



## Matproducenter i Bräcke kommun

**Strandåkers Gårdsmejeri, Kälarne:** Britt Halvarsson arbetade som dagisföreståndare i Bräcke.

Men hon ville förverkliga en gammal dröm att ha djur och göra ost. Så nu har hon tolv får, tre kor och två kvigor och tillverkar cirka 1 000 kilo ost om året som säljs både på gården och på marknader. Kryddade hårdostar är specialiteten. Av fårens ull, som skickas till ett spinneri i Mariestad, blir det ett tre- eller fyrtrådigt garn som finns i gårdsbutiken.

**Smååkrans Getgård, Bräcke:** Annelie Föll lämnade jobbet på pressbyrån i Stockholm och köpte i augusti 1999 getgården i Hunge för att hon ville hålla på med getter, ost och annat som naturen erbjuder. Här finns nu 60 getter av svensk lantras i ett lösdrifts stall och tre Linderödsvin, en ras som är utrotningshotad. Hon gör en mängd olika ekologiska ostar utan tillsatser. I ostbutiken hittar man också sylter, marmelader, safter samt hud- och hårvårdsprodukter som getmjölkstvål, vassleschamp, cerat och älg tvål. Allt är egen tillverkning.

**Hällesjö Chark, Kälarne:** När dottern och mågen flyttade hem för några år sedan och tog över handelsträdgården kunde Sivert Rosenholm på allvar satsa på sitt charkuteri som nu byggts om och kompletterats med ett mottagningsrum för kött. Med sin älg salami har han vunnit guldmedalj tre år i rad på idé- och kunskapsmässan Saerimner. Men hans övriga produkter, exempelvis älgkalvsylta, lufttorkat kött, rökt älgvurst, grissalami och Hällesjörulle, är också eftertraktade. Siverts mål är att tre personer ska arbeta i charkuteriet inom tre år.

**Åsbergets Getgård, Bräcke:** Ann Klensmeden var för 20 år sedan med om att starta säljkooperativet Jämtspira Getost och beskrivs i magasinet Mera Mat Upplevelser som sinnebild för ystmästaren som konstnär med tanke på hennes skaparglädje. Hon har två deltidsanställda i sitt företag och tillverkar cirka åtta ton ost per år. Det är också mejeriets kapacitet. Två tredjedelar är getmjölk och resten komjolk. Mjölken från de 27 getterna på gården räcker inte till och därför köps KRAV-godkänd getmjölk och ekologisk komjolk från andra bönder.

**Örågårdens Kalkonprodukter, Sörbygd, Bräcke:** André och Susanne Jonsson åt rimmad kalkon i gelé på sin bröllopsmiddag för sju år sedan. Det smakade mer. Så nu har de 300–400 kalkoner som så här års utfodras med vegetabiliskt foder. Sommartid är de ute och äter gräs. Nybyggda lokaler för slakt och förädling finns på gården och paret försöker hela tiden att utveckla produkterna. Förutom färsk och rökt kalkon säljer de redan kalkonfärs och kalkonhamburgare.

**Grannäset, Kälarne:** Eva Sandgren-Forslund har på sin släktgård Grannäset tillsammans med maken Dan Forslund skapat något utöver det vanliga. Byggnaderna är omsorgsfullt restaurerade och i ett av bostadshusen har det blivit ett rymligt produktionskök. För Eva är inte bara lärare i Kälarne utan även bär förädlare. Sylter och marmelader av olika slag är specialiteter. Två år i rad har hon haft vinnarmarmeladen på idé- och kunskapsmässan Saerimner.

**Sundsjö Delikatess och Hantverk, Gällö:** Ingela Engenströms gårdsslakteri stod klart 2002 och hon har satsat på en så udda verksamhet som kaninuppfödning och förädling. Rökt kaninlår, kaninkorv, leverpastej på kanin och lufttorkat kaninkött finns bland annat i sortimentet. Hon siktar också på att göra en egen kanin-getkorv. En del av hennes produkter legotillverkas.

**Örtagård Öst, Kälarne:** Förädlingsvärdet är åtta gånger större än inköpsvärdet på råvaran. Jan Anders Jarebrand i Övsjöbyn har lyckats med det konststycket. För honom gäller exklusiva produkter. Svarta vinbär blir saft och nektar och av pressresterna görs Jämtländska russin och Marmeladdroppar. En annan produkt är Björkripa med 75 procent björksav och resten svartvinbär. Jordgubbar, rabarber, hallon, röda vinbär och kråkbär finns också i hans produkter.

**Grayling Turist Center, Gimdalen:** Kathleen och Björn Johansson tar emot många fisketurister men även besökare med intresse för vildmark och god mat. Gårdens egen råvara är kaninkött, ett magert men ändå mörkt kött. Getostfylld kaninfilé, lantpaté, "kaninvingar" och gryta med kaninkött är några av specialiteterna. Kaninskinnen tas tillvara och i tioårsplanen, de har kommit halvvägs, finns en gårdsbutik där det ska säljas kött och skinnprodukter.

**Hucksjöasens Bageri, Bräcke:** Yvonne Ohlsson, gift med en systerson till fjärlismuséets skapare Harald Eriksson, bakar tunnbröd med havre som en viktig ingrediens. Hennes 35 mjölkgetter, mjölk levereras till Åsbergets Getgård två gånger i

veckan, ser till att hålla landskapet öppet kring gården.



**Matsåke Persson**  
matsake.persson@op.se  
070-3785452

Artikeln publicerades  
2004-02-17 kl.00.00