

LARS-ARNE SJÖBERG



**NYFIKEN PÅ...
...FRAMTIDENS MAT**

Nyfiken på framtidens mat

[Titelsida](#)

[Prolog](#)

[Varifrån kommer maten?](#)

[Inget nytt under solen](#)

[Näringsvärdet i insekter m.m.](#)

[Några olika råvaror för våra maträtter](#)

[Risotto på mjölmask och syrsor](#)

[Kackerlackor](#)

[Snapsen som kittlar dödsskönt i kistan](#)

[Nya produkter från växtriket](#)

[Svampar](#)

[Ätliga vilda växter](#)

[Rent mjöl i påsen?](#)

[Är Quorn framtidens mat?](#)

[Brödbak med malda syrsor](#)

[Mattips](#)

[22 användbara växter i skog och mark](#)

[Läkeväxter](#)

[Hur kan vi öka tillgången på mat?](#)

[Vanligast att hälla ut te och kaffe i avloppet](#)

[Framtidens mat finns i havet](#)

[Människan har förändrat livsmedel](#)

[Klimatpåverkan från livsmedelsproduktion och konsumtion](#)

[Bli vegan och rädda klimatet](#)

[Världens nyttigaste måltid enligt vetenskapen](#)

[Till sist](#)

[Impressum](#)

Boken ingår i en serie:

1. Nyfiken på... medelsvensson
2. Nyfiken på... om Sverige är fantastiskt
3. Nyfiken på... vad som är på gång i forskarvärlden
4. Nyfiken på... människan avtryck i naturen
5. Nyfiken på ...framtidens energi
6. Nyfiken på ...framtidens mat
7. Nyfiken på... onödig kunskap
8. Nyfiken på... konstiga lagar och regler
9. Nyfiken på... framtidens bilar
10. Nyfiken på... skogens nya produkter
11. Nyfiken på... klimatet
12. Nyfiken på... de nya svenskarna
13. Nyfiken på... framtidens skola och universitet
14. Nyfiken på... livet efter 65
15. Nyfiken på... vårt vatten
16. Nyfiken på... all denna plast
17. Nyfiken på... vad vi ska köra våra bilar på
18. Nyfiken på ... Sverigedemokraterna

Köpa en bok? Maila till

Bild framsidan:

<https://pixabay.com/sv/detektiv-s%C3%B6kning-mannen-s%C3%B6k-1424831/>

© 2018 Lars-Arne Sjöberg

Prolog

Om maten ska räcka till jordens växande befolkning, måste vi använda andra råvaror. Redan idag äter man i många länder maträtter baserade på Insekter, mjölmaskar, gräshoppor, syrsor, tusenfotingar, gräshoppor, dyngbaggar, fjärillslarver, termiter, bärfisar, fluglarver, myror, termiter m.m. Redan idag sväljer vi (av misstag) runt 14 stycken insekter under ett år. Det blir 1190 stycken insekter under ett 85-årigt liv. Det är alltså ungefär som att äta en mindre myrstack.

Vi har en hög äckelfaktor att övervinna och det dröjer nog innan detta blir vanligt på våra matbord.

Men vi kan alla göra något åt att vi i Sverige varje år slänger i genomsnitt cirka 19 kilo fullt ätbar mat per person.

Varifrån kommer maten?

En groda skall kokas sakta är ett talesätt för att det måste gå sakta när man skall vänja sig vid något nytt, ovant och obehagligt. Hettar man upp vattnet för snabbt hoppar grodan ur och flyr i väg. Tar man det riktigt sakta med upphettningen sitter den kvar och trivs i värmen, men dör då sakta allteftersom vattnet blir hetare¹. Kanske är detta en metafor för hur vi bör närma oss de nya matråvarorna, som kan bli aktuella framöver. Vi har en hög *äckelfaktor* att övervinna.

Ska maten räcka till alla, kommer vi inom de närmaste åren att få ändra på vad vi betraktar som mat och hur den produceras. Vi måste äta mindre kött och mer rätter baserade på växter. Precis som man redan gör i stora delar av Asien. Vi måste söka nya vägar för vårt livsmedelsbehov. Man trodde tidigare att man skulle kunna framställa artificiella smaker och ha artificiella grödor – dvs. att man skulle kunna tillverka alla grönsaker, mjöl och kött i laboratorium och erbjuda matpiller².

Varifrån kommer den mat, som vi dagligen äter? Många av dessa varor medför ökande halter av växthusgaserna – dels vid produktionen och dels i många fall vid transporter från avlägset belägna länder:

- Soja från Brasilien används som proteinfoder till svenska kor.
- Lax odlas längs Norges eller Chiles kust. Den odlade laxen föds upp på foderfisk som kommer från Västafrikas eller Sydamerikas västkust.
- Gulfenad tonfisk fiskas i Stilla havet utanför Ecuador.