



Denna qvarn är belägen på östra sidan av sjön Fryken. Sju km rakt österut från Lysvik i en liten by som heter Ransbysätter.

Kvarnen grundades redan 1709, i en strömlägenhet som kallades Björka strömmar, i Björka älv.

Här passerade två vandringsmän platsen i början av detta sekel, och hittade en strömlägenhet som kunde driva både qvarn och såg.

Verksamheten har varit i drift sedan denna tid. Med olika ägare och under skiftande förhållanden. Och nu har vi utvecklat verksamheten. Som idag består av vattenkraftproduktion, konstgalleri, sågverk, bakarstuga, en flytande servering och kvarnen.

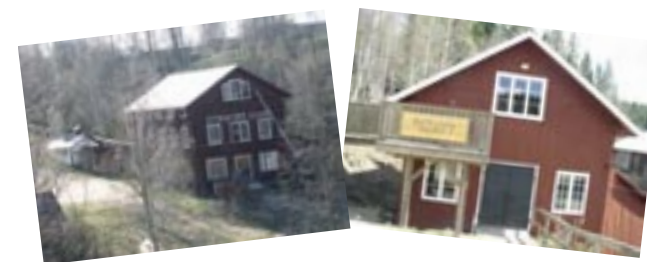
Tekniken är den samma som den alltid varit. Med stenar som mal säden. Det finns också en valsstol, men denna är inte i drift.

Säden som vi mal är ekologiskt odlad i Värmland, och det finns inga tillsatser i mjölet. Det är en äkta produkt utan inblandning av andra ämnen.

Vi transporterar mjölet till bakarstugan, där det bakas en äkta Värmlandsprodukt.

Allt sker i ett nära samspel mellan odlare, mjölnare och bagare. Dessutom försöker vi att bygga upp ett lokalt nätverk, för att minimera transporter och därmed skapa en god miljö.

ÖVERSIKTSKARTA



Välkommen att besöka två världsunika stenkvarnar på lat. 60 grader nord.

Stöpafor's Kvarn
&
Björkaholm Qvarn

I Värmland

www.stopafors.se & www.ransbysatter.se
www.ransbysatter.se

VÄLKOMMEN!

Välkommen att besöka två världsunika kvarnar i Värmland. Belägna på lat. 60 grader nord. Bara detta är i sig världsunikt, för så vitt vi vet finns inga fler kvarnar på denna breddgrad. Kvarnarna består i stort av sitt ursprung, och verkar fortfarande som de alltid gjort. Med originalstenar som fortfarande producerar mjöl.

Stöpafors Kvarn tillverkar skrädmjöl, av stenmalet havre. Björkaholm Qvarn tillverkar stenmalet fullkornsmjöl av vete och råg.

Vi vill visa denna teknik på ett naturligt sätt. Du kommer till oss, guiderna berättar om kvarnarnas historia, och produktionen fortlöper på normalt sätt. Helt naturligt kan Du också få med ett smakprov av det mjöl som produceras.

Stanna till på Din resa i Värmland. Bokning kan ske genom telefon 0565-830 80.

Varmt välkommen till oss!

Lennart Svahn & Kerstin Persson

Mjölarna i Värmland

Telefon: 0565-83080, 92188

www.stopafors.se & www.ransbysatter.se



STÖPAFORS KVARN

Stöpafors Kvarn är en Tull- och Valskvarn, som är belägen 18 km norr om Sunne i Värmland. Den togs i drift, på sin nuvarande plats, redan 1918.

Kvarnen är känd som den enda skrädmjölskvarnen som finns i drift med vedeldade ugnar, gammal skalmetod och stenar att mala på.

Vi levererar mjölet över hela Sverige och även utomlands. Här mal vi endast havre. Detta för att kunna ge garanti för ett glutenfritt mjöl, som kan accepteras av glutenallergiker.

Den utrustning som finns på Stöpafors kvarn, är den som alltid varit. Utan stora anpassningar till modern teknik.

Det finns inga datorer som hjälper oss i produktionsprocessen. Det är alla sinnen som sätts på prov, för att få fram en bra produkt. Lukt, känsel, hörsel och smak.

Då Du besöker oss, kan det hända att Du får till livs en berättelse om hur Mjölartrollen bjudit den kända Gurlittabjörnen på den smakfulla Skrädmjölsvällingen. Sant eller bara en skröna vet vi inte, men en nyttig maträtt är det onekligen.

I Värmland är skrädmjölet känt som en nationalrätt i regionen, där man kokar nävgröt eller motti som det också kallas. Det brukar serveras med fläsk och lingonsylt. Men skrädmjölet är mycket mera än så. Ett smakfullt mjöl, som Du kan skapa goda och näringsrika bakverk med.

SKRÄDMJÖL

Skrädmjöl består av havre som rostats i vedeldade ugnar och malts på stenar, och dess historia har sitt ursprung i den finska invandringen under 1600-talet.

Bonden Matti som kunde odlingens ädla konst, hade ett bekymmer då han etablerade sej med sin familj i den Värmländska vildmarken. Han hade problem med havre som mognade sent på hösten. Det förekom allt som oftast att havren möglade, och inte kunde användas, varken till djurföda eller som en viktig föda för familjen. Hans fru Kiirsti var allt mer förtvivlad. Säden fick kastas och matförrådet minskade nästan varje förvinter. Matti gjorde otaliga försök att torka säden på stö, eller att lägga den inne på logen för färdigmognad. Ibland lyckades detta, speciellt då hösten var torr, men det kunde lika gärna misslyckas om vädret slog fel.

I rökstugorna fanns alltid en stor bakugn av sten, och i detta utrymme fann Matti och Kiirsti lösningen. Man torkade säden i detta utrymme. Men det gick inte enligt planen. Sädeskornen fick ligga för länge och barnen kikade i ugnen för att utforska vad som fanns i den. Nyfikna som barn alltid är. De undersökte vad som fanns innanför havreskalet. Och fann en kärna av torkad havre, som knastrade mellan tänderna, när de provsmakade.

Matti tog havren, höll stenarna i den handdrivna kvarnen med ett litet mellanrum, för att på så sätt skala fram kärnan i havren. I nästa moment malde Matti kärnorna och gav mjölet till Kiirsti, för provsmakning. Hon lyste upp av förtjusning. Det smakade gott. Och mjölet höll sej färskt över lång tid.

Kiirsti blandade mjölet med lingon. Hillon hade skapats. En näringsrik maträtt. Dessutom kunde hon skicka mjölet med Matti, då han skulle på utbruket för arbete. Med en gnutta vatten som fått koka upp, och ett uns av salt., blandade Matti denna enkla maträtt som var lätt att bära. Motti eller nävgröt hade skapats. Som än idag är nationalrätt i Värmland. Vi kan räkna med att detta mjöl har en historia som är mer än 300 år