



Från hav och jord till kök och bord

| | Skicka vidare

Liv och rörelse

Våren tar lite tid på sig i år men vi ser ändå en hel del vårtecken här och där. Säkert är vi flera som tycker om att komma ut och röra på oss dagligen för att se hur långt våren har kommit. En riktig inspiratör till att just röra på sig och även verka för att våra barn och ungdomar får möjlighet att leva ett hälsosamt liv är Carolina Klüft och organisationen Generation Pep. Ni kan läsa en intervju med just Carolina lite längre ner i detta nyhetsbrev.

I övrigt bjuder vi på både stort och smått och vill slå ett slag för vår kalender som ni hittar sist i nyhetsbrevet. Där presenterar vi intressanta aktiviteter i varje nummer.



Foto: Erika Kvarnlöf



Foto: Scandinav//Christian Ferm

Uppbyggnaden av livsmedelsberedskapen är i full gång

Alla ska ha tillräckligt med mat att äta och vatten att dricka, även i kris eller krig, det är målet med Sveriges livsmedelsberedskap. För att nå dit behöver vi alla bidra och ta ansvar.

[Läs mer hos Jordbruksverket](#)

Intresset för svenskproducerad mat ökar

Att maten är svenskproducerad är en av de viktigaste faktorerna vid valet av mat och dryck i butik, enligt en färsk attitydundersökning som genomförts av Demoskop på uppdrag av Svenskmärkning AB. Fyra av tio (42%) äter mer svenskt idag jämfört med för fem år sedan. Ägg, mjölk, fågel, potatis,



Foto: Scandinav

nötkött och fläskkött är de varor som konsumenter i Sverige tycker är viktigast att köpa av svenskt ursprung.

[Läs mer hos Smaka Sverige](#)



Foto: Axfoundation

Brax istället för lax

Förr i världen åt svenskar mörts, id, braxen och löja, idag kastas de ofta tillbaka. Det gör att de ökar i antal och skapar en obalans i ekosystemet. Dessutom är det ett resursslöseri att inte ta tillvara på ätbara fiskar, menar Veronica Öhrvik på hållbarhetsorganisationen Axfoundation och Emma Gabrielsson, VD på fiskeföretaget Guldhaven Pelagiska.

[Läs mer hos Landsbygdsnätverket](#)

Fakta om maten: Svenska hushåll spenderar allt mindre andel av sina inkomster på livsmedel

Mat på bordet har i alla tider varit en nödvändighet. Men trots att en kraftigt ökad köpkraft hos svenska hushåll har inneburit att hushållen över tid ökat sin konsumtion har andelen de spenderar på livsmedel och alkoholfria drycker samtidigt minskat rejält. Det visar en ny rapport Svensk Dagligvaruhandel tagit fram och som publiceras idag.

[Läs mer hos Svensk Dagligvaruhandel](#)



Ett nytt sätt att prioritera matfrågor

Det har skett stora förändringar i livsmedelsystemet. De gamla lokala systemen har börjat knaka i fogarna i takt med att systemen blir globala och mer komplexa. Nu behöver vi nya metoder för att säkra matförsörjningen. Ett koncept som det pratas mer och mer om är integrerad livsmedelsplanering. Vad är det som krävs för att skapa ett hållbart livsmedelsystem idag?

[Läs mer hos SLU](#)

Lokal grossist underlättar inköpen av närproducerat

Genom avtal med en lokal grossist kan kommunen köpa råvaror från flera lokala livsmedelsproducenter.

[Läs mer hos MATtanken](#)





Vildsvin och livsmedelssäkerhet i film för jägare

I regeringsuppdraget Vildsvinspaketet samarbetar Statens veterinärmedicinska anstalt (SVA) med tre myndigheter för att öka mängden vildsvinskött som konsumeras. Idag får jägare inte sälja vildsvinskött till konsument men det kommer sannolikt bli tillåtet. SVA har gjort en film om livsmedelssäkerhet riktad mot vildsvinsjägare, Säkert kött.

[Läs mer hos SVA](#)

Väcker igenvuxna betesmarker till liv

I en backe med granar, brännässlor och hallonsnår får Emil V. Nilsson syn på en ensam kattfot. Det blir början på en restaurering av en igenvuxen betesmark – inte av längtan efter det traditionella jordbrukslivet, utan för att väcka ängs- och hagmarksarter till liv innan det är för sent. En räddningsaktion.

[Läs mer hos Tidningen Extrakt](#)



Foto: Emil V. Nilsson



Provodling av kulturarvsärtor – en tillgång för ekologisk odling av framtidens mat

Östgöta gulärt, Concordia, Pelusk från Dalarna och Solberga är några av de 46 sorters kulturarvsärtor som provodlades på Färsna gård i Norrtälje under sommaren 2020. Syftet med ärtförsöket var att få kunskap om gamla sorters kokärtor och odla upp utsäde som kan användas till ekologisk odling, vidare forskning och provsmakning.

[Läs mer hos Smaka Sverige](#)

Så ska alternativa proteiner bli vanligare på tallriken

Mat gjord på nya, alternativa proteiner står högt upp på agendan just nu. Men kunskapen om de nya proteinkällorna är inte alltid så stor. Nu behöver kunskapsluckan minska – för att antalet växtbaserade produkter i matvarubutiken ska kunna öka. – Att



tillverka mat till många människor på ett hållbart sätt. Det är den viktigaste frågan som finns, säger Astrid Ahlinder, forskare inom produktdesign på RISE.

