

● Lokalmat



Lukter godt: Baker Alexander Somalakis lar prosjektleder Merete Furuberg kjenne den deilig duften av nybakt brød av svedjerug.

Foto: Mariann Tvete

► På Finnskogen skal midlene brukes til å utvikle gamle og nye mattradisjoner.

– Vi kommer ikke bort fra at de som driver med dyr i området, har store problemer. Derfor er det viktig å satse på mer planteproduksjon. Korn og potet er vi store på, grønnsakproduksjonen skal vi ha opp, sier landbruksdirektøren.

Daglig leder i Finnskogen Natur & Kultur Park, Herdis Bragelien, er helt enig.

– Vi trenger flere nye produsenter. Prosjektet skal bidra til at vi tar opp igjen andre produksjoner, siden mange måtte slutte med sau, sier Bragelien.

Å få opp volumproduksjon er viktig for å skape flere arbeidsplasser, mener Bragelien.

For å få flere med i prosjektet, sendes det ut informasjon via landbrukskontorene på norsk og svensk side. Det arrangerer inspirasjonsmøter og idéverksteder.

Mange muligheter

Målet er å øke produksjon og omsetning av lokalmat. Oppgaven er å bidra til nyskaping og nye matprodukter, og matopplevelser i møtet mellom produsent og forbruker.

– Lokalmat er veldig trendy. Tilreisende vil gjerne oppleve flere ting når de kommer hit. Natur, kultur og overnatting har vi, nå må Finnskogmaten komme med, sier landbruksdirektøren.

Hun håper tilreisendes positive opplevelser vil skape bolyst.

– Vi skal kartlegge interessen for dyrking av grønnsaker i regionen. Å få noen til å produsere svedjerug igjen er også viktig, sier hun.

Smak av historie

Et grovt rundt brød skjæres i to.

– Lukt! Se så fint, sier baker Alexander Somalakis, og gir prosjektets leder en bit brød.

Det tygges og smakes. Somalakis er en som iver for at svedjerug igjen skal dyrkes. Grekeren, som flyttet til Finnskogen i 2010, baker brød av svedjerug.

– Jeg ønsker helst å bruke lokalprodusert mel. Jeg tenker ikke mitt, det er viktig å tenke vi. Gjennom samarbeid utvikler vi hverandre, sier Somalakis.

Han forteller om stor etterspørsel etter bakerene. Foreløpig bakes det på godkjent kjøkken. Drømmen er eget bakeri og at det bygges en steinmølle i området.

– Finnskogen er et perfekt sted å flytte til. Skogen gir deg ro, og kreativiteten finner du i naturen, sier han entusiastisk.

Kanskje bakeren får småbruker Martine Brøløkken til å dyrke svedjerug igjen. I 2010 forsøksdyrket hun rugsorten.

– Jeg driver et gammelt finnebruk, da var det gøy å prøve svedjing. Nå har jeg planer om å ta opp denne produksjonen igjen. Sist var det for få som holdt på, derfor ga jeg meg, sier Brøløkken.

Tradisjonelt dyrkes svedjerug på en meget spesiell måte. Skogområder ble brent ned, eller brent etter uttak av tømmer. Svedjerug ble så sodd i lunken aske. Den spirer på våren og blir så skåret med sigd eller en spesiell tresker på høsten.

– Svedjerug er en utfordrende produksjon, siden aksene ofte blir to meter høye, forklarer Brøløkken.

I dag produseres svedjerug på Brandbu og Sigdal, i Østfold og i Danmark. Da på vanlig åker som andre kornslag. Matprosjektet ønsker å få svedjerugproduksjon tilbake til Finnskogen. Da hadde det vært fint om noen etablerer en mølle, et lokalt slakteri ønskes også velkommen.

Turistmagnet

Lokalmat skal være en reiselivsopplevelse.

– Røykbastu-røykt mat er etterspurt, det skal bli en av våre spesialiteter fra området, sier Furuberg.

Hun driver fortsatt med sau. Gamle bukker av sau og geit blir normalt destruert, nå tester Furuberg om kjøttet egner seg til spekepølse. Hun sier alle ressursene må utnyttes.

Poteter var ikke så vanlig på Finnskogen tidligere, skogfinnene foretrakk neper. Flere slike historiske grønnsaker er det ønske om at skal dyrkes igjen.

– Videre i prosjektet skal vi ha det historiske, pluss det vi dyrker i dag. Det handler om kjærligheten til finnskogjordbruket, sier Furuberg.

Innflytteren Terezia Uhereková jobber som avløser. Hun er matkyndig og lærer gjerne bort hermetiseringsteknikken. Planen fremover er å arrangere slike kurs for tilreisende. Det vil trekke folk til området, og skape inntekter for henne selv og de som driver overnatting.

Hermetisering er en enkel og god bevaringsmetode for frukt og grønnsaker.

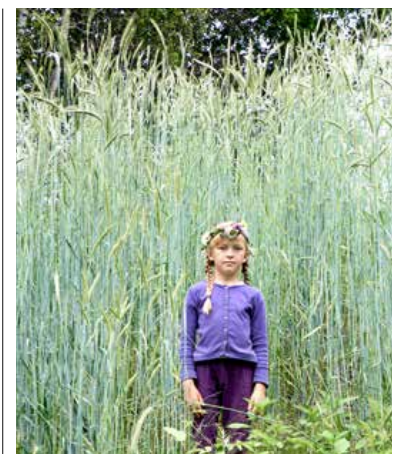
– Kål, løk, gulrot og paprika i en lake av sukker, salt og eddik. Hermetiserte grønnsaker har holdbarhet i minimum to år, sier Uhereková.



Nye smaker

«Røykbastu-røykt mat er etterspurt, det skal bli en av våre spesialiteter.»

Merete Furuberg, prosjektleder Finnskogmat



God avling: Svedjerug blir gjerne to meter høyt, og gir svært god avling.

Foto: Martine Brøløkken

Dokumentasjon på finnskogmat er god. Den skal benyttes og nye produkter skal utvikles. En råvare det er lite dokumentasjon på, er melk.

– Dessverre er det få, eller ingen pålitelige kilder om hvordan den skogfinske kulturen foredla melka. På svensk side lages faste oster, og en røkt geitost, som er deres finnskogprodukt, forklarer Furuberg.

Så ideer til foredling av både ku- og geitmelk tas imot.

– Vi er en stolt minoritetskultur som vil løfte fram vår skogfinske matkultur, og satse videre på lokale matressurser. Ekstra stas at det lørdag 24. oktober servers silpo for første gang på Kafistova i Oslo, sier prosjektleder Furuberg fornøyd.

Mariann Tvete

mariann.tvete@nationen.no

Nationen.no

Se oppskrift på tradisjonsretten silpo på Nationen.no