

PRESSEMEDDELELSE

PRESSEMEDDELELSE: Sammen mod madspild - også i Påsken

Stop Spild Af Mad · Sundhed og socialvæsen



Fra madspild til velsmag: undgå Påskens madspild og tryk dit madoverskud til bl.a. en lækker tærte, hjemmelavet lammekebab og hjemmelavet æggesalat. Jespers Torvekøkken og Stop Spild Af Mad inspirerer danskerne til at undgå madspild i Påsken med en ny stor guide fuld af velmagende opskrifter.

I år fylder den danske indsats mod madspild 16 år – og resultater fra ikke mindst Stop Spild Af Mad bevægelsens arbejde kan tydeligt ses – både hos detailhandlen, i de store fødevarer virksomheder samt i de danske husholdninger. Stort set hele den danske befolkning har i dag et øget fokus på madspild. Ifølge en gallupundersøgelse fra Kantar Public/Verian Group for Stop Spild Af Mad fra sidste år, angiver hele 94 % af danskerne, at der er kommet

mere fokus på madspild i dag end for 15 år siden.

Men kampen mod madspild er endnu ikke vundet, idet der ifølge Miljøstyrelsen stadig bliver smidt svimlende 814.000 tons mad ud året. Og alene husholdningerne står for de 235.000 tons årligt.

Sammen mod madspild

Påsken er en ægte madfest og en af årets største madspildshøjttider. Derfor er Stop Spild Af Mad gået sammen med den mangeårige samarbejdspartner og Danmarks største cateringkøkken, Jespers Torvekøkken, om at lave en ny guide, der skal inspirere danskerne til at undgå madspild i Påsken og derved også spare tid og penge.

Påskefrokosten er en fast tradition i mange danske hjem, hvor familie og venner samles om frokostbordet. Påskefrokosten står for de fleste på danske, klassiske retter som sild, æg, rejer, leverpostej, fiskefilet, tarteletter og den slags. Men trods hyggen omkring påskebordet må vi ikke glemme at tænke på madspildet.

Madspild har altid og vil altid være på dagsordenen hos Jespers Torvekøkken, som arbejder ambitiøst på kun at trække de gulerødder op af jorden, deres gæster rent faktisk ender med at spise. Jespers Torvekøkkens erklærede mål om at reducere madspild handler i første omgang om at producere de rette mængder, idet man derved belaster den samlede værdikæde mindst muligt. På den måde kan Jespers Torvekøkkens passionerede medarbejdere bruge tid på at tilberede lækre måltider, som rent faktisk bliver spist.

I samarbejde med Stop Spild Af Mad og Jespers Torvekøkkens kokke Annie og Gennaro, der til daglig arbejder i kantinen hos Københavns Kommune, har vi samlet vores bedste madspildstips og opskrifter, som man kan bruge, når man afholder årets påskefrokost. For vi skal ikke hygge os mindre – vi skal blot smide mindre ud.

Madspildstip 1: fra brødrester til ny dej

En fast del af påskebordet er brød til pålægget, ofte både hvidt brød og rugbrød. Hvis du står med brødrester efter din påskefrokost, kan du med fordel lægge dem i vand, så de bliver helt bløde. Lad dem stå et par timer og si derefter vandet fra. Herefter er resterne af det

overskydende brød klar til at blive brugt i en ny dej til et nyt brød.

Madspildtip 2: sprøde croutoner

Et andet tip til brødrester er at forvandle disse til sprøde croutoner. Sådan gør du: Forvarm ovnen til 180 grader. Skær brødresterne i små terninger eller skiver, alt efter hvad du foretrækker. Fordel de udskårne brødstykker på et stykke bagepapir på en bageplade i et enkelt lag. Dryp olivenolie eller smeltet smør over brødstykkerne og bland godt, så olien eller smørret fordeler sig jævnt. Krydr med salt, peber og eventuelle andre ønskede krydderier. Sæt bagepladen i den forvarmede ovn og bag croutonerne i ca. 10-15 minutter, eller indtil de er gyldne og sprøde. Husk at vende dem halvvejs igennem bagetiden for at sikre ensartet bagning. Når croutonerne er færdige, tager du dem ud af ovnen og lader dem køle af på bagepladen.

Madspildtip 3: hjemmelavet lammekebab

Står du med rester af lam fra påskebordet, kan du bruge resterne til at lave lækker hjemmelavet kebab. Sådan gør du: Start med at skære lammekødet ud i tynde skiver eller strimler. Varm en pande med lidt olie eller smør. Steg lammeskiverne indtil de er gyldne og sprøde på begge sider. Krydr med dine foretrukne krydderier og smagsgivere, såsom spidskommen, paprika, hvidløgspulver eller oregano, som alle er krydderier, der passer glimrende til kebabkød.

