



FOTO: LENA BIRGERSSON



Yvonne Björ, 46 år, syltmakare, mathantverkare
 Familj: Jonas 46, Christoffer 22, Gustaf 20 och Marcus 14 år
 Björgården, Övre Gärdsjö, Rättvik, Dalarna
 Tel: 0248-145 90
 www.bjorgarden.se
 www.aktasyllt.se

På Björgården blir bara bästa bären till Äkta Sylt

TEXT: LENA BIRGERSSON



– ATT SYLTA ÄR MIN PASSION. Jag tycker om att stå vid syltgrytan och känna doften av frukt, bär och kryddor. Jag tycker om att måla med smaker, säger Yvonne Björ. När andra skapar med färg och form använder Yvonne smaker. Hennes förhoppning är att kunna förmedla smakupplevelser i olika steg.
 – Man ska känna en smak i taget av frukterna och bären.

Kryddan ska sedan bara anas, säger hon.

Jag strävar alltid efter att grundråvaran ska vara från Siljansbygden. Till min favoritsylt "Lingon, jordgubbar och citron" använder jag jordgubbar som jag odlar själv. Corona och Sefyr är bra sorter med en fast konsistens. Lingonen plockar jag och familjen eller så köper jag dem lokalt här i trakten.

Matlagning har alltid intresserat Yvonne. Med en mamma som arbetat på restaurang har hon alltid fått vara med i köket.

Yvonne säljer sina sylter som Äkta Sylt. Det är ett initiativ och ett varumärke från Svenska Syltningssällskapet. I deras regi har Yvonne genomgått en flerårig utbildning för professionella syltare under ledningen av Jan Hedh, inspiratör och mästare.

Tillsammans med åtta andra syltare från hela landet säljs Yvannes sylter i hela Sverige, men hon är den enda syltaren som bor norr om Stockholm. Och sylterna säljs inte bara i Sverige, de finns numera även att köpa i Paris.



VY ÖVER SILJAN FOTO: SILJAN TURISM

Vad är det som är speciellt med sylterna från Äkta Sylt?

– Alla våra råvaror bereds för hand, kokas i små satser på 3–4 kilo i koppargryta och innehåller inga industriella tillsatser. Vi använder till exempel inte syltsocker. Det innehåller både industripektin, citronsyra och kaliumsorbat. Pektinet är annars hemligheten bakom sylt och marmelad. Om inte mängden pektin är tillräcklig, kan man tillsätta naturligt pektin från äpple, vinbär eller krusbär för att sylten ska geléa sig. Det gäller särskilt jordgubbar, körsbär, rabarber, tomater, fikon, melon och persikor, som inte innehåller så mycket eget pektin.

Varför kokar ni sylten i koppargrytor?

– Koppar leder värme bättre än rostfritt och koktiden blir därmed kortare. Om sylten får koka för länge blir den för varm och sylten seg. Tack vare koppargrytan och rätt temperatur blir konsistensen bättre. Den koppars som fälls ut är försumbar eftersom koktiden är kort.

Vilken är egentligen skillnaden mellan sylt och marmelad?

– Sylt och marmelad kokas på samma sätt. Marmelad är av tradition gjord på citrusfrukter som har hög halt av syra och pektin, vilket ger den en fastare konsistens. I Storbritannien är marmelad gjord enbart på citrusfrukter. Allt annat kallas "jam". I Sverige skiljer vi också mellan sylt och marmelad. Men många gånger är skillnaden i konsistens inte så stor och oftast är det användningsområdet som avgör vad vi säger – sylt eller marmelad.

Yvonne Björ tillverkar även saft, gelé, chutney, vinäger, glögg, örtte och örtolja. Råvarorna ska vara av god kvalitet och ska helst ha vuxit i närheten. Under varumärket Äkta Sylt säljer hon också marmeladerna: "Morot/Päron, saffran och röd chili", "Lingon/Fikon", "Plommon, valnötter, kanel, kardemumma", "Rabarber/Blåbär, svartpeppar, vodka" och "Krikon, whiskey".

sylt subst. -en -er

ORDLED: sylt-en

· massa av bär (eller frukter) som kokats med socker, med tämligen lös konsistens

{→ marmelad}: syltburk; syltkruka; hallonsylt; jordgubbssylt; lingonsylt; pannkaka med ~; koka ~

HIST.: sedan ca 1755

UR NATIONALENCYKLOPEDIENS ORDBOK

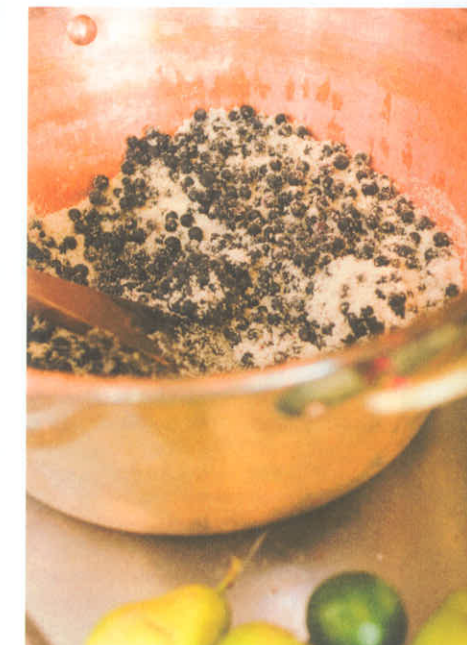


FOTO: BIANCA BRANDON COX

