



Från hav och jord till kök och bord

| | Skicka vidare

Vad finns i grytan?

Ja, vad lägger i vår gryta framöver? I Hallå där kan ni läsa om matlagningsprojektet "Under ytan till grytan" där odlad fisk och skaldjur är i fokus. Hur vi kan ta tillvara och använda mer av råvaror från både hav och sötvatten är högaktuellt. Det kan handla om att ta fram nya produkter av fiskar som vi "glömt bort" som till exempel färs på brax. Eller odling i större skala både på land och i havet. Den odlade fisken clarias är en halvfet fisk och rik på omega 3, den kan tillagas på flera olika sätt. Odlade musslor kan bli mycket goda musselbullar som nu finns med i Bohusläns landskapsmåltid.



Foto: Erika Kvarnlöf

När vi tittar på den del av vår kost som kommer från växtriket vill vi slå ett slag för alla våra goda svenska rotfrukter som är i säsong nu under höst och vinter. Hitta nya recept på hur du kan tillaga till exempel kålrot och rotselleri. Eller varför inte använda vår potatis i större utsträckning. Rikard Tellström pratade nyligen om innovationer inom livsmedel. Han nämnde att vår framtida mat ändå kommer att landa tillbaks på potatis och spannmål. Så även om vi nu är i ett läge med ökande matpriser så tänker vi att bra mat fortfarande finns att tillgå – och tänk svenskt så att vi har en matproduktion även i sämre tider.



Foto: Katja Ragnstam

Nu presenteras de nya landskapsrätterna

Den 20 oktober presenteras Sveriges nya landskapsrätter på Skansen i Stockholm. Bli inspirerad av de läckra råvarorna och ta del av menyerna från Bohuslän, Dalsland och Västergötland.

[Läs mer hos Länsstyrelsen](#)



Foto: Erika Kvarnlöf

Temadag om svenskt kött

Igår var det dags för årets andra temadag som Länsstyrelsen anordnar i samarbete med MATtanken och Västra Götalandsregionen. Vi besökte Halla gård i Edsvära utanför Kvänum där Anders Gunnarsson skapat ett cirkulärt system där inget går till spillo. På gården föder de upp 20 000 grisar per år, med solen som enda energikälla. Genom att knyta ihop kretsloppet är gården självförsörjande på foder, värme, el och nästan all gödning.

Vi utbytte erfarenheter och diskuterade vad som är bra kött och vilka krav vi ska ställa på det kött som upphandlas och köps in till köken.

Syftet med dagen är att ge aktörer i Västra Götalands län möjlighet till ökad kunskap om svensk livsmedelsproduktion som på sikt leder till att det tillagas mer mat med svenska livsmedel i offentliga kök. Dagen riktade sig till de som är involverade i planering och upphandling av offentliga måltider.

Victor vann WIN WIN Gothenburg Sustainability Award “Catch of the Week”!

Det är WIN WIN Gothenburg Sustainability Award som håller i tävlingen där kockar har tävlat mot några av Sveriges främsta kockar och matpersonligheter. Vinnaren presenterades fredagen den 21 oktober, på galan Award Night och Skövdes kock Victor Danling Wendth, som fick imponerande 2067 visningar och hela 270 likes, vann. Victor tävlade med sin fantastiska pastarätt gjord på fingertare.

[Läs mer hos Skövde kommun](#)



Foto: Skövde kommun

Här äter förskolebarnen i Stenungsund sjöpfungfärs till lunch

Sjöpfung kan vara ett näringsrikt och klimatvänligt alternativ till kött.



Foto: SVT

Förskolebarnen på Spekeröds förskola blev först i världen med att bli serverade sjöpfungfärs. – Det är en helt ny produkt och då är det olika processer för att se vad som funkar, säger Karin Hermansson, köksansvarig på Spekeröds förskola.

[Se inslaget på SVT](#)

TAKK-för-maten

TAKK-för-maten är en kokboksapplikation, som använder bilder, filmsekvenser, enkel text, tal och tecken för att visa hur man lagar mat. Den digitala kokboken underlättar vardagen och gör matlagningen tydlig, rolig och inspirerande. Människor kan av olika anledningar behöva hjälp i sin kommunikation. Då är det viktigt att hitta stödjande sätt att kommunicera. TAKK – tecken som alternativ och kompletterande kommunikation – är ett sådant sätt.

[Läs mer hos Matglad](#)



Försäljning av livsmedel ökade under 2021

Den totala försäljningen av livsmedel och drycker uppgick 2021 till 334 miljarder kronor och ökade därmed med 9 miljarder kronor jämfört med 2020. Detta motsvarar en uppgång på 2,9 procent vilket är mindre än under första pandemiåret.

