

## – Med kunskap kan man få billig och bra mat. Och livsglädje, lugn och ro.

Fortsättning från föregående sida

När de tre barnen kom skaffade de fyra getter för att de skulle få getmjölk.

• **Kalaspuffar då? Har barnen inte gjort revolt mot alla nyttigheter?**

– Att äta bra behöver inte manifesteras, vi har inte gjort någon stor sak av det och då blir det inget man behöver revoltera mot.

Det blev 8 getter, 16 och 27 getter. I början på 90-talet bildade 17 gårdar kooperativet Jämtspira. Under 2000-talet blev getbönderna mer individuella. Nu finns det ungefär 35 getgårdar i länet.

– Vi gillar gamla getter, de har en sådan kunskap och leder hela flokken till det bästa betet. Vi matar alla killingar med nappflaska sex veckor för att socialisera dem. De blir vana att bli hanterade, trygga och följer oss, då behövs ingen vallhund.

**John Lennon** sjunger i rummet bredvid, han skulle ha fyllt 70 i år säger Gert. Skymningen får sänka sig långsamt i salen. Det är nästan mörkt innan två stearinljus tänds.

• **Det är dyrt med ekologisk mat, blir det inte någonting exklusivt för några få?**

– Nej så är det inte, man kan halvera sina matkostnader genom att göra något meningsfullt på fritiden genom att återuppta kunskapen från självhushållet och ta tillvara råvaror. Det är ekologiska halvfabrikat som är dyrt. Men med praktisk kunskap kan man få billig och bra mat, dessutom livsglädje, lugn och ro.

– Det handlar om livsval, säger Gert, om vilket liv vi vill leva, att skapa en intelligent relation mellan stad och land. Uppvärdera synen på livsmedelsproduktion, inse att det finns värden med den. Det handlar om att bevara och förädla kunskap. Ta maten på allvar.

**Eftermiddagens fotograferingstimmar** får symboliskt berättas någonting om Gert. Det handlar om att vara stark och genomföra sin idé trots att det är obeväntat, kallt, bläsigt och stökigt. Gert kom till slut upp till gården med hästarna. Nu var det bara att få ett frigående egensinnigt föl att förstå det här med fotografering, fånga en get som sticker åt ett annat håll samtidigt som stoet Lovisa ska stå rätt i förhållande till en låg höstsol och fotografen Louisa.

Det gick, men någon måste verkligen vilja det.

**Ulla Granqvist**  
ulla.g.k@op.se

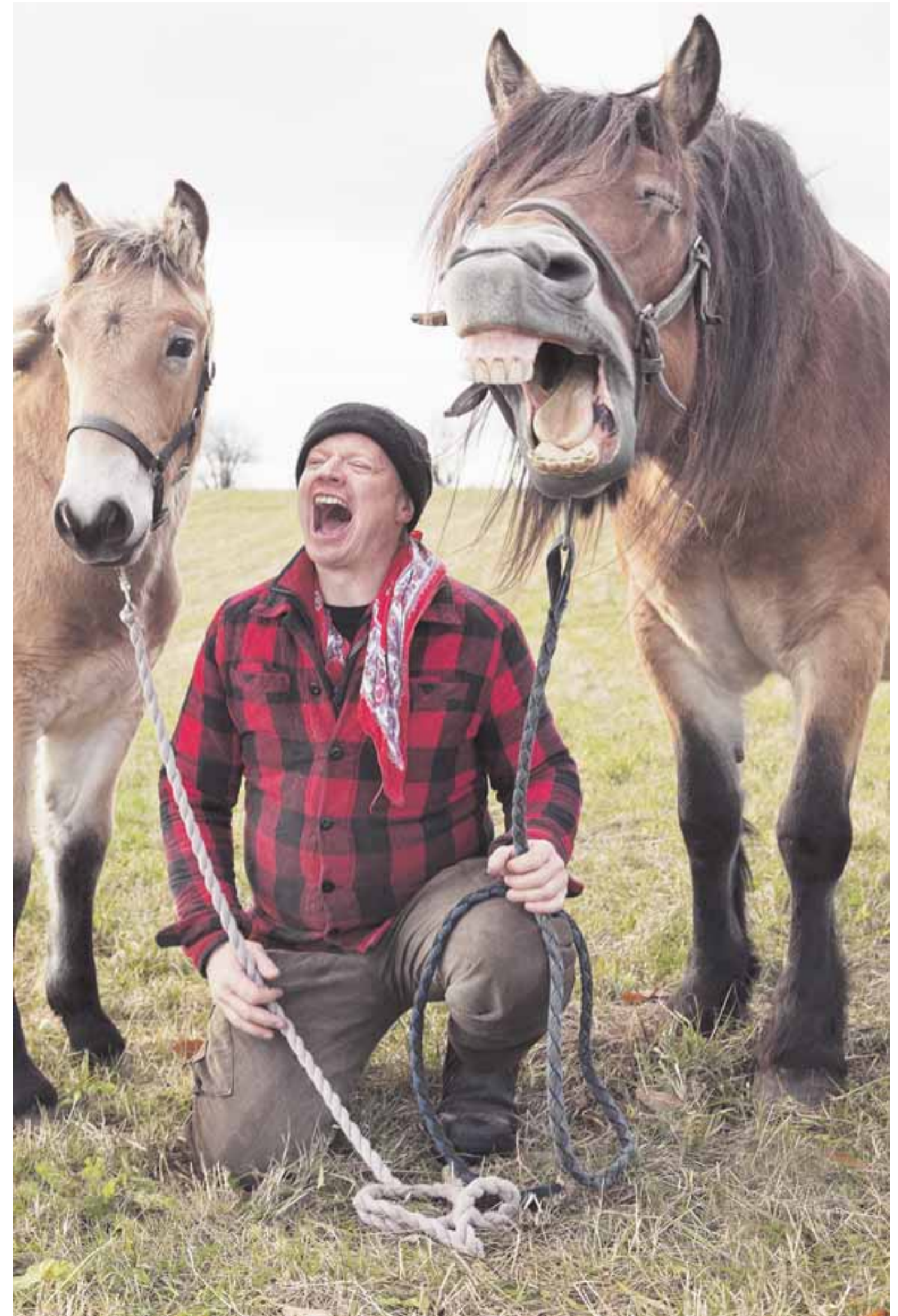
**NY UTBILDNING TILL LANDSBYGDSGASTRONOM**

**En förfrågan** kom från Strömsunds kommun om att skapa en eftergymnasial utbildning, berättar Gert.

Det har mynnat ut i att 20 personer, med början i januari 2012, kan studera till landsbygds-gastronom. Det är som en tiokamp, upplägget är att man följer årstiderna, varje månad kommer att ha ett tema, olika ledande experter kommer att anlitas inom till exempel tamboskap, slakt och styckning, odling och tillvaratagande, mjölk och ystning, fiske och jakt och så vidare. Sista veckan på varje tema kommer eleverna att presentera mat ute i till exempel skolmatsalar och äldreboenden.

**GETGÅRDARNA SOM PRODUCERAR DEN KÄLLARLAGRADE GETOSTEN**

Nils-Nils Gården  
Hillsands Getgård  
Ulla med Gettran  
Myrbodarna  
Sjoutnäset  
Åredalens Gårdsmejeri  
Fjellöst Bruksvallarna  
Stengärde Getgård



I ett sökande efter en riktig verklighet åkte Gert Andersson från Stockholm till Jämtland. Nu bor han med getterna och hästarna på gården i Raftsjöhöjden, som Gerts släkt har haft i åtta generationer.

FOTO: LOUISA SUNDELL