

Kommuner olika bra på ekomat

Riksdagen har satt upp ett ambitiöst mål: år 2010 ska 25 procent av alla livsmedelsinköpen inom den offentliga sektorn vara ekologiska. Trots detta visar en rapport från Ekologiskt Marknadscentrum (EMC) att det är stor skillnad mellan olika skånska kommuner när det gäller hur mycket ekologiska livsmedel som man köper in centralt. Båstad och Tomelilla kommun halkar efter, medan Landskrona ligger långt framme och satsar på 50 procent redan till nästa år.

Glädjande är att kartläggningen av 151 kommuner och 9 landsting visar att den offentliga sektorns inköp av ekologiska livsmedel stadigt ökar, om än långsamt. Skåne ligger bra till i en jämförelse med andra län. 2005 låg inköpen av ekologiska livsmedel på 4,3 % och 2006 ökade siffran till 6 %, en siffra som fortfarande ligger långt under riksdagens mål. Gunilla Andersson är verksamhetsledare på Ekologiskt Marknadscentrum. Hon tror att anledningen till den relativt blygsamma ökningen är att det tar tid att förankra arbetet i kommunerna:

- Först ska det tas politiska beslut, sen måste man ta fram strategier och utbilda personalen, så det är ett grundligt arbete som ska till. Men även om vi inte har alla siffrorna än, så kommer mätningarna för 2007 visa att det har skett en ordentlig ökning under det gångna året. Speciellt i de län där vi varit aktiva, berättar Gunilla.

Siffrorna gäller för hela den offentliga sektorn, men det är framför allt inom skolan som man har störst ambitioner och har hunnit längst i sitt arbete. Enligt Gunilla Andersson är det helt logiskt att man satsar extra på just barnen. Men även då de politiska målsättningarna finns hos kommunerna, existerar andra begränsningar för att de ska kunna öka sina inköp av ekologiska livsmedel.

- Tyvärr tillkommer det inte ekologiska producenter i den takt som skulle behövas för att möta den ökande efterfrågan, menar Gunilla Andersson. Vi ser fortfarande att en del producenter inte vågar lägga om till ekologisk produktion innan de är helt säkra på att det lönar sig. Från Ekologiskt Marknadscentrums håll försöker vi övertyga dem om att utvecklingen mot större ekologiska inköp är en långsiktig satsning från den offentliga sektorn - och en som kommer att hålla i sig även på längre sikt!

Anna Wagner, Mossagården

Liten grönsakslåda

Blomkål (Frankrike), Babyleaf (Holland), Rabarber (Sund Mat, Borgeby), Champinjon (Holland), Gurka (Holland), Cherrytomat (Spanien)

Stor grönsakslåda

Blomkål (Frankrike), Babyleaf (Holland), Rabarber (Sund Mat, Borgeby), Champinjon (Holland), Gurka (Holland), Cherrytomat (Spanien), Röd paprika (Holland), Gul paprika (Holland)

StorStor grönsakslåda

Morot (Italien), Citron (Italien), Sparris (Vidablick, Hörby), Blomkål (Frankrike), Babyleaf (Holland), Rabarber (Sund Mat, Borgeby), Champinjon (Holland), Gurka (Holland), Cherrytomat (Spanien), Röd paprika (Holland), Gul paprika (Holland)

Singellåda

Blomkål (Frankrike), Babyleaf (Holland), Rabarber (Sund Mat, Borgeby), Champinjon (Holland), Melon (Spanien), Äpple Jona Gold (Holland), Päron Anjou (Argentina)

Liten fruktlåda

Äpple Jona Gold (Holland), Banan (Dominikanska Republiken), Kiwi (Nya Zeeland), Apelsin (Italien)

Stor fruktlåda

Äpple Jona Gold (Holland), Banan (Dominikanska Republiken), Kiwi (Nya Zeeland), Apelsin (Italien), Päron Anjou (Argentina)

Rotfruktlåda

Morot (Italien), Gul lök (Italien), Blomkål (Frankrike), Vitkål (Holland)

Ostlåda

Gouda young el. Danbo (Holland/Danmark), Gouda örter (Holland), Salladstern (Danmark), Danablue (Danmark)

Prova på de härliga recepten från vår matkompositör, Ann-Sofi Eriksson!

Khoresh-e rivas – persisk gryta med rabarber

4 port

I Iran används rabarber ofta i matlagningen. Den anses bland annat ha en blodrenande effekt.

2 gula lökar, skalade och tunt skivade
500 g grytbitar av lamm eller nöt, alternativt strimlad kyckling utan skinn och ben.

