 rödlök
50 g späck
1 äpple
0,5 dl smält smör
0,5 dl sirap
0,5 msk salt
0,5 tsk mald ingefära
0,25 tsk malen vitpeppar
0,5 tsk malen kryddpeppar
1 krn mald nejlika
1 tsk söndersmulad mejram

6 skivor stekfläsk
1-2 äpple
Socker
Rörda lingon

Sätt ugnen på 175°.

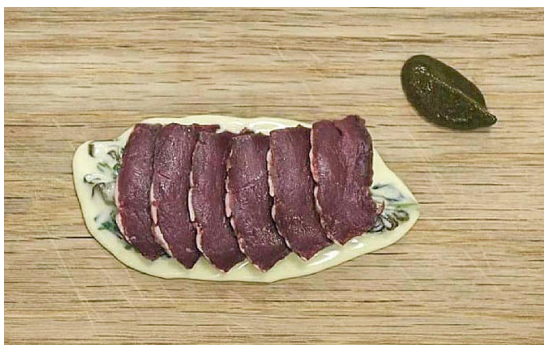
Skala, kärna ur och finhacka äpplet. Finhacka späcket. Sila blodet och blanda det med ölen och rågmjölet. Skala och finhacka löken och tillsätt med alla övriga ingredienser utom späcket och äpplet. Vispa kraftigt. Rör sedan i späcket och äppeltärningarna. Stek ett prov och smaka av kryddningen.

Smöra en tvåliters pastejform och håll smeten i den. Täck med smörat papper och sedan folie. Grädda puddingen i vattenbad i varm ugn i ca 1 timme. Prova med sticka om puddingen är färdiggräddad. Låt puddingen svalna i formen. Ställ den i kylan över natten.

Serveras stekt i skivor med stekt fläsk, äppelskivor stekta i socker och rörda lingon.



RECEPT FRÅN KURS 3



LÄTTRIMMAT

Renhjärta

INGREDIENSER

1 renhjärta
1 1/2 dl socker
2 dl grovt salt

Dela hjärtat och putsa bort senor och brosk.

Placera hjärtdelarna i en bunke och täck med socker och grovt salt, se till att täcka överallt både botten och toppen.

Låt stå i kyl i 2 timmar. Skölj av och låt rinna av väl.

Skär i tunna skivor, kan serveras med jämoekräm och gräddkokt grönkål (se bild). Recept på jämoekräm finns på: laplandculinary.com



RECEPT FRÅN KURS 3



Blodpannkaka

INGREDIENSER

2 dl renblod
2 dl vatten
3-4 dl vetemjöl
2 msk sirap
100 g tärnat renfett
2 tsk salt
Smör till stekning

Blanda blod, vatten, mjöl, sirap och salt i en redig bunke. Rör till en jämn smet.

Värm en stekpanna.

Stek några tärningar renfett i smör, när renfettet fått lite färg, häll på pannkaks-smet, ca 1 1/2 dl för varje pannkaka. Vänd efter 1 minut, stek ytterligare 1 minut.

Färdigt att servera!

Servera gärna med lingon, smör och sirap.



RECEPT FRÅN KURS 4



Ceviche PÅ RÖDING MED YUZU OCH THAIBASILIKA

INGREDIENSER - 10 PORT
500 g rödingfile
6 st lime
1 st grön chili
1 st röd chili
20 g koriander
4 st vårlök
50 ml yuzu
50 g forellrom
1 dl olivolja
1 sk thailbasilika

Skär ner fisken i små tärningar. Hacka chilin fint, strimla koriander och vårlök och dela ner plommontomaten i klyftor.

Blanda alla ingredienser i en skål och pressa i lime. Smaka av med salt och servera med friterade tostados eller tortillas.



RECEPT FRÅN KURS 4



HACKAD

Lättgravad sik

MED RÖKT POTATIS, PEPPARROT OCH RÅ LÖK

INGREDIENSER - 4 PORT
1 hel färsk sik
1 tsk strösocker
1 tsk salt
1/2 dl ättiksprit (12 %)
1/2 dl strösocker
2 röda steklökar
1 knippe dill
1 ask kryddkrasse
1 liten bit pepparrot

RÖKT POTATISCRÈME:
1 1/2 dl gräddfil
200 g mjölig potatis
100 g smör
salt rökspån

POTATISCHIPS:
1 bakpotatis
olja till fritering salt
1 msk torkad dill

Börja med potatisschipset: Skala bakpotatisen och skär ner i små kuber, ca 1 cm stora. Koka mjuk i vatten. Lyft upp potatisen och lägg i en mixer med 2 dl av potatisvatten. Mixa slätt. Bred ut potatissmeten tunt på bakplåtspapper och låt torka i ugn på 75° i 3 tim. Bryt i mindre bitar och friterar i 140° varm olja till gyllene färg. Låt rinna av på papper och krydda med salt och torkad dill.

Rensa och filéa siken, dra av skinnet och hacka filéerna. Krydda med salt och socker. Låt stå 2 tim i kyl.

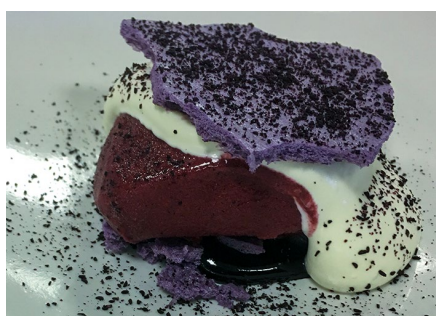
Låt gräddfilen rinna av i ett kaffefilter ca 2 tim i rumtemperatur. Koka potatisen mjuk i saltat vatten. Skala potatisen och passera genom en finmaskig sil. Vänd ner tärnat smör och den avrunna gräddfilen. Rör till en slät crème och smaka av med salt. Lägg potatiscrèmen i en aluminiumform och rök i en aburök ca 3 min.

Värm upp ättika och socker tills sockret smält ut. Låt svalna. Skär steklöken i ringar. Plocka dillen och klipp krassen. Lägg den röka potatiscrèmen i botten på små tallrikar. Blanda den hackade siken med ärtikslagen. Låt lagen snabbt rinna av i en sil innan siken läggs på potatiscrèmen. Toppa med lökringar, dill, krasse, nyriven pepparrot och potatisschips.



RECEPT FRÅN KURS 5

Blåbär, dragon, grädde



INGREDIENSER

BLÅBÄRSGLASS

450 g blåbär
300 g socker
250 g mjölk
400 g gräddfil
1 st gelatinblad

BLÅBÄR, DRAGON KARAMELL

400 g socker
300 g blåbärspuré
100 g vatten
20 g dragon

BLÅBÄRSMARÄNG

100 g äggvita
100 g socker
50 g blåbärspuré (passerad)
10 g salt
100 g florsocker

CRÈME FRAICHE OCH GRÄDDE

300 g crème fraiche
100 g grädde

Blåbärsglass:

Mixa allt, varm en liten mängd som blandas med gelatinet. Frys i glass maskin.

Blåbär, dragon karamell:

Gör en ljus karamell på sockret och lite vatten, tillsätt blåbärspurén och dragonen, koka till 109°, sila och låt svalna.

Blåbärsmaräng:

Sätt ugnen på 90°. Vispa maräng på äggvitan och sockret, tillsätt blåbärspurén och saltet, avsluta med florsockret. Fördela på silparer och baka i ugnen.

Crème fraiche och grädde:

Vispa lätt.