[Läs mer hos SCB](#)

Högre matpriser ger mindre skillnad mellan eko och konventionellt

Matpriserna skenar, men flera ekologiska produkter har ökat mindre i pris än konventionella. Det innebär att prisskillnaden mellan ekologiska och konventionella produkter i vissa fall har minskat.

[Läs mer hos Ekolantbruk](#)



Foto: Ekolantbruk

Svenskar litar på maten och har högt förtroende för myndigheter och forskare

Svenskar har högst förtroende bland medborgare i alla EU-länder för den



information om risker med mat som de får från sina nationella myndigheter

[Läs mer hos Livsmedelsverket](#)

Mat och landskap - ny film med Richard Tellström

Hur påverkas landskapet av vad vi äter? I en nyproducerad film berättar Richard Tellström, mathistoriker och docent i måltidskunskap, om hur landskapet påverkas av vad vi äter.

[Se filmen hos SLU](#)



SEA AND Society Talk: Helen Lindqvist

Kan patienter med kroniska reumatiska sjukdomar kan bli hjälpta av att äta musslor? I ett forskningsprojekt vid Göteborgs universitet har det gjorts försök för att undersöka om personer med ledgångsreumatism skulle påverkas positivt av att äta blåmusslor som är ett mer hållbart livsmedel. På ett Sea and Society Talk vid Centrum för Hav och samhälle berättade forskaren Helen Lindqvist om det tvärvetenskapliga forskningsprojektet MIRA (Musslor-Inflammation-Reumatoid Artrit) som syftar till att öka kunskapen om specifik kost för personer med reumatism.

[Se filmen på YouTube](#)



Frysta grönskördade bönor

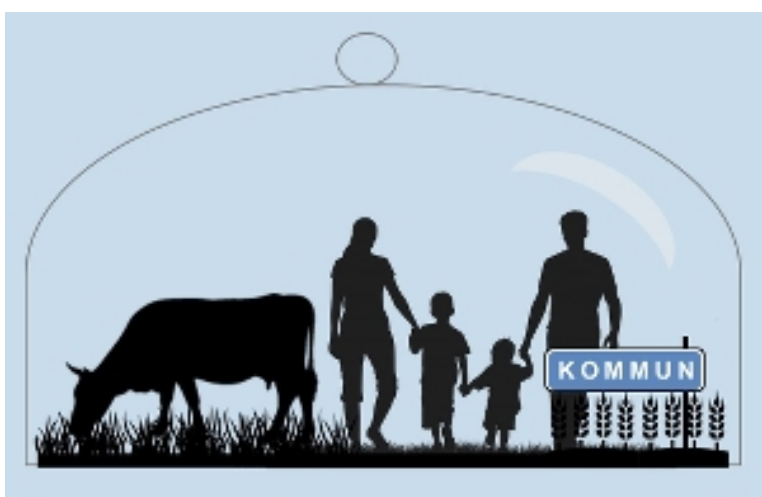
Samverkansprojektet "Lokal produktion och förädling av frysta grönskördade bönor" syftar till att lägga grunden för ett långsiktigt och lönsamt samarbete gällande odling och förädling av frysta grönskördade bönor i närområdet kring Toppfrys produktionsanläggning i Brålanda. I Västra Skaraborg och Dalsland finns unika förutsättningar med lång erfarenhet av att odla och förädla baljväxter i form av grönskördade ärtor.

[Läs mer hos Agroväst](#)

Så blir den växtbaserade skolmaten hälsomässigt hållbar – fokus på järn och zink

Många inom offentliga måltider arbetar med att öka andelen växtbaserad mat för att minska matens klimatpåverkan. Andelen unga som vill äta en uteslutande vegetarisk eller vegansk kost ökar också. Men vad behöver vi tänka på när vi byter till mer växtbaserad mat? Och hur försäkrar vi oss att skolmåltiden ger tillräckliga mängder av de viktiga mineralerna järn och zink?

[Se filmen på YouTube](#)



Räcker maten vid krig och kris?

Hur står det till med försörjningsgraden av livsmedel i landets kommuner? Nu går det att få svar på frågan genom ett verktyg som utvecklats av Hushållningssällskapet. Tjänsten som erbjuds är en kartläggning av en kommuns livsmedelsproduktion och konsumtion. Till grund ligger nationell statistik samt lokala uppgifter.

