

# Historieätarna – Facit

---

## Före år 0

### ca 10 000 år f.v.t.

Människor började odla och blev jordbrukare, från att tidigare ha varit jägare och samlare.

*Jordbruket uppstod i ett område i Mellanöstern som täcker bl.a. delar av dagens Irak, Syrien, Turkiet och Iran. När människor började odla och tämja djur kunde de bli bofasta.*

### ca 9 000–7 000 år f.v.t.

Människor lyckades tämja vilda getter, får, kor och grisar, vilket gav kött.

*Det första djuret som tämjdes var getter, sedan kom får ca 1 000 år senare och grisar ytterligare 1 000 år senare. Från getter och kor fick man även mjölk.*

### ca 6 000–4 000 år f.v.t.

Människor lyckades tämja höns och vilda hästar.

*Från höns fick man kött och ägg, och hästar kom att användas både för att få kött, och för jordbruk och transport.*

### ca 4 000 år f.v.t.

Människor började odla i Sverige.

*De första jordbrukarna fanns i södra Sverige där klimatet var gynnsammast efter istiden. Tidiga grödor var bl.a. korn, vete och ärtor. Jordbruket kombinerades med jakt och fiske.*

---

## Vikingatiden

### ca 800–1050

Maten tillagades i kokgropar och järngrytor över öppen eld. Öl och mjöd (honungsvin) var vanliga drycker.

*Basmat var gröt, bröd, rovor, kål och ärtor. Man åt även kött från gris, nöt, får och vilt samt torkad och rökt fisk. Den viktigaste grödan var korn.*

---

## Medeltiden 1050–1500

### 1200-talet

Handelsförbundet Hansan började föra in exotiska kryddor i Sverige.

*Hansan, som bestod av handelsstäder i norra Europa, hade ett stort inflytande i Östersjöområdet. Birger Jarl upprättade handelsavtal med Lübeck och Hamburg på 1200-talet, vilket möjliggjorde för tyska köpmän att handla i Sverige på gynnsamma villkor. Exotiska kryddor, dyrbara tyger, vin, glas och vapen var eftertraktade varor som fraktades sjövägen. Stockholm växte till en viktig handelsstad.*

## 1300-talet

Små matbodrar, syltor, uppstod i städer. Där kunde man köpa med sig enkel färdigmat gjord på slaktrester.

*Långt ifrån alla hade eget kök på medeltiden. På syltorna kunde man äta mat eller köpa med sig, det var den första hämtmaten. Syltor var vanliga fram till 1700-talet. Ordet "sylta" betyder idag en maträtt gjord på hackat kött, eller en billig restaurang.*

---

## 1500–1700-talen

### 1500-talet

Potatis, majs och tomater började importeras från Sydamerika och odlas i Europa och Afrika.

*Upptäcktsresorna gjorde att det kom nya matvaror till Europa och matvanorna förändrades. Det var stor skillnad mellan vad rika och fattiga människor åt. Basmat var bröd, gröt, soppa, kål, rovor och saltad sill. Överklassen åt mer kött, och nyheter som ris, socker, kryddor och vin började komma i liten skala.*

### 1680-talet

Kaffe började importeras till Sverige från Turkiet. Det såldes bara i små mängder på apotek.

*På 1700-talet blev kaffe vanligare bland överklassen. På 1800-talet blev det en folklig dryck och under 1900-talet blev Sverige ett av världens mest kaffedrickande länder.*

*Även te började importeras på 1680-talet. Det kom främst från Kina och dracks av överklassen på 1700-1800-talen.*

### Kring år 1700

Vanan att dricka choklad spreds från Spanien vidare ut över Europa. Det blev på modet bland rika.

*Chokladdryck blev en morgondryck hos överklassen på 1700-talet, särskilt bland kvinnor.*

*I början av 1800-talet blev chokladen vanligare bland medelklassen. Då började också choklad tillverkas i fast form, som kakor och praliner.*

### 1724

Jonas Alströmer började odla potatis på sin gård och sprida kunskap om potatis som mat.

*På 1800-talet ökade potatisodlingen kraftigt och potatis blev en viktig del av svenskarnas kost. Den spelade en stor roll för folkökningen i Sverige under denna period.*

### 1755

Cajsa Wargs kokbok kom ut, den första kokboken skriven för svenska förhållanden.

*Cajsa Wargs kokbok hette "Hjelpreda i hushållningen för unga fruntimmer". Den var inriktad på att hjälpa hushållande kvinnor och innehöll både recept och instruktioner för att laga mat och sköta hushållet.*

## 1800-talet

### 1810

Konservburken uppfanns i Frankrike och England för att förlänga matens hållbarhet.

*I Frankrike kom Nicholas Appert på att kött eller frukt kunde läggas i en glasburk som värmdes upp och tillslöts ordentligt, då ruttnade inte innehållet. I England kom Bryan Donkin på att det var bättre att använda metallburkar. 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.*

### 1830-talet

De första ismaskinerna tillverkades, vilket gjorde det möjligt att förvara och transportera mat längre sträckor.

