PRESSEMEDDELELSE

PRESSEMEDDELELSE – Fynboer redder ca. 6,7 millioner haveæbler på 7 uger

Stop Spild Af Mad · Sundhed og socialvæsen



Madspildskampen i danskernes haver er gået over al forventning. Ca. 6,7 millioner haveæbler blev det til. Æblemosten Årets Ævlerov 2023, som danskerne selv har leveret æblerne til, er nu i butikkerne. For at hjælpe danskerne med at mindske madspildet i husholdningen har den fynske madformidler og mangeårige ambassadør for Stop Spild Af Mad Lisbet Foged udviklet opskrifter med både

æbler og æblemost.

Fynboerne går forrest i kampen mod madspild, når det handler om at redde haveæblerne og passe på jordens ressourcer. De seneste 7 uger har fynboerne samlet 667 tons æbler i haven. Det svarer til ca. 6,7 mio. haveæbler, som de har reddet fra kompostbunken og byttet til most.

”Vi er overvældede over, så mange besøgende vi har haft i år. Det er fantastisk, at de samler deres æbler i haven og tager turen til Ørbæk for at bytte dem til most. Der findes så mange æbler i danskernes haver, som byder på unikke smagsoplevelser. Til sammen kan de skabe en særlig smagfuld æblemost, som man ikke kan genskabe uden danskernes involvering,” siger Jesper Dalskov-Rasmussen, salgsdirektør hos Ørbæk Mosteri.

De seneste 85 år har fynboerne byttet mange tusind tons haveæbler til most hos Ørbæk Mosteri. Og i år er således ingen undtagelse. Siden 2016 er de modtagne haveæbler blevet brugt i æblemosten “Årets Ævlerov”, da Ørbæk Mosteri gik sammen med discountkæden REMA 1000 og foreningen Stop Spild Af Mad om at sætte fokus på madspild. Siden da har 3.500 tons eller ca. 35 millioner haveæbler fået nyt liv som Årets Ævlerov, der nu er at finde i REMA 1000s butikker

Fynsk madformidler giver tips til mindre spild derhjemme

For at bidrage yderligere til at mindske spildet i de danske hjem har den kendte fynske madformidler og mangeårige ambassadør for Stop Spild Af Mad, Lisbet Foged udviklet en række opskrifter med haveæbler og æblemost lavet på haveæbler som Årets Ævlerov:

”Det var fantastisk at se de mange fynboer, der kom rullende med trailere eller bagagerummene fulde af æbler fra deres haver. De mange forskellige sorter giver uden tvivl en helt unik smag i Årets Ævlerov, som jeg glæder mig til at smage og bruge i min madlavning,” siger Lisbet Foged og fortsætter:

”Opskrifterne med Årets Ævlerov-æblemost og haveæbler er lavet, så danskerne kan få endnu mere ud af haveæblerne og mindske spildet hjemme i deres private husholdning. En rest æblemost, der måske ellers ville blive kasseret, kan fx give dybde i en simreret eller indgå i en marinade eller dressing. Mulighederne er mange,” forklarer Lisbet Foged.

Selina Juul, stifter og bestyrelsesformand for Stop Spild Af Mad, glæder sig over fynboernes store engagement i kampen mod æblespild:

“Vi er ovenud lykkelige for at Årets Ævlerov går så fantastisk godt og takker danskernes store involvering i kampen mod madspild. Årets Ævlerov taler også ind i den netop overståede nationale og internationale Madspildsdag (United Nations International Day of Awareness of Food Loss and Waste, IDAFLW). Derudover fejrer i år Stop Spild Af Mad og REMA 1000 sit 15 års jubilæum for vores samarbejde i kampen mod madspild – og indsats som Årets Ævlerov er blandt milepælerne i vores gode samarbejde.”

