



*Läckert från
jämtländska Landön*





Hög efterfrågan på den röda delikatessen

Svensk Fjällrödings produktion ligger vid Landön i Krokoms kommun i Jämtland. Anläggningen består av ett trettiotal kassar, ett modernt slakteri och tio duktiga medarbetare. 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 Hus-hållningssällskapet i Västernorrland efter önskemål från Länsstyrelsen i Jämtland.

Som fisken i vattnet

Landösjön är djup, kall och ingår i Indals-älvens avrinningsystem. Rödingen trivs i det kalla vattnet och växer långsamt, vilket är det bästa för både kvalitet och smak. Eftersom sjön är reglerad av kraftverksfördämningar 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.



GoZee-appen gör broschyren levande

Utforska broschyren med GoZee-appen på en smartphone eller surfplatta och hitta fotogallerier, cinemagrafer och direktåtkomst till webben augmented reality.

GoZee: hur du kommer igång på 30 sekunder

1. Gå till App Store eller Google Play, skriv in "GoZee" i sökfältet och ladda ner appen till din smartphone eller surfplatta.
2. Öppna appen och använd den på sidorna med GoZee-ikonen.



Fotogalleri



Cinemagrafi



WWW

Webb-ikon



Mitt i Jämtland

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







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 trancheras för hand här på Landön. Vi har väldigt lite maski-

nell 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 närområdet och vi har inte någon större personalomsättning. Den yrkeserfarenhet och den stolthet vi tillsammans känner för våra produkter skapar en kvalitet som går utöver det mesta. Det känner du på smaken.

Vi löser dina rostfria behov inom
livsmedelsproduktion, storkök och restaurang!



Nordsamverk Hallström AB
Rostfria specialprodukter

Läs mer om oss och våra produkter på www.nordsamverk.com



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 1,15 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. Fodermusslan istället för fiskmjöl var ett intressant försök som

alternativ, men kom att bli för kostsamt. Istället blåser det starka vindar för insektsprotein som djurfoder. Detta är både klimatsmart och kostnadseffektivt samtidigt som det genererar stora möjligheter. Vi ser positivt på alla lösningar som i slutändan kan komma att bli det optimala för en produktion med hänsyn till miljön. Genom att gå från fiskmjöl till insektsmjöl i djurfoder kommer växthusgaser minska i alla led, från fångst till försäljning. Det hjälper också att lösa utmaningen för livsmedelssäkerhet och hanterar avfallskrisen. Vi hoppas på en verklig win-win situation för både miljö, konsument och plånbok.”

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**



NÄRINGSLÄRA

- Vi har utvecklat nya foderlösningar som gör att vattenbruket kan växa utan att i onödan påverka vildfisken, som är en begränsad resurs. Blir det nödvändigt, kan Skretting nu producera foder helt utan att använda marina råvaror.



RÅVAROR

- Vi odlar nu en marin mikroalg, naturens egen producent av Omega-3. Att gå direkt på källan är kanske det största genombrottet vad gäller bärkraft inom vattenbruket.
- I Brasilien ser vi till att all soja vi använder kommer från gårdar som jobbar aktivt mot skövling och avskogning av regnskog.
- Insektsmjöl är en ny och bärkraftig råvara som vi testar i foder till laxartad fisk.



DRIFT

- Vi använder 14,7 % mindre energi i produktionen av foder än för tio år sedan. Denna energireduktion är ett resultat av ett långsiktigt och medvetet miljöfokus.



ENGAGEMANG

- I Nigeria stöttar vi småskalig odling av mal. Ökad hållbar produktion av odlad fisk säkerställer att flera nigerianer får tillgång till näringsrik mat, som de har råd med.

När miljöambitioner blir strategi

Det er inte bara vad vi vill göra, utan vad vi gör

Hållbarhetsutmaningarna för världens matproduktion är betydande och ökande. Vattenbruket måste utveckla sig genom att ta i bruk nya metoder och ny teknologi mycket snabbare. Som ett globalt foderbolag måste Skretting ta ansvar. Vi måste fortsätta med att ta betydelsefulla steg på alla nivåer så att tillgängliga resurser blir använda mer effektivt, miljöpåverkan reduceras och produktiviteten ökas.

