



Tidningen Gård & Torp
sept 2011



Kocken Melker Andersson serverar grillat nötkött från Hälsingestintan, grönsaksbuffé och röstat bröd med färseost, samt jordgubbskompott med ingefära och bollinäsfil. Gäster är inbjudna bönder och bybor från Djupa i Segersta.

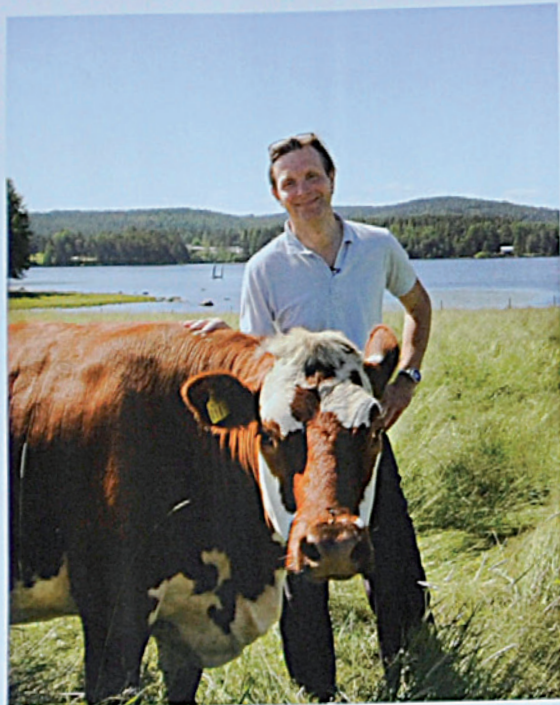


Getost från Järvebo getost.

Mat till nytta och njutning

I ett spännande projekt reste kocken Melker Andersson runt med en matbuss i Hälsingland och lärde känna lokala matproducenter. Tanken var att slå ett slag för lokala råvaror och sprida hälsingsk matkultur till huvudstadens krogar. På resan upptäckte han mängder av fina lokalproducenter av mat och delikatesser. Här tipsar vi om några av dem.

TEXT OCH FOTO NINA ÖSTMAN



Bagarstuga från 1880. Här bakar Anders Jansson kardemummabullar.

HÄLSINGLAND karakteriseras förstås, precis som resten av Sverige, av de stora globala matkedjorna. Men närproducerad mat blir allt viktigare och många frågar efter småskaliga matproducenter. Den lokala maten kan vara räddningen för många som vill kunna bo kvar på gården på landet. Tack vare den hemgjorda saften eller getosten kan man tjäna sitt uppehälle och driva gården vidare. Så stöd de lokala producenterna när du är på resa!

Melker Andersson är storstadskrögaren som är född på Bollnäs BB mitt i hjärtat av Hälsingland. I ett projekt har han och jag åkt landskapet runt och besökt en rad gårdar och



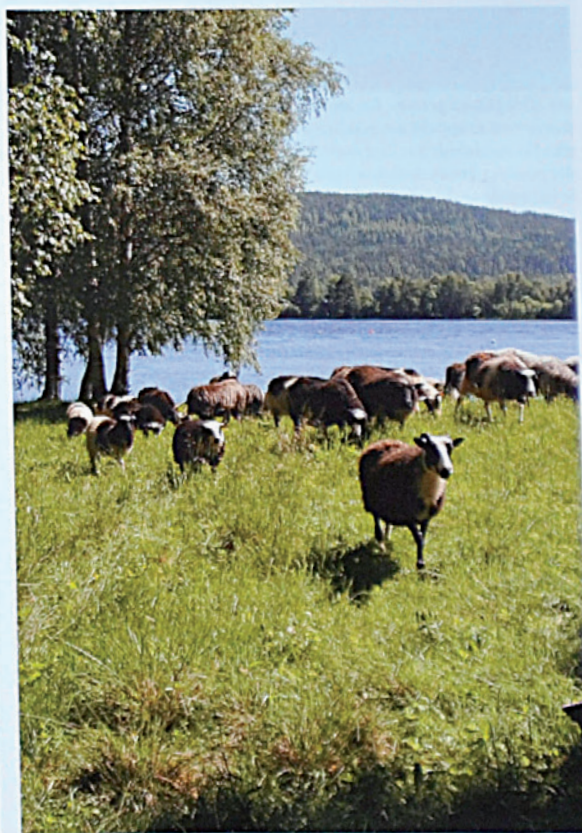
matproducenter. Projektet döptes till Melkers Matbuss, efter mitt barndomsminne av hur ICAs och Konsums matbuss kom till byn på 1960-talet och farbror Melker körde. Vi har smakat, provat, berömt och ibland kritiserat olika produkter och producenter vars liv handlar om att producera mat. Från mjölkningen i ladugården till ostkakan på bordet, från traditionellt brödbak till anpassade produkter för sommarturister.

