

Ansökan om skyddad beteckning

Ansökan avser

Skyddad geografisk beteckning (SGB)

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 1.3 Ost

3.2 Beskrivning av produkten

”Hälsingeostkaka” är en ystad färskost av komjöl som ugnspräddas. ”Hälsingeostkaka” har en slät snittyta och som skivas upp vid servering. Komjölken ystas med löpe och vasslen dräneras från ostkornen. Förutom mjölk får också små mängder av vetemjöl, ägg, socker och/eller saffran ingå och tillsätts då direkt till ystmjölken i syfte att ge, då de används, en något mindre kompakt slutprodukt. ”Hälsingeostkaka” är 5–10 cm hög. Färgen kan vara vitaktig eller gul och ytan kan ha samma färg eller också ha en mer gyllenbrun yta.

”Hälsingeostkaka” har en mild, gräddig och ren mjölksmak där mjölkråvaran spelar huvudrollen, ibland med saffranet som 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”.

Doft: Ren och mild mjölkig doft (inte syrlig)

Smak: Tydlig ren mjölksmak med viss sötma

Textur: Slät med visst tuggmotstånd

Övrigt: Ibland smaksätts ostkakan med saffran

”Hälsingeostkaka” har en fetthalt på 20–35 %, en torrs substans på 40–65 % och en låg totalhalt av sockerarter i intervallet 1–5 %. Dessa intervall är typiska när receptet följs, men mindre avvikelser skulle kunna förekomma givet variationer i mjölkråvaran.



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

3.3 Råvaror

"Hälsingeostkaka" framställs av ohomogeniserad helmjolk (helmjolk=oseparerad mjölk) från ko från det geografiska område som utgörs av landskapet Hälsingland (föremål för kontroll).

3.4 Foder

Fodret till mjölkorna utgörs av grovfoder och kraftfoder. Enligt lag ska kor i det geografiska området beredas utevistelse och bete minst två månader om året. Då betar de gräs, örter m.m. På årsbasis ska foderstaten utgöras av minst hälften av grovfoder (bete, hö, hösilage eller ensilage) och spannmål från det geografiska området. Spannmål och annat kraftfoder får köpas in då naturförutsättningarna för att producera detta 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

Produktionen av mjölkråvaran till "Hälsingeostkaka" liksom framställningen av osten (såväl ystning som ugnsgörning) ska ske inom det geografiska området.

3.6 Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning etc.

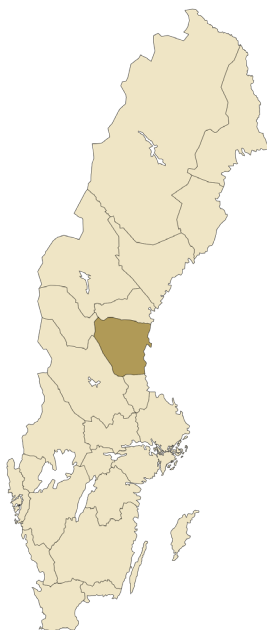
--

3.7 Särskilda regler för märkning

”Hälsingeostkaka” som beteckning ska skrivas på detta sätt, som ett ord, d.v.s. inte ”Hälsinge Ostkaka” (föremål för kontroll). Producentens namn ska anges på förpackningen.

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

Det geografiska området saknar höga berg men är påtagligt kuperat. Skog dominerar men landskapet har även rika jordbruksbygder, i synnerhet längs den för landskapet karaktärgivande älven Ljusnan. Det geografiska området består av marker som lämpar sig mycket väl för bete och grovfoderproduktion – och i förlängningen därmed också för mjölkproduktion. Betesvallarna har ett karaktäristiskt och påtagligt inslag av timotej inom det geografiska området, vilket också påverkar mjölkens smak och i förlängningen smaken hos ”Hälsingeostkakan”.

