

Madspild

Definition af madaffald & madspild

Madaffald er alt affald, der stammer fra mad. Madaffald kan opdeles i to:

- 1) **Madspild** er fødevarer, der kunne være blevet spist, men i stedet er blevet smidt ud. Eksempler på madspild er brød, hele frugter og grøntsager og middagsrester.
- 2) **Øvrigt madaffald** er de dele af fødevarerne, der ikke er egnet til at spise. Eksempler på øvrigt madaffald er æggeskaller, osteskorper, kaffegrums og kernehuse.

Hvert år smider du omkring 50 kg mad i skraldespanden. *"Det gør jeg da ikke"*, vil du måske sige. Men statistik fra 2011-12 over madspild viser, at hver dansker smider mellem 42 og 59 kg mad ud, som kunne være spist. Hvis vi bruger al den mad, vi køber og laver, kan vi mindske madspildet.

Madspild er dyrt – også hjemme hos dig. Beregninger viser, at en typisk dansk familie smider mad ud for mere end 3.000 kr. om året. Når vi smider mad ud, kasserer vi fødevarer, der er blevet produceret til menneskeføde samtidig med, at mennesker i store dele af verden mangler mad.

Vi ved at opdræt og produktion af fødevarer belaster klima og miljø. Vi spilder altså brugbare ressourcer både i industrien og i hjemmene. Madspild sker alle steder, hvor der arbejdes med fødevarer. I detailhandlen (supermarkedet, slagteren, bageren osv.) i fødevareindustrien, i landbruget, i institutioner og på restauranter. Men madspildet er størst i private hjem. Derfor skal vi bruge så meget som muligt af den mad, vi køber, så vi passer godt på miljøet, klimaet og vores økonomi. Hvad kan du gøre?

Sans din mad

Når du tager et glas mælk fra køleskabet, kan det være, at du opdager, at mælken har en dato, som er "Mindst holdbar til"/ "Bedst før". Lad være med at gå i panik og kassere mælken med det samme. Du kan nemlig selv tjekke, om mælken er frisk nok til at drikke. Du bruger dine sanser til at tjekke, om fødevarer er friske. Du kan tit se eller lugte, hvis maden er blevet for gammel eller fordærvet. Se evt. i den blå boks for eksempler på, hvornår din mad er blevet for gammel.

- En citron kan blive helt blå af mug.
- Rugbrødet kan få hvide og grønne mugpletter.
- Mælken lugter sur og klumper.
- Æblet bliver brunt af råd.
- Agurken er blød og slimet.
- Kød lugter surt eller sødligt og er slimet.
- Pålægget lugter sødligt og er surt og slimet.

OBS: Til en snak om konsistenser og teksturer, kan I med fordel anvende vores teksturkort og tale om, hvilke teksturer I genkender, og om kortene kan støtte op omkring disse. Du finder teksturkortene under "kort og spil" på Smag for Livets hjemmeside.

Hvis maden er blevet for gammel, kan den få en ubehagelig sur eller harsk lugt. Lugter fødevarer uappetitligt eller væmmeligt, bør du ikke spise den. Selvom der kun er en lille mugplet på fx rugbrød, kan der godt være spredt mug/skimmelsvamp langt inde i rugbrødet. Derfor er det ikke nok blot at skære det mugne område væk. Muggent rugbrød eller mugne grøntsager skal smides væk. Hvis maden lugter godt og ser fin ud, kan du smage på en lille smule af den. Smager den fint, er der ikke noget i vejen med den. Smager maden derimod dårligt, skal du smide den ud. Husk, at du ikke bliver syg af at have smagt en lille smule af maden.