

Platsens smaker

Terroiratlas för Stockholms län

Mat som kulturarv – verktyg för
regional- och landsbygdsutveckling

Presentation i Ekenäs 12 oktober 2016 Maria Mamlöf



Kulinariska regioner

- Sverige - Det nya matlandet – Nationell handlingsplan 2008 Österrike förebild
- Livsmedelsstrategi för Sverige om konkurrenskraft blir klar hösten 2016
- *Gastronomiska regioner – Ett verktyg för regional utveckling* våren 2014 – en metodstudie

Samverkansprojekt Paulina Rytönen, Södertörns högskola, Sören Persson, LRF och Magnus Svensson, Restaurangakademin

- Terroiratlas en viktig del i detta

EU:s geografiska ursprungsbeteckningar

- *SUB – Skyddad ursprungsbeteckning*
- SGB – Skyddad geografisk beteckning
- FAO 1958
- EU 1992
- Livsmedelsverket certifierar



Befintliga paraplymärkningar i Stockholms län

- Värmdökassen
- Roslagsmat
- Skärgårdskött
- Äppellandskapet Sörmland
- Rabarberfestivalen

Definition terroir och terroiratlas

- En terroiratlas är enligt Unesco en redogörelse för de natur- och kulturgeografiska förutsättningar som utgör grunden för en regions livsmedelsproduktion och karaktäristiska produkter. Den ska kunna användas som en kunskapsbas för att förmedla *en regions unika värden*.
- *Terroir* är det som gör att livsmedel smakar, doftar och på ett särskilt sätt beroende på var de kommer ifrån.
- *Terroir* behöver kommuniceras pedagogiskt för att ge producenter och turistföretag möjlighet att ta ut ett mervärde för sina produkter.

Målgrupp

- Terroiratlasen riktar sig i första hand till lantbrukare, förädlare av livsmedel eller besöksnäringen.
- Den är avsedd som en inspirationskälla i att ta tillvara äldre traditioner och i att utveckla nya produkter utifrån livsmedelshistorien.
- Skriften kan användas som underlag för att skapa koncept, storytelling, intresse och engagemang för lokala produkter.

Pedagogiskt förmedla en regions unika värden

- Bygga koncept kring en produkt
- Att använda storytelling i marknadsföring – *säg det med en historia*
- Berättelserna ska skapa intresse runt produkter.
- Bidra till en helhetsupplevelse med atmosfär från platsen som den kommer ifrån.
- Överföra kunskap.
- Det ska ge något att ta med sig och berätta om när man kommer hem.

Innehåll Platsens smak – del 1

Råvaror och livsmedelsproduktion i Stockholms län 1800 och 1900

- De naturgivna förutsättningarna
- Kulturgeografiska förutsättningar
- Brukningsmetoder och bebyggelse på landsbygden
- Den stora samhällsomvandlingen under 1800-talet
- Olika livsmedelsnäringar växer fram – mejerier, bryggerier, handelsträdgårdar, sockerbruk
- Tekniska innovationer av betydelse
- Sorter av sädeslag och grönsaker, lantbruksdjur m m
- Landshövdingeberättelser ger en tidsbild

