

Lærerinfor – Løgfamilien

Økologi 1

Vejledning og prøveoplæg: Helle Brønnum Carlsen

Slides med noter: Julie Povlsen

Indhold

1., 2. og 3. undervisningsgang	side 1
Prøve i madkundskab, prøveoplæg, løg	side 2
Undervisningsbeskrivelse til censor	side 3
Noter til slide-serie i PowerPoint	side 5
Litteratur og links	side 10

Forløbet er planlagt til 3 gange.

1. undervisningsgang

- Du gennemgår begrebet økologi. Brug teorien i PowerPoint-præsentationen, og lad eleverne notere i notatskemaet.
- Undersøg en lang række løgtyper, produktionsform og mangfoldighed i smag. Har du tiden til det, kan den eksperimenterende undersøgelse fra Smagens Dag 2022 om løg udføres.

2. undervisningsgang

- Her samles op fra sidst. Hvad er økologi?
- Eleverne fremstiller galetterne med porrefyld og nedfryser de overskydende pandekager.
- Eleverne smager og beskriver (Brug Smage-5-kanten og teksturkortet – se Smagens Dag 2024)
- Eleverne planlægger til gangen efter, hvad de vil fremstille som alternativt fyld. De udarbejder en indkøbsliste til læreren, der samler det og sørger for, at der er købt ind.

3. undervisningsgang

- Eleverne fremstiller deres planlagte fyld og anretter deres egne galetter.
- Eleverne går på præsentationstur og hører de forskellige gruppers overvejelser, noterer de valg hver gruppe har truffet i skemaet og bedømmer smagsudtrykkene i de nye fyld.
- Alle drøfter, om det er svært at spise økologisk, i sæson og mere grønt. Læreren samler de selvproducerede opskrifter i et hæfte og kopierer dem.

NB Forløbet kan reduceres, så du kombinerer 1. og 2. undervisningsgang og gemmer erfaringsopsamling til gangen efter, når de laver mad. Det kan du med fordel gøre, hvis du har 3 lektioner frem for 2.



Smagens Dag

koststudio



FONDEN FOR
PLANTEBASEREDE
FØDEVARER

7. PlanteKundskab



Prøve i madkundskab

Hvis dine elever skal til prøve i madkundskab, kan du med fordel bruge emnet *Løgfamilien*. Du finder herunder et prøveoplæg til eleven og en udfyldt undervisningsbeskrivelse til censor.

Prøveoplæg 7: Økologi med fokus på løg Fødevarerbevidsthed - bæredygtighed

LÆS FØRST HELE OPGAVEN, OG BESVAR SÅ PLANLÆGNING AF DEN PRAKTISKE PRØVE.

Du ved, at det, vi dyrker på marken, har forskellige produktionshistorier. Økologi er en måde at sikre et minimum af omtanke for jorden og planterne. Løgfamilien er stor og har en stor del af sin spiselige plante over jorden, så det er vigtigt at tænke sig om, når man køber grøntsager fra løgfamilien. Samtidig er løg meget smagskoncentrerede – det hedder kokumi – så vi får meget smag for få ressourcer, både økonomisk og økologisk.

Til den **praktiske del** af prøven, hvor du også kan forklare processerne og valg af fødevarer undervejs:

- Du *skal* tilberede mindst to retter med eksempler på flere forskellige slags løg
- Du *skal* også tilberede en dessert/kage - dog uden brug af løg
- Du *skal* vise en pandestegning med fedtstof, emulsion og en gelatinering
- Du *kan* inddrage andre grøntsager så som bladgrønt
- Du *skal* arbejde med årstidens grøntsager og frugter, mens du tænker på bæredygtighed.

Nu skal du så:

1. Skrive en oversigt over, hvilke retter du vil tilberede. Henvi til, hvor opskrifterne er fra
2. Skrive en arbejdsplan
3. Skrive en indkøbsliste i udleveret skabelon.

Til den **mundtlige del af eksamen**:

- Du *skal* redegøre for, hvad økologi betyder.
- Du skal også kunne fortælle om de tre store løgfamilier og deres smags bidrag
- Du *skal* begrunde valget af de retter, du tilbereder i et smags- og bæredygtighedsperspektiv
- Du *kan* evt. med små forsøg vise, hvor forskelligt løg kan bruges og med forskelligt smagsudtryk.



