

Matresa i Skedvibygdén

Ost, kött, bröd, mjölk och potatis: seniorerna från Svärdsjö-Enviken åt sig fram genom Skedvibygdén under sin "matresa".

Stora Lunån ligger en bra bit in från stora vägarna. Tage Johansson berättade om gårdens historia och om hur den kommit i hans ägo. Det som en gång var bostad för en uppsyningsman för koppargruvan före 1700-talet är nu hem för fjällkor och allehanda djur. Han fru Maria gör ost av fjällkornas mjölk och varje sommar kommer många människor hit. De fikar, umgås med djuren och köper med sig gårdsystade ostar, som har den trevliga egenskapen att vara laktosfria. Djuren har blivit så många att myndigheterna har klassat Stora Lunån som en djurpark. Tidigare var lodjur en fara för djuren, men nu är det i stället varg och björn. Detta medför att alla djur tas in för natten, istället för att kunna vara ute dygnet om.

Seniorerna fick smaka fyra olika sorters ost på brödet till förmiddagskaffet och kunde sedan köpa med sig de sorter som gommen uppskattade.

Nästa anhalt på resan var Stora Skedvi med brödfabriken och Kulinariet. Vikabrödet var känt alltsedan 1920-talet, gräddat i vedeldade ugnar, först i små bagerier, sedan i det gamla mejeriet, som var en idealisk lokal. Men det var svårt att få lönsamhet. Nya ägare försökte, men nedläggningen var ett faktum 2013. Ett upprop på Facebook: Rädda Vikabrödet! gav upphov till donationer och crowdfunding och Vikabrödet kunde återuppstå under namnet Skedvibröd. 2014 invigdes de nya ugnarna i den gamla lokalen.

Kulinariet är ett mathantverkscentrum. Kött kommer från gårdarna i trakten, likaså mjölken, som inte är homogeniserad. Här finns plats för fler aktörer med närhet till matproduktion. Seniorerna åt lunch vid långbord nära ugnarna, där brödgräddning pågick för fullt. De aktiva grundarna av Kulinariet planerar för en restaurang med öppet kök, så att man ska kunna se kockarna i arbete.

Sedan besökte man en bagare med surdeg som specialitet. Många uppskattade att kunna köpa med sig av hans produkter. Borta hos en potatisodlare kunde man beundra en potatisupplökningsmaskin, som tog upp ofattbara 6 ton i timmen. Gårdens årsproduktion är 1200 ton av 13 olika sorter. Den guideade turen hos potatisodlaren inbegrep provsmakning av delikatesspotatisar, smörslungade och kryddade med persilja och vitlök. Och lärdomen att använda mindre vatten vid kokning: potatis kokar även i vattenånga!