

av stor betydelse för packningens vikt vid en längre vistelse i fält. Tillagningen var också mycket enkel. Så här beskrivs den i kokinstruktionen (1941): "Portionen lägges i det bärbara kokkärlet som fylls med c:a 2/3 kokkärlslock vatten - smält snö - och får ligga och "dra" en stund; i en kittel c:a 1/2 l vatten per portion. Uppkokning under omröring då och då. Sedan kokpunkten nåtts, kokning 10 minuter, ev kortare eller längre tid. Vid behov tillsättes ytterligare vatten för att erhålla önskad konsistens".

De vakuumtorkade matförpackningarna fortsatte att utvecklas, nu även för civilt bruk. I Kokinstruktionen från 1951 har ytterligare produkter tillkommit. Nu finns det:

Spagetti med kött och fläsk
Ärter med fläsk
Bruna bönor med fläsk
Köttstuvning
Pölsa
Rabarbersoppa
Äppelsoppa
Blåbärsoppa
Nyponsoppa

Men det finns även torkade produkter som mjölkpulver, grönsaker och potatis, dvs potatismospulver.

Under 1990-talet utvecklades de frystorkade maträtterna än mer och speciella dagsförpackning togs fram. I det s k grön-påse-system bestod dagens måltider av



De svenska jägarförbanden skulle operera i oländig terräng och ofta bakom fiendens linjen. Det var därför av stor vikt att deras packning inte tyngdes av t ex konserverburkar. Jägarsoldaterna var först med frystorkad mat. Ovan syns en jägarportion (nr 3) och dess innehåll från 1960-talet:

En påse pölsa, en påse köttfärs med tomat och spaghetti, en påse rabarbersoppa, en påse chokladpulver, snabbdryck med citronsmak, två påsar snabbkaffe, en påse salt, en tepåse, tre sockerbitar, två förpackningar kex, en chokladkaka, en förpackning smör/ost samt en plastpåse. Alltsamman förpackat i en brun papplåda. (Foto: Armémuseum)

tre sammanhängande plastförpackningar. En för frukost, en för lunch och en för middag. Matförpackningarna levereras från två huvudleverantörer Sodexa och SFAB (Svenska Försvarsrestauranger AB) och består av ett antal menyer i kombinationer av mat för hela dagen (frukost, lunch, middag).

Allt som krävs för tillagningen är varmt vatten som hålls i



påsen med den torkade rätten. Varmt vatten som erhålls antingen från en vattenkoka-re, eller uppvärmt med hjälp av fältköket. Påsens innehåll kan också tömmas i ett kokkärl med varmt vatten och få ett kort uppkok över fältkökets brännare.

Fördelarna med detta mat-system är framför allt den låga vikten; frukostgröten väger t ex endast 175 gram i torrt tillstånd.

Senaste tillskottet inom den svenska Försvarsmakten är de s k gulpåsarna. Det var SFAB, som i samarbete med Campbell Soup tagit fram en variant av den tidigare grönpåsen. 2008 testades denna på några av förbanden. Bland de nya smakerna och tillbehören märktes "Oxkött med rödvinsky och grönsaker" och "Haribo fruktnappar".

En dygnsportion innehåller: 3 gulpåsar frystorkad mat, 3 chokladrullar, 1 haribo nappar-påse, 2 Vitargo energikakor (med både koffein och kreatin), 2 paket V6 tuggummi-mini-paket á två tuggummin och två små påsar russin.

Under försökperioden var kritiken hård mot den nya maten, speciellt mot den ovanligt stora mängden "godis".

Dagens "torrskaftning" består nästan uteslutande av standardprodukter från den van-



Frukost i kompakt utförande. Försvarets grönpåse Frukost. Påsen levereras av Sodexo och innehåller följande: Frystorkad havregrynsgröt med sylt (hallon), chokladkaka, energidryck, svartvinbärstoddy (varm dryck), extra sylt (boysenbär), våtser-vett, tuggummi och snabbkaffe. Allt som behövs är lite varmt vatten och man har både gröt och kaffe.



