

## Ansökan om skyddad geografisk beteckning

”Kullings kalvdans”



### Ansökande grupp:

Västergötlands Kalvdansvänner,  
co Ewa Vikingson  
Eggvena Kungsgården  
447 92 Vårgårda

### Produkttyp:

Klass 1.4: Andra produkter från djur (ägg, honung, diverse mjölkprodukter utom smör)

## Produktbeskrivning

”Kullings kalvdans” är en ugnsbakad produkt framställd av råmjölk (*colostrum*) från kor. ”Kullings kalvdans” sötas med socker och saluförs naturell eller smaksatt med kanel eller kardemumma.

”Kullings kalvdans” får endast säljas färsk, ej fryst och tinad.

Samtliga former av ”Kullings kalvdans” uppvisar följande egenskaper:

Form:

”Kullings kalvdans” saluförs i runda eller fyrkantiga förpackningar beroende på storlek.

Vikt:

0,1 – 2 kg.

Färg:

Ytskiktet är djupt gyllengult. Färgen övergår i ljusare gult under ytskiktet.

Textur:

Slät med bibehållen krämighet och rondör

Konsistens:

Varierar från krämig till precis skivbar.

Doft:

En konserverad hög doft av mjölk med inslag av gräddighet och toner av smör.

Smak:

Rund, fyllig och kraftig med viss sötma. Toner av försiktigt uppvärmd mjölk och osaltat smör och smörkola.

Eftersmak:

Lång och behaglig som fyller hela munnen.

Munkänsla:

Krämigt slät övergående till mjukt finkornig. Len och elegant.

Fetthalt:

4 - 6 %

Protein:

8 - 10 %

Kolhydrater:

8 - 9 %

Varav mjölksocker: 4 - 5 %

Salt:

0,2 – 0,3 %

För ”Kullings kalvdans” smaksatt med kanel eller kardemumma tillkommer följande egenskaper:

Färg:

Ytskiktet har en brun/nötbrun prickighet.

Doft:

”Kullings kalvdans” smaksatt med kardemumma: En distinkt doft av kardemumma påminnande om nygräddade kardemummaskorpor.

”Kullings kalvdans” smaksatt med kanel: En tydlig doft av kanel som ger associationer till kanelbulle.

Smak:

”Kullings kalvdans” smaksatt med kardemumma: Tydlig smak av kardemumma och en mer markant sötma. Eftersmak med tydligt inslag av kardemumma.

”Kullings kalvdans” smaksatt med kanel: Tydlig smak av kanel med svaga toner av kakao och caramel. Smaken av kanel är kraftigast i ytskiktet och avtar mot botten. Eftersmak med inslag av kanel.

#### **Råvaror:**

”Kullings kalvdans” framställs av opastöriserad färsk eller frusen råmjölk (colostrum) från kor. Råmjölken kommer huvudsakligen från gårdar i produktionsområdet samt från Västgötaslätten.

Råmjölk från de första mjölkningarna efter kalvningen har betydligt högre halter av protein än vanlig mjölk. Proteinhalten sjunker dock snabbt varför endast råmjölk från de tre till fyra första mjölkningarna används vid tillverkning av ”Kullings kalvdans”. Råmjölken innehåller också höga halter av vitamin A och E samt förhöjda halter av fett samt vitamin B och C.

Övriga råvaror: socker, alt (NaCl), , vanilj, kanel eller kardemumma.

#### **Foder:**

Kornas foderstat utgörs till största delen av vallfoder, olika sorters gräs och klöver, som i huvudsak odlas på respektive gård. Under sommarhalvåret går korna ute och betar gräs, klöver och diverse örter. Utöver vallfoder behövs vanligen någon form av kraftfoder, exempelvis spannmål. Lantbrukaren tar hänsyn till vallfodrets egenskaper och kons näringsbehov, för att skapa optimala förutsättningar för lyckad kalvning och laktation.

#### **Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området:**

Hela tillverkningsprocessen – från mottagandet av råvarorna till blandning, kryddning och bakning av råmjölken – måste äga rum inom det geografiska område som anges under punkten Specifika uppgifter om det geografiska området (nedan).

#### **Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning etc.:**

-

#### **Särskilda regler för märkning:**

Inga krav utöver vad som kommer av de allmänna märkningsreglerna.

#### **Beskrivning av det geografiska området:**

Tillverkningsområdet för ”Kullings kalvdans” omfattar Gäsene och Kullings härad och begränsas av följande vägsträckningar<sup>1</sup>:(Se bifogad karta).

Nossebro – Jonslund, väg 186;

---

<sup>1</sup> Vägdragning och vägnummer avser situationen i juni 2022.

