



Året är 2052.

Vår urbana skördefest i Norra Matgårdsstaden!

Det är inte en vardag i framtidens Stockholm. Det är september och fest! En grupp grannar blåser upp dekorationer, pyntar paviljongen och lagar mat inför den stora skördefesten vid Husarviken. Efter matkriserna på 2020-talet har Skördefesten tagit över julens plats som årets stora högtid. Barnen får presenter. Men farmor beklagar sig:

“De här blinkande, uppblåsbara grönsakerna är förfärliga. Smaklösa. Skördedekorationer ska vara av naturmaterial. Som när jag var ung.”

I den här stadsdelen har man nått målen när det kommer till självförsörjning. Stadsdelen och det kringliggande vattnet har blivit ett högproducerande odlingsområde och kuststräckan utanför Norra Djurgårdsstaden, som till stora delar var ansett dött för bara 30 år sedan, har sanerats, och spirar nu av liv både över och under ytan tack vare flera innovativa lösningar som bidrar med ekosystemtjänster.

“Dessutom börjar de göra skördereklam redan direkt efter midsommar! Knappt tjälen har gått ur jorden. Det är bara krimskrams och kommers. Jag tycker det har blivit vulgärt. Skörden ska firas på Mickelsmäss, 29 september. Varken förr eller senare.” Fortsätter farmor.

Odlingsytorna finns på fasader, tak, i källare, i bergum, på flottor och under vattnet. Växtlighet skapar välbehövlig skugga och speciellt utvalda grödor ökar luftfuktigheten i stadsdelen. Redan i planeringsfasen av ett nytt kvarter läggs grunden för vad som ska och kan odlas och därmed för den mathållning som kommer råda just där.

Matproduktionen är till största delen industriell, i stora katedralliknande byggnader fyllda av akvaponisk odling sammankopplade med akvarier, ur vilka näringsämnen återvinns. Som samhälle har vi börjat värdera och värna om matproduktionen på ett nytt sätt. Därför de vackra byggnaderna; med höga valv och stora fönster av färgade solceller. Som komplement finns kolonilotter för lantbruk och vattenbruk. Du skriver avtal med staden om att leverera mat till prenumeranter i din stadsdel.

Det råder en särskild atmosfär i den här stadsdelen: det myllrande gatulivet, den ymniga växtligheten, de säregna biologiska byggmaterialen. Ornament inspirerade av växtformer har åter blivit ett populärt arkitektoniskt inslag.

Maten är linsen vi ser övriga ekosystem igenom. I stadsdelen har man implementerat ett eget VEN-system, Vatten, Energi, Näringsämnen, som genom källsortering återvinner både energi och näringsämnen ur avloppsvattnet. Övrig energi produceras lokalt med sol och bioenergi.

Man har släppt tanken att grönt är pynt till förmån för planering av strategisk grönska. Matjord är hårdvaluta, inte bara i den här stadsdelen utan globalt. Konkurrensen skärps av att både mat och byggmaterial odlas: hampa, tång, svampmycel.

Att samarbeta med lokala grupper och civilsamhälle blev en viktig del i självförsörjningsstrategin. Lokalgrupper är de som bäst tycks vårda lokala ekosystem och odlingar. Produktionsansvar ingår i den allmänna medborgarplikten och beräknas per kolonilott. Kolonilotterna samverkar genom digitala plattformar, som fått stort inflytande.

Allborgarrätten, den urbana allemansrätten, har under åren utvecklats till en accepterad praxis. Som en följd av detta finns stort utrymme för lokala initiativ, vilket ger en ökad flexibilitet, robusthet och beslutsförmåga.

Stadsdelens samlade data/information ses som en gemensam, öppen resurs för alla och ett naturligt verktyg för att möjliggöra självförsörjning inom naturens gränser. Crowdsourcad medborgardata i kombination med information från VEN-systemet stöttar produktiviteten i matproduktionen så att det råder optimala förhållanden för både grödorna och dess konsumenter.

Växande friktion finns i skillnaden mellan de nya klimatpositiva och självförsörjande stadsdelarna med hög status, och Stockholms redan befintliga bostadsområden som kämpar för att ställa om. Även i dessa områden visar sig det lokala engagemanget vara nyckeln till framgång.

Norra Matgårdsstaden är ett spekulativt designprojekt av Orvet Stockholm, Boris Design Studio/ It's Already Tomorrow, Jan Rydén Bonmot och Stockholms stad, finansierat av Vinnova och utlysningen Framtidsprototyper 2022.

The Faune typeface used in this project was created by Alice Savoie / Cnap.

