

Rapport och framtidsspaning

Kampanjen Sätt Åland på tallriken 2023

Bakgrund

Ålands landskapsregering har den 1 juni 2023 fastställt följande principer för beviljande av ett tillfälligt stöd för servering av måltider producerade från uteslutande åländska råvaror eller så kallade axgana måltider i de kommunala köken under en dag i veckan under 10 veckor.

Ålands lagting har upptagit medel i första tilläggsbudget för år 2023 för finansieringen av stödet.

Motivering

Primärnäringarna tillsammans med den nära sammankopplade livsmedelsindustrin har som helhet stor betydelse för den åländska ekonomin, det åländska samhället, miljön och landskapet. Lantbruksproduktionen har stora kringeffekter i samhället i fråga om förädling, efterfrågan av tjänster inom servicebranschen och Ålands attraktionskraft då lokal livsmedelsproduktion och lokala produkter utgör en viktig del av den regionala identiteten. Rysslands anfallskrig mot Ukraina har lett till stora konsekvenser för livsmedelsproduktionen. Samtidigt som konsekvenser av kriget i form av sanktioner och motsanktioner gentemot Ryssland drivit upp produktionskostnaderna för livsmedel och också livsmedelspriserna samtidigt som en allmän lågkonjunktur i samhället innebär att konkurrensen om de tillgängliga medlen för konsumtion minskar vilket gör att konsumtionen av lågkostnads alternativ ökar på bekostnad av exempelvis lokalt producerade kvalitets livsmedel.

För att belysa detta och skapa stimulan för en ökad efterfrågan av lokala högkvalitativa åländska livsmedel föreslår landskapsregeringen ett tillfälligt kostnadsersättning stöd till de kommunala offentliga köken för att det under en dag i veckan under 10 veckors tid ska servera en måltid uteslutande producerad från lokala råvaror.

De institutionella marknaderna för livsmedel är viktiga och skolan och de offentliga kökens roll att skapa broar mellan stad och landsbygd samt kunskap om livsmedel och livsmedelsproduktion är viktiga. Målsättningen är att genom det tillfälliga kostnadsersättning stödet skapa intresse och fokus för lokala livsmedel i hela samhället som kan skapa en allmänt ökad efterfrågan av lokalt producerade livsmedel och därmed också skapa incitament för nya satsningar och investeringar som leder till bibehållen eller ökad sysselsättning i sektorn.

Villkor

Tillfälligt stöd för servering av måltider producerade från uteslutande åländska råvaror betalas till en måltid och ett mellanmål per dag om måltiden producerats vid det kommunala köket utgående från råvaror producerade på Åland.

Sökande förbinder sig att i samband med utnyttjande av stödordningen att delta i främjande aktiviteter:

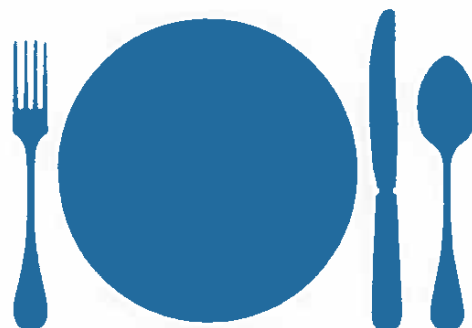
- informera om råvarornas ursprung på måltidernas menyer
- informera om deltagandet i stödordningen på hemsida samt på eventuella sociala medier

Sökande erbjuds:

- Deltagande kök får vara i kontakt med "Sätt Ålands på tallriken" kampanjen med tips och idéer för kvalitativa axgan måltider
- Material om livsmedlens ursprung
- Introduktion av konceptet "Farmer time", nätbaserade träffar med livsmedelsproducerande lantbrukare som i realtid informerar om den åländska livsmedelsproduktionen.

Ålands Producentförbund (ÅPF) håller i kampanjen, "Sätt Åland på tallriken" som startade i augusti och pågick under 10 veckor. Alla torsdagar under 10 veckor från och med torsdag 31.8 fick kommunerna stöd för att servera axgan måltider och mellanmål. Representanter från kommunerna anmäler sig via denna länk. De kommuner som söker stödet och övriga intresserade aktörer som önskar delta med att servera mat offentligt är välkomna i kampanjen som främjar axganmat och sätter Åland på tallriken.

Sätt Åland
på tallriken!



Deltagare

Arbetsgrupp

Arbetsgruppen bestod av VD för Ålands producentförbund, anlita kampanjledare på köptjänst, Harriet Strandvik, Landsbygdsutvecklare, Lena Brenner, Byråchef Sölve Högman, minister Fredrik Karlström deltog i ett flertal möten samt Pernilla Weckman från April Kommunikation.

