

Spelar det nån roll vad det heter?

Martin Ragnar

Föredrag på Utbildningsdag för Sveriges Musterier, Urban Deli, Stockholm
170504



Forskare, Författare, Entreprenör



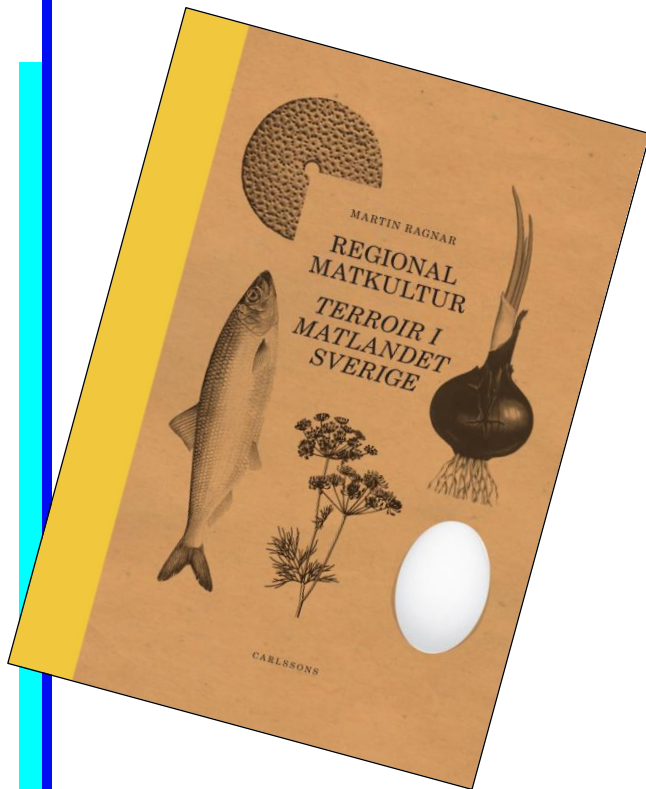
- FoU-chef Axolot Solutions AB
- Forskare: Pappersmassa, Energi, Ekonomisk historia, Etnologi, Fred&Konflikt m.m.
- Entreprenör:
 - Initiativtagare till Kålrotsakademien samt Svenska Dryckesakademien
 - 25 böcker
 - Återkommande skribent i Gårdsmejeristen, Linderödaren, Spårstumpen, Svensk Papperstidning, Kemisk Tidskrift



Mina aktuella projekt

- Bokprojekt
 - Åkerbär (2017)
 - Svenska drycker (2018)
 - Svenska landskapsmjölkefterrätter (2018?)
 - Krusbär (2019?) – tillsammans med Jens Linder
 - Svensk brödkultur (2019?)
- FoU-projekt utan bokambition
 - Mjölkhästuppfödning och hästmjölksförädling i Sverige

En utvecklande bok



”Ett pionjärverk som prövar otrampade stigar”

Håkan Jönsson, docent i etnologi och matkulturforskare vid Lunds universitet

”Årets julklapp”, Aase Berg, DN

Måltidsakademiens ”Årets kulting” 2015



”kombinerar kulturhistoria och moraldebatt på ett fascinerande sätt”

Per Svensson, Sydsvenskan

”Ragnars bok öppnar verkligen svindlande perspektiv”

Gunder Andersson, Dala-Demokraten

- Vad får man om man dränker savoiardikex i espresso blandat med marsalavin och häller en blandning av ägg, socker och mascarponeost på toppen och garnerar med kakao?

- Vad får man om man dränker Skånepepparkakor i en blandning av vit sirap och Skåne Akvavit, blandar vällost med en gåsäggula och en gnutta honung och brer över, ställer kallt och serverar med syltade Aromaäpplen?



Smaken av ett vin...

Läckert blekrosa färg och en stor pepprigt, örtig doft av röda svala bär, lime, aromatisk citrus och salmiak. Knappt medelfyllig och mycket frisk, smakrik, citrus, blodapelsin, lime, röda friska bär, salmiak, mineralitet och en lång, mycket frisk och lite stram eftersmak med röda bär och citrus. Elegant, personlig i sydfransk stil och lååångt från hallongodis och saft.

Anders Öhman, sommelier och utbildare

Sensorik är läran om smaklökarna



- Men även en sommelier sägs ha svårt att skilja på rött och vitt vin
- Smakens kulturella dimension är väldigt betydelsefull

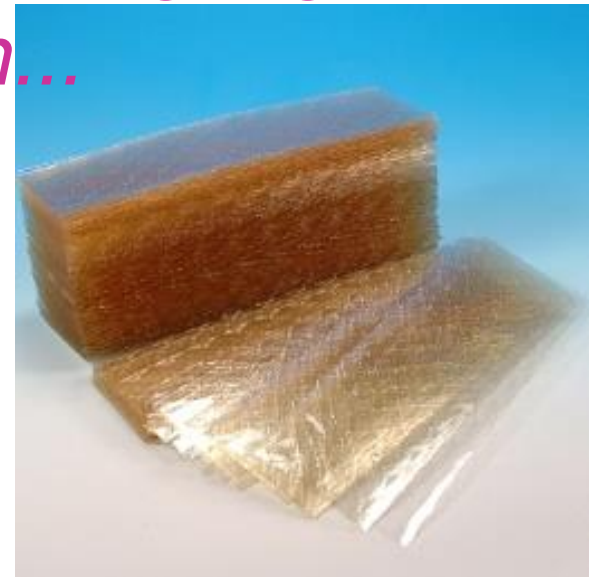
”Det viktigaste är väl ändå att det smakar gott”

