

Efterfrågedriven innovation för högre kvalitet på nöt- och lammkött

Delaktivitet 5.2 Köttskolan.se

Jenny Elsmark, kommunikatör

#SvensktKött



Öresund-Kattegat-Skagerrak
European Regional Development Fund



Svenskt Kött

Svenskt kött är det hållbara valet – för klimatet,
för världen och för dig.

#SvensktKött



Öresund-Kattegat-Skagerrak
European Regional Development Fund



www.svensktkott.se/kottskolan/

#SvensktKött/Köttskolan

UtbildningarOm köttskolanAktuelltKontakt



Välkommen till Köttskolan

Titta senare

Dela

Välkommen

Här på Köttskolan kan du enkelt lära dig mer om att välja, laga och hantera kött. Vill du ha koll på kött och näring eller fördelarna med det svenska köttet finns det här också!

Köttskolan är en fri och gratis grundutbildning i kött för butiksmedarbetare och intresserade konsumenter. Du kan gå den var och och när du vill! Se

#SvensktKött



Öresund-Kattegat-Skagerrak
European Regional Development Fund



www.svensktkott.se/kottskolan/

#SvensktKött/Köttskolan

Utbildningar

Om köttskolan

Aktuellt

Kontakt

Utbildningar

Här är Köttskolans utbildningar. Du kan börja var du vill. När du genomfört alla kurser i en utbildning kan du välja att göra ett test. Lycka till!



Säsonger och måltider

Att laga mat kan vara så mycket. Laga snabbt, långsamt eller för fest och högtider. Och hur ska man tänka kring kött och säsonger?

[Läs mer](#)



Hantering

Utbildningen Hantering omfattar många olika delar kring hur man hanterar kött på rätt sätt.

[Läs mer](#)



Laga kött

Att laga kött är inte svårt - men du behöver ha med dig några bra knep för att lyckas riktigt bra. Utbildningen Laga kött ger dig dem.

[Läs mer](#)



Temperaturer

Temperaturer är viktigt i all matlagning och särskilt när man lagar kött. Här lär du dig mer om att använda termometer och om ugnstemperaturer. Och hur "lågtempar" man



För dig som jobbar i butik

Det här är en utbildning som riktar sig till dig som jobbar i livsmedelsbutik. Gå den om du vill kunna svara på dina kunders frågor om kött!

[Läs mer](#)



Kött och hälsa

I utbildningen Kött och hälsa finns grundkursen Näring.

[Läs mer](#)

- Säsonger och måltider
- Hantering
- Laga kött
- Temperaturer
- I butik
- Kött och hälsa
- Varför svenskt kött?
- Antibiotikaskolan
- NYTT: BBQ på svenska

