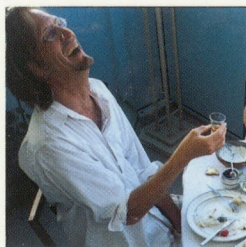
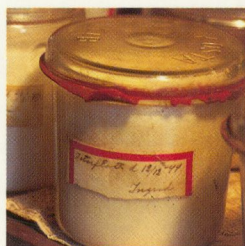
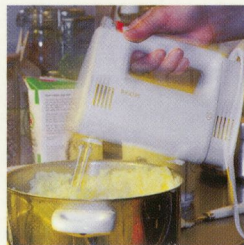
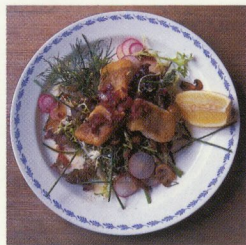
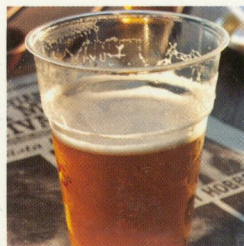
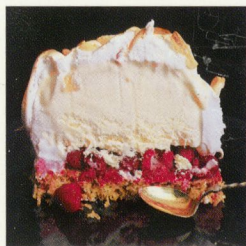
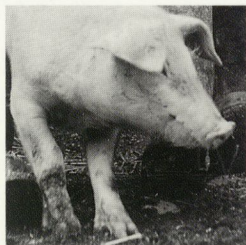


GOTT OM MAT



Nordiska museet

Gott om mat



FATABUREN 2001

Gott om mat

Nordiska museets och Skansens årsbok 2001

Fataburen 2001
Nordiska museets Förlag
Box 27820
115 93 Stockholm
www.nordm.se

© Nordiska museet och respektive författare
Redaktör Christina Westergren
Bildredaktör Birgit Brånvall
Omslag och grafisk form Göran Eklund
Omslagsbilder detaljer av bilder i boken

Tryckt hos Fälth & Hässler, Värnamo 2001
ISSN 0348 971 X
ISBN 91 7108 477 0

Christina Lindeqvist är konserverator och intendent vid Nordiska museet.

Fräscht eller farligt?

Om plastens inverkan på mat och måltid

Christina Lindeqvist

Storstadsmänniskor med brådska i själen väljer allt oftare mat i plast, färdig att äta. Skynda, skynda – bussen går, mötet väntar inte. En läcker fullkornssandwich fylld med hummus, toppad med friska, gröna och vitaminrika groddar slinker ned i magen direkt från plastförpackningen medan benen stretar målmedvetet mot busshållplatsen.

Den som händelsevis fortfarande förknippar snabbmat, *fast food*, med skräpmat, *junc food*, har fel. Det är långtifrån 70-talets snabbmat på grillbarer med pommes frites simmande i dålig frytyolja. Nu utvecklas i rask takt den snabba maten till en mager och allt nyttigare produkt både vad gäller fettsyror, vitaminer och fibrer. Trenden är tydlig och matproducenterna har även lanserat *functional food*, vilket är mat med hälsobringande närings tillsatser. Hälsa förknippas alltmer med mat, nu äter man sig frisk och smal genom att välja rätt. Plast i sina många former är en förutsättning för dagens distribution av färdiga portioner med näringsrik föda.

I föregångsstad London har snabbmatskedjan Pret expanderat kraftigt under 1990-talet, förmodligen på bekostnad av fish and chips-kiosker. Konceptet är mat färdig att ätas direkt ur en hygienisk plastförpackning, som även håller varorna friska och fräscha. I rena, luftiga och rökfria lokaler med inredning av glas och stål radas de färgglada nyttigheterna upp i kyldiskar som täcker väggytorna. Idel ren och vällagad mat tillverkad av krav-



Marks & Spencer i London.
Foto Christina Lindeqvist

märkta råvaror. Härliga couscoursrätter, estetiska sushis och fyllda sandwiches trängs med underbara fruktsallader – allt väl exponerat i förpackningar av tunn och hård klarplast. Dryck till maten är oftast färskpressade juicer av frukt och grönsaker, mineralvatten eller en skummig capuccino i vaxad pappmugg med plastlock. *Take away* heter det numera och storstadsbon bär lika ofta iväg sin måltid, som han avnjuter den sittande på en barstol med det sjudande gatulivet på andra sidan fönstret. Plasten, som sedan andra världskriget fått allt större betydelse i mathandlingen, har i vår tid gjort hela måltiden bärbar och storstadsanpassad.

