

Biogas diskuterades på Mossagårdsfestivalen

På årets Mossagårdsfestival togs äntligen det första spadtaget till en egen biogasanläggning, vilket kommer att göra Mossagården mer självförsörjande och hjälpa till att minska på växthusutsläppen. Under festivalen bjöds därför några aktörer in till en talkshow under rubriken "Biogas, en framtida energikälla". På plats fanns representanter från lantbruk, kollektivtrafik, renhållningsverk och energibolag för att diskutera biogasens framtid.

Lantbrukaren Sven Andersson berättade om den nystartade föreningen Biogas Färs. De har skissat på en plan där upp till 46 djurgårdar i Sjöbo kommun ska röta flytgödsel – det vill säga urin och fekalier - till gas i lokala anläggningar, som sedan transporteras genom pipelines till en uppgraderingsstation där det förvandlas till fordonsbränsle. Enligt LRF:s ordförande Åsa Odell är många av deras medlemmar intresserade av biogas, men än så länge är det svårt för små aktörer att bli lönsamma. Det finns alltså allt att vinna på att gå ihop - och att ha ett större samarbete med energibolagen.

Dessa representerades för dagen av Hans Kjellvander, projektingenjör på Lunds Energi som nyligen fått 17 miljoner beviljat i statligt KLIMP-bidrag för att bygga en 1,5 hektar stor biogasanläggning i Dalby. Tillsammans med Lunds Renhållningsverk arbetar de också för att starta nya tankstationer för biogas i Lund. Erik Rånlund från Lunds Renhållningsverk berättade dessutom om kommunens nya insamling av hushållens matavfall som kommer att ge biogas i framtiden.

Kristina Christensson, miljösamordnare på Skånetrafiken, talade sig också varm för biogasen. Skånetrafiken har som mål att bli fossilfritt till år 2020 och redan 2015 ska alla stadsbussar köras på biogas. Men i dagsläget råder det brist på biogas, menade hon. Ett annat problem är bristen på tankställen, tillade Hans Kjellvander. Utan möjligheten till att tanka i sitt närområde kommer få att våga köpa en biogasbil. Bilbranschen är också osäker på vilket drivmedel som blir standard i framtiden – etanol, el, biogas... eller något annat?

- Men om jag skulle köpa en ny bil idag skulle jag aldrig våga investera i en bensinbil, avslöjade Erik Rånlund. Enligt honom kan det nämligen handla om så lite som 5 år innan bensinbilarna har ersatts av miljövänligare alternativ. Om hans tes håller så är det verkligen goda nyheter för vårt klimat!

Anna Wagner, Mossagården

Liten grönsakslåda

Morot (Mossagården), Bataviasallad (Mats Johnsson, Gnalöv), Persilja (Nöbbelövs Gärd, Kristianstad), Polkabeta (Bjärhus, Klippan), Kålrabbi (Bjärhus), Zucchini (Nöbbelövs Gärd), Chili (Tor Magnusson, Staffanstorp)

Stor grönsakslåda

Isbergssallad (Nöbbelövs Gärd, Kristianstad), Morot (Mossagården), Broccoli (Bjärhus, Klippan), Bataviasallad (Mats Johnsson, Gnalöv), Persilja (Nöbbelövs Gärd), Polkabeta (Bjärhus), Kålrabbi (Bjärhus), Zucchini (Nöbbelövs Gärd), Chili (Tor Magnusson, Staffanstorp)

StorStor grönsakslåda

Mangold (Mats Johnsson, Gnalöv), Bönor (Mossagården), Purjolök (Arne Persson, Lunnarp), Kålrot (Bjärhus, Klippan), Isbergssallad (Nöbbelövs Gärd, Kristianstad), Broccoli (Bjärhus), Morot (Mossagården), Bataviasallad (Mats Johnsson), Persilja (Nöbbelövs Gärd), Polkabeta (Bjärhus), Kålrabbi (Bjärhus), Zucchini (Nöbbelövs Gärd), Chili (Tor Magnus, Staffanstorp)

Singellåda

Morot (Mossagården), Bataviasallad (Mats Johnsson, Gnalöv), Knottrig gurka (Nöbbelövs Gärd, Kristianstad), Broccoli (Bjärhus, Klippan), Bönor (Mossagården), Äpple Fuji (Chile), Apelsin (Sydafrika)

Liten fruktlåda

Äpple Fuji (Chile), Apelsin (Sydafrika), Grapefrukt (Sydafrika), Banan (Dominikanska Republiken)

Stor fruktlåda

Vindruvor (Tor Magnusson, Staffanstorp), Äpple Fuji (Chile), Apelsin (Sydafrika), Grapefrukt (Sydafrika), Kiwi (Chile), Banan (Dominikanska Republiken)

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

Wrap med halumi och stekt zucchini

4 port

Under festivalen serverade Green n' Lean bland annat gott en ljuvlig libanesisk wrap med halumi och grillad aubergin – men zucchini är inte heller dumt!