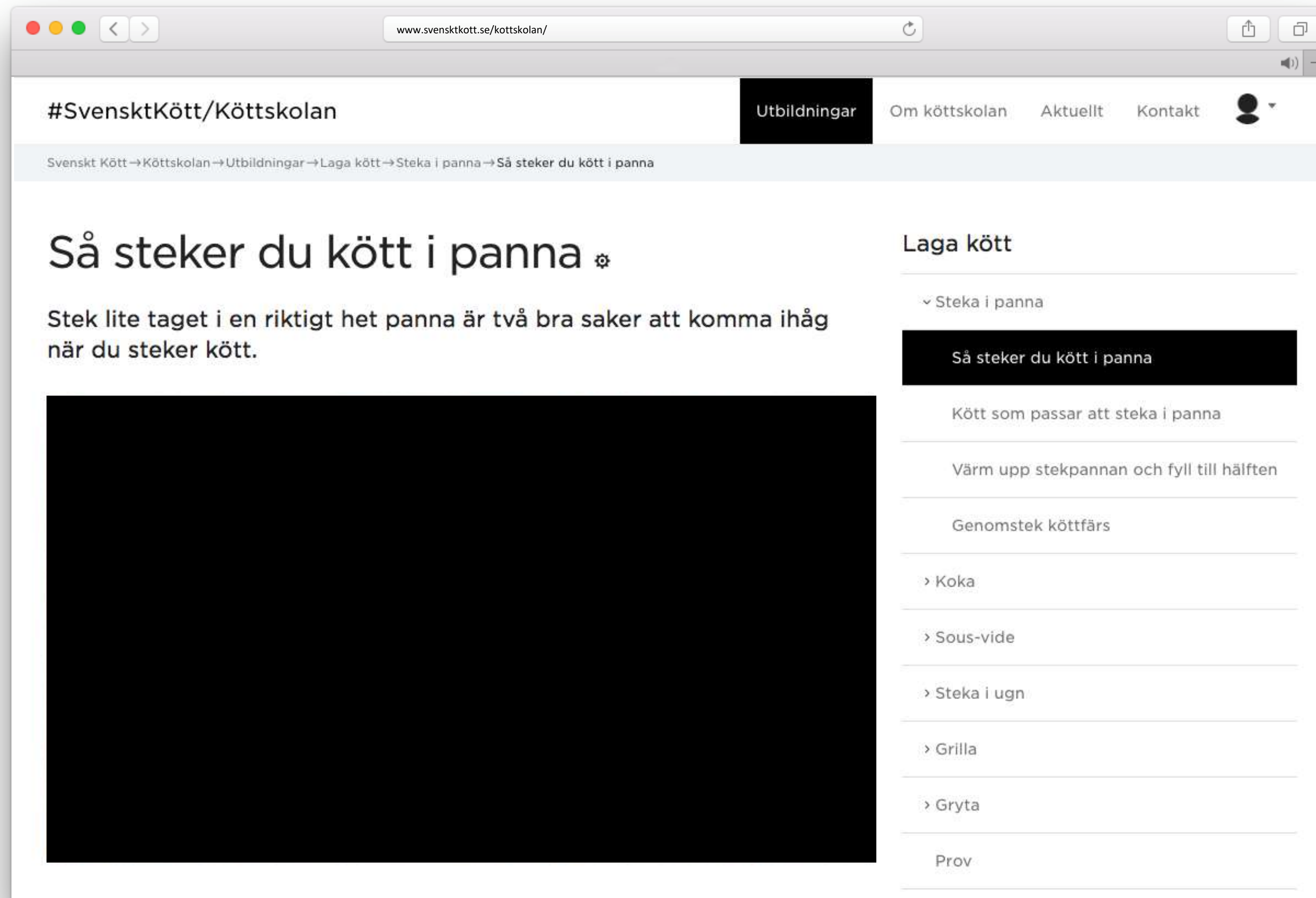
#SvensktKött

Interreg 
EUROPEAN UNION

Öresund-Kattegat-Skagerrak
European Regional Development Fund

 VÄSTRA
GÖTALANDSREGIONEN
REGIONUTVECKLINGSNÄMNDEN

 **midt**
regionmidtjylland



#SvensktKött



Öresund-Kattegat-Skagerrak
European Regional Development Fund





#SvensktKött

A photograph of a herd of Swedish cattle in a grassy field. In the center, a large, light-brown cow stands facing right. To its left, a brown and white cow is partially visible. In the foreground, a brown and white cow is lying down, looking towards the camera. To the right, another brown and white cow is lying down, looking towards the right. The background is a dense forest of green trees. The text "#SvensktKött" is overlaid in the center of the image.

#SvensktKött

Syfte

- Att på ett pedagogiskt och aptitligt sätt samla och åskådliggöra fakta om kött, köttkvalitet och svenska mervärden.
- Målgruppen ska kunna följa en utbildningsplan
- och skaffa sig kunskap i egen takt och efter eget intresse.
- Vi vill möta butiksmedarbetaren och konsumenten och hjälpa dem att få mer kunskap.

#SvensktKött



Öresund-Kattegat-Skagerrak
European Regional Development Fund



62 lektioner fördelade i 8 Utbildningar

Köttskolan består av filmer, texter och bilder som ger grundkunskaper om till exempel köttkvalitet, hantering av kött, olika tillagningsmetoder av kött samt fakta om det svenska köttets mervärden.

Exempel på lektioner är Kött som passar att steka, Packa upp kött eller Midsommar.

#SvensktKött



Öresund-Kattegat-Skagerrak
European Regional Development Fund



För vem och varför?

Fri och gratis grundutbildning i kött för butiksmedarbetare och intresserade konsumenter.

Gör butikspersonal mer kunniga inom kategoriområdet kött.
Köttskolan ger dem möjlighet att hjälpa kunder bättre och gör dem
till bättre beställare.

#SvensktKött



Öresund-Kattegat-Skagerrak
European Regional Development Fund



Hur har det gått sedan lansering den 20/9 2017?

- Samarbete med Dagligvaruhandeln
- 752 registrerade användare
- Knappt 500.000 sidvisningar
- Över 111.000 unika besökare sedan lansering
- Över 74.000 visningar av Köttskolans filmer på Youtube
- Mest populära lektioner: Kött som passar att laga sous-vide, Så steker du kött i panna, Att frysa och tina kött, Olika förpackningars egenskaper

#SvensktKött



Öresund-Kattegat-Skagerrak
European Regional Development Fund



Reflektioner kring resultat

- Att få arbeta koncentrerat med ett så stort projekt är ovanligt för oss – det har gett oss en ovanligt bra plattform att jobba vidare med och även ovanligt mycket material att sprida och använda i olika sammanhang för kommunikation kött.
- Köttskolan har skapat ingångar till Dagligvaruhandel, men inte i så stor utsträckning som vi ville.

