

MER OM MATEN

VAR KOMMER MATEN IFRÅN?

Pytt i panna är en klassisk svensk maträtt som består av små bitar av potatis, kött och ibland lök. Namnet pytt i panna betyder "små bitar i panna". Tack vare våra bönder kan vi njuta av maträtten året runt - svensk potatis och svenskt kött är alltid i säsong! Att äta svensk mat i säsong är bra eftersom maten sluppit långa transporter.

VISSTE DU ATT...

- Potatis är en av världens mest populära råvaror och innehåller värdefulla vitaminer och fibrer.
- I Sverige odlar våra bönder mycket potatis - det skördas ungefär 500 000 ton matpotatis i Sverige per år.
- Sveriges potatisodling motsvarar 54 000 fotbollsplaner.

FRÅGA!

Att vara bonde innebär en varierad vardag med ett viktigt arbete som bidrar till att vi får mat på våra tallrikar. En bonde arbetar mycket med kroppen, löser problem, tar hand om djuren och växterna. Bonden kör också stora maskiner och använder mycket teknik i arbetet. Vad vill du arbeta med när du blir stor?

SVENSKT KÖTT

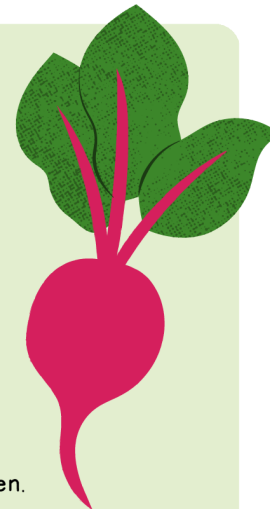
Svenska bönder är kända för att producera schysst och säker mat som är bra för dig, för djuren och naturen.

- I Sverige har vi ett djurskydd i världsklass.
- Sverige har den lägsta användningen av antibiotika inom djurhållningen i hela EU.
- Svenskt kött ger en ökad biologisk mångfald och har lägre klimatpåverkan än det globala genomsnittet.
- Svenskt kött är ett näringsrikt och säkert livsmedel

QUIZ

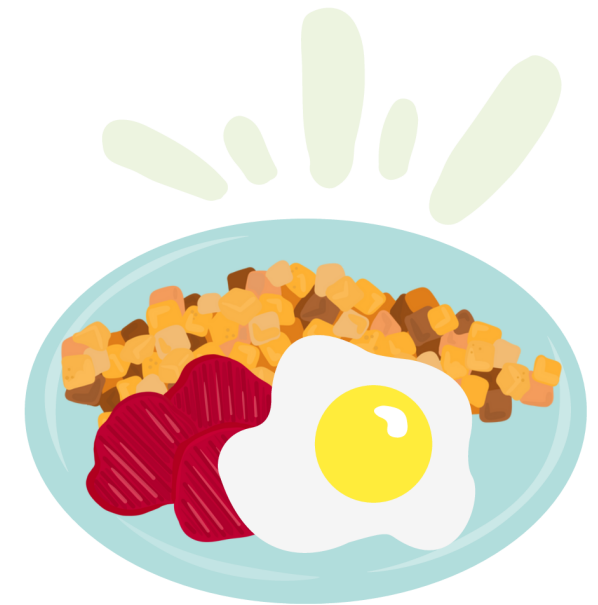
Rödbetor är ett populärt tillbehör till pytt i panna. Vad är INTE sant om rödbetan?

- 1 Den kräver inte mycket värme och kan odlas i hela vårt avlånga land.
- 2 Rödbetor är en ganska ny rotfrukt som började odlas i mitten av 1900-talet.
- 3 Idrottare dricker ibland rödbetsjuice för att förbättra uthålligheten.



KÄTT SVAR: 2 ÄR INTE SANT, DEN BÖRJADE
ODLAS PÅ 1700-TALET.

MER OM MATEN



PYTT I PANNA

BONDEN
I SKOLAN