

Välj svensk mat

Mat är i fokus som aldrig förr. Varje dag är det flera matlagningsprogram på tv och den ena kostrekommendationen och dieten avlöser den andra. Dessvärre är det betydligt mindre uppmärksamhet på matens kvalitet och på vilka vägar den kommit till butiken.

TEXT: KRISTIN SUNDSTRÖM, GENERALSEKRETERARE SVENSKA BLÅ STJÄRNAN

★ Vi som är Blå Stjärnor är säkerligen mer engagerade, kunniga och noga med varifrån maten kommer än genomsnittskonsumenten. Vi vet att om vi väljer svenskt kött så har djuren vuxit upp enligt lagar och föreskrifter som är bland de strängaste i världen. Vi vet att Sverige alltid finns med bland de länder som använder minst antibiotika i djurproduktionen och att antibiotika inte används för tillväxt. Vi vet att svensk mat håller landsbygden öppen genom bete. Vi vet att betad mark ger en rikare flora och fauna än obetad. Vi vet att Sverige skulle växa igen om inte djuren hjälpte till att hålla efter sly.

Många av oss vet också att Sveriges livsmedelsförsörjningsgrad har minskat från hundra procent på femtiotalet till mellan femtio och sextio procent i dag.

Välj svenskt

Trots att vi vet mycket är det svårt att vara konsument i dag. Vad ska jag välja för att vara säker på att få mat som producerats på ett etiskt sätt, att djuret har blivit slaktat utan att utsättas för hög stress och att jag stödjer producenter

som valt att arbeta utifrån ett produktionssystem som jag kan stå för?

Svenska Blå Stjärnans Centralstyrelse, kansli och förbundens ledning (ordföranden och utbildningsansvariga) har fattat beslut om att 2014 arbeta för att nå ut med fakta kring svensk mat och varför man ska välja svenskt. Det kan låta protektionistiskt, men så länge utländska producenter ligger efter när det gäller djurhållning, medicinering, och slaktmetoder, så är valet enkelt. I år ska vi slå ett slag för bättre hälsa för människor och djur, etisk produktion, öppna marker och en höjning av Sveriges livsmedelsförsörjningsgrad.

Det kan låta som en svår uppgift men den är lätt att åstadkomma om fler väljer svensk mat. Det ska vi jobba för!

I detta nummer kan du läsa om hur det kommer sig att etolog och professor Per Jensen engagerat sig i frågan hur vår mat produceras.

Köttguiden underlättar för dig när du ska välja i butiken.

Det här ska vi göra

De kommande numren under året kommer att ta upp olika infallsvinklar på

ämnet Svensk mat. Vi planerar att kontakta politiker samt producenter och butikskedjor, för att fråga vilket ansvar de anser sig ha för hur vår mat produceras. Vi kommer även att prata med konsumenter för att lyfta fram deras perspektiv.

I år är det valår och Svenska Blå Stjärnan kommer att arbeta med att påverka politiker att engagera sig i frågor kring smittskydd, djurskydd och konsumentperspektiv kring val av mat.

Det behöver bli lättare för konsumenten att kunna göra aktiva, medvetna val i butiken. Svenska Blå Stjärnan anser att konsumenten har rätt att få information om ursprungsmärkning, var djuret är producerat, under vilka förhållanden djuret har vuxit upp och vilken slaktmetod som har använts. Det är viktig information för att kunna göra ett val.

Det här kan du göra

Vi hoppas att alla Blå Stjärnor runt om i landet vill hjälpa till att sprida budskapet kring fördelarna med att köpa mat som är producerad i Sverige. Du är viktig! □

Tänk på detta som konsument – vi kan alla hjälpa till att förändra!

DUN

Ta alltid reda på varifrån dunet kommer i det plagg eller vara som du tänker köpa. Be att få en policy från företaget. Det du vill veta är att det är dun plockat från döda fåglar och att det är från fåglar som är avsedda för köttindustrin.



FOTO: POLRYAZ / SHUTTERSTOCK

PÄLSKRAGAR OCH PÄLSTOFSAR

Köp inte jackor med pälskrage eller mössor med pälstofs. Det finns andra likvärdiga jackor att köpa med syntetmaterial i kragen.

RESTAURANG

Fråga på restaurangen var köttet och fisken kommer ifrån. Fråga om de har en policy kring råvarorna. Gynna restauranger som försöker att välja svenska råvaror. Det är klart att det är svårt att alltid välja svenskt, men försök så gott du kan.



Genom att köpa mindre, men bättre kött samt välja att äta vegetariskt ibland kan du ändå klara dig på samma matbudget och äta minst lika bra.

FOTO: ALMGREN/SHUTTERSTOCK

SKOLMAT

Prata med skolledningen eller föräldraföreningen på dina barns skola. Fråga vilken policy de har kring ursprunget på skolans mat. Ställ krav på att barnen ska erbjudas svensk mat. Gå ihop med andra föräldrar och driv frågan ihop.

Ladda hem köttguiden från Svenska Blå Stjärnans hemsida och ge till skolledningen. Vi kan också skicka dig en extra tidning, mejla oss på sbs@svenskablajstjarnan.se

URSPRUNGSMÄRKNING

Fråga i butiken och titta på förpackningen och förvissa dig om varans ursprung. Ladda hem appen "Fråga en Bonde", se faktaruta i detta nummer på sida 12. Ställ krav på att få veta var köttet, fisken eller annan råvara kommer ifrån. Fråga hur köttet är slaktat. Ställ krav på butiken att de ska ta hem svensk mat.

GÅRDSBUTIK

Sök på nätet om du har någon gårdsbutik i din region. Vissa gårdsbutiker säljer även sina varor i de vanliga kedjornas butiker.