Innehåll Platsens smak –del 2

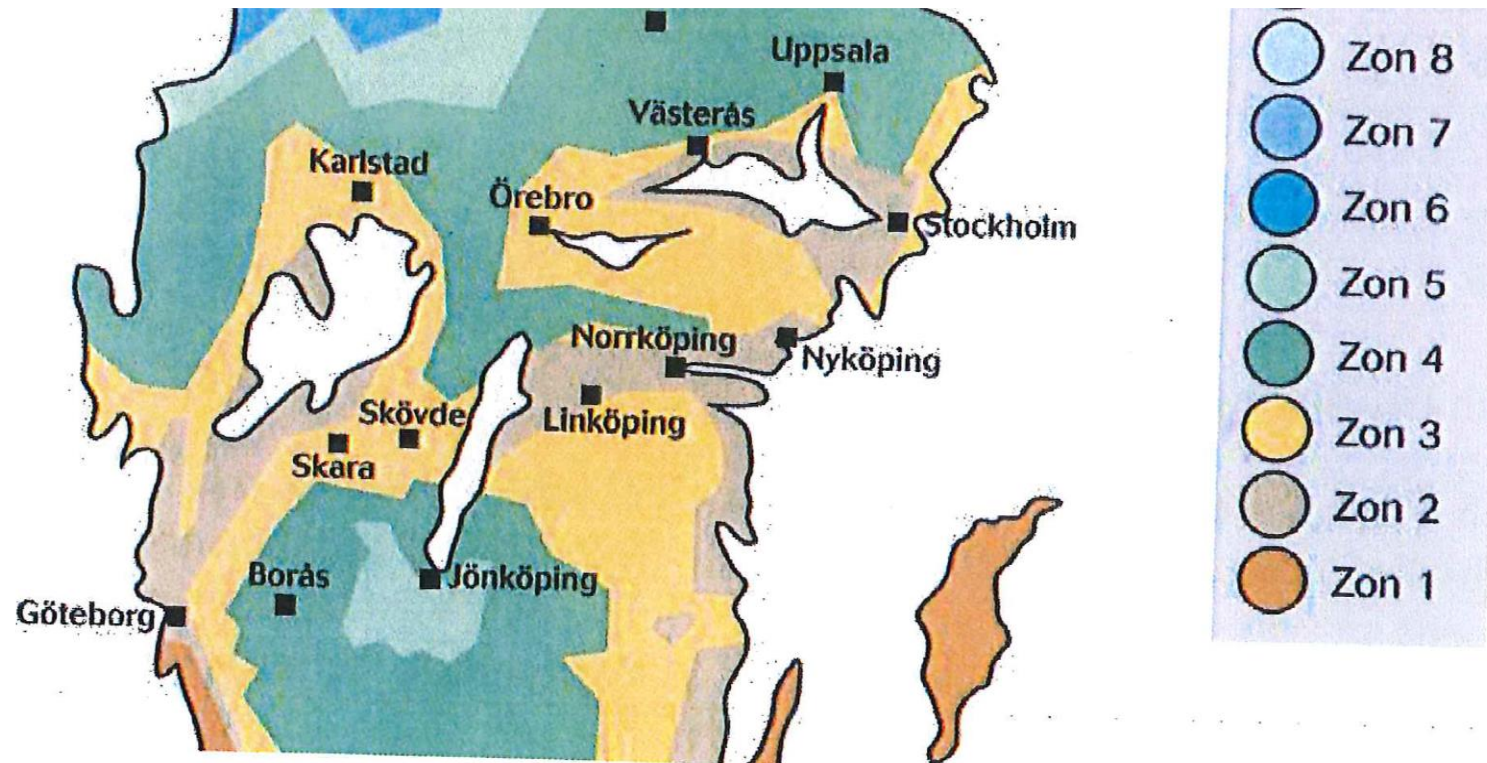
Maträtter och måltider i Stockholms län 1800 - 1900

- Mat och dryck
 - Hos allmogen/bönderna ca 1800
 - På herrgårdarna ca 1800
 - Förändringarna under 1800-talet
 - Restaurangrörelsens framväxt
 - Maten i länet omkring sekelskiftet 1900
- Några för länet unika produkter som kan identifieras
- Källor/litteraturöversikt

