



Vinter

Vi går in i en vecka som domineras av snö, mycket har kommit och det ser ut att spädas på. Våra transporter går dock som vanligt, måhända lite lugnare och försiktigare med tanke på väglag och omständigheter som vi inte styr över. Vi hoppas på förståelse för något justerade leveranstider men tror att vi är väl rustade så påverkan bör bli minimal.



Bananer

I veckan skickade vi ut information om bananläget med sortiment och volymer i focus, missade Du detta så hör av Dig så skickar vi om den.

En strejk och lockout bröt i förra veckan ut i ett flera svenska hamnar. Detta efter att Hamnarbetarförbundet har sagt nej till medlarnas

slutbud i den pågående hamnkonflikten.

Strejken påverkar totalt 15 hamnar i tio städer från norr till söder, däribland Helsingborg, dit en stor majoritet av den import av produkter som går på sjötrafik anländer.

Vi befarar problem med vissa leveranser men i skrivande stund vet vi inte exakt hur vi och våra kunder kommer att påverkas. Men vi följer utvecklingen noga och återkommer när konsekvenserna blivit tydligare.

Omtalad rapports slutsats

Vi måste äta dubbelt så mycket grönsaker och frukt samtidigt som mängden rött kött behöver halveras. Det är några av slutsatserna i en rapport som ansedd tidskriften the Lancet publicerat. Bakom rapporten (som finansierats av brittiska forskningsstiftelsen Wellcome Trust och stiftelsen EAT) står bland andra Stockholm Resilience Center.



Rapporten visar hur vi människor bör äta för att livet på jorden inte ska drabbas av katastrofal skada på planeten. Exempelvis måste mängden rött kött som vi konsumerar mer än halveras, samtidigt som mängden frukt och grönsaker dubblas. Mängden frukt och grönsaker som vi får i oss varje dag bör vara minst 500 gram samtidigt som rött kött bör begränsas till i snitt 14 gram per dag

Blomkålsris med saffran och dadlar

Som lite inspiration till ovan nämnda punkt ger vi er ett recept att inspirera kunderna med, se nästa sida.



KINNEBLADET Vecka 6-2019

Mycket av julens kryddor och råvaror hänger sig fortfarande kvar! En av de mest karaktäristiska kryddorna är saffran och detta blomkålsris med saffran och dadlar är en härlig rätt som står sig hela vintern.

Ingredienser:

- 300 gram blomkålsris (riven blomkål)
- 1 morot
- 1/2 liten lök
- 6 torkade, urkärnade dadlar
- 3 msk färskpressad apelsinjuice
- 1 tsk salt
- En nypa saffran
- Finhackad röd chili
- Riven färsk ingefära
- 2 tsk kallpressad rapsolja
- Färsk persilja och koriander
- En näve sötmandlar, rostade

Gör så här:

- 1) Skiva löken, riv moroten, hacka dadlarna.
- 2) Koka upp vatten, lägg i blomkålsriset. Låt koka i 2 minuter. Häll av vattnet.
- 3) Blanda ihop med blomkålsriset med lök, morot och dadlarna.
- 4) Blanda saffran, salt, färskpressad apelsinjuice, ingefära, olja och chili.
- 5) Rör ner blandningen med blomkålen.
- 6) Toppa med färsk persilja, koriander och de rostade sötmandlarna

