



Sveriges bästa kött, ost, grönsaker och andra råvaror till måltider med hög kvalitet

Föreläsningar och provsmakning 28 april 2019 i Stockholm kl 10 - 16
Grönsakshallen Sorunda, Elektravägen 15, Hägersten

I Sverige finns fantastiska råvaror till måltider rika på upplevelser. Många har sina rötter i det gröna kulturarvet, inte minst från skogsbeten och fäbodan. Ett exempel är kött från fjällkor som tillhör köttets världselit.

Välkommen till en dag där vi varvar korta föreläsningar med att prova Sveriges bästa råvaror. Förutom att prova det bästa får du med dig en metodik att prova och utveckla dina egna råvaror till en högre kvalitet. Vi diskuterar om vad vi upplevde när vi provade och om hur vi skapar ett språk för att berätta om kvalitet för andra. Max 30 deltagare.

Vi berättar bl.a. om:

- Varför ser det ut som det gör? Livsmedelsproduktionen samt slakteriernas och växtförädlingens utveckling i Sverige under ett sekel.
- Matens förändring från att bara vara en vara, till att bli en relation mellan producent och konsument.
- Kryddat av naturen – naturen som ger smak. Karoten från gräsfrö som ger det gula fett-et.
- Biologisk mångfald i fodret (blommor, frön och örter) ger utan tvekan den bästa smaken på kött oavsett köttslag.
- Köttets marmorering och gräsbete. Intramuskulärt fett kombinerat med gräs – där uppstår det något.
- De faktorer vid djurhållning, slakt och chark som leder till produktkvalitet.

VÅRA INSPIRATÖRER

Mattias Dernelid

Mattias är en av Sveriges främsta experter på att utveckla högklassiga matprodukter med "smak av en plats". Mattias ligger bakom föreningen Exceptionell Råvara. Han är ansvarig för Smakriket som arbetar med att utveckla lokala matprodukter till lönsamma produkter.

Stefan Eriksson

Stefan är en mycket erfaren kock, lärare på Restaurangakademin och provningsledare för Exceptionell Råvara. Han blev årets kock år 2005 och är en mästare på att beskriva vad som är "kockens språk".

Thorsten Laxvik

Thorsten Laxvik från Edsele är landsbygdsutvecklare och kooperatör. Han har varit verksam som lantbrukare i över 20 år. Thorsten har varit drivande i utvecklandet av Norrbete, Rafnaslakt och Slaktarn i Östersund och engagerad i föreningen Exceptionell Råvara. Han har författat boken "Rött kött på rätt sätt" och arbetar intensivt med relationsmat.

Urban Laurin

Urban Laurin är fil doktor i statsvetenskap och tidigare universitetslektor i måltidskunskap. Han har under 30 år skrivit, utbildat och varit rådgivare om frågor som har med måltid och turism att göra.

Vi kommer att prova bl.a.:

- Samma råvara från olika platser.
- Kött från fjällko och SRB.
- Linderödssvin och standardgris.
- Mjök från SRB och fjällko.
- Opastöriserad och pastöriserad ost.
- Ost av sommarmjök med gräsbete vs. Vinterost.
- Ost från kor som äter ensilage vs. kor som äter kraftfoder.
- Syrad Grädde och Crème Fraiche – standard och från gårdsmejerier.
- Kålrötter och baljväxter.

Vi diskuterad vad som är kvalitet:

- Smakupplevelsen är det som avgör.
- Vad innebär olika kvalitetsnivåer? Hur kan man klättra upp i kvalitet?
- Marknaden behöver lära sig genom praktisk erfarenhet vad som är kvalitet – det går inte att köra över med fakta.
- Vad triggas marknaden?
- Hur får råvaran ett högre värde? Platsen ger den tredje dimensionen. Utan den inget djup – bara en produkt med ett pris. Priset är viktigt men att bygga sammanhang är viktigare.
- Arbeta med att skapa nyfikenhet. Locka till att fråga "- hur kommer det sig?"
- Tror du att du kan mer än de som betalar så är du rökt.
- Vetenskapliga belegg är svåra att ta betalt för. Visst kan vi berätta att visst kött har bra fettsammansättning, men det är inte det viktigaste. Vi säljer inte hälsokost.
- Kunden orkar inte så höra så mycket. Ett par meningar måste fånga. Goda berättelser kan vara bra men undvik tröttande "storytelling".



Kostnad

Avgiften är 500 kr (exkl. moms) - 625 kr (inkl. moms). Kostnad för fika och den mat vi provar är 100 kr plus moms.

Arrangörer

Eventet arrangeras av Knytkraft.

Knytkraft för Öppen Innovation Ekonomisk Förening. Kontaktperson är Urban Laurin
tfn: 070-494 44 66. Har ni frågor om kursen, ring honom. Mail till Urban är urban.laurin@telia.com.

Anmäl dig till info@knytkraft.se.