#SvensktKött



Öresund-Kattegat-Skagerrak
European Regional Development Fund



Vidare utveckling

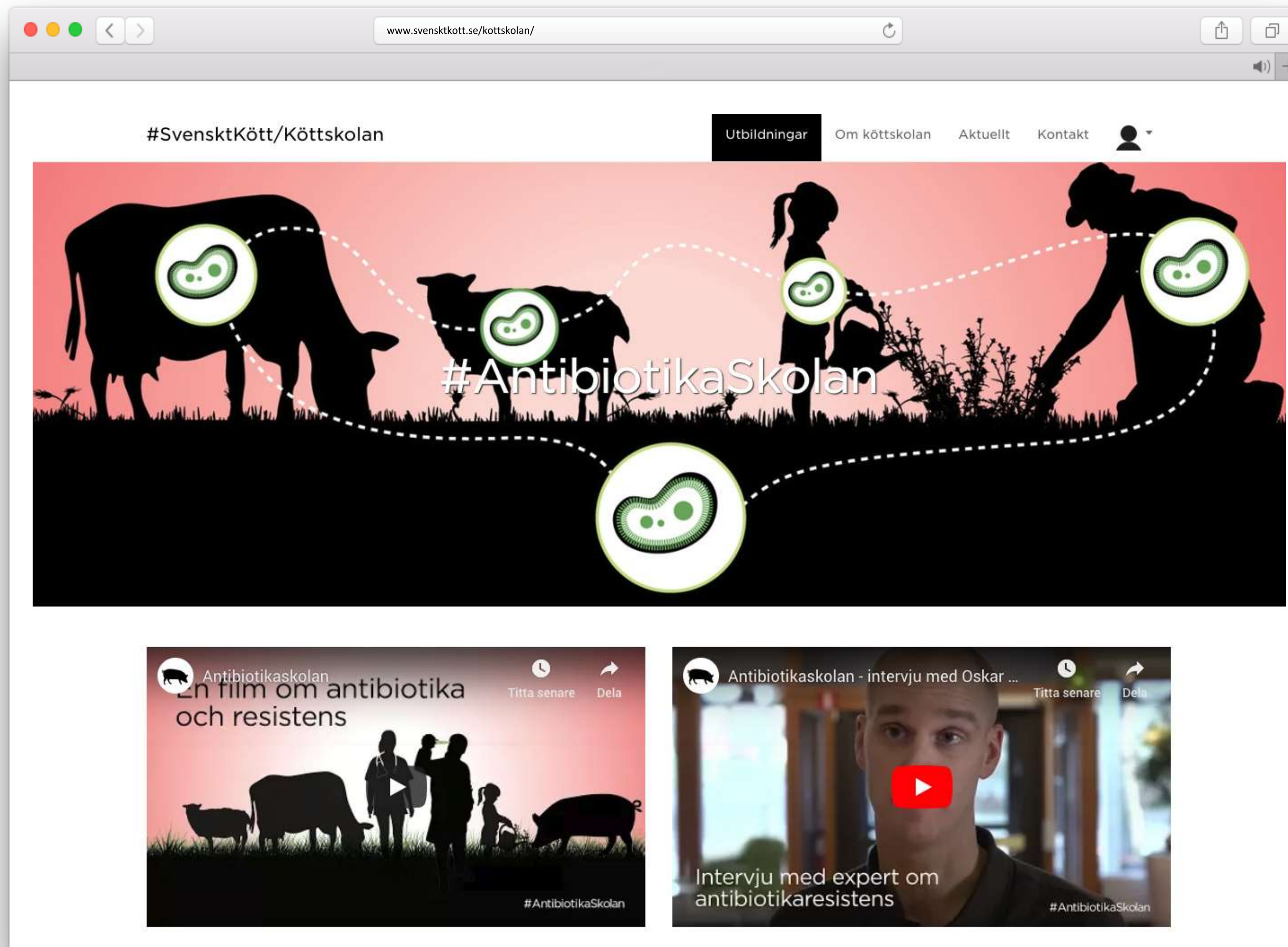
- Antibiotikaskolan.se lanserades för ett år sedan. Nås även via sajten Gratisiskolan.se
- Fakta om amerikanska styckningsdetaljer 3 nya lektioner lanserades igår
- Styckningsdetaljer av lammkött samt Jämförelser mellan karré/entrecôte och kotlett/biff 2 lektioner lanseras inom kort

