

02
2022

KLÖVAR & TIMOTEJ

Österbottens Kött informationstidning

LAURA PÅ TUR MED KALVBILEN

- PRODUCENTLUNCHER
- FÖRTROENDEVALDA 2023
- RECEPT FÖR
GODA MIDDAGAR

VÄGGALMANACKA 2023

Till medlemmar och producenters förfogande har ÖK väggalmanackor för 2023.

Den ger en tydlig bild av årets alla månader och nertill finns ÖK-personalens kontaktuppgifter.

Almanackorna delades ut vid Producentluncherna i slutet av november.

Den som inte var där ombeds kontakta ÖK:s kansli så skickas en almanacka med djurbilschauffören eller per post.



INFO TILL PRODUCENTERNA

Tidningen ATRIA PRODUCENTER utges fyra gånger per år med A-Tuottijat Oy som utgivare. Den översätts till svenska och skickas till ÖK:s medlemmar och producenter. Årets sista nummer, 4-2022, utkom nyligen och ifall du inte fick ett exemplar finns det några extra vid ÖK:s kontor.

ÖK:s styrelse har beslutat att skicka tidningen till sina medlemmar även under 2023. Därtill utkommer ÖK:s egen informationstidning Klövar&Timotej två gånger per år.

UR INNEHÅLLET

LEDARE/VD TOM ÅSTRAND	3
FÖRTROENDEVALDA	4
FÖRVALTNINGSRÅDET	5
PRODUCENTLUNCHER	6
AKTUELLT ANSKAFFNINGEN	10
SAMARBETE INOM PROJEKT	12
LAURA PÅ TUR MED KALVBILEN	14
SEMINARIER	16
A-FODER	18
HEMMANET	20
RECEPT	21

Ansvarig utgivare: Andelslaget Österbottens Kött
Pärmbild: Laura Koskimäki och Richard Aspling
Foto: Laura Koskimäki

E-post: osterbottenskott@atria.com
Internet: www.osterbottenskott.fi
Chefredaktör: Tom Åstrand / Österbottens Kött
Ombrytning: Kustmedia / Maria Lillås
Upplaga: 420 ex.
Tryck: KTMP 2022

ISSN 1798-7539 (Print)
ISSN 2342-5644 (Online)

POSTADRESS
PB 173, 65101 VASA
BESÖKSADRESS
Flygfältsvägen 2, VASA
www.osterbottenskott.fi

ÖK
ÖSTERBOTTENS KÖTT
POHJANMAAN LIHA

BEREDSKAPSTIDER

BÄSTA LÄSARE. Vi lever just nu i en väldigt omvälvande tid – en tid som präglas av en stor osäkerhet över vad som kommer att hända i skuggan av ett hänsynslöst krig och en allmän global energipolitisk och ekonomisk turbulens. Våra tankar går i första hand till det ukrainska folkets tappra motstånd mot en hänsynslös fiende men också det oerhörda lidande som kriget för med sig. Det som händer i Ukraina påverkar oss alla på något sätt. Vi påminns åter en gång om att vår självständighet inte skall tas för given och betydelsen av att värna om ett demokratiskt samhällssystem som garanterar trygghet och stabilitet.

FINLANDS PRIMÄRPRODUKTION UTGÖR en viktig del i landets totalförsvar i händelse av krig eller andra samhällsomvälvande situationer – detta har upprepats otaliga gånger under årens lopp av både centralorganisationer och branschaktörer. Landets försörjningsberedskap kan endast tryggas genom att det skapas förutsättningar att bedriva ett lönsamt lantbruk – inom alla produktionssektorer.

Det kanske är lite långsökt men risken finns att det finländska lantbruket och landets livsmedelsförsörjning går samma öde till mötes som det nu håller på att ske inom energisektorn.

De senaste årens fokus på den gröna omställningen har medfört en för snabb nedmontering av den europeiska kärnkraften och kraftverk som använder fossila bränslen. Nu befinner vi oss i ett läge där många länders elförsörjning är allvarligt hotad. Satsningarna på en grön omställning måste fortsätta men förändringarna måste genomföras så att man tryggar förutsättningarna för ett livskraftigt lantbruk och en hållbar livsmedelsproduktion.

MARKNADS- OCH KONSUMENTUNDERSÖKNINGAR visar ändå klart att majoriteten av de finländska konsumenterna fortsättningsvis värdesätter inhemskt kött och anser att köttprodukter är en viktig del av den dagliga kosten. Trots att det är tuffare tider är finländarna måna om sina matupplevelser och äter gärna ute på restaurang. Restaurangbranschen är en av de försäljningskanaler där både köttprodukternas omsättning och försäljningsvolymerna har ökat. Inom detaljhandeln har däremot försäljningsvolymerna sjunkit något även om köttförsäljningens omsättning ökat.

Trenden visar att konsumenten till vardags väljer att köpa förmånligare köttprodukter – därför har handelns egna private label-produkter vunnit marknadsandelar på bekostnad av kötthusens egna varumärken. Det inhemska köttet har fortsättningsvis en stark position som baslivsmedel för finländska konsumenter.

UNDER ÅRET HAR ÖK haft nöjet och glädjen att åter kunna arrangera både grillfester och andra producenttillställningar för våra medlemmar och producenter. Årets tillställningar har varit fyllda av glada deltagare och en härlig gemenskap – Tack för att Ni kommit med på ÖK:s tillställningar och hoppas att Ni har trivts tillsammans med oss!

INFÖR 2023 SKER förändringar i Atria Oyj:s ledning – i slutet av november meddelades att Atrias nuvarande vd Juha Gröhn går i pension och till hans efterträdare har utsetts Kai Gyllström, som tillträder som verkställande direktör 1.6.2023.

Bästa läsare, vid slutet av ett år och början på nästa känns det speciellt viktigt att för en stund stanna upp inför de saker som är viktiga i livet – att få vara

”

Majoriteten av de finländska konsumenterna värdesätter inhemskt kött och anser att köttprodukter är en viktig del av den dagliga kosten.

tillsammans med nära och kära. Förutom känslan gemenskap hoppas jag även att Ni får njuta av välsmakande mat gjord av inhemska råvaror.

JAG VILL RIKTA ett stort tack till ÖK:s producenter, förtroendevalda, personal, djurbilschaufförer samt övriga samarbetspartners för ett gott samarbete under verksamhetsåret 2022, och önskar Er alla samt era nära ett Gott Nytt År 2023!

Tom Åstrand
Verkställande
direktör



FÖRTROENDEVALDA

2023

ÖK STYRELSEN 2023

Ordinarie medlem Anderssén Jan
Ordinarie medlem Paxal Kjell-Göran
Ordinarie medlem Pott Henrik
Ordinarie medlem Storfors Christer
Ordinarie medlem Marcus Skullbacka

Styrelsen väljer ordförande och vice ordförande vid sitt första möte 2023.