RECEPT FRÅN KURS 5

Skog



INGREDIENSER

GRANGLASS

1000 g mjölk
340 g grädde
260 g äggula
180 g socker
Ca 20 g granbarr

LINGONKARAMELL

225 g socker
50 g vatten
225 g grädde
225 g lingonpuré
5 g salt

KRISPIG LAV

300 g lav
700 g socker
vatten

LINGONMARMELAD

175 g lingonpuré
100 g äppeljuice
300 g socker
70 g glukos
18 g pektin
30 g socker
8 g citronsyra

TULIP

75 g mjöl
90 g florsocker
65 g äggvita
65 g grädde

Granglass:

Värm mjölk och grädde. Vispa ihop socker och äggulor, blanda med den varma gräddmjölken och varm sedan försiktigt till 84 grader. Tillsätt granbarr och kyl ned, låt stå svalt över natten. Mixa en liten del av glassmeten med barrer, sila sedan av hela smeten. Kör i glassmaskin.

Lingonkaramell:

Gör en ljus karamell på sockret och vattnet, varm grädden, saltet och lingon purén och slå den försiktigt över karamellen, koka under omrörning till 106 grader.

Krispig lav:

Koka upp vatten och socker, slå över laven och låt svalna. Friterar och låt rinna av.

Lingonmarmelad:

Värm lingonpuré, äppeljuice, glukos och socker. Tillsätt socker och pektin och koka till 106 grader under omrörning, ta av och tillsätt citron syran, håll upp i form.

Tulip:

Blanda mjöl och florsocker, tillsätt grädden, lite i taget, vänd i äggvitan. Låt stå i kylan över natten. Baka på 180 grader.



RECEPT FRÅN KURS 6

Rotselleri

HASSELNÖTSSMÖR, LINGON, SOYA & INGEFÄRA

**INGREDIENSER - 4 PORT****BRYNT HASSELNÖTSSMÖR**

300 g smör
200 g hasselnötter
3 msk soja
1 st pressad vitlök

BAKAD ROTSELLERI

2 st normalstora rotselleri
4 st vitlöksklyftor
Rosmarin
Timjan
100 g smör
Olivolja
Salt och svartpeppar
Balsamvinäger
Rostad rotsellerikräm:
1 st normalstor rotselleri
2 dl grönsaksbuljong eller vitbuljong

2 st grovt hackade vitlöksklyftor

50 g smör
1 st rosmarinkvist
1 msk balsamvinäger
Salt och peppar

LINGONVINÄGRETT

1 1/2 dl rårörda lingon
1/2 st finhackad lök
1 st pressad vitlök
1 msk finrivet ingefära
1 1/2 dl vitbuljong/fond

ROSTADE SESAMFRÖN OCH CASHEVNÖTTER

1 1/2 dl sesamfrön
1 1/2 dl cashewnötter
Salt

BRYSELKÅL OCH GRÖNKÅL I SESAM

1 dl brysselkål
2 st kvistar repad grönkål
1 st finrivet skal och saft av lime
Olja
1 msk sesamolja
Soya
Nypa socker
Rostade sesamfrön



RECEPT FRÅN KURS 6

Brynt hasselnötssmör:

Bryn smöret till noasette. Lägg i hasselnötter i det heta smöret. Tillsätt soja och vitlök, låt svalna något.

Då smöret stelnat lite, dock fortfarande rumstempererat mixas allt i matberedare.

Klicka smöret ut och rulla ihop i smörpapper (smörpapper för presentation annars plast). Frys in. Riv över tallriken vid servering

Bakad rotselleri:

Skala och dela rotsellerin på hälften (nyskördade rotselleris behöver inte skalas, endast tvättas).

Lägg varje halva på varsitt rektangulärt bakplåtspapper med ett rektangulärt folieark under.

Fördela smör, hackad vitlök, örter, olja, balsamvinäger, salt och peppar på varje ark. Vik eller nyp åt varje ark.

Bakas mjuka i 150 gradig varmluftsugn tills de är mjuka

Rostad rotsellerikräm:

Sätt ugnen på 175°.

Skala och skär rotsellerin i bitar. Lägg rotsellerin på plåt, rippla över olja och strö på salt. Rosta i ugn till gyllene.

Koka ihop buljong, smör, rosmarin, balsamvinäger och vitlöksklyftor.

Lägg allt i mixer och mixa till en riktigt slät kräm. Salta och peppar efter smak.

Rostade sesamfrön och cashewnötter:

Rosta sesamfrön och cashewnötter i panna eller ugn till gyllene.

Mixa nötter och frön tillsammans på puls, det ska vara lite struktur kvar på nöterna. Salta något.

Dela upp blandningen då hälften blandas i kålen och hälften används till garnering.

Brysselkål och grönkål i sesam:

Ansa och dela brysselkålen i kvarter. Repa grönkålen till 2x2 cm bitar.

Hetta upp en stekpanna med olja och bryn/råstek brysselkål och grönkål snabbt. Tag stekpannan från spisen och smaksätt med övriga ingredienser.

OBS!
Sesamolja ger mycket smak.
Bryn inte kålen för tidigt då den ska serveras direkt efter stekning.



MINDRE MATSTÄLLEN OCH CAFÉER



Mindre matställen och caféer

Projektet omfattade även mindre matställen och caféer och våren 2020 påbörjades utbildningen för denna grupp trots lite problem med informationen om smittläget. Antalet intresserade var större än antalet disponibla platser men i samband med starten uppstod problem igen med covid-19 som bidrog till att några var tvungna att avstå sin plats. Inför dessa sammankomster fick också extraordinära åtgärder vidtas på grund av covid-19.

Utbildningspaketet erbjöds alla företag i regionen och omhäftade sex utbildningsdagar.

KURSMOMENT SOM INGICK I UTBILDNINGEN:

- Matlagning
- Bakning - matbröd
- Bakning - konditori
- Drycker



MINDRE MATSTÄLLEN OCH CAFÉER – KURSMOMENT

MATLAGNINGSKURSEN

Carina Brydning, en av våra anlitade "spetskockar", svarade även för detta moment som gick av stapeln i mars 2020. En mycket spännande grupp, som sällan eller aldrig - fått ta del av någon utbildning under sin yrkesverksamhet. Deltagarna kom från hela regionen-många erfarna men även några tämligen nya inom området.



BAKNING – MATBRÖD RESPEKTIVE KONDITORI

Bagaren och konditorn Nisse Olofsson var lärare på de två momenten matbröd och konditori. Han har ett förflutet som lärare på Östra gymnasiet i Umeå men även bedrivit flera matbutiker med stor framgång i Holmsund och Umeå.

DRYCKER

Thomas Nordlund lärare på Restaurangutbildningen svarade för ett uppskattat inslag om drycker. Främst följande drycker avhandlades: vin, öl och övriga drycker som t ex juicer.





MATSALSUTBILDNINGEN

Matsals- utbildningen

Bristen på matsalspersonal utgjorde och utgör fortfarande ett stort problem för många företag i regionen. Det är i matsalen man säljer in sina produkter och då krävs det betydande kunskaper om såväl mat som dryck.

Många som svarade för matsalsarbetet på berörda ställen vid projektets start var korttidsanställda ofta utan relevant grundutbildning. De utgjordes också till stor del av yngre personer utan tillgång till bil. Inledningsvis var det 13 anmälda men deltagarrantalet sjönk snabbt bl a beroende på att några av restaurangerna bytt ägare eller upphört.

Avståndsfaktorn utgjorde också ett stort problem eftersom utbildningen till stor del krävde fysisk närvaro. De flesta saknade körkort och tillgång till bil. Om man var hänvisad till kollektiva transportmedel blev frånvaron hela tre dagar för kurs omfattande två dagar. En ganska hög kostnad för hela kursen för berörda restauranger då det oftast handlade om tillfälligt anställd personal.

Tyvärr beslöt Migrationsverket att huvuddelen av de asylsökande ungdomar som kommit till inlandet och till Vilhelmina skulle förflyttas. Det blev ett streck i räkningen.

Nysvenskar utgjorde initialt en viktig rekryteringsbas för främst matsalsutbildningen i den ansökan som lämnades in till Jordbruksverket.

