



Från hav och jord till kök och bord

| | Skicka vidare

Nu är det semestertider

Sommar och sol och ledighet. Det börjar bli tid för att skörda det som växer i den egna odlingen, inget smakar väl så gott som det egenodlade?! Nästan lika bra kan det förstås vara att handla i den lokala gårdsbutiken där de just nu har mängder av färska grönsaker. Det här med smaker är spännande, för vissa varor är det självklart att vi pratar om olika smaker både beroende på sort och var det odlats. Kan till exempel morötter smaka olika beroende på sort och i vilken jord de odlas? Det arbetar SLU med att ta reda på, läs gärna mer om detta i notisen längre ner i vårt nyhetsbrev.



Lena, Pernilla och Erika i redaktionen önskar er alla en trevlig sommar!

Så här i semestertider så hoppas jag att ni är många som kommer att tillbringa tid vid vattnet, både det söta och salta som finns i närområdet. Vi tipsar om var du kan hitta mer information om vad som rör sig i vattnet, kolla in en digitala fälthandboken Livet i havet och lär dig mer om livet under ytan.

Vi önskar er alla en riktigt trevlig sommar – ut och njut av vårt vackra land med allt vad det kan erbjuda oss i form av smaker och upplevelser. Matlänets nyhetsbrev är tillbaka i augusti.

//Hälsningar Lena, Pernilla och Erika



Sjömat – ett havsverk i positiv bemärkelse

Temat var sjömat när Länsstyrelsen, MATtanken och Naturbruksförvaltningen i Västra Götaland den 17 maj, för elfte gången sedan 2017, bjöd in till en regional temadag. Inbjudna var personer som är involverade i planering och upphandling av offentliga måltider i kommuner och region i Västra Götalands län. Dagen gav massor av

inspiration och kunskap om hur de blå näringarna kan bli en tillgång i skolrestauranger, sjukhuskök och på äldreboenden.

[Läs mer hos MATtanken](#)



Food & Friends presenterar Matrapporten 2022

2022 är året då prishöjningar slår till, då matens smak är vår viktigaste drivkraft, svenskproducerat värderas högt och ambitionen att äta vegetariskt minskar.

[Läs mer hos Svenska Livsmedelsnyheter](#)

Marin kolonilott och omställningshotell byggs i Frihamnen

En mötesplats för framtidens mat från havet ska byggas i Frihamnen i Göteborg. Den består av en havsodling för alger och musslor och ett omställningshotell för hållbara lösningar. Allt ska vara klart att visas upp under Prototyp Göteborg som är en del av Göteborgs Jubileumsfirande sommaren 2023.

[Läs mer hos Göteborgs universitet](#)



Foto: Johan Wingborg

Svenska råvaror i säsong – juni

Svenska råvaror i säsong juni är samlade på det här bladet - skriv ut och dela gärna med dig. I frysen, konserv och syltburk är det alltid säsong.

[Läs mer hos Från Sverige](#)



Ny säsong för Livet i havet

Snart sommar och semester vid havet. Men vad är det för slingrigt som växer på botten? Kryper mellan stenarna? Eller som trasslat in sig fisknätet? Svaren hittar du i den digitala fälthandboken Livet i havet, som nu finns i en ny version!

[Läs mer hos SLU](#)



Bildtext



Foto: Pixabay

Djurens roll i ett cirkulärt livsmedelssystem |

En hållbar kost kräver förändringar i vårt livsmedelssystem. Vad ska vi äta? Vissa dieter är bättre ur ett hälsoperspektiv än ur ett cirkulärt perspektiv och vice versa. På ett seminarium diskuterades ny forskning om djurens roll i ett cirkulärt livsmedelssystem.

[Läs mer hos SLU](#)

Ökat intresse för svensk ost på pizzan

Stort intresse för svensk ost på pizzan i Landsbygdsnätverkets monter på Ostfestivalen i Stockholm 2022

[Läs mer hos Landsbygdsnätverket](#)



Foto Anna Hedberg



Havrens genom kartlagt

Lunds universitet. Det omfattande arbetet har tagit många år eftersom genomet är komplicerat att kartlägga. En förklaring är att havre är en så kallad hexaploid, vilket innebär att den har sex kromosomuppsättningar av sina sju kromosomer – att jämföra med exempelvis människans arvs massa som är diploid och alltså har två kromosomer av varje slag. Havre är mer komplicerat än andra sädesslag, med över 80 000 gener som måste sorteras rätt (att jämföra med människans ungefär 20 000 gener).

[Läs mer hos Lunds universitet](#)

Ingen fara för jordnötter i luften

Många jordnötsallergiker är rädda för att reagera på jordnötter via luften. Men en ny studie ger lugnande besked.

