



Agenda-nisse Helene Eskildsen uddeler smagsprøver og plantefars til de handlende i A-Centeret

Spar op til jul - på klimakontoen!

Julen står for døren med alt hvad det indebærer af hygge, gaver og ikke mindst god mad i lange baner. Sådan skal det være, for at det rigtig er jul, men netop maden har også en skyggeside, som det er værd at tænke lidt over. Maden er nemlig en meget stor kilde til vores CO₂-udledning. Faktisk udgør maden 25 % af en gennemsnitlig dansk families CO₂ udledning. Det er især kød, der belaster klimaet - og særlig kød fra køer og får. Oksekød udleder 15-20 gange så meget CO₂ som havregryn, brød og tomater, og hele 70 gange så meget som gulerødder og kartofler. Det betyder faktisk, at du i mere end 2 uger kan spise vegetarisk aftensmad, og stadig udlede mindre CO₂ end et enkelt måltid med oksekød. Det er da tankevækkende!

Nu behøver man imidlertid ikke at blive vegetar af den grund. Mindre kan også gøre det. Derfor stillede vi op i A-Centeret tirsdag den 4. december, hvor vi gav smagsprøver på Chili sin Carne – altså uden kød. Lavet på plantefars. Vi opfordrer albertslunderne til at holde lidt igen med kødet her op mod jul, hvor der er tradition for meget kødspiseri. Ved at tage en kødfri dag eller tre frem mod jul, sparer man op på Klimakontoen, inden man sætter sig ved julebordene senere på måneden. Derfor gav vi smagsprøver på Chili sin Carne. Og den faldt i god jord! Vi forærede også 60 pakker plantefars væk, så folk selv kunne prøve plantefarsen til deres aftensmad. Det er et rigtig godt produkt, supermarkederne der har fået. Prøv det!

Plantefars kan bruges i madlavningen som kødfars. Man skal blot være opmærksom på, at det med fordel kan krydres lidt mere, og at det ikke skal stege helt så hårdt som kød.