

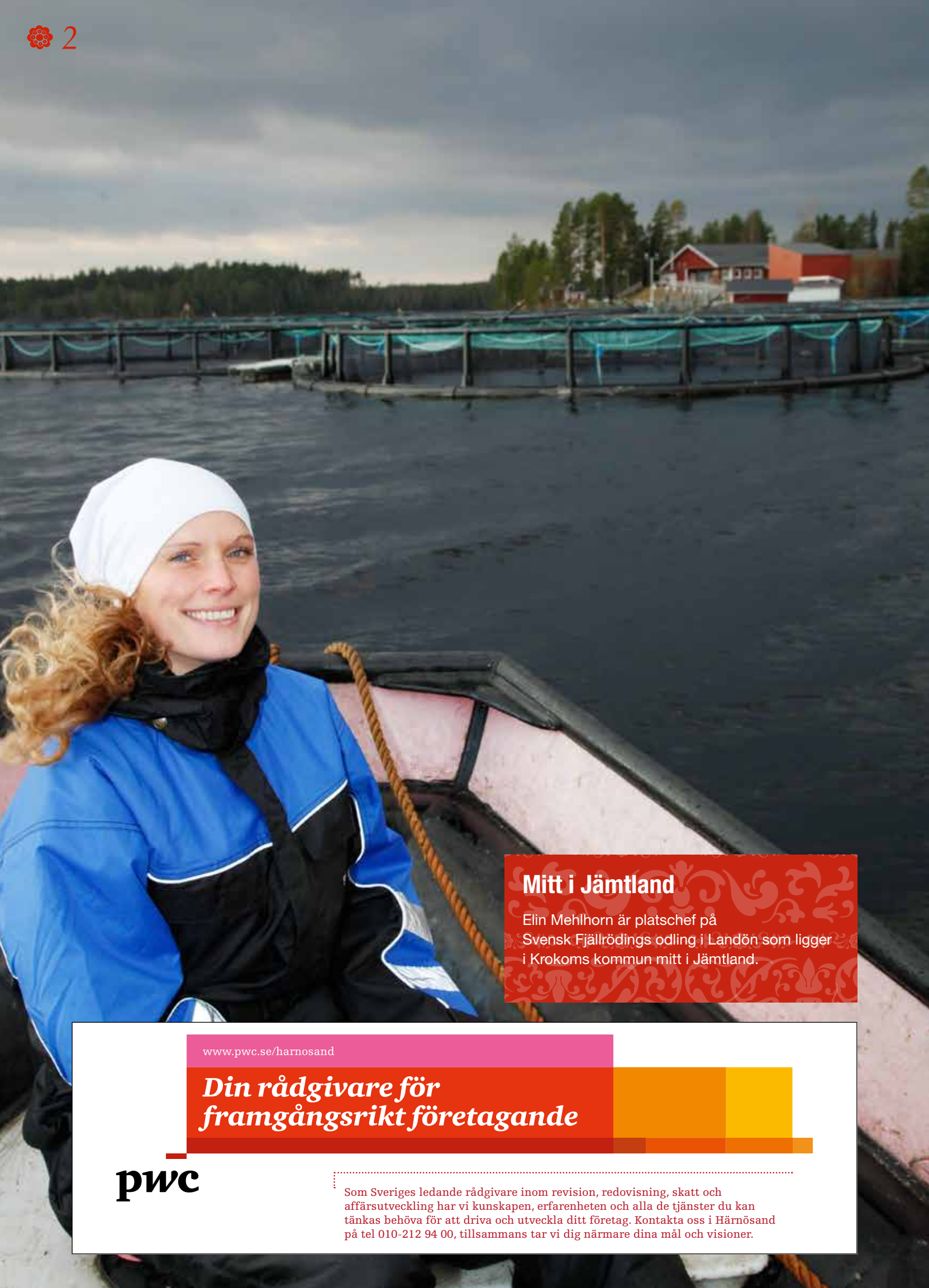


Läckert från jämtländska Landön



Svensk
Fjällröding





Mitt i Jämtland

Elin Mehlhorn är platschef på Svensk Fjällrödings odling i Landön som ligger i Krokoms kommun mitt i Jämtland.

www.pwc.se/harnosand

***Din rådgivare för
framgångsrikt företagande***

pwc

Som Sveriges ledande rådgivare inom revision, redovisning, skatt och affärsutveckling har vi kunskapen, erfarenheten och alla de tjänster du kan tänkas behöva för att driva och utveckla ditt företag. Kontakta oss i Härnösand på tel 010-212 94 00, tillsammans tar vi dig närmare dina mål och visioner.



