

Matlänet Västra Götaland

Nyhetsbrev maj 2021



Länsstyrelsen
Västra Götaland



Från hav och jord till kök och bord

| | [Skicka vidare](#)



Ibland måste jag nästan nypa mig i armen – att få vara en del i kedjan som arbetar med vad som slutligen landar på våra tallrikar är verkligen ett kanonjobb! I vårt land har vi stora möjligheter att producera hållbara livsmedel. Det gäller oavsett om det handlar om vegetabilier, fisk eller animaliska produkter. Det sker hela tiden forskning och nya innovationer kommer fram, vissa blir bärkraftiga, andra kanske inte kommer längre än till laboratoriet. Men varje litet steg leder utvecklingen framåt. När det gäller odling av spannmål så har det varit en otrolig utveckling under många år och produktionen har ökat. Hur länge kan den utvecklingen fortsätta? Det finns givetvis inget svar på det men det finns delar av forskningen som nu tittar på hur vi kan arbeta på andra sätt. Ett är att snegla bakåt och se vilka av de "gamla" sorterna som går att anpassa till dagens moderna jordbruk. Ett annat är att titta på hur man genom fleråriga spannmålssorter kan minska jordbrukets klimatpåverkan.

Något som vi alla kan göra för en minskad klimatpåverkan är att minska vårt matsvinn, en aspekt som är lika viktig i hela livsmedelskedjan. Vi kan alla göra något och bidra till att det som produceras verkligen hamnar där det ska och inte blir avfall. I detta nyhetsbrev lyfter vi fram några rapporter som knyter an till den här viktiga frågan.

Med detta önskar jag er en trevlig juni, ta gärna med en god picknick ut i naturen men ta med alla rester hem!



Sista chansen att nominera årets kökshjälte 2021

Senast den 18 juni vill vi ha in nomineringarna till Årets kökshjälte i Västra Götalands kommunala offentliga kök. Passa på att nomiera dig själv eller dina kollegor för att lyfta personer som gjort en stor insats för att öka de lokala råvarorna i de offentliga köken, samt att uppmuntra till fortsatta insatser.

[Nominera här](#)



Om spannmål och färskt bröd till offentliga kök

Hur är det att vara ekologisk spannmålsbonde? Kan en traditionell kvarn utveckla innovativa produkter för framtiden? Hur gör man när man ska upphandla färskt bröd till en hel region? Varför börjar det jäsa när mjöltillverkare, lokala bagare och kockar i de offentliga köken möts? Detta var några av de frågor som besvarades på den regionala upphandlingsdagen i Västra Götaland i maj, med tema bröd och spannmål.

[MATtanken](#)

Hemester är temat

Vi är många som nyttjar möjligheterna till friluftsliv och fler har det blivit sedan pandemin bröt ut. Hemester har blivit ett ord på allas läppar. Med det har också frågan om att vi måste nyttja vår natur hållbart aktualiserats. Vi måste alla hjälpas åt att tänka på att allemansrätten ger möjligheter men också att skyldigheter så tänk på att visa hänsyn till djur, natur och andra människor när du är ute.

[Jordbiten](#)



Matsvinn kan bli nytt område inom globalt standardiseringsarbete

SIS kollegor i Danmark, Danish Standards Foundation, DS, föreslår att bilda en ny subcommittee som med gemensamma, globala standarder ska adressera problemet med matsvinn. Det

är en stor och viktig fråga som nu är ute på omröstning. Snart vet vi om den kommer att bildas eller ej.

[Svenska Institutet för Standarder](#)



Foto: Pixabay

Informera om ursprungsland för köttet som serveras

Åtta av tio vill veta vilket land köttet kommer ifrån när de äter på restaurang eller i storkök. Livsmedelsverket har nu tagit fram ett förslag om att sådan ursprungsinformation ska bli obligatorisk.

[Livsmedelsverket](#)

Magnus metod ska skapa nya maträtter

Doktoranden Magnus Westling har tagit fram en metod för att förbättra maträtter och utveckla recept. – Det är en modell där jag har råvarans distinkta smakkarakter både som utgångspunkt och mål, säger han.

