



Nr 3 höst 2022

SMÅBRUKAREN

Tidskrift för småbrukare, mathantverkare och konsumenter

HUMLE I KULTURMILJÖ

Mejeriprodukters
mervärde

Om varför maten
blir dyrare

En budkavle
runt Vättern



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: 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.

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: Jonas Wangsten

Tryck: Trydells, Laholm

Ordförande

Jonas Wangsten
Åshammar Prästgården, 664 91 Grums
Tel: 070-588 38 16
info@sverigessmabrukare.se

Kassör, Medlemsregister & Kansli

Lena Larson
Torget 3 C, 571 68 Malmbäck
073-8101223 och 070-55 92 769
kansliet@sverigessmabrukare.se

Besök vår hemsida

www.sverigessmabrukare.se



Ledare: Kostnadsökningar	3
Gästskribent: Att lyfta mejeriprodukters mervärde.....	4-6
Betraktelse	7
Jordbruk: Bör mjölk pastöriseras eller inte?.....	8-10
Nytt och noterat: Framtidens mat.....	11
Matföreläsning: Fermentering - en gammal metod med uppsving	12-15
Kultur: Som man humlar får man brygga.....	16-17
Krönika: Att alltid snällt anpassa sig.....	18-20
Nytt och noterat.....	21
Politik: En budkavle runt Vättern	22-24
Debatt: Myndigheter och småskalighet	25
Debatt: Sveket mot framtiden	26
Nytt och noterat.....	27
Förbundsnytt	28-29
Nytt och noterat.....	30
Kontaktuppgifter till lokalavdelningar	31


SMÅBRUKARNA
Förbundet Sveriges Småbrukare

OM GÅRDSPRISER, RÄNTOR, DRIVMEDEL OCH EL

Vi börjar allt mer se att vissa hyllor i mataffärerna gapar tomma. Vad beror det på och finns det enkla lösningar? Om det inte är slut på Crème Fraiche så märker ni att ostbiten kostar över 200:-/kilo. Tyvärr tror jag att det här är något som vi måste börja vänja oss vid. När det blir oekonomiskt för producenten att producera så slutar man. Speciellt om de stora livsmedelskedjorna fortsätter med sin prispres. Kanske snart dags för PRO att sluta med sin undersökning "Billigaste matkassen" och fundera på vilken mat som finns att köpa.

Anledningen till nuvarande situation är flerbottnad. Givetvis påverkar väder jordbruksproduktionen som det alltid har gjort men i grunden handlar det idag om ett ökat kostnadsläge. Det är ökade kostnader på flera håll. Vi vet att dieselpriserna har stigit kraftigt och alla försöker givetvis att köra så lite som möjligt. Många är förtretade på Sveriges höga inblandning av importerat biobränsle eller att man inte får skattereduktion på HVO.

På energisidan så finns det nu ytterligare ett mycket stort orosmoln. Jag pratar givetvis om elpriset. Vi nås nästan dagligen av rapporter om att primärproducenter på olika sätt minskar sin produktion.

Sveriges ledande tomatodlare Nordic Greens Trelleborg ställer in sin odling under kommande vintersäsong på grund av det höga elpriset.

Från Norge rapporteras om att deras rotfruktsproducenter inte kommer att

ha råd att hålla sina kyllager igång under vintern och istället väljer att plöja ner morötterna.

– Nu måste destora matbutikskedjorna ta sitt ansvar och betala odlarna betydligt mer så att de får kosnadstäckning säger Kjersti Hoff som är ordförande för Norsk Bonde- och Småbrukarlag.

I Norge har man subventioner för konsumenter på grund av det höga elpriset. Märkligt är dock att jordbrukets kyllager inte omfattas av detta.

Det här är inte något som endast drabbar bonden. Eftersom elpriset har gått upp så slår det även mot nästa led i livsmedelskedjan – de som förädlar.

– Redan nu är det jättedyrt med el till våra ugnar och ännu dyrare blir det. Vi kan inte ta ut 200 -250 kr för en pizza för att täcka våra kostnader, bättre att stänga då, säger en pizzeriaägare.

Samma signaler får vi från småbagerier som inte har råd att hålla ugnarna igång. Även butikerna drabbas. I augusti i fjol kostade elen 17 000 kronor. Nu räknar Huaröds Lanthandel med 51 000 kronor på augustifakturan och siffran väntas stiga rejält i vinter. Nu stänger man kylar och frysar för att spara el.

RÄNTOR OCH INFLATION

"Liksom i omvärlden har prisökningarna i Sverige nu spridit sig allt mer och såväl varu- som livsmedels- och tjänstepriser stiger sedan början av året avsevärt mer än väntat. Företagens kostnader har ökat snabbt. Den starka efterfrågan har



gjort att man kunnat föra över dessa till konsumentpriserna. Det finns även tecken på ett ändrat prissättningsbeteende på så sätt att företag höjt priserna ovanligt mycket i förhållande till hur mycket kostnaderna ökat." Det här säger Riksbanken som förväntas höja styräntan till 2% i början av nästa år. Vad det här gör på bolåneräntorna är lätt att räkna ut.

I tidningarna kan vi läsa att bostadspriserna sjunker kraftigt. Kanske en effekt av oro för högre räntor. Men det verkar inte gälla jord- och skogsbruksfastigheter. Nyligen såldes en liten obebodd gård i Halland om 15 hektar för 5,3 miljoner. Utgångspris 3,5...

Intresset för lantbruksprogrammet på naturbruksgymnasiet Lillerud utanför Karlstad är större än någonsin.

– Värdet av den inhemska livsmedelsproduktionen blir allt starkare och folk blir mer och med medvetna om det. De elever som börjar här idag och läser lantbruk har en väldigt ljus framtid framför sig, säger Anders Westlund, studievägledare på Lillerudsgymnasiet.

Jag undar hur den "ljusa framtiden" kommer att se ut för våra nya unga jordbrukare.

JONAS WANGSTEN

ATT LYFTA MEJERIPRO

Det svenska lantbruket krisar igen till följd av kraftigt höjda priser på allt från diesel till gödsel och foder. Mjölkbönderna tillhör den allra mest utsatta gruppen samtidigt som det är just mjölkproduktionen som är den ekonomiska ryggraden i det svenska lantbruket. Hotet är alltså reellt när många mjölkproducenter hotas av avveckling, särskilt när detta sker i en (krigs-)tid då (ökad) självförsörjning snarare borde stå på agendan. Statliga åtgärder har vidtagits och det är så klart nödvändigt, men är det bara staten som kan agera? Finns det inget som branschen själv kan göra också?

SLIPA PÅ ARGUMENTEN

Det fanns en tid då mjölk marknadsfördes som energidryck och en annan tid när i alla fall minimjölken var sportig – men det var för flera decennier sedan. Idag är mjölken endera hälsofarlig eller också en barndryck. I vart fall är det garanterat ospännande som dryck. Även om all mjölk visst inte är standardmjölk så har mjölken i allmänhet mycket av standard och bulkänk över sig. När den marknadsförs sätts processtekniken i första rummet och det viktigaste budskapet mejerierna vill kommunicera till konsumenterna är fetthalten i drycken. Det gäller faktiskt inte bara stormejerierna utan också de flesta mindre mejerier. Lite som om vinproducenternas bästa säljargument var vinets alkoholhalt. Men så är det ju inte med vin. Där vädjar man istället till känslor genom sobra etiketter och tal om råvara,



Klövergrädden riktar sig till de mest pris-känsliga konsumenterna som inte lägger någon större värdering kring ursprunget på råvaran. På detta sätt kan Arla lösa gräddbristen menar man. Fast det handlar nog mest om att fetthalten är 30%...

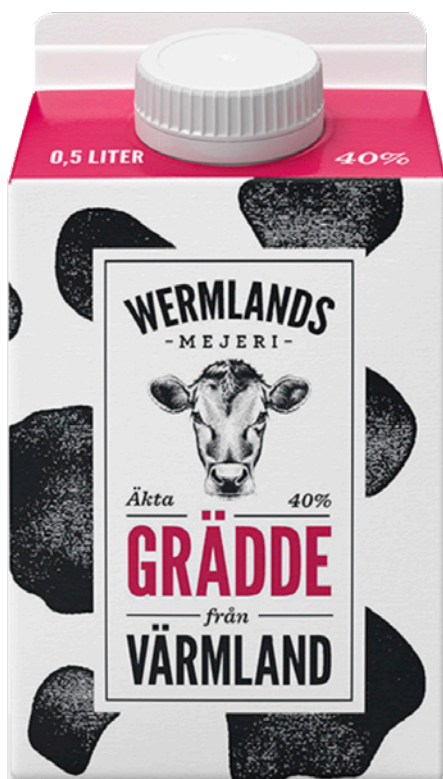
Med den klassiska Arla-grädden så vet vi i alla fall att den är svensk och håller 40% fetthalt.



PRODUKTERS MERVÄRDE

Några mil från Wermlandsmejeris lokaler finner vi det lilla mejeriet Toverud. Här får vi redan på förpackningen veta vilken gård grädden kommer ifrån och att det är mjölk från jersey-kor. Nu börjar det likna mervärde på riktigt

Bättre på ursprung än Arla kan man säga att grädden från Wermlandsmejeri är. Här vet man att det är en handfull gårdar i södra Värmland som är leverantörer



ursprung och framförallt smak. När hörde du senast ett mejeri tala sig varm för sin mjölks SMAK? Eller när hörde du senast en berättelse om mjölkens ursprung mer än att det har med en ko att göra? Varje tid har sin anda och nu lever vi i en tid då vi förutsätter att kvaliteten är god och där därför nästa steg om råvara, ursprung och smak är det som kan ge ett mervärde i konsumentledet. Om kvaliteten en gång för länge sedan säkrades med industriellt tänk är det nu precis detta tänk som står i vägen för mervärdesskapandet kring konsumtionsmjölken. Mjölken måste helt enkelt bli spännande igen!

VARFÖR INTE MARKNADSFÖRA GRÄSBETESMJÖLK?

Vad skulle man då kunna berätta om mjölken för sin konsument? Fullt möjligt är att öka spårbarheten. I ett halvstort mejeri går det säkert att göra till gårdsnivå, medan man i ett riktigt stort mejeri kanske får göra det på regional nivå. Men likafullt skulle man kunna tala om vilka raser man har, vilket foder de äter för säsongen, aktivt uppmärksamma säsongen och dess påverkan på smaken (istället för att låtsas om som att den inte finns) och givetvis koppla alla dessa saker till mjölkens smak. Fetthalt och processtekniska enhetsoperationer måste säkert också stå på förpackningen, men borde inte vara huvudnumret. Sen borde förpackningen ses över så att den ges en mer exklusiv känsla.