- Var sitter smaken?
 - I smaksinnet så klart!
- Jag hävdar att smaken också sitter i
 - Luktsinnet
 - Synsinnet
 - Känselfinnet
 - Hörselsinnet
- Därför räcker det inte med att det smakar gott
 - vi kan få det att smaka så mycket godare genom att tala till fler sinnen!





Älskling, ikväll tänkte jag att vi skulle mysa till det lite – Jag har lagat grädde med gelatin...



Här gör vi Jämtlands bästa Camembert!

**...och här gör vi Bordeaux's
allra bästa Västerbottensost...**

Kultur bygger stolthet!

Språket påverkar smaken

- Äppelöl
- Äppelvin
- Äppelmjöd
- Äppelcider
- Cider

Det spelar roll!

- ATT vi kommunicerar...
- ...men också VAD vi VÄLJER att kommunicera

coop

Varmhållen mat

Mån-fre 1100-1400

Välkommen

Om vi sålde vin som mjölk...

- Gav vi det ett deskriptivt namn
- Trodde vi att en flagga räckte som kommunikation av mervärden
- Var alkoholhalten den enda egenskapen som var värd att kommunicera
- Stod processtekniken i centrum för marknadskommunikationen



Vill vi sälja mjölk som vin...

- Måste vi börja kommunicera ursprung
 - Ras
 - Foder
 - Region
 - Gård
- Visa gården på bild
- Fokusera på story-telling
- Låta fetthalten vara bisak
- Sluta kommunicera processteknik
- Fundera över förpackningen



Kanske så här?

- På Ålseröds gård i hjärtat av Dalsland med med de böljande landskapen som fond har vi framställt komjolk av högsta kvalitet i 133 år. Gården har belönats med Guldmedalj tre gånger. Våra kor är av den traditionella låglandsrasen rödkulla som ger lite mindre mjölk per ko, men desto godare. På sommaren betar korna utomhus av den frodiga vallen på sydsluttningarna, medan vi på vintern serverar samma vall i form av hö. Smaken i vår mjölk bevaras bäst av så lite bearbetning som möjligt. Därför är vår mjölk en helmjolk som varsamt tappas på flaska bara några meter från platsen där korna mjölkas.



Komjolk



Ras: Rödkulla

Foder: Hö av lusern och hundäxing

Region: Nere på Dal

Gård: Ålseröd



En helmjolk
för hela familjen

Fetthalt 4 %



Teoretikertjänst

Vad VILL vi kommunicera?

- Processteknik?
- Sensorik?
- Ursprung?
- Kultur?



Att utveckla språket

- Att utveckla språket är allas vår möjlighet och allas vårt ansvar
- Om ett ord saknas, så kan vi utveckla det!
- Gör vi det **TILLSAMMANS** bygger vi kultur

Det mest basala

- Vilken produkt är det ni tillverkar?
 - Must?
 - Äppelmust?
 - Äppeljuice?
 - Äppeljos?
 - Äppelpressat?

Antonymer

- Filtrerad – Ofiltrerad
 - Eller "jungfru-”?
- Lagrad – Olagrad
 - Eller färskmust?
- Sortspecifik eller blandmust
 - Eller blandäpple/multiäpple eller singeläpple/soloäpple?

Nya begrepp kräver nya kriterier

- Om vi introducerar nya begrepp kräver dessa också nya kriterier som alla ställer upp på
- Sådana kriterier lägger grunden för storytelling och för att konsumenten ska vilja lära sig mer
- Kriterier skapar nyfikenhet!

Att sträva efter ursprungsmärkning

- Ursprungsmärkning understryker varans genuinitet
- Det blir ett extra säljargument
- Kriterier, kultur och storytelling banar väg för ursprungsmärkning via
 - SlowFood
 - EU



Châteauneuf-du-Pape eller Blåbärsvin?

- Logiken i vinvärlden är att uppkalla vinet efter en bostad
- Men château är inget svenskt ord
- I Sverige finns istället: slott, herresäten, citadell, borg, kungsgård, säteri, fideikommiss, gods, gård, hus, bostadsrätt, lägenhet, torp



Etikett

Äppelmust

100 %

Filtrerad & Pastöriserad

Sockerhalt 4 %

SVENSKA äpplen!

XXX Musteri

Mer om vår process:

XXX

YYY

Bosmåla torp

Urshult

Soloäpple jungfrumust på
Hornsbergsäpple

Färskmust

XXX Musteri

Mer om distriktet:

XXX

YYY



Vi pallar inte längre!

svenska 
MUSTERIER



Teoretikertjänst



Tack för er uppmärksamhet!

Martin Ragnar – martin@sockerslottet.se