FÖRVALTNINGSRÅDET 2023

Sandberg Ola, ordförande
Kenneth Dalkarl, viceordförande

Valda för tiden 2020-2023

Backlund Fredrik
Dalkarl Kenneth
Holm Henrik
Ingves Rickard

Valda för tiden 2021-2024

Snickars Johan
Strömsnäs Markus
Sandberg Ola
Stefan Engman

Valda för tiden 2022-2025

Strandvall Mårten
Sandbacka Per
Juthman Tomas

FULLMÄKTIGE 2023

Hagman Tea, ordförande
Storgård Mats, vice ordförande
Björknäs Christian
Broända Anton
Hannus Kjell-Erik
Helenelund Andreas
Helenelund Daniel

Holmström Magnus
Hägg Michael
Häggman Mårten
Hästö Jonas
Ingves Simon
Isakas Peter
Lybäck Erik

Sandström Fredrik
Skrifvars Robert
Smeds Joakim
Stenmark Johannes
Storfors Charlotta
Sunabacka Jan
Särs Sanna

ÖK:S REPRESENTANTER TILL BOLAG OCH BRANSCHORGANISATIONER 2023

A-Producenter Ab:s styrelse

Jan Anderssén/ersättare Marcus Skullbacka
Christer Storfors/ ersättare Henrik Pott

A-Producenter Ab:s bolagsstämma

Henrik Holm/ ersättare Kenneth Dalkarl

Atria Abp:s styrelse

Kjell-Göran Paxal

Atria Abp:s bolagsstämma

Henrik Holm/ ersättare Kenneth Dalkarl

Atria Abp:s förvaltningsråd

Ola Sandberg

Ombud till ÖSP:s möten

Henrik Pott/ ersättare Rickard Ingves

ÖSP:s fullmäktige

Tom Åstrand/ ersättare Daniela Sandbacka

Finlands Svenska Andelsförbund

Tom Åstrand / ersättare Henrik Pott

Foremix Ab:s bolagsstämma

Henrik Holm/ ersättare Christer Storfors

A-Foder Ab:s styrelse

Kjell-Göran Paxal

A-Foder Ab:s bolagsstämma

Henrik Holm/ ersättare Kenneth Dalkarl

Feedmix Oy Ab:s styrelse

Tom Åstrand

Feedmix Oy Ab:s bolagsstämma

Jan Anderssén/ ersättare Kjell-Göran Paxal

Rehukanava Oy:s styrelse

Tom Åstrand

Rehukanava Oy:s bolagsstämma

Jan Anderssén/ersättare Kjell-Göran Paxal

Suurusrehu Oy:s styrelse

Tom Åstrand

Suurusrehu Oy:s bolagsstämma

Jan Anderssén/ersättare Kjell-Göran Paxal

Nautasuomi Oy:s styrelse

Jan Anderssén

Nautasuomi Oy:s bolagsstämma

Tom Åstrand/ersättare Ola Sandberg

Atria Abp valutskott

Ola Sandberg

Styrgruppen Brysselombudsman

Tom Åstrand

Kontakta gärna
förtroendevalda på
fältet i ärenden som
gäller ÖK.



FÖRVALTNINGSRÅDETS MÖTE

ÖK:s förvaltningsråd, fullmäktigeordförande, viceordförande samt styrelsen sammankom i Vasa den 2 december 2022. På agendan stod bland annat personval till styrelsen och val av representer till organisationers och bolag som ÖK är delägare i.

FÖRVALTNINGSRÅDETS ORDFÖRANDE OLA Sandberg öppnade mötet.

– ÖK:s verksamhet står på stabil grund som dock präglas av en lätt krympande medlemskår.

ÖK har engagerade medlemmar med hög tilltro till andelslagets verksamhet enligt producentundersökning våren 2022. Under hösten har de finska andelslagen initierat satsningar på projekt som tjänar och stöder Atria Oyj:s strävan till alltmer koldioxidneutral produktion. Dessa konkreta miljöinsatser ligger rätt i tiden och utgör en bra motvikt till en annars relativt diffus miljödebatt.

– Grunden i ÖK:s ekonomiska existens är att vi har tillräckliga volymer, effektiv verksamhet och att också att det går bra för Atria.

Ekonomi och anskaffning

Jan Anderssén informerade om beslut kring djurförmedlingsmarginaler. Daniela Sandbacka presenterade resultatprognoser för 2022. Översikten innehöll transportstatistik, bokföringsresultat, bankir- och kom-

missionsverksamhet samt djurkrediter.

Sören Stenroos redogjorde för anskaffningen inom svin och nöt för 2022 fram till 30.11. Han presenterade också försäljningssiffror från A-Foders försäljning under året, där både nötfoder och svinfoder visar på ökad försäljning.

Atria får ny vd

Kjell-Göran Paxal informerade om att Kai Gyllström tillträder som Atria Oyj:s nya vd från 1 juni 2023. Nuvarande vd Juha Gröhn går i pension den 31 maj 2023.

– I och med att Juha Gröhns pensionsplan inleddes i god tid, påbörjades rekryteringsprocessen av en ny vd.

Kai Gyllström har bakgrund som vd för Arla, Sverige, och via sina uppdrag, också i Finland, är han välbekant med finländsk livsmedelsindustri. Han kan foodservice, detaljhandel, branding och produktutveckling. Han känner till andelslagsprincipen och vet vad den innebär. Gyllström har familj i Finland och är fullständigt trespråkig: pratar finska, svenska, engelska.

– Vi ser framemot att träffa honom och vill förstås bjuda in honom till ÖK.



Förvaltningsrådets ordförande Ola Sandberg tackade producenter, förtroendevalda och personal för ett arbetsfyllt år.

– Samtidigt hoppas vi få tillfälle att avtacka Juha Gröhn, som vi haft en god relation till.

ÖK får bra betyg

Tom Åstrand presenterade Tns kantar:s producentnöjdhetsundersökning från i våras.

– Medlemmarnas åsikter har kartlagts och det visar sig att ÖK har starkare lojalitet hos sina medlemmar i jämförelse med andra och vi får i snitt bättre betyg än branschen som helhet. Vi är tacksamma för varje svar, som är viktigt för relevanta slutsatser och grund för vår analys av svaren. Era åsikter är viktiga!

Text och foto: Lisbeth Bäck

PRODUCENTLUNCHER

ÖK:s ÅRLIGA PRODUCENTLUNCHER, som inte ordnats sedan 2019, var tillbaka i år och med rekordantal anmälda, över trehundra personer. Långluncherna ordnades vid tre olika platser med passlig geografisk spridning inom verksamhetsområdet.

Producentluncherna är ÖK:s TACK till producenterna för det gångna året och ett sätt för medlemmar och producenter att träffas och äta god mat.

Det är något speciellt med pratet och sorlet och ljudet av bestick. Då tillfällena ordnas i slutet av november är det för många årets första julbord. Och ni vet ju hur gott det är!

VD Tom Åstrand hälsade välkommen. Han lyfte upp producenternas arbete på gårdarna, gav en kort översikt från ÖK och det faktum att Atria justerat producent-

priserna uppåt ett tjugotal gånger under det senaste året. Att det är historiskt vet den som varit med länge. Tom Åstrand uttryckte också medkänsla för producenterna i den situation som råder med ökade kostnader och inflationen.

– ÖK som anskaffningsbolag ska skapa förutsättningar för medlemmarna och deras produktion. Vi gör vårt bästa för att vara till er hjälp, sa han ödmjukt.

Daniel Klockars gav också en kort översikt över A-Foders verksamhet och aktualiteter. Han välkomnade producenter att ta kontakt i foderärenden.

– Vi håller informationen kort den här gången, sa Åstrand. Låt oss i stället äta en god lunch i lugn och ro, prata med bordsgrannen och så kaffe på det.

