

FIRA DEN FINLANDSSVENSKA MATKULTURDAGEN!

Den finlandssvenska matkulturdagen hyllar den finlandssvenska matkulturen: råvarorna, traditionerna, eldsjälarna och framåtandan. Dagen är instiftad av Marthaförbundet år 1992, och firas varje år den 9 oktober. Under dagen tilldelas en matkulturpåverkare matkulturstipendiet och årets utgåva av matkulturmagasinet lanseras. Passa på att fira dagen också inom er marthagrupp, vi har samlat några idéer för firandet.



Var stolta över den egna matkulturen!

Att uppmärksamma finlandssvensk matkultur handlar om att bevara mattraditioner och hålla dem levande. Det handlar om att dela kunskap mellan generationer, sprida inspiration och idéer kring nya innovationer, och att belysa matkulturen och rollen den spelar i vår vardag och samhälle. Då vi värnar om matkultur värnar vi också om jordbruk, mathantverk, matlagninstraditioner, den gemensamma måltiden och matinnovationer.

Varje år uppmärksammas ett specifikt tema under matkulturdagen. Tidigare har det bland annat varit potatis, kål, skogens smaker, ost och proteiner från växtriket. Förutom att dagen firas med en huvudfest där matkulturstipendiet delas ut, uppmärksammas temat också under året med workshoppar, föreläsningar och evenemang runt om i Svenskfinland, arrangerade av Marthaförbundet.

Tips 1



Komponera en meny ur årets matkulturmagasin

Komponera en meny av recepten i årets matkulturmagasin. Boka en lämplig lokal med ett kök och träffas för att tillreda menyn tillsammans. Välj ut en förrätt, huvudrätt och dessert. Om ni inte har tillgång till ett kök, kan ni också bestämma er för att tillreda rätterna hemma på förhand, och träffas för att tillsammans avnjuta en buffé.

Studiecirkel kring årets tema och matkulturmagasinet

Djupdyk i årets matkulturtema genom att läsa matkulturmagasinet och träffas för att diskutera insikter och egna erfarenheter kring magasinets innehåll. Ni kan ta fram ett frågebatteri inför träffen. Utse en person i gruppen för att leda diskussionen. Här är några inledande frågor att ta upp, som passar oberoende matkulturdagens tema:

- 1 Vad tyckte du om årets matkulturmagasin och vad fångade ditt intresse?
- 2 Vad är din relation till årets matkulturtema och hur syns temat i din matvardag?
- 3 Vilken artikel väckte särskilt mycket intresse eller frågor hos dig?
- 4 Vilka utmaningar och vilka möjligheter ser du för råvarorna inom årets tema, tror du att de kommer att synas mera på butikshyllorna och i finländarnas kost framöver?
- 5 Vad är dina matminnen kring årets tema?



Bjud in en lokal matpåverkare till marthaträffen!

Boka en föreläsning med en person som jobbar lokalt för det tema och de frågor som lyfts i årets matkulturmagasin. Det kan vara en jordbrukare, mathantverkare, historiker, journalist, hushållslärare eller annan matpåverkare. Boka ett datum och förbered föreläsaren på temat genom att skicka en länk till matkulturmagasinet och information om matkulturdagen.

