

Morotskaka i långpanna, ca 25 bitar

Ingredienser

Kaka

- 4 ägg från Vikbolandet
- 4 dl svenskt socker
- 200 g svenskt smör
- 6 dl rivna lokalproducerade morötter
- 4 dl lokalproducerat vetemjöl
- 2 tsk bikarbonat
- 2 tsk bakpulver
- 1 tsk kanel
- 1 tsk kardemumma



Glasyr

- 200 g Arla Naturell färskost
- 150 g rumsvarmt svenskt smör
- 3 dl svenskt florsocker
- 3½ tsk vaniljsocker

Gör så här

1. Smält smöret i en kastrull och låt det svalna. Vispa under tiden ägg och socker pösigt, blanda alla torra ingredienser väl!
2. Rör ner smöret och det väl blandade mjölet, rör sist ner morötterna.
3. Smörj och bröa långpannan, (eller använd bakplåtspapper) håll i smeten.
4. Grädda i 175 grader mitt i ugnen i ca 15-20 minuter. (Beror lite på hur stor långpannan är och vilken typ av ugn du har, prova med en sticka innan du tar ut den.) Låt kakan svalna.
5. Glasyren är det bara att blanda ihop alla ingredienser med varandra, använd en elvisp för att få en slät och fin kräm. Smaka av och ha i ytterligare vaniljsocker för mer smak.
6. Bred över kakan och skär upp den i lagom stora rutor.

Box 147 • 610 24 VIKBOLANDET • 011-10 06 90
www.centerpartiet.se/norrkoping



Kandidater till kommun- och regionfullmäktige. Fr.v. Lars-Olof Johansson, Bertil Sandström, Karin Jonsson, Klas Fredriksson, Kerstin Sjöberg, Frank Christensen och Kajsa Törnqvist Netz

CENTERPARTIET ÄR ETT INTRESSEPARTI FÖR ALLA SOM ÄTER!

NÄRODLAD
POLITIK

Centerpartiet
VIKBOLANDET

Den svenska maten är något vi ska vara stolta över. Det är landets bönder och livsmedelsproducenter som tar fram mat av hög kvalitet. De håller också landskapen öppna, skapar kulturvärden och nya jobb. Vikbolandet har goda förutsättningar att för ett aktivt jordbruk och förädling. Runt om på Vikbolandet finns det redan idag flera goda exempel på jordbruksföretag som jobbar både med produktion och förädling på ett framgångsrikt sätt.

Centerpartiet vill öka den svenska livsmedelsproduktionen och därmed också öka självförsörjningsgraden av livsmedel. Det är inte minst viktigt om landet skulle drabbas av någon form av krisläge. Norrköpings kommun tar nu därför fram en lokal livsmedelsstrategi för att säkra tillgången på livsmedel lokalt. Här har Vikbolandet bra förutsättningar att producera goda livsmedel för oss alla.



Sverige har stränga krav på djurskydd och kemikalieanvändning i jordbruket. Tack vare ett långsiktigt arbete inom djurvård så är läkemedelsanvändning låg och därmed mindre problem med antibiotikaresistenta bakterier bland djur i jämförelse med många andra länder. Grisen ska ha knorr på svansen, djur som är friska och pigga behöver inte medicin!

Samtidigt importeras mycket mat som många gånger framställs med sätt och metoder som inte är tillåtna i Sverige. Det skapar en ojämlig konkurrenssituation. Det är därför rimligt att den mat som serveras i offentliga kök också är producerad enligt de regler som gäller i Sverige. Centerpartiet har därför sett till att livsmedel som upphandlas i Norrköping alltid ska innehålla krav på att produkterna uppfyller de regler som våra myndigheter ställer på det svenska lantbrukets produktion.

- Vid offentlig upphandling ska krav ställas på att maten ska vara producerad enligt svenska djur- och miljöskyddsregler
- Vid offentlig upphandling av livsmedel ska krav ställas så att antibiotika inte använts rutinmässigt i förebyggande syfte i produktionen
- Vid offentlig upphandling ska krav ställas så att människor som jobbar med livsmedel ska ha bra arbetsvillkor
- Maten ska vara närodlad, nära tillagad och säsonganpassad
- Det ska finnas en genomtänkt kostpolicy i våra verksamheter
- En lokal livsmedelsstrategi ska fortsätta att tas fram i Norrköpings kommun
- Utveckla stadsnära odling
- Matsvinnet ska minska
- Skydda och bevara brukningsvärd jordbruksmark
- Centerpartiet ser matfrågan som en viktig och utvecklingsbar näringslivsfråga, inte ställa ekologisk mat mot konventionell - båda behövs!
- Vi måste ha ett helhetstänkande vad gäller mat igen. Redan i förskolan är information och diskussion om matens betydelse viktig
- Maten ska ursprungsmärkas inom den privata och offentliga restaurangbranschen
- Ha en myndighetsutövning med god attityd och ett serviceinriktat bemötande utan klåfingrighet och byråkrati
- Att uppmuntra besöksnäringen att nyttja lokala matproducenter och öka samarbetet dem emellan

**Med anledning av den extrema torkan:
Som konsument kan man bidra och stötta våra bönder genom att endast handla svenskt kött, så att bönderna kan sälja det kött som kommer från nödslakt. Risken är annars att torkan leder till att för många bönder måste lägga ned. Då kommer vi inte längre kunna välja närproducerat kött.**