Gårdsmejeri Ostbiten i Granhammar

En söndag i maj åker undertecknad och Ivan Eriksson till Granhammar en bit utanför örebro för att göra reportage hos Karin & Håkan Strömberg Lundqvist som driver gårdsmejeri Ostbiten!

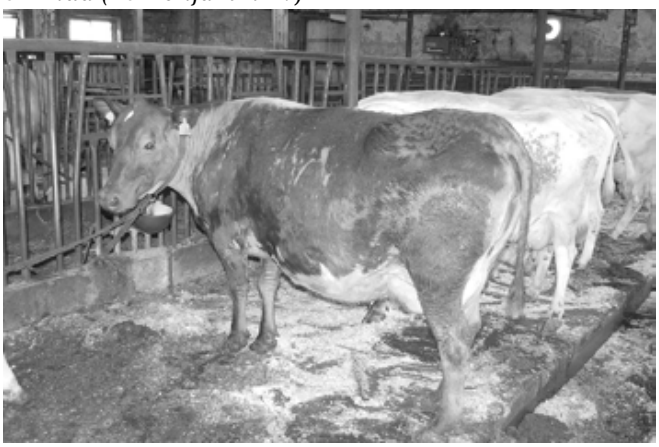
De här fina keramikkorna mötte oss i Ladan! Nils Erik Zetterström har skulpterat dem.

Vi hälsas välkomna av Karin i Ladan (som Ernst Kirsteiger renoverat i TV-programmet Sommartorpet), Ladan fungerar som café och butik för garner och annat som Karin också sysslar med i Ateljé Norrgården. Vi sätter oss framför brasan med en kopp kaffe och kaka.
Karin berättar livligt om djuren. Bl a. om de Irländska Varghundarna som agerar barnmorskor när korna kalvar och slickar rent. Korna tycks acceptera detta. Håkan kommer in på en kort visit innan han måste ut och vända på ostar i mejeriet. Karin pratar om det här med kaseiner i fjällkomjölken, tydligen gör de att ostarna får låg fetthalt, c:a 20% men ändå är krämiga i smaken. Deras filosofi är att förädla så mycket som går av råvaran - mjölk och ull - på gården.
Sedan går vi till ladugården för att titta på korna som fortfarande står inne, de ska släppas ut senare i veckan. Håkan och Ivan pratar om ättlingar till de första korna som köptes från Ivan Eriksson och Mona Loberg. Att det blev just fjällkor föll sig naturligt då de ämnade göra ost! Fjällkorna har ju den här speciella mjölken som är så bra att göra ost av. Dessutom är det friska och tåliga kor säger Håkan.

6006 Snöljus (8 Vivalle - 2006 Rasmus)

Här finns mest fjällnära kor och Håkan seminerar själv och tycker att det är viktigt att bevara dessa trevliga kor.
Favoritkon är 6006 Snöljus, en riktig "husseko", ska alltid stanna till och bli omklappad innan hon går in på sin plats.Hon är Funäsdalsko och de mjölkar bra säger Håkan.

45 Linda (16 Benjamin - ?)



29 Månsken (16 Joker - ?)

Ute på logen går några kvigor och kalvar.

Här visar och berättar Håkan om 9057 Lina (15 Link - 1034 Linus) och 9054 Runa (37 Eskil - 142 SvFj 24710)

Gården är på c:a 80 hektar bete och vall. Havrekross köps på granngården. Korna utfodras med c:a 5 kg havrekross/dag, ensilage och hö.

Fjällkon

Vi tar en liten biltur för att hälsa på ungdjuren och några sin-kor som går i en hage lite längre bort. Det är rejält blött för det kom en häftig regnskur tidigare, men nu skiner solen. Här slår historiens vingslag och vi studerar också en övergiven stuga och hel del gamla husgrunder.

Undjuren på bete

Tillbaka på gården kliver vi in i ″Bondens egen Butik″ Det är en rullande gårdsbutik som kör runt i Örebro län. På bussen saluförs olika lokalproducerade varor så som kött, korv, ost, rökt fisk, grönsaker, bröd, marmelader och honung m.m. Ni kan läsa mer om denna på www.bondens.se

″Bondens egen butik″

Nästa anhalt är gårdsbutiken.

Det som säljes här är ″Marglädje, småskaligt och närproducerat″! Här hittar ni vår ost men också annan närproducerad mat. Tanken är att sortimentet följer odlingsåret vilket betyder att det varken finns tomater eller isbergssallad i januari men däremot rotsaker och kål. Att ″lära sig att äta efter säsong″ är något vi alla skulle träna på, både med tanke på vår miljö men även för att ge våra smaklökar och sinnen nya fantastiska upplevelser. Här kan man bland annat köpa: färskt kött från nöt och lamm, mjöl, knäckebröd, must, grönsaker, ägg, marmelad, glass och naturligtvis ost m.m.

