

Nr 3 höst 2019



SMÅBRUKAREN

Tidskrift för småbrukare, mathantverkare och konsumenter

Ost i världsklass

**Anstiftan till
uppror**

**Vallgris
mot inkräktare**



GRÄNSLAND

PRODUKTIONSINFORMATION

Småbrukaren är en tidskrift för småbrukare, mathantverkare och konsumenter. Tidningen utkommer med fyra nr/år.

Redaktör:

Jonas Wangsten
Åshammar Prästgården, 664 91 Grums
Tel: 0555-722 05 eller 070-588 38 16
redaktionen@sverigessmabrukare.se

Ansvarig utgivare: Jonas Wangsten

Grafisk form och layout: Jonas Wangsten

Insänt material kan komma att kortas och redigeras. För icke beställt material ansvaras ej. Önskas material åter ska ett frankerat returkuvert skickas med.

Eftertryck tillåtet efter redaktionens medgivande.

Prenumeration

Tidningen ingår i medlemsavgiften, 400 kr/år, för Småbrukarna. Vill du bli medlem kontakta förbundet. Endast prenumeration, 390 kr/år. Betalas till bankgiro 5334-9494.

Annonsansvarig: Rolf Anderson
rolf@sverigessmabrukare.se

Tryck: Trydells, Laholm

Ordförande

Jonas Wangsten
Åshammar Prästgården, 664 91 Grums
Tel: 0555-722 05 eller 070-55 92 769
info@sverigessmabrukare.se

Kassör, Medlemsregister & Kansli

Lena Larson
Estenstorp 5, 571 69 Malmbäck
Tel: 0380-66 20 51 eller 070-55 92 769
kansliet@sverigessmabrukare.se

Besök vår hemsida

www.sverigessmabrukare.se



Ledare	3-4
Finnskogen	5-7
Gästskribent: Anstiften till uppror	8-9
Svedjeråg.....	10
Krönika: Ett matminne.....	11
Rökstuga.....	12
Motti.....	13
Reportage: Sveriges äldsta ostvarumärke.....	14-15
Regelexperten	16
Reportage: Litet mejeri.....	17
Jordbrukspolitik: Vallgrisar mot inkräktare	18-19
Utvalt kulturlandskap för den Norska Finnskogen	20-22
Betraktelse	23
Kor på skogen.....	24-25
Krönika: Förr åt folk klimatsmart utan att skrävla om det	26-27
Torget och notis.....	28
Aktiviteter.....	29
Notis: Skördefest.....	30
Kontaktuppgifter till lokalavdelningar	31


SMÅBRUKARNA
Förbundet Sveriges Småbrukare

INDUSTRINS "ÄRLIGA" MATFUSK

När jag växte upp på 60- och 70-talet fick livsmedelsindustrin sitt stora genomslag. Innovativa hel- och halvfabrikat fyllde butikshyllorna. Allt fler började förvärvsarbete och hemmafrun som lagade mat från grunden försvann i stort sett.

Men visst var det bra att vi kunde köpa färdigrullade köttbullar, bruna bönor i plasttub, panerade fiskbitar och potatissallad i burk?

Tyvärr insåg livsmedelsindustrin att de kunde fylla maten med mer vatten, konsistensgivare, konserveringsmedel, potatisflingor m.m. och ökade vinsten. Vi konsumenter fick en fuskprodukt men betalade ändå samma pris.

Jag minns att vissa av mina vänner hade äldre syskon som jobbade på Scans stora slakteri i Kil, strax norr om Karlstad. Ständigt återkommande var rådet att inte köpa Scans korvar. Givetvis gissade vi varför.

MATFUSK UTAN GRÄNSER

Att dryga ut maten med billiga råvaror, vatten och kemikalier är så klart lönsamt och inget som livsmedelsindustrin gärna skyltar med. Mats-Erik Nilsson uppmärksammade detta mycket bra i sin bok *Den hemlige kocken* för 12 år sedan. Vi minns avokadoröran guacamole

som i burken i affären endast innehöll 1% avokado. Påläggsskinkor som är sammanpressade slaktrester med tillsatt rökarom och smakförstärkare. Eller varför inte snabbmatskedjornas s.k. nuggets av nermalda kycklingrester som är processade till en oaptitlig smet för att sedan genomgå olika kemiska behandlingar innan de till slut serververas friterade till små barn i ett Happy Meal.

När brödet bakas på långjäst surdeg av Årets Bagare 2018, Gustav Fagerman, så blir det godare än allt man finner i butik.



ATT BARA LURAS LITE

IBland är fusket inte så farligt. Man vill bara kunna ta ut ett högre kilopris och sprutar därför in saltlag i kycklingen och kallar det mörning. Eller som charkföretaget som fick pris för årets innovation när de lyckades döpa om utskuren kotlettrad till fläskytterfilé. Allt för att tjäna mer pengar på att lura konsumenten.

POSITIV TREND?

De senaste 10-15 åren har det skett en spännande förändring. Korvarna började marknadsföras med allt högre köttinnehåll. Kaffet på de trendigaste fikerna är både rättvisemärkt och ekologiskt. Brödet är långjäst och bakas på riktig surdeg. Gräsbeteskött börjar synas i butiksdiskerna. Vi anar en positiv förändring. En förändring mot det mer äkta. Mat som är hållbart producerad.

GYLLENE LÄGE FÖR LIVSMEDELSFÖRETAGEN

Man skulle kunna tro att de stora livsmedelsföretagen nu hänger med på tåget. Att de lyfter fram riktigt bra mat och tar hjälp av den positiva mattrend som råder. De är ju ändå stora och skulle kunna påverka de breda massorna.

Verkligheten är att riktigt mat ger mer pengar åt bönder och mindre till livsmedelsindustrin. Industrins svar blev därför att med klimat- och vegan-trenden som argument lansera legitimerade fuskprodukter. Först ut var OKQ8 med sin grillkorv med endast 50% kött och resten vegetariskt. Korvråvaran blev radikalt billigare, OKQ8 rentvådde sitt klimatsamvete och aldrig har uttrycket sila mygg och svälja kameler varit mer passande.

BLANDFÄRS I NY SKEPNAD

Köttföretaget Danish Crown frångår sin affärsidé och blandar i rivna rotfrukter i sin köttfärs. Blandfärs har fått en ny innebörd.

”Konceptet heter 50/50 och lanseras i både en nöt- och en fläskfärsvariant. 50 procent av innehållet är kött av samma höga kvalitet som danskarna känner från Danish Crowns produkter, men de resterande 50 procenten är grönsaker som



naturligtvis också är av hög kvalitet”, säger Finn Klostermann, VD i Danish Crown Beef, i ett pressmeddelande.

De nya hybridfärsarna riktar sig till familjer som vill skära ner på sin köttförbrukning utan att helt göra avkall på kött menar Finn Klosterman men poängterar samtidigt att Danish Crowns kärnprodukt är kött. Samtidigt säger han att företaget måste förhålla sig till konsumenternas ökande efterfrågan på alternativ till kött.



Sen möts vi av att mejeriföretaget Arla har börjat tillverka en produkt med hälften mjölk och hälften havrevatten. Allt kraftigt marknadsfört som något bra. Långt från tiden när man talade tyst om samma sak.

För inte så länge gick Arla och Svensk Mjölk i klinsch mot uppstickaren Oatly och deras aggressiva marknadsföring mot riktig mjölk. Nu väljer de att haka på trenden. Man kan undra varför.

Det är lätt att tycka att detta är bra och att man följer konsumenternas efterfrågan, men riktigt så tror jag inte att det är. Det

handlar som vanligt om att blanda ut sina produkter med billigare råvaror. Tidigare gjorde livsmedelsföretagen allt för att dölja att de ”fuskade” men nu sker det helt öppet. Man hakar på olika trender för att skaffa sig goodwill men längst ner på resultaträkningen handlar det endast om pengar.

BONDEN BLIR ÅTERIGEN LURAD

Vissa menar att detta inte spelar någon roll för det svenska jordbruket. Man får ju sälja ändå oavsett om det är mjölk eller havre. Jag vill dock hävda att så inte är fallet. När framställningen av mjölk flyttar från gården till fabriken följer hela förädlingsvärdet med. I ladugården förädlar bonden gräset till mjölk och får i bästa fall fyra kronor per kilo mjölk. Om gården istället odlar havre så får man ca 1,5 kronor per kilo vilket i industriprocessen ger minst 10 liter havredryck.

En mjölkgård om dagen lägger ner skrivs det om och trots att gårdarna blir större och korna mjölkar mer minskar produktionen. Om producenterna av växtbaserade ”mejeriprodukter” får som de vill så kommer Sverige att vara utan mjölkkor inom en snar framtid.

I Sverige ger de 320.000 mjölksockorna ca 220 000 ton mjölk per år, fördelat på ungefär 3500 gårdar.

Vi odlar 800 000 ton havre på 200.000 hektar. Ungefär hälften blir till kvarn-kvalitet. Den svenska havreproduktionen räcker med mycket god marginal för att förse havredrycksproducenterna med råvara. Endast några få odlare behövs och Sverige har tappat ännu fler bönder och gårdar.

Åter igen är det bonden som blir lurad och industrin vinner.

JONAS WANGSTEN

MILSVIDA SKOGAR VAR VAD SOM MÖTTE SKOGSFINNARNA NÄR DE KOM TILL SVERIGE OCH NORGE. MEN VARFÖR FÖRETOG SIG DESSA MÄNNISKOR FRÅN SAVOLAX I DET INRE AV FINLAND DENNA MÖDOSAMMA VANDRING?

FINLAND VAR PÅ DEN HÄR TIDEN, 1500.-TALET, EN DEL AV SVERIGE. ETT SVERIGE SOM STÄNDIGT LÅG I KRIG MED RYSSLAND OCH DET VAR DET FINSKA FOLKET SOM DRABBANDES VÄRST. PLUNDRINGAR, SJUKDOMAR, NEDBRÄNDA BOSTÄDER OCH KNEKTINSKRIVNING.

NÄR SÅ DEN SVENSKA KRONAN LOCKADE MED ORÖRDA SKOGAR FÖR SVEDJEBRÄNNING OCH SJU ÅRS SKATTEBEFRIELSE BÖRJADE INVANDRINGEN. GÄSTRIKLAND BLEV TIDIGT KOLONISERAT OCH KOM ATT FUNGERA SOM EN INKÖRSPORT TILL DE ÖVRIGA LANDSKAPEN. UNDER FÖRSTA HALVAN AV 1600-TALET KOM DEN STORA INFLYTTNINGEN TILL DET VI IDAG KALLAR FINNSKOGEN. OMRÅDET STRÄCKER SIG FRÅN VÄRMLAND I SVERIGE ÖVER TILL HEDMARK I NORGE.

DET SAMMANLAGDA ANTALET SKOGSFINNAR SOM INVANDRADE VAR INTE SÅ STORT MEN DEN KULTURELLA BETYDELSEN BLEV DESTO STÖRRE. SKOGSFINNARNA DOMINERADE STORA LANDAREALER OCH EFTERSOM DE LEVDE SÅ ISOLERAT KUNDE SEDVÄNJOR BEHÅLLAS NÄSTAN INTAKTA UNDER MYCKET LÅNG TID. ÄNDA IN PÅ 1900-TALET FANNS DET EN HELT FINSKTALANDE BEFOLKNING I DELAR AV VÄRMLANDS FINNSKOGAR, TROTS ATT MIGRATIONEN ALLTSÅ HADE ÄGT RUM TREHUNDRA ÅR TIDIGARE.

FÖLJ MED TILL FINNSKOGEN

Plötsligt öppnar den täta granskogen upp sig och gården Ritamäki visar sig med grånade hus och välskötta slätterängar

DEN SISTA PERMANENT BEBODDA FINNGÅRDEN

1964 lämnade syskonen Henning och Beda gården Ritamäki. De var då över 70 år. Då de inte hade några egna barn som ville ta över såg de ingen annan råd än att lämna. På allhelgonahelgen tog de sina två kor och gick därifrån. När de kom ner till sjön och grusvägen fick korna åka med slaktbilen och Henning och Beda åkte taxi till ålderdomshemmet i Torsby.

Finngården Ritamäki är en av Sveriges bäst bevarade och den sista finngård i Sverige som bebotts och brukats på traditionellt vis.

