

Forbruksforskningsinstituttet SIFO

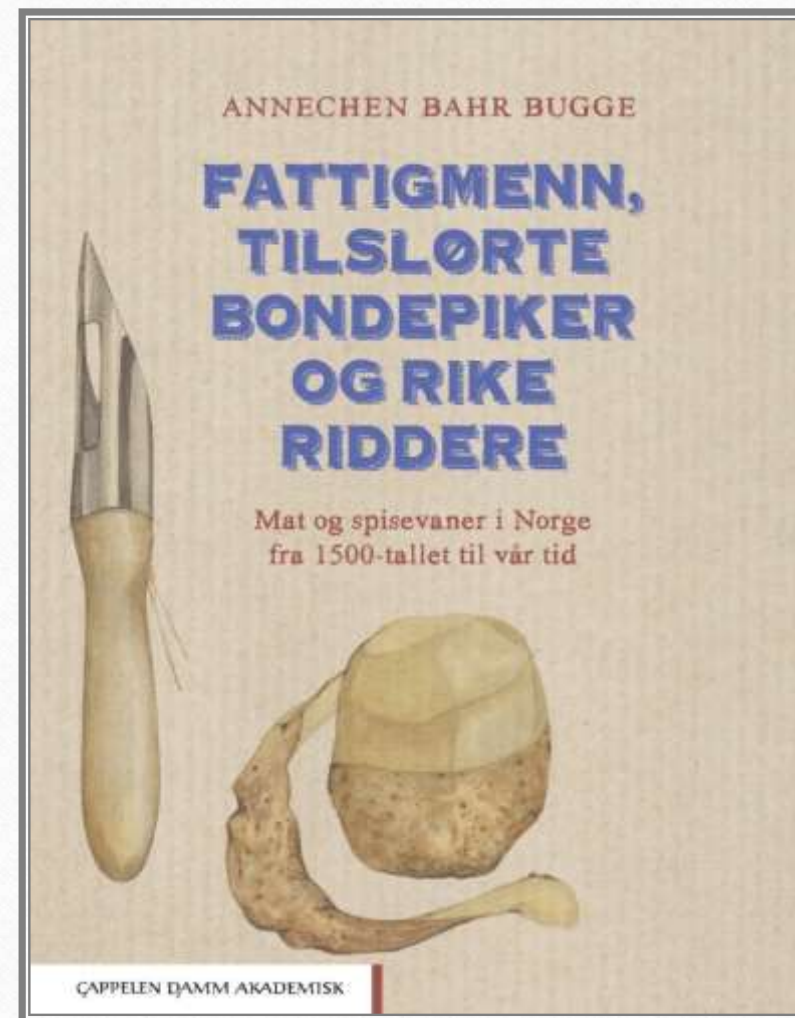
OsloMet - storbyuniversitetet

# Med fortiden inn i fremtiden

Hva kan vi lære av tidligere tiders  
matpraksiser?

av

Annechen Bahr Bugge





Hvilke råvarer og matretter  
kunne fortjene en plass på  
UNESCOs immaterielle  
verdensarvliste?

---





Mumifisert fisk, labber i saltlake og ihjelkokt kål  
- men er det egentlig så unikt og merkelig?

---







«Det har på ein måte vore negativt med vårt eige, og ukritisk har vanar og uvanar frå andre land vorte godtekne; den breie vegen er enkel å gå. Vi i Noreg er ikkje fattige på matkultur eller annan kultur. Men vi kjenner ikke godt nok vår eiga historie. (...). Vi må bli meir stolte av vår eigen matidentitet, utvikle vårt særpreg. For å greie det må vi ha kunnskap om det som har vore og kvifor det har vore slik.»

**Arne Brimi**

Frå naturens kjøken 1991











---

“Korleis vi greier å bruke kunnskapen i kulturen vår vil vera avgjerande for korleis vi skapar identiteten vår inn i framtida.»



Arne Brimi, Vianvang hausten 2019





Forbrukernes preferanser og prioriteringer er i tråd med matpolitiske målsettinger



