

Vil du prøve at lave klimavenlig mad?

Hver gang du køber fødevarer og vælger en tilberedningsmetode sætter du et større eller mindre aftryk på klimaet.

I Danmark stammer knap 20 procent af den samlede udledning af drivhusgasser fra landbrug og produktion af fødevarer. Der udledes også CO₂, når varerne transporteres fra producenten til supermarkedet og endelig hjem til dig. At spise mere klimavenligt handler bl.a. om at ændre på sammensætningen af de enkelte ingredienser og om at spise mere sæsonbetonet.

Du kan selv prøve at lave klimavenlig mad under kyndig vejledning af kokken Rasmus Fredslund, Kold College:

Onsdag d. 31. august kl. 13 – 16 for medarbejdere i kantiner
 Torsdag d. 01. september kl. 13 – 16 for hjemkundskabslærere i folkeskolen
 Lørdag d. 03. september kl. 10 – 14 for borgere i Odense

Deltagelse i arrangementerne er gratis og de holdes alle ved Kold College i Odense.

Ved arrangementerne vil du kunne høre spændende oplæg om klimavenlig mad, herunder hvad du selv kan gøre for at gøre din mad mere klimavenlig. Du vil selv komme til at lave mad sammen med de andre deltagere og spise maden bagefter. Læs mere om de enkelte arrangementer og om hvordan du tilmelder dig på www.odense.dk/klimavenligmad.

Projektet er søsat af Odense Bæredygtighedsråd og udviklet og gennemføres i samarbejde med Kold College, University College Lillebælt, Odense Blomsterfestival, Smagen af Fyn og FDB.

I projektet bliver der udover de tre arrangementer ved Kold College bl.a. udviklet et inspirationshæfte med opskrifter og derudover undervisningsmateriale til faget hjemkundskab. Læs mere om hele projektet herunder hvordan du får fat i projektets opskriftshæfte på www.odense.dk/klimavenligmad.

Venlig hilsen

Odense Bæredygtighedsråd



Yderligere informationer kan fås hos Torben Jarlstrøm Clausen i Odense Kommunes Bæredygtighedssekretariat på tjc@odense.dk/tlf. 24 59 76 56