På gården finner man boningshus, ladugård, loge, rökbastu med vedbod, stolpbod, jordkällare och en hölada. Boningshuset består av tre rum. Förutom

själva rökstugan där rökugnen är placerad finns det också två mindre kamrar varav den ena använts som kök. Gården blev aldrig moderniserad med elektricitet eller indraget vatten utan har hela tiden värmts med rökugnen och maten har lagats på vedspisen i kökskammaren. Detta, tillsammans med att inredningen i stort sett är den samma som när gården lämnades 1964, gör det möjligt att få en inblick i ett sedan länge försvunnet sätt att bo och leva.

När Henning och Beda flyttade från Ritamäki skänkte de gården till Lekvattnets hembygdsförening och den blev sedan kulturminnesförklarad 1967. Även naturen kring Ritamäki är intressant

och gårdens slätterängar är avsatta som naturreservat för att bevara slätterberoende växter som till exempel fältgentiana.

Det Ritamäki som vi ser idag och som Henning och Beda bodde i byggdes på 1840-talet. Olof Jansson Uotinen som föddes 1812 var den förste brukaren. Namnet "Rita" är finska för strid eller tvist, och "mäki" står för berg. Tvisten sägs kunna härledas till en oenighet om rågskörd vid riksgränsen en kilometer bort mot Norge då gränsen inte var tydligt markerad.

Olof Jansson Uoinen drabbades av ett hårt öde. Mellan den 17 och 24 augusti 1857 dog de fyra barnen i dysenteri. Den 12 september dog också hustrun Annika

Henriksdotter Suhoinen. Det stod fem kistor vid kyrkporten i Lekvattnet, hela Olofs Jansson Uoinen familj. Det är svårt att föreställa sig hur tung den långa vägen tillbaka till Ritamäki måste ha varit. Han gifte om sig med Kajsa Olofsdotter och fick med henne fyra barn. Bland dem Henning och Bedas far.

OFTA MÅNGA DJUR

När syskonen lämnade Ritamäki hade de endast två kor. I gamla tider hade finngårdarna däremot upp mot förtio kor men även höns, grisar och får. Ofta betydligt fler djur än de norska och svenska gårdarna nere i dalarna. Efter de två år som svedjorna gav skörd var marken perfekt för djurhållning och ängsbruk. Att sköta djuren var kvinnornas arbete. Männen var ofta borta hela veckorna och jobbade som skogsarbetare. I Bergslagen var finnarna kända som duktiga smeder och hantverkare.

Här ser vi Ritamäkis grånade rökstuga där skorstenen är av trä.



Finneplojen avändes på de steniga små åkrarna (foto: Birger Nesholen)

Förutom djurhållning på de avlagda svedjorna så bedrev man lite trationellt jordbruk. Åkrarna var fulla med sten så det var inte så lätt. Dock gav alla djuren rikligt med gödsel så det växte bra. Just brukandet av jorden var viktigt för att få gården godkänd av myndigheten och bli skattepliktig. Man var tvungen att redogöra för hur mycket brukad mark man hade och visa att de nödvändiga byggnaderna var uppförda. Jordbrukets betydelse för skogsfinnarna ökade med tiden eftersom tillstånden för svedjebruk minskade när skogen behövdes till den framväxande skogsindustrin.

Skogsfinnarna var även duktiga jägare och fiskare. Speciellt fisken stod för en betydande del av proteinet i kosten under hela året.

MINNET LEVER KVAR

När Henning och Beda lämnade Ritamäki så markerar det slutet på en nästan 400-årig epok. Arvet efter skogsfinnarna lever dock kvar i Sverige och Norge. Tydligast kanske med alla tusentals ortsnamn som minner om hur utbredd den skogsfinska kulturen var.

JONAS WANGSTEN

TEMA GRÄNSLAND



När vi kommer fram till Ritamäki efter att ha vandrat genom granskogen möts vi av en grind. På grindstolpen sitter en grå tomte. En tomte som skall skydda gården. Skogsfinnarna levde ensligt och att ta sig till bebyggda trakter för tex sjukvård var svårt. Inte heller var det vanligt att de gick i kyrkan varje söndag I stället utvecklade de sin egen tro och läkekonst.

Magin som utfördes av de trollkunniga delas in i vit och svart magi. Vit magi är sådant som är gott, som att bota sjukdomar, stämma blod och hela sår men även ta tillbaka stulet gods och bortsprungna kreatur. Den svarta magin däremot innehåller sådant som skämning av kreatur och trollskott på både djur och människor. Merparten av magin var vit och det ska finnas många rättsprotokoll som detaljerat beskriver hur de finska vise männen uppträder som folkdoktorer.

Den värmländska Finnskogen sträcker sig långt in på den norska sidan. Där kan man än idag träffa på människor som utan att tveka säger att man mött huldran .

”Jeg har møtt så mange som har møtt Huldra og som er så gravalvorlige på det at det er helt klart at det er noe konkret de har opplevd”, säger Birger Nesholen på Norsk Skogfinsk Museum





ANSTIFTAN TILL UPPROR

Den fjärde Augusti 1677 samlades Jämtlands landsting av Karl Sparre, svensk guvernör över Jämtland och den norrländska milisens befälhavare. Jämtarna lovar honom hästar, båtar och manskap för att hindra en befarad norsk inbrytning. Kunskaper om norskaras aktiviteter vid gränsen skulle inhämtas av särskilda bondepatruller.

Det Sparre inte vet är att de Jämtländska socknarna, i hemlighet, redan satt sina sigill på ett samarbetsavtal med norska. Så när dagen kommer finns där varken båtar, män, hästar eller kunskaper till Sparre. Istället jagas den svenska krigsmakten raskt ut ur "landet" av norska soldater och jämtländska bönder.

I praktiken är det sedan inte förrän långt in på 1800-talet som den svenska centralmakten får ekonomisk kontroll över Jämtland och, på så vis, äntligen lyckas sänka välfärden i dessa bygder. Vid det laget hade den Jämtländska bondeekonomin

lyckats göra sin befolkning till den mest välstående och välutbildade allmogen i hela Europa.

OLIKA POLITIK DRIVER ÖKAD GRÄNSHANDEL

I våra dagar gäller striden mellan Sverige och Norge på vilken sida av gränsen pengarna för läsk och godis ska spillas. Coca-Cola gäspar förnöjt när normännen hämtar svenska postpaket i samma norska butiker som så mycket hellre hade fått sälja det dödliga sockervattnet själva.

De flesta burkarna transporteras dock i personbilar, från de svenska krämarnas köplador och tvärsöver det fjällmassiv som skiljer den svenska jordbrukspolitikens ödebygder från de norska.

Sockersug och sysslolöshet är två starka drivkrafter till de här bilresorna, men jag tror också själva fjällupplevelsen spelar sin roll. Ni vet idén om "orörd natur" som kontrast till de plågade landskapen på

lägre höjd. Men sanningen är att fjällens ekosystem går på halvfart de också.

För mig var det en omvälvande insikt att den stora bristen på betesdjur tvingar alla världens landskap, utom regnskogarna, att prestera långt under sin förmåga, och att barrskogsbältet och tundran på norra halvklotet var sagolikt produktiva gräsmarker på mammutarnas tid.

Den vitaliteten kan vi åter skapa och övertrumfa med hjälp av renar, kor, getter, hästar och får. Men vi behöver många djur och vi behöver lära oss hur de ska beta för att bygga upp markernas vitalitet. Bördiga matjordar lagrar mer kol än vad skogen klarar, och gräsmarkerna kan dessutom magasinera betydligt mer vatten än vad skogsmarken gör. Klirr i kassan för vattenkraften, och större nytta för samhället.

Men centralmakterna inklusive deras allierade, storföretagen, tjänar mer pengar på destruktiva monokulturer,

och sjunkande folkhälsa. För dem är det självklart att skylla den höga koldioxidhalten på allehanda utsläpp, och inte på det verkliga problemet som stavas ”underpresterande ekosystem”. Deras favoritdjurhållning är den som gynnar odlandet av spannmål, socker och vegetabiliska oljor.

Självständiga idisslarkulturer, som producerar mer fett än kolhydrater, som bygger ekosystem och som utmanar skiftesgränser, har de bekämpat systematiskt alltsedan Djingis Khans dagar. I deras ögon är det ändamålsenligt att skapa och vårda konflikter mellan fjällbönder och renskötare.

ETT LANDSKAP FYLLETT MED BETESDJUR

För om målet hade varit mesta möjliga välfärd för hela befolkningen, och det med minsta möjliga negativa uppoffring, så hade våra landskap varit fyllda av betesdjur, medan spannmålsodlingen begränsat sig till det som behövs för lite surdegsbröd och ölbrygging. Lagstiftningen hade fokuserat på att underlätta djurens naturliga beteenden med stora och samlade flockar som rör sig i enlighet med upprättade betesplaner. Allas vår medvetenhet om betesdjurens betydelse för samhällsekonomin hade skapat ett socialt tryck för snabba och hållbara lösningar på de konflikter som annars skulle hota vitaliseringen av landskapen.

DAGS FÖR ETT NYTT UPPROR

Då blir frågan vad som hindrar oss från att, i likhet med Jämtarna för 250 år sedan, driva vår egen utvecklingspolitik? Väl medvetna om att det som är bäst för befolkningen och för naturen sannolikt inte kan genomföras utan konflikter med

storföretag och myndigheter. Väl medvetna dessutom, att det är strategisk samverkan snarare än råstyrka som då gäller.

Jag tänker att gränsbygderna mellan Sverige och Norge fortfarande lämpar sig för uppror. Uppror för bättre ekonomi, miljö och folkhälsa med hjälp av renar, kor, getter och får.

Nya oheliga allianser gör vi t.ex. med vattenkraften och med turismen. Två historiskt skrupelfria exploatörer som borde kunna övertygas om hur framtidens lönsamhet faktiskt kan åstadkommas bättre i kombination med vitaliseringen av ekosystem och lokala ekonomier.

Mångdubbelt fler betesdjur som sköts på rätt sätt bygger alltså matjord och biologisk mångfald. Den som hjälper till kan räkna sig som hjälte för klimat och folkhälsa. Mitt förslag är att vi hjälper kraftbolag, matbutiker och turistanläggningar att erbjuda sina kunder möjligheten att skicka några extra kronor till ekosystemens vitalisering, och att de själva då kan välja att skjuta till lika mycket pengar som deras kunder gör.

FOLKET HAR KONTROLLEN

I verkligheten finns det ju ingen högre myndighet än den enskilda människan, så när dessa pengar från köpare av elström, mat och turism banar väg för ekosystemens vitalisering, så faller det sig naturligt att sådant sker utanför myndigheternas kontroll. När vi på så sätt nekar myndigheterna möjligheten att förhindra, så blir deras val att hjälpa till, eller att bara stå och skämmas.

Destruktiva institutioner och företag befolkas ju av kloka och välmenande människor som, bättre än sina arbetsgivare, förstår att parasiter som tar livet av sina värddjur riskerar sin egen framtid.

”DET ÄR DE SVÄNSKES GAMBLA VIJS ATT FALLA I ANNAT RIJKE. TJUF OCH SKIÄLM SKALL VARA HANS PRISS FÖR DET HAN SÅ SNIKAR”

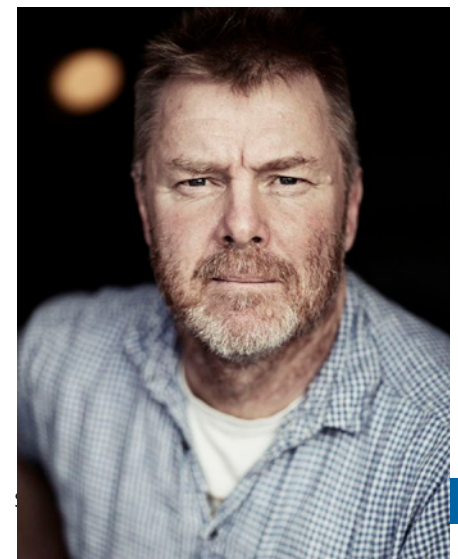
Detta är femte versen i den populära nidvisan som sjöngs i Jämtland sedan svenskarna jagats ut.

Jag tror att det är vårt dåliga samvete som hindrar oss från att göra uppror. Vi känner oss som tjuvar och skälmar allihop eftersom vi, innerst inne, vet att vår makalösa välfärd är ”orätt fångad”. Sålunda kan upproret bara lyckas om vi först hittar tillbaka till vår egen stolthet. Den sortens stolthet som kan komma av att veta vilken natur jag som konsument lever av, och att just dessa marker nu mår bättre och bättre på grund av att jag hämtar min näring, min kraft och min rekreation från dem.