*Nu fanns det en stor marknad för kött, en marknad som ständigt ökade. Samtidigt hade problemet med att bevara och transportera köttet lösts, eftersom det nu kunde kylas. Ismaskinerna blev grunden till kylskåpet, som uppfanns 1879 och vidareutvecklades på 1920-talet.*

### 1867–69

Missväxt, hungersnöd och svält i Sverige ledde till stor emigration.

*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. Ca 27 000 människor beräknas ha dött av svält och många blev sjuka.*

### 1890-talet

Maskiner började användas i jordbruket.

*Mekaniseringen av jordbruket började i Storbritannien och USA under 1800-talet. Den ångdrivna skördetröskan uppfanns i USA 1871 och den första skördemaskinen med en förbränningsmotor kom 1912. I slutet av 1800-talet kom också de första traktorerna som drevs av ånga, men de var mycket ovanliga under 1900-talets första hälft. Bönderna använde oftast häst för att dra jordbruksmaskinerna. På 1950-talet hade traktorn blivit vanlig i svenskt jordbruk.*

---

## 1900-talet

### 1925

En norsk möbelsnickare uppfann osthyveln.

*Norrmannen Thor Bjørklund uppfann osthyveln för att kunna skära tunnare skivor av osten så att den skulle räcka längre. Osthyveln blev en succé och finns idag i nästan alla nordiska hushåll. Men den är inte så vanlig utanför Norden. Där brukar ostar skäras med kniv eller säljas färdigskurna.*

### 1930-talet

Elektriska spisar började bli vanliga.

*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.*

## 1944

Den första engångsförpackningen av kartong för mjölk skapades i Sverige. Den var formad som en tetra (pyramid).

*1951 grundade Ruben Rausing företaget Tetra Pak, och mjölkförpackningen lanserades under 1950-talet. Tetra Pak-förpackningen blev en revolution inom livsmedelsindustrin, eftersom den gjorde det lättare och billigare att förvara och transportera mjölk.*

## 1945

Riksdagen fattade beslut om att skolmaten i Sverige skulle bli gratis.

*Beslutet innebar dock inte att kommunerna var 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.*

## 1950-talet

Kylskåp blev vanliga i svenska hem.

*Redan 1879 uppfanns det första kylskåpet, en stor och bullrig maskin. 1922 presenterade Baltzar von Platen och Carl Munters ett mer behändigt kylskåp.*

*Förekomsten ökade successivt, och redan 1936 hade Electrolux sålt en miljon kylskåp. Elektriska kylskåp blev dock inte vanliga i hemmen förrän under 1950-talet, och många hushåll hade inte kylskåp fram till 1970.*

## 1950-talet

De första korvkioskerna dök upp i Sverige, det räknas som Sveriges första snabbmat.

*När varmkorven kom till Sverige i slutet av 1800-talet såldes den först av kvinnor som kallades för korvmadamer. Snart tog dock männen över och korven såldes av korvgubbar som bar omkring korven i en låda på magen. På 1950-talet började korv säljas i små korvkiosker.*

## 1960-talet

Det blev vanligt med frysskåp och fryst mat i svenska hem.

*Fryst mat började säljas under 1940- och 50-talen i Sverige, men frysskåp blev inte vanligt förrän på 1960-talet. Djupfrysning är som att stanna 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.*

## 1961

Pasta med kort koktid – snabbmakaronerna – kom.

*Mellan 1960 och 2010 nästan halverades svenskarnas potatiskonsumtion och pastan tog över potatisens självklara plats som kolhydrat på tallriken. Pastan var lättlagad, hade korta koktider och behövde inte tvättas eller skalas.*

## 1970-talet

Pizza blev populärt i Sverige.

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

## 1976

Den första veganföreningen i Sverige bildades.

*Veganism är grundat i djuretik och handlar om att inte utnyttja djur. Maten är en stor del i det och veganer äter därför vegetarisk/växtbaserad kost. Man undviker alla produkter som kommer från djur, alltså även t.ex. mejeriprodukter och ägg, samt animalier i kläder och skor, hudvårdsprodukter, färgämnen m.m. På 1980-talet blev det vanligare att vara vegetarian i Sverige, och från 1990-talet har även intresset för veganism ökat.*

## 1980-talet

Microvågsugnen blev vanlig.

*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.*

## 1990-talet

Sushi blev populärt i Sverige och många sushibarer öppnade.

*Även om den första sushin serverades på en restaurang i Stockholm under 1970-talet så slog sushi inte igenom bland befolkningen i stort förrän under 1990-talet. Även tacos blev populärt under 1990-talet.*

## 1990-talet

Sortering av matavfall blev vanligare.

*I mitten av 1980-talet började man källsortera tidningar, glas och kartong från övrigt avfall. På 1990-talet kom en lag som innebar 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. Förbuden gjorde att återvinning av material ökade stort och matavfall började samlas in för att omvandlas till nya resurser.*

## 1990-talet

Ekologisk mat blev vanligt. Vid ekologisk odling används inte konstgödsel eller kemiska bekämpningsmedel.

*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. De två vanligaste märkningarna som anger att en produkt är ekologisk i Sverige är det gröna EU-lövet och KRAV-märket.*



## 2000-talet

### 2000-talet

Matavfall började användas för att framställa biogas, som bl.a. till drivmedel till bussar.

*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.*

### 2010-talet

Minskat matsvinn blev en viktig fråga.

*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.*