Mjölken skulle kunna lyftas fram som den spännande och mångfacetterade råvara den är till en mängd olika och idag delvis bortglömda efterätter såsom småländsk ostkaka, hälsingostkaka, äggost, ugnstost och rörost. Svensk ost borde bli föremål för en seriös marknadsföring som skapar intresse för ostens ursprung, kulturhistoria, mångfald och skiftningar, precis som görs med importerad ost. Men framförallt är det hög tid att en tävling som korar Sveriges godaste konsumtionsmjölk snart startas. Sådana tävlingar finns sedan flera år på alltifrån vin till cider, must och t.o.m. kommunalt kranvatten. Men kring smaken på vår allra mest raffinerade dryck – mjölk – tävlas det ännu inte alls. Där belönas man istället med en fin guldmedalj av kungen om man producerat med hög kvalitet under 23 år. Gott så, men för att travestera socialdemokraternas klassiska valaffisch från 1958: Gärna medalj, men först en rejäl ersättning för mjölken. Den ersättningen har mjölkbranschen själv nyckeln till, men då krävs nytänkande. Sen krävs mitt i värsta krisen också ett tillskott från staten, men det är faktiskt

också branschen som måste lyfta sig själv i håret. Vem tar bollen om att arrangera tävlingen "Sveriges godaste komjolk?" Väger man hoppas på LRF Mjolk? Sveriges Mjölkbönder? Eller krävs det initiativ utifrån för att något ska ske?

MARTIN RAGNAR

Forskare och författare




När du behöver ekonomisk eller juridisk hjälp

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

WILSSONS AB
BOKFÖRINGSBYRÅ I SKARA

Gunnar Wilsson
0511-161 65
info@wbbab.se



FYRAÅRIGA ELIN RAGNHILD PROST
MJÖLKAR EN GET I VIIKUSJÄRVI,
VITTANGI SKOGSAMEBY,
KARESUANDO ÅR 1948.
FLICKAN ÄR DOTTER TILL BRITTA
OCH LARS PROST.

VID 1800-TALET SLUT BÖRjade
SAMERNA ATT ANVÄNDA GETTER
I HUSHÅLLET. DE FÖLJDE MED PÅ
FAMILJERNAS VANDRINGAR MED
RENARNA OCH FANN SIN MAT SJÄLVA.
DE GAV MJÖLK, GETOST
OCH GETMESE.

UNDER VINTRARNA HJÄLPTE
NYBYGGARE TILL ATT TA HAND OM
GETTERNA, SOM HADE SVÅRT ATT
HITTA MAT I SNÖN.

PÅ 1950-TALET, NÄR TORRMJÖLKEN
BLEV VANLIGARE, SÅ SLUTADE DE
FLESTA ATT TA MED SIG GETTER.

Livsmedelsverket har för några år sedan infört regler för att få sälja mjölk som inte är pastöriserad. Detta begränsar möjligheten för vanliga konsumenter att köpa sådan mjölk. Enligt Livsmedelsverket är det farligt. Det har inte gjorts någon riktig vetenskaplig undersökning som visar att deras påstående stämmer. Som underlag hänvisar de till en granskning som var ordentligt undermålig och inte bevisade att det skulle vara farligt att dricka opastöriserad mjölk.

LUDDIG UNDERSÖKNING

Livsmedelsverket har även gjort en annan undersökning. Där har de granskat mjölkfilter hämtade från cirka 300 mjölkgårdar i södra Sverige. Från filtren har de analyserat bakterier, som kan orsaka matförgiftningar. Dessa var campylobacter, E. coli (VTEC) och

salmonella. Livsmedelsverket hittade i proverna campylobacter (13 %) och E. coli (14 %). Vid provtagningen togs det ut två mjölkfilter på varje gård, en på våren och en på hösten. Det finns inga uppgifter på hur många gårdar som dessa bakterier har hittats på. Om proverna på en gård var positiva både på våren och hösten så blir det färre än dessa 13 resp. 14 %. Antalet gårdar kan också vara större, eftersom både campylobacter och E. coli inte hittades på samma gårdar.

PCR-TEST ÄR MYCKET SVAGT

Det som inte framgår av studien är hur många bakterier som har förekommit i varje prov. Bara ja eller nej om de förekom. Undersökningen är gjord med en teknik som kallas PCR. Den visar förekomst av både levande och döda bakterier. Livsmedelsverket skriver visserligen att

BÖR M PASTÖR ELLER

SÅ HÄR MENAR LIVSMEDELSVERKET

Opastöriserad mjölk benämns ofta "mer naturlig" och därför extra bra för hälsan. Men det är stor risk att opastöriserad mjölk sprider olika bakteriesjukdomar. De är särskilt allvarliga för små barn, gravida, äldre och personer med nedsatt immunförsvar.

Opastöriserad mjölk kan innehålla bakterier som kan göra oss sjuka, till exempel Campylobacter, Ehec och Listeria. Ehec är en ganska "ny" bakterie som började spridas i Sverige på 90-talet, och som kan orsaka allvarliga njurskador hos små barn. Det räcker med att få i sig ett fåtal bakterier för att få en infektion av Ehec.

Opastöriserad mjölk får inte säljas i butik, utan bara säljas eller skänkas bort i liten skala på bondgårdar direkt till konsument. Den opastöriserade mjölken ska tappas upp

på plats, direkt från mjölktanken eller från en separat mjölktank. Mjölken ska tappas upp när kunden är där.

Gårdar som vill sälja opastöriserad mjölk direkt till konsumenter måste göra en särskild registrering om det hos länsstyrelsen. På gården kan man, efter registreringen hos länsstyrelsen, sälja upp till 70 liter opastöriserad mjölk per vecka direkt till konsumenter. Kom ihåg att det måste dokumenteras hur mycket som säljes.

I samband med försäljningen måste man även lämna en skriftlig information med upplysning om att mjölken är opastöriserad och att den därför kan innehålla hälsofarliga bakterier. Rekommendationen är att mjölken ska kolkas eller användas i maträtter som genomgår en värmebehandling innan konsumtion.



MJÖLK PASTÖRISERAS INTE?

då prover är förorenade av många olika typer av bakterier så kan det vara svårt att hitta alla positiva prover. Andelen 13 och 14 % skulle då kunna vara högre enligt Livsmedelsverket.

Detta är ett antagande. De vet inte heller hur många bakterier det var eller om de levde eller var döda. Man blir bara sjuk av de levande bakterierna. Det är svårt att dra några större slutsatser av deras undersökning. Möjligen är antalet bakterier i mjölken så lågt att människor inte kan bli sjuka. Antalet misstänkta fall är mycket lågt.

SMÅ GÅRDAR – BÄTTRE UTFALL

Undersökningen är en kartläggning, som visar att det kan förekomma bakterier i mjölkfiltren. Studien redovisar inte kornas ras, typ av uppfödning, deras foder eller

hur det ser ut i ladugårdarna. Många frågor är därför obesvarade.

Det är dock intressant att det är mindre förekomst av bakterier på gårdar med färre antal mjölkkor.

NÄR EN SVAG FORMULERING OMVANDLAS TILL SANNING

Livsmedelsverket menar att med tanke på vilken typ av bakterier som har hittats, även i låga doser, så tyder detta på att konsumtion av opastöriserad mjölk kan innebära en hälsofara. Återigen är Livsmedelsverket snabba på att dra slutsatser ur ett ofullständigt material, som inte ger detta stöd. De skriver också att det tyder på och att det kan vara en hälsofara, vilket ska tolkas som att de inte vet. Tyvärr blir en sådan text många gånger omvandlad till en sanning.



VISSA MENAR ANNORLUNDA

- Vid pastörisering förändras vissa aminosyror av värmen, vilket leder till att hela kedjan av aminosyror blir mindre tillgänglig.
- Vid pastörisering förändras mjölkens fettsyror till det negativa.
- Vid pastörisering minskar eller förstörs viktiga vitaminer och mineraler.
- I opastöriserad mjölk är alla enzymer tillgängliga.
- Laktosintoleranta tål oftast opastöriserad mjölk eftersom opastöriserad mjölk innehåller laktobaciller som förstörs vid pastörisering och forskning tyder på att laktobaciller kan producera just laktas. Laktosintolerans borde kanske heta pastöriseringsintolerans?
- Opastöriserad mjölk skyddar mot astma- och allergibesvär. Minskad förekomst av allergisk sjukdom hittas bland barn uppväxta i lantbrukarmiljö. Opastöriserad mjölk stärker immunförsvaret menar det franska forskningsinstitutet INRAE.
- Ett tillåtande av obehandlad mjölk ger möjligheter att bevara det småskaliga lantbruket
- Att sälja obehandlad mjölk från gården kan ge bönder betydligt bättre inkomster där mjölkbönderna kan behålla en större del av intäkterna själva. Med tanke på det ökade intresset för mathantverk i Sverige är det rimligt att anta att den bonde som säljer egen obehandlad mjölk kan ta ett betydligt högre pris för mjölken.

Källa: sockerchocken.se

Jag reagerar också på att Livsmedelsverket under många år har haft en uppfattning att det är farligt att dricka opastöriserad mjölk. Detta innebär knappast att det blir en opartisk undersökning. Undersökningen borde utföras av någon part som inte har en bestämd uppfattning från början.

Livsmedelsverket har heller aldrig undersökt de positiva effekterna av opastöriserad mjölk. En positiv effekt finns för de som är allergiska, framför allt för barn. Det finns undersökningar som visar att barn med allergier har blivit av med sina problem när de druckit mjölk och mjölkprodukter som inte varit pastöriserade. Dessa undersökningar är små och detta skulle behöva undersökas mer. Bara tanken på att mjölken skulle göra det lättare för våra allergiker, borde föranleda en studie.

Mjölkautomat i en konsumbutik 1950.

Nu blir de allt vanligare igen.

Foto: Kalmar Läns Museum



MJÖLKENS FETT FÖREKOMMER I FORM AV KULOR SOM VARIERAR NATURLIGT I STORLEK. DE OMGES AV ETT MEMBRAN SOM BESTÅR AV PROTEINER OCH FOSFOLIPIDER. I OHOMOGENISERAD MJÖLK STIGER DE STÖRRE FETTKULORNA OCH BILDAR ETT GRÄDDSKIKT PÅ YTAN.

VID HOMOGENISERING SPLITTRAS FETTKULORNA AV EN VIRVELBILDNING. ALLA FETTKULOR FÅR SAMMA STORLEK

Myndigheterna har flera gånger sagt att homogeniseringen av mjölk inte har någon betydelse. Detta är dock aldrig ordentligt undersökt och man vet egentligen inte.

Det finns många oklarheter kring den opastöriserade mjölken. Men myndigheterna verkar ändå veta. Jag har alltid velat ta reda på fakta innan jag uttalar. Det vore dags att myndigheterna börjar med samma sak!

REGLER SOM GÄLLER IDAG

En mjölkbonde får bara sälja max 70 liter i veckan. Bonden ska göra en särskild anmälan om detta till Länsstyrelsen och bokföra all försäljning med datum och mängd. Vem som köper mjölken är ointressant och behöver inte bokföras. Upplysning om att koka mjölken, att den kan innehålla hälsofarliga bakterier, hur den ska förvaras och att barn och personer med nedsatt immunförsvar inte ska dricka mjölken utan upphettning måste lämnas till konsumenten. Mjölken får endast säljas direkt till konsument vid producentens produktionsanläggning och ska tappas upp i behållare i samband med leveransen.

