

Produsenten

**SOM FØR:** Erterbrød er blitt produsert siden 1930, og emballasjen har ikke endret seg stort. Ny er imidlertid logoen som forteller at produktet fra Kapp på Toten har fått Spesialitetsmerket for unik smak.



# Sprøtt og godt fra Toten

Holmen Crisp på Toten har sine røtter blant poteter, sprit og mineralvann.

TEKST OG FOTO PER A. BORGLUND

*// Erterflatbrød gir økt matglede rundt bordet.*

Administrerende direktør Nina Sundquist, Matmerk



**FISKERENS TRØST:** En variant som Arne Brimi har klekket ut. God potetstappe blandes med trukket, lettsaltet torsk som er renset. Serveres med sprøstekte biter av bacon eller lettsaltet fisk. Retten pyntes med gressløk eller annen løk, og serveres med Erterflatbrød.



**KUTTER ERTERBRØDET:** Tro ikke at Erterbrødet fra Holmen Crisp er et resultat av en helautomatisk prosess. Etter at maskinen har kappet brødet i slike skiver, må de igjen deles i tre for hånd før emballering.



**BRIMIS FORSLAG:** Arne Brimi mener at Erterbrød er godt tilbehør til alle typer suppe, kombinert med godt smør. Her en mørk kjøttstuppe med blomkålbitar.



**BEDRIFTEN** på Kapp ved Mjøsas bredder i Østre Toten kommune produserer i dag fire typer glutenfritt mel, Potetflatbrød, Rømmebrød og det som kanskje er flaggskipet: Erterflatbrød. Dette ble sist år belønnet med Matmerks Spesialitetsmerke for unik smak.

Bedriften og produktene har sin opprinnelse både her og der. Erterbrød og Potetflatbrød ble først produsert hos Holmen Brænderi på Gjøvik, under samme tak som der hvor potetsprit og mineralvann flommet ut av kranene. I 1991 overtok Håkon Rostad rettighetene til å produsere de to flatbrødtypene og bygget opp sin egen bedrift et par mil sør for den hvite byen ved Mjøsa. Rostad

døde i 2011, og datteren Camilla tok over.

– Jeg føler at jeg har en sterk familær arv med meg i videreføringen av bedriften. Det er mange sterke følelser knyttet til de produktene vi lager, og det gjør meg svært ydmyk og veldig takknemlig for at jeg får jobbe videre med dette, sier Camilla Rostad.

Hun nikker mot bildet av far i glass og ramme på toppen av skapet bak henne.

– Han sitter fortsatt og følger med på hva jeg driver med, sier hun med et smil.

#### Eksporterer til nabolandene

Rettighetene til å produsere det glutenfrie Jyttemelet ble kjøpt fra Sverige i 1994, og i dag er det det stødigste beinet

Holmen Crisp har å stå på. De fire meltypene står for ca. 60 prosent av omsetningen, og melet eksporteres både til Sverige, Danmark og Finland. Hjemmemarkedet er allikevel det største.

– Selv om alt startet med flatbrød, brenner jeg også for melproduktene, sier Camilla.

– De har en spennende råvaresammensetning og næringsinnhold, og det er faktisk slik at dette er som medisin å regne for cøliakere og andre som ikke tåler gluten, påpeker hun.

Det originale Jyttemelet inneholder bl.a. ris, bokhvete og mais, mens Mix er tilsatt bl.a. potetmel/potetflakes. Dette melet egner seg spesielt godt til gomme,



**STARTVANSKER:** – Ovnen er følsom for temperatursvingninger, forklarer produksjonssjef Daniel Gebski. Når det er kaldt om vinteren og ekstra varmt om sommeren er den gamle maskinen litt vrien å få kjørt i gang.

**SJEFEN:** Camilla Rostad fører familiens tradisjoner videre. Hun leder bedriften og driver Vang Gård sammen med sin mann, Per Odd Gjestvang. I trauet er alle produktene fra Holmen Crisp, til venstre det synlige beviset på at Erterflatbrød fra Østre Toten gir en unik smaksopplevelse.





// Erterflatbrød har sin egen menighet.

