

*** Miljön**

Vi vill tänka på miljön och försöka välja alternativ som är skonsamma. När vi väljer ekologiskt odlad mat kan vi bidra till att skapa en bättre arbetsmiljö för dem som arbetar på fälten, en bättre livsmiljö för bin och andra pollinerare, men även för oss själva och våra barn.

När vi odlar hemma eller köper närodlad minskar behovet av transporter. Om vi kan storhandla och åka färre gånger till affären skonar vi också miljön.

Återanvänd gärna glas- och plastförpackningar och gör som mormor brukade göra – diska plastpåsar och använd dem en gång till. Glasflaskor är bra till saft och juice.

Jordkällare är ett mycket miljövänligt alternativ. Vår jordkällare håller ca 7 grader både sommar och vinter, utan att dra någon ström alls. Dessutom kan jag lagra stora mängder av vissa varor där, vilket gör att jag inte behöver åka och handla varje vecka. Vegetabilisk ”mjölk” håller mycket längre än vanliga mejeriprodukter, så man kan utan problem ha 10-15 paket havremjölk eller sojayoghurt i lager. Jag kan köpa kattmat när det är extrapris, för flera veckors förbrukning. På hyllorna står bland annat rapsolja, matlagningsgrädde av havre eller soja, havrefraiche, syltburkar, pastöriserad äppel- och druvjuice, kombucha och stora burkar med syrade grönsaker – förutom potatis, jordärtskockor, morötter, rödbetor, kålrabbi, äpplen och annat från våra egna odlingar, som ligger i sina backar och lådor.

Min jordkällare har en separat fruktavdelning med egen ventilation, så inte etylengas från äpplen påverkar grönsakerna.

Genom att avstå från kött och mejeriprodukter minskar vi utsläppen av koldioxid – och genom att odla grönsaker, frukt och bär binder vi koldioxid.