Kommunala kök

Brändö kommun
Eckerö kommun
Föglö kommun skolkök
Geta Kommun
Godby högstadieskola
Jomala kommun
Kumlinge kommun
Lemlands kommun
Lemlands kommun (ESB)
Sveagården i Lemland
Lumparlands kommun
Mariehamns stad
Saltviks kommun
Sunds kommun
Vårdö kommun

Vi ansluter oss till kampanjen för att det är ett viktigt ämne:

Ålands gymnasium, Mariebar, Pub Stallhagen, Boquerian, Sittkoffska Gården

Innehåll

Tid	Vad händer
April/ Maj / Juni	Uppstart. Information, planering och tillsättande av arbetsgrupp och offert för kampanjledning.
1 juni	Pressinformation. Möjlighet för kommuner att söka stödet. Ansökan ombads inlämnas innan midsommar.
24 augusti	Kickoff för Kampanjen, ett 20 tal deltagare på plats. Bandades:

	<p>https://www.youtube.com/watch?v=0GDhvaQR8bY</p> <p>Program kl 15.30 smakprov kl 16 inleds kickoffen: Välkomstord av näringsminister Fredrik Karlström</p> <p>Kampanjledare, Harriet Strandvik presenterar de praktiska detaljerna och tidsplan</p> <p>Kl 16.15: Inspiration för köket, presentation av material och idéer för arbete med axganmat, Viktor Eriksson och Harriet Strandvik</p> <p>Kl 16.45 Inspiration för pedagoger. "Farmer time Finland". VD Sue Holmström och projektet i Österbotten.</p> <p>kl 17 Introduktion av Axgandagen den 3 november. Landsbygdsutvecklare, Lena Brenner</p> <p>kl 17.15 Presentation av material och utdelning av det: Meny-plansch och recept samt material för klassrummet.</p> <p>kl 17.30 Avslutning och tid för frågor</p>
31 augusti	Kampanjstart 1/10 veckor. Avslutas med initiativet till att fira den första officiella axgan dagen: Första fredagen i november, 2023 inföll den 3 november
September	FB-grupp för offentliga kök öppnas Reportage i Ålands tidningen, Eckerö kommun
Oktober	Material delas, kontakt med förädlingsindustri och kök Recept och tips
2 november	Reportage med Nya Åland, smakövning och skolmats-prat i Övernäs skola
3 november	Arbetsgruppen samlas och äter en Ålands frukost på Arkipelag hotell, Ålands radio sänder intervju.
november / december	Avslutande arbete, utvärdering.

Kommunikation

Text som går ut från kampanjen 31.8 2023:

Idag kör ÅPF:s kampanj igång "Sätt Åland på tallriken" där offentliga kök serverar Axgansk mat varje torsdag i 10 veckor 31.8 - 2.11. Och kampanjen avslutas med att vi firar Axgan-dagen 3.11 som vi kommer att fira årligen första fredagen i november.

Vi kommer att inspirera allmänheten att haka på Axcgan-torsdagen och att man lägger ut en bild på sin axganska mat med hashtagarna #sättålandpåallriken och #axgan. Vi hoppas alla vid ÅLBC äter axganska måltider idag och att ni lägger ut det på sociala medier:) Äter du på restaurang idag, så välj en restaurang som har axgansk rätt på sin meny. Du kan tex skriva: Jag hakar på "Sätt Åland på Tallriken" kampanjen genom att äta mat av lokalproducerade råvaror under Axcgan-torsdagarna 31.8 - 2.11 #sättålandpåallriken #axgan Läs mer om kampanjen på ÅPF:s hemsida och Fb-sida. ÅPF driver kampanjen och Harriet Strandvik är kampanjledare.

Under kampanjen har #sättålandpåallriken använts. Mycket av en kampanj är kommunikation. Syftet med kampanjen var främst intern, det var aldrig meningen att kampanjen riktade sig till allmänheten, utan till de som berörs av offentliga måltider, indirekt allmänheten. En ambition fanns att med knappa medel öka synligheten genom matgästerna och de som arbetar i kök som genom menyer och vissa aktiviteter digitalt gav ring effekter utanför den offentliga måltiden.

April Kommunikations ansvar var att ta fram material för kick offen och kommunicera i sociala medier. Under projektet hade jag Pernilla Weckman kontakt med många kök. Intresset för att använda lokala produkter var stort bland dem jag hade kontakt med. Största utmaningen är att få tag i råvaror.

Mail med uppmaning att haka på kampanjen "Sätt Åland på tallriken", sändes till:

- alla restauranger och caféer på Åland
- personalen vid näringsavdelningen
- personalen vid Ålands Landsbygdscentrum

[En kort film](#) om varför Axcgan är så himla bra spreds i sociala medier. Även Ålands Näringsliv spred en egen film om Axcganska tjänster och varor i sociala medier.

På Fb-sidan "Landsbygdsutveckling, Åland" gjordes inlägg varje vecka om Axcgan och Axcgan-torsdag.

I den interna Fb-gruppen "Offentliga kök Åland" finns information om [listan över producenter](#) som säljer livsmedelsprodukter till storkök och restauranger.



LANDSBYGDSNYTT

ANSVARIG UTGIVARE: LENA BRENNER, TEL 0457 526 7305

Haka på nio torsdagar framåt!

Nu har vi chansen att tillsammans påverka ålänningarnas konsumtionsvanor. Landskapsregeringen stöder under hösten kommunernas offentliga kök att använda mer åländska produkter. För att ytterligare stödja detta kan vi alla inom landsbygdssektorn visa hur viktigt det är genom att själva äta lokalt, prata om dess betydelse och visa upp att vi deltar i våra sociala mediekanalet.

Hur?

- Välj lokalproducerad (axgansk) mat.
- Prata om det med vänner och bekanta, och förklara varför det är viktigt. Lägg upp bilder i dina sociala medier som visar att du stödjer kampanjen. Använd hashtagarna #axgan och #sättålandpåtallriken

Varför?

Genom att välja åländska råvaror skapar vi arbetsplatser och därmed skatteintäkter som stannar på Åland och bidrar till vårt lokalsamhälle.

Dessutom minskar vi transporter och säkerställer självförsörjning.

När?

På torsdagar fram till den 2 november, med en finaldag på Axgandagen, fredagen den 3 november.

