

Madens historier
Ruth og
Rasmus går
ØKOLOGISK

Økologi

Ruth og Rasmus er i byen med deres pædagog, der hedder Hanne. De skal købe mad til frokosten i børnehaven. I dag skal børnene nemlig smøre deres egne madder.

– Jeg vil have leverpostej, leverpostej, masser af leverpostej – umm, råber Rasmus og danser sin helt egen leverpostej-dans, hvor han vrikker med rumpen og klapper sig på maven. Rasmus elsker leverpostej!

– Tag den med økologi-mærke på, siger Ruth og peger på en lille bakke leverpostej med et rundt, rødt mærke på.

– Økolo-hva' for noget? spørger Rasmus.

– Økologi-mærke, siger Ruth og ser klog ud. Ruth ved næsten alt i hele verden.

Til den voksne:



Det røde ø-mærke fortæller, at det er økologiske landbrug og virksomheder, der har stået for den seneste produktion eller forarbejdning – og at det er kontrolleret af danske myndigheder. Det er frivilligt at anvende ø-mærket.



Det grønne blad er EU's økologimærke. Det er obligatorisk at bruge på de økologiske fødevarer i Europa. Det viser, at varen er økologisk ligesom det røde Ø-mærke.

(Kilde: Om økologiske fødevarer, fra jord til bord. Fødevestyrelsen 2010)





Det betyder ø-mærket



- Hvad betyder økologi-mærket? spørger Rasmus. Han er også klog, bare på en anden måde. Han er klog på at lege og den slags.
- Økologi betyder, at maden kommer fra nogle dyr eller planter, som har haft det rigtig godt, siger Ruth. Min mor siger, at vi skal spise økologisk for at hjælpe naturen.
- Du ved nok, at det kød, vi køber i forretningerne, kommer fra landmandens køer, grise og kyllinger, siger Ruth og ser stift på Rasmus. Det gør hun, for at han skal høre bedre efter.
- Ja, ja. Hakkebøf kommer fra køer, og leverpostej kommer fra grise. Det ved jeg da godt, siger Rasmus.
- Det var fint, siger Ruth. Nu går vi ud og besøger en økologisk landmand. Jeg vil gerne se, hvordan økologiske køer og grise har det.

Til den voksne:

Økologiske madvarer er fremstillet efter principper, der tager særlige hensyn til miljø og dyrevelfærd: Landmanden må kun anvende et absolut minimum af kemiske stoffer i den økologiske dyrkning.

Det betyder, at der ikke må anvendes kunstgødning eller pesticider. Desuden skal dyrene have mulighed for naturlig adfærd – herunder daglig motion og mulighed for frisk luft.

(Kilde: Om økologiske fødevarer, fra jord til bord. Fødevarestyrelsen 2010)

Dyrene har god plads

– Hej, bette børn, siger landmanden og vinker. Landmanden er ved at hælde vand i et stort badekar, som står ude på marken.

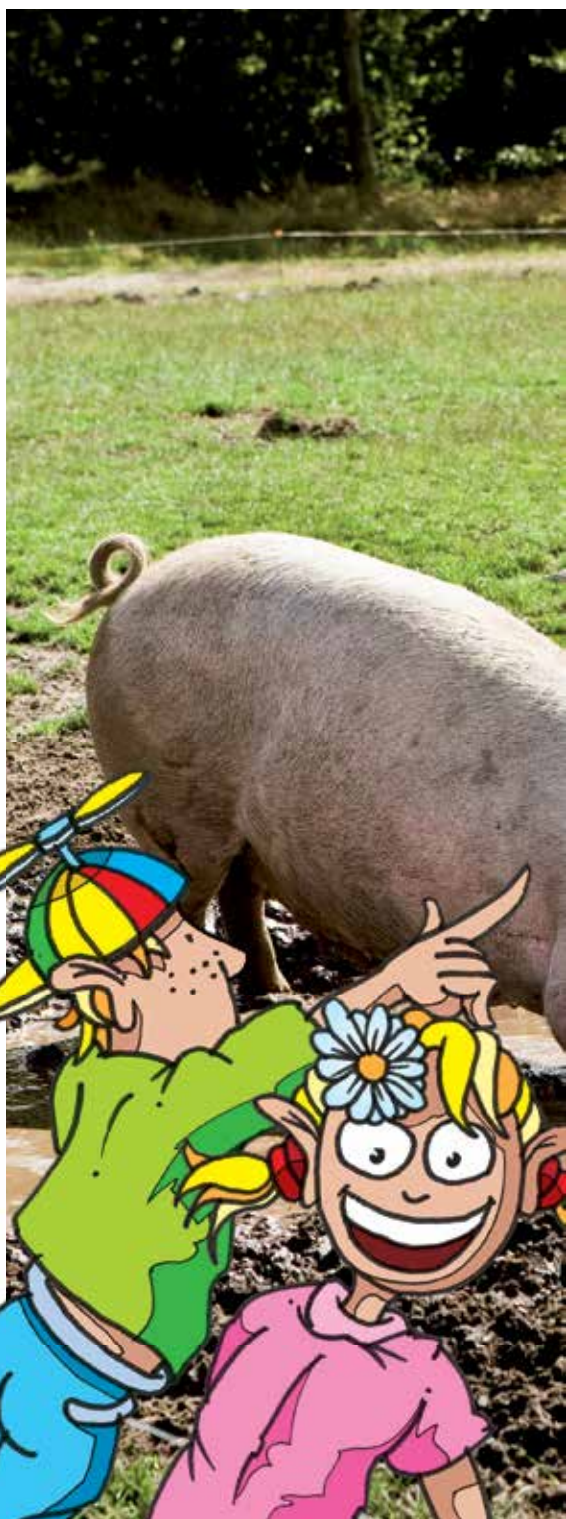
– Skal grisen i bad? spørger Rasmus, som godt kan se, at den store gris er meget beskidt.