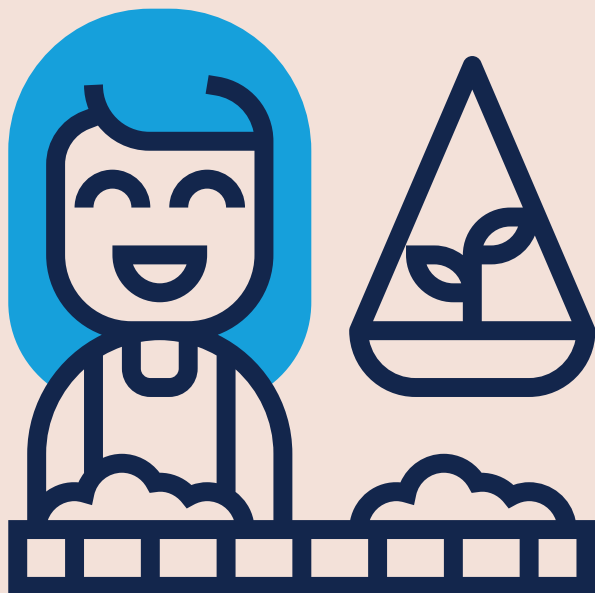


Gör ett studiebesök

Boka in ett studiebesök hos en aktör som jobbar med temat som lyfts i årets matkulturmagasin. Det kan exempelvis vara en person eller ett företag som odlar eller förädlar en specifik råvara, jobbar med gårdsturism eller driver en gårdsbod.

Middag på en lokal restaurang

Boka en middag för er marthagrupp på en lokal restaurang som aktivt använder flera av de råvaror som lyfts inom ramen för årets matkulturtema. Ta kontakt med krögaren i god tid och berätta om konceptet kring matkulturdagen.



Arrangera en lokal matkulturdag öppen för allmänheten

Varje år firar Marthaförbundets matkulturdagen med ett årligen ambulerande huvudevenemang i Svenskfinland. Passa på att samtidigt anordna ett lokalt evenemang och bjud in allmänheten. Evenemanget kan vara litet eller stort. Här följer några idéer, men det finns förstås en massa andra sätt att uppmärksamma den finlandssvenska matkulturdagen. Passa också på att fråga andra marthor för att ta del av idéer och erfarenheter, exempelvis på Facebook i gruppen *Marthamöte online*.

S-modellen

Delta på ett lokalt evenemang som utställare, exempelvis ett torg eller en matmässa. Under hösten arrangeras skördefester, hantverksmässor och julmarknader som man som förening kan delta i. Dela ut matkulturmagasinet (ni kan beställa lådvis från Marthaförbundet), eventuella smakprov och marthakunskap, och passa på att värva medlemmar.

M-modellen

Ordna en föreläsning eller ett diskussionstillfälle med lokala föreläsare som lyfter årets matkulturtema. Anordna föreläsningen i samarbete med exempelvis en annan marthagrupp, en lokal jordbruksorganisation, trädgårdsförening eller biblioteket. Dela ut årets matkulturmagasin i samband med föreläsningen, och bjud eventuellt på lätt traktering.

L-modellen

Ordna ett matkulturjippo för hela familjen, med programpunkter som passar alla åldersgrupper. Eller bjud in till en frukost, lunch eller middag med lokala råvaror enligt årets matkulturtema.

På nästa sida finns tips för hur er marthagrupp kommer igång med planeringen av ett matkulturevenemang.

Kom igång med evenemangsplaneringen:

- 1 Bestäm evenemangets koncept, målgrupp och storlek.
- 2 Utse en arbetsgrupp och fördela ansvarsuppgifter. Alla bör känna till evenemangets koncept och röda tråd.
- 3 Fira den 9 oktober på matkulturdagen, eller välj ett annat datum som passar bättre. Boka ett utrymme. Det går också bra att fira matkulturdagen senare under året, exempelvis i samband med ett större lokalt evenemang (skördemarknad, julbasar eller liknande).
- 4 Kontakta eventuella samarbetspartners, föreläsare och andra vars insatser är viktiga under evenemanget.
- 5 Planera evenemangets körschema (vad som händer när och i vilken ordning) och vem som har vilken roll (välkomnar, konferencier, tar betalt, med mera). Planera också hur ni ska marknadsföra evenemanget – sociala medier, affischer på lokala anslagstavlor, annonser i lokaltidningen.



Mera information om matkulturdagen hittar du här: www.martha.fi/om-oss/projekt/den-finlandssvenska-matkulturdagen

Det senaste matkulturmagasinet finns på issuu.com/marthaforbundet. Grupper kan beställa magasinet lådvis, endast frakten är avgiftsbelagd. Läs mera om hur du beställer och beställ via Marthashopen: www.martha.fi/marthashop