[Läs mer hos Karolinska Institutet](#)



Foto: Pixabay.com



Mervärden hos svensk mat

Svenskt jordbruk har högre krav inom flera områden jämfört med många andra länder. Dessa krav, genom svenska lagar och andra bestämmelser, kallar vi för mervärden. Svenska

mervärden handlar bland annat om god djurvälfärd och låg antibiotikaanvändning.

[Läs mer hos Jordbruksverket](#)

Antibiotika inom livsmedelsproduktion

Antibiotikakriterierna är ett verktyg för livsmedelsbranschen för att kunna kravställa och följa upp leverantörer av kött, mejeriprodukter och sjömat vad gäller antibiotikaanvändning samt djurvälfärd. Hösten 2020 lanserades Axfoundation en skärpt version av antibiotikakriterierna som även inkluderar ett frågebatteri och utbildningsmaterial inom bland annat antibiotikaresistens.

[Läs mer hos Axfoundation](#)



Ovanligt att gränsvärdena för bekämpningsmedel överskrids

Inga bekämpningsmedelsrester alls i de flesta svenska livsmedel och låga halter generellt. Det visar Livsmedelsverkets kontroll av bekämpningsmedelsrester i mat.

[Läs mer hos Livsmedelsverket](#)

Wrångebäckssost

Wrångebäckssost är en klassisk svensk hårdost med en lätt syrlig, komplex smak och krämig konsistens. Osten tillverkas i Guldkroken, ett område i trakterna kring Hjo på Vätterns västra strand. Både ystning och lagring sker i enlighet med ett recept som började användas redan i slutet av 1800-talet.

[Läs mer hos Smaka Sverige](#)



Foto: Jesper Anhede

Räkna rätt för en hållbar livsmedelsproduktion

Den matematik som används för att värdera hållbarheten i vår livsmedelsproduktion speglar inte det komplexa biologiska produktionssystem som vi kallar jordbruk. Detta drabbar animalierna särskilt hårt. Vi påpekar detta gång på gång men ständigt hör vi begrepp som "köttskam", "minska på köttet för att göra nåt för klimatet". Mjölk och ost får också sin släng av



sleven. Alternativa vita drycker finns i lunchrummens kylskåp för att någon tror att man därmed gör något gott för klimatet.

[Läs mer hos SLU](#)

Edward Blom har HUR många kylskåp?

I säsongens första avsnitt hälsar Sofia på hos Edward Blom och gläntar på dörren till samtliga av hans kylskåp. Ett slags kraftprov för en programledare av Halloj Kylskåpet skulle man kunna säga.

[Se filmen på Livsmedelsföretagens YouTube-kanal Halloj kylskåpet](#)



Så kan smaken bli ett viktigt kvalitetsmått hos frukt och grönsaker

Hur ska en god morot smaka? Föredrar du söta morötter eller ska de vara av den mer peppriga sorten? Kanske passar olika smakprofil till olika tillfällen? Projektet Smakjakten tar oss ett steg närmare gemensamma smakord för våra vanligaste svenska grönsaker. Resultatet kan bli större smakvariation mellan olika sorters svenska grönsaker och i förlängningen en ökad biologisk mångfald.

[Läs mer hos SLU](#)

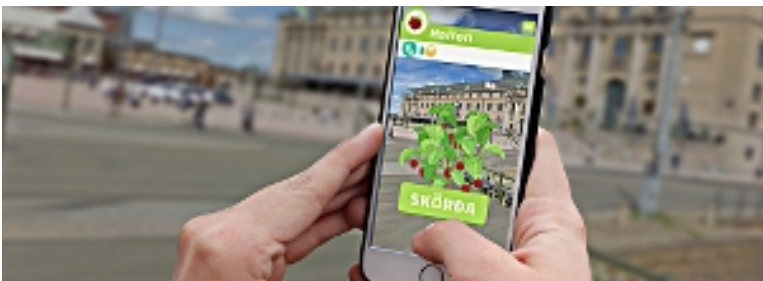
”Vi skulle kunna vara betydligt mer självförsörjande”

Sverige är starkt beroende av insatsvaror från andra länder för att klara livsmedelsförsörjningen. Det gör oss extra sårbara i kristider. Att minska det fossila beroendet är avgörande för att öka livsmedelssäkerheten, men det finns även andra åtgärder.

[Läs mer på Extrakt](#)



Foto: istock.com



GoGlad – Appen för ett rörligare och roligare liv

Hurra! 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 hos Hushållningssällskapet](#)

Ett hållbart livsmedelssystem

Hur kan vi som myndigheter bidra till att vår mat produceras och konsumeras på ett sätt som är hållbart för planeten, människan och näringslivet? Vilka utmaningar ser aktörerna i systemet och vad behöver göras på kort och lång sikt för ett mer hållbart svenskt livsmedelssystem?