– Nej da, griner landmanden. Mine grise skal drikke vandet. De bliver jo tørstige, når de går herude hele dagen. Grisene bor i små hytter ude på marken. Så kan de rode i jorden, når de vil. Jeg har både grise, køer og høns. De er alle sammen økologiske.

– Mine økologiske dyr kan gå frit omkring, og de må selv bestemme, hvad de vil lave. Mine grise kan bade i mudder, for det synes de er sjovt. Mine køer går på marken hele sommeren og æder græs – for det kan de bedst lide. Mine høns kan skrabe i halm og finde orme, for det er rigtig hønse-maner.

De økologiske dyr kan godt lide at bestemme, hvad de vil lave.

? Kan du også godt lide at bestemme selv? Hvad bestemmer du så?





Til den voksne:

.....

Glimt fra den økologiske stald

Generelt er der et stort fokus på dyrevelfærd i økologiske husdyrhold. Dyrene skal have god plads, kunne komme ud og have mulighed for at udøve naturlig adfærd.

Oksekød og mælk

Økologisk kvæg skal på græs om sommeren. Godt 1/3 af den mælk vi drikker kommer fra køer, der lever efter de økologiske regler.

Grise

I økologisk svineproduktion går alle søer på friland, hvor de kan græsse og rode i jorden. Smågrisene går sammen med soen, til de er mindst syv uger gamle. Grise går typisk i stalde, hvor der er god plads og halm at rode i, men har også adgang til udendørsareal.

Fjerkræ og æg

Økologiske høns har mere plads og bedre mulighed for at udleve naturlig adfærd end alle andre typer hønsehold. Økologiske æg kommer fra disse hønsehold. Økologiske kyllinger lever dobbelt så længe som konventionelle kyllinger.

(Kilde: www.lf.dk/Oekologi)

Kalve får ammetanter eller sut

Nu er Ruth og Rasmus inde i landmandens stald, hvor nogle økologiske kalve går rundt.

– Hov se! råber Rasmus og peger. Hvad er det for nogen hvide dimser?

– Det er kalvenes sutter, siger landmanden. Kalvene kan gå hen og sutte på en sut, når de har lyst til det. Kalven er jo koens unge. Men kalven bliver taget fra koen kort tid efter, den er født.

– Er det ikke synd for kalven, at den er taget væk fra sin mor? spørger Ruth, der er meget glad for sin egen mor.

– Jo, måske. Men vi mennesker skal jo bruge koens mælk. Det kan ikke nytte noget, at kalven drikker det hele. Den mælk, der kommer fra en økologisk ko, er økologisk mælk. Det kan man se på det røde mærke, der er på mælkekartonen.

– Der er en sut, som kalven kan sutte på, så den ikke savner sin mor for meget. Den får også en ammetante. Det er en anden ko, som den kan drikke mælk hos. Hver ammetante har 3-4 kalve, som den passer.