Mer information om kampanjen finns på Ålands producentförbunds Facebook-sida och hemsida.



Sätt Åland
på tallriken!



APF Ålands
producentförbund



Farmer Time

Farmer Time kopplar ihop primärproducenter med olika grupper av barn och ungdomar! Barn- och ungdomsgrupper får genom digitalteknik online kontakt med gården och bonden via sin smarttelefon kan visa och berätta om det vardagliga arbetet med åkrar, djur, växter och maskiner.

Barnen får genom Farmer Time digital rundtur på ett lantbruk och får ställa frågor direkt till bonden. Barn/ungdomsgruppens handledare eller instruktör som kan vara en klubbedare, lärare eller liknande kan efter samtalet göra uppgifter tillsammans med barnen som anknyter till gården. Målet är att gruppen gör flera digitala besök hos samma bonde och följer upp

utvecklingen för växter eller djur. Allt med mycket låg tröskel och med digitala verktyg som hjälpmedel.

Det fanns en ambition om att få igång ett försök att testa konceptet på Åland under kampanjen. Kampanjledaren kontaktaade två skolor: Ytternäs skola, Mariehamn och Vikingaåsens skola i Jomala. Båda pedagogerna som kontaktades gillade idén och konceptet. Båda hade dock redan sina planer klara och fick inte in det i sina tidsscheman. En skola hade redan lyft lantbruket med Skördefest-tema och den andra öppnade för att man till våren 2024? kunde få in ett försök.

<https://www.farmertime.fi/>

Material/Bilagor

- Receptmaterial som delades ut under Kick-offen och på mail.
- Planscher framtagna av ATH - bilder på producenter och råvaror
- Recept som delades på ÄPF ' FB sida och delades via mail-lista
- Recept som delades direkt via maillista. Internt
- Smakövning, tillfället på Övernäs Skola:

Våra övningar 1.11

- Smakhjulet (min egna konstruktion för att beskriva matens små komponenter som bildar en helhet)
- Är det skillnad på olika sorters äpplen? Vad smakar Zari och Rubinola?
- Är det skillnad i smaken mellan samma sort? Vi testade sortren must av Julyred ifrån Snäcköfrukt och ifrån Öfvergårds?
- Vi berörde begreppet Terroir
- Kan man äta skolmaten (fläsksåsen) på ett medvetet sätt och tänka sig smakhjulet - placera maten på tallriken i grupper och undersöka våra grundsmaker?

Denna övning kan göras mera ingående med hjälp av denna instruktion:

<https://www.ruokatutka.fi/sv/exercises/hitta-grundsmakerna/>

Sapere

Metoden Sapere, har jag jobbat med i Skolmatsprojektet Operation Skolmat. Det finns material om just denna metod:

https://www.livsmedelsverket.se/globalassets/publikationsdatabas/broschyer-foldrar/sapere_livsmedelsverket_a4-mindre.pdf

Detta material jobbade jag med under 3 år. Varför inte låta åländska barn bli mera medvetna och utveckla bättre ordförråd och språk genom maten? (vilket forskning visar på) :

Det är helt möjligt att använda mat / måltid som arbetsverktyg. Ett användbart material finns framtaget i Finland - också tillgängligt på svenska:

<https://www.ruokatutka.fi/sv/>

Direktlänk till övningar

<https://www.ruokatutka.fi/sv/uppgifter/>

Användbart är även att veta att det finns färdiga lektionsplaner!

<https://www.ruokatutka.fi/sv/fardiga-lektionsplaner/>

Resultat i form av reflektioner

När vi har gjort stickprov bland bekanta utanför kampanjkretsen har det framkommit att kampanjen har varit känd och fått synlighet. Barn på daghem och skolor har berättat hemma om satsningen och anhöriga har kunnat läsa om kampanjen i interna kanaler. Under de 10 veckor som löpte på fick den ett allt tydligare fäste. När den sista veckan inföll samtidigt som den officiella axgan-dagen initierades så hade många hakat på. I åtminstone 3 ledare lyftes kampanjen upp och lokaltidningarna stärkte budskapet om att stödja lokalt både råvaror, mat och tjänster. Även en teckning av Jonas Willén publicerades i Nya Åland (3.11) på ett humoristiskt sätt om denna satsning att äta lokalt.

Det fanns en känsla av att kampanjen rullade på "av sig själv" med ytterst lite medel för kommunikation och reklamkostnader. Kampanjen låg rätt i tiden.

De inblandade leverantörerna var nöjda. Vid en rundringning till dem framgick det att kampanjen märktes i deras verksamhet. En ökning av beställningar av lokala produkter. Detta gjordes inte kvantitativt utan baserar sig på personlig intervju med ÅTH, ÅCA, Dahlmans, Fina fisken och Odlarringen. Odlarringen skriver i ett mail 11.12. 2023:

"Vi tyckte kampanjen var bra. Både på sociala medier och i tidningar och radio uppmärksammades axgan råvaror. Vi säljer ju redan till många skolor och dagis men ökade försäljning en aning då t ex Mariehamns stad tog tvättad potatis, men tyvärr slutade de ta när kampanjen var över antagligen för att finska är billigare. Bra att skolbarn blir medvetna om var maten kommer ifrån."

