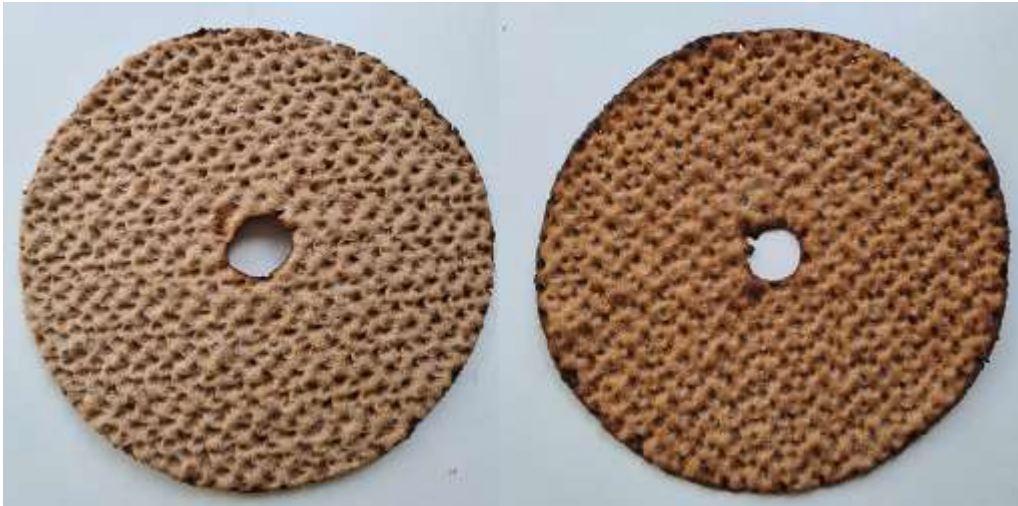


**Ansökan om skyddad geografiskbeteckning
(SGB)**

”Skedvi Bröd”



Original

Extragräddat



Gräddning av Skedvi Bröd¹

¹ Foto: Linda Eliasson

Ansökande grupp:

Skedvibygden ekonomisk förening,
c/o Prioleva AB,
Landsvägen 38,
783 92 Stora Skedvi

Produkttyp:

Klass 2.4: Bröd, konditorivaror, konfekt, skorpor och andra bagerivaror

Produktbeskrivning:

”Skedvi Bröd” är ett traditionellt runt hålat knäckebröd bakat på rågmjöl och som gräddas på gjutjärnshäll i vedeldade stenugnar.

”Skedvi Bröd” saluförs i två typer, original och extragräddat, med olika gräddning.

För båda typerna gäller:

Form: runda kakor med litet hål i mitten.

Storlek: 27 - 30 cm i diameter.

Tjocklek: ca 6 - 8 mm.

Utseende: Brödkakornas svaga bombering ger, tillsammans med ytans gräng och variationen i brödkakornas färg och form, liv åt ”Skedvi Bröd” och vittnar om det manuella hantverket och att brödet gräddats i vedeldad ugn.

Salthalt: 2 – 4%

Proteinhalt: 8 – 9%

Fetthalt: 2,3 – 2,7%.

Kolhydrater: 58 – 64%.

Vatteninnehåll: 3 – 4%.

”Skedvi Bröd” Original:

Färg: Påminner om färsk granbark. Färgen övergår i mörkare toner närmare brödets kanter.
S4020-Y20R till S4020-Y30R NCS².

² Natural Color System

Doft: Torr barrskog och rostat mjöl

Smak: Fyllig smak av rostat mjöl med svaga toner av lakritsrot och god balanserad sälta samt en behaglig beska. "Skedvi Bröd" Original har en lång fyllig eftersmak av rostat mjöl med svagt brända toner.

Munkänsla: Ett hårt bröd som ännu efter en studs tuggande ger ett behagligt tuggmotstånd.

"Skedvi Bröd" Extragräddat

Färg: Påminner om färsk tallbark (Kulör S5030-Y20R till S4020-Y30R, NCS). Kulören övergår i mörkare bruna toner mot kanterna på brödkakan.

Doft: Tydlig doft av torr barrskog med inslag av bark och kåda, svaga brända toner av aska.

Smak: Mycket fyllig smak av rostat mjöl, med en påtaglig beska. Smaken förstärks mot kanten där brödet är som mest gräddat. "Skedvi Bröd" Extragräddat har en mycket kraftig och lång eftersmak med svagt brända toner.

Munkänsla: Ett mycket hårt bröd som även efter en stunds tuggande fortfarande erbjuder ett tydligt tuggmotstånd.