Jag är övertygad om att upproriska konsumenter i tillräcklig mängd, redan står beredda. Frågan är om vi dessutom har de bönder och renskötare som krävs?

JÖRGEN ANDERSSON

Ledare för Fjällbete och för ett Nordiskt nav för regenerativt lantbruk.



Med brandsprutor och vattenhinkar för att hålla svedja under kontroll.

(foto: Nils Keyland)

SVEDJERÅG

När skogsfinnarna kom till Sverige och Norge hade de inte bara med sig kor utan också säd. Säden var så kallad tuvråg, eller som det heter i Finland – korpiruis. Tuvråg fick sedan namnet svedjeråg efter den brukningsmetod som finnarna använde. Det finns även midsommarråg som är en annan variant av tuvråg. Detta berättar Rune Lanestrand om på nästa sida.

Svedjeråg är ett drygt tusen år gammalt spannmål med ett något högre näringsinnehåll än vanlig konventionell råg. Det har en mild och god smak. Innan svedjerågen fanns kunde man inte odla upp barrskogen.

Svedjebruket krävde stora arealer och tog lång tid. Det var sydsluttningar i granskogen som finnarna letade efter. Tidigt på våren fälldes träden och fick torka ett år eller två för att sedan bli byggnadstimmer och ved. Vid midsommartid det tredje året brändes marken, den så kallade svedjan. När det hade svalnat så att man kunde gå barfota på marken såddes svedjerågen glest över det brända området. Redan samma

sommar växte små rågtuvor upp. Plantorna betades oftast av boskapen på hösten. Under vintern samlade plantan kraft och det ursprungliga strået förgrenade sig. Upp till 40 strån i varje tuva var inte ovanligt. Nästkommande sommar växte sig rågen hög, tät och kraftig. Axen blev fullmatade och tunga. I månadsskiftet augusti–september var det dags för skörd med hjälp av skäror. Kärvarna torkades sedan ofta i rior.

Manshög tuvråg (foto: Bo Hansson)



Goda år kunde svedjorna ge upp till 100-falt tillbaka. Det ska jämföras med vanliga kornåkrar på finnskogen som kanske gav fyrfaldig skörd. Även om svedjeskörden slog fel vissa år så förstår man att det var en viktig odlingsmetod för skogsfinnarna.

Nackdelen med svedjebruket var att man bara fick en eller två skördar på samma ställe. Sedan användes marken ofta som bete för djuren och till slätterräng

Tuvråg beskriver växtsättet. Att plantan kommer igen med många nya strån året efter sådd. Namnet midsommarråg kommer sig av att man sådde till midsommar första året och kunde skörda de rika tuvorna ett år senare.

NÄSTAN FÖRSVUNNEN

Svedjerågen var länge betraktad som helt försvunnen. 1973 hittades ett fåtal sädeskorn av Per Martin Tvengsberg i Grue Finnskog, precis på andra sidan gränsen från Sverige, där de legat i skymundan i 90 år.

Jag ringer upp Johan Swärd som sitter på tåget och väntar på konduktören. Vi hinner byta några ord. Johan och hans fru Kristin flyttade från Holmsund utanför Umeå till Norge i samband med att de fick ta över gården från släktingar 1989. Då var deras gård en vanlig, konventionell gård. Men det skulle snart ändras.

– Jag hade fått en näve svedjeråg av en vän berättar Johan och fortsätter. Det speciella med svedjeråg är att den andra året ger många frön per strå med väldigt stor skörd. Det bekräftar det jag har läst.

På fälten kring det vita gårdshuset odlas många så kallade lantsorter. Så många som 80 olika finns bevarade på gården. Johan och Kristin anses nu vara de främsta när det gäller att bevara lantsorter av säd i Norge.

JONAS WANGSTEN

DET ÄR EN HET SOMMARDAG 1941.

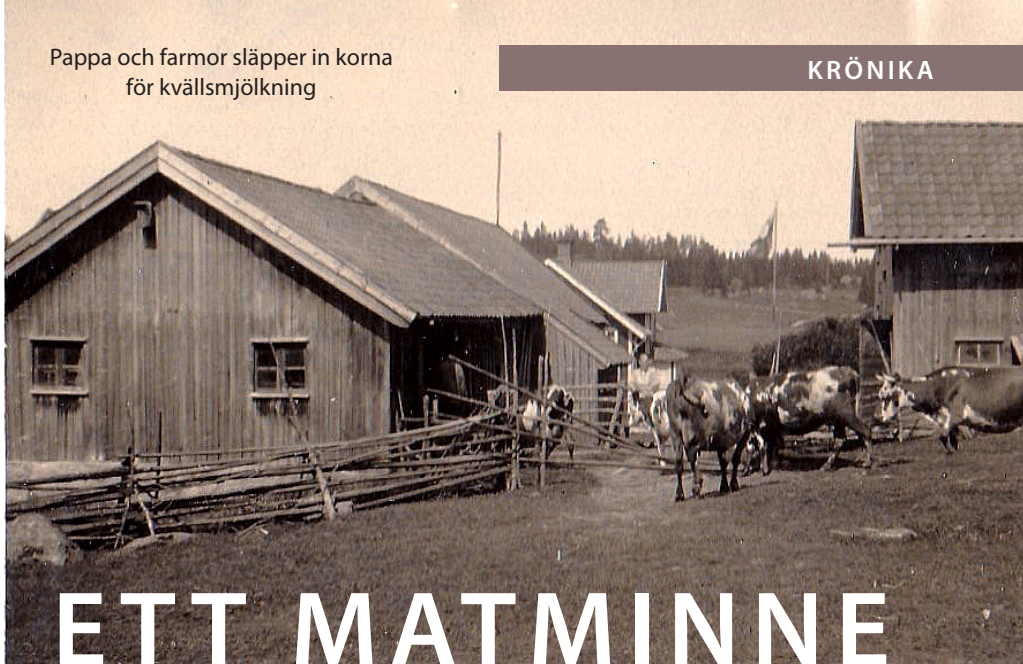
Vi sitter i skuggan under de stora lövträden på Hagarna och ser ut över Kyrkebysjön där gränsen mellan Bohuslän och Västergötland går. När Bohuslän var norskt gick riksgränsen mellan Sverige och Norge mitt i sjön. Det tänker vi barn inte på då när vi känner den härliga doften ifrån köket där mamma bakar rågbullar.

Bullarna är bakade på alldeles färskt rågmjöl och jag kan än i dag känna hur goda de var. Med hemkärnat smör, kall kärnmjölk och nyslungad honung. Jag har fyllt tre år i början av året och aldrig kunnat glömma denna matupplevelse.

PÅ EN LITEN GÅRD fick man med hårt arbete fram kulinariska höjdpunkter av yppersta kvalitet som hemkärnat smör, hemystad ost, kalvdans, ostkaka och färska ägg. Det var innan "förädlad", ömtålig, högavkastande spannmål som krävde konstgödsel och växtgifter hade börjat sitt förödande segertåg över landet, över världen. På några decennier var de lokalt anpassade sorterna utkonkurrerade vilket gjort Sverige självförsörjande på baslivsmedel som spannmål, potatis, kött, fisk, mjölk och ost. I dag importerar vi 50 procent av all mat.

Hur kunde rågen vara klar att skörda redan på sommaren? Den i dag i stort sett bortglömda gamla rågsorten Midsommarråg var genialt anpassad till ett jordbruk där kretsloppet fungerade. Med gödsel från korna och hästen. Och med en 7-årig växtföljd där klövern gav kväve till jorden och nektar för humlor och bin.

MIDSOMMARRÅGEN hade pappa sått för hand ur en säskäppa vid midsommartid året innan. På samma sätt som sina förfäder i den långa raden efter Hallsten i Gerdaby 1570. På hösten när den kommit upp några decimeter släpptes korna att beta



ETT MATMINNE

NÄR KRETSLOPPET FUNGERADE

den. Den eldgamla rågsorten hade en speciell egenskap. I och med att den kunde betas slog det ut en krans med nya strån som sedan utvecklade sig som en buske med många ax. Därför kunde den också sås mycket glest vilket passade bra då det ofta kunde vara ont om utsäde på torp och små gårdar.

Jag minns att jag såg pappa på morgonen gå ner mot sjön med en säck på ryggen. Där tog han ekan och rodde ner till kvarnen som låg vid sjöns utlopp. Där låg två kvarnar i Forsbol på var sin sida om det lilla fallet i Risån. En i Lane-Ryr och den andra i Väne-Ryr. Där väntade han på malningen och rodde sedan hem med mjölet. Och på eftermiddagen kunde det efterlängtrade bullbaket ske.

Ett par veckor tidigare hade pappa skördat rågen med lie, mamma hade bundit neker som sedan sattes upp i krapp eller hängdes på stör för torkning. Sedan

hade han slagit ur rågkärnorna ur axen på loggolvet med en prejel för att snabbt få fram en säck till malning för rågmjölet var slut. Resten av rågen skulle sedan bärgas in i ladan och tröskas under vintern i ett litet tröskverk som drevs med en s k vandring. Vandringen drogs med häst som mamma körde. Förnybar energi i hela kedjan.

I DAG FINNS INTE många energisnåla och miljövänliga jordbruk kvar. Merparten av maten produceras i industrijordbruk som dras med enorma miljöproblem, med mycket bekämpningsmedel och som förbrukar flera gånger mer energi än de ger ifrån sig i form av mat. En stor del såväl livsmedel som foder importeras från andra sidan jordklotet. Samtidigt som allt fler efterfrågar den kvalitet, ekologiskt odlad, som vi barn på Hagarna fick helt naturligt.

RUNE LANESTRAND
lanestrand@telia.com

Röken ligger tung under taket
men där nedanför går det att leva
som vanligt

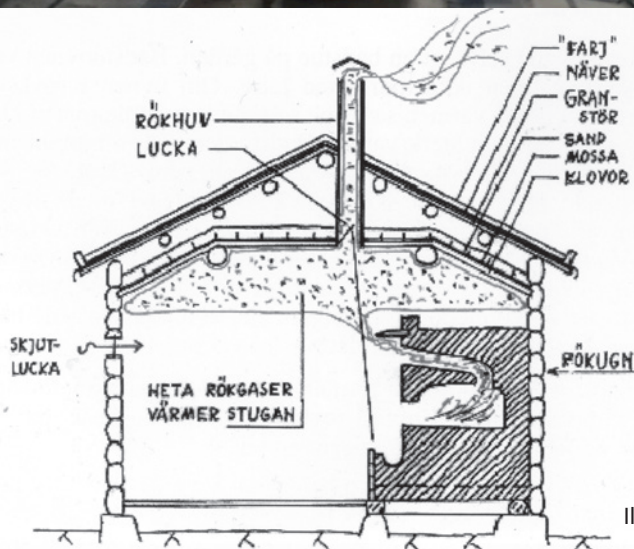


Illustration av Arne Östman

RÖKSTUGA

När skogsfinnarna bosatte sig i Sverige tog de med sig en, för svenska förhållanden, ny tradition av husbyggnad.

Den första byggnad som skogsfinnarna satte upp, var en rökbastu. Där kunde de både bada, torka säd och bo innan boningshuset var byggt.

Detta byggnadssätt använde de sig även av när de byggde det egentliga boningshuset - rökstugan, eller ett pörte, som det också kallas. Det gemensamma för alla rökstugor är den stora rökugnen som upptog ungefär en fjärdedel av rummet. Ugnen var uppmurad av natursten och lera. Det tog flera timmar att värma upp den stora stenugnen men den magasinerade värmen och behövde därför bara eldas en gång per dygn.

Rökstugan har ingen skorsten. När man eldar i ugnen bildas ett skikt med rök några decimeter under innertaket. Med hjälp av ventiler vid golvet och en röklucca i taket så kan man inifrån reglera tjockleken på röklagret under eldning. Den isolerade takkonstruktionen tillsammans med ugnens stenmagasin höll värmen även den kallaste vinterdag. Troligen var det mycket behagligare att bo i en rökstuga än i de svenska stugorna där en öppen härd med skorsten var den enda värmekällan.

En rökstuga är mycket energieffektiv. Verkningsgraden ligger över 90% vilket möjliggörs av att rökgaserna bara är drygt 50 grader varma när de går ut via rökgången. Rökstugans konstruktion ger minimala energiförluster.

Rökugnen har ett stort stenmagasin
vilket lagrar värme under lång tid.



Skogsfinnarna förde med sig sin egen matkultur in i det svenska samhället.