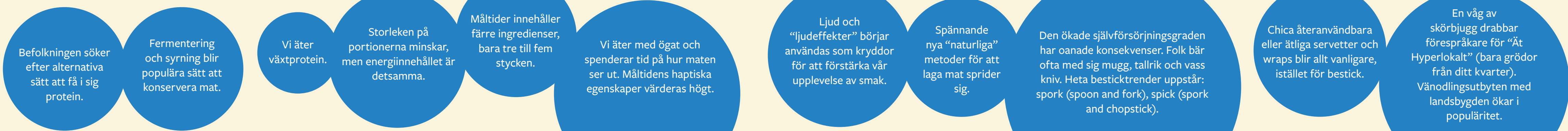
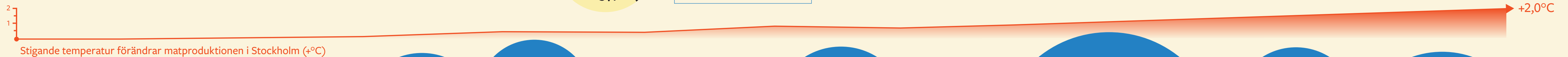
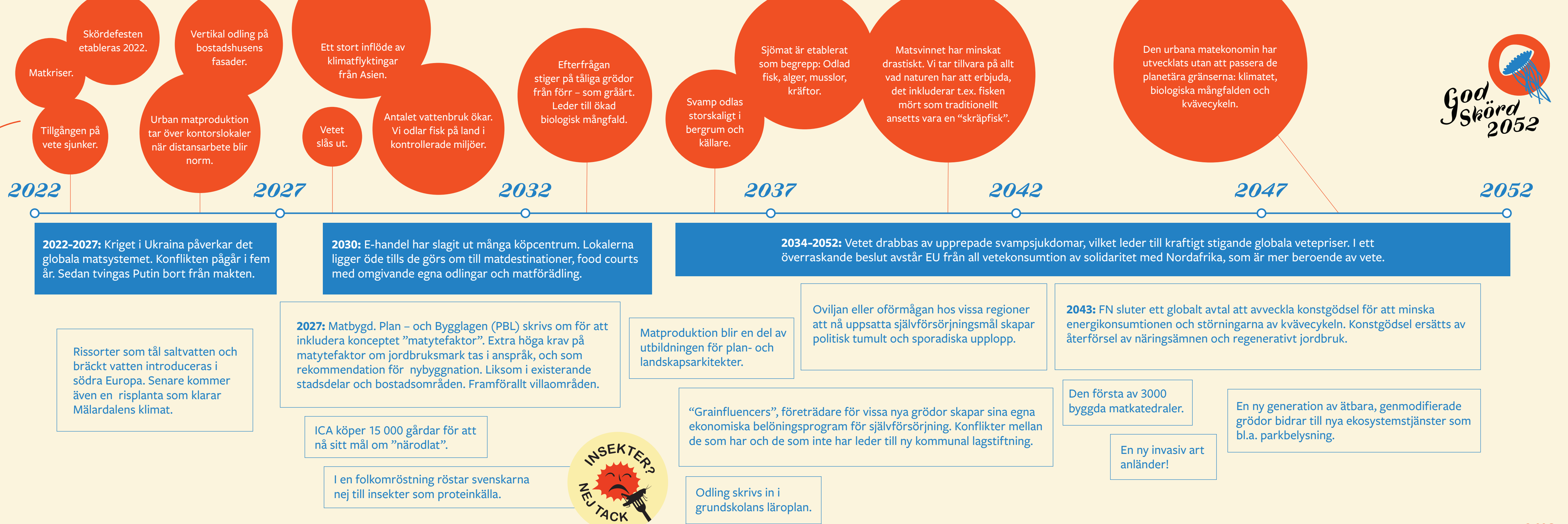
Urban Matproduktion Milstolpar

2022-2052

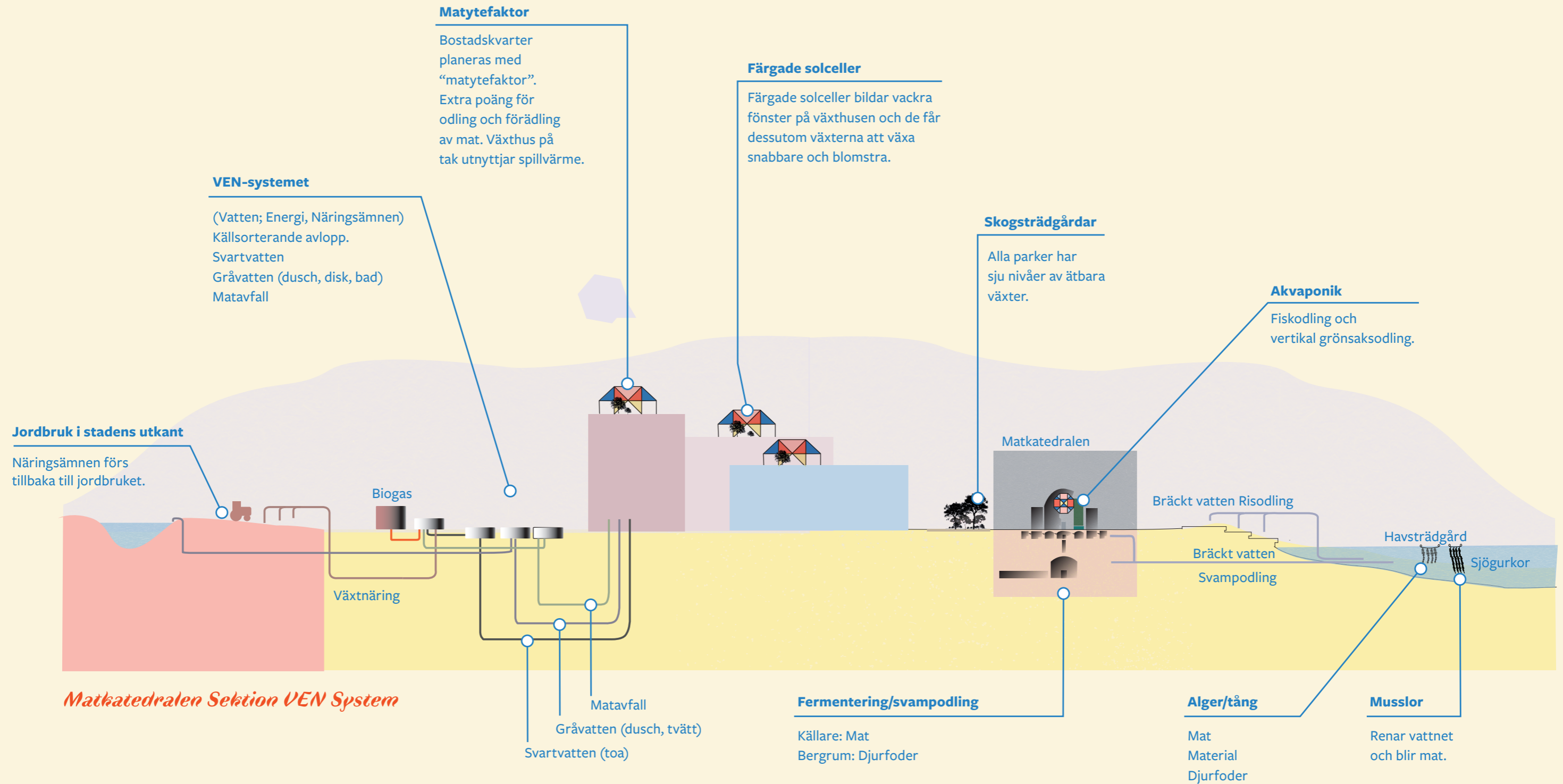
Mycket kan hända på 30 år

Den fiktiva tidslinjen är en visualisering av de insikter vi fått genom bland annat workshops under projektet Norra Matgårdsstaden. Här finner ni provokationer som leder oss fram till det fiktiva scenariot vi presenterar under skördefesten 2052.