## Lokal beredskap, selvberging og bærekraft – økt betydning

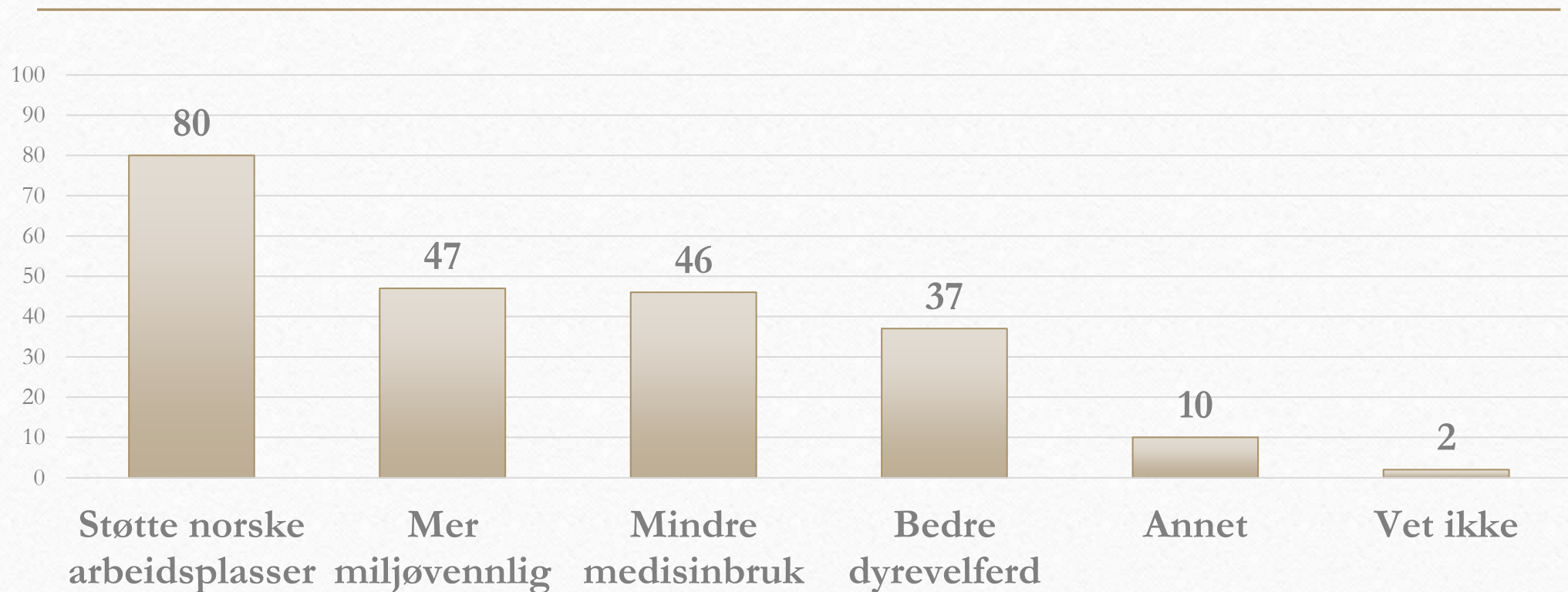
---

- To av tre la mer vekt på at maten de kjøpte var produsert i Norge etter utbruddet av Covid-19.
- Ni av ti la spesielt stor vekt på at fisken og sjømaten de kjøpte var produsert i Norge.
- Åtte av ti sa det samme om kjøtt.
- Ingen foretrakk landbruksprodukter produsert i utlandet.
- Fra 2019 til 2022 hadde andelen som la vekt på at maten de kjøpte var produsert i Norge økt fra 33 til 40 prosent.

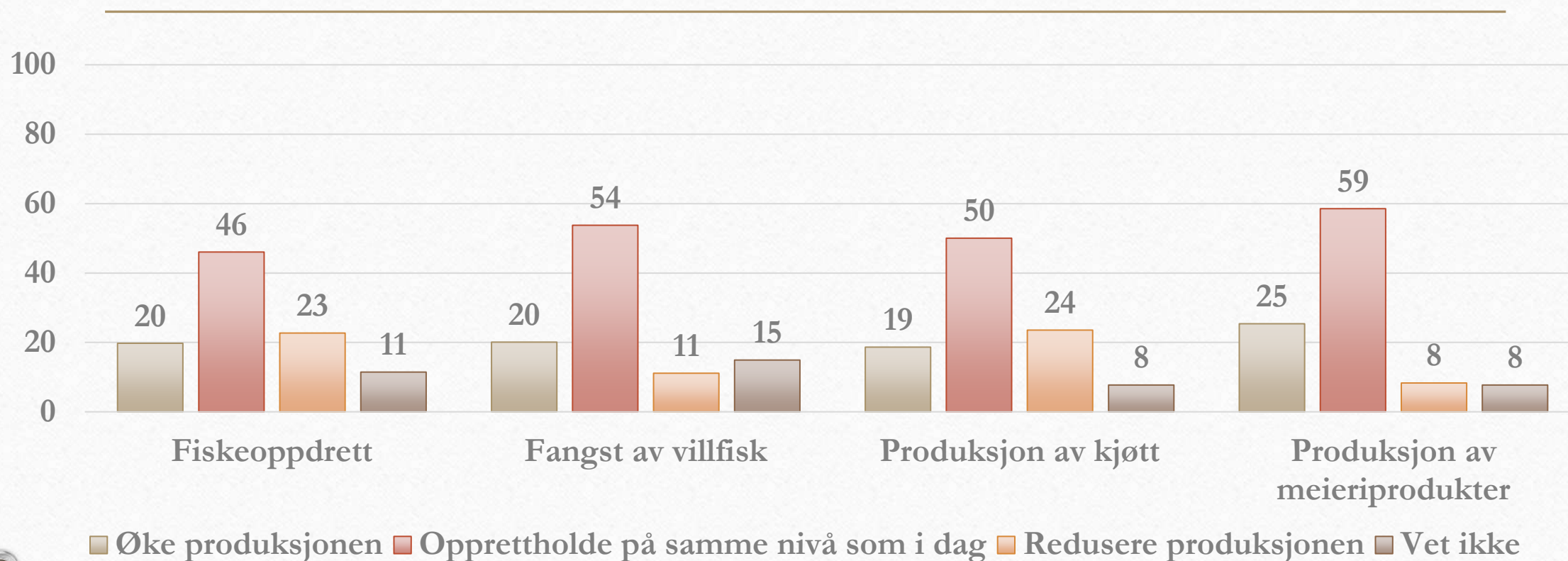
(Bugge 2019, Bugge & Schjøll 2021, SIFO-survey 2022)



