



13

mar 2017

Tema vecka 11 - SNABBMAT

Skribent: **Vin & Matguiden**

Veckans tema är snabbmat. Vad är snabbmat? Menar vi snabbt att äta eller snabbt att tillaga, kanske både och? Tänker vi främst på fast food, den traditionella amerikanska snabbmaten?



Begreppet fast food, snabbmat, bredde ut sig i USA under 50-talet då restauranger

med drive-thru blev populärt och allt vanligare. Att man kunde köra förbi en restaurang, sitta kvar i bilen och få sin mat från en lucka var det som från början skilde fast food från annan restaurangmat. Det som gjorde denna snabba service möjlig var färdiglagad mat, ofta massproducerad, som bara behövde värmas, läggas ihop och sedan förpackas i något take-away-vänligt.



Snabbmaten exploderade och snabbmatskedjor poppade upp som svampar vilket gjorde att begreppet fast food snart omfattade mycket mer än drive-thru. Det var efterkrigstidens ekonomiska boom som skapade behovet. Dels blev det ekonomiskt möjligt att oftare äta ute, dels ökade behovet av snabba måltider i takt med att fler arbetade vilket gjorde att snabbmaten blev en enkel lösning på mindre tid.



Snabbmat fanns självklart inte bara i USA utan i många andra länder runt om i världen men drive-thru och hamburgare är för evigt bilden av den ursprungliga snabbmaten. England till exempel hade sin fish and chips och i Sverige hade vi våra korvkiosker.



Bild: Monika Österheim

Vad är snabbmat idag?

Vi har hämtmat men även hemleverad färdigmat. Vi kan köpa hela måltider som är delvis preppade som med instruktioner tillagas hemma vid spisen. Vi plockar ihop vår egen sallad från salladskantiner i matbutiken.



Luncherna på stan består ofta av till exempel mackor, sallader, wraps, sushi, pizzabitar, asiatiska bufféer där allt är färdiglagat, snabbt plockas ihop och ibland även redan förpackat. Det är samma koncept som den ursprungliga fast fooden - man passerar snabbt och tar med sig maten eller äter på stående fot. Alternativt sätter man sig på en barstol intill ett fönster eller på ett slamrigt mattorg. Poängen är att det ska gå snabbt och vi vill kunna äta i farten. Det gäller inte bara lunchen utan ibland även kvällens middag då halvfabrikat eller hämtmat löser tidsproblematiken för många familjer.



Det finns en anledning till att tacomyset på fredagar snart är en regel utan undantag i många hem, framför allt hos barnfamiljer. Förutom att det är gott så är det det enkla i konceptet med att plocka alla färgglada, färdiga produkter från hyllan som skapat denna enorma succé - snabb mat!



Behovet av snabblagad mat ser vi även i kokbokshyllan där Jamie Oliver lagar mat från grunden på 30 minuter och Nigella lagar i expressfart. Hos Vin & Matguiden har vi matprofilen Monika Ahlberg som i sin populära kokbok Monikas vardagsmat också lagar enkel mat från grunden på en halvtimme.

Även om vi har behov av snabblagat och ibland är sugna på burgare och pizza behöver vi idag inte sänka kvalitén på maten vi äter. Det finns en trend där vi noga väljer fina råvaror och lagar enkel snabb mat från grunden och på stan serveras snabbmat med samma väl valda ingredienser. Här är det inte bara utbudet som styr möjligheterna till denna nya lyxiga snabbmat utan kanske främst plånboken.



Bild: Monika Österheim