Nya matvanor



Urban Matproduktion i Norra Matgårdsstaden

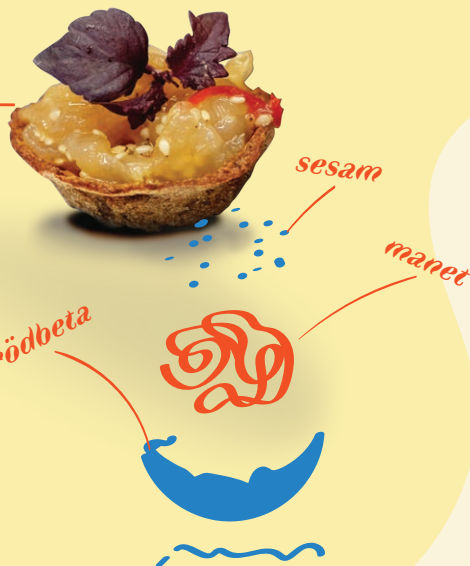


Manetsallad i rotfruktskanapé

Rädda sillen! För att rädda den traditionella sillen från utrotning skapas en ny mattradition: Manetsallad. De invasiva maneterna äter annars alla sillens larver. Nu är det istället vi som äter manet!

Få matvaror anses vara spill år 2052. Den massa som blir över när vi pressar juice eller must av frukt och grönsaker tas tillvara, formas till små skålar och bakas.

Anrättning skapad av projektgruppen Norra Matgårdsstaden och matkreatören Orestes Grediaga.

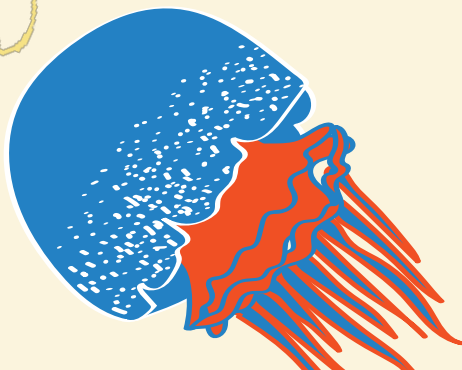


*olika texter
bra salta
beautiful
crunchy*



Den invasive maneten som idag är en favorit på skördfestbordet upptäcktes först i våra vatten våren 2045.

Laga! Skölj ur maneten flera gånger, finstrimla den. Blanda med chili, sesamfrö, sesamolja och lime. Servera i en rotfruktskanapé som du tillverkar av den överblivna massan när du pressar juice. Mixa massan med lite vatten till en smet. Salta och krydda. Grädda i en form på 175° i 30 min.



*God Skörd
2052*

mums!
bra sätta
känner igen var?
i både smak & textur!

Källarsvamp med rökt BBQ plommonglaze

Svampodling och precisionsfermentering sker i Norra Djurgårdsstaden i omgjorda bergtrum som ursprungligen användes för att förvara olja i Värtahamnen. Här växer mest djurfoder. Växtplatser för människomat är källare under bostadsrättsföreningar, källarvalv under de stora matkatedralerna samt övergivna, underjordiska parkeringsgarage. Begreppet "mörk BTA" (bruttoarea) associeras med svampodling i fastighetsbranschen år 2052.

Anrättning skapad av projektgruppen Norra Matgårdsstaden och matkreatören Orestes Grediaga.



plommonglaze



källarsvamp

Laga! Riv och stek svampen med lite vitlök, salt och peppar. Grovmixa i matberedare och blanda i agar för att binda ihop. Rulla till bollar. Servera med en glaze på rökta plommon.



Ätliga mikroorganismer, svamp, tar väldigt lite plats när de odlas i reaktorer och viss jäst kan leva och växa bara av koldioxiden som finns i vår vanliga luft.



God.
Skörd
2052

Intressant
sötma, syra
något salt
lite torrt
känns
måttande

Gräärt, protein med fermenterade blåbär och alger



Växtbaserat protein ersätter ofta kött. Gräärt och alger odlas lokalt i Norra Matgårdsstaden, i matkatedraler, på kolonilotter, och i havet. Gräärt är en traditionell gröda som har återkommit i vår svenska diet eftersom den är både lättanvänd och tål extremväder.

Anrättning skapad av projektgruppen Norra Matgårdsstaden och matkreatören Orestes Grediaga.

Laga! Lägg hälften av gräärtorna i blöt över natten. Koka den andra hälften i saltvatten med en gul lök. Mixa alltihop till en smet i matberedare. Krydda upp. Stek som en falafel i olja. Servera med fermenterat blåbär och picklade wakabealger. Pickla wakabealger i lika delar vatten och vinäger, med 1,7% salt. Låt ligga i cirka 36 timmar så är de klara.

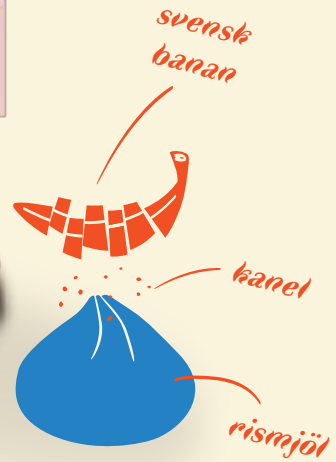


Gräärt var vanlig på den svenska menyn från stenåldern och ända fram till 1800-talet, då den föll i glömska. Gräärten återupptäcktes på 2000-talet och har visat sig tåla dagens extremväder.



God.
Skörd
2052

Yummi!



Ångad kanel- och bananbulle på rismjöl

Vete går inte längre att få tag i. Klassiska svenska kanelbullar och kardemummalängder bakas numera på rismjöl. Nyligen framtagna rissorter odlas i bräckt vatten i Norra Matgårdsstaden. Tropiska och näringsrika frukter och kryddor odlas nu i akvaponiska växthus på taktoppar runt om i Stockholm.

Anrättning skapad av projektgruppen Norra Matgårdsstaden och matkreatören Hiu Yan Li från The Second Floor Cafe.

Laga! Blanda ingredienserna till bullen och låt vila. Under tiden gör den mumsiga fyllningen med kanel.

Dela degen och rulla till små bollar. Platta ut och stoppa i fyllningen. Nyp sedan ihop toppen. Låt vila igen och ånga sedan bullarna innan servering i ca 12 min.



