

Svenskt Kött för Miljö och Hälsa

Fläskkött och nötkött har varit en central del av den svenska matkulturen under många hundra år. Under 2000-talet har dessa livsmedel börjat ifrågasättas av både miljö- och hälsoskäl. Grunderna för detta kan behöva granskas.

Julskinkan och [Grisen](#): I det klassiska svenska självhushållet på landsbygden ingick hushållsgrisen. Den åt upp matresterna och bidrog påtagligt till effektiv resurshushållning. Till jul slaktades grisen, skinkan tog plats på julbordet och stekfläsk, fläskkött och korv säkrade vinterns behov. [Särinner](#) symboliserar grisens historiska betydelse i Norden.

[Kossor](#) och [Nötkött](#): Besättningen av kor och kalvar har via mjölk och nötkött varit grunden för de flesta gårdars ekonomi. Den var också grunden för öppna landskap med åkrar och betesmarker. Mjölken och slaktdjuren gick alltmer till lokala mejerier och slakterier. Slåttern skedde typiskt strax efter midsommar. Det torkade höet lagrades på logen för djuren under vintern.

Natur och Miljö: Gårdar med balans mellan djurhållning och växtodling möjliggör lokala hållbara ekologiska kretslopp. Betesmarkernas kulturbiotoper ger en ovärderlig biologisk mångfald. Det gäller särskilt för ekologiska gårdar. Det öppna landskapet med åkrar, ängar och hagar är starkt förankrat i den svenska folksjälen via legendarer som Astrid Lindgren och Evert Taube.

[Klimat](#) och [Livsvillkor](#): Efter istiden har klimatet i Sverige varierat starkt med gynnsamma varma och kärva kalla perioder. Efter det kalla 1600-talet har vårt klimat förbättrats avsevärt och dessutom fått en extra liten puff från senare tiders växthusgaser. En högre koldioxidhalt är också gynnsam för växternas fotosyntes och därmed för lantbruk såväl som skogsbruk. Detta ger möjligheter för ökad självförsörjning trots en historiskt ohållbar ökad befolkning.

[Kött för Hälsa](#): Köttets protein har en hälsomässig idealisk sammansättning av essentiella aminosyror. Både fläskkött och nötkött har också en hälsoriktig fettsammansättning liknande människans med främst mättat och enkelomättat biokemiskt säkert fett. Dagens stora folkhälsot hot som bukfetma, diabetes och kärlskador kopplas i stället till skräpmat med snabba kolhydrater och reaktiva fleromättade fröfetter.

Vågade Frågor för Dialektisk Diskussion

Vilka motiv är viktigast för att med hänsyn till djur, natur och miljö prioritera *ekologiskt kött*?

Varför används svin alltmer och kossa allt mindre i modern svensk kulturell hatretorik?

Vad betyder mandelblom, kattfot och blå viol för olika kategorier av dagens svenskar?

Varför slår kvällspressen upp varmare väder som positivt men varmare klimat som negativt?

Varför ses mer koldioxid som negativt trots fördelar för fotosyntes, lantbruk, skogsbruk och biologisk mångfald?

Finns viktiga miljöskäl och hälsoskäl att prioritera mellan fläskkött, nötkött och kyckling?

Varför stämplas ofta rött kött som hälsofarligt trots uppenbara biomedicinska fördelar?

Vilka biokemiska hälsorisker finns för veganer och vegetarianer med lågt intag av kött?

Vilka motiv är viktigast för att med hänsyn till miljö och samhälle prioritera *svenskt kött*?