Pressmeddelande Stockholm augusti 2018

Sommartorkan - 5 tips om hur du kan stötta bönderna

Sommarens torka i Sverige har slagit hårt mot skördarna och djurbetet i hela landet. Vi behöver alla hjälpa till att stödja de svenska bönderna genom att prioritera att köpa svenska råvaror när vi handlar i butiken och äter på restaurang. Både på kort sikt i den akuta situationen, på lång sikt för en livskraftig svensk matproduktion och för att minska svinnet. Här är 5 tips om hur du kan bidra.

**1. När du väljer kött och charkuterier – välj svenskt kött**

Torkan leder till brist på bete och de svenska bönderna tvingas skicka djur till slakt tidigare än beräknat. Välj svenskt kött så stödjer du samtidigt god djurvälfärd, friska djur och säker mat.

* När du köper kött och köttfärs, välj svenskt kött.
* Välj charkuterier som exempelvis skinka, leverpastej och korv av svenskt kött. En stor del av det svenska köttet används i charkuterier.
* Prova gärna att köpa andra detaljer än den vanliga filén, kotletten och steken. De har många gånger ett lägre kilopris och ger omväxling i matlagningen.

**2. Acceptera skönhetsfel på grönsaker och frukt – det påverkar inte smaken**

Torkan ger mindre skördar. Dessutom kan grönsaken få skönhetsfel, storleken och färgen på grönsakerna kan variera. Välj dem ändå så minskar vi svinnet – de smakar precis som vanligt.

* Köp grönsaker med skönhetsfel, det påverkar inte smaken. Att den yttersta kanten på salladsbladet se lite bränt ut, fått fläckar, eller att blasten på ett knippe salladslök tappat lite spänst för att generera kraften ner till löken förändrar inte hur den smakar.
* En vit blomkål kan bli lite gulaktig och ”solbränd” eftersom den inte kan skugga sig från solen, eller har mörkare fläckar, men smakar lika bra för det.
* Grönsakens storlek kan påverkas av värmen. Odlarna får skörda grönsaker som har lägre vikt och är mindre i storlek än normalt, men de är lika bra för det.

**3. Fråga efter ursprunget på kött och råvaror restaurangen**

Det kan vara svårt att veta ursprunget på kött och råvaror på restaurangen. Med svenska råvaror kan man laga all världens mat, oavsett vilken inriktning restaurangen har.

* Fråga var råvarorna kommer ifrån på restaurangen, så visar du att du bryr dig om råvarornas ursprung och vad du äter.
* Många restauranger är stolta över sina svenska råvaror, genom att fråga bekräftar du deras val.

**4. Uppmuntra andra att välja svenskt**

Alla vet vi att det varit en ovanligt varm och torr sommar, men alla kanske inte tänker på vilka problem det medför för produktionen av mat, dryck och växter.

* Uppmuntra familj och vänner att tänka och välja svenskproducerat.
* Ta gärna upp frågan på jobbet, i skolan, i lunchmatsalen och andra platser i vardagen.

**5. Titta efter ursprungsmärkningen Från Sverige i butiken!**

Märket Från Sverige gör det enkelt att hitta svenskproducerade råvaror, livsmedel och växter. Det hjälper dig att göra medvetna val som påverkar både på kort och lång sikt.

* Märket Från Sverige används på alla typer av råvaror, livsmedel och växter.
* Märket Kött från Sverige används på kött och charkuterier.
* Märket Mjölk från Sverige används på mejerivaror och ost.



**För mer information, kontakta**

Maria Forshufvud, vd Svenskmärkning AB

Telefon 072-741 64 90, maria.forshufvud@svenskmarkning.se

**Om Från Sverige**

Märket Från Sverige är en frivillig ursprungsmärkning som gör det enklare för konsumenten att hitta svenskproducerade produkter i butiken. Råvaran ska vara odlad eller född och uppfödd i Sverige, och produkten ska vara förädlad och förpackad i Sverige.

**Om Svenskmärkning AB**
Initiativet till den frivilliga ursprungsmärkningen kommer från Livsmedelsföretagen LI, Svensk Dagligvaruhandel och LRF, som gemensamt startade och äger Svenskmärkning AB.

**Läs mer på frånsverige.se**