Smagens Dag

koststudio



FONDEN FOR
PLANTEBASEREDE
FØDEVARER

Prøveoplæg 7: Løg

Fødevarebevidsthed – bæredygtighed

Undervisningsbeskrivelse til censor

Undervisningsministeriets skabelon

Undervisningsbeskrivelse for valgfaget madkundskab:	
Skole:	
Klasse:	
Lærer:	
Forløb:	Grøntsager og økologi
Kompetenceområder:	Fødevarebevidsthed
Kompetencemål:	Eleven kan foretage begrundede valg i forhold til produktion, kvalitet og madoplevelse
Mål for undervisningen: Eleven kan redegøre for grøntsager som fødevaregruppe med fokus på voksesteder, transport, opbevaring og vej fra jord til bord samt for næringsindhold. Eleven kan forklare, hvad betydning en øget brug af grøntsager i maden har af betydning for den miljømæssige bæredygtighed. Eleven kan arbejde eksperimenterende på en struktureret måde i relation til smag og konsistens med udgangspunkt i sæson og danske grøntsager. Eleven kan forklare, hvad økologi er, hvad det har af betydning, og hvilke fordele og eventuelle ulemper, der knyttes til begrebet. Eleven kan nuanceret tage stilling til, hvornår økologi er en væsentlig faktor i vores måde at handle ansvarligt og bæredygtigt på. Eleven kan fremstille velsmagende, spændende og indbydende grøntsagsretter med fylde, der giver lyst til at lade grøntsagerne være det centrale i måltidet. Forløbsbeskrivelser: I undervisningsforløbet indgår følgende undervisningsaktiviteter: • Teoretisk analyse og forklaring i fællesskab (lærerstyret) af, hvad grøntsager og økologisk dyrkning er karakteriseret ved. • I par eller mindre grupper arbejder eleverne med teoretiske modeller/tegninger og korte tekster og redegør for hinanden, hvad der er karakteristisk for den grøntsagstype, de har fået tildelt (asparges, løg, kål og andet bladgrønt) • I par eller mindre grupper fremstiller eleverne udvalgte retter (genskabende arbejde) valgt i fællesskab med læreren, der hjælper med at finde opskrifter.	



7. PlanteKundskab



- Analyse af grøntsager og hvilken type (knold/rod, stængel, blade og blomst) mangfoldighed, variationer og hvilke, der kan dyrkes i Danmark.
- Besøg af eller film om danske grøntsagsproducenter, der har gjort sig særligt bemærkede på den ene eller den anden måde – herunder økologisk produktion, eventuelt Økologisk Landsforening.
- Mindmap-produktion eller overbliksskema over grøntsager, oprindelse og typiske retter med tilhørsforhold.
- Eksperimenter rammesat af læreren for tilberedning og smagsudvikling af grønne retter.
- Skabende arbejde med flere retter, hvor eleverne selv sætter deres præg på retten.
- Praktisk afprøvning af forskellige grundmetoders påvirkning af grøntsagers smag og konsistens.
- Diskussion af, hvordan man med lyst kan få flere grøntsager på tallerkenen.

Formålet med forløbet er, at eleverne tilegner sig viden om forskellige grøntsagsgrupper, og hvordan denne fødevarergruppe er betydningsfuld for et øget bæredygtigt forbrug. Gennem arbejdet med smag og tilsmagning samt eksperimenter og undersøgelser, skabes en lyst til grøntsager hos eleverne. Dette kobles med tilegnet viden om fødevarergruppens både bæredygtige og sundhedsmæssige kvaliteter, så eleverne føler glæde og nydelse ved at tilberede mad med mange og varierede grøntsager, der dyrkes forsvarligt med hensyn til miljø og producenter.

Arbejdsformen veksler mellem:

- Lærerstyret dialogbaseret analyse
- Elevinddragende produktion af mindmapoverblik om grøntsager
- Elevdialoger (elevstyret) om læste tekstafsnit og modeller
- Elevdrøftelser (lærerstyret) af danske producenters muligheder for at dyrke grøntsager på bæredygtig vis
- Pararbejde i fremstilling af madretter med grøntsager, især de lidt mindre kendte typer
- Pararbejde med eksperimenterende og skabende retter
- Fælles måltidsoplevelse med vurderinger af grøntsagers skønhedsmuligheder.

Evaluerings: Vurderinger af fremstillede fødevarer og drøftelse af tekst og film viser formativt, hvilke spor forløbet har sat, i elevernes tilgang til bæredygtighed, økologi og grøntsager. Summativt er mindmappen en form for overblik over elevens udbytte af det teoretiske stof, der er arbejdet med.