Jonslund – Vara Vickerås 1:3, väg 2506  
Vara Vickerås 1:3 – Eling , väg 2519;  
Eling – Larv, väg 2520;  
Larv – Vara Malmene 8:1, väg 2650;  
Vara Malmene 8:1 – Floby, väg 2661,  
Floby – Floby, väg 2663;  
Floby – Falköping Floby-Åsen, väg 2658;  
Falköping Floby-Åsen – Falköping Jäla 8:3, väg 2649;  
Falköping Jäla 8:3 – Falköping Jäla 8:9, väg 1850;  
Falköping Jäla 8:9 – Herrljunga Brogården 1:2, väg 2646  
Herrljunga Brogården 1:2 – Herrljunga Duvered 1:2, väg 1857;  
Herrljunga Duvered 1:2 – Döve, väg 1851;  
Döve – Älmestad, väg 1859;  
Älmestad- Murum, väg 182;  
Murum – Ulricehamn Hällstads-Djupedal 1:1, väg 1827;  
Ulricehamn Hällstads-Djupedal 1:1 – Stommen, väg 1826;  
Stommen – Fänneslunda, väg 1815,  
Fänneslunda – Herrljunga Sannum 1:7, väg 1814;  
Herrljunga Sannum 1:7 – Borgstena, väg 1807;  
Borgstena – Borgstena, väg 183;  
Borgstena – Borås Tämta 2:4, väg 182;  
Borås Tämta 2:4 – Stommen, väg 42;  
Stommen – Asstorp, väg 1772;  
Asstorp – Vralen, väg 1773;  
Vralen – Bredared, väg 1768;  
Bredared – Sandhult, väg 1766;  
Sandhult – Hedared, väg 180;  
Hedared – Töllsjö, väg 1682;  
Töllsjö – Bollebygd, väg 1758;  
Bollebygd – Härryda Rya 3:3, väg 554;  
Härryda Rya 3:3 – Lerum, väg 523;  
Lerum – Lerum, väg 1938;  
Lerum – Lerum, väg 1940;  
Lerum – Gråbo, väg 1939;  
Gråbo – Nossebro, väg 190.

### **Specifika uppgifter om det geografiska området:**

”Kullings kalvdans” produceras i Gäsene och Kullings härad belägna i den södra delen av landskapet Västergötland. Produktionsområdet är beläget på gränsen mellan det höglänta delarna i södra Västergötland och västgötaslättens slättbygder i norr. Området erbjuder ett omväxlande landskap med jordbruksbygder i det kuperade slättlandet och en bergig skogsbygd i de mer höglänta delarna.

Jordbruk och boskapsskötsel har traditionellt varit en av områdets huvudnäringar. Den råmjölk som används vid tillverkning av ”Kullings Kalvdans” produceras i huvudsak i de angränsande områdena norr, öster och sydost om Gäsene och Kullings härad.

Inom detta område utgörs berggrunden till största delen av grå eller röd gnejs. Ovanpå gnejsgrunden vilar de med diabas eller trapp täckta platåbergen, Kinnekulle, Mösseberg, Ålleberg, Halle- och Hunne berg, med sina huvudsak horisontella lager av sandsten, kalksten och skiffer. Området utgörs av ett kuperat landskap med dalgångar, vattendrag, sjöar, stora slätter och spektakulära platåberg med mäktiga rasbranter.

Jordmånen varierar från sedimentära ler- och sandjordar samt krosstensgrus via tunga lerjordar med inslag av lerblandad sandmylla till kalkrika bördiga moränleror.

Klimatet påverkas av närheten till Vänern. Det stora innanhavets förmåga att lagra värme innebär mindre temperaturvariationer mellan såväl årstider som mellan dag och natt. Det innebär relativt svala somrar och milda vintrar samt hög luftfuktighet. Årsmedelnederbörden på slätten är ca 600 mm.

Till följd av det gynnsamma klimatet och de fruktbara jordarna blev Västgötaslätten tidigt uppodlat. Odling har bedrivits inom området sedan tidig-neolitikum det vill säga i mer än 6000 år. Samtidigt har man bedrivit boskapsskötsel i området sedan mer än 3000. Västergötland blev därför tidigt ett av Sveriges mest betydande producent av mejeriprodukter. Redan i början av 1500-talet erlade man skatt huvudsakligen i form av smör. Enligt Olaus Magnus (1555) var västgötarna dessutom vida berömda för sin ostproduktion.

### **Specifika uppgifter om produkten:**

Råmjölk (colostrum) bildas i slutet av dräktigheten och under de första dagarna efter kalvningen. Den har en närapå dubbelt så hög torrsbstanshalt som vanlig helmjölk. Råmjölken innehåller höga nivåer av immunoglobuliner, framförallt IgG samt insulin, IGF-1 och vitaminer. Halten fett och protein i råmjölken är högst i anslutning till kalvningen för att under de följande dagarna sjunka. Råmjölken är vital för den nyfödda kalvens immunförsvar. Kalvar föds utan skydd mot infektioner och måste därför snabbt få i sig antikroppar via mjölken för att överleva.

Hur mycket av mjölken efter kalvningen som anses vara råmjölk varierar. I vissa delar av landet har man ansett att kon producerar råmjölk under de första nio målen (mjölkningarna) efter kalvningen. Vid tillverkning av "Kullings kalvdans" används emellertid endast råmjölk från de första tre till fyra mjölkningarna.

Kon mjölkar vanligen något mer råmjölk än de ca 15 liter som kalven behöver för att överleva. Överskottet är i genomsnitt fem liter råmjölk per ko men mängden påverkas av en rad faktorer såsom tillgång på vatten och foder, kornas ras samt om kon tidigare kalvat. Den råmjölk som kalven ej behöver har traditionellt använts för tillverkning av olika råmjölksprodukter bland annat kalvdans (även kallad kalvost, krukost, råmjölksost eller råmjölkspannkaka). Namnet kalvdans nämns första gången i skrift 1682.

