

PRESSEMEDDELELSE
10.10.2017

REN MADGLÆDE I EFTERÅRSFERIEN

Vælg økologisk efterårshygge og spar familien for sprøjtegifte

Skal du presse æblemost eller bage sammen med dine børn i efterårsferien? Ved at vælge økologiske æbler og hvedemel, når du handler ind til efterårshyggen, kan du nemt reducere familiens indtag af sprøjtegifte med helt op til 40 procent. Ikke-økologiske æbler og hvedemel er de to største kilder til rester af sprøjtegifte i danskernes mad.

Efterår er sæson for friske, sprøde æbler, og efterårsferien er samtidig en oplagt lejlighed til at tage børnene med i køkkenet og kreere lækre brød og kager. Vælger du at bruge økologiske varer, kan du og familien nyde ren madglæde uden rester af sprøjtegifte. Det gælder ikke mindst de æbler og det mel, der ofte indgår i efterårets bageri. Ikke-økologiske æbler og hvedemel er de to varer, danskerne får flest rester af sprøjtegifte fra.

- Danskerne ønsker mad fri for sprøjtegiftrester - især i den mad de serverer for deres børn. Det behøver heldigvis ikke være svært eller dyrt at reducere familiens indtag af sprøjtegifte. Ved at gå efter økologi, når man vælger æbler og hvedemel, kommer man langt, siger Helle Bossen, chefkonsulent i Økologisk Landsforening.

Ikke-økologiske æbler står for 30 procent af de rester af sprøjtegifte, som danskerne får gennem maden, mens ikke-økologisk hvedemel står for 11 procent, [viser en opgørelse lavet af DTU Fødevarainstitutet](#). Det skyldes, at det er fødevarer, som danskerne indtager meget af, og som indeholder forholdsvis mange rester af sprøjtegifte.

Børnefamilier er vilde med økologi

61 procent af danskerne er 'ekstremt', 'meget' eller 'noget' bekymrede omkring rester af sprøjtegifte i maden, når det gælder deres børn, viser en undersøgelse lavet af Epinion for Økologisk Landsforening. Familier med børn er samtidig dem, der lægger flest økologiske varer i indkøbskurven, viser tal fra Danmarks Statistik.

- Børnefamilier har særligt fokus på økologi, når de vælger fødevarer. Især når børnene er små, er forældre meget forsigtige med at undgå at udsætte dem for potentielt skadelige stoffer. Mange handler derfor efter et forsigtighedsprincip om, at det er bedre helt at undgå disse stoffer end at satse på, de ikke er skadelige. Og her er Ø-mærket og EU's økologi-mærke en let vejviser, siger Helle Bossen.

Læs mere på renmadglæde.dk

For yderligere info:

Helle Bossen, chefkonsulent, Økologisk Landsforening, tlf. 31 79 27 00, hb@okologi.dk

Line Skouboe, pressemedarbejder, Økologisk Landsforening, tlf. 24 42 69 52, lsk@okologi.dk

PRESSEMEDDELELSE
10.10.2017

Verdens nemmeste opskrift på ren efterårsnydelse:

ØKOLOGISK ÆBLECRUMBLE

150 g mel
100 g havregryn
125 g koldt smør, i tern
50 g sukker
1 knsp. salt
6-7 æbler, ca. 8-900 g
2-3 tsk. stødt kanel
1 tsk. stødt kardemomme
1 ½ spsk. rørsukker

Bland mel, havregryn, smør, sukker og salt i en foodprocessor. Den skal ligne krummer.
Skræl æblerne og skær dem i tern. Vend dem med kanel, kardemomme og sukker og fyld dem i en tærteform, ca. 25 cm. Top med dejen (stadig som krummer) og bag kagen ved 200 grader i ca. 45 minutter.
Servér den lun med flødeskum, cremefraiche eller vaniljeis.

Opskrift og foto: Aarstiderne

Pssst! Vidste du, at ikke-økologiske æbler og ikke-økologisk hvedemel er de to varer, danskerne får flest rester af sprøjtegifte fra? Økologi er det sikreste valg, hvis du vil undgå sprøjtegifte.