Vårt nya hållbarhetsprogram, Nuterra, innehåller visionen och åtgärderna som är nödvändiga för att säkra att vi efterlever vårt ansvar och våra ambitioner. Nuterra är en plattform som säkrar att vi i Skretting gör det vi säger att vi skall göra, och som stöttar våra kunders bärkraftiga produkter.

Läs mera på www.skretting.no



Eriks Basar

Med en varm, familjär och välkomnande atmosfär har Eriks Basar öppet från tidig morgon till sen kväll. Vi bjuder in till smakupplevelser med råvaror av högsta kvalitet. Maträtterna är enkla men otroligt smakrika och fantastiskt goda. Hos oss får du som gäst allt vad du kan förvänta dig av en stjärnkrog och fine dining, men på ett avskalat och lättillgängligt sätt. Vi låter varje enskild komponent få tala sitt eget tydliga språk, vilket betyder att vi ställer mycket höga krav på våra råvaror. Just därför är det för oss naturligt att samarbeta med Svensk Fjällröding – den bästa rödingen som går att få tag på. Det är inte bara fisk, utan ett hantverk av högsta kvalitet. Att fisken levereras till oss dagen efter den fångats adderar ytterligare känsla och smak.

Eriks Basar hittar du i det nyetablerade kvarteret Basaren på Hantverkargatan 71 i Stockholm. Välkommen för en smakupplevelse tillsammans med Svensk Fjällröding.





Grillad fjällröding från Landösjön med grillad hummer, friterad sparrisbroccoli, smörsås, forellrom och gräslök

4 pers

Ingredienser

4 st rödingfileer	Några dillkoistar	20 g gräslök	5 st hel vitpeppar
2 st råa hummerstjärtar	Olivolja	200g osaltat smör	2 st persiljekvistar
8 st sparrisbroccoli	champagnevinäger	100 g vittvin	100 g vispgrädde
1 st fänsål	Fritösolja	100 g vitvinsvinäger	
5 st rädisor	50 gram forellrom	1 st scharlottenlök	

Metod

• Smörsås

Koka ihop vinäger, vittvin och grädde tillsammans med skivad scharlottenlök och vitpepparkorn med hälften kvar. Sila sedan reduktionen. Vispa i smöret lite i taget för att binda samman det med reduktionen. Håll såsen varm, men låt den inte koka med smöret i då den spricker.

Vid servering tillsätter du forellrom och finhackad gräslök. Smaka av med salt och peppar.

• Fänsål och rädisor

Hyola eller skär rädisor och fänsål tunt. Blanda de med olivolja, champagnevinäger och plockad dill som en sallad att garnera med.

• Hummerstjärt

Salta hummerstjärtarna och grilla de med en liten tyngd, för att säkerställa att de håller sig raka. Dela varje stjärt rakt av och håll varma.

• Röding

Putsa bort de vita bukfettet på rödingen och skär bort den smala delen på stjärten, så rödingen är symmetrisk – som en rektangel. Grilla hårt på skinnsidan så skinnet blir knaprigt. Cirka två minuter på skinnsidan och en minut på köttssidan.

Friterar sparrisbroccoli gyllenbrun och salta

• Servering

Slå rikligt med sås i botten på en varm tallrik.

Lägg rödingen i mitten med skinnsidan upp.

Arrangera sparrisbroccoli och hummer på fisken.

Avsluta med fänsålsalladen och servera dillkokt mandelpotatis till.

Ät och njut!



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.

LOBSTER

SEAFOOD SWEDEN

*All världens marina produkter – färska och frysta.
Från kunniga händer i ansvarsfullt handelshus.*



Tel: 08-444 34 80 | E-mail: info@lobster.se | www.lobster.se

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."

När du behöver beställa mer röding, kontakta:



**Svensk
Fjällröding**

Ring oss så berättar vi mer!
070-573 27 65



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.