

Ansökan om skyddad beteckning

Ansökan avser

Skyddad ursprungsbeteckning (SUB)

Ansökande grupp

Föreningen MatVärden, Do Space, Drottninggatan 18, 803 20 GÄVLE

1 Beteckning

”Hälsingeostkaka”

2 Medlemsstat eller tredje land

Sverige

3 Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet

3.1 Produkttyp

Klass 1.4 Andra produkter från djur (ägg, honung diverse mjölkprodukter utom smör etc.)

3.2 Beskrivning av produkten

”Hälsingeostkaka” är en ugnsbakad mjölkprodukt vars huvudsakliga beståndsdel utgörs av ostmassa av komjölk men där små mängder vetemjöl, ägg, socker och/eller saffran också kan ingå. Typiskt är den omkring 5–10 cm hög och rund eller avlång till formen. Färgen kan vara vitaktig eller gul och ytan kan ha samma färg eller också ha en mer skorpliknande yta.

”Hälsingeostkaka” har en mild, gräddig och ren mjölksmak där mjölkråvaran spelar huvudrollen, ibland med saffranet som en fin smaksättare. Konsistensen är slät. Vid uppvärmning mjuknar ”Hälsingeostkaka” men utan att bli slapp eller formlös, snarare spänstig. Kännetecknande för ”Hälsingeostkaka” är dess förhållande till den gnisslighet som ibland kan upplevas när man tuggar en bit och som benämns ”gnärsk”.

”Hälsingeostkaka” har en fetthalt på 20–35 %, en torrs substans på 40–65 % och en låg totalhalt av sockerarter i intervallet 1–5 %.



Bild 1. Hälsingeostkaka skuren i skivor och värmd med lite ovispad grädde och serverad tillsammans med saftsås.

3.3 Råvaror

”Hälsingeostkaka” framställs av helmjök av ko från landskapet Hälsingland. Mjölkråvaran kan antingen komma från den egna gården/verksamheten eller också vara inköpt av producenten från extern leverantör. I det senare fallet ska den inköpta mjölkråvaran kunna spåras till det geografiska området. För mjölkråvaran ska det också finnas dokumentation som bekräftar att avsnitt 3.4 Foder är uppfyllt, avseende fodrets ursprung. Av komjölken framställs ostmassa genom tillsats av löpe. Komjök och löpe ingår alltid. Små mängder vetemjöl, ägg, socker och/eller saffran kan också, men måste inte, ingå.

3.4 Foder

Fodret till korna utgörs av grovfoder och kraftfoder. Enligt lag ska korna inom det geografiska området vara ute på bete minst två månader om året. Under den kalla delen av året är korna inomhus. På årsbasis utgörs foderstaten traditionellt till hälften av grovfoder (bete, hö, hösilage eller ensilage) från det geografiska området. Återstoden utgörs av spannmål och annat kraftfoder som köps in då naturförutsättningarna för att producera det rationellt inom det geografiska området saknas. Detta kraftfoder köps huvudsakligen från södra Sverige.

3.5 Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området

Komjölken ska komma från landskapet Hälsingland. Framställningen av ”Hälsingeostkaka” ska också den äga rum i landskapet Hälsingland.

3.6 Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning etc.

--

3.7 Särskilda regler för märkning

”Hälsingeostkaka” som beteckning ska skrivas på detta sätt, som ett ord, d.v.s. inte ”Hälsinge Ostkaka”.

4 Beskrivning av det geografiska området

Hälsingland är ett landskap i Sverige som tillhör landsdelen Norrland, den nordligaste av Sveriges tre landsdelar. Landskapet avgränsas i öster av Bottenhavet, i söder av Gästrikland, i väster av Dalarna och Härjedalen samt i norr av Medelpad.



Figur 1. Hälsingland är ett landskap i södra Norrland.