Visste du att vi i Stockholm odlade svenska bananer redan 2021?

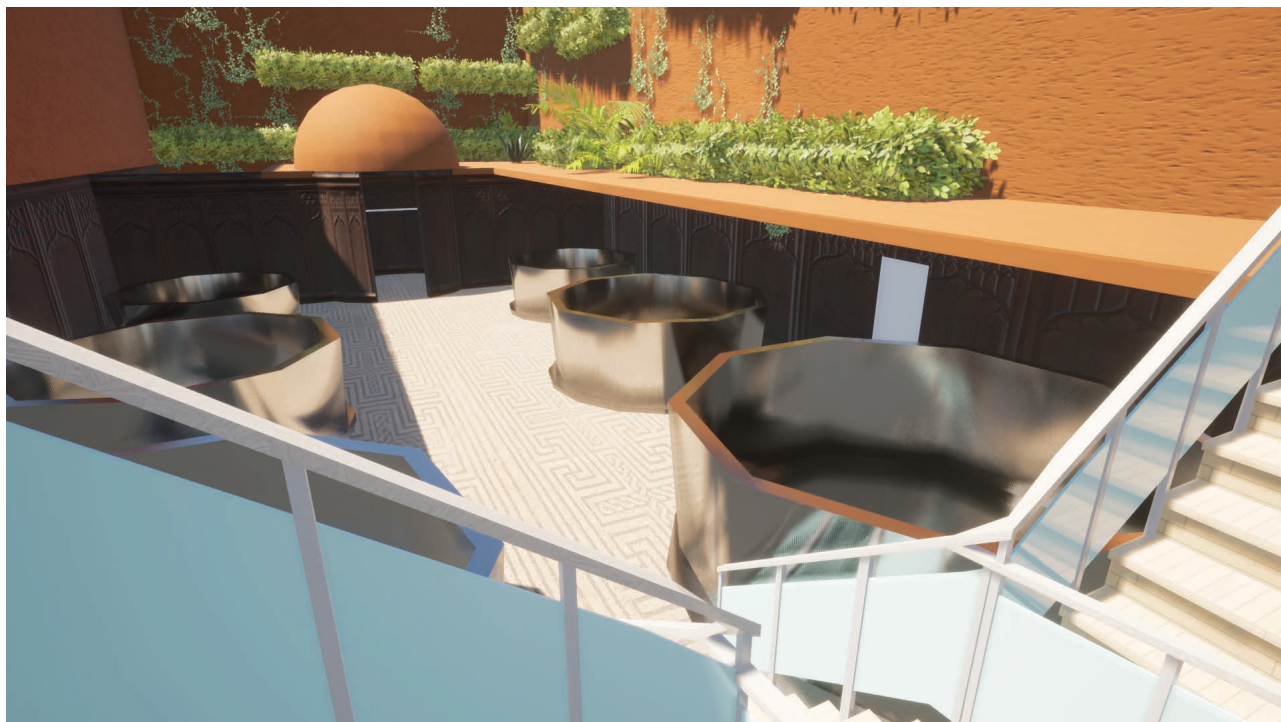


God
Skörd
2052

FÖR ATT D
HELT ENKI
SMAKAR &
GODARE.



På taktopparna trivs dom våra älskade svenska bananer.



Självförsörjningsmålen är äntligen inom räckhåll, mycket tack vare matkatedralerna.

FOTO: Jan Rydén Bonmot.

Nu öppnar nya matkatedralen i Norra Matgårdsstaden

Första av 18 st planerade i området. Nu går vi om danskarna.

I ett helt år har vi kunnat följa bygget, på lördag öppnar matkatedralen äntligen. På plats kan vi både besöka den stora salen med fisk- och grönsaksodlingar, men också äta i restaurangen. Mest imponerande är takhöjden och det vackra solcellsfönstret!

Matkatedralen har planerats länge, och nu kan vi invånare i äntligen besöka den. Vi på Mitt i Matgårdsstaden har fått gå på en rundtur i den mäktiga byggnaden. Snart öppnar den för besök från allmänheten.

Vi får tvätta händerna och sätta på oss både skyddsrock och mössa. Det är viktigt med hygien inom livsmedelsproduktion. Vi får byta om i ett litet runt, dunkelt rum med ett välvat tak. Det blir en stämningsfull reningsritual. Sen kliver vi ut i den stora salen.

Matkatedralsintendenten Anna Karlsson berättar om det akvaponiska systemet.

– Salen är mellan 12 och 14 meter hög, i två våningar. På bottenplanet sker fiskodlingarna i stora runda vattenbassänger. Små bassänger för yngel och småfisk, sedan allt större

bassänger när fiskarna växer. Vattnet från fiskdammarna ger näring till växterna här omkring och däruppe.

På både bottenplanet och övervåningen växer grönsakerna i en hisnande hög vertikalodling. Här trivs både grönsaker och frukt. Både bananer, kaffe, druvor och kryddväxter, sånt som vi importerade förr, kan vi nu få lokalodlat. I några lokaler intill slaktas och rensas fisken, som kan avnjutas som goda fiskrätter på uteserveringen som vetter mot skogsträdgården utanför.

– Det stora solcellsfönstret här ger oss all energi vi behöver för att driva systemet. Jag tycker det är snyggt också, säger Anna Karlsson.

Fönstret ger en nästan högtidlig stämning till matproduktionen här inne, vilket förstärks av alla växtornament och dekorationer som pryder salen. Men så har vi ju också börjat värdera det här med maten på ett helt annat sätt på senare år. En trend som verkar vara här för att stanna, detta att inte ta maten för given, utan att verkligen fira den.

Parken utanför är en njutning i sig. Den är inte bara trevlig att vara i, allt går att äta! Eller nästan i alla fall. Här finns parkbänkar, gångvägar och

en kiosk som säljer blommor, och grönsaker. Parken är en så kallad skogsträdgård, planerad med sju lager av grödor som kompletterar varandra. Det börjar nere i jorden med ätliga rötter och betor, sedan ätliga marktäckare av alla slag, buskar och låga träd med frukt, bär och nötter, klängväxter som ärtor, druvor, humle, squash och slutligen riktigt höga träd.

