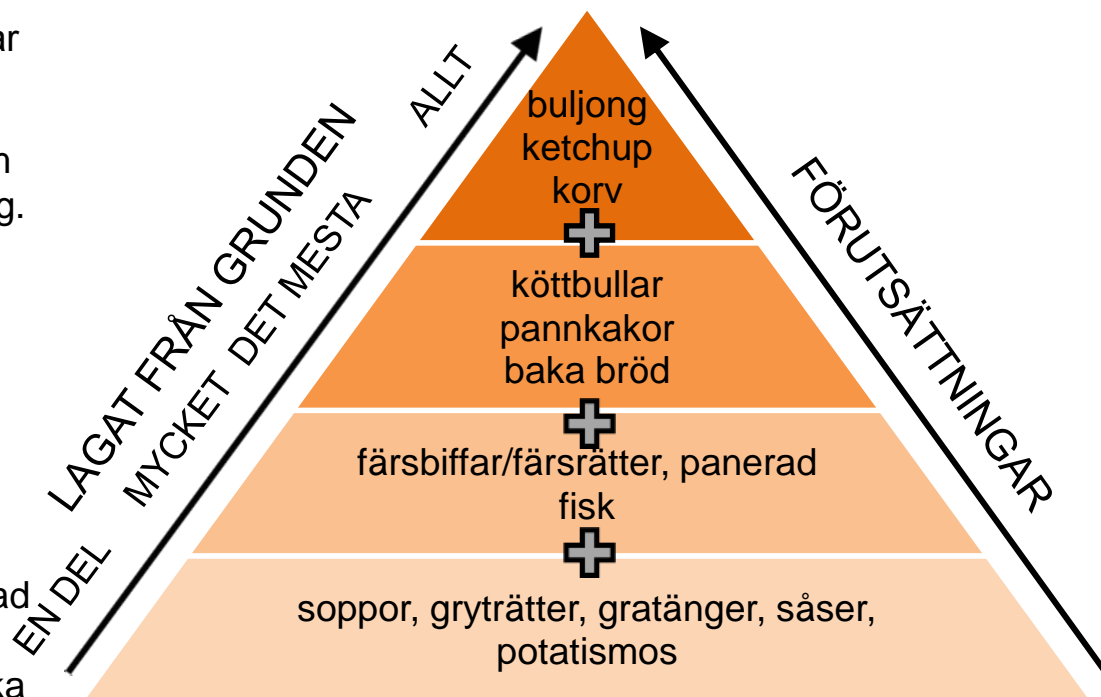


”Mat lagad från grunden”

- Med ”mat lagad från grunden” menar vi mat som är lagad från råvaror.
- Med råvaror menar vi livsmedel som inte värmts upp eller tillagats i förväg.
- Till råvara räknas även livsmedel som har genomgått olika konserveringsmetoder och/eller mekanisk bearbetning i syfte att förlänga hållbarheten eller för att förbereda råvaran för användning i köken.
Exempel på sådana råvaror är skalad potatis, hackad lök, strimlat kött, torkad pasta, frusna bär, inlagd gurka samt konserverade eller mjölksyrade grönsaker.



Exempel på egentillagade komponenter i olika nivåer

FÖRUTSÄTTNINGARNA FÖR ATT LAGA MAT FRÅN GRUNDEN

Förutsättningarna för att laga mat från grunden varierar mycket mellan landets kök. Det är stora skillnader då det gäller kökslokalernas standard och vilken utrustning som finns. Detsamma gäller personalbemanning och kökspersonalens kompetens.