Hög efterfrågan på den röda delikatessen

Svensk Fjällrödning produktion ligger vid Landön i Krokoms kommun i Jämtland. Anläggningen består av ett trettiotal kas-sar, ett modernt slakteri och tio duktiga medarbetare. Vi har tillstånd för att producera 550 ton röding av högsta kvalitet varje år. Våra kunder består av grossister som säljer rödingen vidare till fiskhandlare och restauranger i framför allt storstadsområdena. Efterfrågan är högre än tillgången men vi gör vad vi kan för att alla som vill ska få njuta av denna goda delikatess.

Svensk fjällröding grundades 1999 av Hushållningssällskapet i Västernorr-land efter önskemål från Länsstyrelsen i Jämtland, som beviljat tillstånd till en

privat aktör som saknade resurser för att producera den mängd röding tillståndet medgav.

Som fisken i vattnet

Landösjön är djup, kall och ingår i Indals-älvens avrinningssystem. Rödingen trivs i det kalla vattnet och växer långsamt, vilket är det bästa för både kvalitet och smak. Eftersom sjön är reglerad av kraft-verksfördämningar längre ner varierar vattenståndet med ungefär 3,6 meter efter årstiderna. Sjön är upp till 79 meter djup och ligger 364 meter över havet. I sjön finns ett naturligt bestånd av röding, kanadaröding, öring, harr, sik, abborre, gädda och lake, vilket gör att många sportfiskare trivs här.



ua service

Etiketter, vågar och kassaregister

063-10 00 63 • www.uaservice.se





Skanna QR-koden och läs gärna om när kungafamiljen bjöd den nya regeringen på middag med Landöröding.

Bröllopsmiddag Stockholms slott den 19 juni 2010

- Havskräfta från västkusten med sommartryffel och tryffelkaviar, citrusmarinerad odlad torsk blomhölje med gurkgelé och kall grön ärtsoppa med Kalixlöröding
- Landöröding med örttäck, pocherat vaktelägg, grön sparris och rödbeta från Gotland samt nässel- och ramslökssås
- Kalvytterfilé från Stenhammar med rostad schalottenlökskrisp, potatisgratäng med Allerums prästost, tomatterrin, timjanskokta morötter i vitkål och dragonsky
- Jordgubbsmousse med rabarberinteriör och vaniljglass i vit choklad

Meny vid presidentmiddagen

- Lättrökt Landöröding med kalixrom, citroncrème fraiche, grillad brioche
- Rådjurssadel med svart trumpetsvamp, lierad viltsky, frostade lingon, brysselkål, kastanjer, ugnsbakade mandelpotatis-klyftor, kantareller
- Frusen passionsfruktmousse med färska bär – hallon, blåbär och björnbär.



Stjärnglans

När Nobelpristagare, kungligheter och andra statsöverhuvuden ska bjudas på svenska gastronomiska höjdpunkter finns ofta rödingen från Landön på menyn. Det gör oss mycket stolta. När kronprinsessan Victoria gifte sig med Daniel serverades vår röding i den ena varmrätten. Den andra varmrätten innehöll kalvkött från Stenhammar Gods, där kungen bedriver köttproduktion av hög kvalitet.

När president Obama besökte Sverige bjöd Fredrik Reinfeldt på middag i Sagerska palatset. Menyn innehöll förstås röding från Landön.

Prins Carl Philip är beskyddare av Hushållningssällskapet och besökte våra fiskodlingar under 2013. Han visar ett stort engagemang för de svenskodlade delikatesserna och alla som är inblandade i produktionen.





Ett levande lager

Ska du servera eller äta en god röding av hög kvalitet tänker du förmodligen allra först på fräschören i din råvara. Vi tänker precis som du, här på Svensk Fjällröding. Därför slaktar vi inte fisk utan beställning. Här ligger inget på lager, vi har faktiskt inte ens ett lager. Det du beställer tas upp nästa morgon och levereras via kylbil till dig dagen därpå. Kanske känner du redan doften av färsk fisk?

Kvaliteten i ett manUEllt hantverk

Varje fisk slaktas, rensas och tran-cheras för hand här på Landön. Vi

har väldigt lite maskinell hantering. Arbetet är lika noggrant utfört som om du hade gjort det själv. Innan lastning har varje fisk genomgått en optisk kontroll. Vi lämnar inget åt slumpen och därför får vi heller inga klagomål.

Våra medarbetare kommer från när-området och vi har inte någon större personalomsättning. Den yrkes-erfarenhet och den stolthet vi tillsammans känner för våra produkter skapar en kvalitet som går utöver det mesta. Det känner du på smaken.



30 år av framgångsrikt avelsarbete har gett odlarna en röding av världsledande kvalitet, lämpad för matfiskproduktion. En av dessa odlare är Svensk Fjällröding i Landön.

www.vbcn.se

Ett bolag i forskningens och näringens tjänst

**VATTENBRUKSCENTRUM
NORR AB**



Färsk röding från Landön till lunch?