#SvensktKött



Öresund-Kattegat-Skagerrak
European Regional Development Fund





#SvensktKött



Öresund-Kattegat-Skagerrak
European Regional Development Fund



www.svensktkott.se/kottskolan/

#SvensktKött/Köttskolan

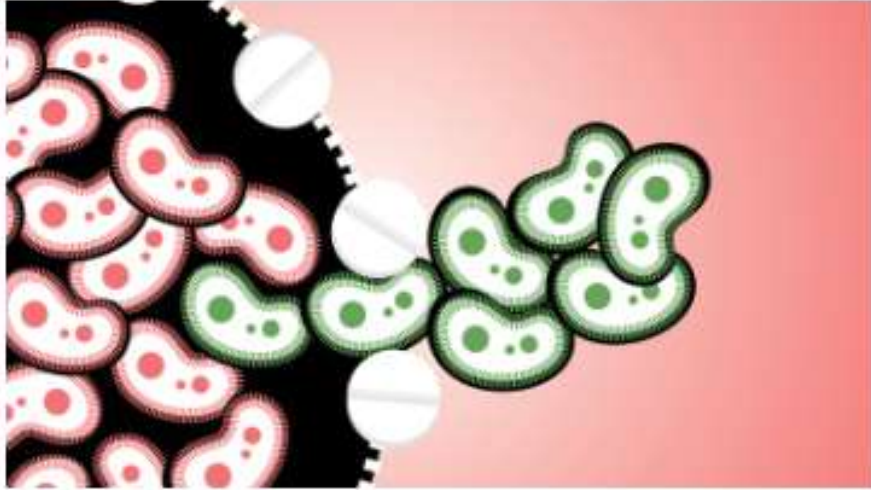
Utbildningar

Om köttskolan

Aktuellt

Kontakt

Lektioner



Antibiotika och resistens

Resistens betyder att bakterier utvecklar motståndskraft mot antibiotika. I den här lektionen får ni lära er mer om antibiotikaresistens och varför det är ett problem för samhället.

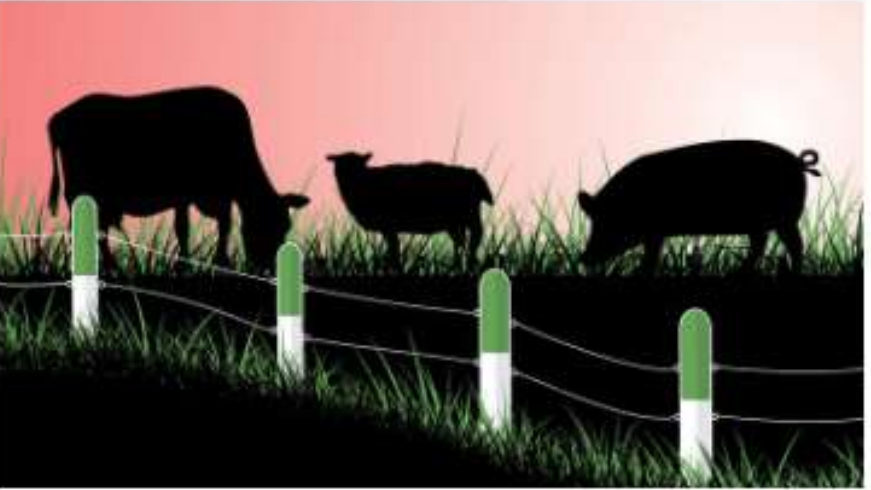
[Läs mer](#)



Antibiotika och människans hälsa

På rätt sätt och rätt plats är antibiotika livsnödvändigt. I den här lektionen får ni lära er om antibiotikas betydelse för människans hälsa och sjukvården.

[Läs mer](#)



Antibiotika och djuruppfödning

Globalt sett ger vi mest antibiotika till djuren. I den här lektionen får ni lära er om antibiotika inom djuruppfödning och vad man kan göra för att minska användningen av antibiotika.

[Läs mer](#)



Bakterier i maten

Det finns bakterier överallt, de flesta gör ingen skada men några är farliga. I den här lektionen får ni bland annat lära er hur man bör hantera mat i köket på ett säkert sätt.

[Läs mer](#)



Resistenta bakterier - ett hot på semestern?

Med en stor rörligheten av människor, djur och mat runt jorden sprids resistenta bakterier. I den här lektionen får ni lära er om vad man kan göra för att skydda sig från resistenta bakterier på resan.

