

Agsäter pensionerades 1980 och efterträddes av Christina Möller, då provkökets roll definierades om till att handla mer om utbildningsfrågor. Sveriges första kunddator med recept introducerades och kallades "Mator". Provköket blev också en viktig remissinstans till bl.a. Utbildningsdepartementet. Under 90-talet medverkade man i rörelsen "Kvinnor Kan".

Provköket introducerade 1999 ett flertal svambaserade maträtter kallade "Quorn" i Sverige. När man 2003 bytte namn till COOP Provkök flyttades en stor del av testverksamheten till Danmark.

Öppet

Mån—fre (ej helg) 9.00-12.00

Övrigt öppethållande efter överenskommelse

Kontakt

Chef Michael Hagström

08—743 26 21, 070—24 59 591

michael.hagstrom@kf.se

Arkivarie Yvonne Wihnblad

08—743 26 22

yvonne.wihnblad@kf.se

Adress

KF Bibliotek (plan 4)

Stadsgården 10 (Slussen), Box 15 200, 104 65

Stockholm, Växel 08 – 743 25 00

www.kf.se/kfbibliotek



KFBIBLIOTEK
Arkiv & Bibliotek sedan 1927

KF Provkök



En samling bestående av
dokument, föremål,
fotografier, ljud och film

KF Provkök startade 1943 som en underavdelning till Husmodersavdelningen på KF. En av de första uppgifterna man tog sig an var att kvalitetsbedöma bruna bönor och gula ärtor som ofta var av ojämn kvalitet. Det var viktiga produkter för hushållen under ransoneringstiden.

1946 blev provköket en självständig enhet med Anna-Britt Agnsäter som chef. Agnsäter gjorde 1949 en studieresa till USA, som var ett föregångsland vad gäller matlagning och teknik. Resultatet av resan blev att många nya idéer, bl.a. termometrar och standardiserade måttsatser introducerades i Sverige.

Innan avresan till Amerika satte Agnsäter igång med att skriva en kokbok. Men den blev försenad pga. resan. Vid hemkomsten från Amerika tyckte hon att kokboken hunnit bli omodern. Istället för den planerade kokboken kom provköket först ut med en annan bok 1950 som hette "Matlagningens nyckel". Detta var en pedagogisk bok som handlade om KFs nya produkter. Först ett år senare kom den planerade kokboken "Vår kokbok" ut och kostade 15 kronor. Boken var med svenska mått mätt en innovation och innehöll helt nya recept som noga hade testats och provats. Varje recept rymdes på en sida och måttanvisningarna var anpassade till den nya måttsatsen.

Initialt var det receptprövning och kvalitetsbedömning av mat som utgjorde provkökets verksamhet. Men med tiden utvidgades testverksamheten till att omfatta även hushållsartiklar och vitvaror. Det var ovärderliga tester för säkerställa kvalitén bl.a. på KF:s egna märken Gunda och Hugin. Gunda var Provkökets eget märke. Testerna publicerades i olika tidskrifter.

Provköket har spelat en viktig roll som folkbildare i Sverige och därmed också utgjort en skillnad för folkhälsan.

En grundläggande idé har alltid varit att det man äter ska vara både gott och nyttigt.



Tillsammans med Socialstyrelsen genomförde man 1973 kampanjen "Väl rätt" där en förbättrad kostcirkel kom fram. När KF ett år senare 1974 firade 75 år presenterade Provköket *Matpyramiden* i tidningen Vi (jubileumsnumret 1974:6-7). Matpyramiden har sedan dess varit ett begrepp i hela världen. Dess enkla pedagogik är att på ett lätt och överskådligt sätt visa hur man äter hälsosamt och vilka proportioner som är tillräckliga.

En pedagogisk konkurrenssituation uppstod kring hur näringsläran bäst förklarades, mellan å ena sidan Socialstyrelsens kostcirkel och den andra Provkökets Matpyramid. En livlig debatt fördes fram till 1976.

Matpyramiden kom att exporteras till de nordiska länderna, Japan, USA, Portugal och till Sri Lanka.