Mot denna bakgrund avbröts kursen för att eventuellt återupptas senare under våren 2021 i samråd med arbetsgivarna på berörda restauranger. Tyvärr gjorde covid-19 detta omöjligt. Många deltagare hade också redan avslutat sin anställning.

Kursen fick tyvärr avslutas i förtid på grund av för få deltagare.

KURSMOMENT SOM INGICK

I UTBILDNINGEN:

- Värdskap
- Drycker
- Vinkunskap



B Utbildningen av matproducenterna

För att få fram exportmogna måltidsupplevelser krävs också tillgång till fina råvaror. I regionen finns det gott om så kallade premieprodukter och unika råvaror.

Arbetet med matproducenterna inleddes med ett möte i Åsele i februari med närvaro av bl a LRF:s dåvarande ordförande Anders Källström. Därefter anordnades ett antal träffar runt om i regionen med olika företrädare för matproducenterna för att samla in förslag till kurser. Arbetet med sammanställningen av inkomna synpunkter och behov av kompetensutveckling ägde rum senare och sommaren 2018. Därefter vidtog ett omfattande arbete med den fortsatta planeringen med att ordna lärare, lokaler och bestämma undervisningsform. Målet var att försöka åstadkomma lösningar som i möjligaste mån kunde överbrygga avstånd helt eller delvis.

Arbete med att åstadkomma en väl fungerande kurskatalog och ett anmälningssystem som skulle tillämpas var ett grannlags arbete. Ansvarig för detta arbete var projektadministratören Maria Lundgren med erfarenhet av motsvarande arbete på Umeå universitet. Studieförbundet Vuxenskolan kom att spela en viktig roll som dels informatorer och dels som kontaktyta men även som ansvariga för att den tekniska delen med distansverksamheten. Här gjorde Charlene Andersson en viktig insats för att göra det möjligt för de studerande att få tillgång till kurserna på valfri tid.

Projektet har i övrigt också haft ett viktigt och omfattande samarbete med Studieförbundet Vuxenskolan som bidragit ett viktigt nätverk, men också bistått med lokaler för digitala träffar. Även LRF, Hushållningsällskapet och Hela Sverige ska leva har varit viktiga samarbetspartners under främst den del som berörde matproducenterna.

Ambitionen i projektet har varit att hitta enkla och flexibla lösningar så att så många som möjligt oavsett avstånd skulle få tillgång till kursutbudet.

Kurserna har huvudsakligen bestått av två olika typer:

- Intensivkurserna som ofta omfattade minst två kursdagar.
- Distanskurserna som getts inleddes ofta med en inledande fysisk träff.

Sammanlagt har ca 40 kursstarter erbjudits.

Stor vikt har lagts vid rekryteringen av lärare med god kännedom om de förutsättningar som gäller för Norrlands inland.

En slutlig lista med önskade kurser togs fram senhösten 2018 och den har med några få undantag kunnat fullföljas. Kurserna redovisas på sidorna 40 – 45 med respektive lärare.

En ambition i projektet var att samla in och fånga intresset d v s kursönskemålen underifrån. Sedan har det varit projektledningens ansvar att hitta bra lärare och handledare för varje kurs och bra lösningar vad gäller lokalisering. Ett uppdrag som tagits på största allvar där jag som projektledare har kunnat dra nytta av mitt tidigare kontaktnät bl a från min tid på Umeå universitet. De som tillfrågats har genomgående varit mycket uppskattade och bidragit till ett lyckat resultat.

B**UTBILDNINGEN AV MATPRODUCENTERNA**

OBS- Nedanstående beskrivningar är hämtade från de kurskataloger som producerats löpande.

**ATT ODLA OCH SÄLJA GRÖNSAKER LOKALT**

Under kursen fick deltagarna bl a lära sig om: jord och markförhållanden, kompostering och växelbruk, bokashi, försäljning, förvaring och en studieresa dock endast för den första gruppen p g a corona. Kursen gavs med fysiska träffar i Sorsele, Vilhelmina och delvis Storuman.

ANSVARIG LÄRARE: ANN KRISTIN ISAKSSON, HUSHÅLLNINGSSÄLLSKAPET

B**UTBILDNINGEN AV MATPRODUCENTERNA**

OBS- Nedanstående beskrivningar är hämtade från de kurskataloger som producerats löpande.

TUNNBRÖDSBAKNING

Utbildningen gavs i samarbete med Studieförbundet Vuxenskolan och innefattade en kursdag. Kursen administrerades av Studieförbundet Vuxenskolan, Kristina Odestål, Åsele. Kursen har bedrivits på åtta orter och varit väldigt populär.

**ATT SÄLJA LOKALT, NATIONELLT OCH GLOBALT**

Genomgång av möjliga strategier allt beroende på tänkta målgrupper, främst fokuseras det på följande områden: förpackningens betydelse, prissättning, vikten av ett genomtänkt varumärke och olika strategier för marknadsföring.

ANSVARIG LÄRARE: ELIN NILSSON, HANDELSHÖGSKOLAN, UMEÅ UNIVERSITET

**KURS FÖR FISKARE OCH FÖRÄDLARE AV FISK**

Kursen bestod av två delar, en med fiske och en med förädling. Kursen syftade till att utveckla fisket och hanteringen och förädlingen av den lokala fisken i regionen då liten eller ingen tradition finns att fiska kommersiellt och hantera råvaran på ett professionellt sätt, för att sedan kunna vidareförädla råvaran till slutkonsument t ex dagligvaruhandeln och restauranger.

ANSVARIG LÄRARE: "FISKEKPERT" MARTIN BERGMAN

**BIODLING/FRAMSTÄLLNING AV HONUNG**

Kursdeltagarna fick de teoretiska kunskaperna om hantverket från grunden, t ex vilken utrustning som behövs för att starta en egen biodling, hur samspelet mellan bin och biodlare fungerar. Vad honung är och hur den med varsam hand skall behandlas för att alla dess nyttigheter bevaras på sin väg från kupa till konsument.

ANSVARIG LÄRARE: BIODLARE ÅKE JONSSON, TAVELSJÖ

KURSER I BÄRFÖRÄDLING

Deltagarna i kursen fick lära sig grunderna i bärforädling som framställning av sylt, marmelader, geléer, bärdröcker, juice och bärgodis.

ANSVARIG LÄRARE: "BÄRUTVECKLARE", ANJA LINDGREN, GLOMMERSBÄR



B**UTBILDNINGEN AV MATPRODUCENTERNA**

OBS- Nedanstående beskrivningar är hämtade från de kurskataloger som producerats löpande.

**LIVSMEDELSSÄKERHET (HYGIEN)**

En kurs för den som jobbar med eller har för avsikt att jobba med livsmedel och mathantverk. Kursen var en breddkurs med fördjupningar mot charkuteri, bageri och bär. Den innehöll viktiga frågeställningar som berörde livsmedelslagstiftningen, kontroll och livsmedelssäkerhet. Kursen gavs i Vilhelmina och Sorsele.

ANSVARIG LÄRARE: EXPERTEN PER NILSSON, PROFOX

MEJERI

Kursen har främst lagts upp som en serie studiebesök till olika företag med förädling av mjölk med fokus på följande områden, hårda ostar (Svedjan ost), dessertostar (Jette's gårdsmjeleri) och direktförsäljning av olika mjölkprodukter som t ex glass (Glassbonden). (Kursen utgick p g a för få sökande och covid-19).

**START-UP KURS FÖR BLIVANDE FÖRETAGARE**

Några av kursens delmoment består bl a av hur man startar ett företag och viktiga frågor att tänka på när man startar ett eget företag. (Kursen utgick p g a för få sökande och covid-19).

42

VISIONEN OM LAPPLAND – EN KULINARISK REGION VÄXER FRAM!