Tyvärr blir det inte mycket ostkaka på det här och samtidigt som antalet mjölkbönder minskar så blir det allt svårare att få tag i mjölken. Våra mjölkbönder skulle behöva få in mer pengar, men det kommer det inte att bli genom att sälja opastöriserad mjölk direkt till konsumenterna.

Enligt min uppfattning, så gör Livsmedelsverket, i sin lagstiftning, större begränsningar än vad EU förordar. I aktuell EG-förordning står det att för opastöriserad mjölk och grädde som är avsedd för direkt konsumtion kan Sverige skapa egna regler. Detta uppfattar jag som att för enbart mjölk och grädde som är avsedd att konsumeras utan pastörisering kan regler skapas, inte för mjölk och grädde som ska användas för exempelvis ostkaka.

HUR GÖR MAN NU?

Det går att fortfarande göra sina ostkakor, ost, filbunke, yoghurt, glass mm. Bilda en förening. Registrera föreningen med ett organisationsnummer. Köp in mjölk till föreningen. Här finns inga begränsningar. Ni kan köpa hur mycket mjölk som helst. Baka era ostkakor i föreningen. Detta gäller också alla andra typer av mjölkprodukter.

För alla andra, som har ett företag, aktiebolag, enskild firma, handelsbolag osv gäller inga begränsningar. Mjölken kan säljas till andra tillverkare, restauranger och alla de som gör livsmedel där mjölken hettas upp. Kanske varm mjölk till kaffet. Även med nya restriktioner finns det möjligheter. Låt er inte nedslås. Kämpa på för att mjölken ska finnas kvar i vårt land.

PER NILSSON

Livsmedelskonsult

med stor kunskap om lagar och regler

FRAMTIDENS MAT?

SEG, GELÉARTAD OCH BLÖT TEXTUR?
ELLER BLIR DET KRISPIGA, BRÖDIGA OCH
STRÄVA KONSISTENSER?
BÅDE OCH ÄR SVARET. PÅ ELDRIMNERS
WORKSHOP OM FRAMTIDENS MAT BJÖDS
DET PÅ MANETSALLAD I SKÅLAR AV
PRESSRESTER, ÅNGADE KANELRISBOLLAR OCH
GRÅÄRTSCONES MED FERMENTERADE BLÅBÄR.
DEN GRÖNA GELEIGA DAMMSUGAREN ÄR EN
ALGBAKELSE MED CHOKLAD.

ANNA BERGLUND – ELDRIMNER



HÄR FÖRPACKAS SURSTRÖMMING I KONSERVBURKAR I
MELLANFJÄRDEN, HÄLSINGLAND ÅR 1970.
FOTO: HILDING MICKELSSON/HÄLSINGLANDS MUSEUM

TIDIGARE I ÅR MEDDELADES DET ATT
OSKARS SURSTRÖMMING AVVECKLAR SIN
VERKSAMHET P.G.A BRIST PÅ STRÖMMING

FERMENTERING

– EN GAMMAL METOD MED UPPSVING

Den tredje torsdagen i augusti har det traditionellt varit surströmmingspremiär i Sverige. En premiär som märkligt nog beror på Livsmedelsverket. Fram till 1998 gällde Livsmedelsverkets datum Anledningen var en gammal praktisk regel som kommit till för att förhindra att dåligt jäst fisk gick till försäljning. Trots att det idag inte finns någon livsmedelshygienisk anledning till regeln håller många tillverkare fast vid premiärdatumet som tradition.

GAMMAL KONSERVERINGSMETOD

Det har gjorts arkeologiska fynd av anläggningar för fermentering i södra Sverige, som är 9 000 år gamla. Mjölksyrejäst fisk har framför allt varit mycket vanlig i de norra och västra delarna av landet. Metoden har länge levt kvar i ett område som omfattar nordvästra Dalarna (gamtfisk), västra Hälsingland och södra Härjedalen och Norge (rakfisk). Det var olika slags fisk som användes för att tillverka surfisk. Längs Östersjökusten kunde det vara strömming, men i inlandet andra mindre fiskar, som mört och abborre, men också sik, öring och röding, kan man läsa på matkult.se

Surströmming produceras framför allt utmed Höga kusten. Fisken konserveras genom jäsning. Den rensade fisken saltas, läggs i öppna kar och får jäsa. Genom autolys, det vill säga genom egna enzymer, och tillsammans med bakterier bildas starkt luktande syror som propansyra, smörsyra och ättiksyra. Processen görs med hjälp av enkla sockerarter i fisken. Strömmingen läggs sedan på konserverburkar för att efterjäsa.

Surströmming är alltså fermenterad. Man också kan säga syrad. Det är därför den kallas surströmming. Sur betyder här "som innehåller syra".

I år har vi fått veta att det är brist på strömming. Många tillverkare har det svårt. Det har varit rekorddålig fångst av strömming längs kusten i år. Men varför är det så?

Det småskaliga fisket har i alla år försörjt kustens surströmmingstillverkare med fisk.

**TRÅLNINGEN SOM METOD
ÄR FABRIKSMÄSSIG, MYCKET
BRÄNSLEKRÄVANDE OCH
SYNNERLIGEN EFFEKTIV
NÄR DEN KOMBINERAS MED
MODERN ELEKTRONISK
SPÅRINGSUTRUSTNING.
UR EKOLOGISK SYNVINKEL ÄR
METODEN HELT FÖRKASTLIG.**



När man fråga de småskaliga fiskarna så har de sin bild av läget klar. Fiskaren Dennis Bergman är säker på att det är trålfisket som orsakat problemet. Han menar att det inte är värt att fiska längre.

Hav- och vattenmyndigheten planerar ett forskningsprojekt för att se om trålfiske är orsaken. De kommer flytta trålningen längre bort från kusten.

– I 20 års tid har det minskat, år för år för år. De sista tre åren har det varit väldigt illa. Alltså, det är inte ens värt att hålla på att fiska strömming längre, tyvärr är det så, menar fiskaren Dennis Bergman.

Jens Persson, utredare på Havs- och vattenmyndigheten, är också orolig över att det blir mindre sill och strömming i Östersjön. Han säger att de inte vet exakt vad det kan bero på men att det kan vara flera faktorer som orsakat problemet. Exempelvis miljöförändringar men också att man fiskar mycket.

Om det är så att det har börjat att fiskas mycket mer de senaste 10-20 åren så borde det vara ganska lätt att se vad det beror på. Är det det småskaliga fisket som har ökat eller möjligen något annat fiske.

BRIST PÅVERKAR PRISET

Bristen på surströmming har medfört att många livsmedelsbutiker fått betydligt färre burkar än de beställt. Den minskade tillgången har lett till prisökningar men också till stora skillnader på priset på samma burk. Analysfirman Foodrunner har undersökt priset på Röda Ulvens Surströmmingsfilé i drygt 100 butiker och skillnaderna är anmärkningsvärda.

Samma burk säljs för allt mellan 74:- och 98:-. Förra året kostade samma burk ca 63:-. Prisskillnaderna ute i landet är stora. Det talas om prisinflation, vilket självklart råder, men det som konsumenten bör uppmärksammas och börja tänka på är prisskillnaderna på samma produkter i olika butiker. Det som kallas "priselasticitet".

SURDEG

Surdeg innehåller levande jäst och mjölksyrabakterier. Ofta jäser man bröden svalt över natten eller längre. Bröden har lång hållbarhet utan konserveringsmedel. Många tycker att surdegsbröd har en bredare smak och bättre struktur.



KIMCHI

Nedan ser du 35 liter grovhackade grönsaker som skall fermenteras till Kimchi. I det här stadiet blandas de med ca 2% salt som gör att processen kommer igång. Det vi ser i karet är savoykål, spetskål, morot, rättika, lök, purjo, vitlök, ingefära och kryddor.



När allt är blandat så hålls grönsakerna över i jäsdunkar för att fermenteras i ca en månad innan det läggs över på glasburkar.

Kimchi är den vanligaste sidorätten i Korea men kan också vara huvudingrediens. Kimchi är även Nordkoreas nationalrätt.



VAD ÄR EGENTLIGEN FERMENTERING?

Vad många säkert inte vet är att de flesta av oss äter eller dricker något fermenterat varje dag. Kaffe, te, ost, yoghurt, surdegsbröd, öl och surkål är vardagliga exempel på livsmedel som inte hade smakat som de gör utan mikroorganismer.

Idag lär vi oss att uppskatta, för oss nya, fermenterade matvaror från andra kulturer. Allt fler provar tempeh, dosa, shoyu, kimchi och kombucha. Andra har till och med börjat att göra detta hemma i sitt eget kök. Småskalig kommersiell produktion växer fram. Allt för att få nya unika smakupplevelser som älskas av allt fler. Surkål i alla åra men kimchi är faktiskt lite roligare.

Att fermentera livsmedel har man gjort i tusentals år. Det är en process som uppstår i naturen av sig självt men som vi har lärt oss att kontrollera och anpassa till konservering av mat.

Fermentering innebär i korthet ”matlagning med mikroorganismer”. Under kontrollerade former låter man goda bakterier, jäst- och mögelsvampar påverka en råvara och förändra dess doft, textur och smak.

I många fall är fermentering även en form av konserveringsmetod, vilken har använts långt innan vi i stor skala började producera ättika och vinäger för inläggning av exempelvis grönsaker. Troligtvis började man bland annat göra ost som ett sätt att förlänga hållbarheten på mjölk.

FERMENTERING STIMULERAR GODA BAKTERIER

Fermentering innebär alltså att man stimulerar goda bakterier som i sin tur bildar syra. Men hur får man fart på bakterierna i till exempel en grönsak? Jo, det handlar om salt. Livsmedlet blandas tillsammans med 1-2% salt av livsmedlets vikt. Sen gäller det att förvara i en helt syrefri miljö. De första två veckorna i rumstemperatur för att sedan ställas i kylskåp. Under tiden kommer bakterierna att äta av det naturliga sockret som finns i grönsaken och omvandla det till syra och en massa olika smakämnen.

Ur ett mikrobiologiskt perspektiv är fermentering en metabolisk process där mikroorganismer med hjälp av enzymer omvandlar ett ämne till ett annat. Det

KOMBUCHA

Kombucha är en fermenterad sötad dryck, baserad på svart te, vatten och socker. Den sägs ha sitt ursprung i Kina. Ofta smaksätts kombuchan med olika kryddor eller frukter. Den marknadsförs ofta som en nyttodryck med påstådda hälsoeffekter.



kan t.ex. bildas syror, gaser, smak- och doftämnen och alkohol. Egentligen är det bara anaeroba bakterier och jästsvampar som utför fermentering i ordets rätta mikrobiologiska bemärkelse, men ur ett kulinariskt perspektiv brukar man inkludera de aeroba mögelsvamparna i fermenteringsbegreppet eftersom de förändrar råvaran på liknande sätt.