Rökugnen i bostaden var inte lämpad för annat än brödbak och ugnsrätter, därför byggde man även en kokstuga, även kallad svenskstuga, på gården. Där hade man möjlighet att tillaga andra typer av maträtter i en gryta över den öppna elden. Ett exempel på en sådan rätt är motti som är ett låneord från finskans mutti. Förr i tiden åt man rätten med nävarna, vilket gav upphov till dess svenska namn, nävgröt.

Mottin står idag som representant för den skogsfinska matkulturen och är en torr, grymig gröt. I Värmland och Norge tillagas motti av skrädmjöl och serveras med fläsk, stekflott och lingonsylt. Skrädmjöl görs av havre som vedugnsrostas innan den mals som fullkornsmjöl.

MOTTI

Förr i tiden ansågs mottin vara fattigmansmat och på helgerna lyxade man till det genom att tillaga gröten på surgrädd och kornmjöl. Då kallades den istället för romgröt, eller flötgröt.

BÄNKVÄLLING

En annan rätt som var vanlig i finnskogen var peppo – en välling bestående av havremjöl och surmjölk. På en del ställen serverades peppo ur hoar i bänkar och därför kallas rätten ofta för bänkvälling. Skogsfinnarna åt också pannkakor med fläskbitar i, så kallade resk, eller rieska. Som efterrätt var det vanligt med klappgröt, eller hillo. Mjöl som rördes ut med sönderstötta lingon eller andra bär.

Stöpafor's kvarn strax norr om Sunne utefter Frykens strand är en av få kvarnar som fortfarande rostar och malar havre till skrädmjöl. Här rör Småbrukarnas tidigare ordförande Lennart Svan i havren



På hösten 1954 såg min far en annons i Lantbrukarnas Annonsblad. Man sökte en lantbrukarbokhållare till Almnäs Egendom strax söder om Hjo. Han fick tjänsten och började dagen efter nyårsdagen 1955, då ännu ej fyllde 20 år. Strax efter fem på morgonen dagen därpå knackade någon på fönstret. Det var en av de anställda i ladugården, som bad honom ringa efter veterinären. En av korna hade insjuknat i kalvförlamning. Var fanns veterinären, vart skulle han ringa? Han fick reda på att denne fanns i Skövde. Hittade telefonnumret och ringde. Veterinären kom så småningom. Det visade sig att han hade träffat veterinären tidigare. Denne hade varit på Long, där min far växte upp, och vaccinerat alla djur mot mul- och klövsjukan.

“IDAG TILLVERKAR VI FYRA OLIKA
OSTAR PÅ ALMNÄS.
ALLT PÅ ETT HANTVERKSMÄSSIGT
SÄTT. VI HAR TILL OCH MED ANVÄNT
OSTHYLLORNA FRÅN DET GAMLA
MEJERIET OCH DÄRMED FÖRT
ÖVER BAKTERIEKULTURERNA SOM
FORTFARANDE FANNS KVAR.
PÅ SÅ VIS HAR VI EN OBRUTEN KEDJA
AV BAKTERIEKULTURER SOM GÅR
MINST 150 ÅR BAKÅT I TIDEN.”

Almnäs Egendom är en mycket stor gård, som ligger cirka en halv mil söder om Hjo i Södra Fågelås församling. Den är till arealen lika stor som Visingsö. På 50-talet omfattade den 1.500 tunnland åker och 3.000 tunnland skog. Dessutom fanns det ett antal arrendegårdar. I ladugården fanns då 200 mjölkkor och några tjurar. Ungdjuren fanns på en av utgårdarna, Wrångebäck, som bara den var på 500 tunnland. Från ladugården leddes mjölken direkt in till det närbelägna gårdsmejeriet, som också tog hand om mjölken från arrendegårdarna. Av mjölken som gick direkt till konsumtion gjordes framför allt en ost som hette Wrångebäck. Det var en ost av herrgårdstyp och såldes till butiker i närbelägna Hjo, men framför allt

SVERIGES ÄLDSTA OSTVARUMÄRKE



till Stockholm. Även Saluhallen i Karlstad sålde Wrångebäck och varje jul gjorde Sven Stolpe en liten beställning på ett par kilo.

RUNMÄRKNING ÄR VIKTIGT

Merparten av osten var mycket vällagrad. Oftast ett år eller mer. Det var viktigt att den var av hög kvalitet. För att garantera det kom det en kontrollant och provade osten genom att med en hålpipa ta ut en bit ur osten och se på strukturen och smaka på den. Om den blev godkänd så blev den runmärkt. Det kärnades också en del smör, som såldes i drittlar, små trätunnor. I mejeriet arbetade tre man.

ETT UPPEHÅLL PÅ 47 ÅR

1961, strax efter att min far hade lämnat Almnäs lades osttillverkningen ner. Det dröjde ända fram till 2008 innan den återupptogs.

– Nu är ysteriet det fjärde kända i Almnäs historia och vi vet med säkerhet att osttillverkningen existerade redan på 1830-talet, berättar Thomas Berglund som idag är VD för Almnäs bruk.

Almnäs ägdes av familjen Berglund även när min far jobbade där. Thomas är fjärde generationen på gården.

Verksamheten är inrymd i det f.d. Bränneriet som uppfördes 1770 som just brännvinsbränneri men som under årens lopp byggts om ett antal gånger. Spåren av de tidigare sätt som byggnaden använts på finns överallt och de har vinnlagt sig om att inte ta bort dem eftersom de berättar mycket om byggnadens historia.

– Efter ett uppehåll på 47 år fick vi hjälp av Hans Stiller, vår förre mejerist som då var 82 år gammal, att rekonstruera receptet till Wrångebäckosten. Vi har till och med använt osthyllorna från det gamla mejeriet och därmed fört över

bakteriekulturerna som fortfarande fanns kvar i plankorna. På så vis har vi en obruten kedja av bakteriekulturer som går minst 150 år bakåt i tiden, berättar Thomas.

Tekniken, ystkar, ostpressar med mera hämtades från Schweiz. Ystkaret är gjort av koppar vilket anses bidra positivt till ostens kvalitet. Även presskaret är speciellt eftersom det tillverkats enkom för Almnäs behov med möjlighet att göra både runda och fyrkantiga ostar och även med möjlighet att pressa under vasslens yta vilket är nödvändigt för Wrångebäckosten.

Investeringen tog två år att genomföra och den bjöd på en hel del spännande moment. Bland annat hittades rester efter brännvinstillverkningen under golvet. De har återanvänt ursprungliga material där så varit möjligt och lagt stor vikt vid estetiken. Lagren är tex uppförda som rum inuti byggnaden av gammalt tegel från Almnäs vilket även är gynnsamt för osten.

FYRA OLIKA OSTAR

Idag tillverkar man fyra olika ostar på Almnäs. Allt på ett hantverksmässigt sätt. Förutom Wrångebäck så gör man ostarna Tegel, 1 liter och Anno 1225.



Thomas Berglund med en ost i gårdens lagringsrum

Wrångebäckosten är en klassisk svensk hårdost som tillverkas efter samma recept som man gjorde på Almnäs redan på 1880-talet. I äldre litteratur kan man läsa att Wrångebäckosten var urtypen för det som kom att kallas storpipig herregårdstost. Varumärket ”Wrångebäck Sweden, som också sedan dess pressats in på ostens sida, registrerades den 8 april 1889. Wrångebäckosten är därmed Sveriges äldsta registrerade ostvarumärke.

FRAMGÅNGAR I TÄVLINGAR

Almnäs ostar har genom åren mottagit ett flertal priser i internationella osttävlingar. De första diplomerna erhöles vid lantbruksutställningar på 1890-talet. På senare tid hamnade Almnäs Tegel på en mycket hedrande fjärde plats av 4000 bedömda ostar under World Cheese Awards 2018 i Bergen Samtidigt erhöles samma ost Ann-Marie Dyas pris för världens bästa hantverksmässiga ost.

OSTEN ÄR SLUT

– Det är faktiskt så. Sedan den första januari har omsättningen ökat med nästan 70%. Vi har redan nu sålt lika mycket ost som vi gjorde under 2018. Till i princip samma kunder, avslutar Thomas.

Det var inte helt lätt att få lokalerna godkända för livsmedelsproduktion. För hjälp med att tolka regelverket kontaktades Per Nilsson. Per är tidigare styrelsemedlem i Småbrukarna och Sveriges främste regelexpert vad gäller livsmedelsförädling mm. På nästföljande sidor berättar Per om problem och lösningar på Almnäs men också om vad andra bör tänka på när de skall starta ett litet gårdsmejeri.

JONAS WANGSTEN

Kommunchefen i Hjo kommun ringde mig på våren 2008. Då hade jag jobbat som livsmedelskonsult i några år. Han ville att jag skulle komma till Hjo och hjälpa till med mejeriet vid Almnäs Bruk. På den tiden var det miljönämnden i kommuner som godkände mejerier.

Kommunchefen ville alltså att jag skulle hjälpa livsmedelsinspektören med detta. En lite ovanlig begäran, då jag oftast fick hjälpa livsmedelsföretagen mot livsmedelsinspektörerna i stället.

Jag åkte dit och träffade en trevlig livsmedelsinspektör och vi åkte ut till Almnäs. Bruket ligger i ett vackert område med ett flertal gamla byggnader och vi träffade Thomas Berglund.

Han visade oss runt i mejeriet och det mesta såg mycket bra ut. Det sista vi kom till var ostlagret. Ett rum med obehandlat betonggolv, trähyllor för ostarna och röda tegelväggar. Teglet var till och med stämplat med brukets gamla symbol, en barnfot. I rummet fanns det sprinklers som sprayade vattenånga in i rummet.



Detta för att få hög luftfuktighet, vilket behövs vid ostlagring.

Här fanns det ett problem. Lagstiftningen säger att väggarna ska vara släta, icke-absorberande, ogenomträngliga och tvättbara. Men väggarna var motsatsen. De var av brutet tegel, så man kan säga att inget av lagstiftningens krav var uppfyllda. Så vad skulle vi göra nu?

Nu står det något mera i lagtexten och det är att andra material kan vara lämpliga om myndigheten kan övertygas att detta också fungerar. Här var jag för att hjälpa myndigheten och min uppgift blev att övertyga dem som jag hade fått uppdraget av att företagaren hade rätt.

HJÄLP FRÅN SCHWEIZ

Jag pratade med Thomas och han pratade med schweizarna som hade byggt mejeriet. Efter någon dag återkom Thomas med ett dokument som förklarade hur väggarna ska skötas om rent hygieniskt. Jag läste och tyckte att detta vara ok.

Nu hade livsmedelsinspektören ett dokument om livsmedelshygien, som hon kunde använda om hon skulle få kritik. Därefter kände hon sig trygg med att godkänna mejeriet.

Jag har varit med om att både kommuner och Livsmedelsverket har godkänt jordkällare. Men jag har också varit med om när sådana källare har blivit ifrågasatta. Det intressanta är att med den lagstiftning vi har idag kan jordkällare och andra utrymmen, trots att väggarna inte är släta, godkännas. Det bygger på goda kunskaper hos alla som är inblandande.

PER NILSSON

Problemlösare och utbildare
f.d. livsmedelsinspektör

NÄR ALMNÄS MEJERI GODKÄNDES





EKOLOGISK GETGÅRD I SYDLIGASTE NORRLAND

Det hela började med ett besök på mässan Saerimner i Östersund år 2004. Under de dagarna förstod jag att det fanns ett djur som heter get...

Gården vi bor på är min mammas släktgård och vi vet namnen på bönderna ända sedan 1540. Det känns kul att ta vid, att fortsätta att vara bonde. För att de gamla åkerlapparna inte skulle växa igen så hade vi tidigare Highland Cattle. Nu skulle det i stället bli getter.

2006 fick jag mina första sju getkillingar. Jag hittade en labbe som jag inredde till mejeri, fick tag i ett par gamla mjölkspannar och en vakuumpump som jag installerade i ladugården. Allt med små medel och ett evigt letande i annonser.

Mjölkning och ystning kom igång 2008. På sju getter blir det inte så mycket mjölk utan jag fick frysa den tills jag fått ihop 80 liter, vilket var volymen i min gryta. Tänk när de första ostarna började bli färdiga – vilken lycka!

Getterna blev fler och jag byggde upp besättningen med egen rekrytering. Till slut växte vi ur ladugården så vi byggde nytt med en kall lösdriфт på 100 m² vilket betyder 60 vuxna getter. I vinkel byggdes

mjölkkningsrum och mjölktrum där 14 getter kan mjölkas samtidigt. Det gamla mejeriet ställdes intill mjölktrummet och under samma tak.