Lisbet Fogeds opskrifter med æblemost

(alle opskrifter er til 4 personer)

Æblegløgg

Du skal bruge

1 liter ufiltreret æblemost

4 cm ingefær i tynde skiver (lad bare skrællen sidde på)

3 stk. hel kanel

10 hele nelliker

2 stk. stjerneanis

8 stk. hel kardemomme

evt. 1 spsk. pomeransskal

ca. 2 spsk. rørsukker

evt. calvados eller anden æblebrændevin

Sådan gør du

Hæld alle ingredienser (bortset fra sukkeret) i en gryde og lad det koge op.

Skru ned, så det kun lige bobler og lad det simre i 5 minutter.

Tag gløggen af varmen og lad den trække i mindst to timer, gerne i køleskabet til dagen efter.

Når gløggen skal bruges, sigt krydderierne fra, varm gløggen op og smag til med sukker.

Tilsæt evt. æblebrændevin, lige når gløggen er taget af varmen.

Server med mandelsplitter og rosiner eller med helt små æbletern og en skive økologisk citron eller appelsin med skal.

Nakkekam i æblemost

Æblemost egner sig godt til simreretter. I denne er der brugt nakkekam, men prøv også med osso buco, spidsbryst, tværreb eller bovsteg. Retten skal simre i mindst 3 timer.

Du skal bruge

1 nakkekam

salt og peber

1 spsk. smør

1 spsk. olivenolie

1 liter ufiltreret æblemost

2 løg

5 fed hvidløg

1 kg rodfrugter, fx gulerødder, knoldselleri, pastinak

1 lille bundt frisk timian eller 1 spsk. tørret timian

2 laurbærblade

1 bundt persille

salt og peber (tilsmagning)

Sådan gør du

Gnid nakkekammen ind i salt og peber.

Brun den godt i smør og olie i en stegegryde

Hæld æblemosten over og varm op til kogepunktet.

Suppler med vand, hvis æblemosten ikke dækker.

Skru ned og lad retten simre 2 timer.

Gør imens grøntsagerne klar. Rengør dem og skær dem i grove stykker.

Put dem i gryden sammen med timian, hvidløg og laurbærblade.

Lad retten simre videre i endnu en time, eller til kødet er så mørt, at du kan flå det fra hinanden med to gafler.

Smag til med salt og peber.

Saucen kan jævnes med maizena; men den kan også spises, som den er.

Server med hakket persille og en grov kartoffelmos eller groft brød og evt. en kålsalat.

Tip! Retten kan også tilberedes i en stegeso i ovnen.

Kyllingeoverlår marineret i æblemost

Start gerne 4 timer før retten skal serveres.

Du skal bruge

4 stk. kyllingeoverlår

1 dl. ufiltreret æblemost

1 tsk. honning

1 spsk. æblecidereddike

1 spsk. soja

1 spsk. olivenolie

2 fed hvidløg, finthakkede

1 tsk. friskkværnet peber

Sådan gør du

Pisk en marinade af æblemost, honning, æblecidereddike, soja, olivenolie, hvidløg og peber og hæld marinaden over kyllingen i en bøtte.

Vend kyllingestykkerne rundt i marinaden, luk bøtten og sæt den i køleskabet, hvor den marinerer i op til tre timer.

Indstil ovnen på 180 grader, almindelig ovnfunktion.

Tag kyllingestykkerne op af marinaden og læg dem i et ildfast fad, der passer i størrelsen. Dette for at holde på saftigheden i kødet. Gem marinaden.

Sæt fadet i ovnen og steg i 10 minutter. Hæld marinaden hen over kyllingeoverlårene og steg videre i 20 minutter.

Skru ovnen op på 220 grader og steg yderligere i 15 min., til kyllingen er mør, og skindet er sprødt.

Server med kogte kartofler og råkostsalat.

Råkost med æbledressing

Du skal bruge

500 g rodfrugter eller kål, fx gulerødder, rødbeder, glaskål, blomkål, knoldselleri

1 æble

3 spsk. solsikkekerner

1/2 dl æblemost

1 spsk. citronsaft

1 spsk. olivenolie

1 tsk. salt

1 tsk. friskkværnet peber

Sådan gør du

Rengør æblet og grøntsagerne og riv dem groft.

