



Mediemeddelande  
3.12.2019

## Aito-julgröten på Tomasmarknaden hjälper till att rädda vintrarna – det är enkelt att laga julgröt även utan mjölk

Havreproduktfamiljen Kaslink Aito är samarbetspartner på Tomasmarknaden som ordnas i Helsingfors. I Aito-grötstugan säljs Aito-julgröt och intäkterna doneras till Protect Our Winters Finlands klimatarbete. Protect Our Winters Finland (POW) ordnar kampanjen Rädda vintrarna i syfte att som en del Unescos världsarv skydda snölekarna som hör till den finska vintern. Det går enkelt att laga mjölkfri julgröt av Aito Havredryck Barista.

I Aito-grötstugan på Tomasmarknaden får besökarna äta läcker Aito-julgröt och samtidigt göra en klimatsats: intäkterna från gröten doneras till Protect Our Winters Finland för genomförande av kampanjen Rädda vintrarna. Julgröt kokad på mjölk- och glutenfri Aito Havredryck Barista passar alla, oavsett om man följer en specialkost eller inte. Aito-grötstugan genomförs i samarbete med caféet Oh My Goodess.

– *Det är enkelt att minska koldioxidavtrycket från det egna julbordet till exempel genom att koka julgröt på havredryck. Gröten blir mjölk- och glutenfri och passar därför många olika smaker. Havredrycken ger julgröten en mjuk smak och gröten bränner inte i botten!* säger **Susanna Kallio**, marknadsförings- och kategoridirektör för Fazer Lifestyle Foods.

Deltagarna i Tomasmarknaden strävar efter att minimera matsvinnet, och även överblivna grötportioner kan räddas via appen ResQ Club.

### Varmare vintrar ett hot mot snögubbarna

Intäkterna från försäljningen av Aito-julgröt doneras till Protect Our Winters Finland för genomförande av kampanjen Rädda vintrarna. Målet med POWs, Reimas och Rukas gemensamma kampanj är att skydda snölekarna som en del av Unescos världsarv.

– *Klimatförändringarna är ett hot mot något som vi finländare värdesätter högt: barnens snölekar. Om vi inte lyckas kontrollera utsläppen som värmer upp klimatet är det sannolikt att det om ett par årtionden inte längre görs snölyktor, snöslott eller snögubbar i södra Finland. De hör till vår nordiska kultur och vi vill påminna finländarna om att vi även skyddar vårt kulturarv genom att motverka klimatförändringarna,* säger **Niklas Kaskeala**, ordförande för Protect Our Winters Finland.



I Aito-grötstugan går det också att delta i POWs kampanj Rädda vintrarna genom att berätta vad man själv tycker är det bästa med vintern.

Tomasmarknaden och Aito-grötstugan är öppna på Senatstorget i Helsingfors 6–22 december. Tisdag–fredag kl. 11–20, lördag–söndag kl. 10–20, måndagar stängt. Fritt inträde.

### Läcker julgröt i vattenbadskastrull

Det är enkelt att laga mjölkfri julgröt! Testa att koka julgröt i vattenbadskastrull denna jul. Fylliga Aito Havredryck Barista ger julgröten en mjuk smak, och mjölk- och glutenfri julgröt passar många olika smaker. Glöm inte mandeln!

(cirka fyra portioner)

- 1 l Aito Havredryck Barista
- 1 ½ dl grötris
- en nypa salt
- äppelmarmelad, plommonpuré eller kanel och socker till servering
- mandlar

I stället för en vanlig grötkastrull behöver du antingen en vattenbadskastrull eller två nästan lika stora kastruller. Mät upp 2 dl vatten i den undre delen av vattenbadskastrullen (eller den större kastrullen) och låt det koka upp. När vattnet i den större kastrullen kokar, placera den mindre kastrullen i den större.

Häll havredryck i den mindre kastrullen och hetta upp tills den är ångande het. Tillsätt därefter även grötris i grötkastrullen. Låt gröten puttra under lock. Rör om då och då. Gröten blir klar på en dryg timme. Kontrollera då och då att vattnet i den större kastrullen kokar. Smaka av den färdiga gröten med salt, tillsätt mandlar och servera gröten efter smak till exempel med äppelmarmelad och kanel eller hemgjord plommonpuré. Du lagar enkelt plommonpuré genom att mäta upp 200 g torkade plommon, 2 dl vatten, ¼ tsk salt och 1 msk äppelvinäger i en kastrull. Koka i cirka 10 minuter och mosa med en stavmixer.

### Ytterligare information:

Susanna Kallio, marknadsförings- och kategoridirektör, Fazer Lifestyle Foods, [susanna.kallio@fazer.com](mailto:susanna.kallio@fazer.com), tfn +358 40 546 2885

Fazers medietelefon är öppen vardagar kl. 8–16, tfn +358 40 668 2998 och e-post [media@fazer.com](mailto:media@fazer.com)

### Produktbilder som lämpar sig för tryck:

<https://kaslink.emmi.fi/l/d8J2X7B5NgMq>



Kaslink Aito är en produktfamilj som gör det enkelt att ersätta olika mjölkprodukter med ett havrebaserat alternativ. Aito-produktfamiljen erbjuder havrebaserade alternativ inom drycker, mellanmål, bakning och matlagning. Alla Aito-produkter tillverkas av finländsk havre med så liten belastning på naturen som möjligt. Sedan augusti 2019 ingår Kaslink Aito i Fazer Group. [www.kaslinkaito.fi](http://www.kaslinkaito.fi)

## **Fazer-koncernen**

1891 öppnade den unge Karl Fazer sitt första konditori, med en mission att skapa mat med mening – och en passion för att skapa stunder av glädje för alla människor runt omkring honom. Detta är Northern Magic. Made Real. I dag är Fazer ett internationellt familjeägt företag som erbjuder bageri-, konfektyr-, kex- och spannmålsprodukter, växtbaserade måltider, mjölkfria produkter och on-the-go-mat och -dryck samt måltids- och cafétjänster av hög kvalitet. Koncernen har egen verksamhet i nio länder och export till cirka 40 länder. Fazers framgång grundar sig på Karl Fazers vision, värderingar och kreativitet: bästa kvalitet i produkter och tjänster, populära varumärken, kunniga medarbetares engagemang och företagets ansvarsfulla sätt att arbeta. Fazer-koncernens omsättning 2018 uppgick till 1,6 miljarder euro och antalet anställda till över 15 000. Fazers verksamhet följer etiska principer som baserar sig på koncernens värderingar och FN-initiativet Global Compact.

Northern Magic. Made Real.