

Restresan – för resten i tiden!

För ett drygt år sedan kom min bok "Restresan" ut. Boken, som var den första restkokboken som gavs ut i Sverige, kom till ur en längtan att på något sätt bidra till en positiv samhällsutveckling. Att ta vara på rester och inte kasta mat har alltid varit en självklarhet för mig, men när jag fick veta vilka enorma mängder mat som kastas varje år insåg jag att det uppenbarligen inte är lika självklart för många andra. Eftersom jag tycker att restmatlagning är både lätt, roligt och kreativt, och dessutom innebär att man kan spara mycket pengar, ville jag dela med mig av denna kunskap för inspirera till att minska resursslöseriet.

Under året som gått har boken fått en hel del uppmärksamhet i media. "Matslöseriet" har blivit en mediatrend och förutom ett antal tidningsreportage har jag bland annat lagat restmat i DN:s provkök och medverkat i P1:s Meny för att prata mat och klimat. För några veckor sedan ringde t.o.m. tyska radion i Sverige för att de ville veta vad jag tycker om svenskarnas slängvanor! Det känns lite konstigt att jag har fått denna "rest-expert-roll" samtidigt som det såklart är jätteroligt att ämnet får så mycket uppmärksamhet.

När jag gav ut boken ville jag att 1 kr för varje såld bok skulle gå till ett miljöprojekt. Jag har nu bestämt mig för att pengarna ska gå till Mossagårdens biogasanläggning, eftersom jag känner en stor beundran för Mossagårdens arbete och tycker att de ligger före de flesta i sitt miljötänk. Dessutom var Mossagården bland de första som började sälja boken, ett förtroende jag gärna vill tacka för! Pengarna från de första 500 sålda exemplaren har jag nyligen skänkt, och jag hoppas att jag genom att sälja fler böcker kommer kunna medverka till minskat resursslöseri i framtiden, både genom att mer mat tas tillvara och genom att bidra till att avfall kan bli biogas på Mossagården!

Sabine Håkansson, kock, författare och Mossagårdskund

Boken *Restresan* finner Ni i Mossagårdens Ekobutik under flik "kokböcker och presenter"

Liten grönsakslåda

Rabarber (Sund Mat, Bjärred), Spenat (Italien), Broccoli (Italien), Paprika (Italien), Gurka (Täkern Grönt, Väderstad)

Stor grönsakslåda

Morot (Italien), Tomat (Italien), Rabarber (Sund Mat, Bjärred), Spenat (Italien), Broccoli (Italien), Paprika (Italien), Gurka (Täkern Grönt, Väderstad)

StorStor grönsakslåda

Vilda tomater (Holland), Broccoli (Italien), Citron (Italien), Vitlök (Italien), Morot (Italien), Tomat (Italien), Rabarber (Sund Mat, Bjärred), Spenat (Italien), Paprika (Italien), Gurka (Täkern Grönt, Väderstad)

Singellåda

Rabarber (Sund Mat, Bjärred), Spenat (Italien), Broccoli (Italien), Gurka (Täkerns Trädgård, Vadstena), Äpple Royal Gala (Argentina), Banan (Dominikanska Republiken), Tomat (Italien)

Liten fruktlåda

Äpple Royal Gala (Argentina), Apelsin (Italien), Banan (Dominikanska Republiken)

Stor fruktlådan

Äpple Royal Gala (Argentina), Päron Packhams Triumf (Argentina), Apelsin (Italien), Banan (Dominikanska Republiken)

Rotfruktlåda

Morot (Peter Nilsson, Nöbbelöv), Rödbetor (Rönneberga rödbetor), Rödlök (Sören Nilsson, Öland) Jordärtskockor (Ängsö Gärd, Tygelsjö)

Nästa sida:
Prova på de härliga recepten från matkompositör Ann-Sofi Eriksson!