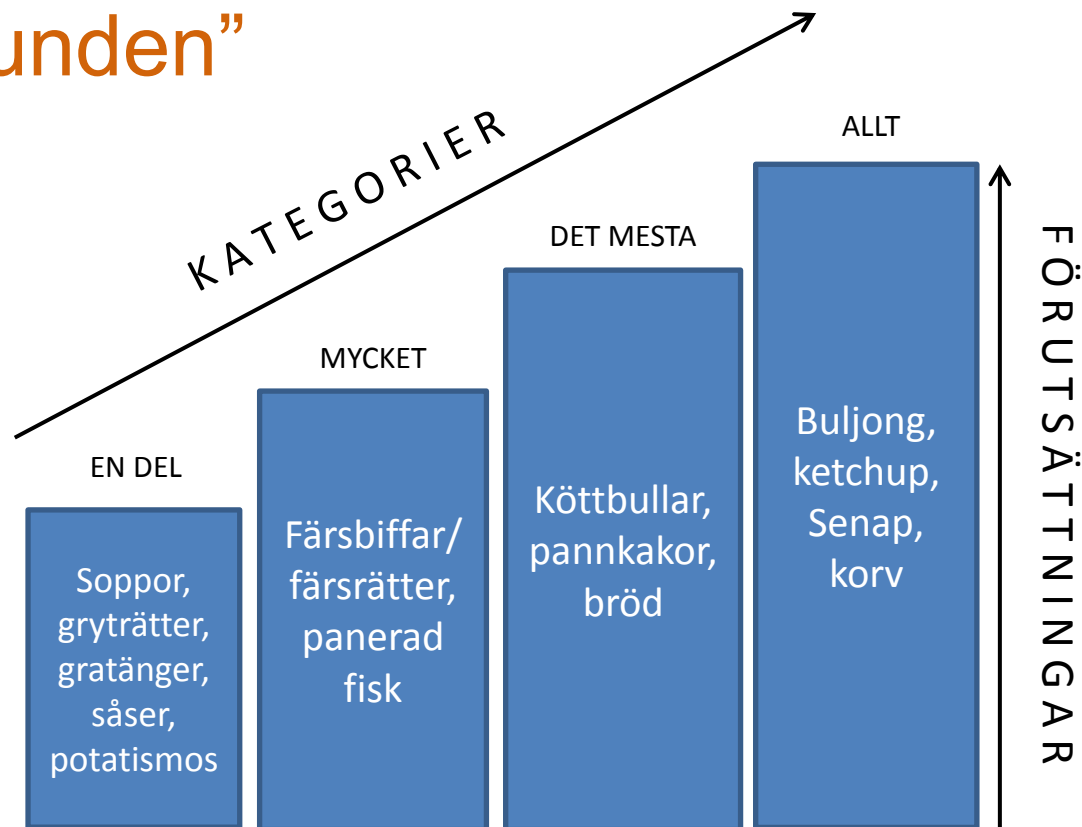
Det är självklart upp till varje organisation att själv avgöra vilken ambitionsnivå man sätter då det gäller att laga mat från grunden och vilka produkter man väljer att använda.

Detta diskussionsunderlag är framtaget av Livsmedelsverket i samverkan med branschföreträdare för offentliga kök.

Maj 2013

”Mat lagad från grunden”

- Med ”mat lagad från grunden” menar vi mat som är lagad från råvaror.
- Med råvaror menar vi livsmedel som inte värmts upp eller tillagats i förväg.
- Till råvara räknas även livsmedel som har genomgått olika konserveringsmetoder och/eller mekanisk bearbetning i syfte att förlänga hållbarheten eller för att förbereda råvaran för användning i köken.
Exempel på sådana råvaror är skalad potatis, hackad lök, strimlat kött, torkad pasta, frusna bär, inlagd gurka samt konserverade eller mjölksyrade grönsaker.



*Exempel på egentillagade komponenter i olika nivåer
För varje steg till höger man tar inkluderas de föregående stegen*

FÖRUTSÄTTNINGARNA FÖR ATT LAGA MAT FRÅN GRUNDEN

Förutsättningarna för att laga mat från grunden varierar mycket mellan landets kök. Det är stora skillnader då det gäller kökslokalernas standard och vilken utrustning som finns. Detsamma gäller personalbemanning och kökspersonalens kompetens.

Det är självklart upp till varje organisation att själv avgöra vilken ambitionsnivå man sätter då det gäller att laga mat från grunden och vilka produkter man väljer att använda.

Detta diskussionsunderlag är framtaget av Livsmedelsverket i samverkan med branschföreträdare för offentliga kök.

Maj 2013