Hälsingland äger en rik och alltjämt levande fåbodkultur. Inom ramen för denna flyttas kor på sommarbete till visten långt bort från gården. ”Hälsingeostkaka” har en koppling till landskapets fåbodkultur där ostkakans fokus på mjölk, men snålhet på eller avsaknad av ägg förklaras av att höns inte fanns på fåbodarna. Men kor och mjölk fanns det gott om varför recepturen till ”Hälsingeostkaka” kom att naturligt begränsas av kulturgeografen. Mjölken färdades aldrig långt innan den ystades och blev till ”Hälsingeostkaka”. Givet att det rör sig om en färskost är mjölkens fräschör vid ystningen extra viktig, något som säkerställs med

mjölkråvara från närområdet. Idag sker detta genom att mjölkråvaran till ”Hälsingeostkaka” ska komma från regionen.

Som en särskild exponent för den rika bondekulturen inom landskapet med de så kallade Hälsingegårdarna som främsta exponent, ett kulturarv som sedan 2012 av UNESCO givits status som världsarv. Dessa utgörs av stora invändigt rikt smyckade trähus vars primära användningsområde har varit som festlokaler. 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. Hälsingegårdarna användes alltså som festlokaler och vid festligheterna var det självklart att ”Hälsingeostkakan” stod i centrum. Traditionen kring ”Hälsingeostkaka” i Hälsingland är av gammalt datum och har historiskt varit kopplad till större fester, vilket också skapar en intressant koppling till Hälsingegårdarna och deras kulturarv. På 1700-talet serverades ”Hälsingeostkaka” vid särskilda tillfällen när det skulle vara fest, t.ex. i samband med bröllop och från tidigt 1900-tal finns uppteckningar där ”Hälsingeostkaka” särskilt framhålls som obligatorisk festmat vid bröllop och begravning. ”Hälsingeostkaka” medtogs ofta som förning av gästerna, som ett bidrag till festen. Den serverades då med saftsås eller hallonsoppa. En likartad kultur som den som Hälsingegårdarna respektive ”Hälsingeostkaka” utgör saknas helt i omgivande landskap. Den är unik för landskapet Hälsingland.

5.2 Specifika uppgifter om produkten

”Hälsingeostkaka” framställs genom att komjolk värms och löpe tillsätts för att ysta mjölken. Om så önskas får lite ägg och/eller vetemjöl nedblandas i komjölken för att bidra till ostkakans stabilitet som färdig, därutöver får även lite socker och/eller saffran blandas i 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 form och gräddas 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 f ingräddas. Efter gräddningen får ”Hälsingeostkaka” stå till sig i formen medan den svalnar. 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 grädde på toppen, och serveras sedan varma tillsammans med ett sötsyrligt eller sött tillbehör, till exempel saftsås på röda bär eller hjortronsytt.

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 mjölkråvaran 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 ”Hälsingeostkakans” rykte handlar om kulturen och de mänskliga faktorerna.

De mänskliga faktorerna handlar om mejeristens kunskaper om hur värmningen påverkar produktens egenskaper. All löpning av ost sker i ett intervall mellan 25–40 °C, men var i det intervallet man lägger sig påverkar ostmassans dränageegenskaper efter brytningen och därmed också slutproduktens konsistens och i det specifika fallet också ”gnärsket”. Med utgångspunkt från detta styr mejeristen produkten mot de organoleptiska egenskaper hen önskar ge produkten. Hur, när och hur mycket av vasslan som tappas av är en annan viktig mänsklig faktor med bäring på såväl gräddningens genomförande som texturen och sötman hos den färdiga produkten. Gräddningen genomförs i två steg – en längre primärgräddning och en kortare sekundärgräddning. Vid primärgräddningen bildas först en skorpa på toppen av ”Hälsingeostkakan”. Denna avlägsnas i slutet av primärgräddningen då skorpan hunnit bli stor och brun i färgen. Under sekundärgräddningen gräddas ”Hälsingeostkaka” vidare för att få en fin lätt gyllene yta. När sekundärgräddningen är klar tas produkten ut ur ugnen och får sedan kallna och vila i formen i minst 8 h innan den har fått sin slutliga fasthet och ”Hälsingeostkakan” är färdig.