Den speciella Canflex-förpackningen möjliggör kortare steriliseringstid för maten än vad som är fallet i burkmat. Detta innebär att dess smak bevaras bättre.

liga livsmedelsmarknaden som förpackas till ett lämpligt koncept för det militära behovet.

Ett exempel är den 24 timmars fältranson 24HMEAL G3 med frukost, lunch och middag förpackade i en zip-lock plastpåse. Innehållet är följande: Tre frystorkade rätter från Blå Band med havregrynsgröt med lingon och mjölk, Pasta med ost och broccoli samt Kyckling, ris och curry. De båda senare användes som lunch eller middag. Bland mängden tillbehör finner man Loadex Återhämtning, en energipulverdryck, två paket havrekex från Kavli, en påse russin, en proteinkaka (Swebar), en påse nötblandning (mandel, två rullar mörk choklad, tre påsar Nescafe, tre små förpackningar med tuggummi, salt, peppar och tre påsar våtservetter.

Texten på ytterförpackningen anger att det åtgår 22 dl vatten för tillagning av de tre rätterna och dryckerna. Totalt ger innehållet 3 748 kcal. Vikten är 973 gram.

Men nu går det rykten om att Försvarsmakten skall återinföra koket vid Armén. I en krissituation kan det ju vara svårt att få fram livsmedel av det slag som används nu. Med tillgång till ett kok och koktross kan man på ett helt annat sätt tillvarata råvaror av skilda slag. Att riktig till-



Frukost i Afghanistan. Bildtexten lyder: MOT Bravo äter frukost (2006). Här är det just en påse frystorkad gröt med bär som äter direkt ur påsen. (foto: Försvarsmakten)

gad mat sedan smakar betydligt bättre är väl något som är ganska uppenbart. Så kanske vi snart får se röken ringla upp ur kokvagnens skorsten, medan hungriga soldater

köar för att få en riktigt vällagad tallrik ärtsoppa. Vem vet kanske t o m fläsk med löksås kommer till heders igen.



Bra kokkar - bra soppa. En väggmålning från en kustartilleriförläggning i Göteborgs skärgård. (KA 4 museet, Göteborg)

Recepten från då och nu.

Mat är alltid en fråga om tycke och smak, så även i det militära. Soldater har i alla tider klagat på maten, av många orsaker. Ibland kanske med all rätt.

"För en korv det som bekant en regel är, att den har två ändar inte långt isär. Men den korv som kronan har, den finns det ingen ände på, den förföljer oss som ligger i depå."

(ur sången Korvkalas på Axevalla hed)

"När sen till lägret vi hinner hem, skoskav och trötta i varje lem. Då få vi maten, den kallas så, att tvunget äta, vad som bjudes på."

Ty varje man har en mage tom. Han få den fylla med vad som kom. Halvkokta

ärter och fläsk så fett. Ni fått uppkastning, om ni det sett." (ur Axvällainfanteristen)

Som synes var det ord och inga visor när det gällde den militära maten. Men jag tror trots allt att det stora flertalet rekryter och soldater, genom hela värnpliktstiden, ändå var nöjda med maten. Men den var ett stort diskussionsämne, och speciellt "kulsprutesoppa" diskuterades ofta och ingående.

"Jag har legat inne i 2 veckor nu. Och maten är super! Men den bästa kryddan är ju ioförsej hunger."

"På kvällarna fick vi choklad och bullar, när vi låg på luckan och hade kvällstjänst. Skulle nog bli rejält nostalgisk om jag fick dricka den där vattniga chokladen igen."

"Tror det bästa regementet jag har ätit på var på Muskö. Dock var det bättre när man låg till sjöss, pga våran relativt schyssta budget hade man ganska stor frihet på vad man gjorde för inköp."

"Var fan kalops varje dag. Hette olika, kunde vara "indisk köttgryta" nån dag, nästa dag hade dom kommit på nytt namn eller något annat, men det var fan kalops varje gång ändå."

