

Från jord till bord – Pasta

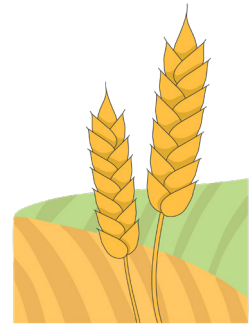
Maten vi äter växer inte på hyllorna i mataffären. Pastan till din köttfärssås har gått igenom många steg innan den hamnar på din tallrik. Så hur kommer maten från jorden till bordet? Denna text handlar om hur pasta görs steg för steg, från jord till bord.

Steg 1 – Vete odlas

Pasta är gjort på en deg av vetemjöl, vatten och ibland också ägg. Vetemjöl är gjort på vete. Vete är ett sädeslag, det ser ut ungefär som gräs som odlas på åkrar hos bonden. Odling av vete är det första steget i tillverkningen av pasta.

För att vi ska kunna odla vete behövs många saker:

- Mark som går att odla på
- Vatten – regnvatten eller kranvatten
- Bekämpningsmedel – medel som håller ogräs och skadedjur borta
- Gödsel som gör att vetet växer bättre
- Tid för fröna att gro, växa och ge skörd
- En bonde som sköter om odlingen
- Maskiner, till exempel en traktor



För att vetet ska växa måste det finnas näring i jorden. Näringen är mat för växterna. **Gödsel** blandas ner i jorden för att jorden ska få näring.

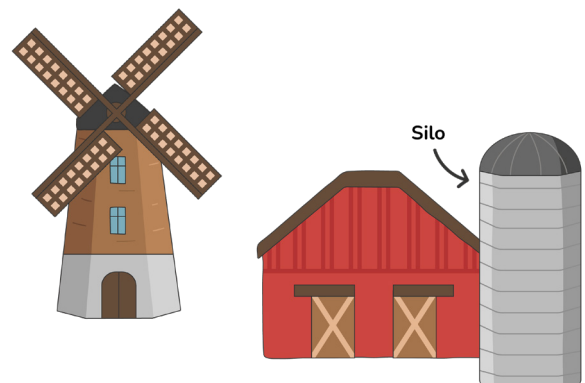
När jord och gödsel blandats på åkern är det dags att så, alltså sätta ner frön i jorden. Förr i tiden gjorde bonden det för hand, men nuförtiden gör hen det med en typ av traktor.

Från det att bonden sått vetet kan det ta upp till ett år innan det är dags att skörda. Tänk dig att du sår ett frö när du börjar i tvåan som du inte kan skörda det förrän du går i trean!

Under tiden vetet växer finns det risk att ogräs börjar växa på åkern. Det kan också hända att insekter börjar äta på växterna. Ogräset tar näring från vetet och insekterna skadar vetet. För att få bort ogräset och insekterna använder bonden **bekämpningsmedel**. Det är en vätska som sprutas på plantorna och marken som gör att ogräset och insekterna dör.

Steg 2 – Vetet mals till mjöl

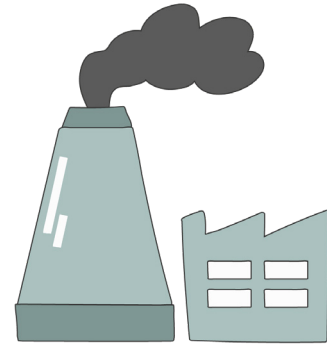
När vetekärnorna skördats, alltså plockats av från sina strån, är det dags för nästa steg. I kvarnen mals vetekärnorna till mjöl. I detta steg körs vetekärnorna från bondgården till en **kvarn**. En vetekärna kan behöva malas flera gånger innan den blir till ett fint mjöl. För länge sedan drevs kvarnarna av vind eller djur som drog runt en sten som malde vetet. Idag går kvarnarna på el. Allt mjöl samlas upp i en jättestor behållare, en så kallad **silo**.



Steg 3 – Mjölet blir till pasta

Det färdiga mjölet skickas sedan till en fabrik där pastan tillverkas. Här blandas mjölet med vatten och knådas till en deg, precis som degen när du bakar bullar. För att pastan ska få rätt form (till exempel spaghetti, makaroner eller lasagne) trycks degen genom olika formar, ungefär som pepparkaksformar.

De olika pastasorterna torkas sedan i en stor ugn i ett par timmar. Nu har du fått sådan pasta som du köper i affären.



Den torra pastan läggs till slut i en förpackning. Förpackningen kan vara gjord av antingen plast eller kartong. Själva förpackningen har också gått igenom många steg innan den kommer till samma fabrik som vetemjölet som nu blivit pasta. Men de stegen kommer vi inte att gå igenom nu.

Steg 4 – Pastan transporteras till affären

Paketet med pasta skickas nu från fabriken till mataffären. Från Italien till Sverige fraktas pasta mest med tåg. Inom Sverige och fram till butikerna transporteras den med lastbil.



I mataffären finns inte bara pasta utan även många olika sorters mat som tillverkats i Sverige eller utomlands. I Sverige tillverkar vi till exempel vetemjöl, socker och mjölk. Men vi kan inte odla bananer, kokosmjölk och ris, så det måste vi köpa från varmare länder som Ecuador och Thailand. Många typer av mat behöver förvaras i kylskåp eller fryser, och det kräver mycket energi.



Steg 5 – Någon handlar, tillagar och äter pastan

Det sista steget i livsmedelskedjan är du. Du går till mataffären och köper paketet med pasta. Paketet tar du med hem och på kvällen lagar du pasta med köttfärsås. Detta steg brukar kallas för **hushåll**.



Ord och begrepp

Gödsel	Ger växter näring så att de kan växa. Det är som växtens mat. Gödsel kan göras i fabriker men det går lika bra att använda djurbajs.
Bekämpningsmedel	En vätska som håller ogräs och skadedjur borta.
Kvarn	I en kvarn mals saker till ett fint pulver, till exempel vetekärnor till vetemjöl. Idag sker detta industriellt.
Silo	En stor behållare som ser ut som ett rör, där t.ex. vete kan förvaras. Se bilden.
Hushåll	En grupp personer som bor ihop, t.ex. en familj. Ett hushåll kan också bestå av en person.