



Från hav och jord till kök och bord

| | Skicka vidare

Hållbar mat

Nu är hösten här ordentligt, naturen skiftar till alla fina höstfärger. Inte minst märks det på att viltkött finns mer tillgängligt för oss konsumenter så här års. Vi ser en utveckling mot att allt mer vildsvinskött serveras i de offentliga köken och jag hoppas att det även kommer in mer viltkött i våra privata kök. Det är en bra råvara som det går att laga mycket gott av. Inte minst kompletterad med råvaror från naturen i form av bär och svamp. Varför inte passa på att botanisera lite mer av vad som finns i skogens skafferi genom att läsa vidare i länken lite längre ner i nyhetsbrevet. FN har nu i september anordnat ett virtuellt toppmöte – Food System Summit. Ett möte med fokus på att det globala livsmedelssystemet måste transformeras för att kunna bli hållbart och ge mat åt alla. Vad som är hållbart kan det finnas det olika åsikter om men en gemensam faktor är att vi ska vara rädda om den mat som produceras. Att minska matsvinnet i hela kedjan är något som vi pratat om många gånger tidigare men det tål att upprepas. Våra offentliga kök arbetar alla med detta och gör ett mycket bra jobb. Vi behöver ta med oss samma tank även i produktionen och i hemmen, i ännu högre grad än vad vi gör idag. Om vi vet mer om var maten kommer ifrån, hur den är odlad och producerad, så blir vi också mer rädda om den.



Lena Björkqvist, Samordnare Livsmedel,
Länsstyrelsen Västra Götaland

Häng med Victor in i Billingskolans kök

Måltidsavdelningen i Skövde kommun är en del av Sektor Service. Där arbetar bland andra Victor Danling Wendt. Han är kökschef/arbetsledande kock på Billingskolan och lät oss en dag följa med in i köket för att visa upp hur de jobbar.

[Se filmen på Skövde kommuns YouTube-kanal](#)



Svenskt och ekologiskt i länets offentliga kök

Det finns inte någon bestämd definition av vad som är lokalproducerat, därför är det svårt att mäta andelen



Foto: Erika Kvarnlöf

lokalproducerat som serveras i länets offentliga kök. Däremot går det att mäta andelen svenskt och ekologiskt. Några gånger om året skickar vi ut en fråga om andelen svenskt och ekologiskt till samtliga 49 kommuner i Västra Götaland. Svarsfrekvensen kan variera med inrapporteringen visar på väldigt höga och imponerande siffror.

[Du hittar hela listan på Länsstyrelsens webbplats](#)

Ätliga växter i naturen

Skogsskafferiet är guiden till naturens egna råvaror. Här hittar du en mängd nya spännande grönsaker som kan användas som komplement i matlagningen.

[Läs mer hos Skogsskafferiet](#)



Foto: Erika Kvarnlöf



Skövde matdagar

Nu är det Skövde matdagar och dessutom fyller Skövde kommun 50 år. Vi passar på att fira med en massa roligt som händer. Vad sägs om kockskola för barn, temavecka i våra kök, digital tipspromenad och lansering av en digital kokbok och mycket, mycket mer.

[Läs mer hos Skövde kommun](#)

Ny portal skapar affärsmöjligheter för ekologiska producenter

Organic Sweden lanserar ”Eko-Portalen” – en digital plattform som främjar försäljningen och exporten av ekologisk KRAV-märkt mat och dryck. Portalen fungerar som en digital mässa där ekologiska producenter och inköpare kan knyta kontakt.

[Läs mer hos Organic Sweden](#)



Nordiska skafferiet – lokala alternativ

Här kommer inspiration för dig som vill hitta lokala alternativ till importerade produkter.

[Läs mer på Nordiska skafferiet](#)

Säsongspyramider

Till året-om-pyramiden hör det som kan produceras året om eller som går att lagra. I toppen hamnar livsmedel med stor miljöpåverkan, lågt näringsinnehåll och

[Läs mer hos Diet for a green planet](#)



FN:s toppmöte Food Systems Summit

Den 23 september riktas världens ögon mot det globala livsmedelssystemet när det virtuella FN-toppmötet Food System Summit hålls i New York. Stora delar av forskningen vid SLU har direkt eller indirekt koppling till livsmedelssystemet och SLU kan genom sin kunskap och forskning bidra i omställningsarbetet för ett hållbart livsmedelssystem.

[Läs mer hos SLU](#)

En podd om hem- och konsumentkunskap

Med utgångspunkt i mat och dryck tar Feeder upp små och stora frågor om hälsa, ekonomi, kultur och miljö. Med hjälp av experter och kloka gäster rätar vi ut vanliga frågetecken och slår hål på seglivade myter.

[Lyssna på Hemkunskapspodden](#)



SLU och HS utvecklar spelprototyp om maten, klimatet och miljön

Svenskarna är matintresserade - men vet för lite om matens miljö- och klimatpåverkan. Den kunskapen vill Sveriges lantbruksuniversitet (SLU) förbättra och utvecklar tillsammans med Högskolan i Skövde (HS) ett dataspel om mat och miljö för att testa på lärare och elever på gymnasiet.

[Läs mer på SLU](#)

Offentliga måltiders roll lyfts fram i den svenska färdvägen

Inför FN:s toppmöte Food Systems Summit har Sveriges regering presenterat en så kallad färdväg för hur Sverige ska arbeta med hållbara livsmedelssystem framöver, på nationell och global nivå. – MATtankens arbete listas i färdvägen som en av de insatser som görs nationellt inom området hållbarhet och offentliga måltider, berättar MATtankens projektledare Eva Sundberg.