2016 kom jag över en begagnad ystgryta på 300 liter, mjölk tank på vagn, ostformningsbord, kyldisk och en massa andra prylar.

Nu gör jag några olika ostar. Mest populär är den vanliga salta färskosten (typ feta) vit Caprin som säljer bra samt den nu så omskriva Eldosten (halloumi). Yoghurt och ostkaka på getmjölk säljer "gettebra" likaså ölkorv och chorizo på vårt getkött.

Försäljningen sker mest på marknader i närområdet, tex. Bondens Egen i Uppsala och Gävle samt en hel del andra mindre. Några restauranger och butiker säljer jag också till. I början körde jag marknadsbord i bilen och bar ostar ut och in ur kylskåpen. Hösten 2018 köpte jag en sk foodtruck, en större bil med inbyggda kylar. Jag behöver inte bära ostar längre utan bara sätta i elkontakten och dessutom används den som gårdsbutik. Mycket praktiskt.

Getter, det slutar jag inte med, de är ju världens bästa djur!

MARIA BROOK

ATT STARTA ETT LITET MEJERI

Jag möter ofta människor som tror att det är jättedyr och alltför svårt. Här ska jag försöka reda ut detta.

I det egna köket hemma kan du bara göra små mängder och då är det bättre att bygga ett litet mejeri. Det minsta jag har sett var på 16 m² i ett rum. I detta mejeri tillverkade de ostar, yoghurt, smör och pastöriserad mjölk.

Mejerielokalen skall ha väggar, golv och tak som är lätta att rengöra. Golvbrunn är inget måste, men kan underlätta städningen.

Toalett har du hemma i bostaden. Använder du vatten till rengöring, diskning och handtvätt så gäller inte dricksvattenföreskrifterna. Men om du använder vatten till saltlag eller tvättning av ostar, så räknas detta till dricksvatten.

Som du ser behövs inga avancerade utrymmen. Den största kostnaden kommer dock att vara ostgrytan. Ska du starta ett mejeri så gå med i föreningen Sveriges Gårdsmejerier. Där kan du få mycket hjälp med att hitta, bland annat utrustning. Gå också kurser och lär dig hantverket.

Om du vill sälja eller ge bort dina ostar måste du betala en kontrollavgift till miljökontoret eller Livsmedelsverket på 5000 kronor per år. Du ska ha också ha gjort anmälan om godkännande till någon av dessa myndigheter.

Ska du starta ett mejeri. Ta reda på kostnaderna först. Lär dig hantverket. Bygg din lokal om du behöver ha en (bygglov kan krävas). Och ser allt detta bra ut, vänta inte för länge. Kör igång.

PER NILSSON



VALLGRIS MOT INKRÄKTARE

Tidigare i sommar blev jag kontaktad av en av våra nordligaste medlemmar, Katarina Brandt, som bor med sin familj på en liten ekologisk gård på Bodön i Luleälv ca en mil utanför Boden.

Här har de får och linderödsgrisar men också höns och gäss. Hela djurhållningen bygger på att djuren skall leva så naturligt som möjligt. De flesta djuren går ute året om, med möjlighet att gå in i vindskydd/mindre byggnader. Höns och gäss bor inne under kallaste vintern och rastas bara kortare perioder för att få härja av sig lite utomhus. Gässen bor i älven nästan hela sommaren och hösten. De verkar förstå var gården och hemma är för de tar sig en simtur och återvänder sedan.

– De flesta djuren har vi ute på ön på naturbete och skogsbete. Där får de vara mer ifred för folk och hundar. Galtar och baggar har vi på fastlandet, då vi skiljer dem från hondjuren, berättar Katarina

TVÅBENTA BESÖKARE

Under flera år har de haft problem med återkommande besök av främmande människor i fårhagarna. Folk stjälar djur, härjar med betesdjuren på nätterna och flyttar eller rotar runt bland balar och annat foder. De har flera gånger tvingats flytta djur, laga stängsel, ha dubbla stängsel och ta hand om jagade och skadade djur. Katarina berättar att de har varit uppe både dag och natt för att ta in och vakta djur från "tokiga" människor. Människor

kommer förbi och vill köpa djur att slakta, vilket Katarina givetvis inte accepterar. I samband med dessa besök går det vanligen några dagar och sedan "försvinner" ett får. De har också problem med folk som har jagat får, kört in med bil i betet, hållt ut foder, klippt elband, flyttat stängsel mm. Det går inte att bedriva djurskötsel och betesskötsel på dessa premisser, menar Katarina.

DET FINNS EN LÖSNING

Katarina har kommit fram till att det enda som fungerar är att släppa in vuxna linderödsgaltar tillsammans med fåren i betet. Då lugnar det sig i fårhagarna och de har aldrig fått påhälsning i de beten där galtar går med fåren. De har två galtar i varje bete.

Då skulle man ju tro att allt var frid och fröjd men tyvärr godkänner inte Länsstyrelsen och Jordbruksverket att Katarina har grisar som fårvaktare. Hon har under lång tid haft en dialog med myndigheterna vilket hittills har varit helt tröstlöst med svar som tyder på stor oförståelse och ovilja att få det praktiska småbrukandet på landsbygden att fungera.

Anledningen till att Katarina kontaktade mig tidigare i sommar var för att höra om Småbrukarna kunde hjälpa till med argument mot myndigheterna.

KATARINAS BERÄTTELSE

Först godkände inte Länsstyrelsen och Jordbruksverket galtar i betet, sedan ändrade de svaret och sa att det enligt regelverket är tillåtet att ha grisar med får förutsatt att grisarna inte bökade i grässvålen. Detta är ju i praktiken omöjligt att garantera. Men, då vi har ganska stora beten och byter beten med jämna mellanrum, så blir påverkan inte "en leråker" utan lite spridd bökning

som egentligen förhöjer mångfalden i betet. Dessa små skador i grässvålen måste ju vägas mot fördelarna att djur inte blir stulna och slaktade, att djur inte skräms ut på vägen och runt i byn på natten. Att vi slipper allt merarbete med skadade, stressad djur och trasiga stängsel.

Galtar i fårhagen är ett brottsförebyggande arbete som fungerat effektivt och som dessutom är miljövänligt och resursbesparande på alla sätt.

Jag har sökt dispens för att få ha galtarna som vakt i fårhagen. Jag har även sökt om undantag i reglerna om bete för att vi överhuvudtaget skall kunna nyttja och sköta betena. Men vi får alltså kalla handen av Länsstyrelsen och Jordbruksverket. Jag har efterlyst en lösning från deras sida, men de har inte kommit med något annat än att det inte är tillåtet att påverka grässvålen och att jag i så fall måste ta ur betena ur stödansökan. Men vi vill ju ha galtarna i betena just för att kunna fortsätta sköta och hävda betesmarken.

POLISENS ROLL

Jag frågar Katarina om de har polisanmält stölderna och skadegörelsen.

– Vi har polisanmält vid flera tillfällen under flera år men dessa brott är mycket lågt prioriterade och i praktiken läggs de ner direkt. Dessutom hindrar inte polisen djuren att bli stulna, utan det är endast en i efterhand administrativ åtgärd för försäkringar och statistik, berättar Katarina.

För att få veta lite mer kring hur Polisen ser på ”stöld av djur i hage” kontaktar jag Maria Jakobsson som är kommunikationsansvarig på polismyndigheten i Norrbotten. Av henne

får jag veta att de aldrig har hört talas om problemet, att de inte känner till några anmälningar och att det inte finns någon speciell brottskod för denna typen av stöld. Det betyder också att det inte är möjligt att ta reda på hur vanligt det är med stöld av djur i hage. Givetvis är det svårt att utreda dessa brott utan konkreta spår men polisens ointresse gör att brotten kan fortgå med stora problem för djurägarna.

VANLIGARE ÄN MAN TROR

Just att det kanske är vanligare än man tror berättar Maria Brunér, styrelseledamot i Småbrukarna och fårägare i Vetlanda. Hon har blivit av med elva lamm från sin gård de senaste fyra månaderna. Även Maria har fått påhälsning av personer som vill köpa djur av henne vilket hon tackat nej till. Kort därefter försvann det första lammet. De har försvunnit ett efter ett utan hon har kunnat se att något har hänt dem.

Jag har också pratat med mina grannar som är fårägare och även de bekräftar det som Katarina och Maria berättar. Problemet verkar vara omfattande.

När jag ringer upp Gudrun Haglund-Eriksson, ordförande för Fåravelsförbundet, så instämmer hon och ser ett stort problem som har ökat markant de senaste åren. Hon anser att det borde införas en speciell brottskod hos Polisen för dessa ärenden. Även om det är svårt att finna bevis och lagfälla förövarna så vore det bra att ha statistik på hur vanligt stöld av djur i hage är menar Gudrun.

GRISAR I HAGE HISTORISKT

Katarinas berättelse ger en bra inblick i hur stelbenta myndigheter inte kan tänka utanför sitt uppgjorda regelverk. Ett regelverk som många gånger inte ser till helheten och hur verkligheten fungerar.

Det som myndigheterna i detta fall helt har missat är att Sverige har skrivit på Konventionen om biologisk mångfald och sedvanebruk.

Det är en bred konvention med ett angeläget syfte. Intressant nog innehåller den även delar som handlar om brukande- och rättighetsfrågor samt bevarande och utveckling av traditionella kunskaper som innehas av urfolk och lokala brukarkulturer. I detta inryms hållbara brukningsmetoder, förvaltning av mark och biologiska resurser i sina naturliga sammanhang. Det handlar också om sedvänjor, livsstil, traditioner, immateriella värden och andliga aspekter, förhållningssätt till livsmiljö och framtid samt historiska förhållanden.

Med detta i bakhuvudet så är det intressant att läsa Martin Ragnars bok Grisens historia från 2015. På sid 54 skriver han om vallgris.

Grisar har använts som vallgrisar för att ta hand om en flock får och skydda dem mot varg, räv och andra inkräktare. I Kronobergs län tycks bruket av vallgris ha levt kvar fram till 1920-talet. Bland annat berättas det om vallgris från Fågelsjö i Vissefjärda. Dessa grisar var mycket effektiva fårvaktare och blev dessutom betydligt större och kraftigare än de hemma på gården. Såväl suggor som galtar användes som fårvaktare och en stor galt var inte god att tas med om man var ute i illasinnade avsikter.

Med den här texten och hänvisning till Konventionen om biologisk mångfald och sedvanebruk så har Katarina fått lite fler argument i sin kamp mot myndighetsverige.

JONAS WANGSTEN

I Norge samarbetar lantbruks- och miljömyndigheterna om satsningen Utvalda kulturlandskap för jordbruket. Det är de nationella målen om ett bevarat odlingslandskap som är drivkraften. Offentligt och privat samarbete utgör grunden med frivilliga avtal mellan fastighetsägare och staten där lantbruks- och miljömyndigheterna står för finansieringen. Att ett område utsetts till ett Utvalt kulturlandskap innebär inget lagskydd, däremot ekonomiska incitament för att bevara viktiga delar av landskapsbilden.

KULTURHISTORISKA VÄRDEN

För urvalet av de områden som kan komma att bli Utvalt kulturlandskap har man två grundläggande kriterier:

- Områdena skall i största möjliga grad omfatta jordbrukslandskap med höga biologiska och kulturhistoriska värden.

- Det skall vara realistiskt att få till stånd långsiktig drift, skötsel och underhåll av områdena.

Vidare har man även följande kriterier som grund:

- Helhetligt landskap
- Tidsperspektiv och kontinuitet genom traditionell drift och hävd.
- Representativitet (nationellt /regionalt) eller speciella områden med särdrag.
- Potential för kunskapsöverföring och spridning av denna.

PÅ FLERA PLATSER I NORGE HAR MAN FÅTT MÖJLIGHET ATT BEVARA OCH VISA FRAM SINA SPECIELLA OMRÅDEN GENOM DET SOM KALLAS UTVALDA KULTURLANDSKAPSOMRÅDEN.

FINNSKOGEN

Det var på 1640-talet som de första skogsfinnarna kom till Norge. De var på jakt efter jungfruliga skogsområden där de kunde bränna granskog med god bonitet för att så den två-åriga svedjerågen i askan. På de gamla svedjorna etablerades med tiden gårdar och hela byar. I Norge finns det skogfinsk bosättning i 42 av landets kommuner. De äldsta finner vi i den östra delen av Norge, mot gränsen till Sverige, medan de yngsta ligger sydväst om Oslo, i Buskerud. Skogsfinnarna har i Norge status som en historisk etnisk minoritet. De har lämnat efter sig en helt speciell kultur med bland annat en byggnadskultur där rökugnen är central.