Text och foto: Lisbeth Bäck/Kustmedia

NÄRPES,
Böle UF-lokal
22 november 2022

VÖRÅ,
Vöra UF-lokal
23 november 2022

PURMO,
Purmogården
24 november 2022



DET BÄSTA AV JULBORDET

– Det bästa av julbordet. Inte överdådigt men gott, säger Jan-Peter Ivars från företaget Rent a Chef. Det är Atrias kvalitetskött i form av skinka, kalkon och korv. Hemgjorda sillar med både havtorn och senap, whiskysenap, gravad lax, hembakat svartbröd, grönsaker, morots- och kålrotslåda från Atria, potatis med mera. Till efterrätt serveras kaffe med pannacotta – med vanilj, kanel, kardemumma och glöggkägla.

På frågan om vad som sticker ut i år svarar Jan-Peter. – Hm. Gravlaxen är särskilt lyckad i år, liksom havtornssillen. Atrias julskinka är av bästa sort som den brukar och deras nya färdigprodukt med skivad kalkon är riktigt bra. Min mammas hembakade svartbröd är gott som det brukar och i år bjuder vi på Atrias ugnsfärdiga lådor, morotslåda och kållåda. Härifrån ska ingen behöva åka hem hungrig.



Sonja och Mikael Smeds.



Andreas Långgård, Richard Ingves och Mats Ingves.



Pontus Lindroos, Jan-Peter Ivars och Jasmine Björknäs.



BÖLE

Familjen Bjors-Norrbuts. Malin, Andreas och Max. Till familjen hör också storebror Liam. Andreas, hemma i Tjock, övertog djurgården 2014 av sina föräldrar. Inriktningen är nötproduktion.

– Jag köper in tjurar när de är fem-sex månader och föder upp dem till slakt. För närvarande är besättningen mellan 50 och 60 djur.

– Det har varit en trevlig stund här idag och maten var verkligt god, säger de.



Kent Bonn med sin Susanne.



VÖRÅ



Bröderna Daniel och Jonathan Sandberg från Jeppo. Familjen har djurgård med mjölkproduktion.



Mats Krooks och Christer Rönqvist.



Maria och Ronny Nyman njuter av maten.
– Det var riktigt gott.
Hemma på gården i Pensala har de dikoproduktion.



Svinproducent Henrik Pott



Skinkan är så gott
som hundra procent
sojafri, berättade
Daniel Klockars.



FAMILJEN DRYCKSBÄCK. Mia, Johan och Sam som är 2,5 år. Dottern Inez var inte med vid lunchen men hon är den som älskar Grillfesterna sommartid och speciellt de olika Hopsis-aktiviteterna. Sam bär helst ÖK-tröjan och visar att han har den på sig den här dagen också under traktortröjan. Familjen Drycksbäck har ekologisk mjölgård i Kronoby med plats för 45 mjölkande kor. Johan övertog verksamheten från sina föräldrar år 2006. År 2015 inleddes ekologisk odling och i samband med investeringen i nytt djurstall, som togs i bruk år 2018 övergick de även till ekologisk mjölkproduktion.

– Vi är mycket nöjda ÖK-producenter, som vi varit de senaste sju åren. Tröskeln är låg att kontakta ÖK och servicen kring djurhämtningen sköts väldigt bra tycker vi. På frågan om vem de brukar ha kontakt med på ÖK säger de chauffören som sköter kalvförmedlingen, Richard Aspling. Honom tycker de om att ha att göras med.

– Djurhanteringen sköts lugnt och med säker hand. Till exempel kvigor som inte varit utomhus tidigare hanteras med respekt.

– Vi har också träffat Netta Rummukainen och har haft bra diskussioner med henne.

– Jag är ny inom djurhållning, säger Mia. Jag tycker om att vara andelslagsmedlem, vi är ju också medlemmar i MaitoSuomi, säger hon. En medlem, en röst och jag känner att vi blir hörda.

**Nötproducent
Sofie Nylund
i Jeppo är för
närvarande
mamaledig.**



Det är första gången som en Producentlunch arrangeras i Purmo. Men förmodligen inte sista för lokalen är lämpad för ändamålet och läget är bra för producenterna i norra Östergötten. Det sa Tom Åstrand i sin välkomsthälsning.

Året lider mot sitt slut och vi kan ännu en gång konstatera att inget är sig likt. Vi har snart levt i ett års tid med krig i Europa, innan det coronapandemi och allt vad det har medfört. Till följd av dessa kriser har vi även fått en energikris som ger marknaderna mycket huvudbry. ÖK:s producenter har jobbat på starkt och med god anda trots allt detta som hänt. Naturligtvis finns oron där och många undrar vart vi är på väg men det dagliga arbetet har löpt på bra och tillsammans kommer vi att gå starkare ur detta.



NÄTVERK GYNNAR UTVECKLING AV PRODUKTIONSRESULTAT

M 2022 VAR ett år av förändring så kommer även 2023 att gå i samma fotspår på svinsidan. I skrivande stund har vi just hållit ett producenttillfälle för ÖK:s svinproducenter. Där informerade vi om svinproduktionsavtalen som kommer att förnyas 2023. På frågan varför nya produktionsavtal behövs så är det centrala ordet marknaderna.

Marknaderna blir alltmer splittrade i fråga om efterfråga på olika produkter och Atrias försäljning och produktutveckling

måste kunna svara på och producera det marknaden efterfrågar. Genom en optimering av försäljningen per försäljningskanal och marknad förbättras våra möjligheter att erhålla bästa priset för våra produkter. En annan orsak till att avtalsförnyelsen görs är för att avtalen skall uppfylla kraven i den nya livsmedelsmarknadslagen som trädde i kraft i slutet av 2021. Avtalsförnyelsen fokuserar även på att fortsätta arbetet med att utveckla slaktsvins kvaliteten och under nästa år kommer alla ÖK:s producenter erbjudas möjligheten att inleda antibiotikafri svinköttproduktion.

PÅ NÖTSIDAN KOMMER ÖK:s anskaffningsvolym för innevarande år att landa på cirka 2,9 miljoner kilogram vilket är högre anskaffningsvolym än både budgeterat och jämfört med 2021. Under hösten har det förekommit en viss slaktkö på nötsidan men situationen är på väg att normaliseras. Vi har haft exceptionellt många slaktanmälningar denna höst och speciellt antalet kor till slakt som varit mycket högre än tidigare år. Väntetiderna har förlängts lite under hösten och var som värst i mitten av november men har nu minskat av på både kor och ungnöt.



ÖK KOMMER ATT fortsätta med att arrangera nätverksmöten och vi siktar på att hålla ett till två möten per nätverk och år. Nätverksmöten är ett bra forum både för ÖK och svinproducenterna att arbeta framåt, utveckla produktionsresultat samt diskutera aktuella ärenden inom respektive nätverk.

I hela svinkedjan råder för tillfället en rejäl smågrisbrist men vi ser tecken på att smågrissbalansen återställs mot våren nästa år. Med beaktande av smågrisbristen kommer slaktsvinsens övre optimalviktgräns att höjas från 95 till 98 kilogram.

PÅ FÖRMEDLINGSSIDAN HAR ÖK förmedlat mera biffklavar denna höst och även antalet förmedlade spädkalvar har ökat inom ÖK:s verksamhetsområde. Samarbetet med A-Producenter kring kalvförmedlingen har fungerat bra under året. Under 2023 har vi budgeterat dryga 3 000 spädkalvar från ÖK:s mjölkgårdar, totala behovet av spädkalvar är cirka 4 500. Utbudet av biffaskalvar har ökat under hela 2022 jämfört med fjolåret och totalt kommer ÖK att förmedla cirka 1 200 biffkalvar under 2022. Prognoserna för 2023 ser så ut att ÖK har en bra balans vad gäller biffkalvar.