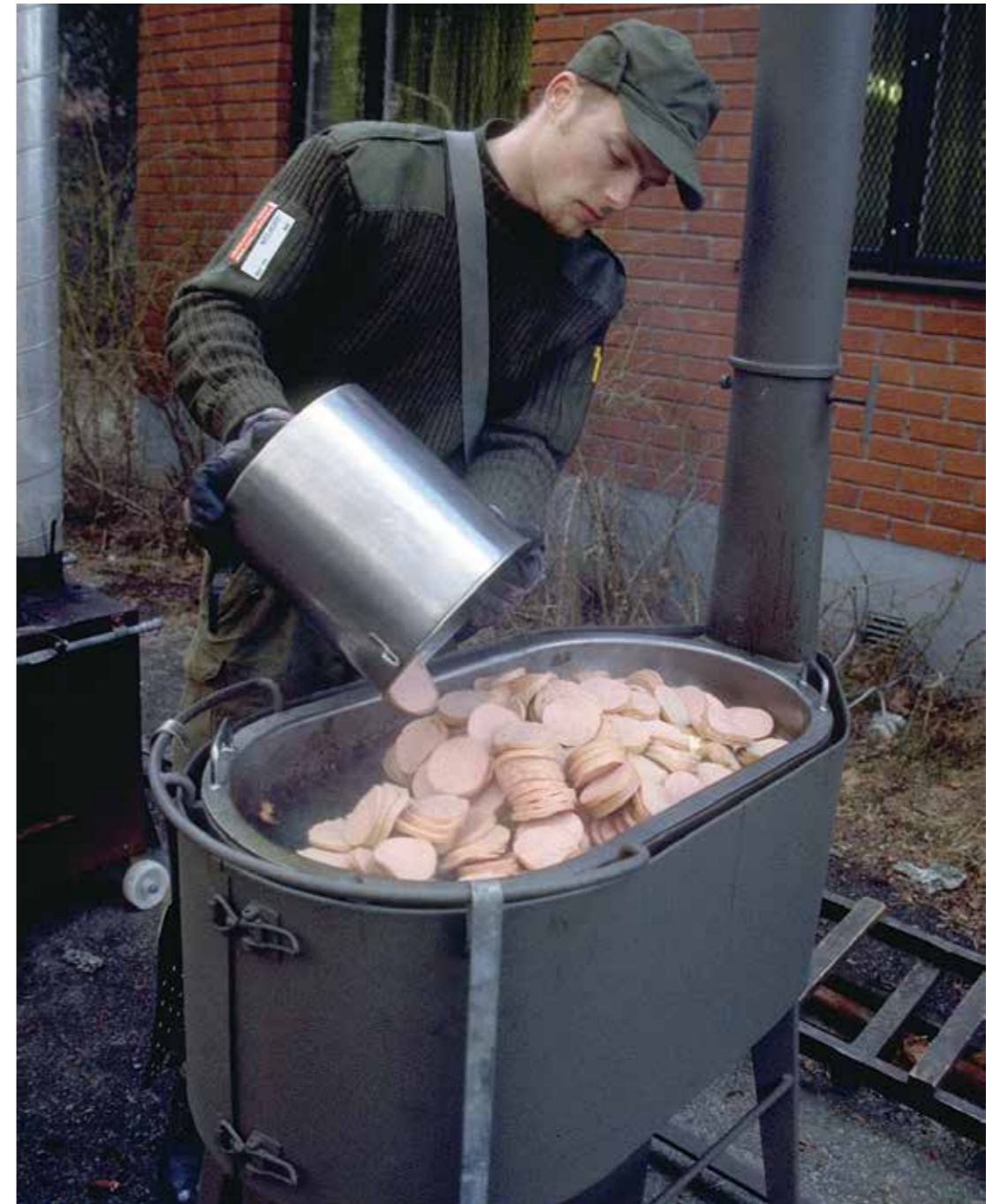
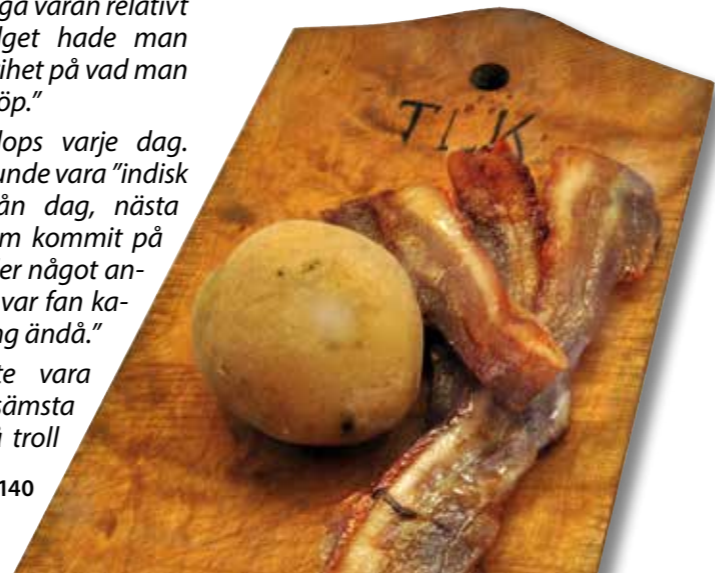
"Berga måste vara ett av dom sämsta ställena. Små troll

