

Vårt nyhetsbrev gästas återkommande av frilansjournalister och skribenter. Gunilla Kinn är bosatt i New York där hon är TT:s stringer. Hon skriver också för Svenska Dagbladet, Gourmet och Amnesty Press.

## Läsvärt om mat och miljö

**Litteratur som berör såväl livsmedelspolitik och miljödystopier som matens kulturhistoria fortsätter att dyka upp i den strida nordamerikanska bokfloden. Gunilla Kinn har spanat efter aktuella verk med intresse för svenska läsare.**

**Kiklingärter, banananas, flerbärsbuskar, neongröna kaniner och bjunkar med randiga svansar** är några av de konstruerade växter och varelser som figurerar i kanadensiska Margaret Atwoods nya roman *The Year of the Flood*. Den kommer på svenska i oktober, med titeln *Syndaflodens år* (Norstedts).

Boken är en hyper-realistisk dystopi, eller spekulativ fiktion som Atwood själv kallar sin genre. Romanen skildrar ett USA där konstruktörerna "splajsat" gener, där det korrupta CorpSeCorps styr tillvaron och där snabbmatskedjan SecretBurgers sprider mystiska köttproteineter – innan en vattenlös syndaflod leder till en ekologisk katastrof, som få människor överlever.

Margaret Atwood kritiserar i sin roman indirekt miljöförstöring, livsmedelshandling, sexism och korporativism. Men hon passar också på att leverera en träffsäker satir över alla ekofanatiker, i sekten Guds Trädgårdsmästare – en grupp veganer som odlar växter på taken, försöker förena vetenskap med religion samt tillber Sankta Rachel Carson och andra miljöhelgon.

Mer journalistisk är Jonathan Safran Foers *Eating Animals* (ges ut på svenska 2011: *Äta djur*, också Norstedts). Boken är ett långt personligt reportage, där New York-författaren vrider och vänder på varför vi människor alls äter djur – med besök i köttproduktions-

anläggningar som tycks ha fått rätt många läsare att omedelbart bli vegetarianer. Här finns också kulturhistoriska och filosofiska resonemang som gör att verket tillför nya perspektiv i debatten.

För det har ju inte precis saknats texter om livsmedelskvalitet i USA de senaste åren. Nutritionisten Marion Nestle (till exempel *Food Politics*), författaren Michael Pollan (*Till matens försvar*) och journalisten Eric Schlosser (*Snabbmatslandet*) är några av de skribenter som bör följas, av alla som är intresserade av ämnet. Deras böcker och debattartiklar har haft enorm inverkan på det som i USA kallas "The Food Movement".

Anna Lappés *Diet for a Hot Planet: The Climate Crisis at the End of Your Fork and What You Can Do about It* är ett liknande aktuellt försök att visa hur mat- och miljöfrågor hänger ihop, liksom Bill McKibbens *Eaarth: Making a Life on a Tough New Planet*.

Till sist ett bonustips för er som letar efter kul nätläsning: missa inte den underbara, initierade, nördiga bloggen Obama Foodorama (<http://obamafoodorama.blogspot.com>). Här täcks alla tänkbara aspekter på Vita huset, familjen Obama, livsmedelspolitik och mat in. En av mina favoritbloggar!

Gunilla Kinn FRILANSJOURNALIST

## LEDARE

**Gunnar Rundgren** har varit aktiv och drivande inom den ekologiska rörelsen sedan 1970-talet och var en av dem som grundade föreningen Krav i Sverige. Under en tid var han dessutom ordförande i den ekologiska rörelsens globala organisation, IFOAM, och han är alltjämt en eftertraktad rådgivare i ekologiska frågor, i Sverige och utomlands, inte minst i Afrika.

Nu har han skrivit en bok; *Trädgården Jordan* (Gidlunds förlag). Boken är ett ambitiöst försök att kortfattat beskriva många av de frågor, utmaningar och problem vi står inför idag. Den är uppdelad i fyra delar: Först en beskrivning av utvecklingen av vårt samhälle. Sedan ett avsnitt om de ekologiska utmaningarna, följt av en analys av samhället som det ser ut idag. I det sista avsnittet, som Gunnar Rundgren kallat *Vad finns framför oss*, ger han sin vision om trädgården Jordan.

Det viktigaste med boken är att Gunnar Rundgren sätter saker och ting i sina rätta sammanhang, integrerar sina tankar i verkliga livet – något som tyvärr sällan sker i den offentliga diskussionen. *Trädgården Jordan* är ett viktigt bidrag i miljödebatten. Fullspäckad med information, referenser och exempel ger den inga svartvita analyser eller enkla svar. Den är med andra ord just så komplex och samtidigt så enkel som en trädgård kan vara.

John Gerhard PROJEKTUTVECKLARE

**Veckorna 27, 28, 29, 30 och 31 tar redaktionen ledigt och våra lädor levereras utan Veckans Eko. Men alla tidigare publicerade nyhetsbrev hittas i arkivet på hemsidan, så titta in där om du blir lässugen. Vi ses i vecka 32. Glad sommar tills dess!**

**OLIVOLJEKOKT MAJROVA  
MED ÄPPLE OCH KORIANDER**

4 portioner

400 g majrova, klyftad  
2 lökar, klyftade  
ca 2 dl olivolja  
ca 2 dl grönsaksbuljong  
1 vitlöksklyfta, skivad  
saft och rivet skal av 1/2 citron  
1 äpple, fint strimlat  
1/2 dl grovt hackad färsk koriander  
salt och peppar

Lägg majrovor och lök i en kastrull. Täck med olivolja och buljong. Tillsätt vitlök, citronskal och -saft. Koka upp och låt sjuda tills majrovorna är mjuka.