Den moderna matbussen rullade runt i Ljusdals, Ovanåkers, Söderhamns och Bollnäs kommuner under ett helt år. På resan träffade vi på mängder av duktiga och ambitiösa matproducenter. En av dem är Björks Chark i Färila med sin himmelskt goda förbondekör, en liten välförsedd affär som ser ut och fungerar som en riktig lanthandel gjorde förr. Lokalproducerad kyckling eller kalkon från Lenninge kalkon utanför Bollnäs är ett annat av många fynd man kan göra på den hälsingska matkartan.

Som konsument gör man ändå för det mesta sitt val vid disken inne på ICA Kvantum eller Hemköp i någon av Hälsinglands tätorter. Men där kan man till exempel välja Delsboskinka, riktigt rökt och den godaste av skinkor. Jag väljer också min favoritsmak av Jarseglass från



All mat lagas av färska råvaror, allt är lokalproducerat och det mesta ekologiskt. Maten är uppdakad på ett mossigt gammalt träbord.





Melker Andersson skär upp ekologiskt lammkött till gäster från kommunledningar i Gävleborgs län.

Järvsö och lokalt tillverkad camembert eller grönmögelost från Jarseost eller Järvsö getost. En annan storfavorit är äppelmusten från anrika Hå Saftfabrik. Ett litet musteri där produktionens storlek och smak är beroende av det antal äpplen och de sorter som kommer in på hösten. Äppelsångerna varierar och därför är det inte ens självklart att musten

MER INFORMATION OM HÄLSINGEGÅRDAR OCH HÄLSINGLAND
halsingegardar.com
storaehalsingegardarsvag.se
halsingland.se

alltid går att köpa. Kanske det gör den ännu godare? Och gillar man gammeldags svagdricka eller är ölentusiast finns fantastiska Helsing Angbryggeri i Ljusne, som levererar till restauranger och Systembolaget. Fråga efter Helsing Pilsener.

Från samma del av landskapet kommer också det ekologiska och rättvisemärkta kaffet från Guldrutans Kafferosteri i Söderhamn. Ett familjeföretag som i lagom liten

skala hanterar kaffeböner på precis rätt sätt.

Här och var längs vägarna dyker det upp skyltar som skvallrar om möjlighet att köpa getost. Det finns alltid risk att den är slut, men några levererar också stadigt till traktens livsmedelsaffärer, så har man gått bet längs vägen finns det en andra chans i kyldiskarna. En smakupplevelse som bottnar i getens mjölk och ett levande småjordbruk.

Är du sugen på fin fisk finns exempelvis krogen Axmar brygga, Skärså Fiskeläge och Trollharens Fisk längs kusten norrut från Gävle.

Utmed Stora Hälsingegårdars väg utanför Alfta, i Vallsta eller i Voxna kan du ta en hästskjuts kombinerad med hälsingemat. Torparns turer, Tur och Ton och Hästurer i Hälsingland är några lokala entreprenörer som ofta bjuder på skogsarbetarmat efter vagnturen, som kolbullar med fläsktärningar och lingon vid älvsstranden.

På Hälsingegården i Långhed kan man se hur en hälsingegård fungerade förr samtidigt som man kan avnjuta gårdens hembakta surdegsbaguetter med lokala delikatesser eller kaffe med kardemumma-bulle, bakad i vedeldad ugn. (Läs mer om gården på sid 14).



Fiske med ågarna till Trollharens fisk, i Söderhamns skärgård. Sik och abborre nappade denna dag och tillagades på bryggan.

HEMKOKT SYLT från orten

Lotta Persson på Lottaboden i Loos gör sylt, saft och inläggningar på traktens bär.