[Örebro universitet](#)



Foto: Pixabay

Potatiskola – Svensk Potatis

Potatis är en av världens mest populära råvaror och det finns cirka 5.000 olika sorter runt om på jorden. Jonas Alström är den som fått äran av att få oss att äta potatis och han började redan år 1724 med att odla potatis i Sverige och visste redan då hur nyttig och näringsrik den är med sina vitaminer och antioxidanter. Potatis är en del av vår historia och det svenska kulturarvet. Varje år skördas cirka 500.000 ton matpotatis runt om i potatislandet Sverige

[Svensk potatis](#)

MatFröjd – Mat för äldre

Receptappen MatFröjd är ett lättillgängligt och pedagogiskt hjälpmedel för äldre, anhöriga, volontärer och hemtjänstpersonal. Appen finns att ladda ner i App Store och Play Butiken och det finns också en webbversion.

[Hushållningssällskapet](#)





Första EU-godkännandet av insekt som ny mat

Nu har mjölmask fått godkänt inom EU som ny mat och är alltså tillåtet att säljas nu och i framtiden. Men än så länge gäller beslutet enbart för det ansökande företaget.

[Livsmedel i fokus](#)

Tränar du din svinnsikt?

Troligtvis slänger du mat för mellan 4000 och 6000 kr per år. Det innebär också att resurser används för att producera, leverera, förpacka och sälja mat helt i onödan. Svinnsikt är ett av våra nyord för att beskriva hur du kan göra för att minska matsvinnet. Det innebär att veta hur mycket mat och dryck du slänger/återvinner i onödan och hitta sätt för att undvika det. Här följer tips för dig, eller om du vill coacha någon annan till bättre svinnsikt

[Livsmedelsverket](#)

#svinnsikt

[svinn-sickt]

Att inse hur mycket mat du
slänger och upptäcka vilken
mat som kan räddas.



Foto: Linn Bergbrant

Den perenna revolutionen

I dag är de flesta åkergrödor ettåriga, vilket innebär att de bara växer under en säsong. Kan ett flerårigt vetegräs bidra till att minska jordbrukets klimatpåverkan?

[Extrakt](#)

Den lokalproducerade Braxenfärsen – en framgångssaga som nu är redo för uppskalning

När Axfoundation och Länsstyrelsen Stockholm drog igång projektet Resursfisk i början av 2019 var målsättningen att skapa hållbart producerad, god, konkurrenskraftig och lokalt producerad sjömat baserad på det svenska insjöfiskets bifångster. Efter två års intensivt arbete med ett flertal samarbetspartners, är projektet nu i hamn. Resultatet blev en lokalt producerad braxenfärs på fiskar från Vänern och Mälaren.

[Axfoundation](#)



Mat och dryck i avloppet

Svenska hushåll beräknas 2021 hälla ut



Foto: Bengt Littorin / Naturvårdsverket.

cirka 190 000 ton flytande mat och dryck via avloppet på ett år. Det motsvarar cirka 18 kilo per person och år eller cirka 0,35 kilo i veckan per person.

[Naturvårdsverket](#)

Växtbaserat driver framtidens mattrender

Nuvara, spökkök och fem-food är några mattrender som Ica identifierar i sin nya framtidsrapport. Flera av trendorden har en koppling till växtbaserat.

[Livsmedelsnyheter](#)



Frukt- och grönsaksåret 2021

SLU utvecklar kunskapen om de biologiska naturresurserna och människans förvaltning och hållbara nyttjande av dessa. Detta sker genom utbildning, forskning och miljöanalys i samverkan med det omgivande samhället.

[SLU](#)

Mer grönsaker och snacks samt mindre socker och alkohol under pandemin

Pandemin har gjort avtryck på våra matvanor. Det har blivit mer grönsaker och mindre socker, alkohol och kött samtidigt som vi har stoppat i oss mer snacks och lagt på oss några kilon. Det visar YouGovs årliga Food & Health-rapport, som beskriver de nordiska konsumenternas inställning till mat, livsstil och hälsa.

[Livsmedel i fokus](#)



Rätt från slätt - Grästorps kommun

Grästorps kommun driver under 2020-2022 ett projekt för att undersöka hur mer mat som produceras lokalt också kan ätas lokalt. Projektet sker i samverkan med fyra andra kommuner.

[Grästorps kommun](#)



Hallå där...