Stockholms läns särart

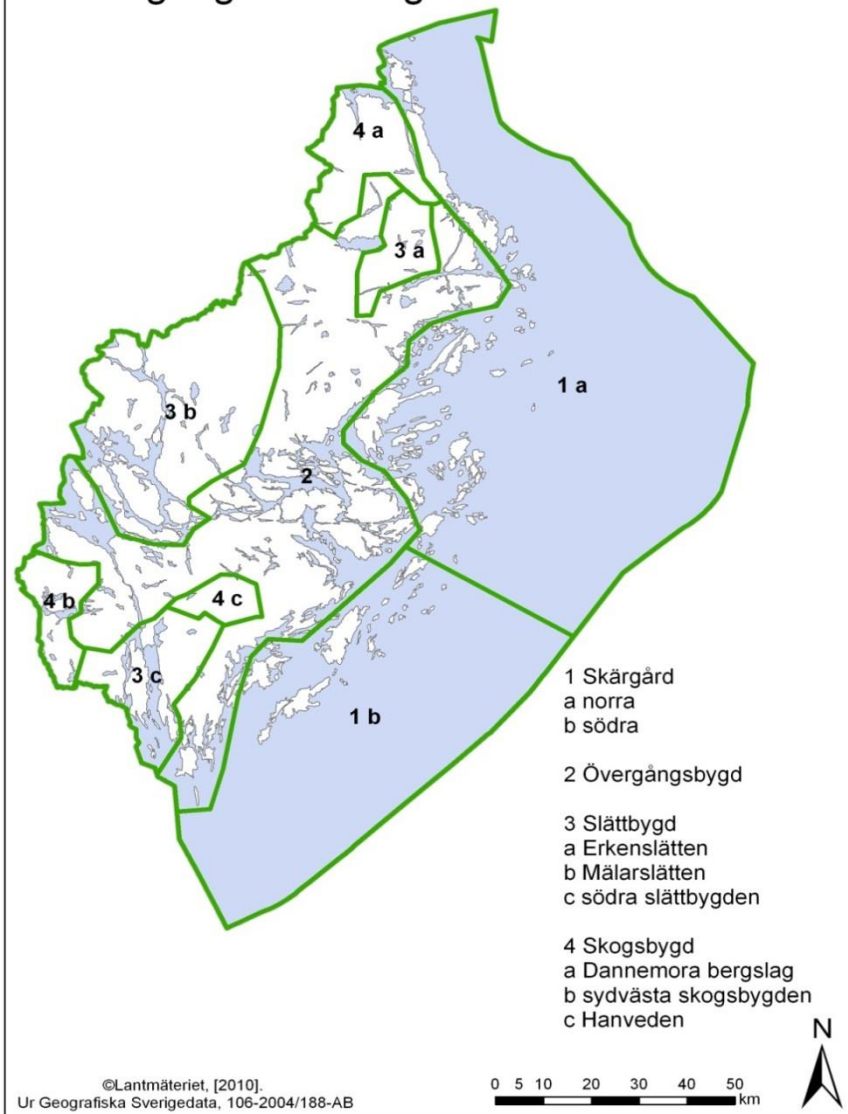
- Huvudstaden influens som stark marknad med möjlighet att avsätta jordbruksprodukter, främst färsk mjölk, kött och saltad strömming från skärgården.
- Stockholms särart är att det var ett innovationsområde för både internationella influenser och egna uppfinningar, även inom matens område.

