

*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. (2021). Stor efterfrågan på närodlade äpplen.  
*Hufvudstadsbladet* 27.12.2021, s 24-25.

## ***Serie: Nyland som matregion: Äpplen och den offentliga tallriken***

*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.*

## **Lokala äpplen när du vill ha dem**

Christoffer Holm & Ulrika Dahlberg

**Äppelträd så långt ögat kan nå och färska äpplen i din närbutik året om. Det är faktiskt ingen omöjlighet i Nyland. Äppelodlingarna utgör ett utmärkt exempel på Nylands potential som matregion.**

- Alltid när vi kan ersätta utländska grönsaker och äpplen med inhemska alternativ är det fint. Ålänningarna har redan visat vägen. På Åland har man äpplen till försäljning ännu i mars, kanske april.

Det säger Rikard Korkman på Råbäck gård i Mankby, ett stenkast från Ring III i Esbo. Korkman hör till dem som tror att äpplen har mycket outnyttjad potential i Finland. Produkten lämpar sig väl att odla i södra Finland, kunderna finns nära och dessutom uppskattas produkten av konsumenterna på ett unikt sätt.

- Det fina med äpplen är att alla blir på gott humör när man talar om dem. Det är trevligt att odla en produkt som konsumenterna är intresserade av.

Därför tror Korkman också att efterfrågan skulle finnas året om, något även projektet Matregion Nyland tagit fasta på. Efter skörden på hösten kan säsongen förlängas rejält, genom att förvara färska äpplen i syrefattiga kylskåp skulle hållbarheten och försäljningssäsongen för färska inhemska äpplen kunna vara mycket längre än den är idag. Men för att lyckas med det behövs förändring.

- Vi skulle kunna samarbeta mer, kanske ha gemensamma förädlingsanläggningar. Jag tycker att det är lösningen, särskilt när man utvecklar nya produkter, säger Korkman.

## **Nya modeller och ljus framtid**

Korkman är jordbrukare i sjätte generation och en stor förespråkare av närproducerad mat och fortsatt utveckling av det nyländska jordbruket. Förutom mer samarbete utgör marknadsföring, förbättrade odlingstekniker och nya tankesätt självklara vägar mot en ännu ljusare framtid. På Råbäck gård använder man sig exempelvis av så kallat partnerskapsjordbruk, eller Community Supported Agriculture på engelska.

- Genom att skapa nya modeller, till exempel den här CSA-modellen, och att genom samarbete skapa en starkare ställning för producenterna på marknaden tror jag att vi har en riktigt ljus framtid, säger Korkman.

CSA innebär ett kontrakt mellan odlaren och konsumenten. Varje kund har sina egna äppelträd som man varje höst kan hämta sin skörd från. Därmed är kunden även en andelsägare.

- Det betyder jättemycket för oss här på Råbäck. Det är grunden för att vi ska kunna verka. Eftersom den här odlingen är så liten måste den bygga på direktförsäljning, säger Korkman.

### **Pedagogiska aspekter i det lokala**

Äpplen och deras värdekedja utgör en av fyra produkter som Matregion Nyland fokuserat på. Inom projektet kopplades äpplena ihop med den offentliga tallriken, alltså den offentliga sektorn såsom skolor och sjukhus där mat serveras varje dag. Dessa utgör nämligen betydelsefulla matkonsumenter, och är därmed aktörer som kan påverka framtiden för lokal och hållbar matproduktion.

- För oss är det en hållbarhetsfråga. Det är viktigt att maten vi lagar här är hållbar, ekologisk, lokal och i säsong, säger Sofia Graeffe, husmor på Mikaelsskolan i Ekenäs.

Enligt Graeffe är närproducerad mat en hjärtesak för Mikaelsskolan. Skolan har redan länge köpt in närproducerade äpplen och en stor del andra regionala råvaror. Att servera närproducerad mat har nämligen även en pedagogisk aspekt.

- Det är viktigt att barn och unga får en bild av vilka produkter som produceras i regionen, att det här är en levande region som producerar sin egen mat.

Av dessa orsaker arbetar Mikaelsskolan energiskt för att gynna regional matproduktion, bland annat genom att kommunicera och koordinera inköp med regionala odlare och producenter.

- Hållbar matlagning kommer att bli alltmer efterfrågat, och det är någonting vi behöver lära oss mer om, säger Graeffe.

Enligt Graeffe håller nyländsk mat hög kvalitet och dessutom blir den hela tiden mer hållbar. Därför har regionen också potential att bli en förebild.

### **Unik kartläggning visar vägen**

Inom Matregion Nyland har yrkeshögskolan Novia arbetat med bland annat så kallade GIS-kartor, eller geografiska informationssystem. Med hjälp av dessa har de nyländska odlingsmarkerna kartlagts för att analysera och hjälpa matproducenter veta vilka produkter som lönar sig att odla var.

Jordtyp, topografiska egenskaper, temperatur och markens lutning har analyserats.

Beroende på grödans och produktens unika behov och kriterier för framgångsrik odling byggdes en modell upp. För en produkt som inte är lika värmeberoende som en annan var den faktorn exempelvis inte lika viktig. Till slut kunde så gott som hela Nyland delas upp i områden som var mycket lämpliga, acceptabla eller hade en låg lämplighetsgrad för odling av en specifik produkt.

Det geografiska läget, närheten till vattendrag och regionens mikroklimat gynnar exempelvis äpplen. Därför har odlingsarealerna också möjlighet att expandera, exempelvis om färska äpplen kan bli en produkt året om. På Råbäck gård är man redo för utveckling.

- Äppelodlingen är intressant på det sättet att det hela tiden sker en stark utveckling, exempelvis kring odlingsteknik. Man kan hela tiden lära sig något nytt, säger Rikard Korkman.

Att närproducerad mat är något att värna om är en självklarhet för Korkman. Enligt honom får människor upp ögonen för detta särskilt under kristider, såsom coronapandemin.

- Då inser man att sådana här saker är viktiga. Att det är någonting som man verkligen bör värna om.

### **Recept från Råbäck: Äppelmos**

Rikard Korkmans favoritäppelrecept är ett enkelt äppelmos utan tillsatser.

#### Du behöver:

2 kg äpplen

1 dl vatten

#### Gör så här:

Börja med att kärna ur valfri mängd äpplen (t.ex. 2 kg) och skära dem i klyftor. Skalet kan lämnas kvar.

Lägg klyftorna i en kastrull med tjockt botten och värm tills de är mjuka. Du kan hälla i ca 1 dl vatten.

Mosa med stav och kör genom en kvarn med små hål eller kör äpplena till mos i en matberedare, för att få bort skalbitar.

Frys ner moset i lämpliga portioner om du inte använder det genast.

Klart!