Rist solsikkekerne på en tør pande.

Bland en dressing af æblemost, citronsaft, olivenolie, salt og peber.

Hæld dressingen og de ristede solsikkekerner over de revne grøntsager og bland godt.

Tilsæt evt. lidt mere æblemost, hvis du synes, salat er for tør.

Æble-ispinde

Hæld den rene ufiltrerede æblemost i ispinde-forme og frys ned. En meget simpel vej til en lækker og forfriskende is.

Mosten kan også blendes med forskellige typer frugt og smagsgivere, inden den hældes i formene.

Forslag til varianter

· mango og mynte

· hindbær og lakridssirup

· revet limeskal (fra økologisk lime) og mynte

· ananas og citronmelisse.

Lisbet Fogeds opskrifter med æbler

Æblechutney

Dette er en grundopskrift, som giver mulighed for at bruge mange typer frugt og grønt

Du skal bruge

1 kg frugt/grønt – gerne mindst ét løg og desuden fx æbler, squash, blommer, rabarber, tomater (de grønne er også egnede), bladselleri.

1 frisk chili – rød eller grøn

½ dl vand

2 dl sukker

2 dl eddike

Desuden smagsgivere som ingefær i skiver, sennepsfrø, laurbærblade, peberkorn, rosiner, tørrede tranebær eller tørrede abrikoser skåret i strimler.

Smag til med salt og evt. mere eddike og sukker.

Sådan gør du

Skær frugt og grønt i grove tern eller både.

Skær chilien i tynde skiver – du kan justere styrken ved enten at tage frøstolen med eller kassere den. Frøstolen sidder i midten af chilien fra stilken og er den stærkeste del af chilien.

Kom frugt, grønt og chili i en gryde sammen med de øvrige smagsgivere, du har valgt og ½ dl vand.

Bring det i kog og lad det simre under låg i 10 min.

Tilsæt eddike og sukker og lad chutneyen simre videre i 30 min. uden låg, så noget af væden kan fordampe, og lagen kan tykne lidt.

Smag til med salt og evt. mere eddike og sukker.

Hæld chutneyen på skoldede glas, luk dem med det samme og køl dem af, inden du sætter glassene i køleskabet.

(Man kan skylle glassene i atamon eller tilsætte konserveringsmiddel, efter gryden er taget af blusset. Men det er ikke nødvendigt, hvis chutneyen bliver hældt på glas straks, og man er omhyggelig med at rengøre og skolde glassene inden).

Tip!

Har du nogle rosiner, tørrede tranebær eller anden tørret frugt, som er blevet lidt hårde og kedelige, kan de få nyt liv i en chutney og tilføre god smag og konsistens. De skal i gryden sammen med grøntsagerne fra starten.

Smager godt som tilbehør til både varm og kold mad, fx til retter, hvor du ellers ville spise mangochutney, i en burger eller til en rugbrødsmad.

Æblecrumble

Du skal bruge

6-8 æbler

150 g smør

150 g sukker

100 g mel

125 g havregryn

evt. 2 spsk. farin

evt. kanel eller kardemomme

evt. hakkede hasselnødder eller mandler

evt. finthakket ingefær

Sådan gør du

Smuldr smør, sukker, mel og havregryn sammen, enten med fingrene eller i en foodprocessor, hvor du skal stoppe, når dejen når smuldrestadiet.

Skær æblerne i halve, fjern kernehuset og skær æblerne i tynde både og læg dem i en tærteform.

Krydr æblerne, som du har lyst med fx farin, kanel, kardemomme eller ingefær. Hakkede mandler eller nødder kan også tilføre måde smag og et ekstra crunch.

Fordel smuldredejen hen over.

Bag æblecrumblen i 40 minutter ved 200 grader.