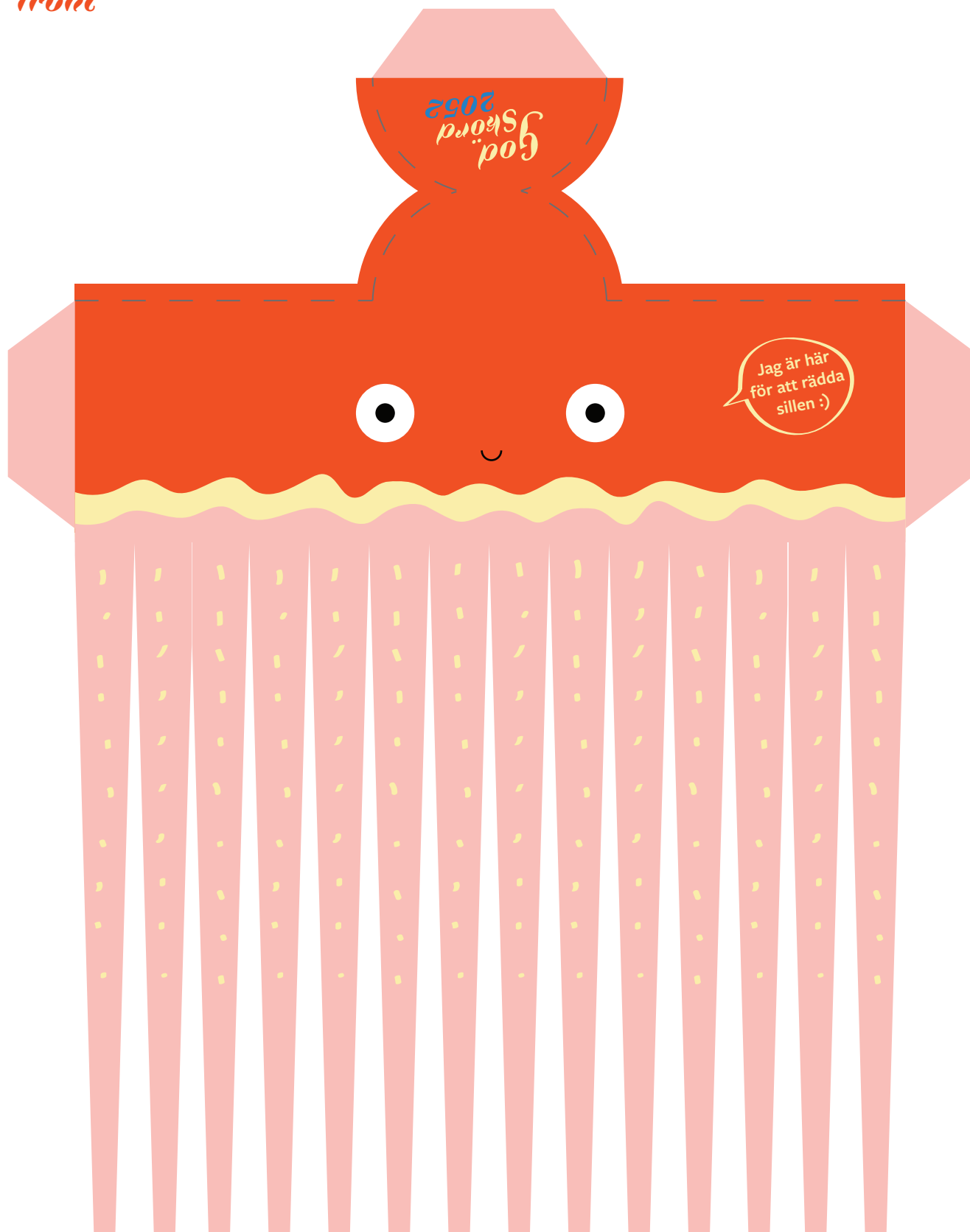
En trädgårdsförening har bildats som kommer ta hand om parken och kiosken. Där serveras också lokalproducerat öl och vin. Det kommer att bli extra festligt på årets skördefest!

● Journalist Naj Nédryf Tomnob

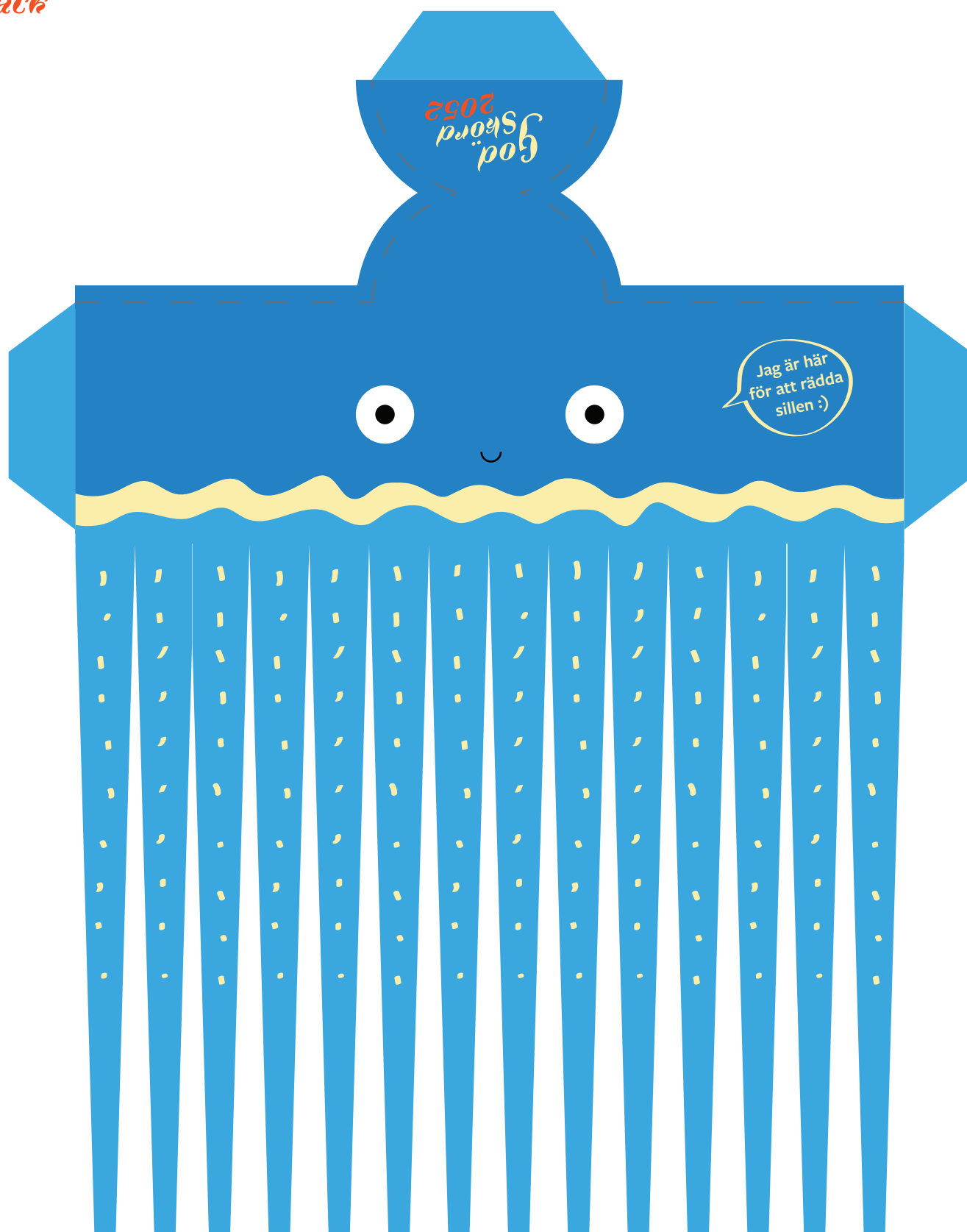
DIY paper crafts:

