



## Ta hand om **matresterna**

**Pasta som blev över, utgången grädde eller gammal frukt. Vi slänger mycket mat varje dag. Det är inte bra för miljön.**

Man ska bara slänga sådan mat som inte går att äta. Som potatisskal, bananskal eller mat som blivit gammal.

Ändå slänger vi ungefär en femtedel av all mat vi köper. Det är inte bra för miljön. Dessutom blir det onödigt dyrt.

Tyvärr slänger många sina matrester direkt i soporna. Om man sorterar ut matresterna kan de bli något bra i stället – biogas och biogödsel.

I många hus kan man sortera matrester för sig. Då slänger man matresterna i en särskild påse.

### Släng mindre mat

#### 1. Ta lite i taget

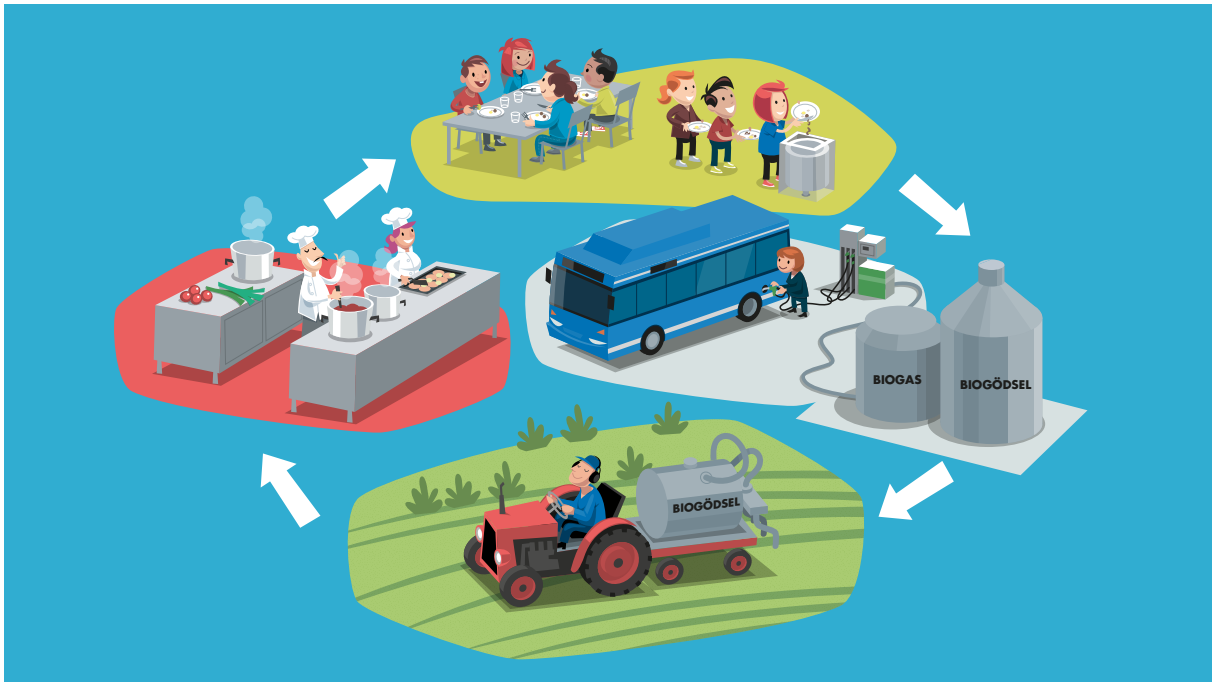
Ta inte mer mat än du orkar. Det är bättre att ta många små portioner, än en stor som du inte orkar äta upp.

#### 2. Festa på rester

Släng inte mat som blir över. Du kan äta den till lunch en annan dag eller använda den i en ny rätt.

#### 3. Titta, lukta, smaka

Mat kan ofta ätas även efter bäst före-datumet. Använd dina sinnen för att ta reda på om maten går att äta.



## Matens kretslopp

**Det är jättebra att sortera ut matrester. Då kan maten bli biogödsel som gör att det växer bra på åkern.**

Sopbilen kör matresterna till en rötningsanläggning. Där görs maten om till bland annat biogas.

Bilar och bussar kan köra på biogas i stället för bensin. Den stora skillnaden är att biogas är mycket bättre för miljön.

Matresterna blir även miljövänligt gödsel som kallas biogödsel. I biogödseln finns all näring från maten kvar.

Bönderna använder biogödseln på sina åkrar. Den gör så att vete, potatis och annan mat växer bra. Dina matrester ser alltså till att ny mat kan växa. Man säger att maten går runt i ett kretslopp.

### Så bildas biogas och biogödsel

På rötningsanläggningen läggs matresterna på ett ställe där det inte finns något syre. Där finns små små djur som mumsar på maten. De kallas mikroorganismer. När mikroorganismerna har ätit klart är maten borta. Kvar finns biogas och biogödsel.