

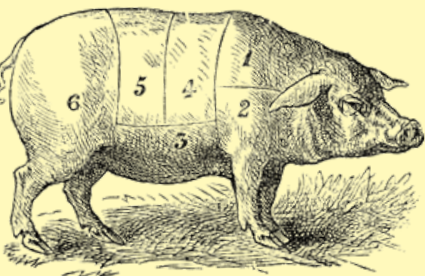


Hvilket landbrug ønsker du?





En tredjedel af EU's budget går til at støtte landbruget. Den primære støtte gives per hektar og per husdyr. Det danske landbrug modtager ca. 49 mia. kr. for perioden 2021-2027.



I Danmark er der i dag omkring 940 gårde der producerer svin i Danmark. En gennemsnitlig gård har 5.000 svin, men en enkelt 'svinebaron' kan have mere end 80.000 svin.

33.000.000

Danmark har det højeste antal svin pr. indbygger i EU, med mere end 30 millioner svin produceret pr. år. Danskerne spiser i gennemsnit 52 kg. kød per person pr. år.



90% eksport

Størstedelen af svinekød produceret i Danmark er til eksport. Og omkring 15,2 millioner levende svin og pattedrise eksporteres hvert år.

Kun 3%

Hele den danske svineproduktion udgør kun 3 % af Danmarks samlede eksport på omkring 1.000 mia. kr.

Lobbyisme

Der er enorm stor lobbyvirksomhed forbundet med svineproduktionen fra virksomheder, der producerer antibiotika, kemikalier osv.

64 % af arealet

I Danmark bliver omkring 60% af arealet brugt til landbrug. Ud af dette bliver 80% brugt til foderproduktion.

1,7 mio. tons

... soja importeres fra Sydamerika. Dette bidrager til afskovningen i Amazonas og ødelægger Pampas og Cerrado i Argentina og Brasilien.

Forurening

Den intensive svineproduktion forurener og fremkalder eutrofiering, luft- og lydgener, men også tab af biodiversitet, sundhedsproblemer og øget transport.



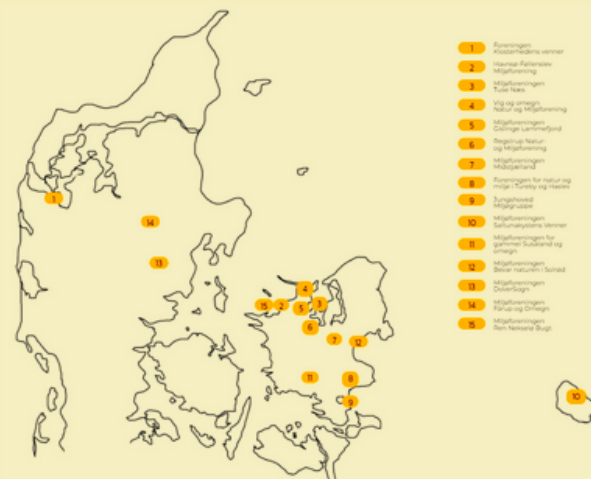
Siden 2018 er forskellige lokale grupper, forenet i kampen imod svineproduktion, opblomstret over hele Danmark. Miljøforbund i Tuse Næs, Jungshoved, Dover Sogn og Langeland gik sammen om at skabe

Landsforeningen mod svinefabrikker

Foreningen af forbund kræver en politisk erkendelse af de miljømæssige konsekvenser ved svineindustrien, flere studier om sundhedsfarer og forurening grundet svineindustrien, retten til at sige "nej" til ekspansion af svinegårdene, delokalisering af husdyrproduktionen til industrielle områder og ikke tæt på beboelse, samt en drastisk reduktion i antallet af svin produceret i Danmark.

LOKALE MILJØFORENINGER

Her er sin oversigt over lokale miljøforeninger. Tryk på punkterne på kortet for at se mere.



- 1. Foreningen mod svinefabrikker i Tuse Næs
- 2. Miljøforening i Jungshoved
- 3. Miljøforening i Dover Sogn
- 4. Miljøforening i Langeland
- 5. Foreningen for natur og miljø i Tuse Næs og Jungshoved
- 6. Foreningen mod svinefabrikker i Tuse Næs
- 7. Foreningen mod svinefabrikker i Jungshoved
- 8. Foreningen mod svinefabrikker i Dover Sogn
- 9. Foreningen mod svinefabrikker i Langeland
- 10. Foreningen mod svinefabrikker i Tuse Næs og Jungshoved
- 11. Foreningen mod svinefabrikker i Tuse Næs og Jungshoved
- 12. Foreningen mod svinefabrikker i Tuse Næs og Jungshoved
- 13. Foreningen mod svinefabrikker i Tuse Næs og Jungshoved
- 14. Foreningen mod svinefabrikker i Tuse Næs og Jungshoved
- 15. Foreningen mod svinefabrikker i Tuse Næs og Jungshoved



Farm to Fork-strategien er den del af EU's Green Deal, som skal sikre et mere retfærdigt og grønnere landbrug. Den danske nationale strategiplan har imidlertid ikke planer om at reducere mængden af husdyrbrug eller støtte udviklingen af regenerativt jordbrug.