På grund av råmjölkens höga proteinhalt stelnar (koagulerar) mjölken vid uppvärmning. Vid tillverkning av "Kullings kalvdans" tillsätts därför inga förtjockningsmedel, mjöl eller ägg, vilket annars är vanligt där tillgången på råmjölk är begränsad.

Råmjölkens egenskaper, protein- och fetthalt, färg, doft och smak, varierar under året bland annat beroende på sammansättningen på kornas foder. Egenskaperna hos mjölken varierar

dessutom beroende på ras korna tillhör och från individ till individ. Proteinhalten i råmjölken påverkar bland annat den färdiga produktens konsistens. Fetthalten får inte vara för hög samtidigt som råmjölksgrädden, vilken lägger sig överst på kalvdansen under bakningen, bidrar till ytans gyllengula färg och den karaktäristiska smak som kännetecknar "Kullings kalvdans".

På grund av råmjölakens varierande egenskaper märks all råmjölk som används för framställning av "Kullings kalvdans" vid mjölkningstillfället så att varje omgång råmjölk är spårbar tillbaka till den individuella kon.

Då fett och proteininnehållet i råmjölken varierar måste mejeristen blanda råmjölk med olika egenskaper från olika kor för att "Kullings kalvdans" ska få de karaktäristiska egenskaperna. Att blanda råmjölk är det traditionella sättet att påverka kalvdansens egenskaper även om man förr snarare blandade råmjölk från olika mjölkningar av samma ko än råmjölk från olika kor. Från Vartofta härad berättas exempelvis att: *"för att [...] [kalvdansen] inte skulle bli för kraftig, skulle de taga tolv mål mjölk (d.v.s. mjölka djuret tolv gånger efter kalvningen) och blanda ihop."*

Om proteinhalten hos råmjölken är för hög blir kalvdansen för fast. Om halten är låg blir konsistensen för lös. På motsvarande sätt påverkar fetthalten munkänslan.

För att garantera att råmjölksblandningarna ger de egenskaper som kännetecknar "Kullings kalvdans" måste egenskaperna hos varje råmjölksblandning fastställas genom "provbakning". Vid bakning av "Kullings kalvdans" tillsätts socker och salt. Dessutom tillsätts en liten mängd vanilj (5 - 9mg per 100g "Kullings kalvdans"). Vaniljen förstärker mjölkens sötma utan att ge produkten smak eller doft av vanilj.

"Kullings kalvdans" bakas vid låg ugnstemperatur till dess att till dess att den fått rätt konsistens (kärntemperaturen är 80 – 85 °C). Den färdiga kalvdansen kyls ned så att kärntemperaturen efter fyra timmar är lägre än + 8°C.

I Västergötland förekommer sedan gammalt många regionala och traditionella preferenser när det gäller smaksättning av kalvdans. För att tillgodose de olika regionala smakpreferenserna saluförs "Kullings kalvdans" naturell eller smaksatt med kardemumma eller kanel.

Även när det gäller konsistens förekommer olika önskemål och traditioner. Vid tillverkning av "Kullings kalvdans" anpassas därför konsistensen efter konsumentens önskemål.

I äldre tider kalvade samtliga kor i stort sett vid samma tid på året. Kalvdans kunde därför endast tillverkas säsongvis. "Kullings kalvdans" produceras däremot året runt. Det är möjligt genom att kalvningen numera är utspridd över året samt att man utvecklat ett system där de gårdar som levererar råmjölk till "Kullings kalvdans" märker upp och fryser råmjölken från de individuella korna till dess att mjölken används i produktionen.

Egenskaperna hos "Kullings kalvdans" kontrolleras löpande. Endast produkter som uppfyller kraven i kravspecifikationen får märkas "Kullings kalvdans".

**Orsakssamband mellan det geografiska området och en viss kvalitet, ett visst anseende, eller en viss annan egenskap som kan hänföras till produkten:**

Sambandet mellan de särskilda egenskaperna hos "Kullings kalvdans" och det geografiska området grundar sig på produktens egenskaper som har att göra med dess geografiska ursprung och i synnerhet med de mänskliga faktorerna i detta område."

#### *Produktens särdrag*

"Kullings kalvdans" är en ren naturprodukt tillverkad av råmjölk. Till följd av råmjölkens höga proteinhalt koagulerar mjölken vid uppvärmning vilket ger "Kullings kalvdans" dess karaktäristiska textur (slät och krämig), konsistens (krämig till precis skivbar), färg (ljus gul med en gyllengul yta), smak (rund, fyllig med viss sötma, smörkola) och doft (mjölk, grädde och smör).

Till följd av att "Kullings kalvdans" bakas på enbart råmjölk lägger sig råmjölkens grädde överst på kalvdansen under bakningen vilket bidrar till ytans gyllengula färg och till den karaktäristiska smaken hos "Kullings kalvdans".

Egenskaperna hos "Kullings kalvdans" skiljer sig därigenom från egenskaperna hos den på svenska marknaden mer allmänt förekommande kalvdans som tillverkas på vanlig mjölk från kor eller på en blandning av vanlig mjölk och råmjölk och som får sin fasta konsistens genom tillsatts av förtjockningsmedel såsom ägg och/eller mjöl.

#### *Orsaksamband*

"Kullings kalvdans" är en mejeritillverkad hantverksprodukt. Tillverkningen sker enligt metoder som har sitt ursprung i den gamla västgötska traditionen att tillverka kalvdans av enbart råmjölk. För bevarandet av denna tradition belönades producenterna 2013 av Gastronomiska Akademien.