[Läs mer](#)



Jakten på ny antibiotika

Att hitta ny antibiotika ses som helt nödvändigt när resistens hos bakterier blir allt vanligare. I den här lektionen får ni bland annat lära er om hur forskare gör för att hitta ny antibiotika.

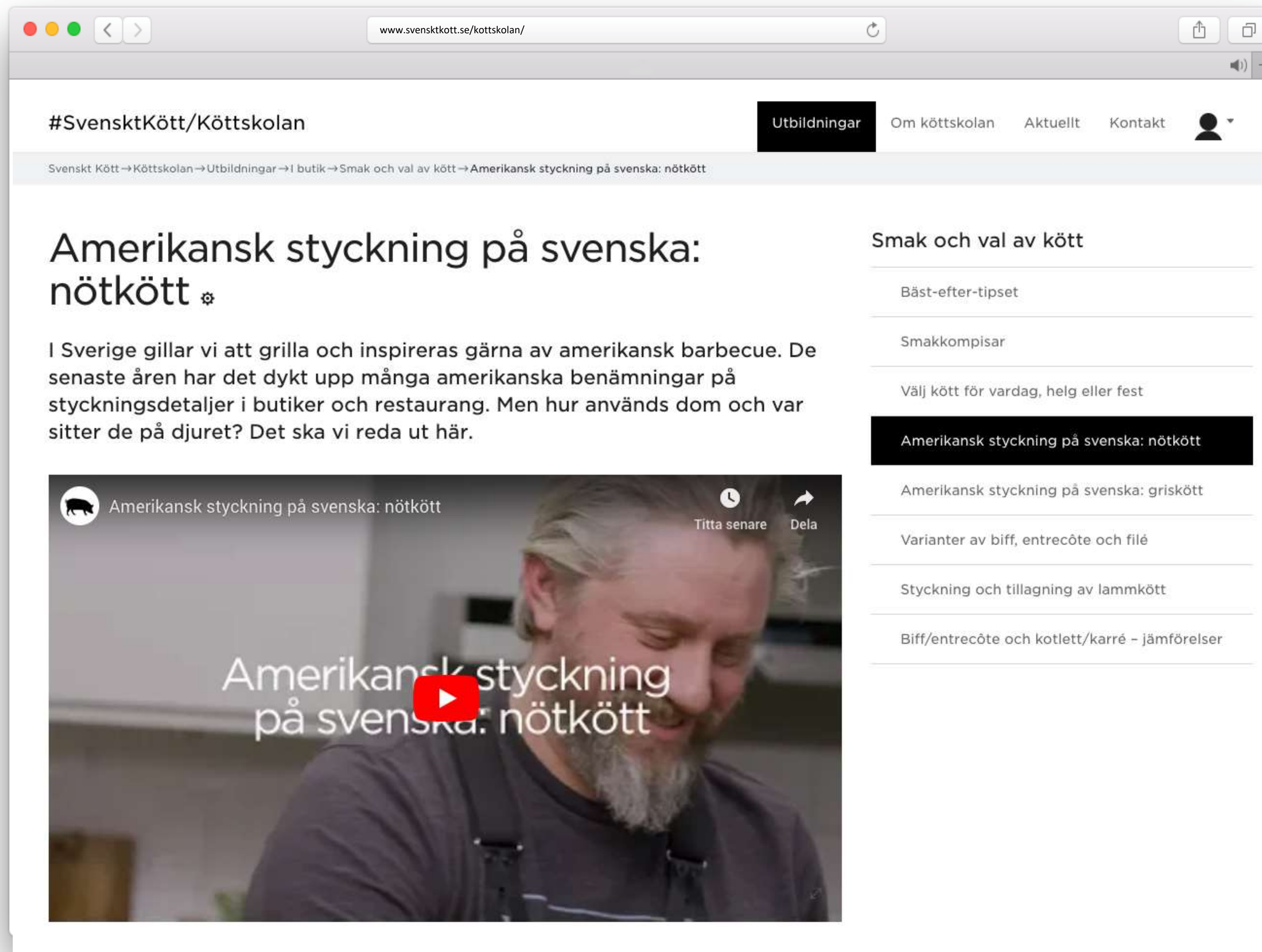
[Läs mer](#)

#SvensktKött



Öresund-Kattegat-Skagerrak
European Regional Development Fund





#SvensktKött



Öresund-Kattegat-Skagerrak
European Regional Development Fund



svensktkött.se

#SvensktKött



Efterfrågedriven innovation för högre kvalitet på nöt- och lammkött. Projektet är finansierat med stöd av Europeiska Unionen.



