

RESURS-  
klokt!

## Ostkant i vardagen.

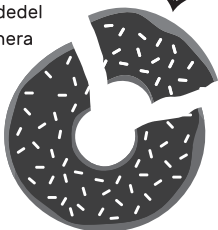
Riv dina ostkanter och frys in dem.  
Bra att ha till taco, på varma mackor,  
på pastan eller i potatismoset.



GÖR CHIPS AV HUSHÅLLSOSTEN!  
HYVLA I LAGOM STORLEKAR. LÄGG PÅ  
BAKPLÅTSPAPPER OCH IN I UGNEN PÅ 200  
GRADER. DET TAR UNGEFÄR 10 MINUTER MEN  
HÅLL KOLL PÅ NÄR DE BÖRJAR FÅ FÄRG.

Vi som lever i västvärlden  
slänger nästan en fjärdedel  
av maten vi köper. Planera  
inköpen, laga mat av  
rester och var lite  
påhittig med det du  
hittar i kylskåpet  
innan du köper nytt!

25%



Mixa trötta örter med en skvätt matolja  
och en nypa salt så får du en god örtolja  
att ringla över soppa eller risotto.

Att vara resursklok är att handla, förvara  
och tillaga så att mat inte slösas bort. Rester,  
skal och inte helt perfekta råvaror kan ge både  
kreativ matlagning och minska slöseriet med  
resurser. Fler goda tips på [arla.se/matsvinn](http://arla.se/matsvinn)