[Läs mer hos RISE](#)

Insats för att bevara fisket och maritima mattraditioner i Kvarken

Hållbara Maritima Mattraditioner i Kvarken har gjort en insats för att hålla kunskapen om de lokala fisketraditionerna vid liv. Intervjuer med bland annat lokala fiskare har resulterat i tre kortfilmer som visar fiskens väg till tallriken och en receptbok med lokal förankring.

[Läs mer hos Smaka Sverige](#)



Foto: Philip Avesand.



Ekologiskt är en viktig pusselbit för en robust matproduktion – läs vår nya skrift!

Den här gången tar bloggen vägen till en ny skrift från Jordbruksverkets Rådgivningsenhet biologisk mångfald och eko. I en föränderlig omvärld har produktionen av mat fått ett stort fokus i samhällsdebatten. Behoven av robusta livsmedelssystem och beredskap är mer aktuellt än på länge.

[Läs mer hos Jordbruksverket](#)

Verktyg | Webbutbildning - Generation Pep

Vill du lära dig mer om barns och ungas hälsa kopplat till fysisk aktivitet, hälsosam mat och beteendeförändringar? Gå vår kostnadsfria webbutbildning Sverige ska må bättre – en utbildning om barns och ungas hälsa.

[Läs mer om Generation Pep](#)



Mat & Klimat - MOOC

Hur hänger egentligen mat och miljöfrågor ihop? På vilket sätt kan vi minska vårt klimatavtryck när det gäller



konsumtion och produktion av livsmedel? Den här öppna, kostnadsfria kursen sätter fokus på just de frågorna.

[Läs mer hos SLU](#)

Kompetens för utveckling av livsmedelssektorn

Livsmedelssektorn är en samhällskritisk sektor och är en grundpelare i samhället för att det ska fungera. Brister i kompetensförsörjningen resulterar i försämrade förutsättningar för en konkurrenskraftig och uthållig livsmedelssektor.

[Läs mer hos Tillväxtverket](#)



Hallå där...

Carolina Klüft, Verksamhetschef Generation pep

Vad är Generation pep?

Generation Pep vill att alla barn och unga i Sverige ska ha möjlighet och viljan att leva ett aktivt och hälsosamt liv. De flesta barn och unga i Sverige idag rör sig för lite och äter för dåligt. Dessutom finns stora skillnader mellan barn som växer upp under olika förutsättningar. Generation Pep vill vända utvecklingen där allt

fler barn sitter stilla för mycket och äter för lite av det kroppen behöver för att må bra. Vi vill att Sverige ska må bättre. Därför arbetar vi för att skapa en folkrörelse för mer fysisk aktivitet, bättre matvanor och mer jämlik hälsa för barn och unga.

Hur kan skolor arbeta för att få barn att leva mer hälsosamt?

Skolmaten i Sverige följer Livsmedelsverkets rekommendationer och är bra, det vill jag börja med att säga. Det handlar om att servera en varierad och näringsrik kost där grönsaker exempelvis alltid finns representerat. Mindre barn gillar ofta inte blandade grönsaker och då kan det vara bra att servera grönsakerna var och en för sig. Sen spelar också miljön stor roll där både tiden som avsätts för att äta och lugnet i matsalen är en stor bidragande faktor till barns möjligheter att äta skolmaten.

Vad är ditt bästa tips för att få barnen att äta bra mat?

Att själv vara en förebild. Läger du grönsaker på tallriken är chansen större att även ditt barn gör det. Tänk också på att låta barnet prova sig fram och att det kan ta tid att lära sig nya smaker.

Vad har ni för verktyg som skolorna kan använda?

Vi har ett kostnadsfritt verktyg som heter Pep Skola som skolor kan använda sig av, det hittar du på www.pepskola.se

KALENDER

16 maj	Välkommen till SWITCH Food Hubs lunchwebbinarium! Vi presenterar en sammanfattning av de många spännande idéer som formulerades av över 70 samhällsaktörer som deltog i våra missionsinriktade workshops (fullkorn, mer växtbaserat och hållbar sjömat) under mötet på GoCo House den 29 februari.
16 maj	Beredskap och offentliga måltider Elavbrott? Vattenavbrott? Uteblivna transporter? Hur väl förberedd är måltidsverksamheten i din kommun på att hantera störningar vid kris eller höjd beredskap?
28 maj	Mat, miljö och hållbarhet – hur påverkar den mat vi svenskar äter planeten? Vad innebär det att äta hållbart och vad är en hållbar kost? På den frågan går det att ge ett relativt enkelt svar, men svaret kan också göras hur komplicerat som helst. Under detta lunchwebbinarium kommer miljöpåverkan från den svenska kosten att diskuteras och en ny databas presenteras där man kan göra jämförelser mellan olika slags mat.
31 maj	Målmedvetet arbete med matens ursprung – så här gör kommunerna Genom Studio MATtanken kan du delta i angelägna studiosamtal om offentliga måltider oavsett var du bor. Slå dig ner vid din skärm, håll upp en kopp kaffe och häng på!

Om nyhetsbrevet

Nyhetsbrevet ges ut sista torsdagen i varje månad och vänder sig i första hand till våra externa samarbetspartners, myndigheter och beslutsfattare i länet.

Ansvarig utgivare: Lena Björkqvist, lena.bjorkqvist@lansstyrelsen.se
Redaktör: Erika Kvarnlöf, erika.kvarnlof@lansstyrelsen.se
Ansvarig offentlig mat: Pernilla Fischerström, pernilla.fischerstrom@lansstyrelsen.se



Europeiska jordbruksfonden för landsbygdsutveckling. Europa investerar i landsbygdsområden