RENÄSSANS FÖR MÖRT

När jag var liten så metade jag mycket. Både i vår sjö och i en grund å. Vissat ville man få upp en stor aborre men i stort sett alltid fick jag nöja mig med löja och mört. Agnet var så klart mask när hoppet stod till aborre men lika ofta blev det en degklutt på kroken. Då nappade mörten bra. Områdets katter började snart tröttna

på fisk och till kräftburarna behövdes inte så mycket. Då, för 45 år sedan, visste jag inte att man faktiskt kan fermentera mört. Så kallad surmört.

”Surmört, mina damer och herrar, är framtidens melodi”, skriver trubaduren och författaren Stefan Sundström i sin bok ”Stefans lilla gröna”, som kom ut 2010. Bland avsnitt om tobaksodling, kompost och konservering, finns också ett långt kapitel om surmört.

Man kan göra surmört på olika sätt. Så här gjorde man förr. Mörten rensas och sköljs noga före insaltningen. Fisken saltas måttligt och lägges ned i en tråkagge som täckes noga för flugor och andra kryp. Kaggen ställes i en god stenvalvskällare. Där får mörten sakta fermentera under sommar, höst och vinter. Efter ett år är den

MÖRT

Med sina vackra röda ögon och silverglänsande sidor är mört, Sveriges vanligaste karpfisk, enkel att känna igen. Den finns i alla sjöar och vattendrag. Till och med i bräckt vatten. Bland mörten naturliga fiender finns abborre, gös och gädda. Om den inte blir uppäten så lever den cirka 25 år.



färdig att äta. Köttet har då blivit läckert rosafärgat.

Nu planerar Rovögers fisk utanför Umeå att börja tillverka ”surmört” inför nästa års surströmmingspremiär.

– Surströmming håller på att bli ett minne blott som det ser ut. Så vi ska prova med surmört, säger Björn Lundgren, fiskare och delägare i Rovögers fisk som har haft ett inspirerande besök av Stefan Sundström.

– Det finns hur mycket mört som helst. Jag tror att surströmmingen kan bli svår att ersätta. Men man får börja se sig runt efter nya lösningar och det här kan vara ett alternativ, avslutar Björn.

JONAS WANGSTEN

NÄR MAN SER PÅ HUR BARN´A VÄXER UPP OCH STÅR I, KAN MAN UNDRÅ OM BARN´A NÅNSIN FÅR DET SOM VI?
OM DET FINNS JOBB, OM DET FINNS MAT OM DET ÄR DRÄGLIGT DÄR DOM BOR. FINNS DET FÅR OCH KOR OCH VATTEN OCH LUFT?
KAN DOM SOLA SIG GRATIS, FINNS DET BLOMMOR OCH BLAD? HAR DOM FLÄSK OCH POTATIS, KAN DOM TA SIG ETT BAD?
FRAMTIDEN VERKAR DYSTER NÄR MAN GRUBBLAR ÖVER ETT GLAS ÖL, MEN MAN HOPPAS ATT BARNÄNDÅ FÅR ETT GLAS ÖL

UR 88-ÖRESREVVYN 1970 AV HASSE & TAGE

– Våren 2013 fick jag besök av min kompis Per-Anders, Jag berättade att jag fått en idé om att börja odla humle och brygga öl, berättar Rolf Anderson

Sommaren samma år bildades Röttle Bryggaresällskap med syfte att främja medlemmarnas sociala intresse för ölkultur. Det gör man genom att producera öl med lokal anknytning och koppling till Röttle

samt driva och utveckla sin humlegård. Samtidigt verkar man för bygdens historia och utveckling.

KÅLGÅRD PÅ GAMMALT SÄTT

På nästan alla gårdar fanns det en humlegård, bär och fruktgård, samt en kålgård fram till början av 1900-talet. 2014 etablerade föreningen en humleodling för

att använda till den egna ölbryggningen. Humleodlingen är anlagd och sköts på ett traditionellt vis med säng- och kupodling där humlen får växa på nio meter höga störrar. Från plantering av små sticklingar dröjer det 4-6 år innan humleplantorna ger full skörd. Därefter ger de fin skörd i 20-30 år.

SOM MAN HUMLAR FÅR MAN BRYGGA

I bär och fruktodlingen finner vi äldre sorter av bär och frukt, helst med anknytning till Röttle med omnejd. De har även anlagt en kålgård. Alltså en inhägnad där det odlades kål, grönsaker, medicinalväxter och örter. Mycket av det som odlades i kålgården användes i konserverande syfte till ölen och som smaksättare. Dessa växter nämns som Grut-växter.

– Vår kålgård är omgärdad med en gärds-gård, som Länsstyrelsen i Jönköping bidragit med finansiering till, berättar Rolf.

Under 1800-talet hade vattnet betydelse för många småindustrier och då grundades också ett bryggeri som tyvärr brann ner 1884. Kvar av bryggeriet finns idag endast en stor grop.

GAMMAL LOKAL HUMLE

Man har funnit en humlepopulation söder om Röttleån som troligen härrör från den gamla bryggeriverksamheten. Denna humle kallas för Röttle-humle och givetvis odlas den i föreningens humlegård. Dessutom odlas fem andra humlesorter för att öka möjligheten att brygga olika ölsorter.

Under åren har Röttle Bryggarsällskap tagit fram fyra olika ölsorter. Röttle Lager,

Röttle Export, Rytande Forsens IPA och Röttle Folk Ale. Man har idag en egen lokal i Gränna där man experimenterar och provar fram nya sorter. Här har medlemmarna även möjlighet att brygga eget öl.

Den ”riktiga” ölproduktionen sker på tre närbelägna småbryggerier där föreningens bryggare är med och övervakar så att de egna recepten följs.

Röttle-öl finner du i Systembolagets beställningssortiment samt på hotell och restauranger i Gränna med omnejd.

JONAS WANGSTEN



Röttle by ligger tre kilometer söder om Gränna. Här möter besökare en genuin kulturhistorisk miljö med trähusbebyggelse från 1700- och 1800-talen och en rad industrilämningar längs Röttleåns ravin i dramatisk men skön natur. Röttleån har gett platsen dess namn. Denna sträcka av ån benämns på medeltiden för rytlofors – den rytande forsen. Äldsta belägg på namnet och kvarnar i ån härrör från 1279. Ån är drygt tolv kilometer lång och utgör den naturliga avvattningen av sjöarna Ören och Bunn med en fallhöjd på 108 meter.





ATT ALLTID SNÄLLT ANPASSA SIG

OMSTÄLLNING 90 ÄR ETT EXEMPEL PÅ HUR SVÅRT DET KAN VARA ATT
BEDRIVA ETT LÅNGSIKTIGT LANTBRUK I SKUGGAN AV EN KORTSIKTIG JORDBRUKSPOLITIK,
EN POLITIK OCH FRAMFÖRHÅLLNING SOM VERKAR KORTARE ÄN DEN TID DET TAR
FÖR EN GRÖDA ATT FÖRYNGRA SIG.
SÅ SÄG MIG VILKEN BONDE SOM KAN FÖRHÅLLA SIG TILL DETTA
OCH PLANERA BÅDE FÖR SIN EGEN OCH DIN FRAMTID?

Omställning 90 var en stor förändring, slutet på en 50-årig epok av årliga prisförhandlingar mellan staten och jordbrukets organisationer.

Men politiker och beslutsfattare är numera inte längre de som till vardags går i myllan och inväntar möjligheter att kunna få så eller skörda. En brist på denna insikt får stora konsekvenser för både förd politik, den svenska självförsörjningsgraden och den enskildes vardag.

Som när svenska bönder precis ingått avtal om en ny jordbruksreform, en omställning som utestängde dem från EU. Men samma dag som Omställning 90 trädde i kraft skickades Sveriges EU-ansökan in till Bryssel.

KRIG SKER INTE LÄNGRE ENBART MED VAPEN

Ur ett annorlunda perspektiv vill jag belysa att det även finns en annan historia att berätta än den som skrivits av de som gått segrande ur striderna. Härskra eller söndra får här lätt en klang som rättfärdigar striderna, trots fåorna de lämnat bakom sig på den väg de farit fram som de konstant vägrat vända sig om för att se.

Jag har tidigare skrivit om beredskap, att krig inte längre enbart förs med vapen utan kan komma från helt oanade håll och källor. Även från ren okunskap som även den kan vara ett vapen för den som har resurserna att hantera detta.

En tillräcklig stor favör för trogen utförd tjänst kan få vem som helst att börja ljuga, sluta lyssna, stå framför media (medvetet, eller ej) och där t.ex. föra sina väljare bakom ljustet. Att kontrollera massorna och schackspelarna har blivit ett viktigt spel inom geopolitik och för dem som finansiera det hela. Märkligare blir det att se de som manipuleras, själva bidra

och finansiera detta förfarande genom olika påtvingade skatter. Pengar som sedan betalas ut till källor vars komplexitet gör att det inte går att spåra.

JAKTEN PÅ HERRAVÄLDET ÄR DET VIKTIGASTE

Folkförflyttning och utbyte av stora massor pågår redan för fullt i jakt på naturtillgångar och att befästa herraväldet i vår omvärld. Kosta vad det kosta vill för något samvete verkar då inte finnas i detta spel, där även oskyldiga människor utsätts för ett fasansfullt lidande. Där allierade och wannabees genast kastar in mer ved i brasan så fort tillfälle ges. Det finns nämligen mycket pengar att tjäna!

Alla inser nog att vi alla behöver en fredad plats i livet och där få lov att kunna andas ut. Är det då inte rimligt att få värna om sin egendom, sitt hem och sin familjs trygghet och möjlighet till en självförsörjning?

ENS HEM ÄR ENS BORG SÄGS DET!

Men det har i stället blivit ens fängelse, där bara skyldigheter råder inför kommande attacker, oavsett om de kommer från bank, kommun, stat, politiska, religiösa eller kriminella falanger. När ska vi få rätten att kunna försvara våra egendomar, våra naturtillgångar, vår närmiljö, oss själva och vår grundlag som också blivit till ofullgången rätt?

Det bör beaktas att grundlagen har ändrats flertalet gånger bara under de senaste elva åren. Vi har upplevt hur en politisk majoritet kan styra och ändra Sveriges statskick. Frågan som uppstår: Är det politikernas konstitution – eller folkets? Var sätter vi gränsen och säger ”Nu räcker det”?

ETT DELAT LANDSKAP

Höghastighetsbanan som representerar ett av landets största investeringsprojekt, dit dina skattepengar ska gå, men gynna så få. Det är också olyckligt men kanske förståeligt att den ges så litet utrymme i debatten inför valet. Ett känsligt projekt som kommer att dela landskapet i två delar på var sida om spåret och påverka så många.

Detta är inte första gången, även EU-medlemskapet har tidigare delat Sverige i två delar. Där enligt officiella siffror endast 52% röstade för, men i själva verket var mindre om man ser till hela antalet röstberättigade. Ett medlemskap som fått stora konsekvenser och inverkan på oss alla. Men också lett till att splittra Sverige än mer. Medlemskapet i EU var en överlåtelse av beslutanderätt, trots försäkran att så inte var fallet, vilket först borde ha varit preciserat i grundlagen. Detta hade inte skett i riksdagens första beslut. **Vem drar i trådarna?**

Ingenting tycks gå tillräckligt fort nog nu, det synes heller inte längre finnas tid att invänta den demokratiska processen. Det trixas och fixas för fullt av ljusskygga människor som gör allt för att undvika rampljus och för att kunna tjäna stora pengar eller inta nya positioner.

