

Mathistoria – fakta

Här följer korta faktatexter till de olika bildkorten i lektionen Mathistoria. Texten kan användas om läraren vill berätta lite i samband med att bilderna placeras längs tidslinjen, eller om man vill göra grupparbeten kring bildkorten. Eleverna kan då söka mer fakta och fler bilder på nätet. För de flesta framsteg inom matens historia går det inte att ange någon exakt tidpunkt. Utvecklingen har i regel pågått under en längre tid innan det nya blir vanligt förekommande.

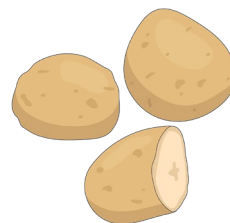
1. Människor började odla i Sverige – för ca 6 000 år sedan

För länge sedan, när människor var jägare och samlare, fick de mat genom att plocka bär, nötter och växter samt jaga djur. För ungefär 10 000 år sedan började människor att odla spannmål som vete och korn. De tämjde också djur som getter och får. Detta gjorde att människor kunde bo på samma plats och bilda samhällen. I Sverige började vi odla för ungefär 6 000 år sedan, först med enkla sädeslag som korn och råg. Senare började vi odla fler grödor, som ärtor och bönor.



2. Potatisen blev populär – på 1700-talet

Potatisen kom till Sverige på 1600-talet men blev inte populär direkt. På 1700-talet började den odlas mer, mycket tack vare vetenskapsmannen Jonas Alströmer. Potatisen blev snabbt en viktig del av svensk mat. Idag används den i många former, som till exempel potatismos, potatisgratäng och pommes frites.



3. Kaffe, te och choklad blev populärt bland rika – på 1700-talet

I slutet av 1600-talet började kaffe importeras till Sverige från Turkiet. Det såldes endast i små mängder på apotek. Under 1700-talet blev det populärt bland rika att dricka kaffe, te och choklad.



4. Konservburkar började användas för att bevara mat – på 1810-talet

I början av 1800-talet kom en fransk konditor på att man kunde långtidsförvara mat i burkar av glas, som korkades igen och kokades i vattenbad. En kort tid efter tog en engelsk köpman patent på en liknande konserveringsmetod, men valde då burkar av metall istället.

De första konserverna i Sverige kom i slutet av 1800-talet, men det var först på 1930-talet som det fanns ett större sortiment med konserverade matvaror. Först kom sill och anjovis, sedan olika grönsaker, kött och importerad frukt. Konservburkar fanns alltså före kyl och frys, men fick efter en tid lite dåligt rykte jämfört med färsk mat. Idag har konservburkar fått ny uppmärksamhet när vi uppmanas att ha hållbar mat hemma som kan förvaras även vid elavbrott.



5. Sverige drabbades av hungersnöd – på 1860-talet

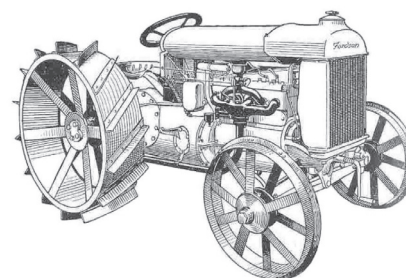
Åren 1867–69 var det missväxt i Sverige. De dåliga skördarna gjorde att det blev svält, värst var det i norra Sverige. Vintern 1867 pågick ovanligt länge och sommaren blev kort, året därpå var det torka. Människor blandade bark i brödet när det inte fanns mjöl, och gröt gjordes på lavar. Sverige var under dessa år ett av Europas fattigaste länder. Nödhjälpen från samhället var inte tillräcklig. Ca 27 000 människor beräknas ha dött av svält och många blev sjuka. Hungersnöden var en bidragande orsak till att emigrationen till Nordamerika ökade starkt dessa år.



Under första världskriget var det livsmedelsbrist och år 1917 utbröt hungerkravaller på olika platser, bland annat i Stockholm, där människor demonstrerade mot bristen på potatis. Ransoneringskort på mat infördes. Även under andra världskriget ransonerades mat.

6. Maskiner började användas i jordbruket – på 1890-talet

Mekaniseringen av jordbruket började i Storbritannien och USA under 1800-talet. Den ångdrivna skördetrösken uppfanns 1871 och den första skördemaskinen med förbränningsmotor kom 1912. En modern skördetröska gör idag hundra människors jobb. Mjölkmaskinen uppfanns i slutet av 1800-talet och svenska mjölkmaskiner konstruerades i början av 1900-talet. Det går inte att säga ett exakt årtionde när maskiner började användas i jordbruket, men för att passa i spelet anges 1890-talet på spelkortet.