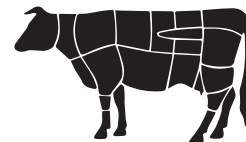
B**UTBILDNINGEN AV MATPRODUCENTERNA**

OBS- Nedanstående beskrivningar är hämtade från de kurskataloger som producerats löpande.

STYCKA LÄTT OCH RÄTT

Kursen syftade till att ge ökade kunskaper i styckning på en grundläggande nivå. Teori varvades med praktik och deltagarna fick handledning av en erfaren styckmästare. Bl a följande moment ingick: utrustning och hygien, demostyckning, hantering och hållbarhet, enskilda styckningsövningar, genomgång av styckningsschema samt vad de olika styckningsdetaljerna används till. Totalt har 5 kurser getts.

ANSVARIG LÄRARE: PER HAHLGREN (2 KURSER), ANDERS SKUM (REN 1 KURS), MIKAEL IVARSSON (2 KURSER)

**SVAMP OCH ÖRTER**

Kurserna vände sig till de som vill plocka och förädla svamp och örter för yrkesmässig försäljning. Deltagarna fick bl a lära sig: vad är svamp, vilda örter (för mat), regler och krav, ansvar HACCP, allmansrätten (vad får vi plocka och vad är skyddad natur), förädling, plocka, torka och kvalitet.

ANSVARIG LÄRARE: ANNE-LISE HARNESK, ORDF. SVAMP I NORR

ELDRIMNERS KURSER

De som var intresserade av kurser som inte omfattades av kursprogrammet fick möjlighet att söka till Eldrimners kurser. De som hade goda argument hade möjlighet att få bidrag till kursen.

Hittills har sju personer beviljats bidrag.



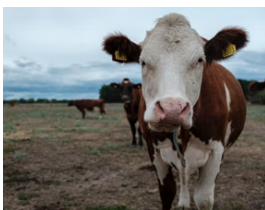
43

VISIONEN OM LAPPLAND – EN KULINARISK REGION VÄXER FRAM!

B

UTBILDNINGEN AV MATPRODUCENTERNA

OBS- Nedanstående beskrivningar är hämtade från de kurskataloger som producerats löpande.



UTVECKLING AV KÖTTPRODUKTIONEN (JORDBRUKARE)

Målet med kursen var att öka kompetensen om produktion och kvalitet och marknad för att uppnå ökad lönsamhet. Man fick även dela erfarenheter med varandra och bygga samarbeten både vad gäller produktion och försäljning. Kursen hade fokus på nöt men kunde även anpassas till lamm och gris. Kursinlag: djurmaterial, vallkvalitet, produktionsplanering, marknadens förväntningar av kvalitet och leveranssäkerhet, EU-ersättningar och att sätta mål.

ANSVARIG LÄRARE: INGVAR PERSSON

ODLING OCH FÖRSÄLJNING AV POTATIS

I kursen behandlades bl a följande inslag: att planera en odling, utsäde och växtnäring, skötsel under växtperioden samt försäljning och förädling.

ANSVARIG LÄRARE: ANDERS NILSSON OCH INGEMAR NILSSON



FÖRÄDLING OCH FÖRSÄLJNING AV RENPRODUKTER



Målet med kursen var att öka kompetensen om produktion, kvalitet och marknad för att uppnå ökad lönsamhet. Man kunde även dela erfarenheter med varandra och bygga samarbeten både vad gäller produktion och försäljning. Kursen hade fokus på ren.

Kursinlag: foderkvalitet, produktionsplanering, marknadens förväntningar av kvalitet och leveranssäkerhet och att sätta mål.

ANSVARIG LÄRARE: ANDERS SKUM

B

UTBILDNINGEN AV MATPRODUCENTERNA

OBS- Nedanstående beskrivningar är hämtade från de kurskataloger som producerats löpande.

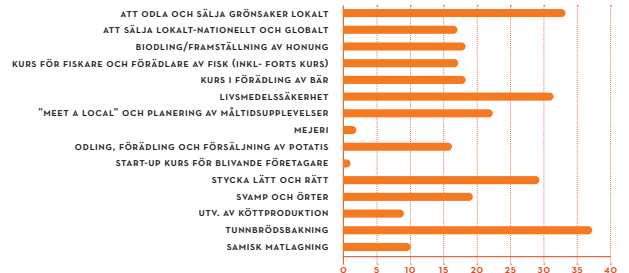
“MEET A LOCAL” OCH PLANERING AV MÅLTIDSUPPLEVELSER

I den här kursen gavs konkreta tips och idéer till den som är intresserad av att börja ta emot turister och utveckla sitt värdskap för att ge besökarna oförglömliga minnen av mat och miljö, göra dem till ambassadörer för just din plats på jorden. Det kan handla om allt från lokala skrönor, lokalbefolkningens familjeliv och drömmar till vad man äter.

KURSAVARIG: LARS WESTERLUND, HELA SVERIGE SKA LEVA



ANTALET INKOMNA ANMÄLNINGAR TILL DE KURSER SOM GETTS INOM PROJEKTET



Undervisningsformerna har varierat beroende på kursens karaktär men även beroende på de sökandens bostadort. Tack vare ett nära samarbete med Studieförbundet Vuxenskolan har också distansutbildning möjliggjorts och för vissa kurser kunde man följa kurserna på de tider som passade bäst.

Vid avhopp vidtogs åtgärder för att fylla på kurserna, riktmärket var minst 10 deltagare per kurs om lokalerna tillät detta.

Under såväl vintern 2018 som 2019 var vädret och väglaget synnerligen svårt under några månader och här blev distansalternativet helt nödvändigt.

C BUTIKERNA



Butikerna

Denna del är den, som på grund av pandemin, fått det minsta utrymmet i projektet. Den planerades att tidsmässigt utgöra den sista viktiga delen i projektet men så kom pandemin tillbaka och gjorde det svårt att fullfölja bland annat planen på matmässor hösten 2021.

En viktig förutsättning för arbetet mot butikerna var att vi i projektet hade tillgång till uppgifter om befintliga matproducenter. En sådan förteckning saknades dock i länet. Vi fick därför inleda arbetet utifrån de medlemslistor som LRF kunde tillhandahålla. De listorna innehöll även skogsägare och tyvärr också många som inte längre var aktiva.

Det gjordes därför med nödvändighet en grundlig inventering och sammanställning över lokala matproducenter med hjälp av främst berörda näringslivskontor. När den var klar dök frågan om GDPR upp och då det blev nödvändigt att fortsätta dialogen med matproducenterna-dvs en kontaktrunda till. Den sammanställning som gjorts presenterades sedan på projektets hemsida

www.laplandculinary.com och den användes som ett test av de restauranger som anordnade mateventen. Planen för projektet innehöll bland annat ett antal matmässor och ett antal lokala träffar för initiära dialoger mellan butikerna och matproducenterna. Med covid-19 blev svårt för projektledningen att fullfölja de ursprungliga planerna.

Några aktiviteter har ändå kunnat genomföras. Projektledaren har deltagit i de länsvisa möten omkring livsmedelsfrågorna i länet som ägt rum och som även berört butikerna. Mötena har anordnats av Länsstyrelsen och i några fall Region Västerbotten. Ett samarbete har t ex ägt rum om bl a skyltmaterial.

C BUTIKERNA



Cecilia Fredriksson och Gregorius Laxén

En mindre undersökning av korta livsmedelskedjor i regionen har gjorts i samarbete med forskaren Alexandre Dubois på SLU. Den visade att många matproducenter i första hand sålde via sin egen gårdsbutik, Reko-ringar och/eller Bondens marknad. Andelen som såldes till den lokala handeln var tämligen liten.

En digital konferens anordnades om "Geografiska varumärken, en accelererande kraft för lokal mat" med ca 40 deltagare i samarbete med United Minds. Till konferensen bjöds även några av butikerna in.

