

# Länkar och lästips

## Länkar

Länkar till organisationer, institutioner, företag och konsulter som verkar professionellt med information och utbildning i ekologisk produktion och konsumtion:

**[www.slu.se/epok](http://www.slu.se/epok)**

Centrum för ekologisk produktion och konsumtion – EPOK, Sveriges Lantbruksuniversitet

**[www.ekocentrum.se](http://www.ekocentrum.se)**

Stiftelsen Ekocentrum i Göteborg

**[www.ekolantbruk.se](http://www.ekolantbruk.se)**

Ekologiska Lantbrukarna i Sverige

**[www.ekomat.nu](http://www.ekomat.nu)**

Miljöresurs Linné

**[www.ekoweb.nu](http://www.ekoweb.nu)**

Ekoweb

**[www.skolmatensvanner.se](http://www.skolmatensvanner.se)**

Skolmatens Vänner

**[www.krav.se](http://www.krav.se)**

KRAV

**[www.lrf.se](http://www.lrf.se)**

Lantbrukarnas Riksförbund

**[www.livsmedelssverige.org](http://www.livsmedelssverige.org)**

LivsmedelsSverige

**[www.naturskyddsforeningen.se](http://www.naturskyddsforeningen.se)**

Naturskyddsföreningen

**[www.skolmatensvanner.se](http://www.skolmatensvanner.se)**

Skolmatens Vänner

**[www.skolmatsforum.se](http://www.skolmatsforum.se)**

Skolmatsforum

**[www.sjv.se](http://www.sjv.se)**

Jordbruksverket

**[www.kov.se](http://www.kov.se)**

Konsumentverket

**[www.slv.se](http://www.slv.se)**

Livsmedelsverket

## Lästips

**Kokböcker och recept:**

*Ekologisk mat i storkök*, sagt och gjort av Carola Magnusson, LT:s förlag.

*Carolas Ekokök, mat som smakar på riktigt.* Carola Magnusson. Bokförlaget Langenskiöld 2008.

*Majas klimatmat och Sju årstider i Majas kök*, Genom att följa årstidernas växlingar och välja maten vi äter med omsorg kan vi minska vår klimatbelastning och bidra till en hållbar utveckling. Maja Söderberg, 2008. [www.majasklimatmat.se](http://www.majasklimatmat.se)

*100 % ekologiskt – inspireras av ekomat!* Recept för den ekologiska skolrestaurangen och för hemmaköket. Informationsförlaget.

*Naturligt vis, ekologisk mat för restaurang och storkök.* Utbildningsmaterial för personal och elever inom restaurang och storhushåll, EkoMatCentrum, [info@ekocentrum.info](mailto:info@ekocentrum.info)

*Det jordnära köket,* en ekologisk aptitretare med 66 recept av Lars ”Pluto” Johannison, Ekocentrum, [info@ekocentrum.info](mailto:info@ekocentrum.info)

*Dessa fantastiska bönor,* fakta- och receptpärm om baljväxter. Konsumeter i samverkan, [www.konsumetsamverkan.se](http://www.konsumetsamverkan.se)

*Vegetarisk mat för storhushåll,* kokbok av Keld Hyldig, ICA-bokförlag, [bok@forlaget.ica.se/bok](mailto:bok@forlaget.ica.se/bok)

#### **Faktaböcker om mat:**

*Skolmatsafarin – från Malmö till Kiruna,* Annika Undt Widell. Lantbrukarnas Riksförbund

*Ät S.M.A.R.T. för hälsa och miljö.* Utbildningsmaterial, [www.folkhalsoguiden.se](http://www.folkhalsoguiden.se)

*Mat & Klimat.* Faktabok om matens klimatpåverkan. J. Björklund, P. Holmgren, S. Johansson, Medströms bokförlag 2008.

*Tyst Hav, jakten på den sista matfisken.* ”Mitt intresse för fiske började på allvar just när jag först läste om ålen.”, Isabella Lövin, Ordfront 2007, [www.adlibris.com](http://www.adlibris.com)

*Den hemlige kocken, det okända fusket med maten på din tallrik.* Mats-Eric Nilsson, Ordfront 2007, [www.adlibris.com](http://www.adlibris.com)

*Döden i grytan, om vår rädsla för riktig mat.* Mats-Eric Nilsson, Ordfront 2010. [www.adlibris.com](http://www.adlibris.com)