7. Elektriska spisar började bli vanliga – på 1930-talet

I början lagades maten över öppen eld, men för cirka 5 000 år sedan började människor använda lerugnar där man kunde baka bröd. När järn och koppar började användas tillverkades grytor och pannor, vilket gjorde det lättare att koka och steka mat.

Under 1800-talet blev den vedeldade järnspisen vanlig. I slutet av 1800-talet började gasspisar användas. Elektriska spisar började komma på 1920-talet och blev vanligare på 1930-talet, men det dröjde till 1950-talet innan de fanns i de flesta hem.



8. Gratis skollunch blev vanligare i Sverige – på 1950-talet

Skolmat fanns på vissa ställen i Sverige redan på 1800-talet. Det var mest gröt och soppor som serverades till fattiga barn. Under 1930-talet fanns skolmat på allt fler platser. 1945 fattade riksdagen beslut om att skolmaten skulle bli gratis, men kommunerna var fortfarande inte tvungna att ordna mat till alla. 1974 fanns det skolmat i alla Sveriges kommuner, men inte förrän 1997 kom lagen om att kommunerna är skyldiga att servera kostnadsfri skolmat till alla elever i grundskolan.



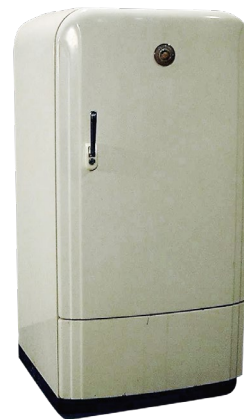
2011 skrev man in i lagen att skolmaten också ska vara näringsriktig. Många länder i världen erbjuder elever skolmat, men att den är gratis för alla i grundskolan och serveras varm är mycket ovanligt.

9. Kylskåp blev vanliga – på 1950-talet

För att inte maten skulle bli dålig innan kyl- och frysskåp fanns, tillagades och förvarades den på olika sätt. Maten saltades, torkades, syrades och konserverades. Färska grönsaker, frukt och kött fanns bara under sommaren så det var svårt för alla att få i sig vitaminer.

Att äta lingonsylt till maten var ett sätt att få i sig vitaminer under vintern. Elektriciteten kom till Stockholm under 1800-talets sista år. Elektriska kylskåp blev vanligt i hemmen under 1950-talet. Förekomsten ökade successivt, redan 1936 hade Electrolux sålt en miljon kylskåp, men många hushåll hade inte kylskåp fram till 1970.

Tidigare hade man matkällare och skafferier för att hålla temperaturen lägre. Förr kunde man också ha isskåp hemma. Det var ett vanligt skåp fast med tjocka väggar och en skål av metall längst ner där man la ett isblock som gjorde att skåpet höll kylan ganska bra.



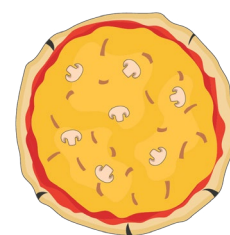
10. Frysen kom och fryst mat blev vanligt – på 1960-talet

Fryst mat började säljas under 1940- och 50-talen i Sverige, men frysskåp blev inte vanligt i hemmen förrän på 1960-talet. Djupfrysning är som att stan- na tiden direkt efter skörd, bakning och fångst. Nedbrytningsprocessen stoppas nästan helt och alla näringsämnen bevaras. Fryst mat kan med planering bidra till minskat matsvinn eftersom man bara behöver ta fram precis så mycket som behövs för dagen.



11. Pizza blev populärt – på 1970-talet

Redan 1947 började en restaurang i Västerås servera pizza till italienska gäst- arbetare. Samma år öppnade en italienare en restaurang med pizza i Stockholm. Men pizza blev inte populärt förrän på 1970-talet.



12. Att vara vegetarian blev vanligare i Sverige – på 1980-talet

Långt tillbaka i historien var det svårt att vara vegetarian då man inte hade tillgång till frukt och grönsaker under vinterhalvåret. Men kött var inte vardagsmat, man åt mycket baserat på spannmål, som gröt.

Under 1970-talet och framför allt från 1980-talet började det bli vanligt att vara vegetarian. En orsak till den minskade totalkonsumtionen av kött är en ökad medvetenhet om matens miljöpåverkan, men även hälsoaspekter, trender, djuretik, tillgänglighet, konjunkturläge och priser påverkar. Begreppet veganism har funnits sedan 1976 när den första veganföreningen i Sverige bildades. Veganer är vegetarianer som inte äter produkter från djur, dvs. animaliska produkter.



13. Microvågsugnen blev vanlig – på 1980-talet

Microvågsugnen uppfanns redan i slutet av 1940-talet, det var en extremt stor maskin, 1,7 meter hög. De första svenska modellerna konstruerades under 1960-talet och utvecklades under 1970-talet. Mikrovågsugnen blev vanlig i svenska hem på 1980-talet.