Server lun med vanilleis, flødeskum eller creme fraiche.

Tip! Andre frugter kan bruges sammen med æblerne, fx bær, blommer i halve eller pærer i både.

Andre tips til at bruge æbler og æblemost

· Put et æble (minus kernehus, stilk og blomst) i en blendet suppe, fx blomkålssuppe eller tomatsuppe.

· Æbler kan fryses rå. Fjern kernehus, stilk og blomst, skær i tern, put dem i en frysepose og løsfrys dem. Så kan de løbende tages op og bruges fx i en frugt- eller grøntsmoothie.

· Put et revet æble i brøddejen, pandekagedejen eller frikadellefarsen.

· Kog et æble i tern med i havregrøden.

· Brug æblemost i simreretter, hvor du ellers ville bruge vin.

Velbekomme – og god kamp mod æblespild!

Yderligere information:

Fotos – akkreditering Ørbæk Mosteri:

https://stopspildafmad.dk/artikler/oerbaekkmosteri2023-1.jpg

https://stopspildafmad.dk/artikler/oerbaekkmosteri2023-2.jpg

https://stopspildafmad.dk/artikler/aaretsaevlerov2023-1.jpeg

https://stopspildafmad.dk/artikler/aaretsaevlerov2023-2.jpeg

https://stopspildafmad.dk/artikler/aaretsaevlerov2023-3.jpeg

Pressekontakt Ørbæk Mosteri:

Liv Hedgaard, kommunikations- og marketingansvarlig

Tlf.: +45 30 11 33 59

e-mail: lhe@orskovfoods.com

Pressekontakt REMA 1000 Danmark:

Jonas Schrøder, Kommunikationschef

Tlf.: +45 21 64 07 70

e-mail: jos@rema1000.dk

Pressekontakt REMA 1000 Danmark:

Tlf.: +45 40 72 06 01

e-mail: info@stopspildafmad.org

Om Stop Spild Af Mad:

Stop Spild Af Mad bevægelsen har eksisteret siden 2008. Stop Spild Af Mad er Danmarks største og ældste bevægelse mod madspild målt på antal af gennemførte aktiviteter og projekter i hele værdikæden fra jord til bord, antal af danske og internationale medieomtaler, samt antal af følgere på de sociale medier. Stop Spild Af Mad bevægelsen blev stiftet i juli 2008 og har igangsat kampen mod madspild i Danmark og bragte Danmarks kamp mod madspild på verdenskortet. Stop Spild Af Mad's formål er at arbejde bredt i hele værdikæden fra jord til bord nationalt og internationalt for at frembringe, finde og udbrede konkrete løsninger, som kan forebygge og minimere madspild. Stifter og bestyrelsesformand i Stop Spild Af Mad Selina Juul har skrevet adskillige nationale og internationale bøger, publikationer og kronikker om madspild og er bl.a. medlem af den globale koalition mod madspild Champions 12.3, medlem af Europa-Kommissionens vidensplatform om madspild EU Platform on Food Losses and Food Waste og partner i FN's globale SAVE FOOD initiativ. Selina Juul har modtaget flere priser for sit arbejde med Stop Spild Af Mad. I 2014 blev Selina

Juul kåret til Årets Dansker af Berlingske. I 2020 blev Selina Juul kåret til Årets Europæer 2020 af et af verdens største magasiner Reader’s Digest. Se mere på www.stopspildafmad.org

FOTOS: Ørbæk Mosteri

KILDE / LOGO: Stop Spild Af Mad

CVR 38217291 · Online: https://pressemeddelelse.dk/pressemeddelelser/pressemeddelelse-fynboer-redder-ca-67-millioner-haveaebler-paa-7-uger/

Pressemeddelelsen er udgivet af Stop Spild Af Mad og videreformidlet af Pressemeddelelse.dk. Pressemeddelelse.dk er ikke ansvarlig for indholdet. Spørgsmål til indholdet rettes til afsenderen.