Citat från köken runt om på Åland

"Jag har gjort om mina matlistor och skriver mer utförligt var produkterna kommer ifrån och har delat bilder på sociala medier och på Wilma o projektet. Eckerö kommun kommer även dom lägga ut på sina kanaler. Jag märker ut produkterna med flaggor på det som är åländskt. Det är ju egentligen inte så mycket som skiljer sig för eleverna som äter förutom att dom får lite lyxigare (dyrare) saker på tallriken. Dom är vana med åländskt sedan förut. Jag har även gått ut med på Wilma om att föräldrar/elever som vill kan sälja/skänka bär, svamp eller äppel tex så köper vi in. Det har varit populärt. I går serverades kantareller som Einar och Emil i 2 an varit med och plockat. Väldigt populärt. I dag var det en fiskare i 6:an som

undrade om jag ville ha fisk :) Jag kommer inte ha något speciellt just bara på torsdagen utan kör så mycket åländskt det går alla dagar. Jag förstod att det var okej att byta dag.”

Hälsningar Ulrika, Eckerö Skola

Samma kökspersonal sammanfattar det hela med följande:

“Ja det har varit kul att uppmärksamma närproducerat. Men för mina matgäster har det inte märkts just nån skillnad förutom att jag kunnat servera dyrare råvaror. På just vår skola används redan så mycket som möjligt åländskt/inhemskt. Det har blivit en hel del extra jobb för mig med planering och matlister och att läggs ut på sociala medier men det är kul att få lite inspiration. Fått väldigt bra feedback av föräldrar och andra i kommunen, hela åland. Så det är kul att skolmaten får lite extra uppmärksamhet.”

En lärare i Ödkarby:

“Jag jobbar på Ödkarby skola och vårt skolkök har redan tidigare år kört liknande axgantema. Det uppmärksammades även i tidningen. Så, vi har börjat en tioveckors axgandag på torsdagar och det tas emot i enbart positiva uttryck både fr elever och personal. Köket är duktiga på att synliggöra råvaror de använder, senaste veckan var det bla zucchini. Vi har planscherna på väggarna, en svart griffeltavla berättar tex att körsbärstomater kommer fr Sven och Lotta på Vårdö, och i matsalstaket är 🇸🇪 uppspänd. Ett tillägg: eleverna spontan applåderade första torsdagen när maten hade presenterats av köket.”

“Det är utvecklande att behöva tänka till en extra gång ur ett åländskt perspektiv när maten planeras och det är fint att det gynnar hela Åland. Mera sådant!” säger Lena Sandqvist på daghemmet Trollsländan i Jomala om projektet

Har projektet varit till nytta?

“Det har det absolut, det är utvecklande att tänka en extra gång över matplaneringen. Och jag gillar att det gynnar åland. Mer sådant.”, Lena Sandvik i Hammarland

Berättelse från en familj i Mariehamn: Igår, sonen: “Idag är det så äcklig mat, jag måste äta mycket frukost, ingen kommer att äta idag, det är kålgryta”. Sen kom han hem och sa att “det var så jättegott och att det var många som tyckte det av dem som vågade smaka.”

Organisationer som lyft kampanjen och axgan dagen den 3 november 2023:

- aland.com och i deras lunchguiden på Åland fick axgan växande synlighet
- Visit Åland
- Åland Näringsliv
- Guldviva
- Salt
- Varuboden i Jomala med stor annons och smakprover
- Jordbruksbyrån

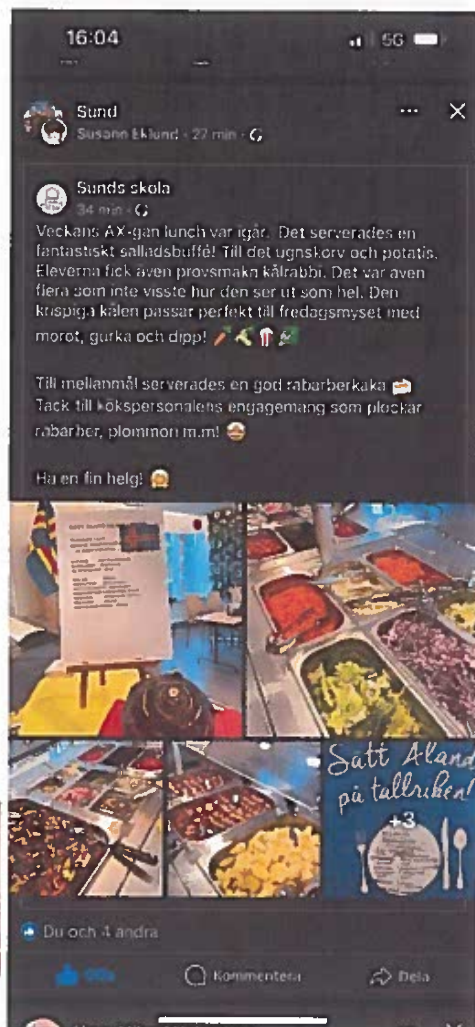
Inför fortsättning / ny satsning "Sätt Å på tallriken igen"

Anteckningar från mötet: 19.12:

Inför nästa eller ny satsning, kan följande noteras som lärdomar.

