

2024 04 15
SPF Seniorerna Öst-Jämtland
Månadsmöte på Örtagård Öst hos Jan-Anders Jarebrand i Österövsjö.

Medlemmar från Bispgården, Stugun, Hammarstrand och Kälarne, strålade samman i Österövsjö den 15 april, en riktigt gråmulen måndag. Där tog en strålande Jan-Anders Jarebrand emot oss 25 medlemmar från SPF Seniorerna Öst-Jämtland i sin restaurang och gårdsbutik.

Äntligen får man komma hit, tänkte och sa många i sällskapet! Vad sker innanför väggarna till den byggnad som man passerar om man är på väg till Övsjöbadet på somrarna?

Ordförande Astrid hälsade alla välkomna och presenterade programmet. Mikrofonen lämnades över till dagens huvudperson, Jan-Anders Jarebrand. Han äger och driver gården med anor tillsammans med sin bror Bengt-Johnny. De utgör den åttonde generationen som på sitt sätt förvaltar och driver gården framåt. Förädling av bär och frukt har de nu hållit på med under drygt 20 års tid. Försäljningen sker mestadels till restauranger runt om i landet. Otroligt men sant är att Örtagård Öst inte behöver använda sig av modern marknadsföring för att nå ut till kunderna!



Jan-Anders Jarebrand, Örtagård Öst



När bröderna bestämt sig för att överta gården lämnade Jan-Anders en spännande bakgrund som croupier och kock för att lära sig hur deras produkter skulle bli hållbara genom konservering. En ciderpress köptes i Frankrike i samband med en sådan kurs. Pressen är sen dess själva hjärtat i verksamheten. En springande punkt för Jan-Anders är att kunna ta tillvara alla pressrester som blir i samband med produktionen. Det har lyckats så bra att en av de franska kursledarna har gjort studiebesök på Örtagård Öst för att lära sig hur det går till.

Jan- Anders är numera en förebild när det gäller att få ut så mycket som möjligt av de stora mängder bär som hanteras. Eldrimner i Ås är också en viktig källa till kunskap i mathantverkets ädla konst, berättade Jan-Anders om.

Vi fick tips på hur det går att få en förlängd smakupplevelse genom att blanda svartvinbärsjuice med björksav och att en känsla av vårrus kan uppstå om man dricker lite ren björksav. Mineralerna i saven är viktiga höjdare! Det måste provas!

Ur ett spännande sortiment på hyllorna i gårdsbutiken kan nämnas hjortronmjöd, björkolja, folkmjöd av kråkbär, torkade hjortronbitar, älgörtsolja och Bara Sav.



Dags för lunch!

En välsmakande soppa gjord på egenodlad blomkål serverades ur soppterriner vid varje bord. Två av gårdens oljor passade till brödet.



Så mycket kunskap och långsiktigt tänkande det fanns inom dessa väggar. Vi var djupt imponerade av vad Jan-Anders berättat för oss! Bröderna ser till att gården bär sig i dubbel bemärkelse! Nu vet vi vad som finns innanför väggarna där!

Styrelsen informerade om bankers fysiska besök i Hammarstrand, friskvårdsveckan i maj, kommande resor samt loppis i juli för att få in pengar till verksamheten.

Ändring i programmet: Nästa månadsmöte den 6/5 blir som planerat i Krångede, men på Kraftverksmuséet.

Det är viktigt att både höras och höra på våra månadsmöten. Den här gången hade styrelsen lånat med en högtalaranläggning för att det skulle bli bra för alla!

Text och foto Anna Lögdberg