[Läs mer hos Livsmedelsverket](#)



Matsvinnet ska minska genom donationer

Näringsliv, akademi och ideell sektor går samman för att öka takten i arbetet med att halvera matsvinnet till 2030. Projektet har stöd av Vinnova.

[Läs mer hos Svenska Livsmedelsnyheter](#)

Coop först i världen med metanreducerat nötkött i butik

Kött från kor utfordrade med det metanreducerade fodertillskottet Volta Seafeed börjar säljas i utvalda Coop-butiker från den 30 juni.

[Läs mer hos - Svenska Livsmedelsnyheter](#)



Framtiden finns i havet – Investera i tillväxtzonen mellan Göteborg och Oslo

Hur skapar vi en cirkulär och hållbar framtid för samhället och planeten? Kanske finns svaret precis under ytan. Upptäck havet på nytt och bli del av innovationskraften och affärsmöjligheterna här hos oss. Välkommen till Position Väst, ditt

Catch of the Week | WIN WIN Award

Genom matlagningsprojektet "Under ytan till grytan" förenas WIN WIN Award med Coop Väst och Skövde kommun som samarbetspartners i en gemensam strävan att väcka intresse för hållbar akvakultur, det vill säga all form av mat, hållbart odlad under vattenytan. Målet är att en lockande, innovativ, hållbar och god sjömatsmeny ska erbjudas Skövde kommuns invånare på förskola, grundskola, högstadium, gymnasium och äldreboende, samt en receptsamling för hemmabruk som kommer publiceras i flera kanaler, bland annat i Skövde kommuns egen kokbok #MaträttSkövde - en kokbok av proffs.

[Läs mer på WIN WIN Award](#)



Foto mittenbilden på nedre raden: Birger Lallo, Skandinav bildbyrå

Aktuellt för fisk och fiske 2022

Ett kunskapsstöd till restaurangchefer, kostchefer, offentliga upphandlare av mat, och den intresserade konsumenten. Fisk och annan sjömat är bra och klimatsmart mat. Ur många synpunkter behöver vi äta mer sjömat men samtidigt har vissa fiskbestånd problem och globalt sett är inte alla fisken eller vattenbruk så hållbara som vi skulle önska. Landsbygdsnätverkets tematiska grupp för fiske och vattenbruk vill här försöka ge lättillgänglig information till ansvariga för inköp och upphandling av livsmedel och till en intresserad allmänhet, för att kunna göra ännu bättre medvetna val av sjömat.

[Läs mer hos MATtanken](#)

Livsmedelsavfall i Sverige 2020

Livsmedelsavfall i Sverige är en sammanställning över hur mycket mat som kastades 2020, fördelat på de olika stegen i livsmedelskedjan. Här beskrivs också vilken förändring som har skett de senaste åren.

[Läs mer hos Naturvårdsverket](#)

Livsmedelsavfall i Sverige 2020



KALENDER

18 Aug	Nätverksträff schemalagda luncher En plattform för nätverk, stöd och utbyte av erfarenheter gällande schemalagda måltider
26 Aug	Studio MATtanken: Logistik för offentliga måltider Mer information om samtalet presenteras undre sommaren.
7 Sep	Digitalt dialogmöte - hantera ökade livsmedelspriser inom offentlig måltid - hur gör vi nu? Välkommen till ett digitalt dialogmöte tillsammans med Skolmatsakademin och Måltid Sverige på tema: Hantera de ökade livsmedelspriserna – hur gör vi nu?
22 Sep	Från rot till blast - inspirationsdag i användande av hela råvaran Hur förädlar vi råvaran på ett smakrikt och hållbart sätt? Välkommen till en inspirationsdag med fokus på hela råvaran – för miljön, ekonomin och smakens skull! Dagen genomförs tillsammans med matraddarna Pernilla Dierks, Köksmästare Härlandatjärnskolan och Karl-Wilhelm Nilsson, Kock och kreativ ledare i Parkskolans kök, från Göteborg stad.
28 Sep	Nätverksträff Måltidsutvecklare. Tema: Utbildning Syftet med nätverket för måltidsutvecklare är att med dialog, diskussion och reflektion utbyta erfarenheter kring yrkesspecifika frågor. Målet att stärka dig som måltidsutvecklare i ditt uppdrag. Skolmatsakademin är sammankallande, men alla deltagare bidrar med innehåll till träffarna.
30 Sep	Krisberedskap i offentliga kök, del 2 Det är krisberedskapsvecka (v. 39) och Studio MATtanken fortsätter vända och vrida på frågan om krisberedskap och offentliga måltider.

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



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

