**STF Saltoluokta lanserar [tjáhppismuorjje] – en egen öl med smak av kråkbär**

**STF Saltoluokta i Jokkmokk släpper i samarbete med Tjers bryggeri i Överkalix en pale ale med namnet Saltoluokta [tjáhppismuorjje]. Tjáhppismuorje är kråkbär på lulesamiska och ölen är smaksatt med kråkbär plockade av personalen vid STF Saltoluokta. Ölen kommer bara att kunna köpas på fjällstationen.**

Den svenska mikrobryggeriboomen är starkare än någonsin. I mitten av nittiotalet startade de första bryggerierna och sedan dess har de blivit många gånger fler och har fått en stor regional spridning över hela landet. Ökningen går hand i hand med ett allt större intresse för dryck och marknaden för hantverksöl ökar stadigt. Det finns en gammal bryggeritradition i Sverige som är på väg att återuppväckas. Det fanns tidigare bryggerier i nästan varje litet samhälle runt om i Sverige, bryggerier som ett efter ett fick ge vika i en allt större konkurrens mot utländska öl och större industrialiserade bryggerier.

Frida Andersson startade Tjers bryggeri för två år sedan. Efter sommelierexamen och praktik hos en vinproducent kände hon ett behov av att väcka liv i den gamla bryggartraditionen som funnits i Svartbyn utanför Överkalix.

*– jag ville väcka liv i den gamla bryggartraditionen här i Svartbyn och just nu gör vi sju sorter, varav tre stycken; en pale ale, en IPA och en stout finns på Systembolaget,* berättar Frida

Att skapa en speciell öl för Saltoluokta kändes väldigt kul berättar hon.

*– Johan Påve och gänget på Salto hade funderat på att göra något speciellt, istället för att bara sätta ny etikett på en befintlig öl. Salto har sålt Tjers sedan vi startade och jag har varit där och hållit i ölprovningar, så de frågade mig och jag tyckte självklart det lätt jättekul,* fortsätter Frida Andersson

Att det skulle bli just kråkbär var inte självklart från början. Johan Påve, platschef på STF Saltoluokta berättar:

*– vi hade ju en egen öletikett på ett gällivareöl för en tio år sedan, men nu ville vi gå ett steg längre och skapa något som med ursprung här från platsen. Vi kände ju redan Frida Andersson på Tjers bryggeri och började diskutera om det fanns något i trakten som vi kunde använda. Hjortron, kvanne, skvattram och kråkbär kom på tal och då kråkbär har en speciell karaktär och är tacksamma att jobba med, så blev det så,* fortsätter Johan

**Ett öl som passar den lokala matkulturen**

Kråkbär har en speciell besk ton och en viss strävhet som passar väldigt bra i en pale ale, som redan har en del beska. Pale ale är en överjäst öltyp som har en mycket gammal historia och Saltoluoktas kråkbärs-pale ale är smaksatt med en juice på kråkbär.

Saltoluokta [tjáhppismuorjje] har en vacker guldgul, ofiltrerad färgton och ett finbubbligt tjockt skum som står länge. Doften är angenämt frisk och fruktig med karaktär av stenfrukt, hö och en viss brödighet. Ölet är medelfylligt, har en fin beska och är fruktigt med smak av mango, aprikos och återhållna toner av kråkbär som dröjer sig kvar i en ganska lång eftersmak. Kråkbärstonerna tar aldrig överhand men finns där i bakgrunden som en påminnelse om dess ursprung.

Beskan och de subtila kråkbärstonerna gör ölet väldigt matvänligt, inte minst i kombination med den lokala samiskt inspirerade matkulturen som kan ha en viss sälta - beska i dryck gör att upplevelsen av sälta i maten minskar.

*– beskan gör att ölen passar väldigt bra till mat med sälta, sån mat som vi har mycket av i de lokala mattraditionerna*, berättar Frida Andersson

**Fakta Kråkbär**

Kråkbär är ett bär som är på frammarsch. Det lilla svarta, något beska bäret är läskande och törstsläckande men har länge varit en doldis, som ofta ansetts vara lite av ett skräpbär – något man inte plockar. Bären är inte så goda i sig, men innehåller stora mängder nyttiga ämnen och har länge ansetts besitta medicinska egenskaper. På Grönland har bärens saft använts till att motverka snöblindhet och grå starr och kråkbärsplantans bark innehåller ämnen som kan motverka diarré. Kråkbär växer i hela landet, men i norra Sverige är det underarten nordkråkbär som är vanligast.

**Fakta Sáltoluokta**

Platsen har länge varit ett vår, sommar och höstviste för Sirges sameby. Svenska turistföreningen anlade Sjöfallsstugan strax nedanför Stora Sjöfallet år 1890. Två decennier senare fanns ett behov för fler bäddar och STF Saltoluokta uppfördes 1912 invid vistet Sáltoluokta i Jokkmokks kommun, strax utanför gränsen till den 1909 nybildade nationalparken Stora Sjöfallet. Huvudbyggnaden, ritad av John Åkerlund invigdes 1918. Stationens huvudbyggnad är till stora delar i originalskick med den ursprungliga inredningen från 1918.

**Bildtext**

Etiketten är speciellt framtagen för Saltoölen av Innova i Överkalix, som gör alla etiketter för Tjers bryggeri.

**Presskontakt**

Elin Strannegård STF Saltoluokta 070-6880740, [elin.strannegard@stfturist.se](mailto:elin.strannegard@stfturist.se)