Även varuhuskedjan Marks & Spencer fyller nu matavdel-



Inplastad och bärbar sushi från
Konsum. Foto Mats Landin,
Nordiska museet

ningarnas hyllsystem i sina butiker i centrala London med oändliga variationer av färdiga rätter i klarplastförpackningar samt kylda dryckesflaskor i plastflaskor. Det är färggrant och lockande. Vid kassorna finns bestick och muggar av plast. Fenomenet finns naturligtvis också i Sverige. I april 2000 öppnade Good Food, en matbutik med matbar, på Sergels Torg mitt i Stockholms City. Här finns både fast food och functional food. Fräscht, färdiglagat och inplastat. Take away eller ät på plats med ett sjudande gångstråk utanför fönstret. Till och med i Konsum och ICA lyser sushi och sallader i plastskålar med lock, och i kassan säljs plastbestick ur öppnade förpackningar.



All denna mat och all denna plast. Mjukgörare i osten och plastkylor i bordsmargarinet, ryktena om plastens farlighet har tidvis varit många och envisa. Men vad är då plast egentligen? Utgångsmaterialet är naturgas eller råolja, plast är en petrokemisk produkt. De plaster som idag främst används vid hantering av mat är polyeten och polypropen, båda ogiftiga och nedbrytbara termoplaster uppbyggda av långa molekylkedjor (polymerer) med en stomme av kolatomer på vilka sitter små vätemolekyler. Kol och väte – när plasten förbränns eller bryts ned i naturen bildas koldioxid och vatten. Bärkassar, plastpåsar, plastfolie och skärbräden är gjorda av etenplast, och av propenplast görs bland annat köksredskap, engångsbestick, byttor och bunkar för mat-

Vegetarisk couscous för fyra
(snabb middagsmat, tillagningstid
ca 20 minuter)

1/2 pkt (= 250 g) Tipiak couscous
(blått paket, är godast!)

2,5 dl vatten

en rejäl skvätt olivolja
salt

1 pkt Findus frysta wok-grönsaker
(finns två sorter, båda funkas)
2–3 stora fina vitlöksklyftor

1 smulad grönsaksbuljongtärning
curry (eller 1 pkt saffran)
olivolja

1 pkt grekisk fetaost
svarta oliver, grekiska, typ
Kalamata

2 fina röda mogna tomater som
hackas i bitar

Gör så här:

Koka upp vattnet med olja och salt. Ta kastrullen av spisen, rör ned couscousgrynen. Lägg på ett lock, låt stå. Skvätt olivolja i en djup och vid järngryta. Kläm ned vitlöken och curry efter smak (eller saffran). Fräs en kort stund. Häll ned de frysta grönsakerna. Rör om och passa, det ska fräsa lätt. Häll på lite vatten och smula över buljongtärningen. Låt puttra ett tag. Rör ned couscousgrynen. Smula ned fetaosten i småbitar. Lägg i oliverna, så många du vill. Blanda väl och värm upp. Tag sen genast av spisen. Vänd sist ner hackade tomater. Servera! Mer krydda? Tag Trocomare örtekrydda. Bröd? Om man vill. Om något blir över – tag med till jobbet i plastburk.



Plast är kopplad till högteknologisk forskning och kretsloppstänkande. I avvaktan på en EU-standard rekommenderar PIR, Plast- och Kemibranscherna och Plastkretsen AB, användandet av DIN 6120 för märkning av plastförpackningar.

beredning och förvaring, för fryns och mikrougn. Butiksförpackningarna av formpressad tunn klarplast är tillverkade av polystyren.

Plasterna utvecklades under mellankrigstiden men 1950-talets obekymrade och glada användning av nya plastmaterial är oss fjärran idag. Resurshushållningen blir allt viktigare och nya miljölagar handlar om producentansvar. I Sverige ställs krav på 30% återanvändning eller materialåtervinning av plastförpackningar från 1 januari 1997 (SFS 1994:1235). Forskning kring återvinning har intensifierats och Tyskland, som är störst på plastmarknaden i Europa, är ett föregångsland. Målet är att återanvända nästan allt och deponera minimalt i naturen.

Plasten utmanar traditionella material som glas, porslin, metall, trä och textila fibrer som ull, bomull och lin. Den är billig att framställa, den är variationsrik och har oändligt många användningsområden. En burk, en tallrik eller en flaska av plast kan uppfattas positivt eller negativt, men plasten ger alltid en viss karaktär åt innehållet och en särskild känsla när det gäller mat och måltider: praktiskt eller onödigt, trendigt eller billigt, fräscht eller farligt.

Plastproduktionen har blivit en stor och viktig del av västvärldens industrisamhälle. Plasten är också kopplad till högteknologisk forskning och kretsloppstänkande. I Sverige har på senare år gjorts försök att framställa komposterbara, biologiskt nedbrytbara plaster där baskomponenten är stärkelse från majs, potatis och vete. Så skulle mat plötsligt kunna bli plast – nog är det märkligt!



PET



PE-HD



PVC



PE-LD



PP



PS



O*