Jellyfish 1 of 1

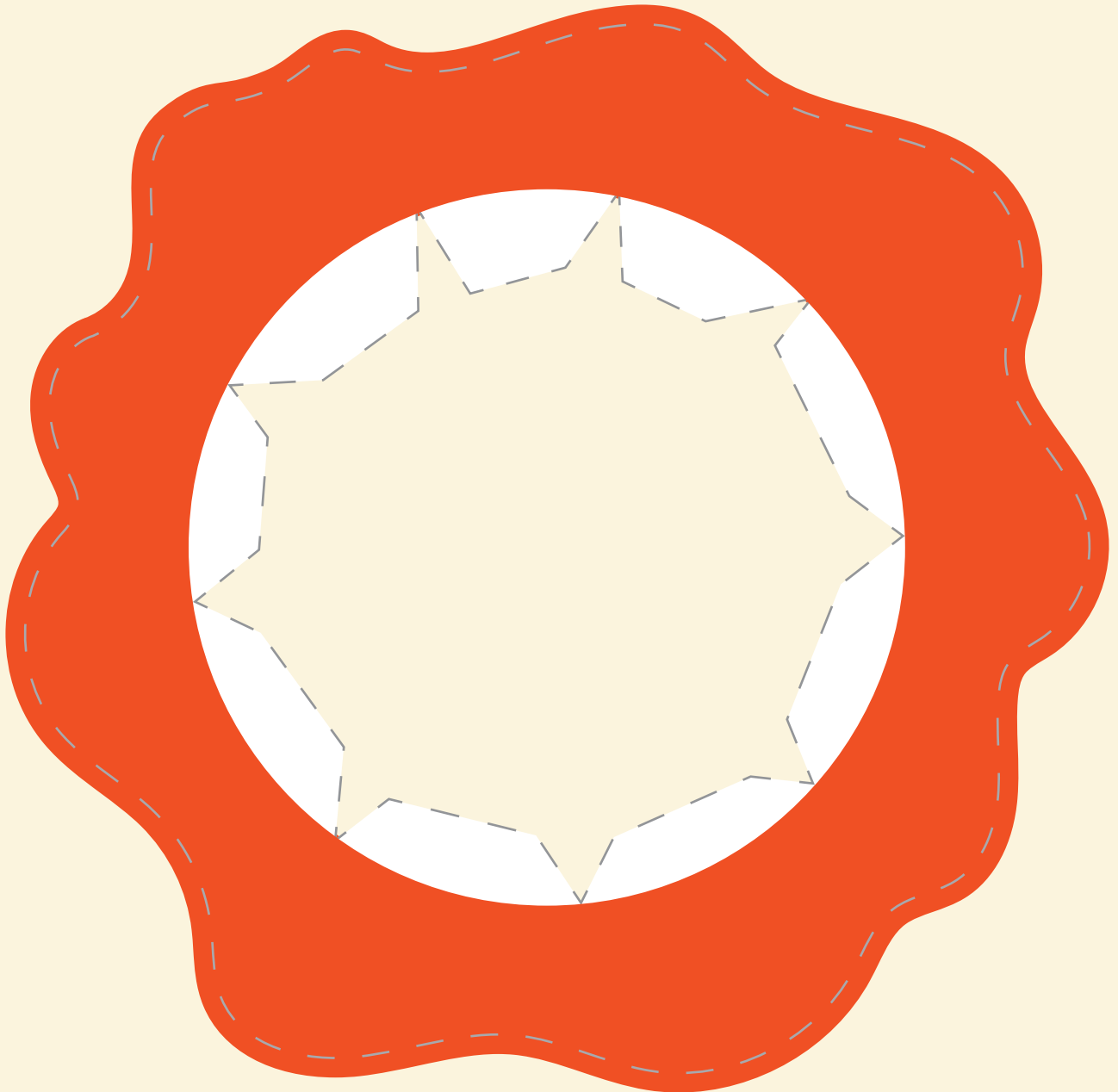
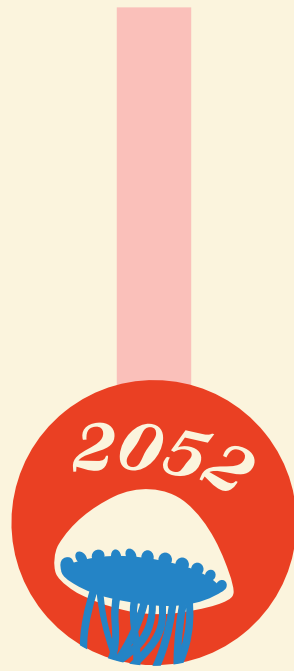
front