Jordarter, topografi, vegetationstäckelse, växtzoner

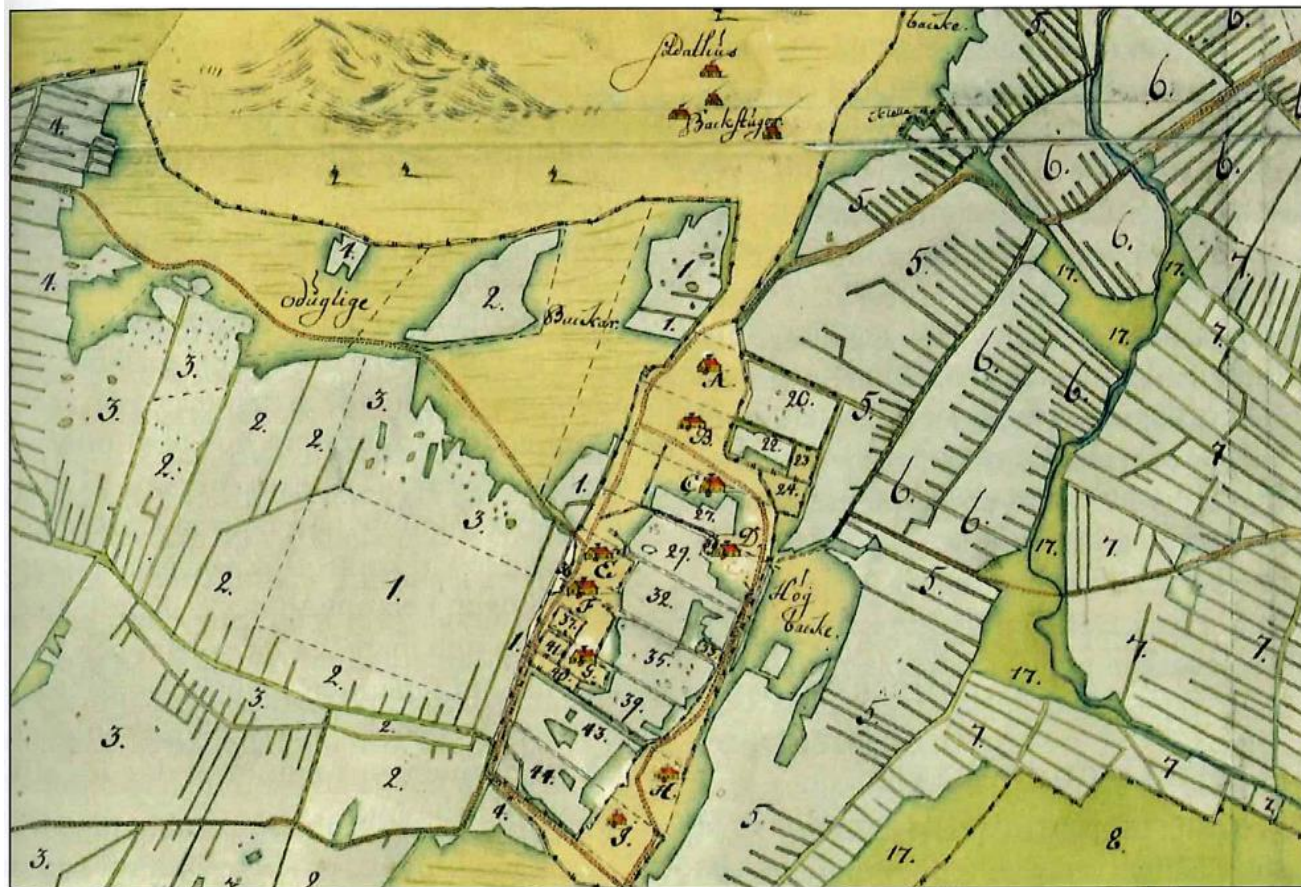


a 2. Klimatzoner

Kulturgeografiska regioner i Stockholms län



Solskifte och tvåsäde. Trånga byar.



Förrådshushållning



Brödet bakades två gånger om året



Supanmaten – mat som kan ätas med sked - kokades på öppen eld i gryta



Kvällsvard i sloboden. Var och en doppar sin brödbit i flottpannan. Mangskog socken, Värmland. Foto Nordiska museet.



Salt strömming från Roslagen var daglig kost



Grisen slaktades till jul



Att tillverka ost

Fig. 11. Perforerade lerkärl, t. v. diam. 26 cm, höjd 6 cm; t. h. diam. 25 cm, höjd 13,5 cm. Nyköpings museum.

Perforierte Tongefässe, links: Durchmesser 26 cm, Höhe 6 cm; rechts: Durchmesser 25 cm, Höhe 13,5 cm.

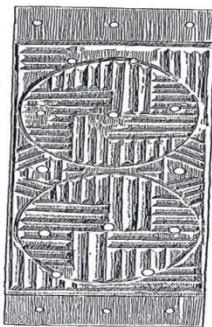
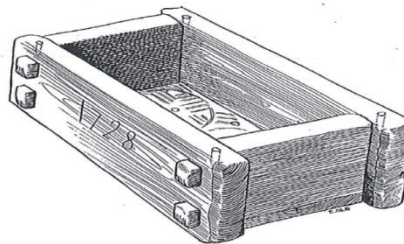


Fig. 34. Ostkar med fastspikad botten, dat. 1728. Gryts sn, Södermanland. Nu i Nordiska museet. Käseform mit festgenageltem Boden.



