



Lena Engelmärk Embertsen.



Linda Elverstig på MatVården.



Granskött blir till oja och marmelad.

FOTO: SVEN O SUNDIN



Linda Elversstig på MatVärden.



Granskott blir till olja och marmelad.

FOTO: SVEN O SUNDIN

Producera mat i skogen

Ett annorlunda tänk om skogsägandet och livsmedelsprodukter ur den egna skogen det förmedlades av Ola Engelmark och Lena Engelmark Embertsén vid en inspirationsdag på anläggningen Järvzoo, arrangerad av MatVärden i Gävleborg.

skötsel och hur man kan få livsmedel ur sin skog.

Ola, som kombinerar sitt författarskap med att också vara skogsföretagare. Han manade till delvis nytänkande för skogsägare.

– Vi måste börja prata mer om skogen och hur vi sköter den. Det finns en lång historisk tradition hur vi i det här landet sköter skogen. Merparten av landets skogar finns i privat ägo och vi har historiskt sett hur medelåldern i avverknings skogen gått ned från drygt 100 år till idag att vara 60–80 år.

– Gå från att vara skogsägare till aktiv skogsföretagare, uppmanade Ola.

Det var ett stort antal matproducenter och andra företagare som kom till inspirationsdagen i Järvsö. Inbjudna från Högtorp gård i Mellösa i Sörmland var Ola och Lena för att inspirera till nytänkande både vad gäller skogs-

Han uppmanade skogsägarna i samlingen att tänka till och se hur den egna skogen på bästa sätt

gynnar den företagsinriktning man har. På den egna skogsgård i Högtorp i Sörmland sköts skogen med inriktning på miljö och mångfald samt gynnande av granen för att kunna få råvara till en av livsmedelsprodukterna, granskottolja.

Lena poängterade att det inte bara är att bo på gården, man skall också se till att kunna leva av gården.

– Produkter baserade på granskott eller andra växter i skogen och på ängarna kräver ett nytänkande. Vi plockar minst ett halvt ton granskott varje år och vi har en maskrosvall för knoppar och blommor och en björkha som ger oss sav.

– Det måste finnas ett mål med den egna skogen sett i förhållande till de egna förutsättningarna. Det kanske inte alltid enbart avverkningen av timmer och massaved som är det mest givande.

Produktion av senvuxet gärdsgärdsvirke, att sälja tystnad till besökare, att använda skogen som träningsplats eller för jakt och fiske var några exempel.

– Vi måste som skogsägare alltid kunna sätta upp handen och säga nej. Det är inte givet att skogsbolagens avverkning är det som är mest gynnsamt. Det finns en hel del tjänster som på sista raden kan vara minst lika lönsamt som en traditionell av-

verkning. Det gäller att öppna möjlighetsfönstret i det egna skogsägandet.

Den nya skogsvårdslagen ger stora möjligheter att själv utforma sitt skogsägande och avverkningar. Att vara skogsägare innebär att det finns en stor potential och till en anpassad skötsel. I sin bok En skog av möjligheter beskriver han olika förutsättningar och levererar en hel del kontroversiella synpunkter. Under en sammanfattning kom Ola med en uppmaning till skogsägarna.

– Nöj dig inte med att bara vara skogsägare, utan bli en skogsföretagare!

SVEN O SUNDIN