

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:

Fred, M. (2023). Glasen som var ett mathantverk utöver det vanliga. *Åbo Underrättelser*, 5.12.2023.

Glassen som var ett mathantverk utöver det vanliga



Marianne Fred 05.12.2023 05:00

Det här är en opinionstext, åsikterna är skribentens egna.

Hösten 2022 satt jag med en hel hop entusiastiska människor i ett stort tält ute på Stora Skuggan i Stockholm för att provsmaka hantverksglass på Slow Food-evenemanget Terra Madre Nordic.

Vi fick lära oss om småskalig glassproduktion, utmaningarna med att hitta mjölk av rätt kvalitet, det kreativa arbetet bakom smakkombinationer och hur ett företag som säljer hantverksglass i liten skala gör för att hitta kunder. Sen fick vi smaka. Vi smakade många goda glassar, men det var glassen med brynt smör och en liten viskning av rosmarin som var utmärkande. Min kollega och jag har flera gånger tänkt tillbaka på hur god den var.

Ett år senare är jag med samma kollega på Svenska mästerskapen i mathantverk. På matmarknaden för mathantverk hittar vi honom, glassmakaren. I glassvagnen finns många smaker. Vi trängs för att komma fram så vi kan se vad det finns att välja på. Vi gör vågen då vi upptäcker att vår favoritglass finns till salu, äntligen ska vi få smaka glassen igen! Minnet har inte förgyllt upplevelsen, vår återförening med glassen är just så bra som vi hoppats. Glassmakaren är glad att få höra vår historia, han är en stolt mathantverkare som lägger själ och hjärta i sin produktion. Han berättar att glassen vi gillar är hans bästsäljare.

Vad blir en upplevelse? En upplevelse är något utöver det vanliga och upplevelsen är helt subjektiv och beror på vår egen personliga kontext. Jakten på ständigt nya upplevelser gör oss i värsta fall till konsumenter på planetens bekostnad. Men att erfara upplevelser är som en

muskel som kan tränas. Upplevelser finns överallt och om vi utsätter oss för omaket att söka, prova på och till och med vänta på något gott kan vi plötsligt få upplevelser som både överraskar och berikar. Varje miljö, varje by, varje person är faktiskt unik. Via mat kan ett ställes identitet fångas och förädlas till upplevelser.

Mathantverkaren lägger sin hands unika avtryck till produkten. I det avtrycket finns kulturarvet och människans samverkan med andra organismer. Samverkan kan byggas på respekt, om vi vill det. Här ligger kärnan i mathantverket och upplevelserna mathantverket ger oss konsumenter. Upplevelser som inte kan köpas i bulk, upplevelser som är unika och djupt rotade i livets mångfald och som kan lära oss om den intrikata väv vi är en del av och förutan vilken vi inte kan bestå. Resan till SM i Mathantverk avslutades med glassmakarens familj som middagsällskap åtföljt av en provsmakning av de glassar som nyss vunnit pris. Där fanns nya favoriter som jag nu längtar att få smaka igen.

Här följer en liten julutmaning till er läsare. Hitta en ny mathantverksprodukt till julbordet. Ta reda på ursprunget, vem har lagat och av vad? Dofta, smaka och berätta om mathantverksprodukten vid julfestmiddagen, det blir en upplevelse med mersmak för er alla!

Vad utmärker ett mathantverk? Nationella resurscentret för Mathantverk i Sverige skriver ”Mathantverk skapar unika produkter med rik smak, hög kvalitet och tydlig identitet.”

Resurscentret konstaterar vidare att mathantverk i huvudsak tillverkas av lokala råvaror som förädlas varsamt, i liten skala och ofta på den egna gården.

Enligt resurscentret är människans hand och kunnande med i hela produktionskedjan.

”Resultatet är hälsosamma produkter utan onödiga tillsatser, produkter som går att spåra till sitt ursprung. Mathantverket lyfter fram mat med tradition, vidareutvecklar metoderna och skapar innovativa produkter.”

Marianne Fred

Forskningsledare i bioekonomi vid Yrkeshögskolan Novia