FÖRMEDLINGSKALVAR ÄR DET kalvslag där det förmedlas minst kalvar inom ÖK och under 2022 minskade antalet något

AKTUELLT ANSKAFFNING

jämfört med fjolåret. Tyvärr har vi ibland haft svårt att hitta köpare av förmedlingskalvar och därför har det ibland uppstått lite längre väntetider på avhämtning av dessa kalvar.

Stationskalvar har förmedlats i jämn takt under året för att avta något mot slutet av året och mängden förmedlade stationskalvar ser ut att minska jämfört med fjolåret och även mot budgeterade mängder. Den minskade mängden stationskalvar beror till viss del på kalvbristen under förra våren. För under 2023 ser vi att utbudet på stationskalvar är bra och kommer att hållas mångdmässigt på samma nivå som detta år.

MITT EGET ARBETE med ÖK:s nötgårdar fortsätter under 2023 och jag har som målsättning göra gårdsbesök till diko- och slutuppfödningsgårdar. Dels för att bekanta mig med gårdarnas produktion, dels för att kartlägga situationen ute på gårdarna och diskutera producenternas förväntningar på ÖK. ÖK har hållit två nöproducentmöten i slutet av året där totalt cirka 50 producenter deltog. Vi kommer även i fortsättningen att hålla dessa producentträffar med jämna mellanrum.

ÄVEN PÅ NÖTSIDAN innebär nya CAP perioden förändringar och det som främst kommer att påverka oss är stödet för djurens välbefinnande och de nya begränsningar som gäller minimimått för kalvar. Detta kan påverka antalet kalvplaster på gårdarna. Detta kan jag hjälpa till och fundera kring under gårdsbesöken och när vi mäter slutuppfödningsplatserna. Det är viktigt att man på varje gård funderar och räknar över detta, om det är lönsamt för gården att gå med i olika stöd för djurens välbefinnande.

DETTA OCH MYCKET annat på gång under det kommande året. Jag ser i alla fall fram emot det nya året med förväntan och förhoppningen om att världsläget skall normaliseras så att våra producenter får arbetsro på ute på gårdarna.

GOTT NYTT ÅR 2023!

Sören Stenroos/Anskaffningschef



REKORDKALV I ESSE

Tisdagen den 8 november 2022 förmedlades den hittills största biffkalven på ÖK:s anskaffningsområde.

Rekordkalven var en tjurbiffkalv av rasen SIMMENTAL. Den hade en förmedlingsvikt på 500 kilogram vilket blir en dagstillväxt på 2,11 kilogram/dag.

Säljare var producenterna Sören Antfolk och Mathias Antfolk i Esse.

Österbottens Kött:s anskaffning gratulerar!

PROJEKT FÖR DIKOGÅRDAR "Det du mäter kan du förbättra"

Projektet Produktiva diko pågår till 2024 och det finns plats för flera deltagare. Den som är intresserad kan kontakta Sören Stenroos vid ÖK eller projektledare Maiju Pajula. Maiju nås per e-post: maiju.pajula@atria.com eller per telefon: 050 5982 615.

Produktiva diko-utvecklingsprojektet koncentrerar sig på att utveckla den helhetsomfattande driften av en dikogård. Centrala teman är förbättring av djurmaterial eftersom en funktionell exteriör ger hållbara och lättskötta dikor. Inom projektet arrangeras smågruppsverksamhet för såväl nybörjare som etablerade dikogårdar. Smågrupperna träffas, det arrangeras webinarier och regionala evenemang.

För projektet ansvarar Nautasuomi Oy, Andelslaget Österbottens Kött och Naturresursinstitutet. Projektet förverkligas tvåspråkigt så att verksamheten i Österbotten går på svenska och de centrala materialen i projektet översätts till svenska.

SAMARBETE FÖR ATT STÄRKA GÅRDARNA

MITTEN AV NOVEMBER samlades producenter inom projekten NötgårdensVall och Produktiva diko. ÖK stod värd för dagen, som både var ett fysiskt evenemang med digitala inslag genom två föreläsningar av bransch-kunniga i Sverige. Ett tjugotal nötproducenter var samlade och gästföreläsarnas föredrag bandades på Teams för kommande behov, som ytterligare en synergieffekt.

ÖK:s vd Tom Åstrand uppmuntrade till den här sortens gränsöverskridande samarbete.

– Vi ska göra vad vi kan för att vara till stöd för producenterna, stärka deras gårdar, inspirera till att planera strategiskt och utveckla där det går.

– Båda dessa projekt genomförs på ett bra sätt. Målsättningen och engagemanget är äkta i samarbetet mellan NTM-centralen, A-Producenter, naturresursinstitutet LUKE, ÖK och Nautasuomi Oy.

Nötköttsanskaffningen inom ÖK är stabil och viktig med cirka tre miljoner anskaffat nötkött i år. Dikoproduktion och slutuppfödning är viktiga pelare i sammanhanget.

På ÖK:s område finns knappt 70 dikogårdar och marknadsandelen inom verksamhetsområdet är betydande. ÖK förvaltar cirka 2600 dikoplatser. Enligt statistiken är medeltalet per gård 34 platser där gaffeln utgör mellan 10 och 110 dikoplatser.

– Det var 2016 som ÖK tog ett fastare grepp kring att utveckla dikoproduktionen. Vi sökte medfinansiärer till kunskapsprojekt och stödformer för investeringar. Målsättningen vi hade då har uppnåtts men branschen brottas med tuffa utmaningar så det är viktigt att vi, som anskaffningsorganisation, hela tiden kämpar för våra medlemmars skull, sa Åstrand.

Essi Tahvola är projektledare för NötgårdensVall och Maiju Pajula för Produktiva diko-projektet.



Sören Stenroos ger datorn till Kenneth Lövgren från Vörå som ställde en fråga om utfodring. Johansson svarade.

– Fri tillgång på ensilage. Hö, främst när djuren är lågdräktiga. Även flersädesensilage där vår-vete och vicker ger hyfsad smaklighet. Tjurarna får även lite kraftfoder, som vi köper utifrån.



Cindy och Krister Groop hade behållning av Göran Johanssons föreläsning då de också driver avelsverksamhet på sin gård i Närpes.



Marcus Skullbacka hade antecknat sådant han tycker kunde implementeras utgående från Johanssons föreläsning.

Det finns chans att ännu ansluta sig till Produktiva diko. Bara att ta kontakt med ÖK eller Maiju Pajula. Projektet koncentrerar sig på att utveckla den helhetsomfattande driften av en dikogård.

Gästföreläsare för dagen var producent Göran Johansson från Galtås Hereford i Tranås (www.galtas.se) som tillsammans med sin familj driver ekologisk dikogård

sedan 30 år tillbaka och numera har ett framgångsrikt avelsarbete. Han presenterade sin gård med 60 kalvande kor och uppfödning av ungdjur. Ungefär hälften blir avelstjurar och därtill finns 60 hektar åkerodling och betesmark.

