

Populäraste maträtter år 2050: Alger, sjögräs och groddar!

Vårt sätt att leva och arbeta påverkar i högsta grad våra matvanor. Storstadsfenomen som fingerfood och streetfood kommer att sprida sig över landet i ett allt mer stressat samhälle. Den traditionella söndagsmiddagen med familjen är kanske ett minne blott år 2050.

Intresset för mat ökar. Det märks inte minst i tidningar och på de otaliga TVkockar som lagar mat i rutan på bästa sändningstid. Mat är populärt, men trots detta minskar våra kunskaper om maten och hur den ska tillagas.

– Vi får allt mindre tid över till matlagning. För ett par år sedan ägnade svenska folket 20 minuter i genomsnitt till att laga mat – idag endast 12 minuter, säger Susanne Dahlgren, universitetsadjunkt på institutionen för hushållsvetenskap, Göteborgs Universitet.

Hon ser fyra tydliga mattrender i dagens samhälle som kommer att växa sig starkare och kanske utgöra morgondagens middagsbord.

Pristrenden

– Priset kommer att vara en viktig faktor även i framtiden. Under veckan spar vi in på matkontot för att kunna unna oss lite extra till helgen, då vi även lägger mer tid på matlagningen.

Dagdrömmartrenden

– En ökad globalisering gör att vi reser mer och får nya matinfluenser som vi sedan tar med oss hem. Det räcker inte längre att bli mätt, vi vill ha intryck och miljöer som hjälper oss att fly verkligheten för en stund. Detta märks både på restauranginredning och på all främmande mat som kommer starkt.

Snabbhetstrenden

– Ett uppdrivet tempo i arbetslivet skapar nya begrepp. "Streetfood" köper du och äter på gatan, kanske på väg till eller från jobbet. Vi ser redan hur detta breder ut sig med mat på bensinmackar och snabbmatskedjor som serverar frukost. "Fingerfood" äter man utan bestick med ena handen samtidigt som man jobbar med den andra, till exempel framför en dator.

Medvetenhetstrenden

– Vi inser allt mer sambandet mellan vad vi äter och hur vi mår. Den vegetariska rörelsen är stark, liksom kravet på ursprungs- och kravmärkning. – Functional food, det vill säga mat som även är bra för kroppen och motverkar sjukdomar ser jag som en enorm marknad. Förutom de rena hälsoaspekterna, väger ekonomiska och moraliska värderingar tyngre i framtiden. Närödlade och energisnåla produkter kommer att slå ut importerade produkter, såsom ris, salladsgrönsaker och juice. Gris- och kycklingsuppfödningen kommer att minska, eftersom de föds upp på importerat foder. Vi kommer istället att äta mer av betande djur, som lamm och nötkreatur, enligt Centrum för Tillämpad Näringslära, CTN.

Alger och sjögräs

– I framtiden kommer de traditionella måltiderna att suddas ut. Vi äter när vi blir hungriga, vid fler tillfällen under dygnet. Men det finns en motpol till snabbhetstänkandet, slowfood, där man tar sig tid att njuta av anrättningen. – Överlag tror jag dock på ett mer stressat framtida samhälle. Läs och fastfood kommer inte att försvinna. Däremot tror jag att vi kommer att få se en mer nyttig fastfood. Säkerligen kommer det också nya, snabbare och mer energisnåla tekniker att tillaga maten tillsammans med nya livsmedel, till exempel alger och sjögräs, säger Susanne Dahlgren.

Dagens vanligaste maträtter 10-i-topp

1. Falukorv

2. 2. Köttfärssås
 3. 3. Pizza
 4. 4. Pasta med ketchup
 5. 5. Fiskpinnar
 6. 6. Pannfärdig biff
 7. 7. Djupfrost färdigmat
 8. 8. Färdiga köttbullar
 9. 9. Snabbsoppa
 10. 10. Kycklingrätter
- (källa: KF Provkök)

Morgondagens vanligaste livsmedel

pasta
cous-cous
mjöl, gryn
yoghurt, mjölkdrinkar
bröd
groddar
soja
bönsallad
alger och sjögräs
Quorn (svampprotein)

(källa: KF Provkök)

Johan Twedberg

0707-58 42 46

reportage@bonetmail.com