Råvaror:

"Skedvi Bröd" bakas på fullkornsmjöl av råg (*Secale cereale*). Avgörande för att det runda hålade knäckebrödet ska erhålla de rätta egenskaperna är ett lågt falltal hos det rågmjöl som används.

Vid utkavlingen av degen används så kallat doftmjöl, fullkornsmjöl av råg med annorlunda malningsgrad.

Övriga råvaror: Salt (NaCl), jäst, vatten.

Foder:

-

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

Hela förädlingsprocessen måste äga rum i det område som beskrivs under punkten "Beskrivning av det geografiska området".

Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning etc.:

-

Särskilda regler för märkning:

Produkter som säljs med den skyddade beteckningen "Skedvi Bröd" ska vara märkt med texten Original eller Extragräddat så att brödets grad av gräddning tydligt framgår.

Beskrivning av det geografiska området:

"Skedvi Bröd" produceras i Stora Skedvi socken i landskapet Dalarna. (Se bifogad karta).

Specifika uppgifter om det geografiska området:

Stora Skedvi socken ligger ostsydost om staden Falun i den södra delen av landskapet Dalarna. Genom socknens södra del meandrar sig Dalälven, en av Sveriges längsta älvar, på sin väg mot utloppet i Östersjön.

Stora Skedvi socken ligger vid den så kallade norrlandsgränsen "*limes norrlandicus*" vilket innebär att området botaniskt karaktäriseras av en blandning av typiskt sydliga och nordliga arter.

Berggrunden i socknen är huvudsakligen granitoid med betydande stråk av ryolit.

Närmast Dalälven utgörs jordlagret huvudsakligen av lera och silt. Norrut från älvdalen övergår jordlagret successivt till morän med inslag av lera och silt. Genom detta område löper i nordnordostlig ritning ett stråk med isälvssediment. De näringsrika sedimentmarkerna i och kring älvdalen avsattes under den tid då en vik av det som i dag är Östersjön sträckte sig in mot de centrala delarna av Dalarna.

Området kring älven koloniserades tidigt och förvandlades till odlad bygd. Än i dag präglas landskapsbilden av den relativt tät bebyggda odlingsbygden kring Dalälven. Norrut övergår odlingsbygden i en mer höglänt småkuperad skogsbygd där barrskogen dominerar.

Årsmedelnederbörden uppgår till ca 650 mm. Medeltemperatur är ca 6,5°C högst i juli ca 30°C och lägst i januari/februari ca -20°C. Området ligger relativt väl skyddad från kraftiga vindar.

Specifika uppgifter om produkten:

Hårt torkat spis- eller knäckebröd bakat på rågmjöl är mycket karaktäristisk för Sverige. Dessa bröd är av tradition runda och relativt tunna samt försedda med ett hål genom vilket exempelvis en brödstång kunde träs så att brödkakorna kunde hängas upp till torkning. Knäckebröd har bakats sedan början av 500-talet. Ordet knäckebröd förekom däremot för första gången i skrift 1639.

Knäckebrödet bakas på endast fyra ingredienser: vatten, rågmjöl, jäst och salt. Degen kavlas ut till lämplig tjocklek (traditionell ca 0,5 – 2 cm). Ur degen stansas den runda kaka som ska gräddas och torkas till knäckebröd. För att brödet efter gräddning ska kunna torkas utan att vika sig eller gå sönder begränsas brödkakornas diameter till ca 30 cm. Innan kakorna gräddas ska det naggas eller pickas.

Det gräddade ännu något mjuka brödet hängdes att torka på torkstänger så att råttor inte skulle komma åt det. Det torra knäckebrödet kunde sedan förvaras under lång tid. Knäckebrödet kom därmed att bli ett i Sverige vanligt förekommande förrådsbröd.

Vid mitten av 1800-talet började man baka knäckebröd i speciella knäckebrödsbagerier. Dessa bagerierna blev successivt allt vanligare och i början av 1900-talet ersattes de vedeldade ugnarna stegvis av elektriska bakugnar.

Stora Skedvi socken ligger i en del av landskapet Dalarna som vid mitten av 1950-talet hade ett flertal knäckebrödsbagerier. I början av 1970-talet flyttade även knäckebrödsbageriet grannsocknen Vika till Stora Skedvi som därmed kom att bli centrum för traktens tillverkning av knäckebröd.

I Stora Skedvi socken har det bakats klassiskt runt hålat knäckebröd i vedeldade ugnar sedan 1950-talet. "Skedvi Bröd" bakas ännu i dag hantverksmässigt vilket också betyder att brödet gräddas på gjutjärnshäll i vedeldade ugnar.

