



Vi har aldri brukt så liten andel av pengene våre på mat, skriver **Pernille Nylehn**.

## Hvor kommer maten min fra?

**E**tter avsløringen av hestekjøtt i ferdigmat har den ene skandalen fulgt den andre, og det tegner seg et bilde av at matvareindustrien som en temmelig lyssky bransje. Det er også vanskelig å avklare hvor feilen/svindelen oppsto, og hvem som har ansvaret. Er det slakteriet? Grossisten? Ferdigmatprodusenten? Den ene skylder på den andre, hvem skal vi tro på?

**DET VISER** seg at ingrediensene til ferdigmaten ofte går gjennom flere ledd, og flere land, før det havner i butikkene og så på middagsbordet. For eksempel kommer kjøttet i den «ekte italienske pizzaen» til en herværende lavpriskjede fra fem forskjellige land, og jordbærene i «norsk» yoghurt kommer fra femten ulike land, bl.a. Kina og Mexico. Fiskeoljen i trunkapsler, med navn som «Lofoten» og «Eskimo», kommer fra Peru. Lista er lang.

**HESTEKJØTT** er ikke farlig, det kan være riktig god mat både som biff og i andre kjøttvarer, men vi vil helst vite hva vi får i oss, om dyret er slaktet på ordentlig vis, og at kjøttet ikke inneholder rester av medisiner. Det er verre når «storfekjøtt» som selges som halal – altså slaktet og tilberedt etter muslimsk skikk – viser seg å være svinekjøtt. Hvis en muslim får i seg svinekjøtt, opplever det like ille som om vi andre skulle få i oss hunde- eller katteskjøtt.

Grunnen til at alt dette skjer er lett å forstå: det er blitt enkelt og billig å frakte varer over landegrensene, og det er mye å hente på å produsere i lavkostland og selge i høykostland. Det handler kort og godt om penger.

**SÅ KAN VI** hisse oss opp over kyniske kapitalister som trikser med maten vår, men det handler

også om hva vi som forbrukere venter, og hva vi vil betale for. Hvis vi forlanger at maten skal være billigst mulig, risikerer vi at de som lager den har tatt noen snarveier, de skal tross alt gå med overskudd. Hvor mye kvalitet kan vi egentlig forlange hvis pølsene koster 25 kroner kiloet og eplene 5 kroner? Og hvis vi betaler 35 kroner for en ferdigpizza, hvor mye rent kjøtt kan vi egentlig tro det er i den?

Vi er et underlig folkeslag. Vi er stinne av penger i forhold til de fleste land vi sammenligner oss med, og vi har aldri brukt så liten andel av pengene våre på mat. Likevel virker det som prisen på maten betyr mer enn kvaliteten.

**OG SAMTIDIG** som vi vil ha det billig, skal vi helst ikke bruke tid på å lage maten, noen skal lage den for oss. Det er eventyrlig hva som finnes av ferdigmat: pytt i panne, ferdigvispet egg til eggerøre, ferdigsteekte pannekaker, pasta carbonara - alle sammen er så enkle retter at et barn kan lage dem. Til og med salaten kjøper vi ferdig oppskåret, selv om den er ti ganger så dyr og brun i kantene - da betyr plutselig ikke prisen så mye.

**JEG AKSEPTERER** at ikke alle er like flinke til, eller interessert i, å lage mat, men det går utmerket godt an å lage en god og rimelig middag fra bunnen på en drøy halvtime, altså den tiden ferdiglasagnaen trenger på å steke ferdig. Og bruker vi noen ekstra kroner ved å kjøpe kjøttet eller fisken fra ferskvaredisken, er det en viss mulighet for at den ikke har reist jorda rundt før den kom til oss. Er man i tvil, kan man spørre personalet. Kan de ikke svare, snu på hælen og gå til en annen butikk.

Det er kanskje overflødig å si at mat som lages fra bunnen, og av friske råvarer, både er sunnere og bedre. Men det er den.

**Pernille Nylehn** er spesialist i allmenntilleggsmedisin. Hun arbeider i Rehabilitering Vest i Haugesund  
[pernille.nylehn@kleppnett.no](mailto:pernille.nylehn@kleppnett.no)