I äldre tider kalvade samtliga kor i stort sett vid samma tid på året. Kalvdans kunde därför endast tillverkas säsongvis. "Kullings kalvdans" produceras däremot året runt. Det är möjligt genom producenterna utvecklat ett system där mjölkgårdarna - i samband med mjölkningen - märker råmjölken med gårdens namn, kons individnummer, mjölkningsdatum och mjölkens proteinhalt och sedan fryser in råmjölken till dess att den används i produktionen av "Kullings kalvdans". Varje omgång råmjölk får därigenom en identitet som vägleder mejeristen vid framtagningen av den rätta råmjölksblandningen vid tillverkningen av "Kullings kalvdans".

För att "Kullings kalvdans" ska få de för produkten karakteristiska egenskaperna hämtas den råmjölk som används till "Kullings kalvdans" enbart från närbelägna gårdar i Västra Götaland. På dessa gårdar tar man speciell hänsyn till vallfodrets egenskaper och kons näringsbehov, för att skapa optimala förutsättningar för lyckad kalvning och laktation. Gårdarna ingår också i det system som märker och fryser råmjölken enligt de kriterier som producenterna av "Kullings kalvdans" utarbetat.

Vid tillverkning av "Kullings kalvdans" används råmjölk från de första tre till fyra mjölkningarna efter kalvningen. Kon mjölkar då cirka fem liter mer råmjölk än vad kalven behöver för att överleva.

Råmjölkens kvalitet, bland annat proteinhalt och mängden grädde, har stor betydelse för de egenskaper som kännetecknar "Kullings kalvdans". Råmjölk har ungefär dubbelt så höga halter av protein och fett som vanlig mjölk men halterna, liksom råmjölkens färg, doft och smak, påverkas bland annat av kornas foderstat, ras och antalet mjölkningar efter kalvningen.

Mejeristens förmåga att blanda råmjölk med olika innehåll av proteiner och grädde är avgörande för textur, konsistens och smak hos "Kullings kalvdans". En hög proteinhalt ger en hård kalvdans medan mängden grädde påverkar kalvdansens smak, textur, konsistens, färg, och munkänsla.

Genom att blanda råmjölk från olika gårdar, kor och mjölkningstillfällen kan mejeristen också anpassa textur och konsistens efter lokala och traditionella preferenser.

#### RYKTE

"Kullings kalvdans" produceras året runt. Detta är möjligt genom producenterna utvecklat ett system där råmjölksleverantörerna fryser råmjölken till dess att den används i produktionen. Producenterna av "Kullings kalvdans" belönades 2013 med Gastronomiska Akademiens diplom för sitt arbete med att "upprätthålla traditionen att tillverka den anrika men utrotningshotade kalvdansen".

"Kullings kalvdans" har ett väletablerat och gottrykte på marknaden.

Förmågan hos "Kullings kalvdans" att väck minnen till liv hos äldre och dementa och därmed produktens förmåga att stimulera aptiten hos äldre personer har uppmärksammats av flera kommuner.

Kalvdansens dag firas den 20 juli Eggvena. Då serveras "Kullings kalvdans".

#### Källor:

Mascher, C. (red.) 2002: Agrarhistorisk landskapsöversikt: Västergötland och Dalsland.

