



Klima på menuen

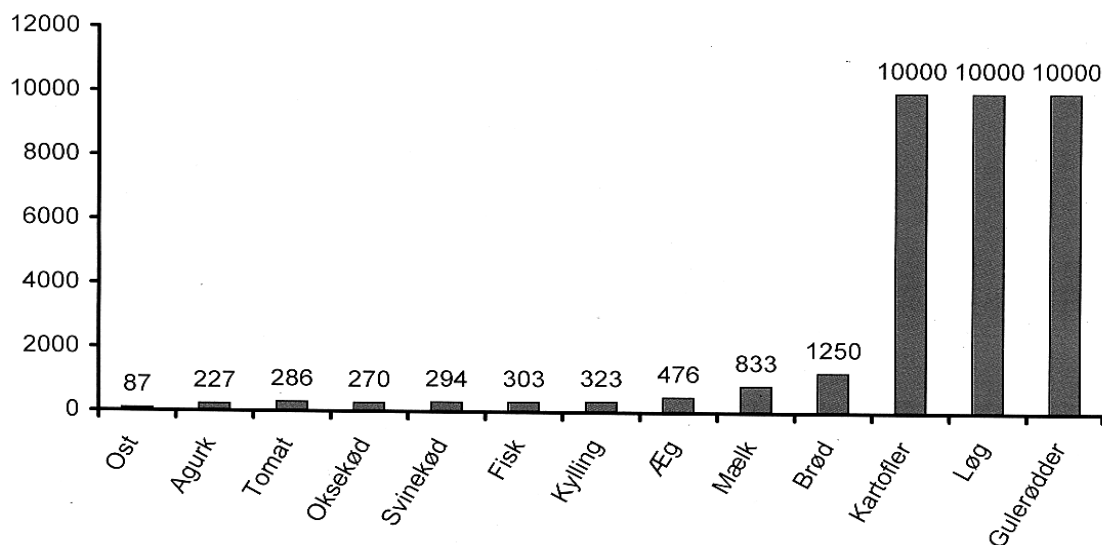
- Sådan påvirker maden den globale opvarmning

Bøffen på din tallerken og osten på dit brød er nogle af de madvarer, der påvirker den globale opvarmning mest. Det gør de fordi, der har været brugt energi til produktion af gødning til dyrkning af foder og køen har udskilt drivhusgasser fra prutter og gødning. Hertil kommer CO₂ udledningen fra transporten af fødevaren. 22 % af klodens udledning af drivhusgasser kommer fra landbrugsproduktionen, og 80 % heraf skyldes kødproduktionen.

Du kan påvirke den globale opvarmning gennem dine madvaner. Der er nemlig stor forskel på, hvor meget de forskellige madvarer indvirker på klimaforandringerne. Årstidens grøntsager og frugt er noget af det mest klimavenlige du kan spise.

Heldigvis er klimavenlig mad også sund mad, så du behøver ikke at skulle huske på en masse nye kostråd.

Søjlerne herunder viser, hvor mange gram af den enkelte fødevarer, der medfører en CO₂ udledning på 1 kg. (Agurk og tomat er fra drivhus).



Diagrammet afspejler det ideelle indhold i din indkøbskurv – til en klimavenlig kost.

Tre råd om mad og klima:

1. Spis rigeligt med frugt og grønt – og mindre kød og mælkeprodukter
2. Køb mere lokalt og køb sæsonens fødevarer
3. Undgå at smide mad ud – tilbered kun den mængde, du har brug for

Med venlig hilsen Agenda Center Albertslund