Han är aktiv inom avelsverksamheten på nationella nivå i Sverige och han berättade om hur de jobbar. Hereford är den

största rasen i Sverige och efter kommer Simmental, Aberdeen Angus, Limousin och så några mindre raser.

Johansson har även samarbetat med ÖK-producenten Cindy Groop från Närpes, som var domare för Charolais och Simmental vid Elmia för något år sedan.

– En levande kalv är vinsten av en diko. Varje kalv ska skötas på bästa sätt under hela tillväxtperioden, påminde han.

Susanna Vehkaoja från Atria Nöt berättade om Atrias provningsstation "poikakoti". I en kommentar uttryckte hon också önskemål om utökat samarbete med Sverige.

– Vi kan lära mycket av varandra. Och det gäller inte enbart Sverige, vi lär oss alltid något av att höra hur andra jobbar, sa Vehkaoja.

Moderator Sören Stenroos tackade Göran Johansson och välkomnade Sara Arvidsson från hushållningssällskapet Halland. Hon är uppvuxen på en gård nära Ullared och har erfarenhet av arbete från en betesinriktad mjölgård. Hon pratade kring bete, gräsets utvecklingsstadier, presenterade olika betessystem och inspirerade till hur vi ska tänka inom betesmanagement.

– Att nogsamta följa och utveckla betet är kostnadseffektivt i en tid då mycket forskning visar på extremväder till följd av den globala klimatförändringen.

Tre goda sammanfattande råd från henne, oavsett var man bor och verkar, är att mäta bete för att förutspå överskott/underskott. Beta i bladstadiet 2–3 för bästa näringsvärde och återväxt. Använd rotationsbete.

– Även ett mindre antal fallor har effekt.

Dagens sista föreläsning hölls av Risto Välimaa, på plats från företaget AIV Eastman. Han pratade kring principerna för hur lyckad ensilering garanterar foder av hög kvalitet.

– Viktiga faktorer som påverkar är mängden jäsningsprodukter, Ts-halt och energihalt.

I en kommentar efteråt sa Cindy och Krister Groop att det var en intressant dag och att det är bra att höra hur andra jobbar.

– Man tar alltid, smått eller stort, något med sig hem till egen gård av det man hör vid seminarier.

Text och foto:
Lisbeth Bäck/Kustmedia

ÖK:s ordförande firade jämna år – Gratulerar!



Under festliga förhållanden firade ÖK:s ordförande Jan Anderssen i Bennäs sina sextio år i slutet av november. I raden av gratulanter stod ÖK:s styrelse. Från vänster Tomas Långgård, Kjell-Göran Paxal, Christer Storfors, Jan Anderssen, Henrik Pott, Marcus Skullbacka, Ola Sandberg och Kenneth Dahlkarl. Foto: Daniela Sandberg



LAURA PÅ TUR MED KALVBILEN

Laura Koskimäki arbetar på ÖK:s kontor. Hon sköter Producenternas nättjänster, marknadsföring och är insatt i olika administrativa uppgifter. En dag tidigare i höst följde hon med Richard Aspling under en arbetsdag. Han sköter djurtransporter och kör kalvförmedlingsbilen åt Nasstrans. Laura fotograferade och så här berättar hon om resan.



VI TRÄFFADES I Vikby, Kors-
holm, därifrån Richard startade
sin arbetsdag. Det var onsdagen
den 26 oktober klockan 05:30
på morgonen. Det är ganska
långt mellan söder och norr i
svenska Österbotten. Vid tio
olika producenter plockade vi
upp förmedlingskalvar under
dagens lopp. Tidtabellen höll
bra. En gård vi besökte var fa-
miljen Erik Lybäck i Kronoby.
Det var hans föräldrar som först
tog emot oss, visade mig runt
och berättade om gårdens verk-
samhet. Tack för det.

Chaufförerna ser mycket
landsväg och får anpassa sig
efter olika väglag under en ar-
betsdag, det inser jag nu. Vi tog
lunchpaus vid Polaris i Edsevö
och där råkade vi, utan att på
förhand veta, träffa Sören Sten-
roos och Peter Backlund från

ÖK som var på gårdsbesök.
På vägen söderut igen och
till de två gårdar dit djuren
skulle levereras stannade vi
till i Helsingby och köpte
kaffe som vi drack i bilen. Vi
hade sammanlagt 31 kalvar i
djurbilen. Efter att bilen var
tömd körde vi till Kauhajoki
där bilen tvättades noggrant.
Tvättningen tar en timme i an-
språk när Richard är ensam.
Den här dagen hjälpte jag ho-
nom så att han tvättade insi-
dan och jag utsidan. Därmed
halverades tvättiden. Tretton
timmar senare, klockan 18:30
kurvade vi in på hans gård i
Vikby igen.

Han parkerade bilen och
nästa morgon började han
från början igen.

Text: Lisbeth Bäck/Kustmedia



Laura tyckte att det var en intressant dag som gav henne inblick i
det praktiska arbetet och så fick hon möjlighet att träffa producen-
ter på fältet. Foton: Laura Koskimäki



Djurbilen besökte tolv gårdar den här dagen.



Djurhanteringen gick lugnt och fint till.





Hos Lybäcks i Kronoby. Husbonden Erik var inte på plats när kalvbilen kom men det var hans föräldrar Märta och Bengt, sonen Leo och fru Charlotta. Charlotta och Erik fick nyligen sin femte son. De fyra andra heter Ivar, Hugo, Noa och så Leo på bild. Minstingen har ännu inte döpts. Gårdens inriktning är nöt – slutuppfödning och antalet djur är 300.



Peter Backlund och Sören Stenroos var på gårdsbesök i norra Österbotten och av en slump träffades de under lunchen.



En viktig del inom djurtransport är att tvätta och desinficera fordonen. Det gör chaufförerna efter varje transport.



Sedan flera år tillbaka skänker ÖK en del av lådans pris till Project liv r.f.: s verksamhet i Österbotten.

ÖK:S UNIKA DELIKATESSLÅDA

Den är omåttligt populär bland medlemmar och producenter: ÖK:s egen och unika delikatesslåda inför julen. En låda fylld med inhemskt producerade och välvalda delikatesser av hög kvalitet.

År 2022 var innehållet antingen gräsaltad delikatess-skinka i skivor eller ugnsfärdig mör festfilé av kalkon, pålägg av tunn kallrökt kyckling, pålägg av tunn kallrökt ox, tomatdelikatess-leverkorv och Wilhelm rökta bitar snacks. En ÖK-produkt hör till och i år vad det en tubhalsduk med ÖK-logo.



Josefina Antfolk och Maria Bonn-Aspling.

Själva lådan är en rustik trälåda, återanvändningsbar och med ÖK tryckt på locket. En sådan slags låda som man i princip inte slänger. Av den orsaken frågade ÖK via sina sociala medier nyligen vad man nyttjar sin låda till efter att man njutit av det smakliga innehållet. Svaren var många och varierande: sytillbehör, stickor, pyssel, småprylar, julgransprydnader, silvertråd, prylar i garaget, kriter och pennor, eteriska oljor, kryddor, stensamling, likör, barnens pyssel, garn, julgodis, foton...

Bland alla som kommenterade lottades en stektermometer ut.

Kylrummet vid ÖK var fyllt till bredden och höjden med lådor. Den 21.12.2022 ordnades Öppet Hus och då avhämtades delikatesserna. Samtidigt bjöds det på kaffe, jultårta, glögg och grillkorv.