Dag 1: Ordern kommer från grossisten.

Dag 2: Klockan kvart i sju börjar vi att ta upp den mängd röding som beställts. Klockan 13:00 går lasten iväg på is för omlastning i Östersund.

Dag 3: Klockan 8:00 når den isade lasten din grossist.



Produktion med hänsyn till miljön

I en modern fiskodling går ytterst lite foder till spillo. Skickligt hantverk och datoriserade utfordringssystem gör att det går att producera ett kilo fisk med mindre än 1,2 kilo foder. Fisken är en fantastisk proteinomvandlare och foderleverantörerna strävar ständigt efter att få fram effektivare foder.

Daniel Wikberg på Vattenbrukscentrum Norr AB berättar att:

”Hos oss pågår det ständigt forskning och försök med nya foder som ska minska miljöpåverkan.

Just nu är vi i slutfasen på ett mycket intressant försök med foder som utgår från en fodermussla i stället för fiskmjöl. Fodermusslan odlas i Östersjön och den renar vattnet och tar upp näringsämnen. Det är inte möjligt att använda musslorna för humankonsumtion. De gifter som fångas av musslan avskiljs innan det blir till fiskfoder. Fodret med muss-

lan som bas bidrar till en miljöförbättring i sitt odlingsområde.

Det ger en verklig win-win-situation och förstärker vår uppfattning att det är klimatsmart att äta odlad fisk. Vi vet att det skiljer ytterst lite i tillväxten jämfört med ett konventionellt foder. Utmaningen nu är att få ner produktionskostnaderna för musselmjöl, det måste på sikt bli ekonomiskt konkurrenskraftigt. Vi har även en förhoppning att konsumenterna ska vara villiga att betala lite mer för odlad fisk som fötts upp på ett mer ekologiskt sätt med foder från musselmjöl.

Fiskodlingar i öppna kassar ger en liten lokal miljöpåverkan men i de näringsfattiga regleringsmagasinen ger det en positiv effekt på den ekologiska statusen. Även den vilda fisken kan gynnas av den närings-tillförsel som odlingen ger”.



Er givna samarbetspartner!

**Vi når hela landet inom 24 h,
- från Kiruna i norr till Ystad i söder.**



www.sjobodenalltifisk.se
info@sjobodenalltifisk.se



www.lobster.se | info@lobster.se



Andreas Askling är kökschef på Grand Hotel i Stockholm och använder gärna röding från oss i sina anrättningar. Han har ett stort engagemang och framför allt kreativiteten driver honom framåt. Att arbeta med kvalitetsråvaror är naturligtvis en hörnpelare i det dagliga arbetet, menar Andreas.

– Jag vet att jag får pinfärska filéer i jämn storlek varje gång. Det här är en råvara som jag gärna serverar, den är lokalproducerad och alltid läcker. Fiskarna lever i sunda svenska klara fjällsjöar och får växa i sin egen takt.

Har du några tips för att få ut det mesta möjliga av rödingen?

– Röding är en ömtålig råvara som kräver en mild tillagning. Vi serverar den i många varianter: lätthalstrad, lättgrillad och lättbakad. Den ska helst inte få mer än 38 grader i kärnan, då stannar de goda smakerna kvar och gästerna förundras varje gång.

Vill du dela med dig av något recept?

– Naturligtvis! Här kommer ett som vi serverade på verandan nyligen. Smaklig måltid!





Grillad röding med sotad purjolök, pepparrot och emulsion på brynt smör

4 personer

- 4 rödingfiléer
- salt & peppar
- olja

Salta och peppra rödingfiléerna och pensla med olja. Grilla i het grillpanna med skinnsidan neråt i cirka 2 minuter. Vänd försiktigt och grilla färdigt på köttssidan i ca 1 minut så att den fortfarande är lätt rosa.

Pepparottapioka

- 50 gram tapiokapärlor
- 1 liter vatten
- 20 gram pepparrot + 1 dl vatten
- 1 dl naturell yoghurt

Koka tapiokan i rikligt med vatten tills den är mjuk och genomskinlig. Sila av och skölj ordentligt i kallt vatten. Kör skalad pepparrot med vatten i mixer. Sila genom kaffefilter. Blanda med naturell yoghurt.

Lägg i den kokta tapiokan och låt svälla över natten. Dag 2: skölj tapiokan i lite vatten. Låt hänga en stund så vätskan försvinner och salta efter smak.

Emulsion på brynt smör

- 2 äggulor
- 1 msk citronsaft
- 200 g brynt smör

Kör äggulor och citronsaft i thermomixer på 50 grader i ca 2 min på hastighet 5, tills det börjar tjockna.

Häll i brynt smör som håller 50 grader till önskad konsistens. Smaka av med salt och ev. mer citron.

