

This is an electronic reprint of the original article. This reprint may differ from the original in pagination and typographic detail.

Please cite the original version:

Holm, C., & Dahlberg, U. (2022). Allt fler har upptäckt de gamla sädesslagen.
Hufvudstadsbladet 17.1.2022, s 24-25.

Serie: Nyland som matregion: Kulturspannmål och exporttallriken

Kan Nyland bli en matregion? Den frågan ställdes hösten 2018 och innebar starten på ett omfattande arbete för att kartlägga vad som gör Nyland unikt som matproducerande region. Under tre års tid har projektet Matregion Nyland vid yrkeshögskolan Novia arbetat för att lägga en grund för fortsatt utveckling. Målet har varit att hjälpa Nyland bygga en identitet kring hållbar mat, att lyfta upp rena lokala smaker, öka samarbetet, efterfrågan och utbudet, att stärka potentialen att utvecklas i hela värdekedjan.

Produkterna som valdes ut för kartläggning var äpplen, nypotatis, kulturspannmål och naturbeteskött. Hur upplevs och används dessa produkter av det offentliga köket, turisterna och nylänningen själv, och kan de bli exportvaror?

Projektet finansieras av Europeiska jordbruksfonden för landsbygdsutveckling och Stiftelsen Finlandssvenska Jordfonden. I en reportageserie på sex delar presenteras en del av resultaten nu i HBL.

Kulturspannmålets unika mångfald

Christoffer Holm & Ulrika Dahlberg

De senaste åren har kulturspannmål såsom spelt och emmer upplevt ett uppsving. Frågan är om trenden kan hålla i sig? Det tror Henrik Creutz, spannmålsodlare och greve på herrgården Malmgård.

- Jag har alltid sett spannmålet som grunden till allting. Vi har odlat spannmål på jorden under flera tusen år och hela tiden utvecklat nya produkter av dem. Jag tror det finns mycket oanvänd potential ännu.

Det säger Henrik Creutz, greve och spannmålsodlare på herrgården Malmgård i Lovisa. Malmgård är idag specialiserat på ekologiskt jordbruk och förädling av ekoprodukter. Dessutom har herrgården egen ölproduktion, skogsbruk och egen vattenkraft. Åkerarealen omfattar runt 500 hektar. Att hållbart jordbruk, ekologisk odling, och specifikt kulturspannmål just nu är i ropet är något som Henrik Creutz gläder sig över.

- Spannmålsodlingen i Nyland ser relativt bra ut just nu. Jag anser att vi har utvecklats mycket med åren. Speciellt när fler jordbrukare har övergått till ekologisk odling har man kunnat ta fram gamla spannmålssorter som inte odlats på lång tid. Det är väldigt spännande.

På Malmgård odlar man bland annat råg och havre, men även kulturspannmål såsom spelt och emmer. Dessutom satsar man stort på hållbar odling.

- För mig betyder hållbart jordbruk att det är både miljömässigt och ekonomisk hållbart. De två faktorerna är livsviktiga för det finländska jordbruket och för oss ekologiska jordbrukare, säger Creutz.

Mer än bara miljö

Hållbart jordbruk är alltså just nu på uppgång. Vissa odlare satsar på ekologisk odling, vissa går ännu längre och satsar på exempelvis kolbindning, eller regenerativt jordbruk, vilket minskar jordbrukets miljö- och klimatbelastning då kväve, fosfor och kol binds i marken. Samtidigt lämnas marken oftare orörd och ett växttäckte året om maximerar fotosyntesen. Men att odla hållbart handlar som sagt om mer än enbart miljövänlighet och andra miljöaspekter. Förutom ekonomi ska man också värdera in etiska, sociala och kulturella aspekter. Kulturspannmål är därmed ett sätt att ta hållbarhet ett steg längre, en av många orsaker varför projektet Matregion Nyland intresserat sig för kulturspannmålen.

- Jag tror att intresset kan bestå om vi berättar mer om dem. Där har vi som jordbrukare en uppgift, att berätta vad vi gör, att berätta vad vi odlar, säger Creutz. Creutz ser nämligen mycket oanvänd potential i särskilt kulturspannmålen. Här har både konsumenter och odlare mycket nytt att testa, uppleva och lära sig.