500g rabarber i ca 5 cm långa bitar (dela dem på längden om de är grova)

4 msk olivolja

1krm färskmalen svartpeppar

1 tsk salt

½ tsk gurkmeja

1 krm malen saffran löst i 1 msk hett vatten (kan uteslutas)

1 msk tomatpuré

3 dl hackad persilja

½ dl hackad färsk mynta eller 2 msk torkad

2 msk limejuice

Hetta upp 2 msk olja i en medelstor gryta. Bryn löken ca 5 minuter under omrörning utan att den får färg. Lägg i köttet och fortsätt bryna under omrörning tills de har en gyllenbrun yta, ca 10 minuter. Tillsätt salt, peppar och gurkmeja, samt 3-4 dl vatten och koka upp. Låt puttra under lock i 15 minuter. Hetta upp ytterligare 2 msk olja i en stekpanna, och bryn persiljan och myntan i detta 10 minuter. Blanda ner örtblandningen, saffranslösning, tomatpuré och limejuice i köttgrytan och puttra ytterligare 10 minuter. Lägg över i ugnsfast form med lock och fördela rabarberbitarna ovanpå. Lägg på locket och baka i 175 graders ugn ca 45 minuter tills rabarbern är mjuk men ännu inte faller sönder. Smaka av med salt och ev. lite socker om grytan är för syrlig. Servera ris till, gärna saffransris.

Blomkålssallad med matvete

4 port

Ett blomkålshuvud delat i små buketter
½ rödlök eller 1 dm purjo i tunna skivor.

>>>

>>> 4 dl matvete

dressing:

skal och saft av ½ citron

3 msk rapsolja

1 tsk salt

1 pressad vitlöksklyfta

1 dl hackad bladpersilja eller kirskaål

Koka matvete eller spelt ca 15 min i knappt dubbla mängden vatten. Skölj med kallt vatten och låt rinna av. Blanda alla ingredienserna till dressing direkt i salladsskålen. Vänd ner lök, persiljahack och blomkål i dressing, och till sist matvetet. Servera tex med omelett eller kikärtsbiffar.

Bovetepannkakor med champinjoner (Gallettes)

8-10 st

5 dl vatten

1 dl filmjök

4 dl bovetemjöl

½ tsk salt

1 stort ägg

50 g smör

Fyllning:

250 g champinjoner

1 grovhackad lök

(riven ost)

Vispa samman vatten, filmjök, bovetemjöl och salt. Vispa ner ägget sist. Låt smeten svälla ca ½ timme. Skiva champinjonerna och fräs tillsammans med lök och salt i olja eller smör tills de är lite krispiga. Mal över lite svartpeppar. Smält smöret och blanda ner det i pannkakssmeten. Stek galletterna på medelvärmepå båda sidor. Lägg några msk stekt svamp och ev lite riven ost på varje och vik ihop. Servera med en fräsch sallad!

Variation 1: Smeten kan göras helt mjölkfri, men behöver då svälla minst 2 timmar eller helst över natten:

5 dl bovetemjöl

6 dl vatten

2 ägg

2 tsk salt

2 msk olja

Variation 2: Fyllningen kan vara nästan vad som helst: tärnad skinka, skivad getost, stekt ägg eller bara riven ost.

Soppa med champinjoner och blomkål

1 blomkålshuvud delat i små buketter

250 g champinjoner

1 gul lök eller purjo

1 msk rapsolja+1 msk smör

½ tsk salt

1 dl vitt vin eller vermuth

5 dl kokande vatten + 1

grönsaksbuljongtärning

2 dl grädde eller crème fraiche

lite pressad citron

nymalen svartpeppar

riven ost

Skiva champinjonerna tunt och grovhacka löken. Fräs allt med matfett och salt på medelvärmepå det mesta av vätskan kokat in. Tillsätt blomkål, vin, grädde och vatten + buljongtärning. Låt koka 5-10 minuter tills blomkålen är mjuk, pressa i en vitlöksklyfta och smaka av med salt och peppar. Servera med riven ost och gärna bruchetta.

Rabarberpaj med mandelmassa

125 g margarin

3 1/2 dl vetemjöl

1/2 dl florsocker

1 ägg

Fyllning:

5 dl skivad rabarber

250 g mandelmassa

3 ägg

1 dl mjölk

1/2 dl råsocker

Arbeta samman ingredienserna till pajdegen. Tryck ut den i en pajform ca 26 cm i diameter. Låt vila i kylskåp ca 30 minuter. Värm ugnen till 200°. Riv mandelmassan grovt. Blanda mandelmassa, ägg och mjölk. Häll smeten i pajformen. Blanda rabarber och råsocker, och fördela blandningen ovanpå mandelsmeten. Grädda i nedre delen av ugnen 30-40 minuter. Servera ljummen eller kall, gärna med vaniljsås, vaniljglass eller lättvispad grädde.