5. Samband med det geografiska området

5.1 Specifika uppgifter om det geografiska området

Landskapet saknar höga berg men är påtagligt kuperat. Skog dominerar men landskapet har även rika jordbruksbygder, i synnerhet längs den för landskapet karaktärsgivande älven Ljusnan. Landskapet bjuder marker som lämpar sig mycket väl för bete och grovfoderproduktion – och i förlängningen därmed också för mjölkproduktion. Som en särskild exponent för den rika bondekulturen framträder de så kallade Hälsingegårdarna som sedan 2012 är ett av UNESCO utsett världsarv. Hälsingegårdarna inom världsarvet utgörs av stora invändigt rikt smyckade trähus vars primära användningsområde har varit som festlokaler och alltså inte som regelrätta bostäder. Över 1000 stycken Hälsingegårdar finns registrerade och deras kulturarv sätter stark prägel på bygden med sina stora, röda trähus vilka huvudsakligen är byggda under perioden 1800–1870. Fäbodkulturen där främst kor men också getter flyttats på sommarbete till visten långt bort från gården och där pigor och

drängar fick bo och verka under spartanska förhållanden har i modern tid haft en av sina sydligaste utposter i Hälsingland där ännu idag ett antal aktiva fäbodrar finns kvar.

5.2 Specifika uppgifter om produkten

”Hälsingeostkaka” framställs genom att komjölk värms och löpe tillsätts för att ysta mjölken. Om så önskas nedblandas lite ägg och/eller vetemjöl i komjölk för att bidra till ostkakans stabilitet som färdig och/eller lite socker för smaken och/eller saffran för smaken samt för att skänka ostkakan en gulare färgnyans i bulken. När mjölken löpt bryts den och rörs varefter mycket av vasslen dräneras från ostmassan. Ostmassan överförs därefter till en ugnsfast form och bakas av i ugnen. Under bakningens gång bubblar kvarvarande vassla från ostmassan upp och bildar ett slags lock ovanpå ostkakan. Detta lock får ofta en mörk och bränd ton. Under gräddningens gång lyfts locket av. Innan ostkakan åter ställs tillbaka i ugnen kan den penslas på ytan med lite saffran upplöst i vatten för att ge den färdiga ostkakan en gulare yta. Ostkakan placeras sedan åter i ugnen och färdiggräddas. Efter gräddningen får

”Hälsingeostkaka” stå till sig i formen medan den svalnar. ”Hälsingeostkaka” bakas i form som kan vara avlång eller rund. Användandet av saffran i ostmassan eller för pensling på ytan tillfogar i båda fallen så klart också hälsingeostkakan en saffranston till den i övrigt milda, något kokta och lätt söta mjölksmaken. Den förstnämnda varianten är karaktäristisk för Forsabygden väster om Hudiksvall, den senare för området kring Järvsö medan hälsingeostkaka från övriga delar av området normalt framställs utan användande av saffran.

Serveringen av ”Hälsingeostkaka” är en central del av kulturen. Ostkakan förtärs inte i samband med gräddningen utan får först kallna och sätta sig i formen till dagen efter. Tack vare sin fasta konsistens kan den skäras i skivor till servering. En servering utgörs av ett par stycken drygt centimetertjocka skivor. Skivorna värms upp, ofta med en skvätt ovispad grädda på toppen, och serveras sedan varma tillsammans med ett sötsyrligt eller sött tillbehör, till exempel saftsås på röda bär eller hjortronsylt.

I Hälsingland har man ofta talat om ”ostkaka” utan landskapsmässig specifikation. Ostkakekulturen i Hälsingland skiljer emellertid sig kraftigt från den i Sverige i allmänhet kända ostkakekulturen från Småland. Samtidigt är det dessa två landskap i Sverige som stoltserar med ostkakekultur och den geografiska avgränsningen av respektive kultur är tydlig. ”Hälsingeostkakan” sätter mjölkkråvaran i totalt fokus och serveras ofta med saftsås, vilket aldrig är fallet med den småländska.

5.3 Orsakssamband mellan det geografiska området och produktens kvalitet eller egenskap

Sambandet mellan det geografiska området och egenskaperna hos ”Hälsingeostkaka” baseras dels på områdets naturgivna förutsättningar, dels på mänskliga faktorer.