[Läs mer hos Hushållningssällskapet](#)

Två portioner grönsaker per dag tillräckligt för att skydda äldre mot inflammation

Endast två portioner grönsaker per dag kan minska risken för inflammation som slår till mot flera ställen i kroppen samtidigt. Frukt däremot verkar inte ha samma effekt. Det visar en ny avhandling om äldre från Örebro universitet.

[Läs mer hos Örebro universitet](#)



Fiskbranschens lilla blå - En guide för hållbara bestånd

Vad är det egentligen som styr utformningen av globala fiskekvoter? Och hur kommer man fram till vad som är hållbara bestånd? Det är några frågor som Fiskbranschens Riksförbund gör ett försök att svara på i en ny publikation

som går under namnet Fiskbranschens lilla blå.

[Läs mer hos Fiskbranschens Riksförbund](#)

Priskänslighet, svenskproducerat och årets favoriträtt i Matrapporten 2022

I Matrapporten 2022 presenterar matkommunikationsbyrån Food & Friends siffror kring svenskarnas matvanor för elfte året i rad.

[Läs rapporten hos Food & Friends](#)



Foto: Patrik Svedberg

Mer ska bli mat – två nya rapporter om förluster av kött, mjölk och biprodukter

Nu har vi räknat på vad det innebär att en del grisar och nötkreatur inte kommer till slakt och att all mjölk inte kan tas tillvara som livsmedel – i ton kött och mjölk under 2020. Vi har också satt det i relation till klimatpåverkan och till förlorade intäkter för producenter. Ny kunskap finns också om hur biprodukterna från djuren används – alltså det som inte ingår i slaktkroppen.

[Läs mer hos Jordbruksverket](#)



Hallå där...

Helena Gustavsson, måltidschef på Skövde kommun.

Berätta kort om Under ytan till grytan

Genom matlagningsprojektet "Under ytan till grytan" har WIN WIN Award förenats med Coop Väst och Skövde kommun som samarbetspartners i en gemensam strävan efter att väcka intresse för hållbar akvakultur, det vill säga all form av mat, hållbart odlad under vattenytan. Fem av Skövde kommuns kockar är med och representerar hela måltidsavdelningens verksamheter från förskola till äldreomsorg. Nya spännande recept har tagits fram med framförallt tre råvaror i fokus – clariasfärs från Gårdsfisk samt tång och musslor. Den 1:e september sjösattes projektet i fem av kommunens restauranger där samtliga kockar presenterade sina maträtter.

Vad har ni lärt er längs resans gång?

Under resans gång har vi fått en ökad kunskap i hållbara blå proteiner, ett område som det pratas allt mer om. Vi ser det som väldigt positivt att fått vara en del av den här utvecklingen från offentliga måltiders sida och hur vi kan bidra till att fler får ta del av vår kunskap genom vår matlagning.

Vad har matgästerna och personalen tyckt?

Våra matgäster har varit väldigt positiva. Clarias som vi jobbat mycket med har fallit alla väldigt bra i smaken. Den har ju en smak som mer påminner om fläskfilé/kycklingfilé än fisk och man kan göra oanade maträtter med den – exempelvis spagetti och köttfärssås. Musslor har också varit väldigt populärt, speciellt hos barn och elever. Våra kockar gillar utmaningar och det här har varit en väldigt positiv del av deras arbete där de har haft möjlighet att utvecklats.

Vad händer framöver?

Framöver fortsätter vi på inslagen väg. Vi har lagt till Clarias till vårt avtal och vi håller fortsatt kontakt med exempelvis Musselbaren där vi tänker utvecklas tillsammans.

KALENDER

24 Nov	Forskningsforum Varje höst anordnar Måltid Sverige Forskningsforum för att göra forskning om och för offentliga måltider mer tillgänglig. Syftet är att öka kontaktytan mellan forskning och måltidsverksamheter för att forskningen enklare ska kunna appliceras ute i verksamheterna. Forumet består av kortare presentationer av pågående forskning och dagen ska också skapa utrymme för dialog och diskussioner.
1 Dec	Framtid Västra Götaland - Klimatomställning för hållbar konkurrenskraft Västra Götalandsregionen bjuder in till en fysisk konferens med regionala utvecklingsfrågor i fokus. Vi kan, genom att gå före i klimatomställningen, stärka näringslivets konkurrenskraft, värna om människors välmående och behålla en god välfärd. På Framtid Västra Götaland samlas vi för en fortsatt dialog om hur vi ställer om tillsammans.
6 Dec	Den (svinn)smarta måltiden Välkommen till en träff där vi delar tips, råd och goda exmepel för minskandet av matsvinn inom offentliga måltidsverksamheter.

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