Til den voksne:

Narresutter og ammetanter

Økologiske kalve skal gå sammen med koen i mindst et døgn efter fødslen, og de skal have tilfredsstillet deres naturlige suttebehov i de første tre måneder af deres liv. Det kan enten ske ved, at landmanden lader kalvene gå sammen med koen eller en ammeko. Eller ved at kalvene får en narresut.

(Kilde: www.lf.dk/Oekologi)





Kornet bliver ikke sprøjtet

– Er du klar over, at al mad kan være økologisk? spørger Ruth, da børnene er kommet ud på marken igen. Man kan også købe økologisk brød og mel og frugt og alt mulig andet.

– Næ, det vidste jeg ikke, siger Rasmus, der bare er glad for at komme ud igen.

– Prøv lige at se den kornmark, du står i lige nu. Jeg vil vædde med, at den er økologisk! siger Ruth. Det kan du se, hvis du bukker dig ned og kigger på jordbunden. Kan du se ... ? Under kornstråene er der masser af smådyr og små ukrudtsplanter. De lever fint hernede, fordi landmanden ikke fjerner ukrudtet.

– Det er nemlig rigtigt, siger landmanden. På en økologisk kornmark skal naturen have lov at være i fred. Mange forskellige dyr kan lide at bo her: sommerfugle, insekter osv.

Til den voksne:

Økologisk korn

Kornet bliver dyrket helt uden kunstgødning, stråforkortere og kemiske sprøjtemidler.

Økologisk mel

Melet har et lavere indhold – men langt højere kvalitet – af protein og gluten. Når man bager brød med økologisk hvedemel, kan man med fordel ælte dejen kraftigere, og den skal være blødere end normalt for at udnytte melets bageevne fuldt ud.

(Kilde: Økologisk korn – forskellen kan mærkes. Økologisk Landsforening)



Frugt og grønt får komøg

– Min mor køber altid økologiske frugter og grønsager, siger Ruth. Laver du også dem på din gård?

– Ja, jeg har et økologisk æbletræ lige her. Værsgo og smag, siger landmanden.

– Jeg har også økologiske grønsager i mit drivhus. Jeg har økologiske tomater og agurker. Mine grønsager får lidt komøg, når de trænger til gødning.

– Addd! Er der så lort på tomaterne? spørger Ruth, som synes, at det lyder meget ulækkert.

– Nej da, siger landmanden og griner. Planterne lever af møget, og laver det om til noget, som tomaterne kan vokse af. Jeg kalder det tomaternes grokraft.

Ruth tager en bid. Umm, det smager rigtig godt af tomat.





Til den voksne:

Fordele ved økologi

Økologisk landbrug bygger på principper om naturlighed, bæredygtighed og forsigtighed.

Vælg økologi fordi:

- Du beskytter natur og grundvand.
- Du får færre tilsætningsstoffer.
- Du støtter øget dyrevelfærd.
- Du sparer dig selv for sprøjtemidler.

Godt for dig • Godt for dyrene •
Godt for miljøet

Økologiens udfordringer

1. Økologiske varer koster ofte lidt mere, fordi udbyttet pr. hektar normalt er lavere.
2. Økologi kan være mindre effektiv, fordi planter og dyr har mere naturlige vækstbetingelser.
3. Der er større risiko for 'ubudne gæster' i køkkenet, fx møl fra poser med økologisk mel. Problemet løser du ved at opbevare økologiske melposer i hver sin beholder med låg.



FRIT VALG
19.11.12
TA 3 FOR
110,-

110,-

FRUITSA
23.05



Fisk: Kig efter det røde eller blå mærke

Ruth og Rasmus er gået tilbage til forretningen, hvor Hanne stadig er i gang med at købe ind.

– Hej søde børn, råber Hanne og smiler. Jeg har fundet noget nogle økologiske fisk.

Der findes nemlig også økologiske fisk. De bor i en slags svømmebassiner og får økologisk foder. Fiskene i havet er ikke økologiske, selv om de lever frit og har det så godt og naturligt, som man nu kan have det, når man er en fisk.

– Jeg har også fundet noget torskerogn med et blåt mærke på, siger Hanne. Mærket fortæller, at fisken er fanget i havet – et sted hvor der er masser af fisk. Fisken har det godt, og der er mange flere tilbage på det sted, hvor den blev fanget.