Vedertagna forskningsresultat ifrågasätts och lagar åsidosätts i allmännyttans namn, äganderätten kringgås och egendomar exploateras, våra bästa åkerarealer bebyggs, skogar kalhuggs för att ge plats till vindkraftsparker och serverhallar. Kostnaderna stiger inom alla sektorer. Allt verkar vara till salu till högstbjudande.



HAR VÄRLDEN BLIVIT TOKIG?

Nu står Svenska folket inför ett vägskäl och ett val som kommer att avgöra vår framtid. Använd denna möjlighet och begrunda noga innan ni gör ert val. Det kan nämligen redan vara för sent.

Redan 2020 visade Jordbruksverkets årsrapport att lönsamheten i jordbruket måste förbättras om Livsmedelsstrategins huvudmål om ökad livsmedelsproduktion ska kunna infrias. Detta rimmar väldigt dåligt för bara under 2021 ökade dieselpriiset med tre kronor exklusive moms, vilket alltså lär motsvara 750 miljoner i ytterligare kostnadsökning för det svenska lantbruket. Inför 2022 blev bränslepriserna ännu högre på grund av reduktionsplikten och nya skattehöjningar. Lägg där till alla övriga ökande omkostnader samt de kraftigt ökade elpriserna. Bara bränslepriserna lär komma att överstiga böndernas reallönekostnader. Helt klart är att detta måste avspeglas i någonstans och slutligen hos konsument.

Jobba mer till ett allt högre pris för en allt mindre vinst? Här finns ju ingen lönsam utveckling vilket säger sig själv. Inte för någonting utav parterna.

Enskilda har redan börjat se över sin ekonomi. Men kommer de ens ha råd att kunna ta sig till och från sina jobb. För bönderna gäller att ett dåligt år med torka kan få förödande konsekvenser. Räkningarna, bankerna och omkostnader tar ingen hänsyn, leverantörerna ska ha betalt oavsett. Befinner man sig på marginalen och en maskin går sönder är det kört. Kanske är det dags att starta kurs i hur man slår med lie, det finns ju ändå några hundra tusen arbetslösa att försörja, motivera och involvera.

DEN POLITISKA ADELN

Det politiska klimatet och den etablerade politiska eliten och dess aktörer har i kontakt med varandra skapat egna identiteter, intressen och normer. En stat ingår i ett nätverk av internationella

sociala relationer som tillsammans skapat en kollektiv världsbild som den gemensamt utgår ifrån och brukar som referensram för sin egen roll. Med över 70 tusen i grundarvode har denna roll dock avskärmats sig allt mer från den vanliga medborgarens vardag, och istället lett fram till att man inte längre förstår varandra. Förtroendet har blivit så illa tilltygat att de istället ständigt misstänkliggör varandra. Politiker verkar inte längre företräda medborgarna utan förespråkar snarare sina egna karriärer och dolda uppdragsgivares delmål, där rätt honnörsord får nyckeln att öppna rätt dörr för den egna karriären där betydelsen av altruism inte längre ens tycks existera. Ja tyvärr! Så ser jag på det.

Samhällskontraktet är brutet och samhörigheten med kollektivet söndertrasat där finansiering av ideologiernas ekonomi och dogmer blivit viktigare än människor. Så var rädd om er för ingen annan är det.

MICHAEL RICHTER

KRISBEREDSKAP

Kommuner och regioner står för grundläggande samhällsservice som alltid behöver upprätthållas så även under höjd beredskap och ytterst krig. En väsentlig del av detta ansvar gäller försörjningen med livsmedel i kommuners och regioners verksamhetsansvar inom hälso- och sjukvård. Även kommuners verksamhetsansvar för omsorg inom socialtjänstens område och inom förskola och skola.

Regeringen ger nu Statskontoret i uppdrag att analysera kommuners och regioners nuvarande förutsättningar och vid behov föreslå åtgärder som kan bidra till att stärka förmågan till livsmedelsförsörjning. Arbetet skall vara klart hösten 2023.

SVENSK KONSTGÖDSEL

Idag finns ingen storskalig produktion av handelsgödsel i Sverige. Med bakgrund av detta ges Jordbruksverket i uppdrag att analysera nuvarande kapacitet samt förutsättningar för ökad gödselmedelproduktion.

Det svenska gödselbehovet uppgår till cirka 870 000 ton gödselmedel som utgörs av både rena kvävegödselmedel och blandade produkter. Idag sker den största importen av gödselmedel från Tyskland, Finland och Danmark. Rysslands och Belarus andel av den svenska importen av konstgödsel uppgick innan kriget i Ukraina till drygt 20 procent.

Uppdraget, som ska redovisas senast den 31 mars 2023, är ett viktigt första steg med syfte att kartlägga och analysera förutsättningar, flaskhalsar och potential för en ökad produktion av konstgödsel.



BLOMMANDE FÄLTKANTER OCH TRÄDOR

Nu är det, enligt Jordbruksverket, fritt att ta så kallade ekologiska fokusarealer, alltså trädor och blommande fältkanter i anspråk för livsmedelsproduktion på grund av världsläget. Regeringen har fattat beslut om att tillåta odling på sådan mark och undantagit krav på växtföljd utan att rätten till stöd går förlorad.

Det är viktigt att få upp lönsamheten i jordbruket överlag för att trygga livsmedelsförsörjningen på sikt. Det finns nu även pengar avsatta för målet att reparera 80 procent av de livsmiljöer som anses vara i dålig kondition och att återinföra naturen i alla ekosystem, även i jordbrukslandskapet. Minst 20 procent av EU:s land och hav ska omfattas av någon form av restaureringsåtgärd år 2030. (Nature Restoration Law). Behovet anses vara stort även i Sverige.

Låter det som om det rimmar dåligt? Hur får man upp lönsamheten om lantbrukare måste avsätta 4% av arealen och samtidigt öka livsmedelsförsörjningen? Samtidigt rusar omkostnaderna, och förbud mot växtskyddsmedel etc.

Jordbruksmark är en långsiktig resurs och exploatering är en process som vi aldrig kan ta tillbaka eller ersätta med nyodlingar ändå bebyggs dessa marker som aldrig förr. Jag får inte ihop det.

Den världskände och nyligen avlidne biodiversitetsforskaren och professorn E.O. Wilson från Harvard föreslog att hela 50 procent av jordens yta skulle avsättas för naturen. Idag finns det faktiskt internationella rörelser som arbetar för att förverkliga den idén.

Men framtiden står redan och bankar på dörren. Strategin kan vara att nu snabbt ta dessa lågproduktiva arealer i bruk för att sedan lämna tillbaka dessa till naturen igen då EU-kraven kommer 2023. Är det ett sätt att rädda högproduktiv mark att bli konfiskerad? Då inte redan skapade naturområden på gammal jordbruksmark räknas in i de 4% som skall "räddas" utan endast den mark som brukas så blir det konstigt.

Städerna tar mer och mer av jordbruksmarken i anspråk för sin expansion. I dessa fall är det alltså ingen fara för diversifiering av naturen trots att mer och mer blir hårdgjorda bostadsområden och industrimark. Man må tycka att man skulle börja där, men eftersom det är lättare att ge sig på enskilda och bönder på landsbygden så är de i stället de som skall skapa naturmarken.

MICHAEL RICHTER

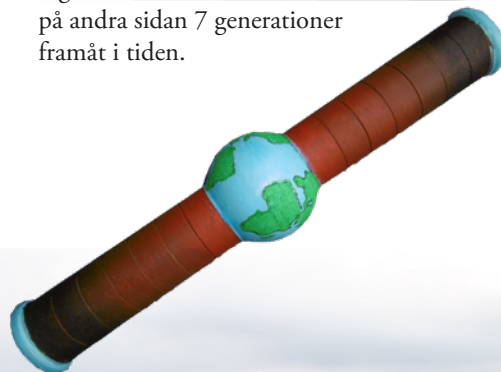
Under drygt två veckor i slutet av juli och början av augusti i år, gick en Budkavle runt Vättern, för att uppmärksamma de hot som Europas sjätte största sötvattenssjö står inför, med en uppmaning om att bättre skydda vårt viktigaste livsmedel: vattnet. Manifestationen samlade tusentals människor som genom stort engagemang och sprudlande kreativitet anordnade evenemang på alla de platser runt sjön som Budkavlen anlände till. Bland deltagarna och organisatörerna av lokala event, fanns barn och ungdomar, grevar och bönder, nunnor och shamaner, diktare och musiker, jurister och miljöaktivister, Allt i en härlig blandning.

Kommunpolitiker runt sjön, oavsett färg, sluter upp bakom kravet på att skydda Vättern. Men hur står det till på riksplanet? Det ska vi ta redan på.

BUDKAVLENS SYFTE

Budkavlen som användes för denna manifestation, kommer ifrån organisationen Timeless Knowledge och har tidigare gått ut till ca 750 ledare i världen.

Budkavlen är utformad på ett speciellt sätt. I mitten av den ihåliga trärullen, har budkavlels upphovsman Pers-Lars Larsson, svarvat ett runt klot, som symboliserar vår planet Jorden. På varje sida om Jorden finner man 7 skårar, som symboliserar 7 generationer – på ena sidan 7 generationer bakåt i tiden och på andra sidan 7 generationer framåt i tiden.



The Seventh Generation Doctrine-läran om 7:e-generationsprincipen, kommer ifrån Irokes Förbundet på USAs östkust.

Här har två kulturer mötts i ett kulturhistoriskt samspel för att påminna dagens människor om vikten av att ta kunskapsförankrade beslut och beakta hur besluten påverkar miljön vi alla är beroende av för att kunna leva, samt hur beslutet kan komma att påverka de generationer som ska komma efter oss.

Att vara ledare i Irokes indianernas Råd, innebär dessutom att man måste lämna egot utanför dörren och ta beslut med tanke på att kommande generationer ska kunna ha goda livsförutsättningar; termen; ”Be a good Ancestor” hörs ofta i Ursprungsfolkens samhällen, liksom: ”Leadership is not about elevation to power, but submission to duty”.

EN BUDKAVLE RUNT VÄTTERN

Budkavlen anländer till Klevens gård vid Vätterns strand med en traktorkaravan på över 30 ekipage



Det handlar om att ta ansvarsfulla, välinformerade, kunskapsbaserade och långsiktiga beslut. Något som tyvärr inte varit så vanligt i vårt moderna samhälle.

Att fullt ut tillämpa denna ledarskapsmodell, kan visa sig vara svårt i dagens samhälle, men insikten om principerna hoppas vi kan medföra ett förändrat sätt att tänka som så väl behövs i den tid vi lever i.