Vid bakning av "Skedvi Bröd" blandas fullkornsmjöl av råg med vatten, jäst och salt. Degen knådas i degblandare i 13 - 14 minuter vid en temperatur av ca 20°C. När degen är klar överförs den till kavlingsmaskinen som kavlar ut och naggas degen. Den runda brödkakan och hålet i brödkakans mitt stansas ut ur degen. Degen i runda hålet avlägsnas manuellt innan den hålförsedda runda naggade kakan för hand lyfts över till jäsbräddor som sätts in i ett jässkåp där degkakorna får jäsa i ca 30 minuter vid ca 35°C.

När degkakorna jäst klart överförs de en och en till de vedeldade ugnarna. Ugnarna eldas med gran- och tallved där barken sitter kvar, så kallade bakar. Att barken sitter kvar på veden är viktigt för att få fram de egenskaper som kännetecknar "Skedvi Bröd". Genom sitt höga värmevärde (18,7 – 19,8 MJ/kg torrs substans) påverkar barken gräddningsprocessen vilket bidrar till den smak samt det utseende och den textur som kännetecknar "Skedvi Bröd". Barken innehåller även olika lättflyktiga kolväten, ämnen som bland annat ger den karakteristiska doften av torr barrskog.

Varje bakugn rymmer 15 brödkakor. På grund av ugnens storlek kommer temperaturen att variera något beroende på brödkakornas plats i förhållande till elden. För att undvika att brödkakor gräddas ojämnt måste bagaren flytta runt kakorna i ugnen under gräddningen. Omflyttningen sker enligt ett specifikt mönster som också låter bagaren ta ut färdigräddade brödkakor samtidigt som ogräddade kakor kan läggas in i ugnen.

Gräddningstiden bestäms av ugnstemperaturen som i sin tur påverkas av det omgivande klimatet, vedens fuktighet och om bagaren lagt ny ved i ugnen. Med hjälp av doft och syn avgör bagaren när brödet är färdigräddat.

När kakorna är färdigräddade tas de ut ur ugnen och ett spett träs genom kakans hål. Spetten med kakorna hängs upp på en ställning som rullas in i ett torkrum där brödkakorna får torka i ca 2 dygn vid i ca 30°C.

Till följd av den manuella hanteringen kommer en del av brödkakorna att bli något mer gräddade än andra kakor och får därför en något avvikande karaktär. Vid avsyningen av de färdigräddade och torkade brödkakorna sorteras kraftigare gräddat "Skedvi Bröd" ut och saluförs som extragräddat bröd.

När brödet torkat synas kakorna noga och sorteras innan de paketeras manuellt. De färdiga brödkakorna lagras i uppvärmt lager.

Endast knäckebrödsbakor som uppfyller kraven i kravspecifikationen säljs som "Skedvi Bröd". Knäckebrödsbakor som ej uppfyller kvalitetskraven säljs som sekunda bröd förpackat i kartong.

Egenskaperna hos "Skedvi Bröd" skiljer sig påtagligt från de hos maskintillverkat knäckebröd som gräddas på löpande band i eluppvärmda ugnar. Den manuella tillverkningsprocessen och gräddningen i vedeldad ugn gör att de enskilda brödkakorna uppvisar viss variation i utseende och grad av gräddning vilket ger "Skedvi Bröd" dess speciella smak, doft och textur samt den karaktäristiska munskänslan när knäckebrödet tuggas.

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

Sambandet med det geografiska området baseras på tillverkningsmetoden där den manuella hanteringen och gräddning i vedeldade ugnar ger "Skedvi Bröd" dess speciella karaktär där utseende, smak, doft och textur samt den karaktäristiska munskänslan avviker från den hos det vanligt förekommande industribakade knäckebrödet där gräddning sker på löpande band i eluppvärmda ugnar.

Vid tillverkning av "Skedvi Bröd" blandas fullkornsmjöl av råg med vatten, jäst och salt. Degen kavlas ut och naggas varefter kakan och det runda hålet i kakans mitt stansas ut ur degen. De runda degkakorna får jäsa innan de var för sig överförs ugnarna för att gräddas. Ugnarna eldas med så kallade bakar, gran- och tallved där barken sitter kvar. Barken är viktig för att "Skedvi Bröd" ska få de karaktäristiska egenskaperna. Genom sitt höga värmevärde (18,7 – 19,8 MJ/kg torrs substans) påverkar barken gräddningsprocessen och därigenom ytan, smaken och texturen hos "Skedvi Bröd". Barken innehåller även olika lättflyktiga kolväten, ämnen som bland annat ger den karaktäristiska doften av torr barrskog.