Gården Os på den svenska sidan av gränsen med utsikt över sjön Rögden som ligger på både norsk och svensk sida.



**UTVALT KULTURLANDSKAP-
FINNSKOGEN ÄR ETT AV DE
NYASTE OMRÅDEN OCH
DE OMRÅDEN SOM LIGGER
NÄRMEST SVERIGE.**

I de norra delarna har vi mycket lite kvar av den skogfinska kulturen, men däremot i de södra delarna (Kongsvinger och Grue) finner vi mer av den finska kulturen. Varför det är stor regional skillnad på den norska sidan av Finnskogen har flera orsaker, men en stor del av förklaringen kan ligga i skillnader i äganderätten. De väldiga skogsområden som ligger mellan Glomma och riksgränsen var i äldre tider allmänningar som brukades av bönderna nere i Glommas dalgång i huvudsak för fåboddrift och andra typer av utmarksutnyttjande. På 1600-talet säljs

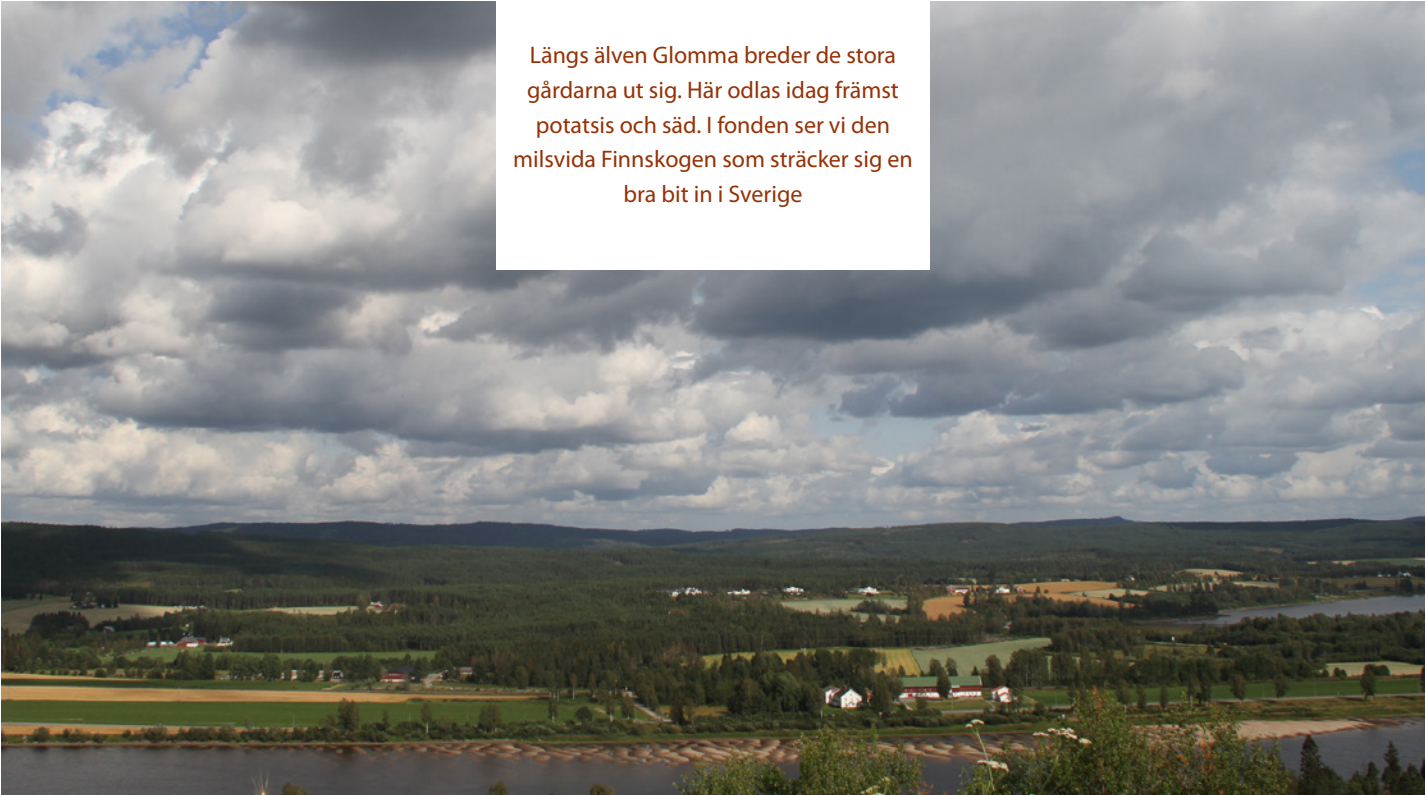
områdena av den danske kungen Kristian IV som hade en skral kassa efter alla krig mot Sverige. Köpare var köpmän i Oslo som såg skogarna som viktiga tillgångar för den timmerhantering som hade utvecklats i Norge redan på 1500-talet.

EKONOMISKA BIDRAG

Finnskogen som Utvalt kulturlandskap för jordbruket möjliggör för privatpersoner, företag, föreningar och andra att kunna söka bidrag för åtgärder. Bidragen är öppna för alla att söka. För 2019 är det avsatt 700 000 norska kronor till detta ändamål.

Som ägare av bebyggelse med kulturhistoriskt värde har man i Norge även stora möjligheter att söka andra stöd Kulturminnefondet på Røros är kanske den viktigaste instansen när det gäller att söka bidrag till restaureringsprojekt. 2019 fördelar fonden ca 100 miljoner norska kronor. Även hos Landbrukskontoret och vissa fylkeskommuner finns pengar att söka. Bidragen har stor betydelse för att ta vara på den äldre bebyggelsen. Beroende på vad för slags byggnad ansökan gäller kan man få upp till 90% av den totala kostnaden genom att kombinera de olika bidragen.

UTVALT KULTURLANDSKAP FÖR NORSKA FINNSKOGEN



Längs älven Glomma breder de stora gårdarna ut sig. Här odlas idag främst potatis och säd. I fonden ser vi den milsvida Finnskogen som sträcker sig en bra bit in i Sverige

SEX UTVALDA OMRÅDEN

Kärnområdet på den norska sidan av gränsen utgörs av fyra gränskommuner, Kongsvinger, Grue, Åsnes och Våler i norr.

Urvalet av kulturlandskapet Finnskogen togs efter förslag från landets länsstyrelser, landsting samt Sametinget. De sex områden på Finnskogen som valdes är:

- Gravberget i Våler kommun
- Possåsen i Åsnes kommun
- Furuberget i Åsnes kommun
- Hytjanstorpi i Grue kommun
- Jammerdal i Kongsvinger
- Abborhøgda i Kongsvinger

Det speciella med detta urval är att området utgörs av sex mindre delområden, oberoende av varandra och spritt över ett stort område. Dessa sex områden utgör en helhet och ett tvärsnitt av Finnskogen och speglar skogsfinskt kulturarv. Med sina unika byggnader och andra kulturminnen, kulturmiljöer och drift av odlingslandskapet får vi en inblick i denna kultur.

Gravberget är en av dessa stora skogar som mirakulöst nog inte styckats upp i någon nämnvärd omfattning. Fram till för några år sedan ägdes den gamla gården med skog och odlad jord

av Borregaard. Efter försäljning ägs nu skogen av Statskog, medan själva gården med den odlade jorden styckats ifrån.

Possåsen ligger i den mellersta delen på Finnskogen. Här slog sig skogsfinnar ned på 1640-talet. Bosättningen ligger tätt intill gränsen till Sverige. Området ligger som många andra skogsfinska bosättningar i en sluttning mot väster.

Furuberget i Åsnes består av två gårdar med höga kulturhistoriska värden. Här har man genomfört åtgärder på bebyggelsen. Bebyggelsen är ålderdomlig och på flera av husen finner vi viktiga inskriptioner.

Hytjanstorpet tillhör Jan Storberget som driver gården som hans mor och far en gång hade. 1982 fick de köpa loss gården efter det att den norska staten hade övertagit torpet 1947 genom köp av stamfastigheten Gruset på över 7000 ha. Gården drivs efter gamla metoder och här finner vi den mosaik av åkerlappar och skog som är karaktäristiskt för Finnskogens kulturlandskap. Jan har tre Röroskor i den gamla ladugården på gården. Gården genomgår nu en byggnadsminnesförklaring som väntas vara genomförd innan utgången av 2019.

Inskriptioner på de skogsfinska byggnaderna är vanliga och i dessa områden med tro på det övernaturliga är inskriptionerna viktiga för förståelsen av den skogsfinska kulturen.

Jammerdal i den södra delen av Finnskogen består av ett flertal gårdar med skogsfinsk bakgrund. I området är det flera som driver ett aktivt jordbruk med kor och får. Kulturlandskapet hålls på så sätt i hävd.

Abborhøgda ägs sedan en kort tid av den norska föreningen Forntidsminnesforeningen som i år fyller 175 år. Föreningen som ägnar sig åt bevarande av äldre bebyggelse har köpt den gamla skogsfinska gården för att bevara och utveckla den till en kursgård för byggnadsvårdsintresserade. Gården är klassad som byggnadsminne.

STYRGRUPP FÖR ANSÖKNINGAR

Det har upprättats en styrgrupp som har det överordnade ansvaret för arbetet med att utarbeta planer och åtgärder. Länsstyrelsen, museerna, kommunala landbrukskontor och andra är representerade. Utredningsunderlaget som genomfördes inför nomineringsarbetet skapar underlag för prioriteringar och det vidare arbetet inom de olika områdena.

Den kulturhistoriskt intressanta norska finnskogen verkar gå en ljus framtid till mötes.

HANS JOHANSSON

Byggnadsingenjör och byggnadsantikvarie med egen verksamhet.



DET ÄR GANSKA SPECIELLT ATT STÅ PÅ GRÄNSEN.
BLICKA UT ÖVER FJÄLLVIDDERNA OCH INTE SE NÅGON SKILLNAD PÅ DE BÅDA SIDORNA.
VARFÖR HAR VI GRÄNSER?
ÄR DET FÖR ATT FÅ VETA VAD SOM ÄR DITT OCH VAD SOM ÄR MITT?
ÄR DET FÖR ATT FÅ VETA OM DU ÄR I NORGE ELLER SVERIGE?
ÄR DET INTE SAMMA FJÄLL I HELA FJÄLLKEDJAN?
ELLER ÄR DET OLIKA FJÄLL FÖR ATT DET GÅR EN GRÄNS DÄREMELLAN?
ÄR DET INTE MÄNNISKOR SOM BOR PÅ BÅDA SIDOR GRÄNSEN?
MÅSTE DEN VARA DÄR? FÖR ATT SKILJA MASARNA FRÅN HÄRDALINGAR OCH SURJÄMTAR?
TÄNK ATT LEVA GRÄNSLÖST. SKULLE VI DÅ FÖRLORA TILLHÖRIGHET OCH IDENTITET?
ELLER RÄCKER DET ATT VARA MÄNNISKA?

PEO ERIKSSON





KOR PÅ SKOGEN

Efter besöket på finngården Ritamäki åker vi ner från den egentliga Finnskogen. Utsikten är slående och där nere väntar Lekvattnet. En liten by som kan sägas vara den värmländska finnskogens centrum. Här finner vi Finnskogsmuseet. En prisbelönt byggnad med en basutställning och en

mycket intressant sommarutställning som lyfter fram kvinnorna på finngårdarna. Museet är en viktig del av Värmlands museums arbete med att spegla den värmländska kulturen. På andra sidan landskapet hittar vi Långban, världens mest mineralrika plats, där de har ett bergslagsmuseum.

Från Lekvattnet är det inte långt till Östmark. Här stannar vi för lunch på något så exotiskt som ett Elviskafé. Märkligt kan tyckas men i i norra Värmland lever rockabilly-traditionen stark.

Med mätta magar går färden vidare mot den norska gränsen. I Röjdåfors svänger vi av till finngården Purala innan vi fortsätter in på den norska sidan. Här finns ingen tullstation och allt verkar vara precis som det Sverige vi nyss lämnade. Fast nej, vänta lite. Vad är det för skylt som dyker upp. I Sverige har vi varningsskyltar för att det kan komma upp en älg på vägen men här

ser jag en ko på skylten. Märkligt, men svaret på gåtan kommer strax. En ny skylt som förvarnar om färist och strax därefter slamrar det till under bilen. Givetvis kan jag inte låta bli att gå ut och se hur det hela är ordnat. Det är faktiskt en riktig färist. Det här ser vi inte i Sverige på en 90-väg.