SAMSTÄMMIGHET

Starten gick den 25e juli vid Klevens loge, strax norr om Gränna, mycket nära den plats där en miljöfarlig gruva planeras, ca 1500 meter ifrån Vätterns branta strandlinje, på 120 meters höjd över sjön. Klevens loge var också slutstation för Budkavlens resa runt sjön.

Budkavlens färdades mellan platserna med båt, till fots, cykel, häst och vagn, bil, tåg, kanot, sup, epa-traktor, traktor. Den fick högtidliga mottaganden på samtliga platser den kom till. När budkavlens anlände till orterna runt sjön, togs den emot av lokala kommunalråd och regionråd – beslutsfattare som alla instämde i den angelägna uppmaningen att verka för ett bättre skydd för Vättern.

Människor tog verkligen till sig budskapet. Alla delade arrangörernas oro för Vätterns framtid. Det har blivit allt mer uppenbart för människor runt sjön att något är allvarligt på tok med det samhällssystem som borde ha till uppgift att skydda vårt sötvatten.

GRUVPLANERNA I NORRA KÄRR

Vättern försörjer idag direkt 300 000 hushåll med rent, kristallklart dricksvatten och räknar man in de städer och områden som tar sitt dricksvatten ifrån Motala ström, når siffran upp till 500 000. Snart



ökar antalet som dricker Vätterns vatten upp över miljonen, när Örebro och flera andra kommuner ansluter sig. Vättern har varit livsnerven i de fyra landskap som sjön spannar över, sedan urminnes tider. Där det finns rent vatten, blomstrar den biologiska mångfalden som i sin tur ingår i grunden för själva livsförutsättningarna.

”-Samhället är människans verk. Om något är fel, kan vi ändra på det”, skrev Olof Palme på sin tid. Något är fel när ett bolag som är registrerat i Vancouver, Kanada, med hjälp av det svenska regelverket, kan lägga en förlamande vät filt över ett område i 13 år, medan de försöker få tillstånd att anlägga en gruva i syfte att bryta och utvinna sällsynta jordartsmetaller i Norra Kärr. Något är allvarligt på tok när människor tvingas leva med hotet om att tvingas ifrån sina hem

och sitt levebröd, på grund av att ett privat bolag vill spränga bort marken under deras fötter och göra det omöjligt att bo och verka i närheten av en gruva. Att leva med en sådan ovisshet om vad som ska hända med det som för många är gården som funnits i slakten i generationer, det nybyggda huset man kämpat för att kunna bygga, det blomstrande företaget som det tagit årtal att bygga upp – ja det som i många fall är tryggheten i livet, utan att kunna göra någonting åt sin situation, bara finna sig i den förlamande väntan på vad andra bestämmer ska hända, det orsakar stora problem och hälsan tar ofta stryk i processen.

Gruvindustrins branschorganisation SVEMIN skriver att ”Det finns inga risker för Vättern med en gruva i Norra Kärr”. Hur i all världen kan man påstå det?

Carina Ödebrink Socialdemokraterna
Cicizie Weidby Vänsterpartiet
Jakob Olofsgård, Liberalerna

Magnus Oscarsson, Kristdemokraterna
Rebecka LeMoine, Miljöpartiet
Pia-Maria Johansson, Landsbygdspartiet
Angelica Lundberg, Sverigedemokraterna



Det finns enligt Länsstyrelsernas databas 324 misstänkt kraftigt förorenade gruvområden i Sverige. Gruvorna är i dag nedlagda och anses enligt Naturvårdsverket ha "mycket stor eller stor risk" för människors hälsa och miljö. Räknar man även de med måttlig och liten risk, rör det sig om över 2000 misstänkta områden. Notan för att städa upp efter gruvbolag som gått i konkurs och lämnat förödelsen efter sig, hamnar hos oss skattebetalare.

Utvinning av sällsynta jordartsmetaller har orsakat svår miljöförstöring på de platser i världen de utvinns. Vi hör ständigt att det är bättre att metallerna produceras i Norra Kärr, eftersom vi i Sverige kan göra det miljövänligt. Men hur ska det gå till? Hur ska man kunna förhindra att tungmetaller och andra farliga ämnen som frigörs ur berggrunden vid gruvbrytning, inte läcker ut i grundvatten och Vättern?

Det måste bli möjligt för kommuner att säga nej till gruvverksamhet. Tillstånd till gruvverksamhet ska heller inte få ges i eller i närheten av områden som omfattas av områdesskydd enligt miljöbalken.

PANELDEBATT MED POLITIKER

Den 7:e augusti avslutade Budkavlen sin resa runt Vättern, vid Klevens loge strax norr om Gränna. Evenemanget samlade många besökare som vill se ett bättre skydd för Vättern och dess omgivning. En traktorkaravan med mer än 30 fordon från området, rullade in på Klevens gård, med egenhändigt tillverkade plakater och flaggor som förmedlade tydliga budskap.

Ett litiumlagningsfält i Chile.
Så giftigt att en fågel som landar på ytan
dör inom någon minut.



Eftermiddagen bjöd på panelsamtal med riksdagsledamöter från nästan alla partier. Samtalet leddes på ett förtjänstfullt sätt av Carl Schlyter som representerade Green Peace.

Samtliga närvarande politiker var ense om att de inte vill se någon gruva i Norra Kärr och att det istället måste satsas mycket mer på återvinning av metaller. Idag återvinns knappt 1% av de sällsynta jordartsmetaller som finns i elektronik och andra produkter.

Motståndet mot gruvplanerna i Norra Kärr är kompakt. Människor värnar om Vättern och förnyar sina band till sjön och sluter nu upp kring sjön, på ett sällan skadat sätt.

Vättern kan inte ersättas. Vi får inte lov att riskera dess kristallklara fina vatten. Istället måste mer krut läggas på att på ett effektivare sätt skydda sjön mot miljöfarlig verksamhet i dess omedelbara närhet.

CARINA GUSTAFSSON
Projektledare för Budkavlen



MYNDIGHETER OCH SMÅSKALIGHET

Jag tycker om djur, det är bara så det är. Och jag är slaktare och ser inget motsägelsefullt i det. Ni som inte tycker om slakt kan ha synpunkter på det, det respekterar jag, men jag tror ändå vi alla kan vara överens om att djuren ska ha det så bra det går hela livet.

Jag har ifrågasatt att nötkreatur och grisar måste tryckas in i en slaktbox innan slakt, efter en inspektion i mitt slakteri av Länsstyrelsen. Vi låter nämligen djuren vara lösa i en box på 3x4 meter och skjuter dem i lugn och ro istället. Det står t.o.m. i djurskyddslagen att fixering ska ske så kort tid som möjligt, just på grund av obehag hos djuren. Att det används slaktboxar i andra slakterier är helt ok, för när det är många fler djur som slaktas under dagen blir de stående som i en kö, och det är ganska naturligt för till exempel en ko. Men så ser det inte ut hos oss som bara slaktar några få kor varje gång.

Det är enligt lagen tillåtet att avliva grisar genom att i en bur sänka ned dem i koldioxid och bedöva dem, men tydligen inte att bara skjuta dem så de dör direkt,

helt ostressade, medan de står och äter i en stor box på 3x4 meter. Mycket märkligt. Dessutom vill Länsstyrelsen att jag ska skjuta på max 25 centimeters avstånd, men det finns inget i lagen som stöder det. Paragrafen i djurskyddslagen som behandlar det undantar just slakterier från detta. Så då blir det som om polisen skulle börja bötfälla för fortkörning om jag kör i 60 på 70- väg bara för att de tycker det, och sånt gör inte polisen. Om lagstiftningen säger en sak måste det väl ändå vara det som gäller?

SLUTET FÖR ETT LITET, LOKALT SLAKTERI?

För 4-5 år sedan gjorde Länsstyrelsen också en inspektion här i slakteriet om samma sak och dessutom kontrollerar Livsmedelsverket själva slakten flera ggr/år- och då sade de inget om det här.

I slutet av augusti blev jag uppringd av en trevlig tjänsteperson på Länsstyrelsen som sade att det var på gång ett beslut, och vi pratade om att jag skulle överklaga det. Nu har beslutet kommit och vi har redan

skickat in ett överklagande med inhibition, eftersom Länsstyrelsen skrivit att beslutet gäller omedelbart även om det överklagas.

Jag kommer givetvis att fortsätta överklaga det här om det går emot oss, då jag anser att djuren ska ha det så bra som möjligt så länge de lever. Det hoppas jag verkligen är allas vilja. Att det sista djuren upplever är att bli inträngda i en trång box är inget jag vill medverka till. Om inte vår överklagan går igenom så slutar vi med all gris- och nötslakt. Så är det bara. Eftersom det bara är vi och ett slakteri till som slaktar nöt och gris på samma sätt som vi i Värmland, så kommer troligen all sådan slakt att försvinna från vårt landskap. Många mindre uppfödare som vi slaktar åt kommer att bli riktigt besvikna.

Det är inte alltid lätt att vara småskalig och vilja göra saker annorlunda och bättre för djuren och ändå få motstånd från myndigheter, trots att vi följer lagen.

ADAM SLOTTNER

Småskalig bonde och slaktare
i Vike söder om Kristinehamn

SVEKET MOT FRAMTI

Förmodligen är intresset hos gemene man inte så stort för hur framtidens landskap med befolkade bygder, naturområden och urbana miljöer ser ut och nu, de närmaste årtiondena, i snabb takt kommer att förändras. Den allt mer teknifierade, industriella och ekonomiskt styrande utvecklingen för fortsatt materiell tillväxt kommer utan motstånd, tid efter tid att förvandla, bryta ner och fragmentera planetens fysiska status och rika livsväv.

IFRÅGASÄTTA URBANISMEN

Vi är en del av civilisationens livsyttringar och kommer följsamt att allt mer också ledas av dess egen accelererande hysteriska rytm. Ekonomiskt ständig och styrd tillväxt ska ge oss allt. Inget ska vara oss förunnat. Till bilden kan också läggas att över åttio procent av jordens människor kommer att födas, leva sina liv och dö i växande urbana miljöer med tillrättalagd, sinnesreducerad koppling till natur, försörjning, liv och landskap. Ett landskap, eller exploateringsmark där ute, för industriell produktion av el, mat, skogsprodukter, fisk, mineraler, grus, nöjesaktiviteter, kommunikationsanläggningar mm, så länge allt räcker och är ekonomiskt bärkraftigt. Det gamla naturromantiska arvet är och blir efterhand marginaliserat.

Är det ett svek mot framtiden att inte försöka bryta sig ur den situationen som varje dag förslavar och förminskar våra möjligheter till ett rikare liv på jorden i samspel med allt annat som ännu finns, lever och vill leva?