Tekster/links:

www.smagensdag.dk/plantekundskab

<https://okologi.dk/viden-om-okologi/baeredygtighed/>

<https://lammefjorden.dk/lammefjorden/livet-pa-lammefjorden/soren-wiuff/>

Lærerproduceret supplerende materiale.

Lærers underskrift

Skolelederens underskrift:



Smagens Dag

koststudio



FONDEN FOR
PLANTEBASEREDE
FØDEVARER

7. PlanteKundskab



Tema: Økologi 1 - Løgfamilien Noter til PowerPoint-slides

Slide 2

Ordet “økologi” stammer fra græsk og betyder “læren om naturens husholdning”. Målet med økologi er at skabe et bæredygtigt og helhedsorienteret system for landbrugs- og fødevareproduktion, der tager særligt hensyn til miljø, natur og dyrevelfærd. Ved økologisk produktion er det en målsætning at bevare flest mulige næringsstoffer.



Økologisk produktion indebærer:

- At bevare og forbedre jordens frugtbarhed
- Ingen anvendelse af kunstgødning og kunstige pesticider
- Miljøet/forholdene skal gøre det muligt for husdyr at udøve deres naturlige adfærd
- Husdyr skal have god plads
- Det skal være muligt for husdyr at komme ud i det fri (marker, folde, hønsegårde mm.)
- Skærpede regler for indgreb på dyr (klipning af haler, medicin mm.)
- Ingen anvendelse af genmodificerede planter og mikroorganismer (GMO)
- Minimal anvendelse af tilsætningsstoffer ved forarbejdning af fødevarer.

Ved økologisk landbrug er det vigtigt, at dyrkningen af jorden fungerer i samspil med det omkringliggende miljø, så det påvirker omgivelserne mindst muligt og beskytter biodiversiteten – det vil sige bevare gode forhold for vilde planter og dyr.

De største forskelle på økologisk og konventionelt landbrug er anvendelsen af kunstgødning og pesticider/sprøjtemidler ved den konventionelle dyrkning. Dette gør det essentielt for den økologiske dyrkning at skabe levende og sund jord for at styrke frugtbarheden med varieret sædskifte. Dette øger tilgængeligheden af næringsstofferne og reducerer trykket af ukrudt, sygdomme og skadedyr uden brug af pesticider.

Økologisk praksis indebærer mange faktorer og er ikke et udtryk for sikker eller mere nærende mad. Økologi repræsenterer et essentielt fremtrædende alternativ til det konventionelle og industrielle landbrug. Det økologiske alternativ lægger en særlig opmærksomhed på kvaliteten af landbrugsprodukter samt bæredygtigheden af landbrugspraksis.

Videnskab om økologisk dyrkning findes helt tilbage til 1800-tallet, hvor mange religiøse, filosofiske og politiske retninger på baggrund af økologien opstod i slutningen af 1900-tallet. Kendskabet til økologi har bidraget til en udvikling og forskellige målsætninger, som påvirker, hvordan vi lever. Det påvirker i høj grad, hvordan og hvorfor vi udnytter og påvirker vores omgivelser mere skånsomt.

Der er fire gode grunde til at vælge økologi:

- Du beskytter natur og grundvand
- Du får færre tilsætningsstoffer
- Du støtter øget dyrevelfærd
- Du sparer dig selv for sprøjtemidler



Smagens Dag

koststudio



FONDEN FOR
PLANTEBASEREDE
FØDEVARER

7. PlanteKundskab



Slide 3

Det menes, at løg har været brugt siden oldtiden i de gamle mellemøstlige kulturriger og Middelhavslandene. Man ved, at Ægypterne dyrkede løg for mere end 5.000 år siden.

Det ældste dyrkede løg er fundet i en grav fra 600-tallet på Bornholm. Løgskallen er kun bevaret i kvindegraven, fordi den har ligget i en bronzeæske - forresten sammen med et lille garnnøgle. Det mest kendte og brugte løg er kepaløget (*Allium cepa*) - det røde, gule eller hvide løg. Det kendes ikke vildtvoksende, men har været kendt som dyrket i de gamle mellemøstlige kulturer, f.eks. Mesopotamien og Ægypten for mere end 5.000 år siden. I dag dyrkes kepaløg over hele verden. Det er nemt at gemme og er en vigtig smagsgiver i næsten alle verdens køkkener.

