

TILLAGA

Resursklok i köket är att handla, förvara och tillaga på rätt sätt. Små förändringar kan ge både godare och roligare mat, och bidra till en bättre miljö!

**Resurs-
klokt!**

Släng inte stammen på broccolin, den är god både rå och tillagad. Skiva den tunt i sallad.

Mer än en fjärdedel av all svensk mat kastas, och det ger lika mycket koldioxidutsläpp som 700 000 bilar.

Koka en färsk tomat-sås av tomaterna som blivit mjuka och inte platsar i salladen.

Börjar bananerna bli övermogna? Baka en banan-kaka!

Mjök som håller på att gå ut? Gör pannkakor! Frys in dem som blir över eller gör crêpes dagen efter.