

Artikler

Skal vi spise lam, må vi også spise sau



Hvis matsvinn var et land, ville det vært det tredje største utslippsland for klimagasser, sa daværende miljøvernminister Vidar Helgesen på Eat-konferansen i Stockholm i 2017.

De siste årene har vi hørt flere slike eksempler som illustrerer omfanget av klimaverstingen matsvinn. Mange har fått med seg at det er hjemme på våre egne kjøkken at matsvinnet er størst, og flere og flere blir opptatt av å lage restemat og å spise opp det vi har kjøpt. Men å unngå matsvinn handler også om valgene vi tar før maten havner i kjøleskapet, det handler om hva vi kjøper og å bidra til at all mat som produseres faktisk blir spist. Vi må spise hele dyret, ikke bare de møreste filetene. Og skal vi spise lam, må vi også spise sau.

NRKs nye serie Matsjokket skal belyse det “skjulte matsvinnet” og Nortura håper at flere vil velge sau til middag etter å ha sett første program. Kjøkkensjef på Vaaghals og kaptein på det norske kokkelandslaget, Christer Rødseth, går i bresjen for å avlive myter og inspirere med fristende saueretter.

Hva gjør Gilde?

Nortura har de siste årene jobbet aktivt med å redusere overskuddet av sau og lam. Vi har blant annet:

- Hatt fokus på produktutvikling, salg og markedsføring mot dagligvarekjeder, proffmarkedet og forbrukere.
- Satt ned våre priser på lam og sau, som er det virkemiddelet vi har til rådighet for å stimulere etterspørsel.
- Oppfordret produsentene til å produsere færre lam, slakte lettere lam og nok lam tidlig i sesong når etterspørselen er høy.
- Gitt tydelige innspill til Innovasjon Norge om at det ikke burde gis investeringsstøtte til produksjonsdrivende investeringer i sauenæringa.

Hvordan har lageret blitt så stort?

Når man ser NRKs bilder fra reguleringslageret, med hylle på hylle med fryst sau, kan man lure på hvordan vi havnet her.

Dette er bakgrunnen: For noen år siden produserte Norge for lite sau og lam, og både myndighetene og Nortura la inn en innsats for å øke produksjonen. Effekten ble dessverre en for sterk stimulans til produksjonsøkning, samtidig som markedet falt. Dette har vært utfordrende siden.

Les mer om hva Gilde gjør i forbindelse med bærekraft



Artikkel

Ku, klima og det større bærekraftperspektivet

Bærekraft er mer enn bare klimagassutslipp, og det er viktig å ta hensyn til alle aspekter når vi skal vurdere om noe er bærekraftig.

Image not found or type unknown

[Les mer](#)



Artikkel

Gilde jobber trygt i alle ledd for at du skal få maten som vanlig.

Selv i vanskelige tider fortsetter Gilde å levere trygg mat rundt om i hele Norge. Det skyldes at Gilde har en veletablert verdikjede som samhandler godt i alle ledd.

Image not found or type unknown

[Les mer](#)



Artikkel

Vi er Gilde – en del av det norske lokalsamfunnet

Kari er en av mange bønder som stiller opp i sitt lokalsamfunn. Hver dag bidrar bøndene i Norge til å holde små og store lokalsamfunn i gang.

Image not found or type unknown

[Les mer](#)



Artikkel

Våre bærekraftstiltak

Dette gjør vi for å skape et bærekraftig landbruk i Norge.

Image not found or type unknown

[Les mer](#)



Artikkel

Gilde bytter ut hermetikkboks med klimasmart emballasje

FRA SKOG TIL BOG: Gilde Bog kommer nå i pappemballasje fra miljøsertifiserte skoger som forsvarlig forvaltes.

Image not found or type unknown

[Les mer](#)

La deg friste og inspirere



Oppskrift

Grillpølse med tyrkisk tilbehør

Prøv denne enkle pølseretten med tyrkisk tilbehør. Rask og god mat, når du heller vi følge med på kampen.

Image not found or type unknown

[Les mer](#)



Oppskrift

Grillpølse med fransk tilbehør

Prøv denne enkle pølseretten med ungarsk tilbehør til kampen. Rask og god mat, når du heller vi følge med på kampen.

Image not found or type unknown

[Les mer](#)



Oppskrift

Grillpølse med ungarsk tilbehør

Prøv denne enkle pølseretten med ungarsk tilbehør til kampen.

Image not found or type unknown

[Les mer](#)



Oppskrift

Nattpølse

Norsker wienerpølser fra Gilde er den perfekte festmaten! Også når du skal avslutte med litt nattmat før festen er over. Derfor kan vi si, at vi er glade for å ta del i så mange festligheter i løpet...

Image not found or type unknown

[Les mer](#)



Rating of this product is 3.06 out of 5.

#59 Kokt grill i brød

Visste du at det ikke bare er wienerpølser som kan kokes/trekkes, men også grillpølser? Dette er en tradisjon som kanskje er spesielt populær blant trøndere. Her gir vi deg fremgangsmåten.

Image not found or type unknown

[Les mer](#)



Rating of this product is 5 out of 5.

Haglepølse

For deg som elsker kjøtt er haglepølsa en vinner - to wienere lagt som enten sideligger eller overligger. Topp med rekesalat og gressløk for et ekstra smell i smaksløkene!

Image not found or type unknown

[Les mer](#)



Rating of this product is 1 out of 5.

Bursdagspølse - wiener i brød

Pølser og barnebursdag går hånd i hånd, og lite kan slå feil med en klassisk wienerpølse i brød. Her kan du lese hvordan de bør tilberedes.

Image not found or type unknown

[Les mer](#)



Rating of this product is 5 out of 5.

Ventepølse

Ventepølse er et must på grillfesten! For litt ekstra smak mens du venter anbefaler vi en av våre spesialpølser.

Image not found or type unknown

[Les mer](#)