Varje ugn rymmer 15 stycken brödkakor. För att uppnå en jämn gräddning på alla kakor måste bagarna under gräddningen flytta runt kakorna i ugnen enligt ett utarbetat mönster som låter bagaren att ta ut färdiggräddade brödkakor samtidigt som nya ogräddade degkakor läggs in i ugnen. Under gräddningsprocessen ska bagare också se till att ugnen håller en temperatur av ca 350 - 400°C genom att lägga in ny ved i ugnen. Vedens fuktighet påverkar ugnstemperaturen. Bagaren måste bl.a. bedöma vedens fuktighet för att avgöra hur länge brödkakorna ska gräddas för att "Skedvi Bröd" ska få de karaktäristiska egenskaperna.

Bagarnas sinnesintryck, syn, doft och smak, avgörande för brödets egenskaper.

Den manuella gräddningen av "Skedvi Bröd" kräver att bagaren har en utvecklad känslan för samspelet mellan degen och den vedeldade ugnen. För att bli en fullärd knäckebrödsbagare krävs många års erfarenhet.

"Skedvi Bröd" är ett välkänt och omskrivet kvalitetsknäckebröd som säljs i hela landet och som serveras på ett flertal av landets mer välrenommerade restauranger.

SkedviBröd utsågs 2019 till Kunglig hovleverantör.

Källor:

Campbell, Å. 1950; Det svenska brödet.

Floridan, M. 2017: Historien om Skedvi Bröd

Lehtikangas, P. LAGRINGSHANDBOK FÖR TRÄDBRÄNSLEN Inst. för virkeslära Box 7008 750 07 UPPSALA

Neiva DM, Araújo S, Gominho J, Carneiro AdC, Pereira H (2018) An integrated characterization of *Picea abies* industrial bark regarding chemical composition, thermal properties and polar extracts activity.

PLoS ONE 13 (11): e0208270. <https://doi.org/10.1371/journal.pone.0208270>

Nordisk Familjebok

Ronsten, J. & Hyenstrand, Å. (red.) 1993: Stora Skedvi. D.1, Socknen dess utseende historia och näringar.

SAOB

SGU

SMHI



Karta över produktionsområdet med gränsen Stora Skedvi socken markerad.

Förteckning över omnämmanden och utmärkelser

Kunglig hovleverantör

SkedviBröd utsågs 2019 till Kunglig hovleverantör

<https://www.hovlev.se/hovleverantorer/landskap/#dalarna> (2021-04-14 kl 9:00)

Omnämmanden som besöksmål

Visit Dalarna

<https://www.visitdalarna.se/knackebrodsbageriet-skedvi-brod> (2021-04-14 kl 9:00)

<https://www.visitdalarna.se/artikel/Kulinariet-i-stora-skedvi> (2021-04-14 kl 9:00)

Tripadvisor

https://www.tripadvisor.se/Attraction_Review-g10400932-d18717526-Reviews-Skedvi_Brod-Stora_Skedvi_Dalarna_County.html

Exempel på omnämningen i tidningar, tidskrifter och övriga media

Scan Magazine

<https://scanmagazine.co.uk/skedvi-brod/> (2021-04-14 kl 9:00)

Göteborgsposten

<https://www.gp.se/kultur/mat-dryck/mat/alla-%C3%A4lskar-kn%C3%A4ckebr%C3%B6d-1.5193>

Kulturbilder

<https://kulturbilder.wordpress.com/2015/08/22/visthusboden-stora-skedvi/> (2021-04-14 kl 9:15)

Schwedenhappen

<https://www.schwedenhappen.ch/skedvi-broed-das-beste-knaeckebrot/> (2021-04-14 kl 9:15)

Jordbruksaktuellt

<https://www.ja.se/Default.asp?p=46145&m=3433&pt=105> (2021-04-14 kl 9:15)

Fri köpenskap

https://www.fri-kopenskap.se/article/view/600541/halsa_och_knacke_vann_icas_pris (2021-04-14 kl 9:20)

ICA Buffé

<https://www.ica.se/buffe/artikel/svenska-sommarparlor/> (2021-04-14 kl 9:20)

Omnämnde i böcker

Floridan, M. 2017: Historien om Skedvi Bröd

Baier, C. 2018 Kochen wie die Schweden: Ein Buch zum Schmökern und Schmausen

Leje, P. & Eriksson, P. 2019 DALARNA mat & dryck året runt.