Ostkakstraditionen i Hälsingland är av gammalt datum och har historiskt varit kopplad till större fester, vilket också skapar en intressant koppling till Hälsingegårdarna och deras av UNESCO bevarade kulturella världsarv. I boken *Glysisvallur* av Olof Broman (1720) sägs att ostkakan serverades vid särskilda tillfällen när det skulle vara fest, t.ex. i samband med bröllop. Broman berättar vidare att den ”aldrabästa sötmiölk” används till ostkakan. I etnologiska uppteckningar från Bjuråkers socken i Hälsingland gjord 1928 redogörs för den mängd olika maträtter framställda av mjölk som var typiska för trakten: slätvälling, brödbrytta, tätmjolk osv. Särskilt framhålls ostkakan som festmat, obligatorisk vid bröllop och begravning. Ostkakan serverades då med saftsås eller hallonsoppa.

”Hälsingeostkaka” är formad av landskapet Hälsingland och traditionerna med produkten är högeligen levande i hela landskapet. Mjölkgrårdarna är också fortsatt många till antalet och

mjölkproduktionen omfattande vilket gör det naturligt att vända sig till komjölken inte bara för vardagsmaten utan också för råvaran till den festmat Hälsingeostkakan är en så vacker exponent för. Förutom att självklart serveras i anslutning till Hälsingegårdar är servering av Hälsingeostkaka vid de stora spelmansstämmorna i området en annan viktig arena för Hälsingeostkakan. Hälsingegårdar, Spelansstämmor och Hälsingeostkaka illustrerar alla tre den stora vikt som läggs vid kulturtraditioner i just Hälsingland. Men Hälsingeostkakan har i takt med ökat välstånd också gjort en klassresa som innebär att den numera inte bara serveras till fest utan också till vardags.



Bild 2. Ostkakeloge med servering av Hälsingeostkaka på Forsa Forngård.

Anne Nilsson menar i sin bok att "Hälsingeostkakan" har en koppling till landskapets fäbodkultur där ostkakans fokus på ostmassa av mjölk, men avsaknad av ägg (eller snålhet på ägg) förklaras av att höns inte fanns på fäbodarna. Men kor och mjölk fanns det gott om varför ostkakans innehåll fick en naturlig och av kulturgeografin avgränsad receptur.

Föreningen MatVärden har sedan omkring millennieskiftet jobbat aktivt med att lyfta kulturen kring "Hälsingeostkakan" och också stimulera framväxten av nya producenter. Idag serveras "Hälsingeostkaka" på många restauranger och caféer runt om i landskapet och inte

minst på flera caféer inrymda i Hälsingegårdar. Hälsingeostkaka har också varit med och tävlat vid de nationella svenska mästerskapstävlingarna i mathantverk, anordnade av Eldrimner – ibland som en egen klass. Vidare har det ordnats särskilda tävlingar i ”Hälsingeostkaka” i Hälsingland ofta i samband med kunskapsdagar riktade mot allmänheten. En särskild broschyr som beskriver ”Hälsingeostkakan” har också tagits fram för att sprida kunskap. Slutligen har föreningen MatVärden också arbetat med att sprida information om ”Hälsingeostkakan” också i nationella sammanhang, t.ex. vid den årligen återkommande Ostfestivalen i Stockholm.

6 Källor

Anon (2018); Smaka Hälsingeostkaka!, Föreningen MatVärden
Adamsson, Viola (2019); Smakarv Hälsingland, Grenadine förlag, Kalmar
Broman, Olof Johansson [1720] (1911–1954). *Olof Joh. Bromans Gylsivallur: och öfriga skrifter rörande Hälsingland*. Upsala: Gestrike-Helsing nation
Etnologiska undersökningen. Nordiska museets frågelistor om Mat och måltidsseder Nm3 (1928). E.U. 5563.
Nilsson, Anne (1977); Gör din egen ost, ICA bokförlag, Västerås
Ränk, Gustaf (1966); Från mjölk till ost, Nordiska museet, Stockholm
<http://www.delsbostamman.nu/mat-pa-stamman> (besökt 220207)
<https://matmamman.com/2016/10/08/mattraditioner-fran-jarvso/> (besökt 220207)

7 Ansökan framtagen av

Martin Ragnar, Matti Leino och Hans Naess i samarbete med föreningen MatVärden.