Några av alla lokala mathantverkare i Hälsingland

LOTTA-BODEN, Loos. lottaboden.se, 070-271 52 53. Syltade granskott, sylt, marmelad, saft.

JARSE OST, Järvsö. jarseost.se, 073-048 79 65. Dessertostar, färskost, ostkaka.

JARSEGLASS, Järvsö. 070-292 20 04. Glass med ekologiska och närproducerade råvaror. Inga onödiga tillsatser.

INNERGÅRDENS HJORTFARM, Ramsjö i Bjuråker. 0653-770 07. Hjortuppfödning, kött och slakteri.

TEVEKVARN, Järvsö. tevekvarn.se, 0651-460 13. Butik, kvarnprodukter, mjöl, foder och djurtillbehör.

TRÖNÖ JORDGUBBAR, Söderhamn. 070-304 11 86. Självplock av jordgubbar.

VÄXBO KROG, Rengsjö. vaxbokrog.se, 0278-66 61 85. Kvalitetskrog med lokala råvaror i fokus.

BOJÄNTANS, Rengsjö. bojantans.se. Levande fåbod, mejeriprodukter från get och ko, getkött.

OSTKIOSKEN, Norrby i Alfta. ostkiosken.se, 0271-140 65. Ysteri och ostkiosk, ko-ost, ostkaka

NORRÅNGE OST OCH OSTKAKA, Söderala. norrangest.se, 070-539 58 04. Färsk ko-ost och prisbelönt ostkaka

TROLLHARENS FISK, Ljusne. trollharensfisk.se, 070-561 62 12. Restaurangtaverna och fiskbutik. Strömming, lax och egna sillrecept i skärgårdsmiljö.

JÄRVSÖ HONUNG, 0651-408 17. Ekologisk honung, pollen, bivax.

JÄRVSÖ GETOST. 073-182 11 70. Färsk och lagrad ost samt mesost.

HÄLSINGLANDS LAMMKVALITÉ, Alfta halsinglandslammkvalite.se, 070-666 70 72. Ekologiska lammskinn, Trädgårdsmöbler, KRAV-lammkött och nöt, lammkorv, färfiol.

HELSSINGE SPARRIS, Söderala. helsingesparris.se, 070-318 57 88. Färsk sparris, kryddor, grönsaker efter säsong.

BJÖRKS CHARK, Färila. bjorkco.se. Delikatessbutik med korvar, pastejer och lokalt tillverkade charkuterier.

TORPARN, Voxna. torparnshasturer.se, 070-215 29 19. Häst- och vagnurer med originella inslag. Skräddarsydda upplevelser och lokala matupplevelser, ekologisk potatisodling

LENNINGE KALKON & KYCKLING, Bollnäs. lenninge.se, 0278-231 12. Kyckling och kalkon, styckdetaljer och rökeri.

HÅ SAFTFABRIK, Kilafors. saftfabriken.com, 0278-800 04. Äppelmusteri.

BRÖDERNA OLSSONS FISKODLING, Karlsund Bollnäs. brolssonsfiskodling.com, 0278-137 20. Egenodlad fisk och lax, sill, inläggningar, säser, tillbehör.

GULDRUTANS KAFFEROSTERI, Söderhamn. guldrutan.se, 0278-126 08. Kafferosteri, ekologiskt och rättvisemärkt kaffe.

HÄLSINGESTINTAN, Järvsö. halsingestintan.se, 0651-310 10. Produktion av kvalitetskött till butiker och restauranger.

NIRS GETGÅRD, Älvkarhed, Viksjöfors. 070-318 88 04. Blandostar av get och komjölk, levande småjordbruk.

BAGERIET ALFTA. bagerietalfta.se, 0271-556 45. Ekologiskt bageri, surdegsbröd.

LILLEMORS BAK, Söräng Bollnäs. lillemorsbak.se. Vedeldad stenugn, kex, skorpor, bröd.

HÄSTTURER I HÄLSINGLAND, Långhed Alfta. hastturerihalsingland.se, 073-047 78 44. Häst- och vagnurer och boende.

TUROTON, Vallsta. turoton.se, 0730-98 19 84. Ekoturism med häst och vagn.