



”Sjukt roligt!” En jublande glad Martina Jönsson tog hem priset Best in the World för sin bok Matlabbet.

**”**  
**Det känns som en fantastisk klapp på axeln...**

# Grattis! Du är bäst i världen!



Svenska pristagarna Björn Ylipää och Martina Jönsson tillsammans med Edouard Cointreau som grundande Gourmand World Cookbook Awards.

FOTO: PER SAMUELSSON

Nu har Martina Jönsson papper på att hennes kokbok för barn är bäst i världen. Hon var nyligen i Kina för att ta emot priset för den uppmärksammade boken Matlabbet.

Text: HELENA WENNSTRÖM

**D**et var väldigt stort för Martina Jönsson, matkonsult på Hushållningssällskapet Halland, att nå en finalplats i Gourmand World Cookbook Awards. Ännu större var det förstas att hamna på bronsplats i tävlingen som mest är att likna vid kokböckerklas OS eller Oscarsgala.

De tre som hamnar på pallplats har alla rätt att använda ”Best in the World” om sin bok.

– Vilken upplevelse! Det här var verkligen pricken över i:et, säger Martina Jönsson.

**215 LÄNDER DELTOG** i över 100 kategorier i tävlingen om världens bästa kokböcker. Flest nominerade böcker fanns det i barnboks-klassen och det var även där juryn hade svårast att

avgöra vilken placering de tre bästa bidragen skulle få. De tre vinnardiplomen ser likadana ut.

När Martina Jönsson kom till galan i åtta miljonersstaden Yantai sydöst om Peking sista veckan i maj hade hon inga förväntningar.

– Jag hade inte blivit kontaktad i förväg så det kändes bara fantastiskt roligt när min bok kom upp på den stora skärmen som vinnare, säger hon.

**HON FICK TVÅ** exemplar av diplommet som hon låtit rama in. Det ena hänger på hedersplats där hemma, det andra på Hushållningssällskapets kontor på Lilla Böslid utanför Halmstad så att även kollegorna kan sola sig i glansen.

Ett internationellt pris kan betyda att dörrar öppnar sig i framtiden. Just nu är Martina Jönsson mest glad.

– Det känns som en fantastisk klapp på axeln: jag har gjort ett bra jobb och det är en bra bok. Jag tänkte rätt med den, säger hon.

– Dessutom blir det en nytändning för boken. Vi kan sprida konceptet.

Det finns redan planer på en fortsättning på experimentboken där barn får lära sig att utforska sina sinnen. Martina Jönsson har efter hemkomsten arbetat fram en idé till Matlabbet 2 tillsammans med illustratören Caroline Liljedahl. Redaktör är Sophie Holmqvist.

**PÅ PLATS I** Kina knöt Martina Jönsson också flera internationella kontakter som kanske leder till samarbete i framtiden, bland annat med forskare i Storbritannien. Många av de nominerade hade inte stora förlag bakom sig. De reste liksom Martina Jönsson själva till ceremonin i Yantai där böcker om mat från alla världens hörn presenterades.

– Hela världen var verkligen där. Alla har gemensamt att de brinner för maten, säger Martina Jönsson.

I Sverige är detta VM i kokböcker inte så känt, men Sverige hävdades sig väl i tävlingarna tillsammans med länder som Frankrike och Kina.

Svenska kokboksförfattare tog hem drygt 20 priser. ■

KRÖNIKA:

Martin Melin  
forskar i ledarskap och organisation på SLU i Alnarp



# Nu ritas kartan för framtidens kompetens

**E**n sak är säker, utbildning kommer inte att ha en minskad betydelse i framtiden.

För att kunna förse jordens växande befolkning med hälsosam mat och samtidigt bryta beroendet av fossila bränslen, öka den biologiska mångfalden och bidra till en levande landsbygd krävs det kunskap. Hållbarhetsutmaningen är både svår och komplex, där frågor inom miljö, ekonomi, politik och social hållbarhet går in i varandra.

**ALLA SOM ARBETAR** i kedjan – företagare, rådgivare, förädlare, forskare med flera – behöver ha den senaste kunskapen och de färdigheter som krävs för att kunna använda ny teknik, tänka kreativt och själv utveckla nya hållbara lösningar.

Det ställer såklart nya krav på universitet

och högskolor och andra inom utbildningsbranschen att designa kurser som förbereder framtidens professionella yrkesarbetare med rätt verktyg och rätt kompetens.

Vilka kompetenser och färdigheter tror ni att man ska satsa på? Samarbetsförmåga, entreprenörskap eller ledarskap?

**SLU I ALNARP** leder ett forskningsprojekt som kallas för Nextfood, där uppgiften är att ta fram kompetensprofilen på framtidens lantbrukare, rådgivare, skogsarbetare och andra som arbetar i vår sektor. När profilen är klar ska vi rita en karta för Europas framtida professionella utveckling inom lantbruk, skog och förädling.

Sedan är ju inte bara frågan vad som ska läras ut, utan även hur det ska läras ut. Det är ett känt faktum att tiden det tar från att

forskningsresultat omsätts i praktisk användning är alldeles för lång. Det gäller också att den som ska använda kunskapen känner att det som lärs ut är relevant och värt ansträngningen att plugga in.

**ETT SATT ÄR** att låta undervisningen ha den komplexa verkligheten som utgångspunkt. På plats i företaget skulle praktiker, studenter och forskare tillsammans identifiera problem och diskutera sig fram till olika lösningar.

Forskningen skulle bli till mer nytta för slutanvändaren och användningen av ny kunskap gå snabbare.

Denna idé är inte direkt ny, det går att finna exempel från flera universitet runt om i världen.

Kanske kommer det att vara vägen framåt för en mer hållbar matproduktion?



Följ oss på Facebook för mer information.  
Bayer Crop Science Sverige

**BRUNBY**  
LANTBRUKARDAGAR  
04-05 juli  
Varje hel timme / kl. 10-15.  
Cirka 15 min.

**Kom till Bayers svamp- och gräsogräs-skola**

– Efteråt får du möjlighet att ställa frågor till oss på Bayer.

