

## Turboglass – och andra smarta mattips.

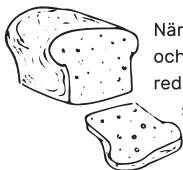
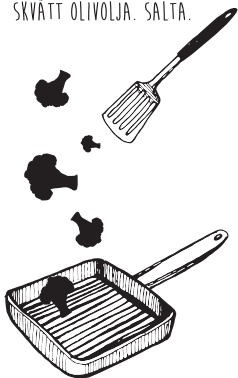
RESURS-  
klokt!

Frys in skivade leopardbananer och gör världens godaste turboglass, när du vill. Frysta bananer + naturell yoghurt + lite honung. Mixa med stavmixer, klart!



STAMMEN PÅ BROCCOLIN ELLER  
BLOMKÄLEN GÅR FINT ATT ÄTA.  
SKÄR DEN TUNT OCH STEK I EN  
SKVÄTT OLIVOLJA. SALTA.

**STOPPA INTE  
FINGRARN  
I SYLTBURKEN,  
ELLER ANDRA  
BURKAR MED  
ÄTBART. NÄR  
DET KOMMER  
BAKTERIER I  
MATEN HÅLLER  
DEN INTE ALLS  
LIKA LÄNGE.**



När bröd börjar bli torrt kan du skiva och lägga in i frysen, så är du alltid redo att göra fattiga riddare (bröd som doppats i mjöl, mjölk och ägg och sen steks) eller goda krutonger till soppan.

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)