Dinner deLuxe .dk

Nyhedsbrev

Danmarks Nationale Klimahandledag

I anledning af Danmarks Nationale Klimahandledag torsdag den 23. april sætter vi ekstra fokus på, hvordan vores frokostvalg kan bidrage til en mere klimabevidst hverdag.

Hos DinnerdeLuxe arbejder vi med at reducere klimaaftrykket fra vores måltider ved at have fokus på madspild, reducere klimabelastende kødtyper og øge andelen af plantebaserede råvarer.

Mere grønt som udgangspunkt

Når vi øger andelen af plantebaserede råvarer i vores måltider, betyder det flere grønne retter og mere grønt som bærende elementer – også i de retter, hvor der indgår kød.

Plantebaserede råvarer som linser og bønner kan have op til 10 gange lavere CO_2-aftryk end oksekød.

Vi undgår de mest klimabelastende kødtyper

I temamenuen undgår vi de mest klimabelastende kødtyper som okse og lam. I stedet anvender vi kylling og dansk gris, som generelt har et lavere klimaaftryk. Brugen af udskæringer som svinebryst bidrager til en bedre udnyttelse af hele dyret.

Selv små reduktioner i forbruget af okse- og lammekød har stor effekt på klimaaftrykket.

Fokus på at reducere madspild

Vi arbejder systematisk med at reducere madspild og har et mål om at holde det under 5%.

I temamenuen bruger vi f.eks. gulerodsskræller i salaten som sprød topping, overskydende rugbrød som croutoner og romkugler som dagens kage.

Globalt går op mod en tredjedel af al produceret mad til spilde – en væsentlig klimabelastning.

Sæson og lokale råvarer

Vi prioriterer råvarer i sæson og samarbejder med lokale leverandører, hvor det er muligt.

Menuen tager udgangspunkt i danske råvarer som kål, rodfrugter, porre og friske forårsurter, som er naturligt tilgængelige i april.

Det giver både bedre smag og et lavere ressourceforbrug.

DinnerdeLuxe arbejder med Opcirkuleret

Når DinnerdeLuxe arbejder med opcirkuleret, handler det om at forhindre madspild. Vi omfordeler gode og sunde råvarer, som ellers ville være blevet kasseret i engros- eller detailleddet – ofte på grund af fejl i emballage, udseende eller kort holdbarhed. Med ca. 35 køkkener i landet har vi en skala, der gør det muligt at bruge råvarerne i tide, hvor de bliver til velsmagende måltider i stedet for at gå til spilde.

Opcirkuleret mad siden august 2022 (kg)

414.084

Måltider reddet fra madspild siden august 2022 (antal)

962.988

Opskrift: Romkugler

Har du kage til overs – f.eks. fra en fødselsdag, kan det nemt forvandles til noget nyt i stedet for at gå til spilde.

Som en del af Danmarks Nationale Klimahandledag serverer vi romkugler som dagens kage. De er et konkret eksempel på, hvordan vi arbejder med at reducere madspild i praksis. I stedet for at lade kage gå til spilde, samler vi den til en blød og fyldig romkugle med smag af kakao og et strejf af hindbær.

Opskriften viser, hvordan du nemt selv kan gøre det samme derhjemme – og forvandle rester til noget, der føles som en ny og lækker kage.

Ca. 24 stk.

Ingredienser

800 g kagerester
½ dl hindbærmarmelade
4 spsk. kakaopulver
2 spsk. romessens
Krymmel, kokos eller andet pynt

Sådan gør du

Smuldr kagen i mindre stykker.

Kom kage, hindbærmarmelade og kakao i en røremaskine og rør massen ved jævn hastighed, til blandingen er ensartet.

Det kan være nødvendigt at justere konsistensen med hindbærmarmelade alt efter hvilken slags kager, du bruger. Vurdér hvor fast du vil have romkuglemassen.

Tilsæt romessens og rør det godt sammen.

Smag til.

Form 24 romkugler og vend dem i krymmel, kokos mm.

Stil romkuglerne i køleskabet indtil servering.

Velbekomme.

Har du bananer i overskud?

Se vores opskriftbog "Den rådne banan", som er lavet med henblik på at bruge bananer, der er blevet brune, i stedet for at smide dem ud.

Sådan kan du nemt reducere madspild

Lav sprøde chips af gulerodsskræl

Vend skrællerne i lidt olie og salt. Bag dem i ovnen, til de er sprøde.

Brug dagsgammelt rugbrød til croutoner

Skær i tern, dryp med olie, drys lidt salt og rist dem i ovnen til sprøde rugbrødscroutoner.

Lav fond af grøntsagsrester

Grøntsagsrester som løgskaller, porretoppe og gulerodsskræl kan koges til en smagfuld fond til supper og saucer.