Sotad purjolök

- 1 purjolök
- 50 gram smör
- 2 dl vatten
- salt

Skär bort det gröna på purjolöken och ta bort de två första lagren. Dela purjolöken i 3 cm stubbar. Lägg i ugnsfast form med smör, vatten och salt och kör på 85 grader i ugnen tills purjolöken är mjuk, i ca 30 min. Vid servering: sota purjolöken i varm stekpanna utan fett. Servera med färsk riven pepparrot.



Vad vet du om rödingen?

Rödingen är en delikatess var den än tillagas. Att själv dra upp den vid vinterpilkning i en norrlandssjö är inte alla förunnat, så det är tur att vi kan odla rödingen så att fler får njuta av det goda rosa köttet. Vi bad Fiskerikonsulenten Kenneth Ottosson ge oss lite kött på benen om rödingen:

"I det vilda skiljer sig rödingens genetiska egenskaper beroende på vilken sjö den lever och förökar sig i. Det finns familjer som sällan blir större än ett och ett halvt kilo och andra som kan bli uppemot tio kilo.

Det handlar om vilken tillgång på mat de har."

Vad äter de då?

"Rödingen lever på djurplankton och insekter tills de väger runt ett kilo, sedan lägger de till småfisk i sin diet om det finns sådan i deras sjö. Det är då de kan växa sig riktigt stora, som i Hornavan utanför Arjeplog. Hornavan är Sveriges djupaste insjö med sina 221 meter. All odlad matröding i Sverige härstammar från just Hornavanrödingen. Den har generna för att kunna växa ganska fort i jämförelse med andra rödingar."

"Karakteristiskt för rödingar är att de trivs i kalla, djupa, näringsfattiga sjöar. Därför är våra svenska klara fjällsjöar idealiska."

– Kenneth Ottosson Fiskerikonsulent



Anlita oss för stora som små

ELARBETEN!

Nyttja ROTAVDRAGET på arbetskostnaden

Hushåll • Industri • Jordbruk

DVÄRSÄTTSEL

0640-181 00

Med miljön i fokus hjälper vi dig med
installationer och service av såväl
värmepumpar som kylanläggningar

Östersunds
Värme & Kylteknik

www.varmekyl.se



Rimmad halstrad röding med beurre blanc, råstekt jordärtskocka och sallad på persilja, dill, tomat och fänkål

4 portioner

Rimlag

- 100 g salt
- 1 liter vatten

Rimma 400 gram rödingfile i lagen i 5 min, ta sen upp och låt ligga tills det är dags att steka.

Beurre blanc

- 0,75 dl vitt vin
- 0,75 dl vitvinsvinäger
- 1 schalottenlök
- 1 dl grädde
- 300 g smör

Hacka löken fint. Koka ihop lök, vin och vinäger tills nästan inget återstår. Tillsätt grädden och koka ihop tills hälften återstår. Klicka i det rumstempererade smöret under vispning, smaka av.

Jordärtskocka

- 400 g jordärtskocka

Skiva jordärtskockan tunt och råstek den i smör.

Sallad

- 1 dl bladpersilja
- 1 dl dill
- 1 tomat
- ¼ fänkål
- saften av en halv lime
- 2 msk olivolja

Skär tomaten i fina strimlor utan kärnorna. Plocka dill och persilja, strimla fänkålen fint och blanda allt strax innan servering.

Stek fisken med skinnsidan neråt i ett par minuter. Vänd och stek klart. Skinnet ska vara knaprigt.

Smaklig fisk

*önskar Lasse Bergman,
huvudlärare på
Kockskolan i Härnösand.*

När du behöver beställa mer röding, kontakta:



procontra

Feeding your passion for fish

Skretting är världens största producent av foder till vattenbruksindustrin. Vi är marknadsledande med innovativa foder och utfodringsexpertis. Allt vi gör syftar mot målet att bidra till den fantastiska slutprodukten – fisken på Din tallrik.

Vi är hängivet engagerade i utvecklingen av foder som ger fiskodlaren möjlighet att producera frisk och delikat fisk på ett ekologiskt hållbart sätt.

Det är vår passion!

www.skretting.com





**Svensk
Fjällröding**

www.svenskfjallroding.se

info@svenskfjallroding.se

Tel: 0640-700 01



Vad är Hushållningssällskapet?

Kunskap för landets framtid. Det är vårt löfte. Kaxigt? Javisst, men med 200 års erfarenhet och verksamheter över hela Sverige, vågar vi lova det. Hushållningssällskapet är en medlemsägd organisation, som verkar för en hållbar framtid. Vi erbjuder rådgivning inom allt från växtodling till fiskodling. Hushållningssällskapet bedriver även försök och forskning, är delaktiga i många projekt och driver naturbruksgymnasier i flera regioner.