- Uppgivna måltider var långt över den budgeterade kalkylen 26 000 var beräknat för 10 veckor, men ca 52 000 var resultatet. Räknades personalens måltider med?
- Kommunikationen viktig och svår. Det var svårt att få ut informationen till de som jobbar i köken. Information om satsningen gick till kommunkansli / kommunledning. Det fanns inte en klar "väg" för informationen som riktade sig till kökspersonalen som berördes av den praktiska informationen.
- Resultaten från enkäterna visar att det inte blir dyrare att köpa åländskt utan att många redan stöder och jobbar lokalt och kampanjen blev en bra påminnelse och inspiration om att jobba lokalt.
- Utmaningen är att få ut information om utbudet. Kan producenter kartlägga och planera utbudet i samarbete med en dylik kampanj?
- Behovet av utbildning är stort. Hur använda mindre utnyttjade delar av kött - perfekt till kök som lagar mat till många
- Inspiration behövs alltid i köket med jämna mellanrum, ingen fortbildning bedrivs idag organiserat.
- Logistik och kommunikation är centralt om man skall främja axganskt i köken. Tidsbrist eller investering i tid och planering att jobba lokalt är nyckeln.
- Farmer Time är ett av de pedagogiska verktyg som kan användas för att öka medvetenheten om produktion och lantbruk. Odlaringen uppmärksammade att det är bra när barn involveras i frågan.





2 LEDARE

FREDAG 3 NOVEMBER 2023 Nya Åland

Vårhusets Vår

För att Du och Din kropp ska må bra är det viktigt att äta helhetsrika råvaror och produkter. Följ denna teckradstoppmodell och låt en kraftfull och hälsosam genomgående medborgare som kan laga näringstrik hembygdsrätt.

- 1. Rostade** Åländsk national-Wienerschitzel med pommitis (Kärla brett smörgås och kaffiner efter tillagning). Använd gärna johanhängsmörst kött från frilands norrländsk kalv.
- 2. Bröd och mjölkprodukter** Svartbröd (starkt näringstrik och svampstrik) Ålandspannkaka (med svitstekost och smör) Johanens smörgåsar (bäddar efter smök av dubbelmalt efter lokaltillagning som utförts med hjälp av din nya ångugn BHW-roggSUV)
- 3. Smörgåsar** Beställ med kött och smör stark ångugn. I paket! Inlag hastigt ett kort till matlagning avseende påsett med full dynamik.
- 4. Kebab och smörgåsar** För ett bekvämt strategiskt inpassat medjämst gör Nya smör uttagas från denna sektors delarna.
- 5. Västana, vitaminer och rusmoder** Lokaltillagd malt- och humedryck såväl som din kropp håller lämplig vätskebalans. Applicera uttagningsprodukt under överläggt läkligt samtycke och fruktat. Men åter med egenhet!
- 6. Grönt** Några årtier. Men tre stycken bör ätas en gång/vecka.
- 7. Kvadrant fisk** Trä upp fisken och stök gyllerörum i köps många åländskt smör. Krydda gärna smörningen efter smak och färdigt från Sund. Servera med en nypa fisk murgas och läst salt från vik.

Lagomakt hälsobest

Ett nyttigt experiment

Årgångens nyta är att lyfta fram det lokaltillagda.
Det kan vara bra att acceptera att ättling inte är tillgängligt alltid.

Den som, i slutändan, vädrar in i en åländsk matstall med shoppinglistan i hand står kvar att komma därifrån utan särskilt många åländska produkter. Oavsett såsom efter dag på året går det att köpa färsk fisk från Colombia, potatis från Nederländerna, glass från USA och kyllingkött från Brasilien. Det är produkter som i många fall inte går att köpa lokalt året om men som numera ingår i många basbestånd.

Såra transporter och osäkra lågpris konkurrens gör att EU-kommissionen från i januari är så småningom transporter för nästan 20 procent av utsläppen från den globala livsmedelsindustrin, och därmed 3 procent av de totala klimatutsläppen i världen. Det är närliggande uttryck och i slutändan är det uppenbart att det tillräckligt för den där bananen faktiskt är bättre än vad du betalar i butiken. I många fall är produktionen dessutom

skadlig för den biologiska mångfalden och den lokala miljön på grund av monokulturer och gifter, och skadlig också för människorna som ofta jobbar i farliga och hållbara lediga möjor utan skälig ersättning.

Men det är billigt, gott och tillgängligt. Och det styr ofta vårt köpande.

Bättre kan årgångens vara ett nyttigt experiment. De som marknadsför konceptet och försöker lyfta fram att det kan vara bra att handla lokaltillagda produkter, oavsett om det handlar om mat, hantverk eller något annat. Men det kan vara bra att märka hur mycket vi måste välja bort för att leva en dag på enbart lokaltillagade varor. Det är också ett nyttigt uttryck i ett stänk på mat efter såsom istället efter just nu och att hitta alternativa ingredienser till redan beprövade recept.

Man kan också problematisera själva begreppet lokalitet. Definitionen av årgång är en produkt som antingen produceras eller förädlas på Åland. Det är en ganska bred beskrivning.

Hur ska man se på grönor som odlas med importerat kompost eller det importerade lödret som används i produktionen av ålts årgångsmat? Är fisk som odlas på

Åland lokaltillagad trots att ynglen kommer från Danmark?

Det kan man tolka på olika sätt.

Att fastna i sådana detaljer är inte syftet med årgången. Syftet är att visa upp och stärka det lokala näringslivet och att se till att pengarna stannar kvar i det åländska kretsloppet. Och det är förstås bra.

Men det finns ytterligare en fråga som stärker årgångskonceptet: nämligen möjligheten att påverka. Produkter som tillverkas lokalt leder till att det sociala kontraktet stärks. Om åländska producenter står närmare vår miljö så påverkas vi. Om någon erbjuder oss arbetskraft så kommer vi att må bra av det (om inte tack vare årgångens journal). Och om vi inte är nöjda så kommer producenterna att behöva lysna. Däremot är det nästintill omöjligt att påverka globala företag som Monsanto eller Nestlé.