En tunna surkål fanns i varje gård



Lingon och andra vilda bär var viktiga



Sädeslag, grönsaker, lantbruksdjur



Herrgårdarnas produktionsförutsättningar



Herrgårdsmaten- exotiska växter i orangeriet



Kålpudding med surlingon



Skogsfågel var vanligt på bordet



Maten inom herrgårdskulturen



1800-talets stora förändringar



Förändringarna inom jordbruket



Näringsfrihet - Hötorget 1878



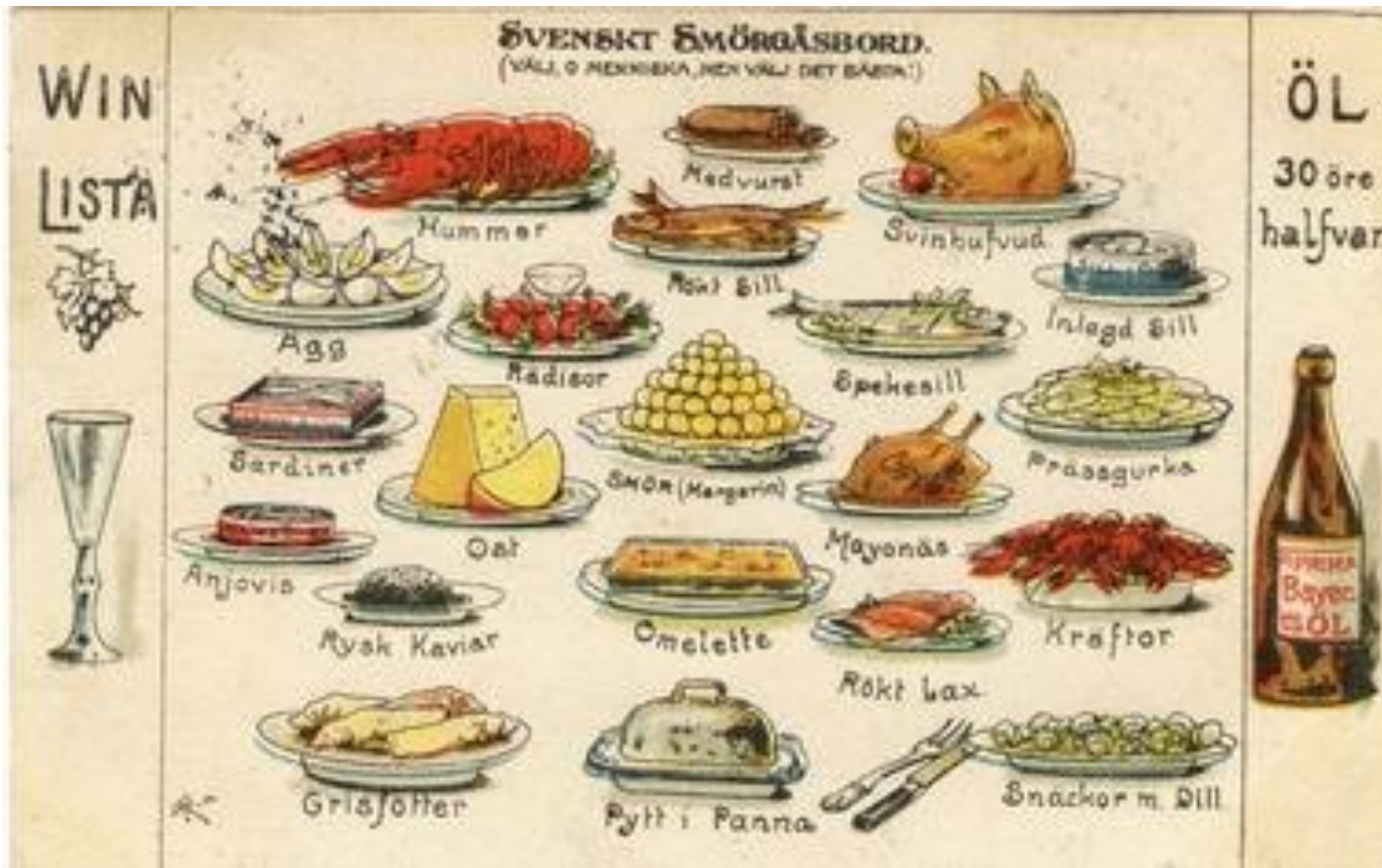
Tekniska innovationer



Restaurangväsendets framväxt



Smörgåsbordet dukas upp



Potatisen blir basen



Handelsträdgårdar och grönsaker



Mejerinäring - Sveciaost



En bryggerinäring uppstår



Husmanskosten gör inträde



Kaffebjudning med kaffebröd för social samvaro



Husmanskosten



Kringen medförde ransoneringar och kuponger



Snabbköp, färdigmat, kyl, frys, rinnande vatten inomhus



Internationella influenser vinner terräng



Den svenska gastronomiska revolutionen



Potatispudding – typiskt sörmländsk



Uppländs brynost



Bärtart från Uppland



Upplandskubb

Upplandskubben
har fått EU:s
SUB-märkning



Sorundatårta



Sörmlandsäpplen

Åkerö



Ångbåtsbiff



Biff Rydberg



Vad händer nu? Vad blir nästa steg?

- Lansera och skapa ett intresse.
- Materialet ska vara lätt tillgängligt och finnas att ladda ner från Lsts hemsida.
- Terroiratlasen är tänkt att utgöra en grund som alla intresserade ska kunna använda sig av den som en ingång i historien och kulturarvet kring mat och matproduktion i Stockholms län.
- Hoppas på entreprenörers egna initiativ.
- Stödmöjligheter inom EU:s Landsbygdsprogram och LLU.