

Manus/stödord till presentation om Matresan genom Västra Götalands län

1) En matresa genom Västra Götaland

- **Välkomna till matresan!**
 - Idag startar vi! Tillsammans med Skolmatsakademin som samlar kommunerna som ingår i Västra Götalands län där fokus ligger på att ständigt utveckla skolmaten.
 - Vi ska göra en resa genom vår egen region, Västra Götaland, för att se hur matproduktionen skiljer sig runtom i regionen.
 - Genom att lyfta regional matkultur i skolan skapar vi en koppling mellan tallriken och er närmiljö. Syftet är att ni ska få veta mer om matens ursprung, om våra traditioner, lokala smaker och i slutet för göra en demokratisk röstning på den rätt som du är sugen på att prova!
- **Lyssna noga!**
 - I slutet kommer du få se de sex olika rätterna som har olika lokal förankring här i regionen.

2) Varaslätten

Vi börjar på Varaslätten!

- Här dominerar det storskaliga lantbruket. Det är Sveriges kornbod där vi odlar spannmål (vete, korn, havre) men också mycket raps och gula ärtor. Här finns också mycket av Sveriges mejeriproduktion.
- **Viktigt för området:** Här finns bördig jord och avancerade odlingstekniker, slätten har i århundraden försett resten av landet med brödsäd.
- **Vad kan du få för mat här?** Det hembakade brödet och pannkakor gjorda på lokalt mjöl.

3) Bohuslän & Dalsland

Vi vandrar vidare!

- I detta område så skördar vi både på land och i havet. På kusten ligger fokus på musslor, ostron, kräftor och givetvis fisk så som sill. Inåt landet i Dalsland kan man hitta mer smaker av naturen t.ex. viltkött, svamp eller bär. Här odlas också lokalt spannmål som Dalslandskakan kan bakas på.
- **Historisk avstamp:** Sillperioderna (en sillperiod är en tidsperiod då stora sillstim går nära kusten) i Bohuslän återkom historiskt en gång per sekel och gjorde sillen till en viktig internationell handelsvara. Under storhetstiden 1747–1808 fick regionen ett enormt ekonomiskt uppsving, där Uddevalla blev ett centralt nav med en export på över 30 000 tunnor sill årligen.
- **Vad kan du få för mat här?** Det hembakade Dalskakan, fisksoppa eller inlagd sill.

4) Göteborg

Vidare mot Göteborg!

- Göteborg "producerar" kanske inte mest råvaror, men här finns förädlingen och hela regionens matproduktion finns samlad här. I Göteborgsområdet kan du hitta allt ifrån Bao Buns till en "halv special". Det är här kaffet rostar, fisken auktioneras ut och nya mattrender skapas i stadens restaurangkök. Urban odling i pallkragar och växthus växer också fram runtom i staden.
- **Historisk avstamp:** Som Sveriges port mot väster har Göteborg tagit in kryddor, te och exotiska frukter via Ostindiska Kompaniet. Idag är kanel, kardemumma och peppar helt integrerade i vår matkultur och något som uppskattas, ibland annat kanelbullar.
- **Vad kan du få för mat här?** En modern "street food"-rätt med internationella kryddor men lokala råvaror.

5) Sjuhärad

- I de delar som inte är slätt (som Sjuhärad) är det fokus på djurhållning. Här finns många köttdjur som betar i hagarna, vilket håller landskapet öppet. Det är också ett område känt för sina fina charkuterier såsom korv och skinka.
- **Historisk avstamp:** I dessa områden var man ofta "knallar" – handelsresande som sålde tyger. Knallarna var borta länge och kanske hade de med sig mat så som rökt korv och kött som höll länge? Det är produkter som vi hittar där idag!
- **Vad kan du få för mat här?** En västgötsk korv med stuvad potatis.

6) Dags för val!

- 7) **Vi tar samma varv igen** och spanar in de olika rätterna som har en lokal förankring till de olika områdena i regionen.

1) *Ugnspannkaka med lokalt odlat spannmål och riven potatis, serverad med lingonsylt.*

2) *Dalslands krämiga skogspasta med svamp, viltkött och dofter från naturen.*

3) *Smak av Bohuslän i en nygräddad fiskpudding.*

4) *Västkustens krämiga fiskgratäng toppad med dill, citron och skaldjur. Serveras med potatismos.*

5) *En "halv special" med rostad lök och bostongurka, smaken av Göteborg.*

6) *V*

araslättens risotto på korngryn med krispiga rotfrukter toppad med riven ost.

8) Omröstning

9) Tack för klassens röst!

Nu lämnar pedagogen er röst till skolrestaurangen. Nu samlas alla klassers röster in och xx-xx-2026 kommer vi att få äta vinnar-rätten.