Om du tänker göra något av årgången, gör något riktigt lokalt. Och tänk på allt du väger bort. Kan du se på det något du väger avstå är oönskat att köpa igen, eller så hittar du en bra ersättande lokal produkt.

Då kan årgångens bli ett mycket bra experiment.

JOHAN ORRE
johan.orre@nyan.se
08 528 405

REKLAM FÖR RESÅNDARE

- Redaktionen måste ha läst och bekräftat namn och kontaktuppgifter
- Vi publicerar av regeln inte anonyma inlägg som väntar enskilt mot namngivna personer. Så om du vill skriva något ska man uppge vem man är
- Vi publicerar anonyma inlägg endast då det finns goda skäl. Den bestämningen görs av redaktionen. Den ansvarigast skickas av lagen om källskydd
- Vi tar inte in rasistiska, sexistiska, sektersistiska eller språkdiskriminerande inlägg
- Vi undviker kampargör och övrigt som angripit på sätt som inte är försvarligt under för lång tid i stället av dem
- Om en inläggare refuserar kontakt av redaktionen
- Så om du inte över 2500 betänk. Nytt har ingen förtäglagen långtidigt årening, men variera inläggare publiceras av redaktionen
- Inläggare ska skicka till direkt@nyan.se





» Dagens ämne Livsmedel

Axgan-dagen är ett lysande initiativ

I morgon är det Axgan-dagen. En dag då vi ska välja åländskt i butiken och en dag då vi ökar vår förståelse för vad valet av att handla åländskt medför för oss alla.



I morgon den tredje november uppmärskar Ålands Landsbygdscentrum oss alla till att leva åländskt. Initiativet syftar till att de pengar vi använder för att konsumera stannar på Åland.

Pretekostnad i kan rykas, men här ja vi inte fundera mer i dessa barer kommer det bli svårt för ett litet samhälle som Åland att upprätthålla det stora fina utbud vi har av såväl livsmedel, tjänster som service och varor.

Vi lever i ett utövarv där onlinehandeln ökar och där märknader konsumeras. Där mindre lokala handlare och producenter blir utslagna av allt större internationella kedjor. För den enkla ger det ofta ett lite lägre pris, men även ett större utbud online. Det är inte under på att många lockas av utbudet på nätet.

I handeln lämnar dock ett spår av ohälsa överkonsumtion och långa logistiska kedjor med allt vad det innebär i utsläpp och belastning på såväl miljö som klimat. Därför är det intressant att i handeln fortfarande många gånger omger av ett rika skänker och det lokala näringslivet som tråkigt och dyrt. Något som de facto inte stämmer om konsumenten väl i ågar sig ut i våra butiker.

Initiativtagarna till Axgan-dagen lyfter fram flera orsaker till att vi ska börja tänka mer lokalt. Bland annat säger man att det skapar en bättre framtid för Åland. Genom att handla åländskt och lokalt så stannar faktiskt pengarna på Åland.

En del kan dock fråga sig hur det i sin tur gynnar en själv? Är det inte bättre att jag får ett lite lägre pris på min vara än att jag eventuellt ska ge någon extra euro bara för att pengarna ska stanna på Åland?

Den som handlar lokalt stannar även skattepengarna på Åland. Det gör att det du lägger på en åländsk vara eller tjänst inte emottar gånge att det åländska företaget kan hålla i gång. Det ger mer pengar till skola, vård och omsorg när företagen betalar sin skatt, men inte minst arbetstillfällen lokalt arbetskraft som bidrar till att hjulen hålls rullande.

För den miljömedvetna är det dessutom fullt logiskt att välja det lokala. Närproducerat, men även lokal handel, minskar på utsläppen. Frakterna blir kortare och antalet returtransporter blir färre.



Ålands Landsbygdscentrum uppmärskar oss att leva åländskt i morgon den tredje november. Det är ett utmärkt initiativ om att handla åländskt. Låt butikshäret bli en start för en väg av utökat lokalt konsumtion. Det gynnar oss själva, hela Åland och inte minst både miljö och klimat. (Bilderna är från Eckerö skola där åländska råvaror säljs i första hand). Foto: Mikael Bahlén

"Därför är Axgan-dagen ett utmärkt initiativ och därför ska vi alla ta ryggen på initiativet och göra tredje november till en dag då vi lever åländskt, men även ser det som en liten väckarklocka som påminner om oss att handla åländskt året om."

Inte minst minskar den onödiga överkonsumtionen som du väljer att handla lokalt. Det är alldeles för lätt i dag att köpa hem något du inte behöver när du sitter där på kvällen och scrollar igenom det enorma onlineutbudet.

Det är klart att alla inte alltid har råd att handla åländskt eller lokalt - för ibland är det faktiskt dyrtare. Även om det är långt ifrån något som kan tillämpas alla gånger. Däremot så kan vi alla dra vårt lilla strå till stacken och välja åländskt när vi har möjlighet. Då går vi en stor insats. För det viktigaste är trots allt att vi alla har det åländska alternativet i minnet och utmanar de stora jättarnas lockkraft.

Med alla dessa saker är det självklart att vi någon gång oss och då kan handla online. Däremot behöver vi börja tänka mer på de här sakerna och inte ta det lokala

utbudet vi har för givet och låta oss lockas av de stora multinationella företagens lockelser som leder till att pengarna lämnar Åland och till och hålles konsumtion. Vi kan bättre och vi vet att det lokala gynnar oss alla.

