

GRISE – KORTET

FOR AT NÅ OP PÅ 90% ØKOLOGI INDEN
UDGANGEN AF 2015, SKAL KØDET VÆRE MED

Svar på jeres spørgsmål

Økologisk kød er dyrere end det konventionelle?

Ja, men hvis I:

- skærer kødet ud selv, bliver indkøbsprisen markant lavere.
- bruger hele grisen, gælder den lavere kilopris for alle grisens dele.
- selv laver pålæg, kan I spare en masse penge, samtidigt med at I udvider jeres faglige horisont.
- justerer portionsstørrelserne, så de passer til anbefalingerne, og får det maksimale ud af kødet som smags giver, kan I nedsætte kødmængden.

Ved at følge ovenstående råd vil det være muligt for jer at omlægge kødet, og stadig overholde jeres budget.

Hvad med mig og mine arbejdsgange?

En 1/2 gris vejer ca. 40 kilo, men grovparteret i forende, midterstykke og bagende, er stykkerne hver især ikke meget tungere end en sæk mel. Den første gang I skal partere selv, er det ikke sikkert, at I kan huske, hvordan det skal gribes an. Derfor tilbyder Københavns Madhus, at der kommer en kok ud og hjælper jer igang. Al begyndelse er svær og ting tager tid - men øvelse gør mester!

Arbejdsgangen og hygiejnen handler i høj grad om sund fornuft:

- Find det frem du skal bruge, før du går i gang.
- Arbejd kun med 1/3 gris af gangen. Resten holdes på køl.
- Pak kødet i passende mængder og vakuumer det evt. inden tilberedning, køle- eller fryseopbevaring.
- Lav en overskuelig lagerregistrering af kødet på frost, så alt bliver anvendt.
- Sørg for rotation og for at hjælpes ad med løft.



ØKOLOGISK GRIS

Hvordan kommer vi igang?

Den økologiske grise kan bestilles der, hvor I plejer at få kødvarer fra. Der er en masse udstyr at vælge imellem, men som udgangspunkt er det få ting I skal bruge for at komme igang - og nogle af dem har I allerede:



Herudover er en vakuummaskine et praktisk hjælpemiddel, og senere i processen kan en pøsestopper, et saltkar, en rullepølsepresser eller en rygeovn komme til.

Hvad med økonomien?

Stil krav til jeres leverandør. Tag en snak med ham og få grisen hjem grovparteret, uden hoved og tæer. Få kun indmaden med, hvis kiloprisen er lavere - og hvis I kan bruge det! Husk, at I betaler samme kiloprís for både fedtet og mørbraden, så alt på grisen skal bruges i produktionen for at holde den gode økonomi.

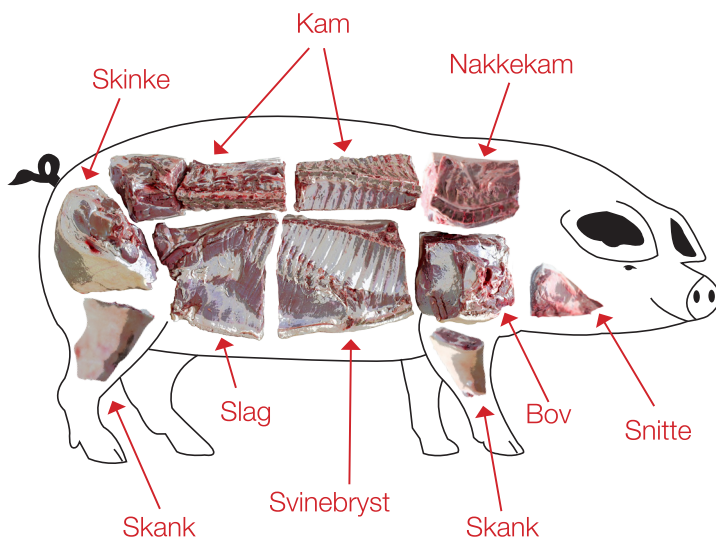
Især færdigprodukter som pålæg er dyrere at købe økologiske. Faktisk dobbelt op. Det kan derfor sagtens betale sig selv at lave rullepølse og andre typer salt pålæg, sylte og leverpostej.

– SÅ DAN!

HVORFOR VÆLGE ØKOLOGI?

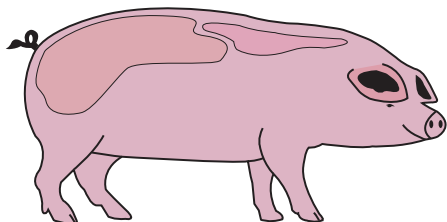
Økologi kommer af det græske ord for 'at holde hus'. Ved at bruge økologiske råvarer holder vi hus med naturens ressourcer, fordi vi sikrer rent grundvand og en god livskraftig landbrugsjord til de kommende generationer. Økologi er bedre for os, bedre for dyrene og bedre for miljøet.

- Der er strenge restriktioner i forhold til hvornår en økologisk gris må behandles med antibiotika - det betyder færre medicinrester i vores mad og dermed færre multiresistente bakterier.
- En økologisk gris får ikke klippet hale og tænder, den har dobbelt så meget plads som en konventionel og kan komme udenfor – det betyder bedre dyrevelfærd.
- Det økologiske landbrug lever i balance med naturen og belaster miljøet mindre - det betyder blandt andet renere drikkevand og mere biodiversitet.



DEN ØKOLOGISKE GRIS' HISTORIE

Den fødes af en so, der ikke er blevet fikseret i stalden, og som har været ude hele sommeren.



Den får lov til at beholde halen.

Den får lov at være ude med sin mor i 7 uger, hvor den kan lege i mudderet.

Den skal hele sit liv have 100% økologisk foder og fortsat have adgang til udeareal.

Der er halm og plads i stalden.



Når den slagtes er den 5 måneder gammel og vejer 100 kg.



Den må højst transporteres i 8 timer til slagteriet, men det er oftest kortere tid da alle økologiske svin slagtes i Danmark.

Læs mere på www.kbhmadhus.dk