

A collage of various Finnish food items. In the top left, a glass bowl contains a brown, textured food item. To its right is a stack of dark, layered items. The top right shows a large stack of sliced bread. The bottom left features a glass bowl of red, shredded food. The bottom center has a long stack of sliced dark bread. The bottom right shows a white plate with a large piece of meat and a small bowl of sliced fish.

Lapskojs, tappaisoppa, pizza och Härkis

Bild: Soile Rinno, Lappeenranta
museum

Vad är traditionell mat?

- Kunskap och färdigheter som överförs från generation till generation om ingredienser, tillagning, servering och konsumtion av en viss maträtt
- Traditionell mat avser ofta landskapsrätter eller sockenrätter, som är specifika för ett visst område
- Recepten varierar mellan landskapen, områdena, byarna och till och med från familj till familj
- Högtids- och vardagsrätter
- Näringsrika måltider av enkla ingredienser, allt utnyttjades



Bild: Soile Rinno/Lappeenranta museum



Bild: Aarne Pietinen, Museiverket



Bild: Arvo Tupala/Asikkala kulturtjänst



Bild: Lea Minkinen/Museiverket

Hur skapas och förvandlas traditionell mat?

- Vilka faktorer påverkar uppkomsten och förändringen av traditionella maträtter och mattraditioner?
 - Naturens råvaror och skördesäsonger
 - Förändringar i världsekonomin och samhället
 - Påverkan av förebilder på populariseringen av nya ingredienser och maträtter
 - Utrustningen i hemmen och köken





Mattraditioner och hållbar utveckling

Ekologiskt hållbar utveckling

- Man levde efter skördesäsongerna
 - Kött var ovanligt lyx
 - Allt användes noga -> inget matsvinn
- > återkomsten av goda idéer och råvaror



Bild: Soile Rinno/Lappeenranta museum



Bild: Soile Rinno/Lappeenranta museum



Bild: Soile Rinno/Lappeenranta museum

Kulturellt hållbar utveckling

- Kännedom om den egna kulturen, mattraditioner bygger upp rötter och identitet
- Bekantskap med nya matkulturer och seder



Bild: Saarinen/Museiverket



Bild: Saarinen/Museiverket



Bild: Eva Persson/Museiverket
19.5.2021

Framtidens traditionella mat?

Läs Helsingin Sanomats artikel om restaurangen Finnjävel, som förnyar traditionella maträtter:

<https://www.hs.fi/nyt/art-2000002894703.html> och se intervjun med kocken Henri Alén

<https://youtu.be/VwzSE6zG334>

Reflektera:

- Hur skulle hållbar traditionell mat kunna se ut om 100 år?
- Vilka ingredienser använder man i den?
- Hur tillagas den?



Bild: Lappeenranta museum

Ett eget matminne

Skriv eller berätta ditt eget matminne om traditionell mat eller en mattradition som är viktig för dig. Vad är minnesvärt och meningsfullt i minnet? Är maten, atmosfären, människorna, situationen eller platsen det viktigaste? Är minnet positivt eller negativt?