

PRESSEMEDDELELSE  
07.12.2018

## Undgå pesticidrester i julens citrusfrugter

**Hvis du vil undgå pesticidrester, når du og familien sætter tænderne i appelsiner og mandariner her i julen, er det sikrest at vælge de økologiske. Henholdsvis 98 og 88 procent af de ikke-økologiske appelsiner og mandariner indeholder rester af pesticider, viser Fødevarestyrelsens seneste pesticidrapport.**

For mange danskere er saftige, søde appelsiner og mandariner en fast ingrediens i julen. De eksotiske frugter er dog ikke kun rige på c-vitaminer og julehygge, men også på rester af pesticider – hvis man vel at mærke vælger den ikke-økologiske variant.

Ifølge Fødevarestyrelsens seneste pesticidrapport blev der fundet pesticidrester i 98 procent af de ikke-økologiske appelsiner og i 88 procent af de ikke-økologiske mandariner. I en af de testede ikke-økologiske appelsiner blev der sågar fundet hele ti forskellige pesticider, viser pesticidrapporten. Der blev ikke fundet nogen pesticidrester i de økologiske appelsiner og mandariner.

- Rigtig mange danskere ønsker at undgå pesticidrester i den mad, de spiser og serverer for deres børn. Stadig flere handler derfor efter forsigtighedsprincippet og vælger økologisk fremfor at satse på, stofferne er ufarlige, siger Helle Bossen, chefkonsulent i Økologisk Landsforening.

At vaske eller skrælle konventionelt frugt og grønt kan reducere indholdet af pesticidrester, men man kan ikke være sikker på at undgå dem.

## Opskrift på appelsinsalat

- med tranebær og linsyltede løg

*Tilbehør til 4 personer*

Linsyltede rødløg:

1 lille øko rødløg  
saft fra 1 øko lime  
½ dl økologisk æblecidereddike  
1 spsk flydende øko honning  
salt og peber

75 g øko rødkål  
3 øko appelsiner  
50 g øko hasselnødder  
25 g øko tørrede tranebær  
75 g øko feta

PRESSEMEDDELELSE  
07.12.2018

**Dressing:**

2 spsk øko olivenolie  
1 tsk grov øko sennep  
1 tsk flydende øko honning  
saft fra ½ øko citron  
salt og peber

Skær rødløg i tynde skiver og kom dem i en skål. Hæld limesaft, eddike, honning, salt og peber ovenpå og fordel det godt rundt. Lad løgene trække min. 30.

Snit rødkålen i tynde strimler – brug evt. et mandolinjern. Forkål kølen på et stort fad. Pil appelsinerne og skær dem i tynde skiver og fordel dem ovenpå kålen. Rist hasselnødderne på en varm, tør pande, til de er gyldne, og den brune hinde løsner sig. Nuldr hinden af hasselnødderne og hak dem groft og drys dem ovenpå salaten sammen med tranebær og små stykker feta. Pynt med linsyltede rødløg og evt. frisk mynte.

Pisk ingredienserne til dressingen sammen og smag den til. Hæld dressingen over salaten og server med det samme.

**For yderligere oplysninger:**

Helle Bossen, chefkonsulent, Økologisk Landsforening, tlf. 31 79 27 00, [hb@okologi.dk](mailto:hb@okologi.dk)

Line Skouboe, pressemedarbejder, Økologisk Landsforening, tlf. 24 42 69 52, [lsk@okologi.dk](mailto:lsk@okologi.dk)