Christer och Lotta Storfors.

Delikatesslådorna är ÖK:s egen satsning för medlemmar och producenter att förgylla sin egen, sin familjs, vänner eller kollegor med fina inhemska livsmedel.

Text: Lisbeth Bäck/Kustmedia



FINLAND BELÖNAS FÖR SITT KVALITETSKÖTT



Närmast sett från kameran Daniel Andtfolk, Joakim Smeds, Margareta Rodas, Jonathan Sandberg och Peter Backlund.

Andelslaget Österbottens Kött har haft en intensiv avslutning på år 2022 med flertalet seminarier och möten med producenter. På nötsidan anordnades två seminarier i december samt ett tillfälle för svinproducenter.

ÖK ORDNADE TVÅ producenttillfällen för nötuppfödningsgårdar, dikogårdar och mjölkgårdar i december. Ett vid YA i Vasa den 12 december och ett vid Optima i Jakobstad den 15 december.

Ett femtiotal producenter mötte upp för att ta del av aktuell marknadsöversikt

från ÖK samt Atria Nöt. Föreläsare under dagarna var Sinikka Hassinen från Atria Nöt och Nautasuomi Oy, Netta Rummukainen från Nautasuomi Oy och ÖK samt Sören Stenroos från ÖK. Peter Backlund, som sköter logistikhanteringen inom ÖK:s anskaffning bidrog med fakta och svarade på frågor i Vasa. Tom Åstrand från ÖK deltog och inledde seminariedagarna, som inleddes med att ÖK bjöd på lunch.

ÖK har, som ett svar på medlemmar-
nas begäran, under hösten ordnat dessa seminarier nu när möjlighet att träffas har öppnats upp igen efter pandemiåren.

Analysera befintlig verksamhet

Sinikka Hassinen gav en aktuell lägesrapport om nötproduktionen inom Atrias



Direktören från Atria Nöt, Sinikka Hassinen, föreläser vid nötseminarium för ÖK:s nötproducenter.

område. Hon visade färsk statistik och svarade på deltagarnas frågor. Hon lyfte fram vikten av att nätverka, följa utvecklingen och hela tiden ta till sig sådant som stärker produktionen. Inom utvecklingsprojektet Produktiva diko, som pågår till 2024, finns ännu möjlighet att ansluta sig till. Projektet jobbar i smågrupper, ordnar temadagar och nu planeras även studieresor/besök.

Trots att producentpriserna har stigit under året är gårdarnas främsta utmaning ekonomin. Hassinen lyfter upp vikten av att analysera verksamheten, kalkylera och se vad som kan göras inom ramen för den befintliga verksamheten.

Hon tog upp att vi går in i en ny stödperiod vilket innebär nya saker och ännu öppna frågor gällande stödsystemet. Bland annat sker förändringar i ersättning för djurens välbefinnande från och med 2023.

Under 2022 är prognosen i Finland 84 miljoner kilo producerat nötkött medan konsumtionen är 95 miljoner kilogram. Siffrorna visar att vi inte når upp till att producera allt det nötkött som vi äter i Finland under ett år.

Hassinen avslutade sitt föredrag med en bild från WORD STEAK CHALLENGE, där Finland åter vann flera guldmedaljer med ypperligt producerat nötkött.

Gårdsbesöken fortsätter

Anskaffningschef Sören Stenroos presenterade anskaffningsöversikt från ÖK:s område – fram till november detta år. Stenroos medverkar med översikt på annan plats i den här tidningen. Gårdsbesöken, som inletts under hösten, fortsätter på våren 2023.

Sören informerade också om att ensilageanalyser fortsätter som tidigare. Omkring 50 procent av producenterna nyttjar möjligheten till att analysera ensilaget.

Netta Rummukainen informerade om aktualiteter från sitt jobb med utveckling av mjölkgårdar och om nyheter från A-Foder. Hon har på ett föredömligt sätt besökt mjölkgårdar och bekantat sig med deras verksamhet under det senaste året.

Text: Lisbeth Bäck

Foto: Lisbeth Bäck och Sören Stenroos



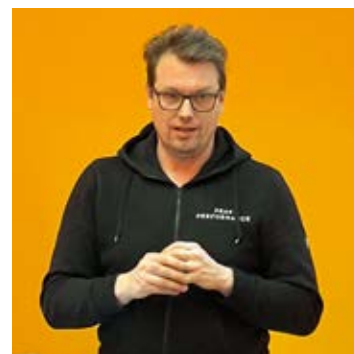
Från vänster svinproducent Mats Nyqvist och representanter från djurtransportföretagen Andreas Enqvist och Lars-Johan Backlund.



Svinproducenter lyssnade till aktuellt från ÖK och Atria.

INFODAG FÖR ÖK:S SVINPRODUCENTER

ÖK arrangerade 19.12.2022 ett informationstillfälle kring aktuella saker inom Atria Svin. Under 2023 kommer ÖK att förnya sina svinproduktionsavtal och Atrias nya grupp-djursjukdomsförsäkring träder i kraft 1.1.2023.



Veterinär Taneli Tirkkonen.

ÖK ANORDNADE ETT informationstillfälle för andelslagets svinproducenter 19.12.2022. Under 2023 kommer ÖK att förnya produktionsavtalen med alla svingårdar och vid informationstillfället presenterades det centrala innehållet i nya produktionsavtalen. En av orsakerna till att produktionsavtalen förnyas är att från och med nästa år öppnar Atria Svin möjligheten för alla svinproducenter att inleda antibiotikafri svinproduktion. De producenter som är intresserade av antibiotikafri produktion skall anmäla sitt intresse senast 31.12.2022. Vd Tom Åstrand informerade även om Atrias grupp-djursjukdomsförsäkring som träder i kraft 1.1.2023 och påminde producenterna om att tillsammans med sitt egna försäkringsbolag utreda behovet av tilläggförsäkringar ifall gården egna

riskbedömning visar att tilläggförsäkring behövs.

Veterinär Taneli Tirkkonen informerade om både Atrias antibiotikafria produktion och helsvans-koncept som startar 1.1.2023. Förutom att helsvans är en viktig mätare för djurens välmående så är målsättningen även att minska på andelen svansbitningar i smågris- och slaktsvinsproduktionen och de kostnadseffekter som svansbitningar har via hel- eller delkasseringar vid slakt.

A-Producenters kundchef Christer Rönqvist informerade deltagarna om det kvalitetsarbete som görs inom Atria Svin och presenterade aktuella produktionsnyckeltal för svinkedjan. Han betonade betydelsen av kontinuerlig uppföljning av produktionsnyckeltal – det som mäts kan man utveckla och förbättra.

Text och foto: Lisbeth Bäck/Kustmedia

FODERUTNYTTJANDE HOS SLAKTSVIN – VAR LIGGER VI IDAG?

Under hösten har ett projekt startat på södra Österbottens NTM-central:s område. Tanken är att under drygt ett års tid försöka reda ut problematiken kring foderutnyttjande hos slaktsvin.

MEDVERKA I PROJEKTET kring foderutnyttjande är tio gårdar, i vilka det har valts ut omkring tre avdelningar per gård

som projektet följer upp under ungefär fyra omgångar framöver. Tanken är att via ändringar med maxgivor, könssortering, foderblandningar och så vidare försöka få bättre förståelse för hur man får så bra foderutnyttjande som möjligt på sin gård.