Till de mänskliga faktorerna hör även den rika bondekulturen inom landskapet med de så kallade Hälsingegårdarna som främsta exponent, ett kulturarv som sedan 2012 av UNESCO givits status som världsarv. Dessa utgörs av stora invändigt rikt smyckade trähus vars primära användningsområde har varit som festlokaler. 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. Hälsingegårdarna användes alltså som festlokaler och vid festligheterna var det självklart att ”Hälsingeostkakan” stod i centrum. Traditionen kring ”Hälsingeostkaka” i Hälsingland är av gammalt datum och har historiskt varit kopplad till större fester, vilket också skapar en intressant koppling till Hälsingegårdarna och deras kulturarv. På 1700-talet serverades ”Hälsingeostkaka” vid särskilda tillfällen när det skulle vara fest, t.ex. i samband med bröllop och från tidigt 1900-tal finns uppteckningar där ”Hälsingeostkaka” särskilt framhålls som obligatorisk festmat vid bröllop och begravning. ”Hälsingeostkaka” medtogs ofta som förning av gästerna, som ett bidrag till festen. Den serverades då med saftsås eller sylt. En likartad kultur som den som Hälsingegårdarna respektive ”Hälsingeostkaka” utgör saknas helt i omgivande landskap. Den är unik för landskapet Hälsingland.

”Hälsingeostkaka” växte fram som en symbios mellan å ena sidan den goda tillgången till komjölk, överskottet av komjölk som erhöles sommartid vid fåbodarna samt den rikliga festtradition som Hälsingegårdarnas tillkomst manifesterar. På den vägen uppstod en kultur där ”Hälsingeostkaka” kom att tillverkas runt om i landskapet och fackkunskapen förfinades med åren och traderades mellan generationerna. Dessa långa traditioner av förmedling av yrkeskunskap mellan generationerna återspeglas idag i de förvisso små, men ändå existerande varianter på recepturen som finns kring hur mjölken ska värmas inför löpningen, hur brytningen av ostmassan ska gå till, hur länge efterrörningen ska pågå och huruvida små mängder mjöl och eller ägg ska vara med i ”Hälsingeostkaka” eller ej. På samma vis har olika smakpreferenser kommit att uppstå i olika bygder i Hälsingland kring huruvida ”Hälsingeostkaka” ska smaksättas med t.ex. socker och/eller saffran eller ej, något varje tillverkare av ”Hälsingeostkaka” har sina egna såväl välgrundade som mycket bestämda åsikter om. Genom de frekventa bjudningarna i Hälsingegårdarna blev den egna bygdens tolkning av ”Hälsingeostkaka” också en angelägenhet och stolthet för just den bygden.

”Hälsingeostkaka” är formad av landskapet Hälsingland och traditionerna med produkten är levande i hela landskapet. Mjölkgårdarna 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 ”Hälsingeostkaka” är ett uttryck för. Förutom att självklart serveras i anslutning till Hälsingegårdar är servering av ”Hälsingeostkaka” vid de stora spelmansstämmorna i området en annan viktig arena för produkten. Hälsingegårdar, spelmansstämmor och ”Hälsingeostkaka” illustrerar tillsammans den stora vikt som läggs vid kulturtraditioner i just Hälsingland. Men ”Hälsingeostkaka” har i takt med ökat välstånd också gjort en klassresa som innebär att den numera inte bara serveras till fest utan också till vardags. Vid servering skärs den ofta i skivor som placeras i en ugnsfast form och lite ovispad vispgräddde hålls ovanpå. ”Hälsingeostkaka” värms sedan i ugnen tills den blir genomvarm och smidig i konsistensen och serveras med kall saftsås eller sylt.

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, tätmjölk osv. Särskilt framhålls ostkakan som festmat, obligatorisk vid bröllop och begravning. Ostkakan serverades då med saftsås eller sylt.



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 kulturgeografen 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.

5.4 Kännetecken att kontrollera vid kontroll

Hälsingeostkaka kännetecknas som livsmedelsprodukt av att vara en ugnsbakad ost som är

1. 5–10 cm hög
2. framställd av helmjök av ko
3. framställd av komjök från Hälsingland
4. där löpe är en nödvändig ingrediens
5. där framställningen sker i landskapet Hälsingland

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 Glysisvallur: och öfriga skrifter rörande Helsingland*. 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 mjök 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.