Eller? – gör det ingenting om våra skogar, odlingsmarker, vattendrag och

berg skärs sönder, delas, skövlas och förvandlar naturen, landskapet, till industrialiserad och urban nivå? Gör det ingenting om bergtäkter och många gruvor för grus och mineralbrytning, ger obotliga sår i terrängen. Gör det ingenting om lärksången tystnar och fjärilarnas flykt i sommarvinden försvinner? Gör det ingenting om breddade nya motorvägar och snabbjärnvägar skövlar mark och skapar stråk och barriärer i landskapet, liksom hundratals mil av nya kraftledningsgator? Gör det ingenting om vindkraftverk i tusenden pepprar skogar, åsar, havsområden och slättmarker med sina höga torn och vingar? Inte heller de hektarstora solcellsarealerna. Kanske vi också snabbt vänjer oss med de allt fler och nödvändiga skyddsvallarna eller murarna mot stigande vattennivåer i utfiskade hav och sjöar. Gör det ingenting om tornsvalorna, storspovarna eller hackspettarna försvinner? Är det inget att sörja över om markernas vilda blomsterrabatter tynar bort och alla insekter med dem? Är det bara naturligt och acceptabelt om de urbana områdena förtäts och breder ut sig över bortröjda skogar, åkermarker och kända kulturbygder?

ALTERNATIV TILL TILLVÄXT?

Vem talar emot? Är det inget att oroas över att våra barn, som vi, fostras till kunniga kreativa konsumenter och producenter i en kaskad av reklam? Inte heller att gator, torg och konstruerad natur i parker blir den huvudsakliga livsmiljön? Att kemisk tekniskt komponerad industriell

mat allt efter hand blir vår föda. Gör det ingenting att teknik, artificiell intelligens och robotar mer och mer kommer att styra våra arbeten, känslor och kroppars begär?

Ännu är vi bara på gång mot det beskrivna scenariot. Men det kommer att gå fort nu då energi- och tillväxtpaniken hetsar och mycket av jordens miljö måste offras i stenhård global konkurrens. Men gör det något som sagt? Vi har ju ändå redan så otroligt mycket dokumenterat av hur det har och hur det fortfarande ser ut på jorden och ytterligare en hel del till hinner vi spara. Allt kan vi återse via våra stora datorskärmar hemma när, ännu en kvardröjande längtan bort, eller, efter det som var, blir för stor. Då, när fortfarande många medborgare bär på erfarenheter, tankar och undringar om att livet, framtiden och kanske, ett annat sätt att leva med insikt, medkänsla och solidaritet, hade varit möjligt.

MILJÖKONSEKVENSER

Ännu har inte larmen tystnat. Det forskas, skrivs, pratas, varnas, debatteras och demonstreras om och över vad som sker och hur vi på djupet måste förhålla oss till kommande decenniernas förändringar och jordens framtid. Ännu är larmandet möjligt, här i varje fall! Men en vision om en värdig förvaltningsplan för planeten jorden saknas.

Men, mitt i nuet och världens heta puls! Hur skulle det se ut om vi som är politiker, industrialister, investerare, samhällsplanerare med flera skulle störas för mycket av allt detta samhälleliga ångestmuller? Det skulle inte ge mer

DEN

stimulerande utveckling, välfärd, bröd och skådespel för folket. Vi måste vara realist. Fler välbetalda jobb behövs. Folkmängden ökar. Självklart måste vi göra vårt bästa för det där med klimatet och miljön, men vi har nu ändå ett gyllene läge för ökad tillväxt att ta vara på. Att skapa fossilfri energi och producera flera eldrivna produkter är väl ändå något som sporrar. Och, som det heter: Nu ställer vi om. Ord för handling som blivit så feltolkade, men nu bundsförvanten som givit incitament för styrning av en materiell ekonomisk utveckling utan like med fortsatt industriell expansion och konkurrens om jordens resurser. Allt för ökad välfärd med enorma miljömässigt obotliga följdverkningar, men, som kanske inte, på sikt, gör så mycket för folk i det ökande urbana gatumyllret med andra tekniska hjälpmedel för livsoptimering när och om så krävs?

ETT SVEK MOT FRAMTIDEN

Det här är ett försök att beskriva det uppenbara och pågående, människans civilisatoriska spel med den jord som vi nu tagit över förvaltningen av. Är det ett svek mot framtiden vi bevitnar? Ska vi med liv och lust ta för oss av alla möjligheter som bjuds så länge de finns kvar? Hur och vad som har varit finns ju ändå sparade i digital form och tekniska innovationer kommer säkerligen till hjälp för vår överlevnad om än banden med jordelivets alltmer borttynande livsformer bryts. Får inte det vara nog som tröst och gärna ge, optimistisk framtidstro. Eller? Frågan är än så länge fri.

KURT GUSTAFSSON



Årets potatismosaik med bronsåldersmotiv på Bodaholms gård!
Tillverkad av cirka 6000 stycken potatisar från gården.
Visas under skördefesten på Värmlandsnäs.

EN IDROTTSSTJÄRNAS KOST

Den unge norske fotbollsspelaren Erling Haaland har under de senaste säsongerna blivit en världens bästa. Nyligen skrev han på för Manchester City, en av England bäst fotbollsklubbar. Han har redan hunnit med att bli historisk med sina nio mål på fem matcher Nytt rekord för en nykomling i Premier League.

Norrmannen är mycket noga med vad han äter och dricker. Bland annat filtrera han vattnet för att undgå eventuella bakterier.

Erling menar att det är viktigt att äta näringsrika matvaror. Haaland berättar att han äter både hjärta och lever.

– Närproducerad mat av hög kvalitet är nog det viktigaste. Det är många faktorer som spelar in. Många säger att kött är onyttigt. Vad för kött? Det köttet man får på McDonald's eller en lokal ko som står och äter gräs där borta?

Så frågan är om den klassiska kolhydratladdningen bland elitidrottare kanske kan ersättas.

TORGET

Här kan alla medlemmar annonsera gratis. Senast den 15 november vill vi ha din annons inför nästa nummer. Skicka annonsen till info@sverigessmabrukare.se eller Småbrukaren, c/o Jonas Wangsten, Åshammar Prästgården 1, 664 91 Grums.

SÄLJES

Hästutrustning

Töm, 11 meter, 300:-
Partöm till ponny, 300:-
Parskacklar med rede, 187 cm av rör.
Kan kanske förlängas, 300:-
Lokselar till ardenner, NSV, & COB körklara, 2000:-/styck
Rockard till ponny. Plats för kusk och passagerare. Skacklar 150 cm, kan nog förlängas. Pris 2000:-
Halvcollersele. lokträna 80 cm, ställbara dragläder, 1000:-

Ring Stefan på 073-84 30 807
Åtvidaberg, Östergötland

GÅVOR

GÅVOR TILL FÖRBUNDET

Lundahl Birgitta	Lund	200
Jönsson Sigurd	Vellinge	100



JÖNKÖPING

SMÅBRUKARDAG



Kvarnen i Skillingaryd bjuder in medlemmar i Småbrukare i Jönköpings län till Öppet hus söndagen den 23/10 klockan 10-16. Kvarnen lämnar 10% på sina produkter och bjuder på lättare förtäring.

Småbrukarna är på plats hela dagen. Adressen är Båramovägen 2 Skillingaryd, Ingen anmälan krävs. Välkommen!

ÖREBRO

HÖSTFEST

Örebro läns småbrukare bjuder in till höstfest på Café Skogen söndagen den 13 november kl. 12.

Mat och kaffe serveras. Givetvis har vi ett lotteri. Underhållning av Sonja och Ulf. Pris för höstfesten är 120:-

Du anmäler dig till Ebbe Hörman, 070-2851267, ebbe.folkatorp@gmail.com. Eller Bernt-Inge Johansson, 0705-761926, johanssonsfarm@telia.com.

Vi vill ha din anmälan senast den 5 november.

Välkommen till en trevlig eftermiddag hälsar styrelsen.

ÖSTRA SMÅLAND/ÖLAND

LIESLÅTTER

Den 24/9 alt 15/10 träffas vi och tränar teknik i lieslätter. Ingen kostnad
Intresseanmälan till Emma 0471-21120, emmasvensson346@gmail.com

STUDIECIRKEL

Vi träffas digitalt varannan torsdag med start i november och lär oss om Naturnära skogsbruk. Ingen kostnad förutom boken. Anmälan till Emma 0471-21120 emmasvensson346@gmail.com

SKARABORG

HÖSTTRÄFF

Skaraborgs Småbrukare är välkomna till Uvereds Bygdegård torsdagen den 10:e november klockan 19.

Efter bygdegårdens omfattande vattenskadnan kan vi nu se fram emot en mycket fräsch lokal!

Kvällen bjuder även på mer ögonfröjd. Fotografen och bonden Anders Roland gästar oss och kommer bl. a. att visa bilder som belyser andra breddgraders energismartare livsstilar – en högaktuell fråga i dag! Sen blir det givetvis även något för magen!

Styrelsen hälsar alla mycket välkomna!

SKÅNE

HÖSTFEST

Fredagen den 28/10 kl 19 i Pärups bygdegård. Vi äter något gott och umgås och kanske någon har något att berätta. Till sist blir det kaffe o kaka.

Anmälan senast den 23/10 till PerOla 0703-672402 eller Anders 0706-706752
Välkomna!

PROGRAMRÅDSMÖTE KRING KONVENTIONEN OM BIOLOGISK MÅNGFALD

Som tidigare berättats har Förbundet Sveriges Småbrukare en plats i programrådet för traditionell kunskap, artiklarna 8j och 10c i FN:s konvention om biologisk mångfald (CBD). I Uppsala genomfördes den 15 juni det andra programrådsmötet i ordningen. Jag har sedan tidigare kännedom om dessa frågor, dels från en tidigare roll som ordförande för Sveriges Fäbodbrukare, dels som delaktig i interimsstyrelsen för det Svenska Brukarnätverket för traditionell kunskap. En central fråga i sammanhanget är hur CBD tillämpas eller borde tillämpas i myndighetsutövning för att skapa mervärden och bättre förutsättningar för hållbar förvaltning av biologisk mångfald, inklusive bättre förutsättningar och villkor för förvaltarna/kunskapsbärarna/småbrukarna.

BRUKAREN DEFINIERAR

Till detta möte kom ett fyrtiotal personer varav flera nya från grupper som tidigare varit inbjudna men inte haft möjlighet att delta. Men det fattas fortfarande flera, några identifierade och inbjudna men också grupper som inte ännu accepterats eller ännu inte identifierat sig som kulturbärare och förvaltare av traditionell kunskap.

Under min tid som ordförande för Fäbodbrukarna fick jag möjlighet att själv besöka Konventionens (CBD) sekretariat i Montreal. Det viktigaste jag fick med mig därifrån och som stärkte mig mest i min roll att föra talan för en grupp människor

som kulturbärare och med ett traditionellt levnadssätt. Det viktiga var att det inte är myndigheterna som skall definiera vad som är ett traditionellt levnadssätt. Det ansvaret har traditionsbärarna själva.

Programrådsmötet startade redan kvällen innan med en inofficiell middag för de deltagare som redan var på plats. Det inofficiella samtalet är alltid intressant och för mig som under några år inte varit så aktiv tycktes det ändå som att frågan förflyttats framåt - intresset och kunskaperna har växt.