Nordiska museet

Nordisk familjebok

Rosenberg, C.M. (1882–1883): Geografiskt-statistiskt handlexikon öfver Sverige

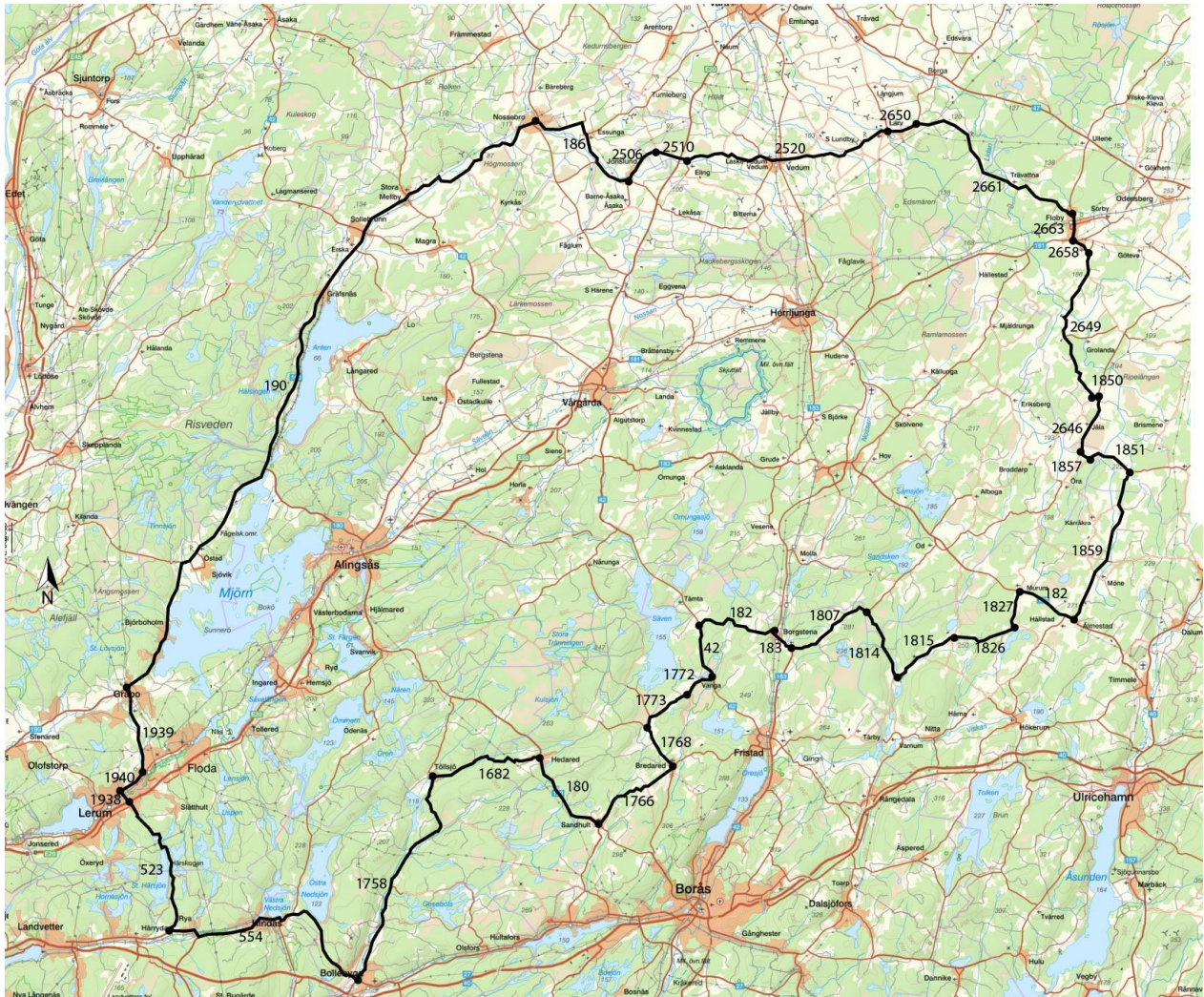
SGU

SMHI

Sundqvist, J. 2017: Råmjölkskvalitetens betydelse för kalven



## Produktionsområdet för "Kullings kalvdans"



Vägdragning och vägnummer avser situationen i juni 2022.

## Bilagor:

"Kullings kalvdans" omnämns bland annat i följande tidningar/tidskrifter:

Allt om mat nr 7 2007

# Let's kalvdans!

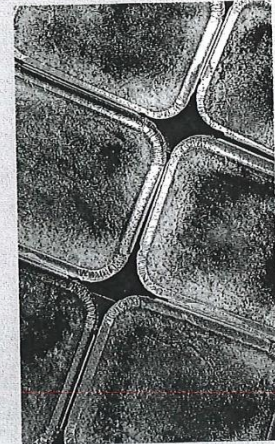
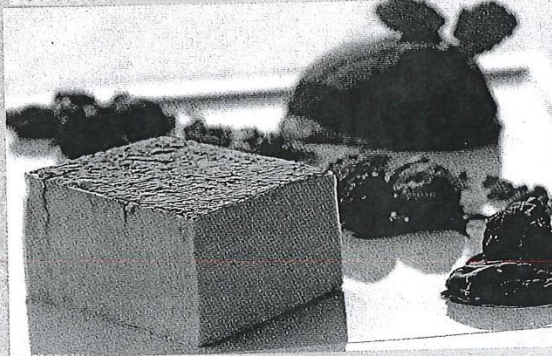
AV BIRGIT NILSSON BERGSTRÖM FOTO: ANDERS EGLE, EWA-BRITT FILIPSSON

När Ewa Vikingsson i Herrljunga ledsnar på att alltid ha frysen full av proteinrik råmjölk från gårdens kossor bestämde hon sig för att förverkliga sitt drömprjekt.

– Om våra gäster uppskattar att bli bjudna på kalvdans finns det säkert fler som gillar det! sa Ewa och lade sin energi på att övertyga grannskapets mjölkbönder om att samarbeta i projekt Kullings kalvdans. Kullings gille är ett samarbetsorgan för bönderna runt Herrljunga i Västergötland.

Kalvdans är en lätt "pudding" av ugnsbakad råmjölk med lite socker, lite salt och ibland pudrad med kanel eller kardemumma. Det är allt.

Varken ägg eller mjöl krävs för att mjölken ska stelna i ugnen. Råmjölk är den mjölk korna producerar den första, andra och tredje mjölkningen efter en kalvning och den är extremt näringsrik. Extra allt, kan man säga mer proteiner och fett, mer vitaminer och järn men också ett skydd mot bakterier och virus. Efter två års hårt arbete, och så småningom beviljade utvecklingspengar från EU, bakar Ewa Vikings-



Kullings kalvdans med kanelpuder.

Stefan Karlsson på Fond serverar kalvdansen i bit, vackert karamelliserad tillsammans med björnbärssylt och björnbärssorbet.

son och hennes kollega Berit Alfredsson kalvdans till försäljning två gånger i veckan.

I Herrljunga kommuns nyss nedlagda storkök hittade man det perfekta köket för tillverkningen. Och kunderna är gårdsbutiker, festarrangörer och små restauranger i närheten. Kullings kalvdans är en färskvara med begränsad hållbarhet, ungefär en vecka – en äkta dessert i slowfood-anda. Den är lokalt producerad och med gamla anor på landsbygden.