Det visar sig att skogen är stängslad med fårstängsel och en taggtråd överst. Korna går alltså "fritt" på stora skogsområden. Även då och då på vägen vilket komockor strax bredvid fräristen avslöjar.

MEN HUR ÄR DET I SVERIGE?

I det förindustriella jordbruket gav skogsbetesmarkerna en oersättlig betesresurs och en mängd andra produkter, skördade både på marken och i träd- och buskskikt. Denna multifunktionalitet hos skogsbeten var grunden för de flesta svenska jordbrukssamhällen. I dagens svenska skogsbeten har detta flerskiktade nyttjande i regel upphört. Detta har flera orsaker, bland annat att nyttjande av skogsprodukter blivit liktydigt med industriellt produktions-skogsbruk. Även reglerna för miljöersättning riskerar minska möjligheterna till nyttjande av skogsprodukter genom att de försvårar möjligheterna att i skogsbetena ha tätare dungar, buskrikedom och åldersvariation i trädskiktet.

Fina skogsbeten har goda förutsättningar att hysa många ekologiska grupper av hotade skogsarter, främst sådana som är knutna till soliga och varma skogsmiljöer. Då uppstår en långsiktig skogsförvaltning utan att behöva använda sig av t.ex. naturvårdsbränning som är svårt på mindre arealer.

SKOGSBETE I SMÅLAND

Då kan man tro att skogsbete i stort sett inte finns i Sverige utanför fåbodruket. Men så är inte fallet. Bo Falk i Hovmanstorp i Småland håller sina djur på skogen. Här berättar han mer om hur han ser på hållbart, ekonomiskt skogsbruk i kombination med betesdjur för extensiv matproduktion:

Kunniga skogsbrukare visste tidigare att bruka skog med god förtjänst trots ringa insatser med mekaniska hjälpmedel. Det viktigaste de gjorde var att nästan bara skörda mogna träd. Träd med en stor diameter och hög virkeskvalitet, vuxet med säg 3 mm årsring, måste för tall stå glest och därmed också medge yngre träd att successivt växa upp. Alltså kontinuerligt hög värdetillväxt.

I en skiktad skog är det inte bråttom att få upp nya träd. De större träden producerar högt värde och trots betetryck kan det tids nog komma upp tillräckligt med även unga tallar. Frodvuxenhet och årsringsbredd hålls tillbaka och viltsmaklighet minskar. Det innebär också att skiktad skog passar bra till övervakad betesdrift. Framförallt är det angeläget att ha vinterbete för att spara vinterfoder. Tilltalade arter är ljung, blåbärs- och lingonris, förutom gräs, halvgräs, örter, en del buskar, svamp och lavar. Numera omfattande vinterskogsbete ökar mina djurs välbefinnande och minskar foderbehovet. Det går också att se på djurens spillning att mina nötkreatur betar betydligt mer än mina hästar. Markbördigheten ökar också markant av bete. Globalt är markpoolen av kol också betydligt större än kolförrådet i träd. Bete vidmakthåller och berikar också mosaiker med ringa trädinslag och ökar därmed skogens mångfald och estetik. Skiktning och måttlig täthet ökar också motståndskraft mot storm, brand och insektsskador.

Skogsbete var tidigare mycket omfattande. Det var vanligt att betesdjuren fick gå på skogen och inte hemma på åkrarna som reserverades till annat. 1927 fanns det enligt jordbruksverket 1,5 miljoner hektar betesmarker varav 752 000 hektar skogsbete till att år 2016 sjunkit till 450 000 hektar resp 14 000 hektar skogsbete.

I kombination med utökad fåbodrift har vi med 22,7 miljoner hektar skogsmark plus den övriga betesmarken en stor potential att tillgå. Det finns också lagstöd i detta; Mulbetesrätten och lagen om Ägofred. I den senare står det också så här; "Har betesmarken upplåtits å skogsmark, skall, så länge upplåtelsen äger bestånd, den för skogsmarken gällande skogsvårdslagstiftningen icke äga tillämpning å betesmarken."

FÖRÄDLING AV SKOGEN

Bo Falks största fälla är på 40 hektar. Sen har han två andra fällor om 5 hektar. Fällorna är enkelt elstängslade med en eller två rostfria trådar. Mina djur är nästan alltid ute, berättar Bo. Djuren är mest i stora skogsfällan med måttlig stödutfordring från senare delen av september till början av maj.

– Under förra årets torra sommar blev det utökade skogsbetet räddningen undan torkan. I flera veckor höll de sig mätta där, berättar Bo och fortsätter:

– Skogsbete kan ses som en kraftfull form av lokal förädling av skogen, att ta hjälp av ännu en självorganiserad komponent som skapar något mer, något extra i sin (uroxens) egen hemmiljö. Skyddade i flockar, bördighetsoptimerande flyttningar och skapare av för oss oersättligt fett. Här har vi också optimeringsmöjligheten i vårt lands förnybara potential. En stor möjlighet till integrerande förnybarhet och hållbar, storslaget delaktig utveckling. Begreppet Naturkultur innefattar för mig denna helhet, avslutar Bo Falk.

JONAS WANGSTEN

FÖRR ÅT FOLK KLIMATSMART UTAN ATT SKRÄVLA OM DET



Härom dagen fick jag hemma den senaste utgåvan av ICA-tidningen Buffé. Matinspiration med utgångspunkt från vad matjätten ICA saluför och säljer. Reklam för stjärnkockar och lyxrestauranger kombinerat med pekpinningar om vad vanliga dödliga bör äta. I senaste numret får vi lära oss att allt vi väljer i matdiskarna gör stora avtryck på miljön och att vi alla har ett ansvar för att vara så välinformerade som möjligt när vi väljer.

TAR ICA SITT ANSVAR?

Man skulle kunna tänka sig att det i första hand borde vara matjätten själv som ser till att utbudet är så genomtänkt och klimatsmart att konsumenterna kan vara trygga i förvisningen att den jättelika matkoncernen tar sitt ansvar men så är det ju aldrig. Det är alltid den lilla människan som ska vara välinformerad, ansvarsfull och gärna lite asketisk. I alla fall så länge hon köper sådant som finns i ICA-handlarnas butiker.

Det allra viktigaste, får läsaren veta, är att välja grönt efter säsong. Även om du är sugen på sparris mitt i december så välj för guds skull kålrot som är i säsong! Och köp inte tomater och gurka annat än under sommaren. Men vad skulle ICA-handlarna tycka om vi konsumenter gjorde dem till viljes och började bojkotta importerat frukt och grönt som inte är i säsong? De skulle sannolikt inte bli särskilt glada. Och inom kort skulle vi få se ett Buffé-nummer som försäkrar läsarna om att det är supersmart för klimatet att köpa tomater från andra sidan jordklotet mitt i januari.

En gång i tiden levde vi faktiskt just så som ICA låtsas att de vill att vi ska leva även nu. Mina morföräldrar, till exempel, levde främst av vad jorden gav och åt

säsongsbundet. Och det gjorde de långt fram i ”modern” tid, helt enkelt för att de var vana vid och trivdes med det.

På vintern var det potatis och rotfrukter som gällde, förvarat i jordkällaren bortom husknuten. Av dessa lagades mos, gratänger och annat trevligt, oftast serverat med kött från egenskjutet vilt, hemslachtade grisar eller en och annan gammal höna som slutat värpa ägg. Naturligt, gott och klimatsmart – och de kände inte ens något behov av att skrövla om hur duktiga de var.

GRÄDD-DÖPPA AV NYPOTATIS

När våren kom började primörerna mogna; ärter, sparris, spenat mm. Stuvad spenat med bräckt skinka eller panerad rödspätta var en delikatess, och kokt sparris med skirat smör var inte dumt det heller.

På sommaren skördades det gurka, tomat, sallad och rädisor och då blev det massor med grönt och skönt till middagarna. Och så färskpotatis förstås, eller nypotatis som morfar kallade det, som det frossades vilt i.

DET MESTA AV DEN DÄR SÄSONGSBUNDNA KÄNSLAN FÖR MAT HAR FÖRSVUNNIT ÖVER TID, OCH KRAFTER SOM ICA HAR VARIT EN STARKT BIDRAGANDE ORSAK TILL DET.

Min morfar älskade nyskördad färskpotatis och berättade ofta och gärna om sina minnen från barndomen i soldattorpet på 1890-talet. Familjen var så fattig att de sällan hade kött på bordet, men potatis, grönsaker och kryddväxter hade de gott om i tåpan och eftersom de hade en liten kossa hade de också alltid tillgång

till mjölk och grädde. För att de ljusa sommarkvällarna skulle få lite guldkant, även för en fattig torparfamilj, brukade morfars mor Emma då och då laga till något som hon kallade för ”grädd-döppa”. Nykokt, rykande het potatis doppades helt enkelt i grädde, finklippt gräslök och salt. Ett slags fattig torparversion av dagens trendiga grönsaksdippande, om man så vill, och för lille Calle var det fest i Kapernaum, som han kallade det.



Bitte med sin moster på väg hem med två hinkar nypotatis. Kanske blev det grädd-döppa?

TRADITIONEN LEVDE KVAR

Så kunde man leva i Sverige en gång i tiden, och så fortsatte min morfar och hans familj att leva långt efter att de små

lantbruken drabbats av stordriftshysterin. Visst köpte han både apelsiner, bananer och druvor ibland, men de fanns bara att tillgå vintertid och hörde främst julen till.

SOLMOGET

Under sommarhalvåret åt familjen av de hemodlade jordgubbarna och hallonen, och plockade blåbär och smultron i skogen, och under hösten var det trädgårdens plommon och äpplen som låg i fruktskålen.

Så var det nog för de flesta i städerna också, även under min uppväxt. Visst hände det att matbutiken sålde importerade jordgubbar mitt i vintern ibland, men få köpte dem. De smakade ju ändå ingenting, tyckte vi som fortfarande mindes hur solmogna svenska gubbar smakade när man just plockat dem.

SPEL FÖR GALLERIENA

Det mesta av den där säsongsbundna känslan för mat har försvunnit över tid, och krafter som ICA har varit en starkt bidragande orsak till det. Att nu se ICA-tidningen fyllas av förmaningar och pekpinningar om att äta grönsaker i säsong är därför direkt skrattretande. Om det är något som ICA och andra matjättar inte vill är att vi ska äta sunt och förnuftigt, som våra mor- och farföräldrar gjorde. Deras engagemang är, som så mycket annat numera, ett spel för gallerierna. Om det vore äkta skulle de redan idag kunna sluta köpa in allt det där som de uppmanar konsumenterna att inte handla.

BITTE ASSARMO

Skribent och redaktör

Texten är tidigare publicerad på
Det Goda Samhället

Här kan alla medlemmar annonsera gratis. Senast den 15 nov. vill vi ha din radannons inför nästa nummer. Skicka din annons till info@sverigessmabrukare.se eller Småbrukaren, c/o Jonas Wangsten, Åshammar Prästgården, 664 91 Grums.

SÄLJES

KRAV-certifierad matpotatis

Olika sorter, Sava, Connect, 10kg 120kr, 25kg 250kr. Torbjörn Ohlsson Önnestad/Ullstorp, Skåne, 076-814 90 47

Stora smågrisar

Flerraskorsningar härdiga och lämpliga till ute eller inne liv. Mycket bra som kelgrisar också. Styckevis eller i grupp för vidare uppfödning 700kr/st. Även hel eller ½ gris styckad och klar för frysen. Slaktade på kontrollslakteri 40kr/kg.

Anders Söberg, Vollsjö/Bjälkhult Skåne, 0706-706 752.

Gamla jordbruksredskap

IH hjulräfsa, IH såmaskin för häst, gummihjulsvagn med flak och skrinda, bolstervagn, trilla, ett antal årder, plog, ledharvar, fjäderharvar, skogskalkar, trävältar, oxok mm.

Ett flertal av redskapen är i bruksskick. Redskapen finns på gården Sandsberg Sandebo utanför Korsberga mitt i Småland.

Ola Korsfeldt - 076/82 31 778 och e-post slatter.ola@telia.com

SMÅBRUKARNAS ROLL I FRAMTIDENS NORDISKA LIVSMEDELSFÖRSÖRJNING

I början av augusti arrangerades årets upplaga av Nordisk Folkriksdag. Den här gången ägde mötet rum på Ljungskiles Folkhögskola. Folkriksdagen lockar besökare från de Nordiska länderna och det är Fritt Norden-föreningarna i Sverige, Norge och Danmark som står bakom träffen.