Anders Lunneryd, ekologisk lantbrukare som odlar historiska spannmålssorter som säljs via Wästgötarna.

Vad är annorlunda med de gamla kultursorterna?

Äldre sorter har ett växtsätt och egenskaper som passar det ekologiska jordbruket utan konstgödsel och kemiska bekämpningsmedel. De har djupa rötter som bättre tar upp mer näringen och vatten, mer blad och växtmassa som kväver ogräs. Allopatiska egenskaper som trycker tillbaka konkurrerande ogräs, långt strå som håller axet högt och hindrar svampinfektion på axets blad och bättre försvar mot insekter då de bland annat är mer genetiskt heterogena.

Är det skillnad på avkastningen av skörd?

Avkastningen av kolhydrater/kilo är lägre, cirka 1 - 5%, i ekologisk odling. Odlar man med konstgödsel (konventionellt) blir skillnaden större då de inte tål höga halter av nitrat/kväve.

Hur påverkas smaken och näringsämnena?

Smak är ofta subjektivt och personligt, men de tester vi gjort med paneler och så klart egna upplevelser, är att bröd på äldre sorter smakar mer. Näringstätheten är högre, selenhalten ofta med flera hundra procent, även ämnen som magnesium och zink är högre. Vissa av sorterna har visat sig ha lägre glykemiskt index. Gluten varianterna är annorlunda och en del av våra kunder ger uttryck för att må mycket bra av att äta bröd på kulturspannmål. De test vi gjort har visat på mycket lägre kadmiumhalt än jämförbara mjöl sorter.

Varför har du valt att använda gamla kultursorter?

Det finns många fler orsaker än dom jag redan nämnt. Odlarintresset, nyfikenhet på smaker, historia, estetik, kunskap om naturen, att äga sitt eget utsäde, rättvisa, en förståelse för helheten och vår miljö.

Varför har du satt äppelträd mitt i åkermarken?

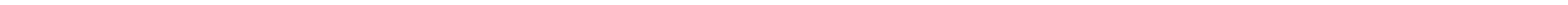
Agroforestry som alléodling av träd ofta kallas, är ett sätt att möta klimatförändringen. Träd tar upp och lagrar in kol, träd är bra på att nyttja solljuset och gör det under längre tid på året. När man blandar olika växter

uppstår ekosystemtjänster mellan dessa, det blir en ökad biologisk mångfald och naturliga funktioner för ökad produktion stimuleras. Jag kan nämna rovinsekter som bor bland träden som tar skadeinsekter, träden mår bra av att stå luftigare med långt mellan raderna, träden tar upp näring från djupa lager i jorden, löv som faller till marken multnar och blir näring på åkern osv.



KALENDER

1 jun	Nytt från Jordbruksverket om livsmedelsstrategin – Så går det för livsmedelskedjan Välkommen på lunchseminarium om Jordbruksverkets årliga uppföljning och utvärdering av livsmedelsstrategi.
8 jun	Hållbar konsumtion av frukt och grönsaker Frukt som besprutas, grönsaker som flygs in från fjärran och omogen frukt som inte smakar något. Hur ska vi få en hållbar konsumtion av frukt & grönt? Lyssna och diskutera vid SLU Future Foods webinarium.
15 jun	GoGlad och MatGlad-familjen Vill du veta mer om det nya interaktiva spelet GoGlad och hur det kan användas för att motivera till rörelse på ett roligt sätt inom exempelvis LSS och funktionshinderverksamheten? Anmäl dig till detta webinarium så får du veta mer om alla apparna och koncepten i MatGlad-familjen och vad som är på gång.
1 Sep	Måltider som ger järnet Mer grönt på tallriken och ett tillfredställande järnintag– går det att kombinera? Den frågan ställer vi oss den 1 september då vi fördjupar oss i järn och hur vi kan tillgodose järnet till våra matgäster på bästa sätt när vi serverar mer grönt på tallriken.



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

Länsstyrelsen Västra Götalands län

403 40 Göteborg | 010-224 40 00 | vastragotaland@lansstyrelsen.se

Har du fått detta mail vidarebefordrat?

[Starta en egen prenumeration här.](#)

[Så hanterar vi dina personuppgifter](#)

[Avregistrera prenumeration](#)

Följ oss i sociala media



Dela detta utskick