#SvensktKött/Köttskolan

Utbildningar

Om köttskolan

Aktuellt

Kontakt

Svenskt Kött→Köttskolan→Utbildningar→Säsonger och måltider→Prov

Instruktioner för provet

Visa mer

Prov

En mustig köttgryta är värmande mat under den kalla årstiden. Vilka styckningsdetaljer passar till grytan? Ett alternativ är helt rätt.

- ☐ Läggbiff, bog och högre.
- ☐ Ryggbiff, bringa och oxkind.
- ☐ Lammnacke, fläskfilé och trippelstek.

När middagen ska lagas på en kvart - vilka styckningsdetaljer passar att strimla eller skiva tunt och steka snabbt?

- ☐ Bog från gris och rulle från nöt.
- ☐ Högre och bringa från nöt.
- ☐ Benfri kotlettrad och skinka från gris.

Om det blir rester av en köttgryta, hur kan man öka på den så att den räcker till middag en gång till? Välj det miljövänligaste alternativet.

- ☐ Fyll på med mer rotfrukter. Skär dem i tärningar och koka dem mjuka innan de blandas i grytan.
- ☐ Fyll på med mer tärnat kött som får koka med grytan en liten stund.
- ☐ Gör en ny köttgryta och blanda med resterna.

Säsonger och måltider

> Måltider

> Säsonger

> Högtider

Prov

Ifyllt prov

#SvensktKött



Öresund-Kattegat-Skagerrak
European Regional Development Fund



#SvensktKött/Köttskolan

UtbildningarOm köttskolanAktuelltKontakt

En mustig köttgryta är värmande mat under den kalla årstiden. Vilka styckningsdetaljer passar till grytan? Ett alternativ är helt rätt.

✓

Mitt svar Lagg, bog och högre.

När middagen ska lagas på en kvart - vilka styckningsdetaljer passar att strimla eller skiva tunt och steka snabbt?

✗

Mitt svar Bog från gris och rulle från nöt.

✓

Rätt svar Benfri kotlettrad och skinka från gris.

Om det blir rester av en köttgryta, hur kan man öka på den så att den räcker till middag en gång till? Välj det miljövänligaste alternativet.

✓

Mitt svar Fyll på med mer rotfrukter. Skär dem i tärningar och koka dem mjuka innan de blandas i grytan.

Många efterfrågar lamm till påsken, i vilken årstid slaktas det mest lamm i Sverige?

Facit

Fråga: En mustig köttgryta är värmande mat under den kalla årstiden. Vilka styckningsdetaljer passar till i grytan? Ett alternativ är helt rätt.

Rätt svar hittar du i lektionen Helgens långkok

Fråga: När middagen ska lagas på en kvart - vilka styckningsdetaljer passar att strimla eller skiva tunt och steka snabbt?

Rätt svar hittar du i lektionen Snabblagat

Fråga: Om det blir rester av en köttgryta, hur kan man öka på den så att den räcker till middag en gång till? Välj det miljövänligaste alternativet.

Rätt svar hittar du i lektionen Rester

Fråga: Många efterfrågar lamm till påsken, i vilken årstid slaktas det mest lamm i Sverige?

Rätt svar hittar du i lektionen Vår

Fråga: Sommartid är det extra viktigt att köttet förvaras i obruten kylkedja. Köttfärs är känsligare än andra råvaror, varför?