1-2 tortillias eller stora pitabröd/person
1 halumi-ost i ½ cm-skivor
1-2 zucchini skivade på längden i cm-tjocka skivor
1 pkt färdiga falafel-bollar, gärna green n' lean
Strimlad grönsallad
några mogna tomater i skivor
lite tunt skivad röd lök eller purjo
salsa:
1 pkt krossade tomater
1 finhackad gul lök
1 pressad vitlöksklyfta
½-1 finhackad chili
några kvistar finhackad bladpersilja eller koriander
1 msk texmexkrydda eller 1 tsk spiskummin, 1 tsk paprikapulver samt salt och svartpeppar efter smak
gott till:
hummus eller naturell yoghurt

Gör först salsan så den hinner stå och mogna lite! Tillaga falafeln enligt anvisningarna på paketet, eller gör egna biffar av valfri sort. Stek halumi- och zucchiniskivorna gyllene i olivolja, eller pensla dem med olja och grilla dem i stället. Bygg ihop wrapsen med några falafelbollar, några skivor av vardera halumi och zucchini samt färska grönsaker och salsa efter smak. MUMS!

Tips!

Råriven zucchini är supergott till sallad! Strö över lite örtsalt och en god olja, samt tillsatt efter smak grovrivna morötter, dito äpplen eller kålrabbi, solrosfrön och strimlad grönsallad.

Persiljepesto

1 knippe bladpersilja
1 dl god olja, raps eller oliv
1 dl pinjenötter, mandel eller solrosfrön
1-2 msk äppelcidervinäger
1 tsk salt

>>>

>>> 1 vitlöksklyfta
1 dl riven smakrik ost (kan uteslutas)

Hacka persiljan så stjälkarna är max 1 cm. Mixa allt till slät konsistens. Njut med en god pasta eller som smörgåspålägg. I glasburk i kylan håller den några veckor om man håller ett lager olja överst.

Paj med polkabetor och chèvre

4-6 port

Rödbetor och chèvre är en otroligt god kombination som passar både till vardag och fest.

Pajdeg:

1.5 dl vetemjöl
1.5 dl grahamsmjöl
125 g smör
½ dl kallt vatten
½ tsk salt

Fyllning:

1 gul lök
3-5 dl skalade skivade polkabetor +blasten om den är fin
1 msk olja
1 dl vatten
½ tsk salt
en nypa rosmarin
Äggstanning:
50-100g chèvre
3 ägg
4dl standardmjölk
en nypa salt och svartpeppar

Blanda ingredienserna till degen, lättast i matberedare. Tryck ut degen i en pajform 23-25 cm i diameter. Nagga botten med en gaffel, förgrädda i 200 grader ugn 10 minuter. Bryn lök och den finhackade betblasten med salt i oljan några minuter i en kastrull, tills det mjuknar och kokar ihop sig lite. Om blasten vattnar sig, låt detta koka bort! Mixa getosten med mjölk och ägg, salta och peppra försiktigt. Lägg lök/blastblandningen i pajskalet och håll över äggstanningen. Lägg ut de skivade polkabetorna dekorativt och strö över lite rosmarin. Grädda mitt i ugnen i 200 grader tills ägget stannat. Låt svalna något innan serveringen.

Soppa med zucchini och vin

3-400g zucchini
1 stor gul lök eller medelstor purjo
1 msk rapsolja+1 msk smör
½ tsk salt
8 dl kokande vatten + 1 grönsaksbuljongtärning
2 dl grädde eller crème fraiche
1 dl torrt vitt vin
nymalen peppar
riven ost och gärna bruschetta

Dela zucchinin på längden. Dela ytterligare 2-3 ggr längs med, skiva sedan i ½cm skivor. Skiva eller grovhacka löken. Fräs allt med matfett och salt på medelvärme till det mesta av vätskan kokat in. Tillsätt vin, grädde och vatten. Låt koka några minuter, pressa i en vitlöksklyfta och smaka av med salt och nymalen peppar. Servera med riven ost och gärna bruschetta.

Matvetesallad med kålrabbi och apelsin

4 port

Kålrabbins krispiga konsistens passar väldigt bra i sallad!

2 knytnävsstora kålrabbi
½ rödlök eller 1 dm purjo i tunna skivor
1-2 apelsiner
4 dl matvete
dressing:
rivet apelsinskal
2 msk rapsolja
1 tsk salt
1 pressad vitlöksklyfta
1msk äppelcidervinäger

Koka matvete eller spelt ca 15 min i knappt dubbla mängden vatten. Skölj med kallt vatten och låt rinna av. Riv skalet från 1 apelsin halvfint. Blanda alla ingredienserna till dressingen direkt i salladsskålen. Skär apelsinerna i klyftor, skär bort skalet och dela i fina bitar. Skala kålrabbin – se till att allt skal kommer bort eftersom det nästan alltid är trågt – och skär i tunna strimlor. Vänd ner lök, apelsin och kålrabbi i dressing, och till sist matvetet. Serveras med omelett eller kikärtsbiffar.