Løg har desinficerende egenskaber og har været brugt til sygdomsforebyggelse og -bekæmpelse hele vejen gennem menneskets historie. Der har for ganske få år siden været lavet forsøg med at opdyrke ramsløg til brug for en slags naturlig antibiotika - se her: <https://landbrugsavisen.dk/gris/cocktail-af-ramsl%C3%B8g-og-tytteb%C3%A6r-kan-erstatte-antibiotika>

Løgslægten, *Allium*, indeholder alle de løg, vi spiser.

Eksempler på de løg vi kender:

- Kepaløg (*Allium cepa*) - almindelige gule løg (zittauerløg)
- Rødløg
- Hvide løg
- Skalotteløg (*Allium cepa* var aggregatum)
- Hvidløg (*Allium sativum*)
- Skovløg (*Allium scorodoprasum*)
- Ramsløg (*Allium ursinum*)



Der er mange forskellige arter i slægten. Af nogle spiser vi bladene, f.eks. purløg og ramsløg. Af nogle spiser vi det opsvulmede overvintringsorgan – løget, f.eks. hvidløg og kepaløg.

Nogle løg vokser vildt i Danmark, f.eks. purløg og skovløg. De har formodentlig altid været samlet i naturen, og nogle er vi sidenhen begyndt at dyrke.

Løg er en god smagsgiver, der er nem at gemme over vinteren, derfor har de været en vigtig grøntsag historisk.



Smagens Dag

koststudio



FONDEN FOR
PLANTEBASEREDE
FØDEVARER

Slide 4



Spiselige løg består af en top og selve løget, som kan have mange størrelser. Det er ofte rundt, pæreformet eller ovalt

Alle de løg, vi spiser, tilhører Allium-slægten. Slægten har mange arter, og kan deles op i tre hovedgrupper:

- Almindelige løg (kepaløg, *Allium cepa*)
- Hvidløg (*Allium sativum*)
- Porrer (*Allium porrum*).

Nogle løg dyrkes ved at så frøene, f.eks. kepaløg og porrer. Hvidløg og skalotteløg formeres ved at sætte et løg, som så deler sig og udvikler flere løg, som ligner sætteløget.

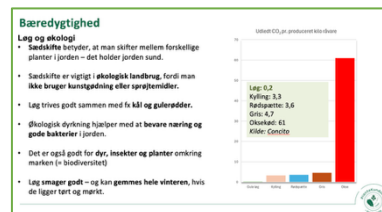
Sammensætningen af mineraler og jordbundstyper, f.eks. sand eller ler, danner forholdene i jorden, som løg dyrkes i og som er med til at give løgene deres særlige smag. Det kan beskrives med begrebet 'terroir'. Udtrykket beskriver, at fødevarer får smagen af et sted.

Skalotteløget er blandt de gamle typer af løg. Heriblandt er Læsøløget, som stadig dyrkes professionelt af landmænd og gartnere på Læsø.

Løg gror godt i samspil med flere afgrøder, f.eks. kål og gulerødder, men mindre godt med bønner og ærter. Ved samdyrkning af løg og gulerødder, hjælper gulerødder og løg hinanden med at holde henholdsvis løgfluer og gulerodsfluer på afstand.

Slide 5

For at sikre sund og frugtbar jord til dyrkning, er det vigtigt med sædskifte. Sædskifte er en dyrkning, hvor afgrøderne hvert år skifter plads i et særligt system, så man ikke dyrker de samme planter på det samme areal flere år i træk. Ved at veksle mellem forskellige afgrøder udnytter man, at forskellige plantekulturer bruger og udveksler forskellige mængder og typer af næringsstoffer og påvirker bakterierne i jorden på forskellige måder.



Nogle afgrøder gør det nemmere for andre at følge efter i sædskiftet. Fx følger kål (kvælstofkrævende) efter ærter (kvælstofproducerende). Dette er særligt vigtigt ved økologisk dyrkning, da der ikke anvendes kunstgødning. Sædskiftet mindsker også forekomsten af ukrudt, sygdomme og skadedyr i jord og afgrøder. De sygdomme eller skadedyr, der bygges op i den ene afgrøde, trives sjældent lige så godt i den næste. Økologisk dyrkning fremmer sædskiftets gode virkning på jorden. Ved økologisk dyrkning bevares de gode og sunde bakterier i jorden, ligesom det er skånsomt for biodiversiteten i det omkringliggende miljø. Den økologiske dyrkning og produktion bidrager desuden til at opfylde en række af FN's verdensmål for en bæredygtig fremtid.

