

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: Ann-Louise Erlund : Mathantverket i Finland går vidare – nya steg har tagits. Landsbygdens folk nr 45 /10.11.2017, s. 32.

Mathantverket i Finland går vidare – nya steg har tagits

Mathantverkarna är en ny yrkeskår som skapar sig en egen yrkesidentitet. Alla som vill bli mathantverkare har utbyte av att delta i de utbildningar inom mathantverk som ordnas som ett finlandssvenskt utbildningsprojekt i samarbete mellan Österbotten, Åland och Nyland. Nätverkande under kurstiden lägger grunden till ett viktigt interregionalt kontaktnät som mathantverkarna har stor nytta av i framtiden i sin företagsverksamhet.

Projektet Kustens Mat, som administreras av Yrkeshögskolan Novia i Ekenäs, går mot det sista verksamhetsåret för att avslutas vid utgången av 2018.

Mathantverksutbildning II inleddes i augusti 2017 och från de tre medverkande regioner deltar 42 studerande. Hur utbildningarna kommer att fortsätta är under planering.

Information om mathantverk

Inom mathantverk skapas unika produkter med rik smak, av hög kvalitet och med tydlig identitet. Produkterna tillverkas i huvudsak av lokala råvaror som förädlas varsamt med naturliga processer, i liten skala och ofta på den egna gården eller i det egna företaget.

Mathantverket lyfter fram mat med tradition, vidareutvecklar metoderna med hjälp av nytt kunnande inom hygien, mikrobiologi och livsmedelskemi och skapar innovativa produkter. Närmare information om mathantverk finns på sidan www.eldrimner.com.

För mathantverkare handlar det om att förkovra sina praktiska färdigheter inom det område man valt. Kunskaper i till exempel ystning kan liknas vid vilket kunskapsområde som helst och det kan växa sig till "nördnivå".

Det finns centrala grundkunskaper som mathantverkaren skall lära sig och en ny värld öppnar sig då man börjar bena ut mångsidigheten på området mjölk. Det är inte utan anledning som det finns ett stort utbud av ostar och mjölkprodukter med olika kvaliteter och smaker.

När människans hand och kunnande byggs in i mathantverksmässig förädling blir området både utmanande och spännande. En röd tråd följer alla inriktningar. Det är grunden, råvarans kvalitet, och det är vid denna centrala utgångspunkt som förädlingen börjar.

Öppna FM i Mathantverk

Inom projektet Kustens Mat ordnas för tredje gången nästa tävling i Öppna Finska Mästerskapstävlingen i Mathantverk 21–23.3.2018 på Yrkeshögskolan Novia i Ekenäs. I Mathantverkstävlingen finns tio kategorier och cirka femtio tävlingsklasser. Tävlingen riktar sig till mathantverkare i hela Finland, i Norden samt i de Baltiska länderna. Information om tävlingen finns på sidan www.novia.fi/mathantverkfm på tre språk.

I år deltog femtio företag och 120 produkter var anmälda till tävlingen. Tävlingsresultaten finns publicerade på sidan <https://www.novia.fi/mathantverkfm/tavlingen/resultat> 2017.

Öppna FM i Mathantverk har delats upp i följande produktkategorier: mejeriprodukter, charkuteriprodukter, fiskprodukter, bageriprodukter, bär- och fruktprodukter, grönsaks- och svampprodukter, kalla krydd- och matsåser, nordiska drycker, snacks och innovativa mathantverksprodukter. Kategoriernas tävlingsklasser finns på hemsidan under tävlingsregler. Samtidigt med FM-tävlingen arrangerar man också många seminarier med mathantverkstema samt exkursioner till livsmedelsföretag i Västnyland. Alla intresserade är välkomna att delta i detta program. Programmet kulminerar i en festmiddag med prisutdelning den 23.3.2018.

Information om miniseminarier, exkursioner, festmiddag och inkvarteringsmöjligheter samt anmälningsanvisningar publiceras på tävlingens hemsida i början av december.

Tävlingens syften är att göra mathantverket känt och stimulera dess utveckling samt att ge mathantverkarna motivation i sitt arbete och stimulera till utveckling av såväl företag som produkter. Tävlingen skapar uppmärksamhet kring produkterna och företagen i media och tävlingsdeltagarnas egna PR-insatser i samband med tävlingen får stort genomslag, vilket ökar både kunskapen om mathantverket och efterfrågan på produkterna.

Företagarförening för mathantverkare

Under den första utbildningen inom mathantverk 1.1.2016-30.6.2017 växte behovet av att skapa ett bestående nätverk av mathantverkare i hela Finland, dels för att ha ett mentor-nätverk samt för den återkommande tävlingen.

Företagarföreningen Mathantverk i Finland rf – Suomen Artesaaniruoka ry:s roll gällande arrangemangen av FM i Mathantverk efter 2018 kommer att vara central för att garantera att värdegrunderna för mathantverk bibehålls och för att samarbeta med organisationer på regional nivå, vilka kan stå för de praktiska arrangemangen eftersom det kommer att finnas vissa krav på till exempel utrymmen som används under tävlingen.

Föreningen kommer att ha en viktig uppgift på långsikt att synliggöra och informera om den finländska matkulturen och hålla kontakt och bygga upp konkret samarbete med alla regioner i Finland.

Förutom att de nationella kontakterna är viktiga så är det centralt att föreningen skapar nätverk där både nordiska och internationella kontakter ingår.

Ann-Louise Erlund

Projektledare för Kustens Mat
Yrkeshögskolan Novia



Färskorvar i tävlingen i mathantverk. FOTO: Kustens mat