Gårdarnas första auditering är snart gjord och kring hälften av gårdarna fortsätter som de tidigare gjort för att vi skall få fram var vi ligger i dagsläget med foderutnyttjande. Det kan ha varit brister i bakgrundsuppgifterna för olika komponenter så att det inte förr visat

rätt foderutnyttjande. Eller så har foderuppgifterna avlästs fel ur foderdatorn. Gårdar där vi kan säga att vi vet utgångsläget har olika förbättringsförslag redan implementerats för att försöka nå bättre foderutnyttjande.

Smågrisleverantörerna kommer även med på ett litet hörn där vi försöker se sambandet emellan olika förnyelsestrategier på smågrisingårdarna – om det kan ha betydande inverkan på slaktsvinens foderutnyttjande. Ifall det inträffat något exceptionellt på smågrisingårdarna som kan ha inverkan på foderutnyttjande tas detta med i beräkningarna.

Genetisk potential ligger kring 2,45 fe/ tillväxt kilogram i dagsläget emedan vi har ett medeltal på besättningarna i Finland idag på ungefär 2,72 fe/ tillväxt kilogram.



DANIEL KLOCKARS

Kundchef på
Atria Producenter/A-Foder
daniel.klockars@atria.com
Tel. 040 0287 236



I senaste nummer av tidningen A-Producenter ingår en artikel om slaktsvinsproducent Jari Smulter på Lumberback gård i Malax.

Till följd av höga foderpriser påverkar varje 0,1 förbättring eller försämring med kring 3 euro per uppfött slaktsvin.

På Lumberback gård i Malax driver Jari Smulter ett svinhus med 350 djurplatser. Under de senaste tre omgångarna har foderutnyttjandet legat mellan 2,5–2,65 fe/ tillväxt kilogram. Jari har under de senaste åren försökt komma fram till var den egna gårdens potential ligger. Det har blivit många olika maxgivor testade, könssortering har utförts med begränsade givor åt kastraterna, olika foderblandningar har testats under årens lopp för att hitta optimalt förhållande mellan köttprocent, dagstillväxt samt foderutnyttjande. Arbetet med att komma fram till gårdens potential fortsätter och små förändringar kan ha avgörande betydelse i slutändan. Att vi nu ligger under medeltalet i Finland är det redan positivt.

Foderutnyttjande projektet arrangerar slutseminarium i april 2024. All data som kommit från projektet blir då tillgängliga för alla. Det skall bli intressant att följa med och förhoppningsvis är vi lite klokare om ett år kring var vi bäst kan göra insats i produktionen för att förbättra foderutnyttjande hos slaktsvinen.

Text: Daniel Klockars



NETTA BETJÄNAR MJÖLKGÅRDAR

Kundrelationschefen Netta Rummukainen är anställd av Nautasuomi Oy. Hon ansvarar för mjölkgårds-anskaffning och foderförsäljning på Österbottens Köttets område i samarbete med ÖK:s personal. Hon ansvarar också för A-Foders foderförsäljning och utfodringsplanering. Därtill har hon hand om ÖK:s djuranskaffning inom mjölkproduktionen.

- ÖK har 109 mjölkgårdar och Netta har besökt 92 av dem.
- Gårdsbesöken är ett sätt att lära känna producenter och verksamheten på gården. Tillsammans med producenten går Netta igenom slakt- och kalvrapporter, utfodringslösningar, framtidsplaner och aktualiteter.
- A-Foder ägs av finländska producenter och har fabriker i Koskenkorva och i Varkaus.
- Över 45 000 mjölkkor äter mat från A-Foder varje dag.
- Under de senaste åren har A-Foder satsat mycket på foderkvalitet och produktutveckling.
- Nyheter på fodersidan är Tahto Allfoder, som passar bra till ensilage med bra smältbarhet och har hög stärkelsenivå. Mahti Allfoder effektiviserar användning av ammoniak i våmmen. En hälsosam och effektiv våm ger mer energi och protein för mjölkproduktionen.

GOTT NYTT ÅR 2023!



A-FODER

BESÖKSDAG VID HEMMANET

Tidigare under hösten 2022 ordnade kalkonproducent Kristian Bengts med familj i Övermark, Närpes Öppet Hus vid Hemmanet. Ett stort antal besökare kom för att smaka grillat kalkonkött, bekanta sig med gårdens produktion, delta i aktiviteter för barnen och ha tillfälle att besöka gårdsbutiken.

Text och foto: Lisbeth Bäck/Kustmedia



Hemmanet föder upp 26 000 ängskalkoner per omgång och djurens tillväxttid är mellan tretton och sjutton veckor.



Kristian Bengts berättar att de ordnade med "Kalkonsläpp" år 2019 och var överraskade över det stora intresset för evenemanget den gången. Nu beslöt man ordna ett tillfälle igen för besökare att komma till gården. Frågesport och aktiviteter för barnen, kalkoner ute i det fria, servering av grillade kalkonklubbor och öppet i gårdsbutiken. Bengts är ÖK-producent.

– Det har jag alltid varit. ÖK är en lokal och stark aktör inom branschen, säger han. Här tillsammans med fru Heidi. Till familjen hör även tre barn. I Hemmanets verksamhet ingår också försäljning av färdig gräsmatta på rulle, naturgödsel och eget spannmål.

Arbetet på gården har flera generationer bakom sig. Den tidigare svinproduktionen övergick till kalkonproduktion i slutet av 1990-talet. Eget spannmål odlas.



Mikaela Strömberg-Schalin berättar att LYKKAN är ett startup företag för smart odling. Målsättningen är att jordbrukare i framtiden ska få betalt för sina klimatåtgärder. Det handlar om kolbindning, ökad mångfald i naturen och klimatkompensering. Företaget ägs av Mikaela Strömberg-Schalin, Pirjo Juusela och Kristian Bengts.



Johanna Södergård från Pörtom arbetar på gården. Tillika studerar hon till agrolog. Hon sköter djuren och gårdsbutiken.

– Kalkonkött är rent och innehåller inte så mycket fett. Frågar du mig tillreder jag gärna klubbor eller vingar. Salt, peppar, citron och vitlök kryddar jag med. Helstekt kalkon blir det också ett par gånger i året. Johanna berättar att Hemmanet även har webbutik och REKO som försäljningskanal för gårdens produkter. Kalkonförsäljningen, både naturella och röka produkter, kulminerar till jul- och nyårshelgen.



Nöjda besökare från Malax. Från vänster Fanny Karls, Pia och Janne Söderback, Matilde Söderback och så Lucas Långström, som är anställd vid Hemmanet.

Sammanställning av recept:
Jennifer Hägen/Kustmedia

VÄRMANDE VINTERRÄTTER TILL VARDAG OCH FEST

Följ med på en smakresa runt jorden. Vidga vyerna och prova på nya smaker i vinter, dessa recept värmer gott under västen i januarikylan.

KYCKLING TIKKA MASALA

Klassisk indisk rätt som är anpassad efter västerländska smaklökar och därför inte så kryddstark. Servera gärna med naanbröd och ris till.