Stjärnkrogen Fond på Göta-



Ewa Vikingsson, initiativtagare till Kullings kalvdansprojekt, lagar den anrika desserten två gånger i veckan i Herrljunga storkök.

platsen i Göteborg har Kullings kalvdans på sin meny, liksom restaurang Leijontornet i Stockholm. Fonds köksmästare Stefan Karlsson är lycklig över att kunna servera en genuin och typiskt svensk dessert till alla utländska besökare.

– Kalvdans serverad med karamellsocker är vårt svar på italiensk pannacotta, fransk crème caramel eller katalanernas crema catalana, säger Stefan. Men för mig är kalvdans som att ta ett stort bett av min barndoms Småland!

## KRYDDIG CREME FRAICHE

Fraiche Mix är ny creme fraiche från Valio med kryddor från Santa Maria ligger i locket och blandas i när den ska användas. Fraichen är kokbar och innehåller endast 12 % fett. Den kan användas kall som dip och i kalla såser eller blandas i



varma rätter, till exempel grytor, pastarätter och såser.

**Citron & Senap** smakar mycket av senapsfrö men lite för lite citron och är väl salt. **Peppar & Paprika** har stark, stingig smak av svartpeppar, men paprikasmaken är knappt märkbar.

**Chili & Mango** är för söt och smakar mer ananas än mango. Eftersmaken har tydlig hetta av chili. Priset är 12 kr för 2 dl.





## EN RESA I BONDENS RIKE

*Måltidens Dag – den 19:e oktober*

LINDA MARTINSSON, Tre Stiftelsers kostchef, är för andra året i rad initiativtagare till Måltidens Dag på Tre Stiftelser. Linda har som en form av övergripande programförklaring förespråkat "hemlagad mat", vilket innebär så lite ingående halvfabrikat som möjligt. En viktig del är också god kvalitet på råvaror. Mot bakgrund av detta så är det inte så märkligt att temat för årets Måltidens Dag är: *Smaker man minns – med närproducerade råvaror från Västra Götaland.*

För att kunna förverkliga dessa idéer så har vi fått hjälp av föreningen: *Närproducerat mitt i Västra Götaland*, som är en sammanslutning av småskaliga lantbruksproducenter. Föreningen vill hjälpa till att skapa förutsättningar för att producera, utveckla och

leverera lantbruksprodukter av hög kvalitet till konsument, affär och restaurang i närområdet.

Här finns producenter som gör hemkärnat smör, rapsolja, producerar honung, kalkonuppfödare, äggproducenter, man mal mjöl i kvarn, tillverkar ko- och getost, röker fisk, fiskar kräftor, säljer viltkött, odlar grönsaker och frukt, saluför bär och svamp, gör saft, sylt och äppelmust, föder upp får, lamm, grisar, nötboskap med mera. Mångfalden är stor och småskaligheten har producenterna gemensamt jämfört med de stora matvarukedjorna och gigantiska produktionsbolagen.

En producent som ingår i föreningen, och vars produkt vi redan provsmakat, är Kullings Kalvdans. För er som inte vet så görs

kalvdans eller råmjölkspannkaka av råmjölken från kor. Det vill säga den första mjölk som en ko producerar efter att en kalv är född. När kalven fått sitt så går överskottet till att göra kalvdans som kommer att serveras som dessert på Måltidens Dag.

I nästa nummer av tidningen kommer de medverkande leverantörerna till Måltidens dag att presenteras närmare.

### MÅLTIDEN ÄR OFTA DAGENS HÄNDELSE

Givetvis är maten med sina smaker och lukttupplevelser huvudaktören vid en måltid. Men betydelsen med det visuella, vad man ser skall inte förringas. Det senare glöms ofta bort – hur maten serve-

**Landshövdingen och kronprinsessan har ätit den västgötska delikatessen. Det har även gästerna på stjärnkrogen i Göteborg. Naturligtvis handlar det om kalvdansen från Kullinge.**

Allt började på ett kalas i bygden. Det pratades lokal mat och delikatesser och då kom man också in på kalvdans, eller Nordens pannacotta som den numera kallas i Kullingebygden.

-Vi skojade om ett kalvdansfik och ett frö var sått, berättar Ewa Vikingsson, som bor på en mjölkgård, Kungegården i Eggvena, där hennes man bedriver mjölkproduktion tillsammans med sin bror

Hon fick med sig Kullings gille, Hushållningssällskapet, på idén och det blev ett Leaderprojekt med Christina Enudd som projektledare. Det är exakt tre år sedan. Nu tillverkar Ewa Vikingsson och Ann-Marie Ulvebro kalvdans, eller råmjölkspannakaka, unde några timmar en gång i veckan i Hemgårdens kök i Herrljunga.

-Råmjölken levereras från 22 olika gårdar. Tanken är att mjölkbonden ska få bra betalt för en produkt som man inte kan lämna till mejeriet, säger Ewa.

Den största gården som levererar råmjölk har drygt 300 kor, den minsta har 20 kor, några är ekologiska. 20 kronor kilot får de som levererar den råmjölk som blir över sedan den nyfödda kalven fått sitt. Det innebär att det kan bli upp till 15 liter kvar som kan gå till Kullinge kalvdans.

-Nu håller vi på att bilda ett aktieföretag och de gårdar som är med och levererar har fått första tjing på aktierna. Men även andra är intresserade, berättar Ewa.