Ytterligare en digital konferens med Region Västerbotten som avsändare och butikerna som målgrupp, ägde rum i februari 2022 där projektet Lapland Culinary presenterades närmare och där fokus låg på frågor om korta livsmedelskedjor och möjligheterna att samverka lokalt om geografiska matvarumärken. Flera spännande landsbygdsbutiker har numera utveckats med lokalt i fokus. Även mikroboutiker har tillkommit som oftast är obemannade och bygger på ny teknik.

Man kan konstatera att det råder total consensus om att den lokala butiken är mycket viktig främst på landsbygden - inte minst som en social mötesplats. Ingen vill vara den förutan. Det gäller därmed att man också lokalt på landsbygden strävar efter lösningar med korta livsmedelskedjor och ökad vidareförädling för att bli än mer "hållbara". Geografiska matvarumärken kan vara en viktig väg i en framtid med en växande besöksnäring med småskalig turism.

I byn Ruskele finns en spännande lösning vad gäller korta livsmedelskedjor. Här har en kvinnlig entreprenör, Cecilia Fredriksson, tagit över såväl den lokala butiken som restaurangen. Hon har, med sina anställda, en egen lösning på hur frågan om kortare livsmedelskedjor kan förverkligas. Detta samtidigt som det geografiska matvarumärket kan förstärkas ytterligare genom bland annat det lokala företaget Ruskele Rökteri, tillgång till lokal fisk t ex friterade abbortfilletter och det nya och unika Ruskeleölet. Vid en titt på vad besökarna anser om Restaurang 363 i sociala medier blir man mycket imponerad.

D ÖVRIGA AKTIVITETER

Övriga aktiviteter

HÄR LISTAS NÅGRA AV SAMMANKOMSTERNÄ I PROJEKTETS REGI

ÅSELEMÖTET – PROJEKTETS FÖRSTA FÖR MATPRODUCENTERNÄ

Det första mötet i projektet anordnades i Åsele och ägde rum på Åsele Vårdshus med sirt 40-tal deltagare. Med på mötet fanns bl a LRF:s ordförande Anders Källström som utgjort ett starkt stöd liksom länets LRF ordförande Arne Lindström. Hela Sverige ska leva. Riksorganisationen Hela Sverige ska leva fanns också på plats med sin ordförande Staffan Nilsson.

MÖTEN I SORSELE, LYCKSELE, RUSKSELE OCH VINDELN OM BEHOVET AV KOMPETENSUTVECKLING

Flera möten med matproducenterna anordnades efter mötet i Åsele med syftet att kartlägga behovet av kompetensutveckling bland i hela regionen matproducenterna. Det resulterade i en sätmligen lång och omfattande önskelista med närmare 30 kurser. Huvuddelen av dessa har kunnat erbjudas i projektet. I några fall handlade det om enstaka önskemål som kunde tillgodoses genom "köp" kursplatser från Eldrimner.



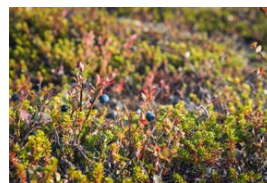
INVIGNINGEN AV DEN NYA METODMATSALÄN PÄ MALGOMAJSKOLAN

Jordbruksverket bidrog i projektets inledning med medel till en ny metodmarsal som Malgomsjaskolans verksamhetschef Per Lindberg ansökt om. Med detta var Malgomsjaskolan hade Malgomsjaskolan tillgång till den bästa utbildningsrestaurangen i Norrland. I samband med invigningen inbjöds ett stort antal gäster bl a riksdagsledamöterna Helena Lindahl och Isak From (båda verksamma i näringslivsutskottet) och behjälpliga i arbetet med projektet. Den mat som serverades hade tillretts av gästkokarna Thomas Sjögren och Anton Bjühr och några av de kokkar som deltog i utbildningen.

D ÖVRIGA AKTIVITETER

MATMARKNAD VID INVIGNINGEN AV BIOSFÄROMRÄDET

Pä uppdrag av ansvariga för det nya Biosfär området Vindelälven, anordnades en matmarknad i Vindeln med anledning av invigningen den 17/8 2019. Det var 13 matproducenter verksamma efter Vindelälven på plats.



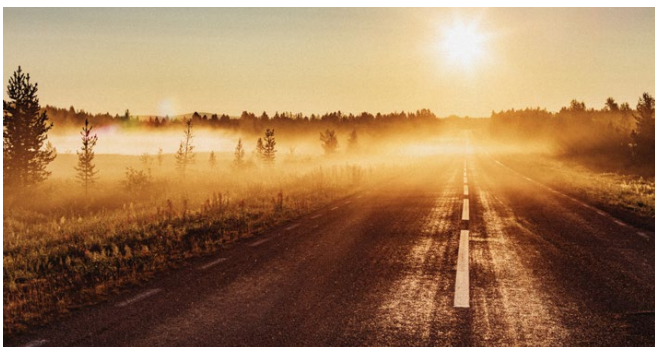
VILDA BÄR – DIGITALA FÖRELÄSNINGAR I CERUMS REGI

Ett antal digitala föreläsningar om området vilda bär anordnades av CERUM (Centrum för regional forskning) vid Umeå universitet hösten och våren 2021 på initiativ från bl a projektet Laplandculinary. Ett framtidsområde som behöver beforskas och utredas.

DIGITAL FÖRELÄSNING OM GEOGRAFISKA MATVARUMÄRKEN

Den 21 september 2021 anordnades en digital föreläsning med Ingela Svensson m fl om Geografiska matvarumärken som acceleratorer för Lokal mat med drygt 40 deltagare inom Laplandculinary. Medel har också sökts för detta ändamål.





FRAMÅTBlickar

Livsmedelsområdet

BEHOVET AV KOMPETENSUTVECKLING ÄR STORT

En god tillgång till närproducerade livsmedel blir allt viktigare utifrån det ökade kravet på hållbarhet. Många duktiga mindre matproducenter är på gång, det märks inte minst på marknader av olika slag.

Förutsättningarna för ökad lönsamhet är centrala om man vill påskynda en positiv utveckling. Ökad förädling genom olika kompetenshöjande insatser innebär också viktiga arbetstillfällen i inlandet. De kan bidra till att fler mindre jordbruk och medelstora jordbruk kan finnas kvar, förädlingsdelen är ju den som är mest lönsam.

Tillgången på närproducerat har också kommit att spela en allt viktigare roll för besöksnäringen. En näring som var på stark tillväxt

innan pandemin men som kan bli av allt större intresse. En besöksnäring med fokus på såväl måltidsturism som naturturism är ett intressant scenario.

Korta livsmedelskedjor är ett viktigt begrepp. Lokala råvaror och förädlade produkter måste bli mer lättillgängliga för såväl restauranger som butiker. Genom att göra produkterna mer tillgängliga genom en väl fungerande logistik och färre mellanhänder kan efterfrågan och tillgången öka.

ETT URVAL AV LIVSMEDELSPRODUCENTER

SE ALLA MATPRODUCENTER PÅ LAPPLANDCULINARY.COM



GRÖNSAKER OCH "NESTOR" THORSTEN ISAKSSON (BÄPPA TILL BILDEN)

UTVECKLING OCH FÖRÄDLING AV KÖTT AV OLIKA SLAG OCH MJÖLK

Norrmejerier är en mycket viktig aktör i norr och Västerbottenosten är en god förebild i många avseenden. Många fler lokala mindre mejerier skulle kunna komplettera Norrmejeriers produktsortiment. Det finns goda exempel. I den lilla byn Kalvträsk sker en spännande produktion av ostar med märket Caserum.

Ida Odenstål i Vilhelmina har startat en mindre tillverkning av hemkärnat smör på sin gård. I Vilhelmina har man också arbetat med ett mindre slakteri med en förädlingsdel. Det har fått avbrytas tillfälligt efter en rad olyckliga omständigheter. Det pågår också ett viktigt arbete bl a av Eldrinner att skapa förutsättningar för att införa gårdsslakterier på nytt.