Madspildtip 4: hjemmelavet æggesalat

Hvis du har rester af æg, kan du skære æggene i små terninger og lave dem om til en hjemmelavet æggesalat. Sådan gør du: Skær de hårdkogte æg i små terninger og læg dem i en stor skål. Tilsæt mayonnaise, sennep og græsk yoghurt eller creme fraiche til æggene. Hvis du også har rester af hakket dild eller purløg, kan du blande det i din æggesalat. Krydr med salt og peber efter temperament og tilføj derefter eventuelle ekstra krydderier eller smagsgivere efter ønske. Bland alle ingredienserne godt sammen, indtil æggene er jævnt fordelt og salaten er cremet.

Madspildtip 5: snacks med ost rullet i butterdej

Osten kommer ofte på påskebordet skåret ud og serveret med kiks. Står du med rester tilbage fra ostebordet, kan du let forvandle dem til lækre snacks med ost rullet i butterdej.

Sådan gør du: Rul butterdejen ud på et let meldrysset bord eller på et stykke bagepapir, så dejen danner et rektangel eller en cirkel. Skær osten i små terninger eller strimler og fordel disse jævnt over butterdejen. Fold eller rul butterdejen forsigtigt over osten, så den dækker og forsegler fyldet. Skær butterdejen i mindre stykker, så du får individuelle snacks. Bag snacksene i den forvarmede ovn i henhold til anvisningerne på butterdejspakken, indtil de er gyldne og sprøde. Lad snacksene køle af, inden de serveres.

Madspildstip 6: tærte

Påskebordet er fyldt med diverse toppings, som vi bruger til at pynte alle retterne. I stedet for at lade de overskydende toppings gå til spilde, kan du bruge dem til at lave en tærte af rester, fyldt med alle dine favoritter. Sådan gør du: Saml alle dine rester af påskebordets toppings såsom tomater, ost, krydderurter og lignende. Forvarm ovnen til den temperatur angivet på butterdejspakken eller ca. 200 grader. Rul butterdejen ud i et tærtefad, som du har smurt med smør eller andet fedtstof. Skær resterne i mundrette stykker. Pisk 2-3 æg, 1 deciliter Creme Fraiche, yoghurt eller et andet mælkeprodukt, salt og peber sammen i en skål. Fordel dine favorit-toppings jævnt over butterdejen og efterlad lidt plads i kanterne. Bag tærten i den forvarmede ovn som beskrevet på butterdejspakken, indtil den er gylden og sprød.

Madspildstip 7: hønsefond

Laver du selv fyldet til tarteletterne, kan du bruge rester fra hønsekødet til at lave fond. Sådan gør du: Saml det overskydende hønsekød i en stor gryde og tilsæt vand så hønsekødet er dækket. Krydr fonden med peberkorn, laurbærblade eller tørrede urter som timian og persille. Bring blandingen i kog over medium varme og lad det derefter simre ved lav varme i minimum 1-2 timer. Når fonden er klar, smager du den til med salt og peber. Si hønsekødet fra i en finmasket si, hæld fonden tilbage i gryden og lad det simre i 30 minutter.

Bevægelsen er i gang

Danskernes indsats mod madspild er i fuld gang. Udover Jespers Torvekøkken, yder mange andre toneangivende virksomheder og Stop Spild Af Mad's mangeårige samarbejdspartnere en aktiv indsats i kampen mod madspild, bl.a. REMA 1000, Salling Group, Nordic Greens, Scandic Hotels, Geia Food, GoodLife Foods, Them Andelsmejeri, Carletti, Ørbæk Mosteri, DanRoots og Frankly Juice – hvoraf flere allerede har reduceret deres madspild betragteligt.

Velbekomme, rigtig god Påske – og fortsat god kamp mod madspild!

Yderligere information:

Fotos - akkreditering Jespers Torvekøkken:

<https://stopspildafmad.dk/artikler/JespersTorvekoekkenPaasken2024-1.jpg>

<https://stopspildafmad.dk/artikler/JespersTorvekoekkenPaasken2024-2.jpg>

Pressekontakt Jespers Torvekøkken:

Carsten Sæbye

Tlf.: +45 26 14 22 15

e-mail: cars@torvekoekken.dk

Pressekontakt Stop Spild Af Mad:

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 coalition 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

KILDE / LOGO: Stop Spild Af Mad. FOTO: Jespers Torvekøkken

CVR 38217291 · Online: <https://pressemeddelelse.dk/pressemeddelelser/pressemeddelelse-sammen-mod-madspild-ogsaa-i-paasken/>

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.