

SKIPPA FLYGMAT!

RESURS-
klokt!

Under vinterhalvåret kan du frossa i rotsaker och frukter som tål att lagras. Undvik frukt och grönt som måste transporteras långt och snabbt (ofta med flyg) för att inte bli dåligt. Smarta val är morötter, palsternackor, rödbetor, jordärtskockor och äpplen. Sådant som vi kan odla hemma, kanske i din egen trädgård – kortare transporter än så blir det ju inte!

YOGHURT KVAR I BOTTEN PÅ
FÖRPACKNINGEN? TILLSÄTT LITE
MJÖLK OCH SKAKA, SÅ VIPS
HAR DU EN DRICKYOGHURT.



RIV ÖVERBLIVNA OSTBITAR PÅ
BAKPLÅTSPAPPER OCH IN I UGNEN.
BÖJ OSTFLARNEN ÖVER BRÖDKAVELN.



OSTTACOSKAL HAR BLIVIT TILL!

VÅGA TESTA PASTA
Å LA KYLSKÅP. HAR DU PRÖVAT
ATT BLANDA LITE BACON, NÅGRA
BLAD GRÖNKÅL, EN TÄRNAD
PRINSKORV, EN NÄVE GRÖNA
ÄRTOR OCH EN GRÄDDSKVÄTT
I DIN SPAGHETTI?



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