

Arla presenterar Kockrapporten: Multimat på svenskarnas tallrikar 2017

”— Årets Kockrapport handlar om mångfald och möten mellan människor. Vi bad därför våra kockar att ta hjälp av någon som inspirerar och utmanar dem antingen vad gäller teknik, bakgrund eller matfilosofi. Det resulterade i spännande möten, mycket matglädje och tolv nya recept med multimat, säger Inger Myresten, marknadschef på Arla Foodservice. I århundraden har den svenska matkulturen berikats av influenser från andra kulturer. Nu påskyndas utvecklingen. Samtidigt som Sverige blir mer mångkulturellt fortsätter vi att hämta inspiration från våra resor och digitala fönster mot omvärlden. I Kockrapporten 2017 har Arla sammanfattat utvecklingen i fyra trender: svinnovation, rätt utan etikett, själssosam kost och matmakeovers. **Stort intresse för multimatkulturen** Som en del av rapporten har Arla undersökt svenskarnas inställning till multimatkulturen. Resultatet visar att åtta av tio (79 %) vill förnya sina matvanor genom att introducera nya smaker, influenser eller tekniker från andra världskök än det svenska. Att blanda influenser från andra kök i världen gör matlagningen roligare, tycker 83 procent. Sex av tio (63 %) tycker att sociala medier är en bra källa till inspiration för nya maträtter och smakkombinationer från andra delar av världen. En majoritet (56 %) söker också mer aktivt efter nya smaker och influenser från andra världskök idag än för fem år sedan. — Vid sidan av våra sociala kanaler är kockar en stor källa till inspiration när det kommer till matlagning. Sju av tio svenskar (69 %) säger att de blir modigare och själva vågar prova nytt i större utsträckning hemma om de har testat nya rätter och smakkombinationer på restauranger, säger Inger Myresten. **Nedan följer en sammanfattning av trenderna i Kockrapporten 2017. Svinnovation** Att minska matsvinnet är en av de hetaste miljöfrågorna. Uppfinningsriktighet är svaret. Trenden svinnovation handlar om allt från företag som tar fram ätbara förpackningar till kockar som hittar nya sätt att ta vara på hela råvaran. Kan tortillachips av överblivet fruktkött från juicetillverkning bli det självklara valet till fredagstacon? Svinnovation ger oss både multimat och multimaterial. Svinnovation har tolkats av Jimmi Eriksson (Årets Kock 2016, Lilla Ego) och Anders Isaksson (kock på svenska konsulatet i New York). **Rätt utan etikett** Brunch, eller den svenska varianten frunch, har länge varit en omtyckt blandmåltid. I den engelskspråkiga världen talar man också om ”brinner”, frukostmat till middag, och ”linner”, mat mellan lunch och middag. Även i Sverige suddas gränserna ut. Restauranger har börjat servera brunch hela dagen och traditionella mattider och vanor blir mindre viktiga. Multimåltiderna luckrar upp konventionerna och det blir mindre viktigt att sätta en etikett på det vi äter. Rätt utan etikett har tolkats av Saori Ichihara (Esperanto) och Elias Eriksson (Woodstockholm). **Själssosam kost** Hälsotrenden är här för att stanna men den tar sig nya former. En ökad medvetenhet gör att vi fortfarande vill äta mer grönt och undvika tillsatser. Samtidigt växer en motrörelse fram mot överdrivet hälsosam kost och pekpinnar. 2017 äter vi för kropp och själ och utgår hellre från vårt eget välmående än följer en strikt diet. Själssosam kost har tolkats av Lina Ahlin (Agrikultur) och Kicki Olofsson (musikalproducent). **Matmakeovers** De senaste åren har vi sett allt från hamburgare och kebab till korv och öl ompaketeras till gourmetversioner av sig själva. Den här utvecklingen fortsätter med nya och spännande matmakeovers på menyerna. Kockarna stylar om med

hjälp av exklusiva ingredienser och otippade råvaror från världens alla kök. Blir sushipizza eller misogröt morgondagens måste? Vilken vardagsklassiker dyker upp i lyxkostym härnäst? Med en kombination av fantasi och gediget mathantverk tar kockarna sig an populära rätter och gör nyskapande, gränsöverskridande multimat. Matmakeovers har tolkats av Peter J Skogström (Årets Kock 2006, Smarta Kök, Mat & Vin i Slottsparken) och Marie Skogström (Mat & Vin i Slottsparken). För Kockrapporten i sin helhet och samtliga recept, vänligen besök: **www.arla.se/kund** För konsumentanpassade recept, **besök www.arla.se** Recept: **Korv med bönor och senapsvinägrett >> Macka på algknäcke >> Kyckling med savoykål >> Shawarama >> Om Kockrapporten 2017** I Kockrapporten gör Arla en djupdykning i den svenska restaurangbranschens grytor. Vi undersöker vad som är hett nu och vilka trender som just börjat puttra. Trenderna är baserade på intervjuer med kockar, branschexperter och en färsk konsumentundersökning. Konsumentundersökningen är gjord i december 2016 av YouGov och omfattar 1 000 svenskar. Urvalet är statistiskt säkerställt och representativt för Sveriges befolkning. ”