

KitchenAid

Tee ympäristöteko ja ota ruokahävikistä kaikki hyöty irti

Luonnonvarakeskuksen (LUKE) tutkimuksen mukaan Suomessa kotitaloudet heittävät vuosittain roskiin 120–160 miljoonaa kiloa ruokaa. Yhtä henkeä kohti tämä tekee yhteensä 23 kiloa vuodessa. LUKEn laskelmien mukaan ruokahävikki verottaa vuositasolla suomalaisten taloutta 125 euron verran.

Valtakunnallista hävikkiviikkoa vietetään tänä vuonna 9.–15.9. Jokavuotisen kampanjan tarkoituksena on nostaa tietoisuutta ruokahävikin vaikutuksista ympäristöömme sekä jakaa vinkkejä ruokahävikin pienentämiseen.

Tänä vuonna kampanjan erityisteemana on ruokahävikin ilmastovaikutukset. Ruoantuotannossa tarvitaan paljon maata ja vettä, jonka seurauksena syntyy kasvihuonekaasupäästöjä sekä vesistöjä ja maaperää rehevöittäviä päästöjä. Suomalaisten kotitalouksien ruokahävikki vastaa noin 100 000 keskivertohenkilöauton vuosittaisia hiilidioksidipäästöjä.

Ruokahävikistä herkullisia yllätyksiä KitchenAidin avulla

Haluamme kannustaa kotikokkeja yhä luovempiin ja ympäristöystävällisiin ratkaisuihin keittiössä. Hyvin usein ruoanlaittoon päätyvät vain ruoka-aineksien parhaat palat, mutta myös kuorista ja reunapaloista voi luoda herkullisia annoskokonaisuuksia. Tarvitset vain ripauksen luovuutta ja ruoantähteesi muuttuvat aarteiksi.

Lihan kulutuksen vähentäminen on pieni ympäristöystävällinen valinta, jonka jokainen meistä voi tehdä. Myös jätteen minimoiminen on hyvä tapa pienentää omaa hiilijalanjälkeään. Kompostiin matkalla olevat tähteet saat hienonnettua uuteen uskoon vaivattomasti ja nopeasti KitchenAidin [1,7 litran monitoimikoneella](#), jolla esimerkiksi kasvispihvien valmistaminen hampurilaisen väliin käy käden käänteessä.

KitchenAidin [Power Plus -tehosekoittimilla](#) voit valmistaa esimerkiksi appelsiinin ja omenan kuorista herkullisia pyreitä tai kastikkeita. Hedelmien kuorissa on yllättävän paljon vitamiineja ja vastustuskyvyllä tärkeitä antioksidantteja, jotka kannattaa ehdottomasti hyödyntää ruoanlaitossa. Voit myös valmistaa pestoa porkkanoiden päätypaloista ja ruskeaksi muuttuneet banaanit ovat täydellinen lisä kakkutaikinaan.

KitchenAidin yleiskoneeseen kiinnittyvällä [vihannesliuskaleikkurilla](#) otat hedelmien ja juureksien kuorista kaiken hyödyn irti. Vihannesliuskaleikkurin avulla saat kolhiintuneista omenoista ja kesäkurpitsa-ohuista siivuja, joita voit käyttää esimerkiksi pastan korvikkeena. Ravintoarvoiltaan huipputerveellisiä bataatin kuoria ei myöskään kannata heittää biojäteastiaan. Liuskaleikkurin avulla saat tehtyä kuorista ohuita siivuja, jotka paistuvat rapeiksi ja herkullisiksi sipseiksi uunissa. Tätä herkullisempaa, luovempaa ja ympäristöystävällisempää pikkupurtavaa et voit juhluvieraillesi tarjota.

Ylläolevat esimerkit osoittavat, että omaa ruokahävikkiä voi pienentää verrattain yksinkertaisilla konsteilla, kun keittiössä uskaltaa kokeilla jotain uutta. Tämä on loistava uutinen intohimoisille kotikokeille ja meidän kaikkien jakamalle planeetallemme.







Lisätietoja

Tiedustelut ja kuvapyynnot: kitchenaid-pbm@bcw-global.com

KitchenAid

Lanseerattuaan legendaarisen yleiskoneensa vuonna 1919 ja ensimmäisen tiskikoneensa vuonna 1949, KitchenAid on vaalinut ikonista perintöään luomalla täydellisen tuotelinjan, joka on suunniteltu intohimoisille ruoanvalmistajille. Tänä päivänä KitchenAid-tavaramerkki tarjoaa kaiken tarvittavan hyvin varusteltuun keittiöön. KitchenAid juhlii satavuotista taivaltaan vuonna 2019 ja on osa Whirlpool Corporation -konsernia. Whirlpool on maailman suurin kodinkoneiden valmistaja ja vuonna 2017 sen vuotuinen liikevaihto oli noin 21 miljardia dollaria (USD). Whirlpoolilla on 92 000 työntekijää sekä 70 tehdasta ja tutkimuskeskusta ympäri maailman. Yhtiöön kuuluu Whirlpool, KitchenAid, Maytag, Consul, Brastemp, Amana, Bauknecht, Jenn-Air, Indesit sekä muita suuria tavaramerkkejä, jotka toimivat maailmanlaajuisesti. Whirlpool Corporationin Euroopan keskusyksikkö sijaitsee Perossa, Italiassa. <https://www.kitchenaid.fi/>