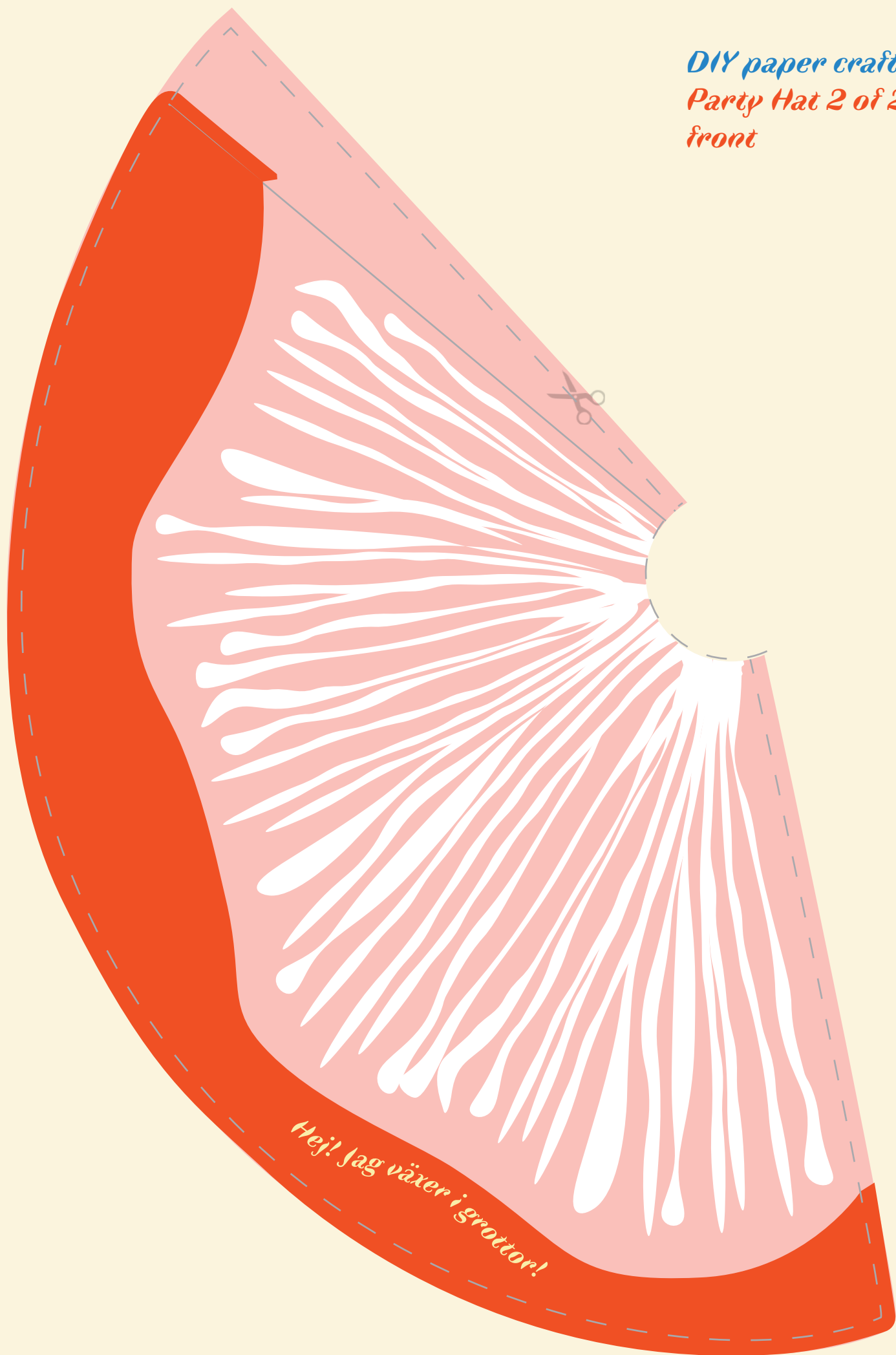
DIY paper crafts:
Jellyfish 1 of 1
back



DIY paper crafts:
Party Hat 1 of 2
front

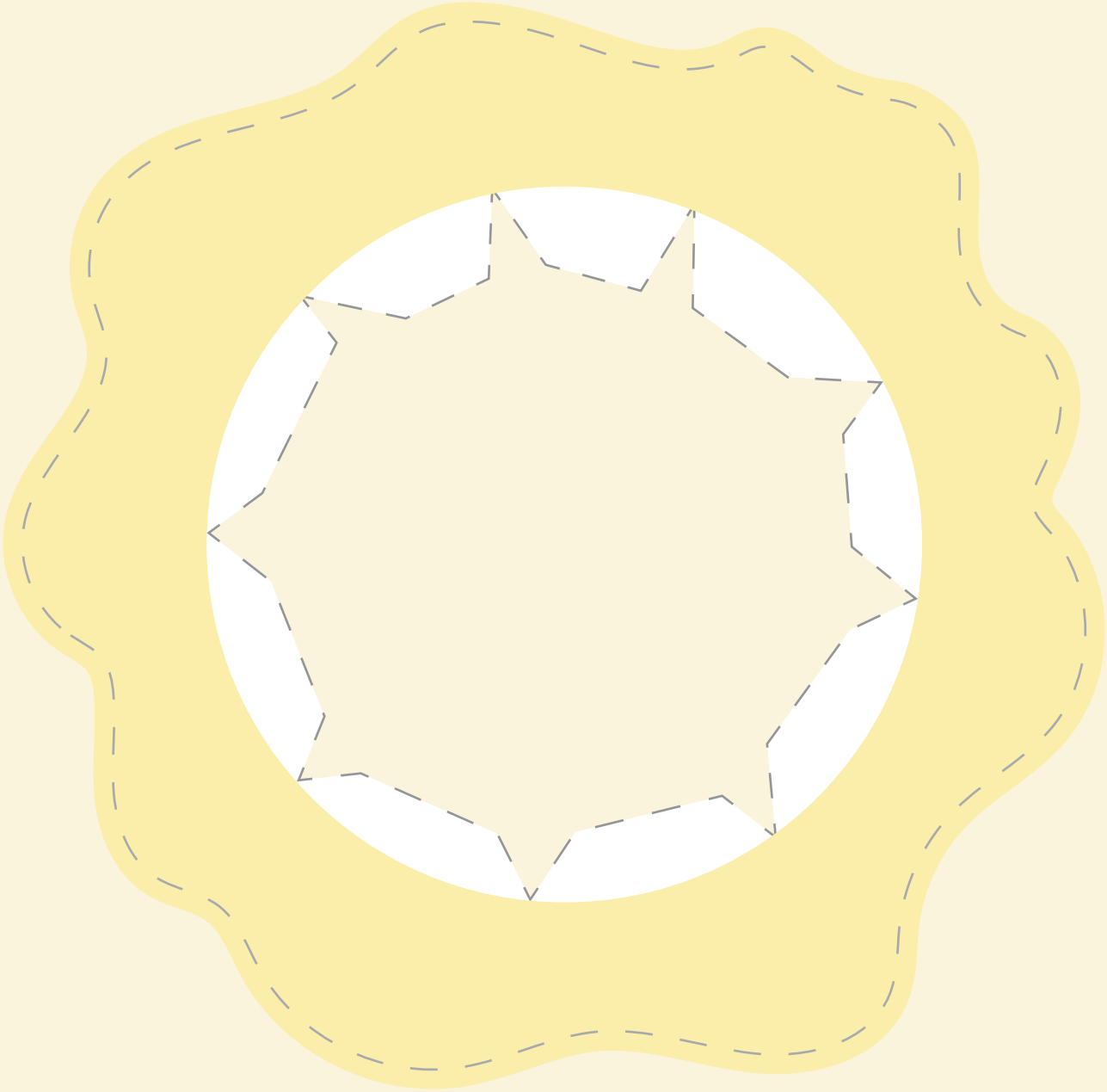
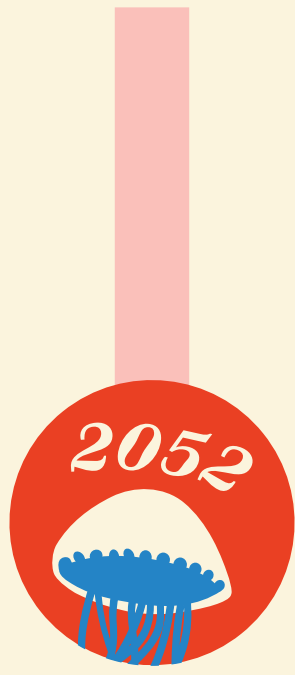


