

Mad i sæson

Vinter										
Forår										
Sommer										
Efterår										

Bliv dus med sæsonen

Mad i sæson kan kendes på, at det dyrkes på friland og altså ikke i opvarmede drivhuse. Tænk over, om den grøntsag eller frugt, du står med i hånden i supermarkedet, mon kunne vokse naturligt lige nu. En tomat kan f.eks. ikke gro på friland vinter og forår. Faktisk udleder en drivhustomat 8 gange så meget CO₂e som en frilandstomat – uanset om den kommer fra Danmark eller Spanien. Den naturlige dyrkning (friland) er derfor vigtigere, end om maden kommer fra Danmark eller andre dele af verden. Hvis menuen både er i sæson og lokal dyrket, er det win-win for klimaet og garanteret også for din smagsoplevelse.