Vänd ner äpple och koriander. Smaksätt med salt och peppar. Gott till exempelvis fläskkött.

**Tips majrova:** Skär majrovor i lövtunna skivor. Lägg dem i en skål, salta lätt och låt dra i några minuter. Smaksätt med färskpressad citronsaft, rivet citronskal, god olivolja, färsk basilika, salt och peppar.

**TOMATSALLAD MED  
GURKA OCH FETAOST**

4 portioner

4 tomater, skivade  
1/4 gurka, fint tärnad  
1 rödlök, tunt skivad  
200 g fetaost  
saft av 1/2 citron  
3 msk olivolja  
1/2 dl hackad koriander  
salt och peppar

Lägg tomatskivorna på ett fat.

Blanda gurka och rödlök i en skål. Vänd ner fetaost, citronsaft, olivolja och koriander. Skeda blandningen över tomaterna. Salta och peppa.

**Tips tomat:** Halvera tomater. Gnid in snittytorna med vitlök och pensla med olivolja. Salta, peppa och lägg på grillen.

**LAMMKEBAB MED MOROT  
OCH SPISKUMMIN**

4 portioner

400 g lammfärs  
1 morot, grovt rivet  
2 vitlöksklyftor, pressade  
2 tsk spiskummin  
1 tsk sambal oelek  
2 msk olivolja  
1 msk soja  
2 msk vatten  
salt och peppar

Lägg färsen i en bunke. Tillsätt morot, vitlök, kryddor, olivolja, soja och vatten. Forma till avlånga biffar och trä på grillspett. Grilla och servera med en god sallad.

**PASTA MED BROCCOLI  
OCH RÖKT LAX**

4 portioner

2 dl vispgrädde  
1 broccoli, i små buketter  
300–400 g pasta, t ex penne  
1 rödlök, tunt skivad  
2 vitlöksklyftor, skivade  
ca 400 g rökt lax, skivad  
1 litet knippe dill, hackat  
salt och peppar

Koka ihop grädden till hälften i en kastrull.

Koka broccolin nätt och jämnt mjuk i saltat vatten i en kastrull. Låt rinna av väl.

Koka pastan al dente enligt förpackningens instruktioner. Vänd ner grädden, alla grönsaker och laxen. Smaksätt med dill, salt och peppar.

**GURKSALLAD**

4 portioner

1 gurka, skalad och tärnad  
salt och peppar  
Vinägrett:  
1 msk vitvinsvinäger  
2 msk olja  
1 chilifrukt, fint tärnad  
1 tsk fint tärnad ingefära  
1 msk rostade sesamfrön

Lägg gurktärningarna i en skål.

Vispa ihop ingredienserna till vinägretten och vänd ner i skålen. Smaksätt med salt och peppar. Låt dra i ca 15 minuter.

**Tips gurka:** Skala en gurka, halvera den på längden och skär i tunna skivor. Vispa ihop 1 msk vitvinsvinäger, 1/2 tsk honung, 3 msk olja, salt och peppar. Vänd ner gurkskivorna och rikligt med hackad dill i vinägretten. Gott till rökt eller gravad lax.

**Tips melon:** Skär melon i bitar och lägg i frysen ett par timmar. Mixa melonbitarna. Smaksätt med färskpressad limesaft, florsocker och lite rom.

Ingela Persson EKOLÅDANS KOCK

**VÅRA ODLARE DENNA VECKA:**

**Tomater:** Kaj Stengård, Broby, Danmark

**Sallad:** Solmarka gård, Vassmolösa & Nibble Handelsträdgård, Järna

**Rödlök:** Jana Agriculture, Kairo, Egypten

**Morötter:** Soc. Coop. Biofucino, Celano, Italien

**Broccoli:** Van de Vijver, Graauw, Holland

**Gurka:** Göran Hörberg, Ödeshög & Krist Hamerlinck, Assenede, Belgien

**Majrovor:** Des Legumes Bio, Créances, Frankrike

**Jordärtskockor:** Sven Andersson, Enköping

**Citron:** Spanien

**Färskpotatis:** "Solist", Frans Brozén, Fårösund

**Röd paprika:** Green Shield, Ens, Holland

**Brytböner:** Al Hoda, Kairo, Egypten

**Dill:** Solmarka gård, Vassmolösa

**Bananer:** Horizontes Organicos, Azua, Dominikanska Republiken & Appbosa, Peru

**Melon:** "Galía", Sanchez Penalver & Francisco Antonio, Carthage, Spanien

**Kiwi:** "Hayward", Natural Fruit, Aprilia, Italien

**Nektariner:** Biosphera, Badajoz, Spanien

**Klementiner:** Sydafrika

**Äpplen:** "Golden Delicious", Jack Stoop, Dronten, Holland

**Päron:** "Anjou", Ecofruit, Allen, Argentina