*DIY paper crafts:
Party Hat 2 of 2
front*

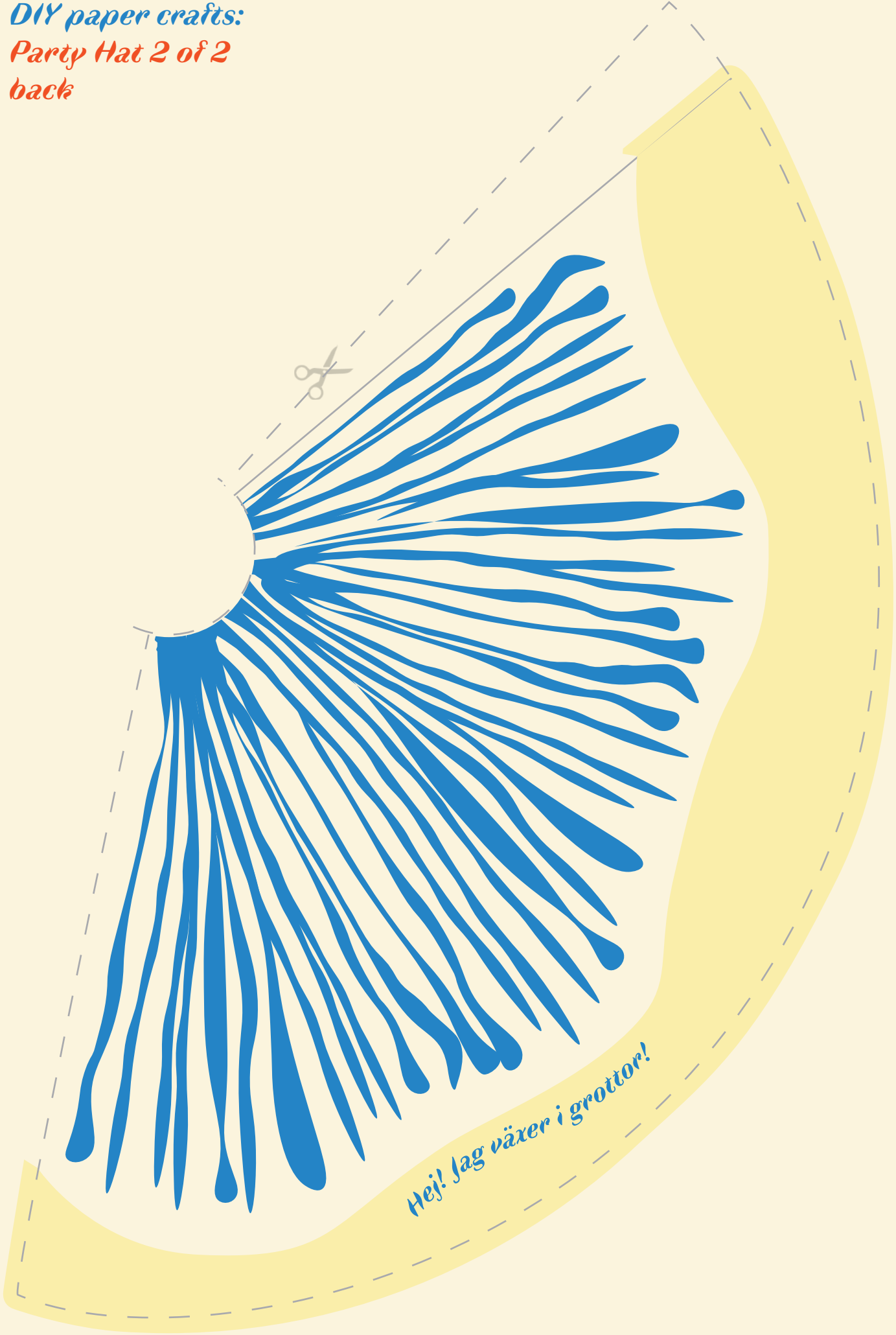


Hej! Jag växer i grottor!

DIY paper crafts:
Party Hat 1 of 2
back



*DIY paper crafts:
Party Hat 2 of 2
back*



Hej! Jag växer i grottor!