Råmjölken förvaras i hinkar märkta med gårdens namn och vilken ko som levererat mjölken. Mjölken fryses in och tas fram efter behov.

-Idag har jag hämtat sju hinkar på väg hit, berättar Ann-Marie.

Det här året har mellan 3 och 4 ton kalvdans tillverkats och omsättningen kommer att landa på cirka 400 000 kronor. Nästa år blir det mer. Kalvdansen säljs till restauranger, äldreboenden och till delikatess- och gårdsbutiker. Företaget tar cirka 100 kronor per kilo för produkten.

-Om vi får till logistiken så skulle vi kunna växa mer. Jag tror att vi skulle kunna dubbla produktionen. Men det krävs att den kan fraktas på ett tryggt och säkert sätt i en sluten kylkedja, säger Ewa.

När Land Lantbruk kommer till Hemgården är Ann-Marie och Ewa inne på sluttampen av dagens bak. De pannkakor som tagits ut ur ugnen är vackert guldgula, doftar vanilj och har ett puder av kanel. De kyls ner för att de kommande dagarna levereras med kylbil till kunderna.

-På måndag åker jag till länsstyrelsen med en leverans. 250 personer ska äta kalvdansen på landshövdingen Göte Bernhardssons avskedsfest, säger Ewa. Grundingrediensen till kalvdans är helt enkelt råmjölk som smaksätts efter eget tycke. Ewa och Ann-Marie kryddar med salt och vaniljsocker. En del får också ett stänk kardemumma, om beställaren vill ha det. När termometern visar 82 grader tas pannkakorna ut ur ugnen, cirka en timme tar det.

Det låter enkelt men är förstås mer komplicerat än så. Under projektiden experimenterades den bästa kalvdansen fram i provköket. Det är proteinhalten i råmjölken som avgör vilken konsistens pannkakan får och efter ett speciellt mätsystem blandas råmjölken från en ko med den från en annan för att få den perfekta proteinhalten och därmed också en produkt som alltid blir likadan, oavsett från vilken ko mjölken kommer.

-Det är sådan skillnad på råmjölken. Kalvdansen kan bli som en studsboll om vi inte har rätt blandning, säger Ann-Marie och förklarar hur kalvdansen ska vara

-Den ska vara len, men hanterbar.

-Och så är det viktigt att den serveras ljummen eller varm, säger Ewa.

Ja, var skulle kalvdansen produceras för försäljning om inte i Västergötland. Sveriges kotätaste landskap.

Marie Henningsson 036-30 62 65

[marie.henningsson@lrfmedia.lrf.se](mailto:marie.henningsson@lrfmedia.lrf.se)

Kalvdansbuffé till efterrätt eller varför inte råmjölkskorpor? Ewa Vikingson hälsar gästerna välkomna att smaka av det upp-  
 ugade bordet. FOTO HANNAH LARSSON

# Bjuder upp till kalvdans

## Premiär i Eggvena för att popularisera gammal favorit

**Så har en ny högtidsdag sett dagens ljus. I går firades den första kalvdansens dag som skaparna hoppas ska spridas såväl i tid som rum.**

**EGGVENA.** Äldre älskar den, yngre vet knappt vad kalvdans är. Säsammansattarden ambulering delikatesför-säljaren Lars Hammarlund den del av kundkretsen som köper Kullings kalvdans av honom.

– Och så är det geografiska skillnader också. I Boråsområdet går det mest av den kardemummakryddade medan man i Skaraborg är mest förtjust i den med kanelsmak.

Igårsammansträlade producenten med leverantör av mjölken, distributörer och kunder i den första kalvdansens dag i Eggvena bygdegård.

Initiativtagaren, matjour-



**Ewa Vikingson startade Kullings kalvdans och stiftade bekantskap med matjournalisten Margareta König som kom med idén till kalvdansens dag.**

nalisten Margareta König från Osby, var givetvis där. Hon har haft mycket uppskattade matprogram i radion i Uppsala och Kristianstad.

– Det känns så roligt, jag minns kalvdansen från min barndom och tycker att fler borde upptäcka den.

För kalvdansens dag är lika mycket ett upprop för att man ska få närproducerad, högkvalitativ mat på äldre dar.

– Om några år hoppas jag att dagen utvecklas till nostalgimåltidsdagen. Tänk dig en kyld grönsaksoppa med kalvdans till efterrätt en varm sommardag, säger Margareta König. Varför ska man begränsa en sådan fantastisk matupplevelse till en dag? Det är de äldre värda varje dag.

Nystartade nätverket Kalvdansens vänner ska nu gå vidare i sin lobbyverksamhet. Ewa Vikingson och Margareta König har planer på att knyta kalvdansens dag till det av jordbruksministern startade projektet Matlandet Sverige.

Även yngre ska få upp ögonen för maträtten, helt utan E-nummertillsatser, emulgeringsmedel och smakförstärkare.

Besökarna i bygdegården lät sig väl smaka. ■

Hannah Larsson  
 hannah.larsson@bt.se  
 033-700 07 21

”Kullings kalvdans” på Grüne woche

# Sverige bjuder upp till kalvdans i Berlin

**Grüne Woche**

- Grüne Woche, grönuveckan, arrangeras sedan 1960 i Berlin. Här serveras öl, vin och sprit, är man. Men till detta kommer också frukt, grönsaker, mjölk, ost, smörgåsar och mycket till både sommar och vinterhalvår.
- Tyngdpunkten är Sveriges och delstaternas produkter där lokala mindre utställare lyfts fram. Till det handlar det om en årlig kalvdans i Berlin.
- 25 jordbruksminister Sveriges på plats och många gästgiverier. Ett måltid på måttens storlek.