Förädlingsarbetet vad gäller främst köttåvaren måste intensifieras. Det är rätt utförd normalt den mest lönsammaste delen. Ett bra exempel på möjliga nya produkter är lufttorkade produkter t ex av naturbeteskött. Det finns också ett antal mindre och intressanta charkuteriföretag inom regionen t ex Bastuträsk Charkuteri som kan utgöra en viktig samarbetspartner. De har valt att inrikta sig mot traditionella recept och mathantverk. Ruskesele respektive Vindeln's rökriker är andra småskaliga företag med inriktning på förädling liksom Lapplandsvilt i Vilhelmina.

På önskelistan finns:

- Fler företag med småskalig förädling
- Fler mindre slakterier- med ökade förädlingsmöjligheter
- Fler mindre mejerier



Hällnäs Handelsträdgård och dess ägare Björn Isaksson har också många andra viktiga projekt på gång, t ex att öka produktionen av planter för försäljning och korta tiden för hobbyodlare. Försäljning av till exempel tomat- och gurkplantor och örter mm i mindre förpackningar är mycket intressant. Detta gör det möjligt, främst i norr, att ha egna små odlingar under sommartid. En spännande lösning för att öka intresset för grönt som numera också utgör en viktig livsmedelsfaktor. En annan "nestor" är Olof Berglund på Svansse grönt med bl a ett morotsmejeri.



ODLAD POTATIS OCH ÖKAD FÖRÄDLING - FOKUS MANDELPOSTATIS

Anders Nilson är en de största potatisodlarna i landet av utsädespotatis. Hans ansvarsområde inkluderar också mandelpotatis. Mandelpotatisen trivs mycket bra efter t ex efter Vindelälven.

Mandelpotatisen är också en ansedd produkt i gastronomiska kretsar. Tyvärr har antalet odlare av mandelpotatis minskat i området främst på grund av problemen med brunröta. En potatis-sjukdom som dessbättre numera kan åtgärdas.

Mer förädlade produkter av mandelpotatis för försäljning lokalt är en spännande utmaning. Chips, mandelpotatisgratäng och riktig mandelpotatispuré är exempel på intressanta produkter i form av lokalproducerade halvfabrikat att säljas direkt i butik.



UMLAX

Umlax utgör en mycket viktig producent av lokal odlad fisk. Försäljningen sker främst till Sverige, men de har en betydande export. De samarbetar med de lokala grossister som finns i Västerbotten samt säljer en viss del produkter till restauranger i området om det inte finns någon lokal grossist, dock ännu inte till butiker. Tillgången på lokalt fångad fisk, odlad eller vildfångad, måste utökas

såväl i butiker som på restaurangerna i regionen. Här utgör logistiken och transporterna uppenbarligen ett stort problem.

Kunder letar efter närproducerad och lokal fisk i högre grad än tidigare även ur hållbarhetssynpunkt. Fisk som åkt världen runt innan den kommer till butiken/restaurangen utgör ingen hållbar lösning. Det är därför angeläget att mer odlad och vildfångad fisk kan säljas lokalt och med lokala varumärken. Bättre förpackningslösningar och fler färskfiskdiskar i affärerna i Västerbotten gärna kombinerat med stärkta platsvarumärken kan dessutom fungera också som en acceleratör för lokalproducerat. En lag om ursprungsmärkning är också på gång även för restaurangerna.



MARTIN BERGMANS FISK

Martin Bergman har numera ett brett register vad gäller fisk, den mest synliga i butikerna i regionen. Han fångar, förädlar, köper, säljer och serverar fisk på sin restaurang. Man kan härigenom säga att han tillämpar principen om korta livsmedelskedjor maximalt. Martin ger också kurser om fisk och hur man fiskar i syfte att få fram fler fiskare som kan bidra med lokal och närproducerad fisk. Martin Bergmans Fisk levererar sina produkter till både butiker och restauranger.

VILDA BÄR

De vilda bären i regionen utgör en viktig resurs som dess värde de senaste åren inte används på ett sätt som gynnar regionen. En digital föreläsningsserie anordnades av CERUM vid Umeå universitet i samarbete med bl a Lapland Culinary. Den ägde rum hösten 2021 med ett brett deltagande från hela länet. Genom denna insats från CERUM har ett nytt samarbete på-



börjats för att återta makten över bären i våra skogar med stöd av bl a RICE och SLU med några kända eldsjalar inom bärområdet som Roger Uddstål och Gun Lidestav.

Ett antal forskare vid Umeå universitet har numera också tilldelats forskningsmedel från FORMAS för fortsatt forskning om bär.

En viktig och spännande förebild inom bärområdet är det nystartade företaget Idunn Vine Norsjö, de började för några år sedan producera vin på vilda bär på lokala bär främst blåbär och lingon. Verksamheten har växt och numera levererar de sina produkter till 45 olika Systembolag landet runt. Deras viner utgör ett nästan osannolikt exempel på hur man skapar både mer närproducerat från skogen och samtidigt skapar nya lokala arbetstillfällen i inlandet.



VILT OCH SAMISK MAT

Anders Skum, Andreas Lidström och Jim Jacobsson är tre viktiga entreprenörer med vars sitt eget företag med produktionsenhet i Ammarnäs, Vilhelmina respektive Tärnaby. Vilt och samisk mat hänförs oftast till gruppen premieprodukter och betingas oftast ett mycket högt pris. Det är tyvärr bara ett fåtal detaljer som säljs medan det finns många som inte efterfrågas alls av t ex

restaurangerna. Här måste kompetensen höjas främst bland kockarna så att man kan ta vara på hela renen. På detta sätt kan också priset för renkört bli mer hållbart och sannolikt även lägre.



SVAMP

De långa ljusa sommarnätterna borgar för högsta kvalitet för vildväxande svamp och örter. Svamp i Norr har varit verksamma sedan 2003. Sedan företags start har intresset för svamp-plockning ökat markant vilket också avspeglar sig på marknaden. Restauranger och butiker frågar alltmer efter både färsk och torkad svamp för att erbjuda sina kunder. Den ökande digitaliseringen ger också möjligheter för Svamp i Norr att nå ut direkt till slutkund, via t ex hemsida, webbutik och Reko-ringar.

Allt fler kockar lyfter örter som smakhöjare. Det finns en betydande marknad inom hälso-kostsidan. Vilda örter har en enorm potential. Utmaningen är att med större volymer nå ut till marknaden. Dessutom utgör logistiken en allt mer växande bekymmer. Att nå ut med färska råvaror till kunden är för närvarande svårt.

TUNNBRÖDSBAGERIER OCH POLARBRÖD

I regionen finns ett stort antal bagarstugor och på många ställen kan man också köpa närproducerat. Hela åtta kurser med tunnbrödsbakning har ägt rum i regionen inom ramen för projektet Laplandculinary. En av projektets sponsorer är Polarbröd som också förser hela landet med sina produkter men även levererar till många andra länder. Deras produkter vilar på en stark norrländsk tradition som är viktig att upprätthålla.



FOTO: VIKTOR BITSMÅLL



FRAMÅTBlickAR

Måltidsturism & naturturism

FRAMTIDENS KOMBO?

Besöksnäringen har olika förutsättningar i regionen - det gäller såväl måltidsturism som naturturism. För såväl inom livsmedelsområdet som besöksnäringen är det viktigt att fokusera på fortsatt kompetensutveckling.

SMÅSKALIG TURISM

Paketresor med den lokala maten i fokus är viktiga för att kunna presentera attraktiva besöksmål i framtiden. Begreppet "Meet a local" som getts i projektet utgör en bra grund för en småskalig natur och måltidsturism i kombination med till exempel ett fiske eller jaktäventyr. Att kombinera bär eller svamplockning med matturism är ett annat spännande alternativ.