Rätt svar hittar du i lektionen Sommar

Rättat prov

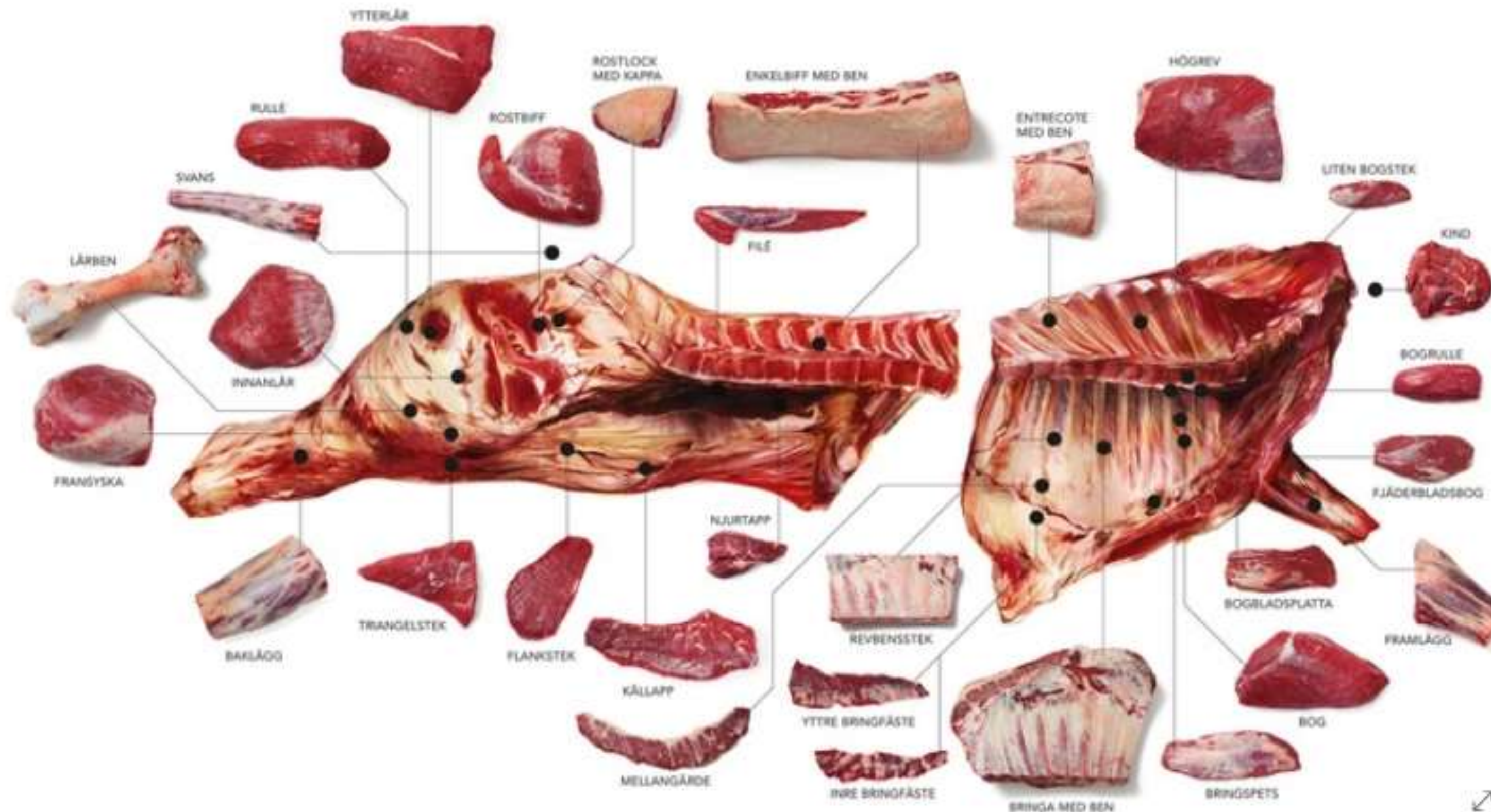
#SvensktKött

Öresund-Kattegat-Skagerrak
European Regional Development Fund

Styckningsordlista, amerikansk till svensk



I världens länder och matkulturer har människan utvecklat olika sätt att dela och tillaga köttet från de slaktade djuren. Som hjälp på traven att hitta rätt bland alla olika benämningar finns här en ordlista med översättning från amerikanska till svenska.