Interiör i gårdsburiken

I gårdsmejeriet förädlar man mjölken från fjällkorna till lagrade ostar, färskost, smör fil och youghurt.

Närbild på några av ostarna

All mjölk pastöriseras för att de ska kunna garantera en högklassig slutprodukt. Ostarna som produceras hantverksmässigt här har fått namn från boende på gården:

″**Barbro**″, som är gjord efter ett fäbod-recept. En anturell helmjölksost med syra och sälta i en bra kombination.

″**Tekla**″och ″**Erik**″, Karin gör flera typer av kittostar. Erik har en askrand i mitten.

″**Clara**″ En vitmögelost som inte är så snygg precis men har drag i smaken.

″**Per-Åke**″ En vitmögelost av camenberttyp, en krämig ost med mycket smak utan att bli alltför stark.

Färskostar, krämiga och bredbara. ″**Revisorn**″ med vitlök brukar de oftast göra.

Salladsostarna finns i flera olika smaker. Nu har vi en ny sort som heter ″**Astrid**″ den är smaksatt med paprika, oliver, vitlök och örter. Härlig i smak och konsistens. Använd gärna marinaden som dressing.

Det var några exempel på vilka ostar som tillverkas här.

Ostbiten har fått diplom för ostar på Husmansbord Bergslagen 2010!

Det var blåmögelosten "Evert" och kittosten "Erik" som fick diplom där. Fusmansbord Bergslagen arrangerades 11 -12 maj i Grythyttan, små och större livsmedelsproducenter i de fem Bergslagslänen hade lämnat in c:a 150 konsumentfärdiga livsmedel för bedömning. En jury bestående av 12 personer bedömde produkterna. De letade efter "goda, prisvärda livsmedel som visar mervärden till den grad att man gärna väljer dem igen".

Karin har fått det ärorika uppdraget att vara Örebroregionens matlandetambassadör!

Jordbruksminister Eskil Erlandsson stod en dag plötsligt på gården för att dela ut utmärkelsen:
Att vara Matlandetambassadör innebär att man ska:
* bidra till att framhäva regionens mat - och naturupplevelser,
* skapa regionala nätverk som kan leda till nya samarbeten och därigenom fler jobbtillfällen samt
* inspirera andra inom mat och turism för att utveckla Sverige som matland.

Jordbruksdepartementet kommer att knyta till sig regionala ambassadörer för *Sverige – det nya matlandet.* Ambassadörerna ska sprida *visionen** på regional nivå och även jobba med att föra fram de regionala företrädarnas idéer till regeringen. Jordbruksministern kommer också att utse ett expertråd för att få hjälp med att föra *Sverige – det nya matlandet* framåt. I rådet ska det sitta ett antal personer som är kunniga inom områdena mat och turism'.
**Visionen* – att skapa jobb och tillväxt i hela landet inom mat- och upplevelsesektorn.

Karin och Håkan är ett par med många järn i elden. Nu har de tillsammans med bl. a. Kjell Svan som föder upp stutar och producerar kött och korv, startat en delikatessbutik i Öregrund. "Öregrunds skafferi"
De hade funderat på hur de skulle utveckla sina verksamheter och nå nya kunder. Meningen är att butiken ska var öppen Tisdag till Lördag, året runt. De kommer att prova sig fram i början. Varorna från Närke ska köras upp till Öregrund var fjortonde dag och de har köpt en speciell kylbil föt ändamålet. Det ska bli spännande att se hur det går säger Karin.

På gården i Granhammar har Karin också Ateljé Norrgården. Ullen från fåren och angoragetterna låter hon lönspinna till garn som sedan blir till härliga plagg.
I butiken i Ladan kan ni hitta dem och:
Garner i fantastiska färger och roliga blandningar
Karins sydda Nallebjörnar och Hästar
Fårskinn
Fårskinnskuddar
Keramik
Blommor efter säsong

Man kan komma på stickcafé eller gå på kurs i garnfärgning här.

Karin och Håkan anordar också "prova på att ysta ostkurser".
De tar emot grupper och studiebesök.

Öppettider:
Torsdag - Fredag 14 - 18:00
Lördag -Söndag 12 - 16:00

Adress:
Östra Granhammar 164
719 91 Vintrosa
tel: 019-22 41 33

Som sista punkt på dagens program står en tur till Karin och Håkans nya bostad en bit från gården. Här har de en fantastisk utsikt över slättlandskapet och till och med en liten ladugård på tomten.

Stort tack till Karin och Håkan som tog emot oss med så kort varsel. Det blev en riktigt trevlig dag!

Den roliga kossan på ladugårdsväggen i Granhammar.
Text och foto: Kristina Torén

OBS! Manusstopp! OBS!
Manusstopp till nästa nummer av tidningen är den
15/8 2010!
Material skickas till redaktör Kristina Torén
e-post: kristina.toren@comhem.se
Postadress ser ni på sid 4.