

att utveckla nya produkter

Utveckla för hållbarhet

Även om ekologisk produktion ofta bygger på ideologiska val så spelar ekonomiska argument en stor roll. Har man kniven mot strupen går det inte att utveckla, vare sig man odlar konventionellt eller ekologiskt, konstaterar Anna Alm.

Därför vill hon satsa på utveckling och förädling när hon har möjligheten.

Det finns omkring 25 dikor med kalvar på Mörby. Djuren är en del av den mångfald som man vill uppnå på Mörby, markerna längs Pojoviken är kuperade och lämpliga för betande djur.

Men Anna Alm ser gården som en spannmålsgård och det är den sida hon vill utveckla. Att odla bulkvara intresserar henne inte, hon vill vara med i förädlingskedjan och se produkterna nå kunderna.

Ju längre spannmålet kan förädlas desto bättre blir produkternas marginaler.

– När jag talar om hållbarhet gäller det gårdens ekonomi lika väl som odlingen.

Enkornsvete – nästa trend?

Mångfald är ett av ledorden för verksamheten på Mörby. På gården odlas såväl havre, korn, råg, vete som spelt. Spelt började Annas mamma Barbara Alm med för cirka 20 år sedan, för att få fler sorter i odlingen, men också för att priset på spelt är bättre än andra spannmål.

EkoNu!

Artikeln ovan är producerad inom EkoNu!-projektet, vars mål är att inspirera och stöda den ekologiska produktionen och livsmedelskedjan i Svenskfinland. Bakom projektet står SLC, ÖSP, SLC Nyland, SLC Åboland och Yrkesakademien i Österbotten. Projektet finansieras med medel ur Europeiska jordbruksfonden för landsbygdsutveckling (EJFLU) via NTM-centralerna i Österbotten, Nyland och Egentliga Finland. Projektets hemsida: www.ekonnu.fi

Vågar och tillbehör för odling

- Fordonsvåg
- 3-p lyftanordningsvåg
- Djur- / balkvåg
- Storsäcksventil
- NIR-foderanalysanordning
- Fuktighetsmätare för balar
- Däckmonteringsvagn

Ta kontakt:

juhanirahkonen.fi

0500 318 201, även kvällar/veckoslut

I år provar Anna Alm för första gången att odla den gamla kultursorten enkorn. Enkornsvete (*Tritium monococcum*) är en av de första odlade spannmålssorterna som hittats i arkeologiska utgrävningar från 7000 f.Kr.

I år odlar Alm enkorn på cirka en hektar och det torde vara den enda odlingen i Finland i sin skala. Det finns mindre odlingar där man odlar för att hålla kvar en liten mängd utsäde, men det finns inte någon som säljer enkorn, vare sig som utsäde eller i förädlad form i Finland.

– Jag kom i kontakt med enkorn via en grupp surdegsgäster på en kurs i vintras, berättar Anna Alm.

– De prisade enkornets smak och bakegenskaper och talade om det som den kommande stora trenden, så att jag blev intresserad att prova. Vi sådde enkornet sent i september och skördade förra veckan. Övervintringen kunde ha gått bättre, men i år har alla grödor lidit ungefär lika mycket.

Enkornet passar också in i Mörbys profil. Gårdens produkter har en kundkrets som är kunnig och



Svartå kvarn har funnits på samma plats invid Åkerforsen i över 100 år. Kvarnen har en omsättning på cirka 70 ton spannmål per år.

intresserad av variation och nya produkter. Målet med årets försök är att få tillbaka utsädet och mala överskottet så att det finns mjöl att experimentera med.

Det finns också forskare som hävdar att glutenet i enkornsvete på grund av sin uppbyggnad kan tålas

bättre av personer med celiaki.

– Jag hoppas att vi kan ha produkter gjorda på enkorn till salu på Slow Food-festivalen i Fiskars i höst.

TEXT & FOTO

Sanne Wikström

susawikstrom@gmail.com

Fart på tillväxten från Peltosiemen!

"På rallytoppen måste man göra allt utan att pruta. Samma tycker jag gäller inom odlingen. För att lyckas med odlingen måste bästa kvalitetsfrön användas, som Peltosiemens packerier säljer åt Dig."

Tommi Mäkinen
Peltosiemen-fröproducent