Landbruget spiller en vigtig rolle i den grønne omstilling. En sund jordbund kan lagre CO2, reduktion i husdyrproduktion kan mindske emissionerne og mindre landbrug kan skabe flere arbejdspladser.



Madsuverænitet

Madsuverænitet er borgernes, bøndernes og lokalsamfundenes ret til at kontrollere deres egne madsystemer.

Madsuverænitet er politisk; det kræver, at vi udfordrer og omdanner magtstrukturene i samfundet. Madsuverænitet lægger kontrollen over frø, biodiversitet, jord og territorier, vand, viden, kultur og fælles goder i hænderne på de folk, der brødføder verden.



Spis mindre men bedre kød, find lækre vegetariske og veganske opskrifter



Støt småskala jordbrug, besøg grøntmarkeder og køb direkte fra lokale jordbrugere



Kræv af dine politikere, at de begrænser husdyrindustriens ekspansion



Bliv medlem af en forening, der arbejder mod svinefabrikker i Danmark



Organisér en debat med dit netværk om fødevarer-systemet og madsuverænitet



Deltag i en demonstration eller aktion som for eksempel Free the Soil



Det kræver en drastisk omlægning af det danske landbrug fra en klima- og miljøbyrde til en økologisk og social gevinst for samfund og natur. Vejen til et sådant jordbrug omfatter øget biodiversitet i kulturlandskabet, kulstofbinding, mikroliv i jorden og dyr på græs.



Bøndernes agroøkologi

reducerer drastisk brugen af eksterne input, som landbrugskemikalier, kunstige hormoner, GMO'er, syntetisk biologi og andre virksomhedsteknologier, som underminerer menneskers velfærd og madsuverænitet. producerer til lokale markeder og hjælper dermed lokalsamfundene med at frigøre sig fra de globale værdikæder. Regenerer jorden for at bringe samfundet i harmoni med de økosystemer, som mennesker og landbrug er en del af.

OPSKRIFTER



LÆX:

2 store gulerødder
med skræl
fint havsalt

Marinade:

1 spsk. soja
1 spsk. sukker
2 spsk. rapsolie
salt og peber

Rævesauce:

1 l koldpresset
æblemost
lidt dijonsennep
Hakket dild i store
mængder

Dild til topping

* * *

Fremgangsmåde:

Allerførst: LÆX skal minimum stå en dag og trække, så gå i gang dagen før!

Og så: Hæld lidt salt i bunden af en form, placer gulerødderne oven på, og hæld yderligere salt over, så de er dækket.

Bag dem ved 175 grader varmluft i 75 minutter, og lad dem køle af.

Mens gulerødderne bager, koges æblemost ind til ca. en tiendedel, hvorefter det køles ned. Det skal blive dejligt sirupsagtigt i konsistensen. Derefter blandes den med dijonsennep og al den hakkede dild du kan støve op.

Pil skrællen af gulerødderne og skær dem i lange, tynde skiver på skrå. Kom dem i en bøtte.

Pisk ingredienserne til marinaden godt sammen. Smag til og hæld over gulerodsskiverne. Lad dem trække natten over på køl.

Servering: Rist noget brød, anret LÆX'en derpå, giv den et skvæt rævesauce og garner med den smukkeste dillduk i buketter. Måske også lidt friskkværnet peber.

Velbekomme!

INGRIDERTEHUMMUS:

2 dl tørrede danske
Ingridærter
2 dl rapsolie
1 dl vand eller kogevand
1 fed hvidløg
1 citron, saft og skal
2 tsk. spidskommen
salt og peber

* * *

Fremgangsmåde:

1. Skyl ingridærterne og kog dem i 45 min eller til de er møre, gem 1 dl af kogevandet
2. Blend de kogte ingridærter, rapsolie, vand eller kogevand, hvidløg, citronsaft og skal og krydderier til en ensartet masse.
3. Smag til med salt og peber