Ålandsdagarna är trots allt fortfarande bra på att välja åländska alternativ, men det minskar för varje år och varje för generation. Så även vi fortsättningsvis vill ha ett levande Åland så behöver vi alla hjälpa till.

Därför är Axgan-dagen ett utmärkt initiativ och därför ska vi alla ta ryggen på initiativet och göra tredje november till en dag då vi lever åländskt, men även ser det som en liten väckarklocka som påminner oss om att handla åländskt året om. I alla fall om vi även fortsättningsvis vill ha det utbudet och den service vi i dag har på Åland.

ÅLAND

För ett självklart val

Ålandsbygdscentrum är ett av de största handelscentrumen i Sverige och erbjuder ett stort utbud av åländska produkter. Vi erbjuder ett stort utbud av åländska produkter och tjänster. Vi erbjuder ett stort utbud av åländska produkter och tjänster.

Ålandsbygdscentrum är ett av de största handelscentrumen i Sverige och erbjuder ett stort utbud av åländska produkter. Vi erbjuder ett stort utbud av åländska produkter och tjänster. Vi erbjuder ett stort utbud av åländska produkter och tjänster.

TIPSA OSS 15 000

När du blivit utan din Ålandsstämning? Om du blivit utan din Ålandsstämning kan du tipsa oss på 08-22222222. Vi kommer att tipsa dig på 15 000 kronor om du tipsar oss på 15 000 kronor.



Bilagor

Receptmaterial, program

Enkäter:

<https://forms.office.com/e/kAX5LGsRjX?origin=IprLink>

<https://forms.office.com/e/rDw3qNR3ub?origin=IprLink>

INBJUDAN till kommunernas kök & pedagoger

Kickoff 24.8 kampanjen Sätt Åland på tallriken



Frågor

Kampanjledare, Harriet Strandvik,
harrietstrandvik@gmail.com Tfn 040 5592904

Plats

Ålands lagting: Rum - Sälskär-Auditoriet (101).
Eller via videolänk för ex. skärgårdsbor.

Program kl 15.30 smakprov kl 16 inleds kickoffen:

Välkomstord av näringsminister Fredrik
Karlström

Kampanjledare, Harriet Strandvik
presenterar de praktiska detaljerna och
tidsplan

Kl 16.15: Inspiration för köket, presentation
av material och idéer för arbete med
axganmat, Viktor Eriksson och Harriet
Strandvik

Kl 16.45 Inspiration för pedagoger. "Farmer
time Finland". VD Sue Holmström och
projektet i Österbotten.

kl 17 Introduktion av Axgandagen den 3
november. Landsbygdsutvecklare, Lena
Brenner

kl 17.15 Presentation av material och
utdelning av det: Meny-plansch och recept
samt material för klassrummet.

kl 17.30 Avslutning och tid för frågor

Anmälan

Via denna länk anmäler ni vem som deltar
ifrån er kommun och även andra intresserade
deltagare önskas välkomna att ta del av
programmet:

<https://forms.gle/dNAcoMyKJ98e6F3dA>

IDÉER FÖR AXGAN MENY

#sättålandpåallriken

Första fredagen i november. Fredag 3 november 2023

Låt er inspireras av Tobias Brauns idéer för en axgan-festmåltid! Till vardags arbetar han som kock och föreståndare för Godby högstadieskolas kök.

Förrätt

- beef kompott med hårdost chips och syltad rödlök eller tomatchilli concasse
- färskost/ getost gratinerade rödbetor med honung och rostad spelt
- panerad squash med chilli gremolata

Varmrätt

- färskost bakad forellfjäril med rödbetsstzatziki
- långbakat fläksida med potatis- rotfruktsgratäng, stekt lök och äppel chutney
- pulled lamm ciabatta med vitkålssalad och örtig vitlöksgräddfil

Efterrätt

- Honungspannacotta med havtornssås
- Äppelpaj med kardemummagrädde
- Inkokta päron med kolasås och vispgrädde





Andelslaget Odlarringen består av sju ekologiska gårdar. Vi har gemensam förmedling, fakturering, leverans och marknadsföring av våra produkter. Vi odlar bl a potatis, morot, rödbeta, persilja, vitkål, palsternacka och grönkål.

På våra odlingar använder vi endast organisk gödsel och inga kemiska bekämpningsmedel. Alla odlingar är kontrollerade enligt EU:s regelverk för ekologisk odling. Våra produkter säljs till de flesta butiker runt om på Åland och många skolor, dagis äldreboenden och restauranger köper våra produkter.

Tack för att du väljer att handla ekologiska grönsaker av oss! Det gör det möjligt för oss att fortsätta med vår ekologiska odling. På så vis kan både du som handlat av oss och vi själva bidra till mindre miljöbelastning av våra marker och även av Östersjön.

Gratinerad kål

4 portioner

1 stort vitkålshuvud	5 dl grädde eller mjölk
2 msk smör	2 tsk torkad timjan
3 msk mjöl	1-2 vitlöksklyftor
skal och saft av en citron eller apelsin	1 dl lagrad ost
2 lökar	salt, peppar

Sätt ugnen på 175 grader. Smält smör i en kastrull och rör ner mjölet. Vispa ner mjölk/grädde i omgångar. Tillsätt timjan, vitlök, skal och saft av citronen. Låt såsen koka ihop något. Häll i ost, smaka av med salt och peppar. Skär kål och lök i grova bitar, lägg i en smord ugnform. Häll såsen över och gratinera i 30 min.

