



01

03



02

04



05

Inspiration til køkkenet

01 PØLSER FRA GLADE GRISE

På Bert og Ans' gård i det østlige Holland trisser store og små sortbrogede grise rundt med trynen i jorden. De spiser primært groft, økologisk foder og har tid til at vokse sig store, før de bliver slagtet, hvilket skulle give et særligt smagfuldt kød. Grisene bliver bl.a. til pølser, som hollandske Marion Huijink importerer her til landet. De har smag af hvidløg, fennikel, gedeost, peber, nellike, krydret eller naturel. "Berts pølser" holder sig ca. tre måneder uden for køleskab.

dutchdeli.dk

02 DANSK MEL

Emmer, spelt, ølandshvede og svedjerug. De gamle kornsorter har længe været populære, også hos Valsemøllens kunder. Men hvor møllen før købte korn, som var dyrket i bl.a. Polen, Sverige og Tyskland, bliver kornet til de fire meletyper nu udelukkende dyrket af landmænd i Danmark. Kornet er dyrket uden brug af stråforkortere og nedsivningsmidler.

Valsemollen.dk

03 KIKS OG KNÆK FRA BORNHOLM

Nykers er et lille gourmetbageri på Bornholm, som har eksisteret siden 1901. Bageriet blev omlagt til økologisk produktion 100 år efter grundlæggelsen, og lige nu ligger en serie af kiks og knækbrød klar fra ovnen: Prøv fx gourmetkiks af bornholmsk mel, hørfrø, sesamfrø og solsikkekerner. Eller hvad med gourmetknækbrød bagt på øens eget rugmel med havregryn, solsikkekerner, hørfrø og sesamfrø?

Gronfokus.dk

04 ØKOLOGISK KRYDDERI

Kniber det med at få lavet sin egen krydderiblanding i køkkenet, er der hjælp at hente. Solhjulet forhandler ni krydderiblandinger, som er dyrket økologisk på gårde i bl.a. Frankrig, Spanien og Portugal. En del af de udenlandske leverandører i Marokko, Indien og Sri Lanka er desuden fairtradecertificerede. Prøv fx krydderi til couscous med koriander, kanel, sort peber, paprika, ingefær og nelliker. Forhandles i bøtter til produktionskøkkenet.

Solhjulet.dk

05 MILJØVENLIG AFFALDSKVÆRN

Blomkålsblade og fedtkanten fra en kotelet kan nu blive til nyttig elektricitet og varme. Et nyt affaldssystem omdanner madresterne i køkkenet til energi. Systemet består af en affaldskværn, som står i køkkenet. Når tanken er fuld, bliver massen suget op og kørt til et biogasanlæg, som omdanner den til bio-naturgas. Tanken skal kun tømmes ti gange om året, hvilket medfører mindre transport og mindre belastning af miljøet.

Læs mere på biotrans-nordic.com