INLANDETS PÄRLOR

I Norrlands inland finns ett antal spännande men även viktiga besöksmål som inkluderar både mat och natur. Platser som till exempel Granöbeckasin och Källan SPA i Ämliden och fler ställen är på gång. Sommartid utgör Wild River vid Mårdeleforsen ett mycket attraktivt besöksmål. Kronlunds kursgård kan bli ett spännande alternativ kopplat till Isälvsleden. Vildmarkscenter i Svansjö är också en unik attraktion.

FJÄLLTURISMEN

Huvuddelen av deltagande företag i projektet på restaurangsidan finns i fjälldalarna. Nedan presenteras respektive kommuners egna framtids-

bilder för besöksnäringen kortfattat. Om de ska kunna förverkligas är tillgången till kompetens en mycket central fråga. Konkurrensen är "knivskarp" inom matlandet Sverige men här finns unika råvaror att tillgå med hög kvalitet som måste förvaltas på bästa sätt. En positiv förändring är att säsongvariationerna har minskat så allt fler besökare kommer året runt.

Nedanstående beskrivningar om den framtida besöksnäringen har utarbetats av respektive näringslivskontor.

DOROTEA KOMMUN

Dorotea kommun som område erbjuder allt från magnifika fjällvidder i väster till stora skogslandskap i öster. Däremellan ligger Blaikfjällets naturreservat, en lågfjällsplatå som är ett av Sveriges största myrkomplex.

Här kommer de som är intresserade av bland annat vandring, skidåkning, alpint, snöskoter, jakt, fiske och vildmarksliv. Därtill har kommunen engagerade företagare som erbjuder upplevelser, fantastisk mat och boende vilket skapar attraktivitet och tillväxt.





FOTO: HANNELE BANG

Dorotea kommun har en väldigt expansiv utveckling i Borgafjäll och dess omnejd. Ett flertal nya områden bebyggs och kommer att leda till drygt 2000 bäddar, och intresset för området växer sig starkare för varje år. Stor efterfrågan på fritidshus ger positiva effekter för besöksnäringen och de lokala företagen.

Den nya Lapplandsleden blev invigd hösten 2021 och den knyter ihop Borgafjäll med Hemavan och Kungsleden, vilket bör locka fler vandrare till området i framtiden. Borgafjäll har tidigare i stor utsträckning varit en destination för vinterturism. Under pandemi-somrarna har dock fler människor sökt sig till svenska fjällen och Borgafjäll är inget undantag.

Intresset för vandring ökar och Lapplandsleden bidrar till att fler söker sig till just Borgafjäll, även för dagsturer och för andra aktiviteter som cykling och fjällsnorkling. Borgafjäll är hittills ändå en liten, personlig destination utan den stora massutrustningen vilket är en bra nisch.

Även för de östra delarna av kommunen har besöksnäringen en väldigt stor betydelse. Under höst och vinter har vi företagare som erbjuder guidade turer inom jakt, fiske, vildmarksliv och naturupplevelser. Under vår och sommartid är det huvudsakligen kultur och mat/kafé som lockar besökarna. Inlandsvägen, Inlandsbanan

och Vildmarksvägen spelar stor roll för samhället. Här genomförs satsningar från kommunen för ytterligare kulturella besöksanledningar samt för utökning av leder för vandring och cykling. I såväl Dorotea som Borgafjäll finns en ökad efterfrågan från måltidsturister. Även måltidsturismen i kommunen har goda möjligheter att öka i framtiden.

Besöksnäringen är en enormt viktig näring för Dorotea kommun och genom den skapas många arbetstillfällen och en attraktivare kommun.

SORSELE KOMMUN

Sorsele kommun har liksom grannkommunerna expanderande fjälldalar och har sett en stor ökning på nybyggnation. Nya tomtområden växer fram främst i Ammarnäs. Kommunen har under de senaste åren tagit fram fördjupade detaljplaner för de utsedda noderna och planering för tillväxt finns.

Sorsele kommun lockar som besöksmål, där fokus är naturupplevelser med vandring, skidåkning, skoterurer och fiske. Detta har lockat besökare till kommunen under pandemin och bidragit till att minska tappet av besökare från den internationella marknaden.

Vindelfjällens naturreservat, bjuder på upplevelser för naturräskande besökare som under

pandemin valt hemester. Genom kommunen rinner ett antal stora älvar, Vindelälven, en av Sveriges fem utsedda nationalälvar med biflödet Laisälven och Juktrån som rinner genom de stora sjöarna Överstjuktan, Fjosökken och Storstjuktan och sen ut i Umeälven. Älvarna är en stor del av den alltjämt växande fisketurismen och kommunen har jobbat aktivt med att marknadsföra det fantastiska fiske som finns och som håller väldigt hög klass både nationellt och internationellt.

I kommunen finns också många aktivitets- och besöksnäringföretag, där ägarna är inflyttade européer och som främst har gäster från europeiska länder, som Tyskland, Nederländerna och Frankrike. Sorsele kommun och kommunens besöksnäringföretagare ser positivt på framtidens turism.

STORUMAN KOMMUN

I Storumans kommun har besöksnäring utvecklats mycket positivt de senaste 10 åren och då främst i fjällen. Intresset för fritidshus är enormt och det har investerats i många nya fritidshus, liftar, shoppingcenter, nya hotell och restauranger, vattenverk mm. Inom en nära framtid finns planer på ännu en lift, över 3000 nya fritidshusbäddar och eventuellt även ett nytt handelsområde.

Allt detta genererar också inflyttning samt ett ökande behov av samhällsinvesteringar exempelvis åretruntboende i lägenheter, tomter för egna hem, fler forskoleplatser och VA anläggningar. För framtiden ser vi ingen tendens till en minskning i utvecklingen av besöksnäringen som är mycket viktig för kommunen-främst handlar det om Hemavan/Tärnabyområdet.

VILHELMINA KOMMUN

Expansionstakten i besöksnäringen ökar i Vilhelmina kommun. Detta gäller framförallt i fjälldalarna, där hundratals bygglovshandlingar för fritidshus årligen gör att investeringar i kommunalt VA i storleksordningen 60-70 miljoner kronor planeras under de närmaste åren. I fjälldalarna finns också många attraktiva matställen som lockar såväl svenska som utländska besökare.

Enligt TEM (Turistekonomisk modell) kan de årliga omsättningsciffrorna noteras öka regelbundet och landar på 253 miljoner för 2018. En större andel än riksmedel arbetar också inom besöksnäringen i Vilhelmina. I motsats till en del andra destinationer har Vilhelmina som helhet upplevt ett ökat intresse under covid-19 pandemin. Det finns därför skäl att anta att besöksnäringen fortsätter att expandera i kommunen.