Krämig biff och kålpasta

4 portioner

500 g pasta	2,5 dl grädde
400 g rostbiff	1 tsk paprikakrydda
½ vitkålshuvud	5 dl köttbuljong
champinjoner	2 dl crème fraîche
salt, peppar	

Strimla köttet och stek det. Lägg sedan över det i buljongen och låt puttra tills det är riktigt mörkt, ca 40 min. Koka pastan. Stek svamp och kål och lägg i köttgrytan. Häll i grädde, crème fraîche, paprika, salt och peppar. Servera med pastan.

Kål och morotssallad

4 portioner

¼ vitkålshuvud	2 tsk sesamolja
2 morötter	1 tsk risvinäger
3 msk majonnäs	1 nypa strösocker
1 msk soja	2 msk rostade sesamfrön

Strimla kålen och morot riktigt tunt. Blanda i hop ingredienser till dressing och blanda i hop allt.

Recept & Idéer inför kampanjen: Sätt Åland på tallriken 2023

Viktor Eriksson, viktor@aland.net Tfn 0457 3420609 www.viktoreriksson.ax

Harriet Strandvik, harrietstrandvik@gmail.com Tfn 040 5592904

Smakprover Kick-off 24.8

Tema Fisk & Soppa

Mustig fisksoppa eller gryta (10 pers)

5 laxhuvuden eller 2 stor torskhuvuden

2-4 gul lök, lagerblad, dillstjälkar

Lägg huvudena i stor gryta, täck med vatten. Koka upp, skumma. Lägg i gullök, lagerblad, vitpepparkorn. (Saltar till sist). Koka sakta i 20 minuter. Tag sedan upp dem och låt svalna något. Sila buljongen. Bena ur fiskköttet

1 purjolök eller hackad gul lök (2), 1 kg morötter, 500 g palsternacka, 500 g kålrot / rotselleri, 2 kg potatis, 8 - 10 l grädde, hackad dill och salt.

Ansa alla grönsaker, skär i kuber. Tillsätt lagerblad, kryddpeppar och grönsakerna i buljongen och låt koka nästa mjukt i ca 15 minuter. Tillsätt vispgrädde eller matlagingsgrädde, dill och salt. Smaka av.

Grundrecept för fiskfärs

5000g mald fisk, tex gädda/braxen/lax/mört eller en blandning

50g salt

2-3000g vätska, tex. mjölk/grädde

10 ägg för fluffigare resultat

Viktigt att alla ingredienser är riktigt kalla. Sätt den malda fisken i en matberedare - antingen med knivar eller en bunke med visp. Tillsätt saltet och rör runt tills smeten börjar se och kännas klibbig. Tillsätt sedan äggen vätskan lite i taget. Smaksätt med valfri kryddning och sjud i saltat vatten alternativt panera och stek i stekbord eller ugn.

Wallenbergare: Forma med stans, panera och grädda i ugnen 10 minuter på 175°. Bryn på båda sidor i smör till fin färg.

Burgare: Forma burgare med händerna och vänd i panko. Stek i rikligt med matfett tills de är gyllenbruna.

Bollar: Forma små bollar med en tesked, rulla i panko och fritera/ stek i mycket olja tills de är gyllenbruna och frasiga.

Bream dog: Häll över smeten i en spritspåse och spritsa "korvar" i ett bleck täckt med panko. Rulla så att ströbrödet täcker runt om och stek i riktigt med matfett alternativ fritera till gyllenbrun och genomstekt.

Tema Kött & Grönt

Matig axgan-sallad, 10 portioner

250 g speltotto

350 g rotfrukter

150 g sallad

400 g tomat/äpple

500 g rostbiff i strimlor

2,5 dl naturell yoghurt

2,5 dl gräddfil

spiskummin, rökt paprika och salt efter smak.

Tema Mellanmål

Matiga Smoothies

Smootie på "gröt resterna": Överbliven gröt, äpple, yoghurt och kanel ev honung

Alternativ:

Över natten gröt. Havregryn blötlagt i äppeljuice. Blandas med naturell yoghurt och bär eller hackat äpple

Yoghurt-bomb - Änglamat. Blanda vispad grädde 1 del och 3 delar kvark eller yoghurt.

Varva i glas "bar-cransch" med äppelmos och vispet.

MATSEDEL FÖRSLAG

Rätter som inspiration

Inför vidare planering - Höst

Squashplättar m lingonsylt

Rotsakssoppa

Vispgröt

Fyllda paprikor, eller squash

Kött- och källåda

Biff stroganoff

Dillkött / pepparrotskött

Blodplättar med lingonsylt

Pumpagryta med curry

Kokt rimmat fläsk- eller nötkött och stuvad grönkål

Ängamat (Snålsoppa)

Kålpannkaka

Får/nöt/vilt skav med rödkål och lingonsallad

"Pulled" får/nöt/gris med kålsallad

Bondomelette med potatis'

Tacoströmming

Vinter

Lådrätter: Regnbågsfrestelse (rökt eller gravad), Goda lådan (skinka), Gröna lådan (rotfrukter, lagrad ost) - potatis - blanda potatis med andra rotfrukter för mer färg och smak

Lådrätter med pasta: Makaronilåda, skinkmakaronilåda

Plommonfyllda järpar

Ärtsoppa

Leverbiffar

Köttsoppa

Lakkorvsoppa

Lammbog med rödkål

Strömmingslåda

Fläskpannkaka

Raggmunkar

Kroppkakor

Blodpudding

Speltrisotto med rostade rödbetor och lagrad ost