Camilla Rostad

sier de som lager den slags. Gomle er det samme som komle og raspeballer, dialekten avgjør. Melet Teff har fått sitt navn etter en plante i gressfamilien og vokser i Etiopia og Eritrea. Den er svært næringsrik og glutenfri. Melet kan brukes til all matlagning og i alle typer kaker og brød.

#### Produksjon og museum

Da Erterbrødet fra Holmen Crisp i fjor fikk sitt Spesialitetsmerke ble det lagt merke til at produktet hadde en sprø konsistens og en særegen smak av gule erter. Brødet er blitt produsert på akkurat samme måten siden 1930, og mat- og landbruksminister Trygve Slagsvold Vedum påpekte at et produkt som dette bidrar til å styrke norsk matkultur.

Erterbrødet produseres i noe som praktisk talt er et museum. Maskinen der det stekes har deler som er godt over 100

år gamle, og her er det ikke snakk om å sende noe på verksted eller slå opp i en bruksanvisning hvis noe svikter. Produksjonssjef Daniel Gebski har måttet utvikle en usedvanlig fingerferdighet!

- Erterbrødet har en lokal forankring og ble først og fremst brukt til rakfisk, lutefisk og spekemat, forklarer Camilla.

Hun innrømmer at brødet er et innlandsfenomen, og jevnt og trutt kommer det forvitte telefoner fra utvandrede Totninger og andre som savner og etterlyser sin favoritt.

- Erterflatbrød har sin egen menighet, sier hun.

Og ertene som brukes dyrkes i nabolaget, hos Hans Petter Enger på Groseth gård på Kapp. Han sørger for de 20-25 tonnene med erter som brukes i løpet av et år. De males til mel ved Holli Mølle i Hobøl.

#### Kirkekaffe og portvin

Det runde rømmebrødet har sine røtter i bygda Gausdal lenger nord i fylket, der det ble brukt sammen med kirkekaffen. I dag er det mange som liker å spise det med smør og brunost, for ikke å snakke om til dessert, med is og kanskje noen friske bær.

- Jeg er svak for rømmebrød med en god blåmuggost, for eksempel Kraftkar. Og da passer det med et glass portvin til, røper Camilla Rostad.

Hun serverer også brødet med Rørosrømme, mild salatløk fra Vang Gård og røkt sikrogn fra Sperillen.

Potetflatbrød er et klassisk flatbrød, som passer fint til spekemat, fingermat, suppe og alt annet der det passer med noe sprøtt attåt.

#### Fakta

#### Holmen Crisp AS

2858 Kapp  
Telefon: 61 16 91 00  
info@holmen-crisp.no  
[holmen-crisp.no](http://holmen-crisp.no)

På nettsidene kan du lese mer om produktene, bedriftens historie og få en rekke glutenfrie brød- og kakeoppskrifter. Melet fra Holmen Crisp kan kjøpes både i helsekostbutikker og dagligvareforretninger. Flatbrødtypene er lettest å finne hos Meny og Ultra på Østlandet, pluss i en del spesialbutikker som fører norske delikatesser.

**Erterbrød** inneholder hvetemel, rugmel, ertemel, salt og vann.

**Potetflatbrød** inneholder hvetemel, potetflakes, rugmel, byggmel, tørrmelk, salt og vann.

**Rømmebrød** inneholder hvetemel, sukker, vegetabilisk olje (ikke palmeolje!), vann, rømme og krydder.



**RUNDE, MEN MYE SMAK:**  
Rømmebrød kan serveres med nesten all verdens pålegg, men blåmuggost og Rørosrømme kombinert med løk og salt rogn (her løjrom, altså fra Lågåsild) er to gode varianter.

# Meteor Steketakke



Til moderne og tradisjonell matlagning:  
Steking av lefser, flatbrød, kjøtt, grønnsaker, tapasretter, tortilla, chapati og mye annet. Perfekt varmeplate til den store middagen.  
To størrelser: 46 og 60 cm.



Alt du trenger til takkebakst finner du på [www.steketakke.no](http://www.steketakke.no)

Meteor Steketakke får du i elektriske forretninger og jernvarehandlere over hele landet.

[www.steketakke.no](http://www.steketakke.no)

Produsert i Norge av Engmark Meteor as. Tlf 22 25 11 74