INGREDIENSER

4 Atria kycklingbröstfiléer
1 gul lök
1 vitlöksklyfta
25 g smör till stekning
2 msk garam masala-pasta
1 burk krossade tomater
1 dl grekisk yoghurt 10 %
160 ml kokosmjölk
1 msk färskpressad citronjuice
½ tsk garam masala kryddblandning
salt och peppar enligt smak

TILLBEHÖR

3 dl basmatiris
2 naanbröd
1 msk färsk mynta

Skär kycklingen i bitar. Bryn kycklingen i smör och blanda med garam masala-pastan i en gryta. Tillsätt hackad lök och vitlök och låt steka med kycklingen några minuter. Lägg till krossade tomater, yoghurt och kokosmjölk. Låt sjuda ca 15 minuter. Smaka av med citronsaft, garam masala kryddblandning, salt och peppar. Värm naanbröden enligt anvisning på förpackningen. Garnera grytan med mynta och servera med ris och naanbröd.

MANGO LASSI

Indisk svalkande efterrätt eller mellanmål, barnens favorit. Mixa alla ingredienser och servera i fina glas.

2 st mogna mangofruktar
eller 250 g djupfryst mango
5 dl mild yoghurt
2-3 msk socker eller honung



TIPS:
Vin passar sällan till indisk mat. Välj hellre en ljus lager eller veteöl.

OSSO BUCO

Osso buco alla milanese är en klassisk italiensk gryträtt. Det är märken i benet som ger grytan dess fyllighet och djupa smak och tillsammans med den krämiga risotton så garanteras en smakupplevelse utöver det vanliga.

1,2 g Atria Osso buco, kalvlägg med ben
1 morot
1 stjälkselleri
3 schalottenlökar
2 vitlöksklyftor
3 lagerblad
125 g smör
2 dl vetemjöl
2 krm salt
0,5 krm peppar
2 msk tomatpuré
1,5 dl torrt vitt vin
4 dl köttbuljong

Hacka grönsakerna. Fräs lök och vitlök i smör i en tjockbottnad kastrull. Panera kalvläggen i vetemjöl och bryn köttet i samma kastrull tills det har fått färg.

Tillsätt salt, peppar, tomatpuré och vin. Låt vinet avdunsta och häll på hälften av köttbuljongen, hackad selleri, morot och lagerblad och koka under lock 30 minuter. Tillsätt resten av köttbuljongen, rör om och koka i ytterligare 1,5 timme.

RISOTTO MILANESE

4 dl arborioris
2 msk smör
2-3 finhackade schalottenlökar
1 finhackad vitlöksklyfta
5 dl varm hönsbuljong
3 dl torrt vitt vin
1 pkt (0,5 g) saffran
50 g smör
50 g riven parmesan
Salt & peppar

Fräs löken mjuk i en tjockbottnad kastrull i rikligt med olivolja. Vänd ner riset, höj värmen något och rör tills riset blandat sig väl med löken och känns torrt. Det tar 1–3 minuter beroende på mängden ris. Häll på vinet och låt det ånga bort helt. Tillsätt den varma buljongen. Buljongen måste vara varm, annars avstannar kokningen. Börja med 5–6 dl, så att riset täcks med ca 2 cm buljong. Sänk värmen litet. Risotton skall koka lugnt och regelbundet och behöver röras om ofta. Rör ut saffran i 3 msk av buljongen och rör ner i risotton. Rör sakta tills riset absorberat buljongen, tillsätt sedan 1–2 dl buljong i taget. Det tar ungefär 20 minuter från det att du börjat hälla på buljong tills risotton är klar. Ta bort kastrullen från plattan och blanda ner osten. Se till att risotton är lös när osten tillsätts. Osten gör risotton krämigare. Tillsätt ett par matskedar god olivolja för perfekt konsistens. Smaka av försiktigt med salt och svartpeppar.



TIPS:

Prova ett vitt vin till Osso buco. Gärna ett friskt vin med fruktiga inslag.



TIPS: Det här receptet är beräknat för fyra personer men är en väldigt tacksam bjudrätt eftersom det är lätt att göra större mängder. Bara dubbla receptet enligt behov.

GREKISK INSPIRERAD LÅNGPANNA

En riktig favorit när man vill servera något gott och enkelt som mättar flera magar. Smakerna för tankarna till medelhavet även om rättens ursprung knappast kan härledas ända dit.

1 Atria grisfilé
0,5 dl olivolja
2 msk soja
2 cm ingefära (riven)
1 klyfta vitlök
1 tsk sambal oelek
6 potatisar
salt
oregano
1 röd paprika
1 gul paprika
1 rödlök
10 körsbärstomater
150 g fetaost
oliver

Putsa filén och skär den i ca 2 cm tjocka skivor. Blanda ihop olivolja, soja, riven ingefära, en pressad vitlöksklyfta och sambal oelek till en marinad. Lägg marinaden med köttet i en påse och låt det stå i kylskåp i minst en timme, gärna längre.

Sätt ugnen på 200 grader. Skala och skär potatisen i klyftor. Lägg klyftorna på en plåt med bakplåtspapper utan att de ligger på varandra. Strö över salt och oregano och droppa över olivolja. Sätt in i ugnen i cirka 20 minuter. Lägg sedan över potatisen i en ugnform modell större. Klyfta rödlöken, dela paprikorna i bitar och halvera körsbärstomaterna.

Ta fram köttet, klappa ut "biffarna" så de blir lite tunnare och lägg dem på potatisen i ugnformen. Lägg sedan på paprika, lök och tomat och ringla över lite olivolja. Toppa med grovt smulad fetaost och oliver. Sätt in formen i ugnen i cirka 20-30 minuter, tills köttet är genomstekt.

Blanda under tiden ihop crème fraîche, majonnäs, pressad vitlök och kryddorna till såsen.

KALL SÅS

2 dl creme fraiche
2 msk majonnäs
1-2 klyftor vitlök
Torkad timjan, oregano
och basilika enligt smak

CHOKLADKAKA I GLAS

Den här efterrätten kräver lite förberedelse men det är också dess fördel. Gör kakan på förhand så är det bara att dekorera med grädde och banan när det är dags för servering.

CHOKLADKAKA
1 ägg
1,5 dl socker
0,75 dl mjölk
2,25 dl vetemjöl
1 tsk bakpulver
1 tsk vaniljsocker
1,5 msk kakaopulver
75 gram smält smör

Smält smöret i en kastrull och sätt åt sidan. Smör en kakform ca 26 cm. Sätt ugnen på 225 grader vanlig ugn. Vispa ägg och socker pösigt med elvisp eller för hand. Blanda mjöl, bakpulver, vaniljsocker och kakao i en skål. Blanda sedan allt till en jämn smet. Tillsätt och vispa ut mjölblandningen i äggblandningen. Rör i mjölken. Blanda i det smälta men ljumma smöret. Häll chokladsmeten i kakformen. Grädda i cirka 15 minuter tills chokladkakan är genombakt. Testa med en sticka om den ännu är kladdig annars tar du ut den. Stjälp upp chokladkakan upp och ner på ett nytt bakplåtspapper. Låt svalna.

Ta fram 8-10 glas och gröp ut kakmassa som du lägger i botten av glasen. Vispa grädde med lite vaniljsocker och klicka ut ovanpå kakan. Skiva banan och lägg ovanpå grädden. Avsluta med att strösla hackade mandlar över efterrätten.



TIPS: Man kan givetvis byta ut bananen mot färska bär om sådana finns att tillgå. Ät och njut!



ÖSTERBOTTENS KÖTT
POHJANMAAN LIHA

Postadress
PB 173, 65101 VASA

Besöksadress
Flygfältsvägen 2, VASA

www.osterbottenskott.fi