[Läs mer hos MATtanken](#)



Photo from UNFSS, official photostream.



Kunskapsbuffén 2021

Ta del av det digitala seminarieprogrammet som i år erbjuder ett tiotal kostnadsfria föreläsningar. Föreläsningarna publiceras den 14 september och finns kvar att se på i efterhand.

[Läs mer hos Mat Småland](#)

Nya siffror visar svensk marknadsandel

Med Jordbruksverkets siffror för 2020 har vi illustrerat hur stor del av livsmedelen som säljs på marknaden som är producerade i Sverige.

[Läs mer hos Från Sverige](#)



Galterö, Göteborgs södra skärgård. Foto: Badereddin Moukayed

Lättare än någonsin att hitta till naturreservaten

Vi har drygt 500 naturreservat i Västra Götaland. Drygt 5 000 i hela Sverige. Några är stora, andra är små. Och några finns garanterat i närheten av din bostad. Genom olika kartverktyg hos Länsstyrelsen och Naturvårdsverket är det nu lättare än någonsin att botanisera bland alla natursköna godbitar.

[Läs mer på Länsstyrelsens webbplats](#)

Checkar för innovationsupphandling 2021

Stödet riktar sig till upphandlande organisationer som är inne i en pågående innovationsupphandling, eller ska ta fram beslutsunderlag för en kommande innovationsupphandling.

[Läs mer hos Vinnova](#)





GoGlad – Appen för ett rörligare och roligare liv

Nu har GoGlad lanserats officiellt! Ladda ner appen kostnadsfritt från AppStore eller Playbutiken och börja odla i en digital värld fast i verkligheten!

[Läs mer om GOGlad hos Matglad.nu](#)

Fiskaren i skolan

I det här projektet kommer skolklasser i Västsverige få möjlighet att följa med i en yrkesfiskares vardag till havs och på Vänern. Syftet är att stärka barn och ungas kunskap om svenskt yrkesfiske och betydelsen för svensk livsmedelsproduktion och hållbar utveckling.

[Läs mer hos Hushållningssällskapet](#)



Hallå där..

Mikael Nyman, kock på Naturbruksskolan Svenljunga

Har du tips till den som vill servera viltkött i offentliga kök?

Jag rekommenderar varmt att arbeta med vildsvinskött. Färsen är väldigt användbar särskilt till asiatiska maträtter. Det är väldigt mörkt, välsmakande och fint kött. På skolan serverar vi vildsvin, hjort, rådjur, fågel och älg.

Vilka viltslag använder du mest?

Vildsvin och hjort eftersom vi har det i skolans hängn. Det ingår i elevernas utbildning att vara med i hela kedjan från viltvård till tillvaratagande. Det är en otrolig förmån att få jobba på en skola med fantastiska råvaror och laga lyxmat till elever och personal. Det är få förunnat att få äta viltkött två gånger i veckan som man dessutom själv har varit med att fälla.

Vilka maträtter är elevernas favoriter?

Helgrillad älgryggbiff är så klart en favorit. I övrigt så tycker de om allt viltkött som vi lagar. Vi jobbar mycket med färs eftersom det fungerar väldigt bra i stora offentliga

kök.

Vad ska man tänka på när man hanterar viltkött i offentliga kök?

Det är samma hantering som annat kött, men med vildsvin ska du tänka precis som du gör med kyckling. Vi försöker ta tillvara på hela djuret och sparar ihop så att vi har flera styckdetaljer vid en servering. Vi ska röka hjärta och koka tunga från hjort och älg. Planen är att vi ska göra vår egen korv.

KALENDER

1-3 OKT	Skara ostmässa Skara Ostmässa är en mässa där osten kommer vara i centrum.
6 OKT	Svenska råvaror i restaurangmaten - hur kan det bli enklare? Intresset för svenska råvaror i restaurangmaten ökar. Många vill veta var maten kommer från och många vill äta svenskt. Hur kan det då bli enklare att hitta svenska råvaror på restaurangerna? Vad kan vi göra som konsumenter, vad gör restaurangerna och vad gör politiken och myndigheterna?
14 OKT	Studio MATtanken Hösten 2021 lanseras StudioMATtanken – en serie av korta studiosamtal kring aktuella och angelägna frågor. Det finns möjlighet att delta i samtalet och ställa frågor för den som vill. Föranmälan behövs inte. Slå dig ner vid din skärm, håll upp en kopp kaffe och häng på!
21 OKT	Offentliga måltidens dag Vi har fantastiska offentliga måltider i vårt land! Det vill vi att fler ska få upp ögonen för och därför koordinerar MATtanken Offentliga måltidens dag. Detta är en dag då offentliga måltidsverksamheter i hela landet visar upp sin verksamhet på olika sätt.
1 NOV	Från ax till surdegslimpa Lär dig om svenska kulturspannmål, biologisk mångfald och att baka med surdeg. Dagen bjuder på föreläsning med mjölnaren från Mellerud - Johanna Eheim Assareby, odlaren Anders Lunneryd samt surdegsbakning tillsammans med köksmästare Jazon Skans och kock Lina Rydén från Önneredskolan i Göteborg. Ta med kockkläder
24 NOV	Hållbar svensk sjömat Vi lyfter olika utmaningar och frågeställningar kring hållbarhet, miljö och hälsa ur ett svenskt perspektiv. Exempel på frågor som tas upp är: Är svensk sjömat bättre än importerad? Vilka arter är nyttigast och har minst miljöpåverkan? Hur skiftar vi till en mer hållbar konsumtion av sjömat i Sverige? Föreläsningen genomförs i samarbete med Måltid Sverige samt forskare från projektet Seawin.

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 | vastragotland@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