- Genom att odla och använda dem mer kan man också öka intresset för dem. Det finns oändligt många människor som ännu inte använt sig av kulturspannmål, och jag tror att det finns ett allt större intresse för dem i framtiden. Jag tror de är här för att stanna.

Spelt visar vägen

Spelt är idag kanske den kändaste av kulturspannmålen, och visar därmed vägen för de andra spannmålen, såsom emmer, enkorn och andra lantveten. Smaken är enligt Creutz det avgörande.

- Det är smakerna som gör kulturspannmålen unika. Som konsument märker du en klar skillnad. Det är roligt att ha olika spannmål då man lagar mat, att brödet inte alltid smakar likadant.

Spannmålen och deras värdekedjor är viktiga för en mängd produkter. Ofta är det bristen på vetskap om möjligheterna som begränsar användningen. Återigen krävs det samarbete för att både intresset för och vetskapen om dem ska öka.

- Man kan öppna sina gårdar och använda spannmålen mer. Det finns en mängd nytt man kan göra med exakt samma spannmål. Man kan också hoppas att fler dagligvarubutiker börjar sälja dem, säger Creutz.

Export breddar vyerna

Även om spannmål är en basgröda med till synes enkla egenskaper, har spannmålen och särskilt kulturspannmålen många unika användningsändamål och variationer. Intresset för de nyländska spannmålen växer regionalt och nationellt, men också internationellt. Det är något som organisationen Farmers Grain Export i Helsingfors arbetar för.

- Vi stöder närproduktion genom att lokalisera exportmarknader. I det arbetet försöker vi ta hänsyn till och marknadsföra regionala kvalitetsdrag och lokala egenskaper, säger Jukka Peltola på Farmers Grain Export.

Den kanske viktigaste uppgiften för FGE är att vara aktören som öppnar upp möjligheterna på marknaden och bygger nätverk.

- Vi fungerar som en mellanhand mellan exportkunden och odlaren. Vi försöker alltid inkludera båda parterna och arbetar för att gynna och förbättra kvaliteten, säger Peltola.

I Nyland säljer faktiskt många spannmålsproducenter sin skörd för export. Betydelsen är stor, särskilt eftersom regionen har en viss överproduktion.

- Dessutom finns det inte riktigt tillräckligt med industri som förädlar skörden. Däremot har regionen en logistisk fördel i och med närliggande exporthamnar, säger Peltola.

Nylands läge har enligt Peltola en avgörande betydelse. Spannmål, och till och med kulturspannmål, hör till exportprodukterna. Havre är överlägsen etta i exporten och exporteras beroende på årets skörd i hundratusentals ton varje år, men beroende på storleken på årets skörd exporteras också andra sädeslag. Genom exporten sprids den nyländska maten därmed även utomlands. Nyländsk mat intresserar, både regionalt och nationellt, men även internationellt.

Recept från Malmgård: Speltpytt med grönsaker

Henrik Creutz rekommenderar en rätt som passar utmärkt till kött, fisk, fågel eller bara som vegetarisk. Här finns ett utbud av höstens grönsaker, men i princip kan man använda vilka grönsaker som helst. Speltriset representerar spannmålet och dadeln står med sin behagliga sötma för ett främmande inslag. Spannmålen kan variera eller blandas efter eget tycke. För 8-10 personer.

Du behöver (steg 1):

2 dl speltris

1 l vatten

2 tärningar grönsaksbuljong

Gör så här (steg 1):

Koka riset i buljong ca 20 min. Riset ska ha lite tuggmotstånd.

Sila. Låt stå.

Du behöver (steg 2):

100 g kålrot i tärningar

1 morot i tärningar

1 liten selleristång i skivor

100 g purjo i tunna skivor

1 liten finhackad gul lök

2 vitlösklyftor i skivor

1 liten bit zucchini i tärningar

½ äpple i tärningar

1 tsk honung

salt och peppar efter smak

smör till stekning

6 dadlar i bitar

Persilja till garnering

Gör så här (steg 2):

Skär grönsakerna i bitar.

Börja med att steka kålrot och morot.

Tillsätt övriga ingredienser vartefter.

Smaka av med salt, peppar och honung.

Blanda därefter riset med grönsakerna och dekorera till sist med dadlar och persilja.

Klart!