

En dag för miljön i Kalix församling, 3.juni 2023 – Tillsammans blir det skillnad!



Pilgrim`s Walk for Future längs strandpromenaden

Under vandringens gång pratade vi om plast och hur den bryts ner till mikroplaster som samlas både i naturen och i oss själva. Vi plockade mycket frigolit och annan typ av plast som hade flutit in till stranden med vårfloden. Vi pratade om vårt beroende om en natur i balans – hur vi kan andas medvetet med naturen och finna mer balans i eget liv. Vi fick även öva oss i acceptans när tiden inte räckte till att plocka bort allt skräp som fanns.







Miljöcafé med gästtalare Andreas Magnusson i Kalix församlingsgård

Vi fick lyssna på Andreas, 19 år, berätta om sin historia. Hur han blev engagerad i klimatkrisen. Hur det är att vara ung och hur viktigt det är att unga inkluderas i olika sammanhang som delaktiga, aktiva individer med sina perspektiv. Vilken härligt inspirerande talare!



Miljöcafé

Miljöcafé bjöd på gott om delikatesser. Vi fick smaka på (S)VINN-produkter och lära oss om matens hållbarhet. Agenda 2030 utmanar oss alla att halvera matsvinnet i världen. Vi behöver t.ex. bli bättre på att förstå att bäst före-datum betyder inte att maten är otjänlig därefter utan att den kan hålla i veckor och månader efter att bäst före-datum har passerat.

Med försäljning av fika samlade vi pengar för Act Svenska kyrkans humanitära arbete för länder som drabbats av krig, svält och naturkatastrofer.

(S)VINN

ALLA VINNER PÅ ATT
MINSKA MATSVINNET.
VAR MED DU OCKSÅ!

Svenska kyrkan 
KALIX FÖRSAMLING



AGENDA 2030

Delmål 12.3 |

Halvera matsvinnet i världen

Till 2030, halvera det globala matsvinnet per person i butik- och konsumentledet, och minska matsvinnet längs hela livsmedelskedjan, även förlusterna efter skörd.

VAD KAN DU GÖRA MED TRÖTTA BANANER?



Bananchips / torkad banan
Bananchips är urenligt att göra, och gott både som mellanmål och till frukosttillagorna. Dessutom slipper du tillsatser: köpta bananchips innehåller ofta socker, salt och fett.

100 grader | ca 2 timmar
Gör så här:

1. Sätt på ugnen på 100 grader.
2. Skiva bananer i ca 5 mm tjocka skivor.
3. Lägg skivorna en och en på en bakplåt med bakplåtspapper, så att de inte täcker varandra. En plåt rymmer ca 2-3 bananer. Om du vill undvika att bananerna blir bruna kan du pensla skivorna med lite citronsalt.
4. Ställ in bananskivorna i ugnen. Om du gör flera plåtar samtidigt, se till att sprida plåtarna jämt på fälsarna, och använd ugnens varmluftsläge.
5. Grädda i ca 2 timmar för krispiga bananchips, kortare om du gillar dem lite mjuka. Öppna luckan då och då för att släppa ut fukt.

RECEPT

SVINNSMART GLASS

Ingredienser
1,5 dl natur yoghurt (gärna turkisk/grekisk), som om den luktar och smakar gott gärna får ha passerat bästföre-datum.
6,5 dl vispgrädde, eller vegansk dito, som liksom yoghurten gärna får ha passerat bästföre-datum eller sålts på kort datum.
1 burk med kondenserad mjölk (kan ersättas av kolasås, grädde och socker eller fudge).

Så här gör du Sveriges svinnsmartaste glass:

1. Vispa grädden tills den är fast.
 2. Vispa ihop yoghurt, grädde, kondenserad mjölk (eller ersättare, veganska eller andra, se fetthalt ovan), vanilj och salt i en annan skål.
 3. Vänd ner hälften av grädden i yoghurtblandningen (etc), och sedan den andra hälften, rör om till en slät smet.
 4. Hall 2/3 av glassmixen i en form. Sprid 1/3 av kakbitarna över glassmixen. Och eventuella bär. Repetera tills båda är slut. Täck över med plastfolje och ställ in i frysen i minst 6 timmar.
 5. Om du har en glassmaskin, kör glassmixen i den, hall smeten i en burk och ploppa i kakbitar så att de är någorlunda jämt fördelade. Ställ in i frysen.
- Smaklig, lyxig, svinnsmart glass och gläd sommar alla matsvinnsjältar! Dela gärna en bild på din glass och tagga @matsvinnet på Instagram, Facebook, Twitter eller LinkedIn.

Ät snart - bli en miljökämpe
Leta efter röda lappar i affären och spara på vår jord och dina pengar!



Vilken dag! Vi har gjort skillnad för vår närmiljö, lärt oss något nytt och bidragit till en bättre värld!
Tack till alla som kom! Varm hälsning, diakon Minna