Til den voksne:

Kig efter det blå mærke på fisk fra havet

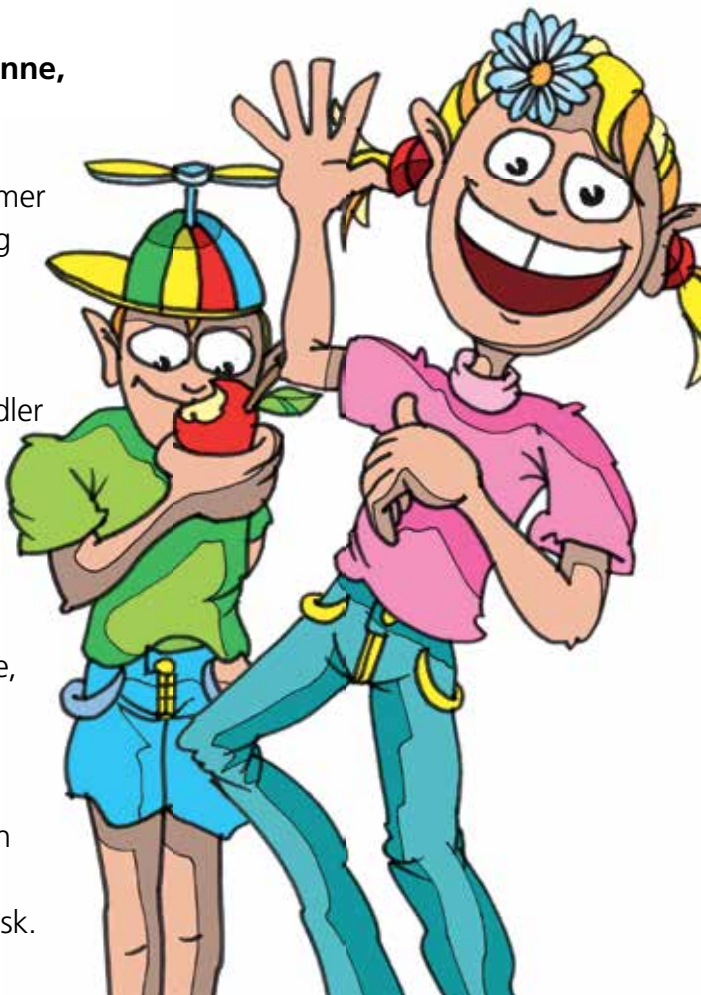
Når du vælger fisk og skaldyr med det blå MSC-mærke, er du sikker på, at de kommer fra en sund bestand, og at de er fanget med omtanke for livet i havet. På den måde støtter du fiskere, der arbejder for bæredygtigt fiskeri.

Økologisk fisk er opdrættet

Kig efter Ø-mærket eller EU's grønne økologimærke. Økologiske fisk er vokset op i hav- eller dambrug, hvor der ikke må anvendes genmodificeret foder eller syntetisk farvestof. Vildtfanget fisk kan ikke økologi-mærkes, da det ikke er muligt at kontrollere foder m.v.

Ruth og Rasmus fortæller Hanne, hvad de har lært i dag:

- Økologisk kød og mælk kommer fra dyr, som har haft det rigtig godt og været udenfor om sommeren.
- Økologisk korn og frugt og grønt er lavet uden sprøjtemidler og kunstgødning, så vi er med til at passe på naturen.
- Økologiske æg kommer fra høns, der kan rode i halm og finde orme.
- Økologiske fisk er opdrættede, men der er ikke så mange af dem i butikkerne. Derfor skal vi også kigge efter det blå mærke, der fortæller, at fisken er fanget et sted i havet, hvor der er masser af andre fisk.



Madens historier Ruth og Rasmus går ØKOLOGISK

© Fødevarestyrelsen, 2013
1. udgave, 1. oplag, 2013

Fagredaktion
Maria Haukrogh, Fødevarestyrelsen
6 om dagen

Manuskript og redaktion
Birgitte Dansgaard,
Komiteen for Sundhedsoplysning

Grafisk tilrettelæggelse
Peter Dyrvig Grafisk Design

Illustrationer

Tegninger af Frank Andersen
Fotos: Istock (side 10), samt udlån fra
Landbrug & Fødevarer

Trykkeri
Scanprint

Kan købes hos
Komiteen for Sundhedsoplysning
Tlf.: 35 26 54 00
Hjemmeside: www.sundhedsoplysning.dk
E-mail: kfs@sundkom.dk

Materialet kan downloades fra www.altomkost.dk

Hæftet er udviklet i et samarbejde mellem:

- Fødevarestyrelsen
- Økologisk Landsforening
- Landbrug & Fødevarer
- 6 om dagen
- 2 gange om ugen
- Københavns Madhus



2 gange om ugen



Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