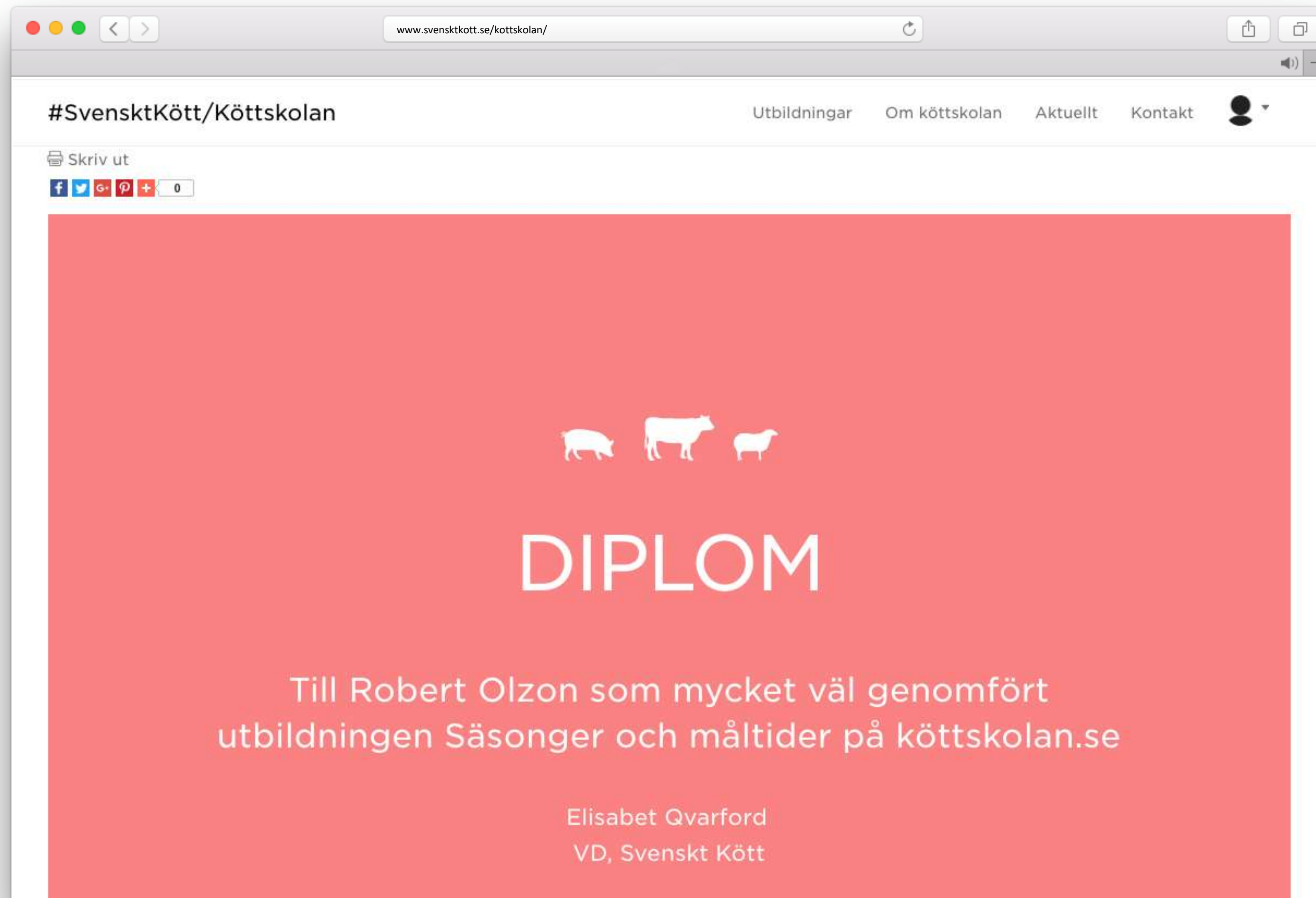


#SvensktKött



Öresund-Kattegat-Skagerrak
European Regional Development Fund





Diplom att skriva ut och dela i sociala medier

#SvensktKött



Öresund-Kattegat-Skagerrak
European Regional Development Fund



2					
		JULI	AUG	SEPT	OKT
	Köttskolan				
	Unika besökare	4101	5379	6441	
	Besökare	4080	5335	6432	
	Sidvisningar	17548	23485	32000	
	Mest besökta sidor	-kött som passar att laga sous vide -så steker du kött i panna -köttskolan -så lagar du kött sous vide -att frysa och tina kött -genomstek köttfärs -märkning av kött -kött som passar att göra gryta på -olika förpackningars egenskaper -uppfödning/finns det antibiotika i köttet	-kött som passar att laga sous vide -så steker du kött i panna -genomstek köttfärs -köttskolan -så lagar du kött sous vide -kött som passar att göra gryta på -att frysa och tina kött -så lagar du en gryta -märkning av kött -olika förpackningars egenskaper	-kött som passar att laga sous vide -så steker du kött i panna -kött som passar att göra gryta på -genomstek köttfärs -så lagar du kött sous vide -att frysa och tina kött -köttskolan -så lagar du en gryta -antibiotikaskolan -olika förpackningars egenskaper	
	Trafik till köttskolan från olika källor (%)				
	- Sökmotorer (organic)	86,6	84,8	90,5	
	- Länkar från andra sajter	4,8	6,8	3	
	- Direkttrafik	8,6	8,1	6,3	
	- Mail		0,3	0,2	
	Antibiotikaskolan				
	Unika besökare	70	98	225	
	Besökare	45	51	274	
	Sidvisningar	256	580	4949	
	Mest besökta sidor		-antibiotikaskolan antibiotika och		

SvensktKött



resund-Kattegat-Skagerrak
European Regional Development Fund



Långsiktiga effekter

- Alla filmer finns på Youtube = sökbara på internet = skapar nya visningar. Långsiktig strategi för att nå ut så brett som möjligt till en intresserad allmänhet
- Webbplatsen är väl indexerad och optimerad för sökmotorer på internet. Utbildningarna finns tillgängliga och kan utökas med nytt material kontinuerligt och efter behov hos målgruppen.
- Upplägget med Köttskolan.se har lärt oss mycket om undervisningsmaterial på nätet

#SvensktKött



Öresund-Kattegat-Skagerrak
European Regional Development Fund

