

Mat med smak av Trøndelag?



Av Bolette Bele, Bioforsk; Marianne Østerlie, HiST og Anne Norderhaug, Bioforsk

Interessen for tradisjonsrik og lokalprodusert mat er økende og ”bestemors gamle oppskrifter” har til en viss grad kommet til heder og verdighet igjen. Flere serveringsbedrifter i Trøndelag har derfor gått sammen i nettverket ”En smak av Trøndelag”, som har til målsetning å selge spesielle matopplevelser basert på lokale råvarer og lokal mathistorie. Spørsmålet er da kan stille seg, er om mat fra Trøndelag virkelig har spesielle og lokale kvaliteter i form av smak og innholdsstoffer, og hvilke historier som kan være aktuelle å knytte til slik lokalprodusert mat? I et pågående prosjekt - Kortreist mat med smak av lokal identitet - som gjennomføres i samarbeid mellom Høgskolen i Sør-Trøndelag, Matteknologisk Utdanning og Bioforsk Midt-Norge blir ulike produkter av kortreist mat undersøkt, og kvaliteten forsøkt knyttet opp til de lokale produksjonsforholdene. Både smakstester og kjemiske analyser blir gjennomførte i prosjektet.

I vinproduksjonen anvendes ”terroir”-begrepet for å fremheve de lokale kvalitetsforskjellene, og det er velkjent at forskjeller i jordsmonn og klima bidrar til det store mangfoldet av vinsorter. Det franske begrepet ”terroir” som kan oversettes med ”stedsegen smak”, beskriver sammenhengen mellom matens smak og kvalitet, kulturlandskap, lokalklima og jordsmonn. Det arktiske klima i Norden med langsom vekst og mye sol kan gi maten særegen smak og kvaliteter som bør benyttes til å gi den lokale maten merverdi. I vår klimasone anses bringebær å kunne respondere på jordsmonn og klima på samme måte som vindruer. Ved å analysere bær og produksjonsforhold hos tre bringebærprodusenter håper vi å kunne belyse dette nærmere i løpet av prosjektperioden. To sorter bringebær og to sorter kålrot analyseres i denne studien, da man antar at arveegenskaper hos de ulike sortene ofte også spiller inn i forhold til kvaliteten.

I Trøndelag kan mye av den tradisjonelle, lokalproduserte maten knyttes opp mot bruken av fjellbeitene i sommersesongen (seterdrifta). Med økt satsing fra forvaltningens side for å opprettholde tradisjonen med seterbruk og beiting i fjellet, er lokal produksjon på setra aktualisert. Flere bønder har derfor også investert i utstyr og lokaler både for foredling og servering av egenprodusert mat. I prosjektet analyseres seterrømme, geitost, geitmelk og sauekjøtt fra fjellregionen i Trøndelag.

Beitevegetasjonen blir samtidig analysert for å undersøke om det finnes sammenhenger mellom de beitevekstene dyra spiser og produktkvaliteten.

Foreløpige analyser viser at denne typen lokal mat kan gi produkter med spesielle kvaliteter sammenlignet med industrielt produsert mat basert på andre typer beiter. Den analyserte seterrømmen var gulere på fargen, viste seg å inneholde flere pigmenter, og et høyere innhold av plantefenoler enn TINEs seterrømme. Pigmenter og plantefenoler kan virke som gode antioksidanter ved lagring av produktet og vil trolig også virke som antioksidanter ved inntak av produktene. Seterrømmen viste seg også å ha et høyere innhold av den sunne omega-3 fettsyren linolensyre. I tillegg er det funnet sammenheng mellom mengde pigmenter, plantefenoler og fettsyrer i den enkelte seterrømmen og den tilhørende beitevegetasjonen slik at begrepet "terroir" kanskje kan være relevant å bruke også for slike produkter.

Den gode historien er en verdifull del av matopplevelsen. Gårdens historie eller gamle oppskrifter som er hentet

fram igjen, benyttes ofte for å skape en ekstra matopplevelse. Men det finnes en "glemt" mathistorie som også kunne være en del av den totale opplevelsen knyttet til lokalprodusert mat! Sammenhengene mellom matproduksjon, matkvalitet og kulturlandskapet er en viktig del av matens historie. Mange har generell forståelse for at jordbruket holder kulturlandskapet åpent og levende, men hvordan matproduksjonen kan bidra til å opprettholde biologisk mangfold og andre kulturlandskapskvaliteter er det få som har kunnskap om. Det er derfor viktig at denne historien også formidles, slik at folk ser sammenhengene mellom beitende dyr og et innholdsrikt kulturlandskap. Hvis det i tillegg viser seg at dette artsrike kulturlandskapet gir mat med spesiell kvalitet, vil det være en ekstra viktig grunn til å formidle den gode historien om Mat med lokal smak!

Denne kronikken sto på trykk i Trønder-Avisa, 17. september 2009.

Forskningsdagene