



# Trendspaning i matvärlden

Frågor om mat berör och engagerar. Det handlar om bra vardagsmat och lustfylld festmat, men också om hur maten påverkar hälsan. Diskussioner om mat vidgas också lätt till att omfatta frågor kring ekologi och miljö. En trendspaning i matvärlden visar på aktuella frågeställningar och motsatta trender – fortsatt gärna att söka argument och diskutera i skolan. Kunskap om mat och bra matvanor är grundläggande för att eleverna ska må bra och klara kraven i skolan.

## Trend 1 Närodlat – mat långt bortifrån

I mataffärer finns produkter från hela världen och maten som vi inhandlar kan ha rest långt. I februariuppslaget tittar vi lite extra på varorna från andra länder. Den motsatta trenden, att köpa närodlade produkter, lyfts mer och mer. Det mest exklusiva är det som vi odlar själva. Det är härligt att följa utvecklingen av de späda grönsaksplantorna och skörda de första salladsbladen, rädisorna eller morötterna. Månadsuppslagen för april och maj visar på möjligheter att odla tillsammans med elever i skolan.

## Trend 2 Ät dig frisk eller sjuk

Kan maten fungera som medicin? För oss som under många år levt med kostråd om fettsnål kost och nyckelhålmärkning har senare års debatt om LCHF-kost (Low Carb High Fat) vänt upp och ner på invanda begrepp. Vad ska vi tro? Att åtminstone vissa människor mår bättre av fettrik och kolhydratsnål kost tycks stämma, men vad händer på längre sikt, påverkas kroppen på andra sätt som vi nu inte vet?

## Trend 3 GMO – ekologiskt

I Europa odlas inte genmodifierade grödor för matproduktion, men på andra håll i världen ökar produktionen kraftigt. Vad händer i framtiden om Europa håller kvar vid restriktionerna mot GMO samtidigt som matvaror produceras till betydligt lägre kostnader i andra länder? Kan den ekologiska produktionen ökas i tillräcklig omfattning?

## Trend 4 Fler vegetarianer – mer kött

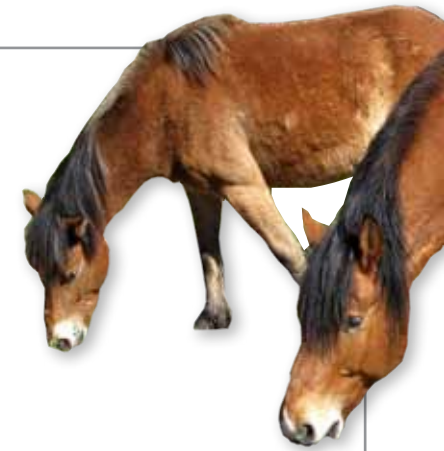
En stor andel ungdomar äter vegetariskt idag samtidigt som köttkonsumtionen har ökat kraftigt. Enligt statistik från Jordbruksverket konsumerades 85 kilo kött per person 2010 och prognoser för 2011 visar en fortsatt ökning. I debatten framförs ofta åsikten att det är nödvändigt att generellt minska köttkonsumtionen eftersom produktionen av kött har så stor negativ effekt på klimatet. Tränger man lite djupare in i frågorna finner man att det inte är så självklart. Djurslaget och hur djuren föds upp har stor betydelse. Nötkreatur som betar på naturbetesmarker ger många positiva effekter.

## Trend 5 Ursprungligt – processat

En stark trend går mot rena råvaror utan kemiska tillsatser, man vill känna de rena smakerna och vill till och med veta vilken gård köttet, osten eller mjölken kommer från. Samtidigt finns den motsatta trenden mot mat som blir allt mer processad.

Alginatkulor med fruktsaft, rök som frigörs när man lyfter på locket till en maträtt och märkliga smakkombinationer – maten på de mest sofistikerade restaurangerna blir en upplevelse i likhet med andra kulturella begivenheter.

Matindustrins livsmedelstillsatser är omdiskuterade. Det gäller att läsa innehållsförteckningarna på matvaror och kunna förstå det som står om man vill vara en medveten matkonsument. Uppslaget för januari månad handlar om livsmedelstillsatser.





# Augusti 2012



Måndag    Tisdag    Onsdag    torsdag    Fredag    Lördag    Söndag

v. 31	30	31	Per 1	Karin, Kajsa 2	Tage 3	Arne, Arnold 4	Ulrik, Alrik 5
v. 32	Alfons, Inez 6	Dennis, Denise 7	Silvia, Sylvia 8  Drottningens namnsdag	Roland 9	Lars 10	Susanna 11	Klara 12
v. 33	Kaj 13	Uno 14	Stella, Estelle 15	Brynolf 16  Surströmmingspremiär	Verner, Valter 17	Ellen, Lena 18	Magnus, Måns 19
v. 34	Bernhard, Bernt 20	Jon, Jonna 21	Henrietta, Henrika 22	Signe, Signhild 23	Bartolomeus 24	Lovisa, Louise 25	Östen 26
v. 35	Rolf, Raoul 27	Fatima, Leila 28	Hans, Hampus 29	Albert, Albertina 30	Arvid, Vidar 31	1	2

Information

## Besök en bondgård



Jönköpings kommun har sedan många år en Ekobuss som tar med skolklasser ut i naturen för fältstudier. En fördel med en mobil naturskola är att klasserna kan besöka naturmiljöer utanför skolans närområde.

Ibland åker klasserna till allmogegården i Tolarp, naturskönt belägen i Östra vätterbranterna, för att lära sig mer om jordbruk, titta på djuren och ibland hjälpa till med praktiskt arbete. På våren är det extra spännande med alla nyfödda ungar; griskultingar, lamm, kalvar och kycklingar. Gården har ställts om till en småskalig ekologisk produktion med i huvudsak självushåll. Bilderna på ovanstående sida är tagna på gården.

Lantbrukarnas riksförbund (LRF) ordnar olika aktiviteter för elever och har regionala besöksgårdar som skolklasser är välkomna till för att få en inblick i hur man arbetar med jordbruk. Se [www.lrf.se](http://www.lrf.se), delen Lärare/elev eller sök på Besöksgårdar.