# Hva er årsaken til at du foretrekker norskprodusert?

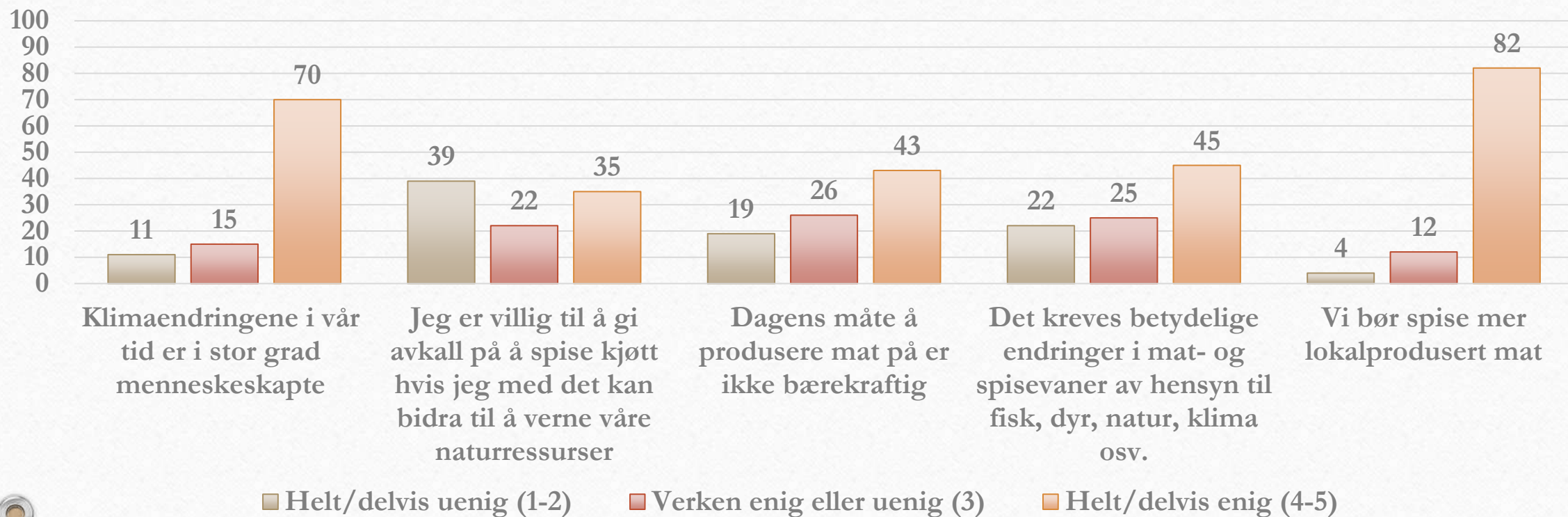


# Mener du at Norge bør øke, redusere eller opprettholde følgende aktivitet med tanke på leveringssikkerhet, selvforsyning og beredskap?





# I hvilken grad er du enig i følgende påstander...





## Økt verdiskapning og bærekraft (økonomisk, sosialt og miljømessig)

---

- Generere en kunnskapsbase for innovasjon, verdiskapning og økt bærekraft.
- Demonstrere hvordan det unike ved vår kulinariske arv kan øke norsk matproduksjon, konkurransekraft for mat- og drikkenæringer, samt videreutvikle Norge som matnasjon.
- Legge til rette for bedre utnyttelse og bruk av norske ressurser.



LOKALMAT ER DAGLIGVREVINNE. I 2021 Siden 2005 har NorgesGruppen – som er partner i FoodLessons – engasjert seg i å få lokale norske matskatter tilgjengelig over hele landet. I 2011 solgte MENY-...

markedet til Maihaugen, filmprosjektet FoodLessons. Grisen ble drept hele sommeren og levd på Maihaugen. Det var en utfordring å følge og filme hele prosessen og ivareta av... Se mer om framstillingen...

Culinary Heritage, 5. 6. september 2022 i Oslo. Konferansen er et samarbeid mellom forskningsprosjekt... Se mer



ste hjort i distriktene helt i vekt: Bukken veier 18-20 kg, 15 kg og lammet 10 kg. ekten er ca. 55 pros... Se mer

og ...