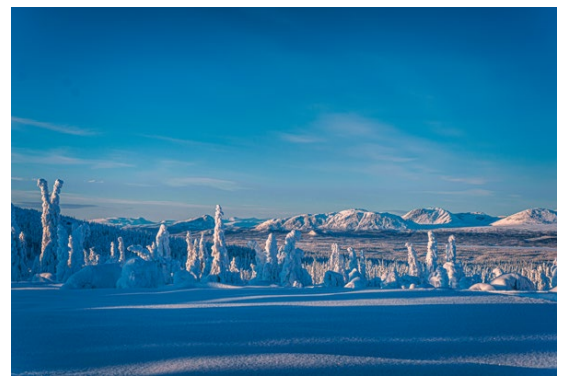


FOTO: HANNELE BANG

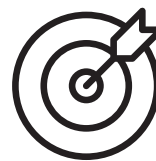
Mål och resultat- sammanfattning

NEDANSTÅENDE MÅL HAR ANGETTS I VÅR
ANSÖKAN TILL JORDBRUKSVERKET OM MEDEL

KORTSIKTIGA MÅL

- Fler exportmogna företag ackrediterade i White Guide. "Spetsrestauranger" och restauranger i regionen att utvecklas vidare mot en plats i White Guide med fokus på lokala råvaror och produkter.
- Fler lokalproducerade och högkvalitativa råvaror i regionen, speciellt intresse ska ägnas åt fisk och grönsaker.
- Genomförda utbildningar enligt plan.
- Ansökan om start av en Yh utbildning för kök och matsal i regionen.
- Ökat intresse för främst kockyrket genom attraktiva utbildningar på Malgomsjaskolan och Vilhelmina Lärocentrum.
- 🔄 Fungerande nätverk mellan de olika aktörerna i projektet. *Har dock varit svårt med tanke på covid-19. Ett väl fungerande nätverk förutsätter oftast goda möjligheter även till fysiska möten särskilt i uppstartsfasen.*
- 🔄 Förslag till en långsiktig organisation som svarar för främst restaurangbranschens behov av fortbildning och vidareutbildning i regionen och Norrlands inland. Denna organisation ska samverka med aktuella destinationsbolag. *Svårt pga covid-19. Viss samverkan har dock kunnat ske.*
- ✗ Ökat antal utländska besökare i regionen. *Svårt på grund av Corona.*
- ✗ Öka andelen utlandsfödda deltagare i utbildningar och i arbete i regionen efter avslutad utbildning. *Migrationsverkets beslut att förflytta asylsökande dvs blivande nysvenskar från inlandet har minskat förutsättningarna.*

○ = målet anses helt uppfyllt 🔄 = målet nästan helt uppfyllt ✗ = målet inte uppfyllt



LÅNGSIKTIGA MÅL

Utfallet av de långsiktiga målen är svåra att bedöma i nuläget på grund av de restriktioner och svårigheter som drabbat hela besöksnäringen under de två senaste åren.

Förutsättningarna för hyggligt snabba förändringar finns främst vad gäller måltidsturism och naturturism. De förutses ändå ha goda förutsättningar att öka igen. En ny livsmedelsstrategi för hela landet har också fastställts. Numera även länsvis. Arbetet med implementeringen pågår.

- Fungerande nätverk och samarbete med destinationsbolag och kommuner. *På gång att implementeras.*
- En mer exportmogen måltidsturism och mer exportmogna produkter.
- En livskraftig och hållbar utveckling av landsbygden i Norrlands inland med hållbar demografi dvs. en befolkningspyramid med en ökande andel ungdomar sysselsatta inom besöksnäringen med bl a matturism. *Några projekt på gång.*
- Nya och flera broar mot den samiska kulturen och främst dess matkultur.
- Ett ökat intresse för främst kockyrket men även arbetet i matsal långsiktigt genom bra utbildningar.
- 🔄 Ett förslag till en färdig juridisk modell för en fungerande organisation vars syfte är att säkra såväl kompetensförsörjningen som kvalitetsfrågorna. *Ett samarbete pågår kring Yh-utbildningar för inlandets del.*
- ✗ Fler utlandsfödda deltagare i utbildningar för arbete i regionen efter avslutad utbildning. *P g a av Migrationsverkets beslut om omplaceringar av asylboende i inlandet är detta mål svårt att uppfylla.*

○ = målet anses helt uppfyllt 🔄 = målet nästan helt uppfyllt ✗ = målet inte uppfyllt

Kurs- utvärderingar



1 UTBILDNINGEN AV MATPRODUCENTERNA

Av olika skäl, bl a praktiska, har inte skriftliga kursutvärderingar använts. Däremot har stickprovsvisa muntliga intervjuer ägt rum. Genomgående är att många är nöjda med kurserna men att avståndsfaktorn i vissa fall varit svår att bemästra.

2 DELTAGANDE RESTAURANGER

Enligt insamlade utvärderingar för de olika kurserna ansåg de som deltagit att innehållet i kurserna varit inspirerande och varierande, att kombinationen teori och praktik varit bra.

Angående de lärare som svarat för de olika momenten har kursdeltagarna bara haft bra och positiva saker att säga, att de har varit både professionella, pedagogiska och lyhörda i sitt sätt att lära ut.

Kursdeltagarna upplevde även att de fått ny inspiration av *"olika recept och idéer som gör att man spånar vidare"* samt *"nya tillvägagångssätt och möjligheten att kunna dela med sig och byta idéer med andra"*, vilket även var ett av projektets delmål.

Utöver nya inhämtade idéer, tankar, inspiration och att man lärt sig mycket nytt så uppstod ett eller annat problem utöver covid-19 som förstörde upplägget av kursviten. Ett av problemen var flyg som blev inställda, vilket innebar omläggning av kursdatum, ombokning av lokaler och ställde till det lite för kursdeltagarna och deras egna verksamheter samt slog av på takten i utbildningen i helhet.

Kursdeltagarna tyckte också att det nya restaurangköket på Restaurangskolan i Vilhelmina var väldigt bra och stort men att det till en början kunde vara lite svårt att orientera sig och hitta rätt utrustning.

3 MATSALSUTBILDNINGEN

Enligt inkomna kursutvärderingar var t ex inslaget värdskap både lärorikt och tänkvårt och inspirerande med många bra uppslag.

Övriga kommentarer efter halva kursen:

"Undervisningslokalen var bra!"

"Lite mer om servering, kanske en film från en kväll i servisen, en vardag kontra det här har vi gått igenom idag"

"Bra att få träffa andra, höra hur de jobbar på sina ställen."

Efterfrågas även *"lite mer fokus på serveringsrutiner"* och *"mer tid på servering och gästen i fokus"*.

Deltagarna upplevde att de kände delaktighet i kursen och att lärarna var både kunniga och professionella samt att de kunnat svara på deltagarnas frågor på ett bra sätt. Uppenbarligen inlag som skulle ha kommit med om kursen hade kunnat fullföljas.

4 MINDRE MATSTÄLLEN OCH CAFÉER

Kursen hade fyra moment: matlagning, bakning/matbröd, bakning/konditori och drycker. Helhetsintrycket var gott.

"Undervisningen väldigt bra och mycket givande" med *"duktiga inspirerande lärare"* och uppfylla förväntningar där många tyckte att de lärt sig mycket och att de var mycket nöjda med kursen.

Många tyckte att de fått *"ny inspiration om vad mak göra"* samt att de fick lära sig *"tips, tricks och hemligheter för att förenkla livet inom restaurang"*, samt *"nya recept och i vilken ordning ingredienserna ska blandas"*.

Även dryckesdelen upplevdes som intressant och inspirerande, *"kul att prova på alla drycker"*, samt *"jag har lärt mig väldigt mycket och saker jag faktiskt kommer att ha användning av"*.

En vanlig kommentar var *"kurserna hade gärna fått vara lite längre så man lärt sig ännu mer"*.

Tack!

SPONSORER

BASTUTRÄSK CHARKUTERI · BILBOLAGET · BOTNIA KROSS · GRANÖ BECKASIN
· HÄLLNÄS HANDELSTRÄDGÅRD · MARTIN & SERVERA · NORRA SKOGSÅGARNA
· NORRMEJERIER · POLARBRÖD · REGION 10 · SVENSKA TURISTFÖRENINGEN
· UMLAX · VILHELMINA GÅRDSBUTIK

SAMARBETSPARTNERS

ANDERS SKUM FJÄLLVILT · EUROPEISKA JORDBRUKSFONDEN · HELA SVERIGE
SKA LEVA · HUSHÅLLNINGSSÄLLSKAPET · LANTBRUKARNAS RIKSFÖRBUND ·
LAPPLANDS VILTPRODUKTER · SÅPMI · VILHELMINA KOMMUN

FOTO: HARRA YOUTONCOV