Kullings kalvdans från Eggvena och Gäddede här till spottspettarna när det nya matlandet Sverige presenteras på Grüne Woche i Berlin, den gigantiska internationella livsmedelsutställningen.

**BERLIN.** Jag vet att vi möter en stor del på måttens storlek. Men det nya matlandet, konstaterar livsmedelsminister Erik Eriksson när han välkomnar till den svenska utställningen.

Det här är en del i en internationell utställning där 25 olika medlemsländer och Sveriges olika delstater och den gemensamt vi har varit med och utvecklat. Här kommer också Anell, jordbruksminister som säger till utställningen. Nu kommer det här matlandet.

**Ljusa matlag, kalla vatten**

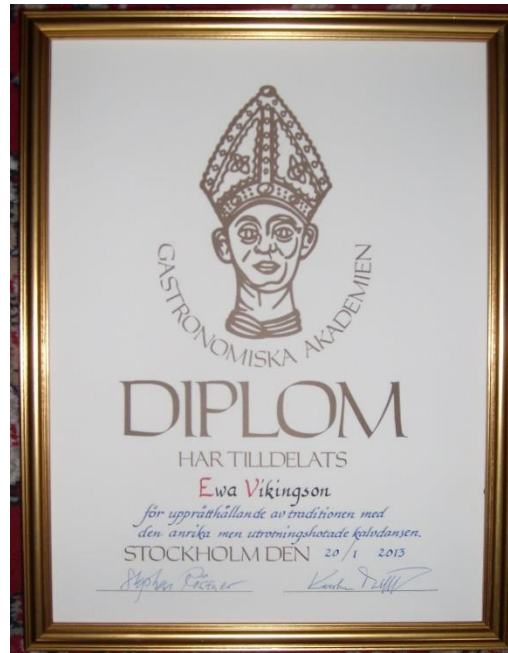
Ljusa matlag, kalla vatten. Det är en del i en internationell utställning där 25 olika medlemsländer och Sveriges olika delstater och den gemensamt vi har varit med och utvecklat. Här kommer också Anell, jordbruksminister som säger till utställningen. Nu kommer det här matlandet.



...och det är en del i en internationell utställning där 25 olika medlemsländer och Sveriges olika delstater och den gemensamt vi har varit med och utvecklat. Här kommer också Anell, jordbruksminister som säger till utställningen. Nu kommer det här matlandet.

## Utmärkelser

Initiativtagaren till produktionen av *"Kullings kalvdans"* belönades 2013-01-20 med Gastronomiska Akademiens diplom för *"upprätthållande av traditionen med den anrika men utrotningshotade kalvdansen"*.



***"Kullings kalvdans"* har serverats vid följande prominenta tillfällen**

*"Kullings kalvdans"* har serverats vid middag för Kungliga Skogs och Lantbruksakademiens middag i Blå Hallen 2008-01-28

*"Kullings kalvdans"* har serverats vid middagar på bland annat svenska ambassaderna i Berlin (kocken Gustav Trädgårdh) och London (kocken Ulric Lindelöf).

*"Kullings kalvdans"* har serverats till konung Karl-Gustaf och kronprinsessan Viktoria.

***"Kullings kalvdans"* har funnits på menyn hos bland annat följande restauranger:**

Park Avenue Göteborg,  
Barken Viking Göteborg  
SOMM i Göteborg,  
Wasa Allé Göteborg,  
Fond Göteborg,  
Sjölyckan i Ljungskile,  
Annelundsvillan i Borås  
Mat i kvarteret Norden Alingsås,  
Norrkvarn i Sjötorp,

***”Kullings kalvdans”*** har funnits på menyn hos äldreboenden på bland annat följande orter:

Mariestads kommun  
Gullspångs kommun,  
Kungälv's sjukhus,  
Herrljunga,  
Vårgårdas,  
Tre Stiftelser i Göteborg

### **”Kullings kalvdans” på Youtube**

Kullings Kalvdans: <https://www.youtube.com/watch?v=OVGtjiGJ4Ac> (2021-09-22)

Kullings kalvdans - TV Väst, reportage: <https://www.youtube.com/watch?v=usVqpBNifeQ> (2021-09-22)

### **”Kullings kalvdans” på nätet (urval)**

Västergötlands landskapsdessert! <https://sites.google.com/site/kullingskalvdans/landskapsdessert>  
(2021-09-23)

Västra Götaland Kullings Kalvdans – Nygammal hälsodessert.  
<https://www.eldrimner.com/core/files/Stories%202007%20V%C3%A4stra%20G%C3%B6taland%20Kullings%20kalvdans.pdf> (2021-09-23)

Alingsås tidning: Kalvdans – en unik kusin till äggost  
<https://www.alingsastidning.se/nyheter/v%C3%A5rg%C3%A5rda/kalvdans-en-unik-kusin-till-%C3%A4ggost-1.51975442> (2021-09-23)

Göteborgsposten: Hon sätter kalvdans på menyn  
<https://www.gp.se/nyheter/v%C3%A4stsverige/hon-s%C3%A4tter-kalvdans-p%C3%A5-menyn-1.111235>  
(2021-09-23)