14. Tacos och sushi blev vanligt – på 1990-talet

Sveriges första japanska restaurang öppnades på 1970-talet. Sushi började serveras på restauranger i Sverige på 1980-talet och blev vanligare på 1990-talet.

Tacos började komma på 1980-talet, blev populärt i Sverige på 1990-talet och blev på 2000-talet väldigt vanligt på fredagar i barnfamiljer. Idag är tacos en favorit hos många.



15. Ekologisk mat blev vanligare – på 1990-talet

Under 1900-talet blev jordbruket mer effektivt med hjälp av bekämpningsmedel och konstgödsel, men det ledde också till problem för miljön. På 1980-talet började fler människor bli medvetna om detta, och efterfrågan på ekologisk mat ökade. Ekologiska livsmedel, som odlas utan kemiska bekämpningsmedel och konstgödsel, började säljas i svenska butiker på 1990-talet. Idag finns ett stort utbud av ekologiska produkter i mataffärerna.



16. Sortering av matavfall blev vanligare – på 1990-talet

I mitten av 1980-talet började man källsortera tidningar, glas och kartong från övrigt avfall. På 1990-talet kom lagen om producentansvar som innebär att producenterna blev skyldiga att ta hand om de förpackningar som de producerat. 2002 blev det förbjudet att deponera brännbart avfall och 2005 blev det förbjudet att deponera organiskt avfall. Förbudet gjorde att återvinning av material ökade stort och matavfall började samlas in för att omvandlas till nya resurser. De allra flesta kommuner samlar in källsorterat matavfall från hushåll, storkök och restauranger. Det samlas in med hjälp av separata soptunnor, flerfackskärl eller optisk sortering av matavfall i gröna påsar. Från 2024 är det obligatoriskt för hushåll och verksamheter att sortera ut matavfall. Kravet är kopplat till EU:s avfallsdirektiv.



17. Matavfall började användas till biogas – på 2000-talet

Matavfallsbehandlingen har utvecklats från kompostering till dagens anläggningar för produktion av biogas för energikällor samt biogödsel. Biogas är en förnybar energikälla som kan användas som fordonsbränsle, som råvara inom industrin, till uppvärmning eller elproduktion. Vid processen bildas även biogödsel, ett gödningsmedel med rikt näringsinnehåll. Genom att använda biogödsel i stället för mineralgödsel återförs växtnäringsämnen till kretsloppet.



18. Minskat matsvinn blev en viktig fråga – på 2010-talet

Med ökade möjligheter att producera mat har matsvinn blivit ett stort problem i världen. Varje år slängs enorma mängder mat i onödan. Många organisationer arbetar för omfördelning för att bekämpa matfattigdom. För att minska vårt eget matsvinn kan vi planera våra inköp, äta upp rester och förvara maten på rätt sätt. Många skolor och restauranger arbetar aktivt för att minska matsvinnet genom att till exempel laga mat på råvaror som annars skulle ha slängts.



Källor

- <https://stockholmskallan.stockholm.se/teman/stockholm-ater/modernt-och-frascht/>
- <https://sv.wikipedia.org/wiki/Kylsk%C3%A5p>
- <https://www.avfallsverige.se/fakta-statistik/insamling/matavfall/>
- <https://www.bondeniskolan.se/for-elever/svenskt-lantbruk/svensk-mat/skolmat>
- <https://biodrivost.se/aldre-informationsmaterial/matnyttigt-om-matavfall/>
- <https://www.foretagskallan.se/foretagskallan-nyheter/lektionsmaterial/sillen-banade-vag-for-konserven/>
- <https://www.land.se/mat-dryck/da-kom-pizzan-till-sverige>
- <https://www.so-rummet.se/fakta-artiklar/industriella-revolutionens-betydelse-produktion-och-hantering-av-mat>
- <https://www.so-rummet.se/fakta-artiklar/fiskets-historia-fran-vardagsfiske-till-overfiske>
- <https://www.so-rummet.se/kategorier/historia/historiska-teman/historia-om-mat-och-matvanor#>
- <https://www.ica.se/artikel/nar-kom-kaffet-till-sverige/>
- <https://www.tetrapak.com/sv-se/about-tetra-pak/who-we-are/heritage>
- <https://www.naturskyddsforeningen.se/artiklar/jordbrukets-effekt-pa-biologisk-mangfald/>
- <https://www.svt.se/nyheter/lokalt/smaland/pa-70-talet-rasade-plantgiftsdebatten>
- <https://www.svt.se/nyheter/vetenskap/150-ar-sedan-sverige-svalt>
- <https://www.whirlpool.com/blog/kitchen/history-of-microwave.html>
- <https://www.svd.se/a/be4112df-1211-3dd8-996d-137fda8f982d/toshiko-tog-sushin-till-sverige>
- <https://www.livescience.com/lab-grown-meat>