till mattanter som alla är runt 1.20 långa med stora vårtiga hakor och näsor samt nå skräm praktikanter från gymnasiet som fick stå och portionera ut maten till oss."

Citaten är hämtade från diverse forum på internet och ger en bild av den spridning av åsikter som finns om maten och matsalarna i det militära.

Men hur var då maten i det militära? För att få en uppfattning om detta valdes ett antal recept ut från de militära Kokinstruktionerna (KokI). Åren 1912, 1941 och 1999 användes som underlag för provlagning och provsmakning.

Recepten följdes exakt och inget tillfördes, eller drogs ifrån. I samtliga fall lagades mat i omgångar för 10 personer, utifrån de angivelser som fanns i recepten.



Korv har i alla tider varit militär stapelvara. Här är det falukorv i mängder som skall stekas under en övning vid Ledningsregementet (LedR) i Enköping. (foto: Försvarsmakten)

Fårsoppa (1912)

Färskt fårkött, rot- och grönsaker, hel peppar, salt, vatten, [fett, mjöl] (2-2½ timmars koktid).

Se mom. 206

Skär köttet i bitar af ungefär 1 portions storlek och bortrensa körtlär; sätt det på elden i kallt vatten.

Skala och skär rofvor och morötter i bitar; sprita ärter; klyf blomkål.

Lägg rot- och grönsakerna i soppan (i kokapparat omedelbart efter uppkokning, eljest sedan köttet kokat 3/4 timme).

(Isolera efter ny uppkokning.)

Fräs vid tillgång fett och mjöl tillsammans; afred soppan därmed, då rotsakerna äro kokta; finnes ej fett, så afred soppan med mjöl.

llägg vid tillgång finhackad persilja, då soppan är kokt.



Provisorisk matplats för soldater ur Kronprinsens husarregemente, K 7. Uniformshatten är av modell 1906, vilket ger en fingervisning om vilket årtionde bilden är tagen. (foto: Simon Olssons samlingar)



Matskål från 10. kompaniet vid infanteriregementet I 25 på Revingehed.

Lappkojs (1912)

Kokt kött, potatis, fett, stött peppar, salt, hackad lök, lagerblad (10-15 min. stektid).

Hacka köttet och potatisen i små bitar. Fräs fett; tillsätt buljong eller vatten.

llägg köttet, potatisen, peppar, lök och lagerblad. Koka upp under omröring; salta efter smak.

På bilden nedan har man fått in kokvagnen i ett sk kokhus. Förmodligen är bilden från någon av de stora mötesplatserna. Lågrets kokerska tillsammans med handräckningssoldaten övervakar tillagningen.