Sædskifte er en ældgammel metode, og det er erfaret, at der kan dyrkes mere på et jordstykke, hvis man lader afgrøderne afløse hinanden. Erfaringen har også vist, hvilke kombinationer af planter virker bedst. Det kan skyldes, at de optager forskellige næringsstoffer – eller at de udsender stoffer i jorden, som enten fremmer eller hæmmer den anden plante.

Løg kan have en vigtig rolle, når vi ønsker at sænke vores kødforbrug. Løget kan bidrage med så meget smag, at man ikke føler, der mangler noget. Løgs bidrag med kokumi forstærker smagen.

Sundhed og ernæring

Kalk, 0,4 g
Protein, 1,2 g
Færst, 0,1 g

C-vitaminer

E-vitaminer

B-vitaminer

- B1
- B2
- B6

Mineraler

- Kalium
- Jern
- Magnesium
- Zink
- Natrium
- Fosfor
- Selen

Læg er en næringsrig grøntsag, der har et relativt højt indhold af kulhydrater, vitaminer, mineraler og antioxidant

Læg er en fyldig, smagssvage grøntsag.

Almindelige gule løg indeholder 10,3 g kulhydrat/100g

- Kalium er nødvendig for en normal muskel- og hjertefunktion samt for opretholdelsen af væskebalancen i kroppen.
- Natrium er vigtig for din krops vand- og saltbalance og hjælper med at opretholde den rette sammensætning af kropsvæsker. Derudover er natrium essentiel for kroppens muskler og nerver.
- C-vitamin er en antioxidant, som hjælper immunforsvarets funktioner. C-vitamin er essentiel for dannelsen af collagen i bindevæv, knogler, brusk og tænder. Derudover har C-vitaminer betydning for kroppens evne til at hele sår og mindsker træthed og udmattelse samt øger optagelsen af jern.

Smag, tilberedning og gastrofysik

- Der er en sæsonisk forskel på økologisk frugt og grønt sammenlignet med konventionelt dyrket.
- Læg hør en stor rolle i mange køkkener verden over
- Læg er anvendt som basis i alt fra søsøder, supper, gryderetter og dressinger
- Læg bidrager med en fyldig smag og forstærker smagen (kokum).



For di løg har været og stadig er så taknemmelige at dyrke og opbevare og samtidig er en fyldig smags giver, har løg gennem årtusinder har været brugt som basis for sovser, supper, gryderetter og dressinger. Smag handler typisk om de fem grundsmage: surt, salt, sødt, bittert og umami. Løg og hvidløg bidrager også med kokumi. Kokumi er ikke en selvstændig smag, men beskriver en smagsforstærker og forbindes med en masse velsmag. Kokumi fremkaldes ved, at nogle calcium-kanaler i tungen stimuleres af små tri-peptider, som blandt andet findes i løg og hvidløg. Kokumi har et vist overlap med grundsmagen umami.

Slide 8



Udover smag er begrebet kemestesi vigtig, når man arbejder med løg i køkkenet. Kemestesi beskriver den følelse, vi får i huden og slimhinderne, når munden udsættes for forskellige kemiske påvirkninger, der kan skabe irritation og smerte. Den stærke følelse, kemestesen, kan fjernes fra løget ved at varme det op, så løget bliver mere sødt. Alternativt kan man sænke pH-værdien til under 3, og løget bliver mere sødt og surt - mindre skarpt i smagen. Det kan f.eks. være ved at skære løgene ud og sylte dem i en eddikelage.

Løg kan tilberedes på mange måder: steges, bages, koges, friteres, moses, syltes og marineres. Og så kan de naturligvis også spises rå.

Varmetilberedes løg, får de som nævnt en mere sød smag. På grund af deres høje indhold af cystein brunes de hurtigt og får en meget kraftig smag. Dette kaldes også for maillard-reaktion, hvor sukker og proteiner reagerer sammen. Maillard-reaktionen giver hundredevis af velsmagende og velduftende stoffer og aromaer – og gør løg til en yderst fyldig smags giver. Samtidig kan løg bidrage med mange forskellige smage og teksturer afhængig af tilberedningsmetoden:

- Sødt og blødt/sprødt, hvis de varmes (steges, bages, koges, friteres mm.)
- Sur og sprødt, hvis de marineres eller syltes
- Skarp/stærk og sprødt, hvis det spises rå.