Årets tema var "Småbrukarnas roll i framtidens Nordiska matförsörjning – i förhållande till FN:s globala mål."

Under fyra dagar fick vi en mängd olika infallsvinklar på ämnet. Som inledning visades första kvällen filmen "Sista skörden" av Tina Mari Qwiberg. Den ger en förskräckande bild av hur det storskaliga, industriella kemjordbruket alltmer utarmar våra odlingsjorlar.

Från Sverige deltog Jonas Wangsten från Sveriges småbrukare och Anders Lunneryd ordf. i Ekologiska Lantbrukarna. Norge representerades av Reidar Isebacke från Östfolds Bonde - och Småbrukarlag och Danmark av Ole Faergeman från Frie

Bönder – Levande land. Från Finland kom Thomas Snellman, som har introducerat REKO-ringar – den nya formen av direkt matförsäljning mellan producent och konsument. Numera vanligt förekommande i alla Nordiska länder.

Deltagarna var överens om att det småskaliga jordbruket med ekologisk inriktning kommer att bli allt viktigare i framtiden för att öka produktionen av livsmedel, som inte tär på jordens resurser.

Under Folkriksdagen diskuterade också representanter för de nordiska FN-förbunden de globala målen – Agenda 2030, i synnerhet i förhållande till världens livsmedelsförsörjningen, som behandlas i mål nummer 12 – Ansvarsfull konsumtion och produktion.

**KURT GUSTAFSSON
GUNILLA WINBERG**

På fredagskvällen fick vi lyssna på Stefan Edman som berättade om Bohuslän förr och nu



ÖREBRO

HÖSTFEST

Söndag den 10 november kl. 13.00 bjuder vi in till höstfest på Café Skogen. Mat och lotterier samt underhållning av Sonja och Ulf. Avgift: 100:-

Anmälan senast 31 oktober till Ebbe Hörman på tel. 070-285 12 67 eller ebbe.folkatorp@gmail.com

Välkomna

SKARABORG

HÖSTTRÄFF

Skaraborgs Småbrukare hälsas välkomna till en höstträff torsdagen den 7:e november kl 19,00 i Uvereds bygdegård (mellan St Levene och Jung E 20)

I år försöker vi få det lite extra festligt. Det är nämligen 20 år sedan avdelningen bildades. Vart tionde år har vi haft förmånen att kunna bjuda in fotografen och debattören Tore Hagman till våra träffar. Det har alltid blivit trivsamma och tankeväckande kvällar. Det finns alltså ingen anledning att frånga en sådan tradition! Detta erbjudande återkommer inte förrän om 10 år, så vänta inte till 2029 utan känn dej välkommen även i år till detta 20-årsjubileum!

Välkomna hälsar styrelsen.

SÖRMLAND

EKOLOGISK ODLING

Småbrukarna i Sörmland bjuder till en eftermiddag med Paul Teepen som berättar om livet som småskalig ekologisk odlare.

Vi träffas den 16 november kl. 14 på Skebokvarns gård. Givetvis serveras fika.

Anmälan till Håkan på 070-452 72 82

SKÅNE

HÖSTFEST

Söndagen den 17 november kl. 13 träffas vi på Naturrum vattenriket utanför Kristianstad

Vi äter en god buffé bestående av fisk, kött och grönsaksanrättningar. Drycken är Kristianstadsgrunds vatten. Efter måltiden får vi titta på vattenrikets djur och växter i utställningshallen. För den som vill så går det bra att gå en middagspromenad längs Helge å. Det hela avslutas med kaffe och äppelkaka.

Kostnaden är 200 kr/pers. Endast kontanter på plats.

Bindande anmälan senast fredag den 8/11 till Per-Ola Ohlsson 0703-67 24 02 eller ohlsgarden@gmail.com då ni också får vägbeskrivning.

Alla är hjärtligt välkomna.

FILMKVÄLL

Onsdag den 15 januari 2020 kl 19,00 startar vi projektorn. Platsen är som vanligt Pärups bygdegård.

ÅRSMÖTE

Skånes småbrukare kallar till årsmöte onsdag 26 februari 2020 kl 19,00. Platsen är som vanligt Pärups bygdegård.

För mer info tag kontakt med ordförande Per Ola Ohlsson på 0703-67 24 02

INOMGÅRDSMEKANISERING
Tillverkning och försäljning

- Stallinredning för nöt, får och gris
- Hästboxar i standardutförande och specialtillverkning
- Utgödslingssystem
- Ventilationsutrustningar
- Vattensystem, koppar och ventiler
- Rör, rördelar, slang och pumpar
- Stort järn- och plåtsortiment
- Försäljning av betongbyggsvaror, spalt och gummimattor
- Stort tillbehörsortiment i lager

Ring eller besök oss!

SIKO® AB

273 48 SMEDSTORP • 0412-51300
info@eris.milpkon.se • www.eris.milpkon.se

Välkommen till

CHARK
Hugos
LIVS

Hantverk från grunden!

**Öppet: Vard 9-18 • Lör 9-13
Söndagar 9-13 (juli)**

**f Örebro • 030-300 26
www.hugoshantverk.se**



SKÖRDEFEST

“Just nu är det skördefest för svenskodlade grönsaker” skriver LRFs ordförande Palle Borgström i en artikel i Aftonbladet. Just ordet Skördefest ser vi hela tiden i tidningsannonser, på affischer och i vårt sociala flöde. Men det är nog skillnad på begreppet skördefest.

OLIKA TYP AV SKÖRDEFESTER

Det Palle troligen menar är att svenska matbutiker nu har möjlighet att erbjuda svenska grönsaker i betydligt större omfattning än i mars.

Det svenska konsumenter förknippar med skördefest är högst troligt olika former av marknader. Små eller stora tillställningar där de lokala matproducenterna erbjuder sina varor från marknadstånd.

Bara här i Värmland så har vi på en månad minst tjugo skördefester. Det

betyder att det kan vara 5-6 st på en helg. De senaste åren är detta något som har ökat markant. Varje kommun, förening eller café med självaktning arrangerar en skördefest vilket givetvis är mycket positivt för oss grönsaksodlare.

RÄCKER ODLARNA TILL?

Problemet är dock att det inte går att vara på alla platser samtidigt. Tiden, utrustningen och personalen räcker inte till. Vi måste prioritera. Då uppstår ett annat problem. När kunderna kommer till en skördefest för att köpa grönsaker så förväntar de sig ett digert smörgåsbord med alla sorters grönsaker.

Antalet grönsaksodlare av lite storlek som odlar ”allt” är inte så många. Därför kan det också vara svårt för alla arrangörer att få till en bra mix av utställare. Ett

angenämt problem för alla småbrukare men det gäller att utbud och efterfrågan går hand i hand för att få verksamheterna att växa på ett bra sätt.

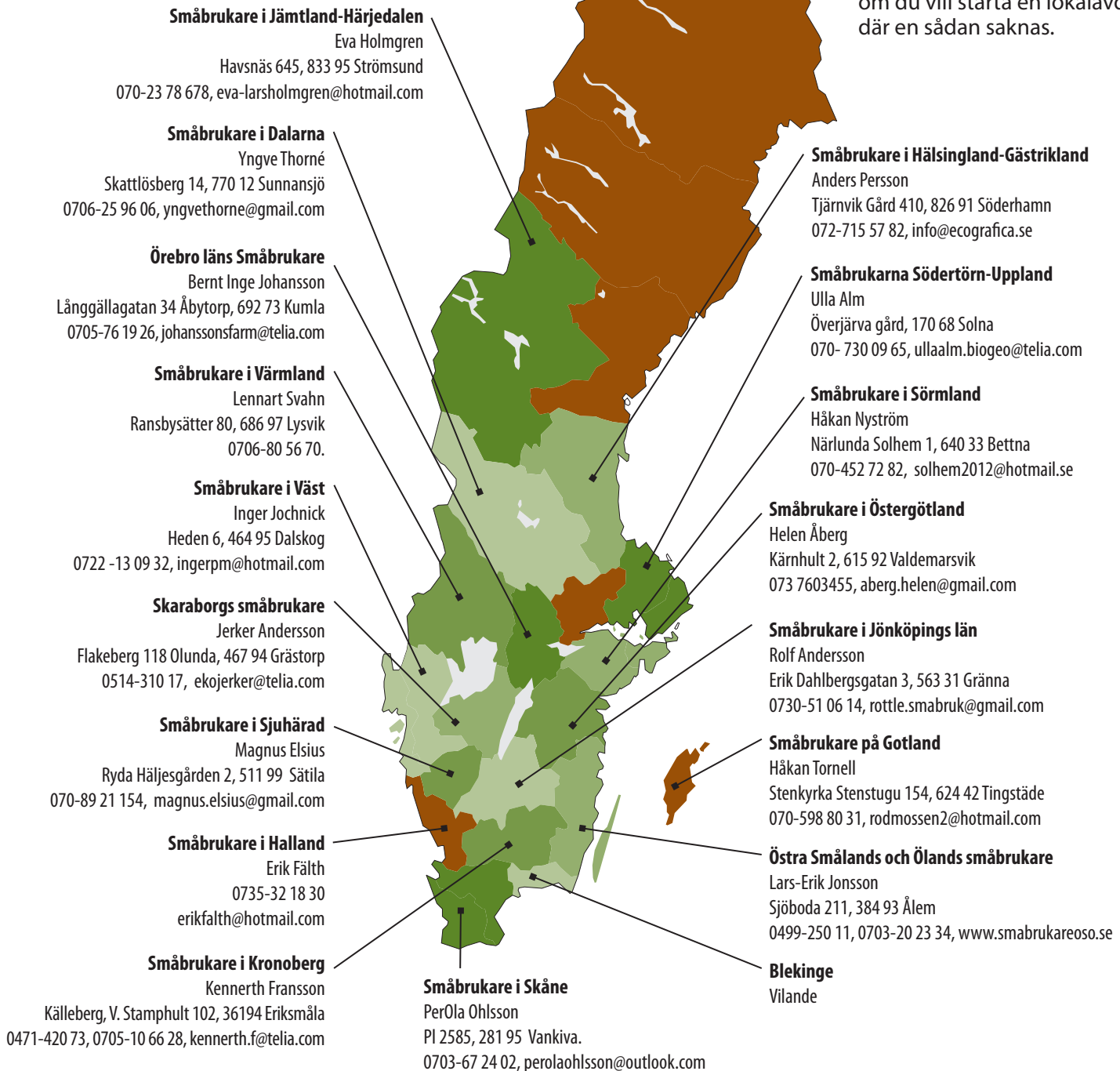
För butikerna är utbudet inget problem då de har många olika leverantörer. Ofta specialicerade på en eller ett par grödor.

Skördefest i livsmedelsbutiken innebär att man lyfter fram det överflöd av svenska grönsaker som finns nu. Gärna tillsammans med lockpriser. Vitkål för tre kronor kilot eller rödbetor för fem. Då kan det vara svårt för den lilla grönsaksodlaren att stå på torget utanför och sälja samma varor för 5-10 gånger högre pris. Det pris som man måste ha för att täcka sina kostnader och göra en liten vinst.

JONAS WANGSTEN

LOKALAVDELNINGAR

I lokalavdelningarna hittar du dina närmaste småbrukarvänner. Välkommen att kontakta förbundet om du vill starta en lokalavdelning där en sådan saknas.



WILSSONS AB

BOKFÖRINGSBYRÅ I SKARA

Vi hjälper till med:

Bokföring
Bolagsbildningar
Deklarationer
Bouppteckningar
Bodelningar
Testamenten
Bokslut
Likvidationer
Skattefrågor
Arvskiften
Årsredovisningar
Äktenskapsförord



Gunnar Wilssons
Telefon: 0511-161 65
Fax: 0511 -161 66
Adress: Parkgatan 8, 532 32 Skara
Epost: wilssonsbokforingsbyra@telia.com

Mjöl av närproducerad spannmål,
stenmalet råg- och grahamsmjöl

Foder till nöt, svin, häst, får, fågel,
hund, katt och smådjur

Djurtillbehör och bränslepellets

Personlig service i lantlig miljö



Orgavägen 6, 617 31 Skärblacka
Tel: 011-571 51 • www.orgakvarn.se



**Fäbodkultur och
utmarksbruk**
**Betesdrift i skog och fjäll
med frigående djur.**
Immateriellt kulturarv.
**Traditionell kunskap på
historisk grund formar ett
brukande för framtiden**

www.fabod.nu