TYVÄRR EN DEL FRÅNVARANDE

Mötetsdagen inleddes med en grundlig presentation då många var nya. Sen följde reflektioner sedan senaste mötet och hur arbetet gått framåt i de egna organisationerna. Vi berörde de frånvarande organisationerna och deras skäl till att inte prioritera detta arbete jämfört med vad de hade kunnat tillföra. Även varför flera myndigheter inte ser detta som en prioriterat ämne. Det saknas kunskapsbärare från många praktiker som är viktiga för helheten, exempelvis jakt, jakthundar och arbetshästar. Förutom de myndigheter som är vidtalade och aktivt delaktiga så bör även ytterligare informeras och bjudas in, exempelvis Lantmäteriverket och Myndigheten för Samhällsskydd och Beredskap.

Sedan hade Länsstyrelsen i Jämtland i uppgift att berätta hur de arbetar med dessa frågor tillsammans med Sametinget och Centrum för biologisk mångfald.

ATT INTE BE OM URSÄKT

Under eftermiddagens grupparbeten fördjupade vi oss i följande frågor:

- Vilka konkreta behov finns, vilka är gemensamma i för vår grupp och vilka skiljer sig åt?
- Vilka hinder finns?
- Vilka verktyg behövs?
- Vem är mottagare/med vem och hur behöver dialog föras? Internt och/eller externt

Som ni förstår blev diskussionerna breda och svaren svåra att sammanställa. Så pass omfattande att vi i denna stund (30/8) ännu inte fått minnesanteckningarna.

Ett bestående intryck från detta mitt inlägg och deltagande i ett viktigt och intressant sammanhang var när en representant för en myndighet, under grupparbetet, och efter att ha lyssnat på ett kort inlägg från min sida säger: "Du kanske skulle nå fram bättre om du hade ett annat tonfall."

Det är vid sådana tillfällen jag plockar fram vetskapen och hämtar styrka från insikten om att det är vi, alltså vi brukare, som själva har ansvaret och rätten att definiera oss som kulturbärare och förvaltare av traditionell kunskap. Och även ansvaret att framföra detta och våra synpunkter offentligt på det sätt vi anser oss behöva, och utan att vara tvungna att be om ursäkt för det.

PAULINE PALMCRANTZ

VARFÖR BLIR MATEN DYRARE?

Vi nås dagligdags av notiser om att matpriserna stiger i butikerna. Vi kan förvänta oss ännu högre priser framöver menar analytikerna. Men varför är det så här? Vem får pengarna? En liten hint skrev jag om kring surströmming tidigare i tidningen. Här följer ett exempel med småskaligt malet mjöl.

MÄRKLIG PRISHÖJNING

Helge och Marianne Berglund, på Kungsgården utanför Sandviken, odlar, maler och förpackar sitt mjöl själva på gården. De använder en stenkvärn som de köpte från Österrike för 30 år sedan.

Stenmalet mjöl blir ett fiberrikt mjöl som behåller vitaminer och mineraler i mycket hög grad och mjölkornet får en speciell struktur som gör att brödet blir saftigt.

Sortimentet består av Lantvetemjöl, Rågsikt, Rågmjöl, Grahamsmjöl, Vetekli, Kornmjöl, Korngryn och Mannagryn. Det mesta används i det egna bageriet, där priset inte har höjts, men en liten andel kör de själva ut till Ica Maxi i Sandviken.

I butiken kostade ett paket med Berglunds stenmalda mjöl fram till nyligen 32 kronor men plötsligt höjde butiken

priset till 39 kronor. Något som förvånade Helge Berglund eftersom han inte hade höjt priset till butiken.

– Debatten är hög i dag om inflationen och oskäligen prishöjningar i butiker. Det här är ett typexempel på vem som tar pengarna, säger han till TT. Det finns inga mellanhänder.

HÖJDE EN GÅNG TILL

När Ica Maxi höjde priset beslutade sig Helge Berglund för att i sin tur höja priset gentemot ICA med en krona. Svaret kom direkt. ICA Maxi höjde med ytterligare tre kronor, enligt Helge.

– Helt plötsligt var priset 42 kronor. Folk började ringa mig och undrade vad jag höll på med, säger han.

– I och med att den här produkten mals i kvarn till mjöl lokalt ser vi det som en premiumprodukt och tycker att konsumenten därför kan betala ett högre pris, menar Staffan Ahlqvist, butikschef på Ica Maxi i Sandviken.

JONAS WANGSTEN

Källa: Tidningarnas Telegrambyrå



Vem skall få tillgång till vatten?

Nestlé är världen största livsmedelsföretag och äger flera märken av flaskvatten som Perrier, S.Pellegrino och Poland Spring. De får nu återigen kritik för planer på att tappa vatten från sötvattensällor. De vill ta upp över 4 miljoner liter vatten per dygn från källorna Ginnie Springs vid floden Santa Fe. Nestlé har också avslöjats pumpa vatten från naturreservatet San Bernardino national forest för att använda i sitt flaskvatten.

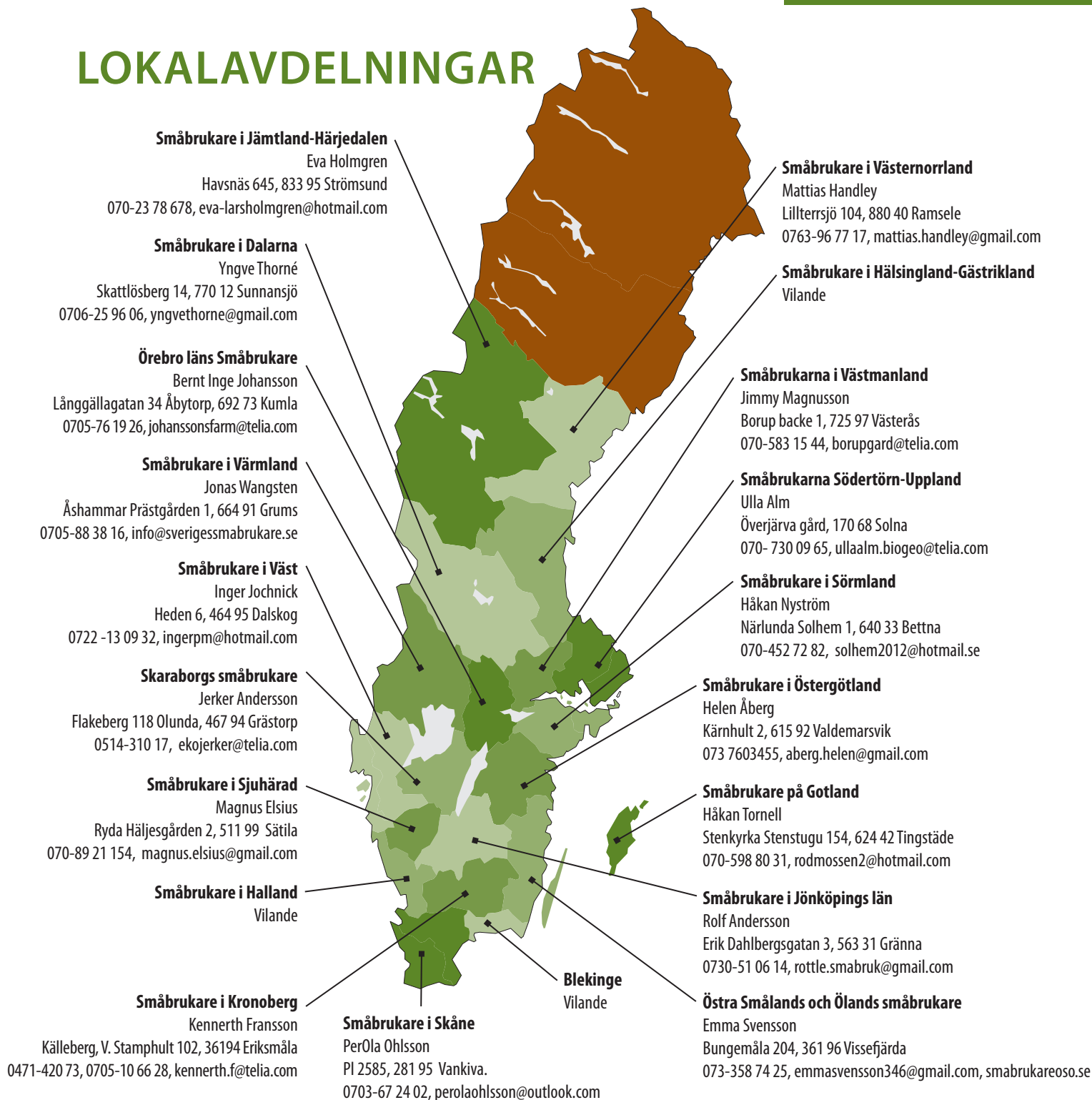
Det här är väl egentligen inte så konstigt. Så agerar de stora bolagen som tex CocaCola som tömmer brunnarna i Indien. I fallet med Nestlé är det dock lite mer anmärkningsvärt då dess förre ordförande Peter Brabeck-Lethmate för ca 15 år sedan menade att jordens vattenresurser bör privatiseras så att ett riktigt värde kan sättas på världens viktigaste råvara.

I Kalifornien, som är en viktig delstat för jordbruksprodukter, pumpas det upp stora mängder vatten till bevattning av grödor. Central Valley producerar en fjärdedel av USA:s mat.

Många är beroende av dricksvatten från brunnar och eftersom grundvattennivåerna ständigt sjunker så kommer dessa brunnar förr eller senare torka ut och då har folk inte längre vatten. Det här är givetvis ett stort problem.

Forskarna menar att det måste införas bevattningsrestriktioner, men att det i sin tur kan leda till svårigheter för jordbruket. Nu ska bönder börja betala skatt på varje brunn dom äger och det ska mätas hur mycket vatten dom tar ut. Fast Nestlé slipper nog beskattning...

LOKALAVDELNINGAR



Småbrukaren
c/o Lena Larsson
Torget 3 C
571 68 Malmbäck

VARFÖR INTE GE BORT ETT MEDLEMSKAP I SMÅBRUKARNA TILL EN VÄN.

ETT ÅR, 4 TIDNINGAR FÖR 400:-.
JUST NU GÄLLER DET ÄVEN FÖR HELA 2023.

BANKGIRO: 5334-9494

SWISH: 123 003 82 57

HAR DU EN E-POST-ADRESS?

FÖR ATT UNDERLÄTTA VÅRA UTSKICK
TILL DIG SOM MEDLEM UPPSKATTAR VI ATT KUNNA
SKICKA E-POST.

DESSUTOM SPARAR VI MÅNGA DYRA FRIMÄRKEN.

SKICKA ETT MAIL TILL
KANSLIET@SVERIGESSMABRUKARE.SE

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 tillbehörssortiment i lager

Ring eller besök oss!

SIKO[®] AB

273 98 SMEDSTORP • 0414-51300
info@smisthorp.com www.smisthorp.com



Bli mer självförsörjande
Prenumerera på Åter
Pg. 125 05 65-7
Swish 123 196 23 07
200:-/år alternativ.nu



Mjöl, djurfoder
och andra lokala specialiteter

Personlig service i lantlig miljö



Orgavägen 6, Skärblacka
Tel: 011-57151, orgakvarn.se