Løgets farve har meget at sige, når det kommer til smag og holdbarhed.

- Hvide løg er saftige og milde i smagen
- Gule løg (zittauerløg) og røde løg (rødløg) er farvet med henholdsvis phenoliske flavanoidforbindelser og anthocyaniner. Begge farvekomponenter er antioxidative, hvilket gør dem sunde for kroppen og ikke mindst holdbarhedsforlængende
- Skalotteløg er en særlig gastronomisk variant, der har en krydret smag og en meget fin tekstur. De kan både være gule og rødlige.
- Hvidløg er opbygget anderledes end et "almindeligt" løg. Hvidløg har ikke lag, men er opbygget som fed. Vandindholdet i hvidløg er 30 % mindre end i løg, hvilket får hvidløg til at brune hurtigere på panden.
- Af porrer, ramsløg og purløg spises også de grønne, friske dele af løget. Porrer kan dog stadig holde længe efter, de er høstet. Porrer kan danne hydrokolloider, når de opvarmes, hvilket resulterer i en klistret og lidt geleret masse, hvis de tilberedes længe nok. Derfor fylder de godt i supper og gryderetter.

7. PlanteKundskab



Litteratur og links

McGEE, H. (2004). McGEE on FOOD & COOKING - an encyclopedia of kitchen science, history and culture, CPI Group (UK) Ltd, Groydon, CR0 4YY, p. 253, p. 310-313 og p. 335-336

- Den store danske () Økologi. <https://denstoredanske.lex.dk/%C3%B8kologi>
- <file:///Users/hbc/Downloads/p171204-elevark-oekologi-sundhed--2--hab.pdf>
- Fødevarerstyrelsen (n.d) <https://foedevarestyrelsen.dk/kost-og-foedevarer/alt-om-mad/gaa-efter-https://www.smagforlivet.dk/sites/default/files/documents/SMAG07%20-%20Smagen%20af%20l%C3%B8g%20-%20web.pdf>
- Landbrug & Fødevarer Økologi (2024) Introduktion til økologisk dyrkning. <https://okoportalen.lf.dk/jord-og-planter/introduktion-til-oekologisk-dyrkning/#:~:text=Hovedpointer%20i%20%C3%B8kologisk%20planteavl&text=Der%20er%20fokus%20p%C3%A5%20at,skadedyrs%2C%20sygdoms%2D%20og%20ukrudtstryk>
- Landbrug og Fødevarer (n.d.) Viden om Økologi: <https://lf.dk/viden-om/oekologi/fakta-om-oekologi/>
- Landbrug og Fødevarer (n.d.) Økologiske mærker. <https://lf.dk/viden-om/oekologi/fakta-om-oekologi/>
- Løg, rå: <https://frida.fooddata.dk/food/716?>
- Smag for livet (2018) Smagen af løg. <https://www.smagforlivet.dk/sites/default/files/documents/SMAG07%20-%20Smagen%20af%20l%C3%B8g%20-%20web.pdf>
- Smag for livet (2021) Maillard: velsmagen med det svære navn. <https://www.smagforlivet.dk/artikler/maillard-velsmagen-med-det-sv%C3%A6re-navn#:~:text=Guler%3%B8dder%2C%20l%C3%B8g%2C%20auberginer%2C%20majs,brunes%20ved%20tils%C3%A6tning%20af%20fruktose>
- Smag for livet (n.d.) Kokumi. <https://www.smagforlivet.dk/materialer/kokumi>
- Økologisk Landsforening (n.d.) Sædskefte og afgrøder: <https://okologi.dk/viden-om-oekologi/landbrugsproduktion/planteavl/saedskefte-og-afgroeder/>

PlanteKundskab – med smag er udarbejdet af Smagens Dag i samarbejde med Kost Studio – med støtte fra Plantefonden. Formålet er at få mere og velmagende plantebaseret mad på tallerkenen og i munden hos de danske forbrugere.

Fotos: IStockPhoto

Materialet er redigeret og layoutet af Mariann Bach Nielsen.

www.smagensdag.dk



Smagens Dag

koststudio



FONDEN FOR
PLANTEBASEREDE
FØDEVARER

Materialet er udarbejdet af Helle Brønnum Carlsen, Julie Poulsen og Mariann Bach Nielsen