

Vårt nyhetsbrev gästas återkommande av frilansjournalister och skribenter. Gunilla Kinn är bosatt i New York där hon är TT:s stringer. Hon skriver också för Svenska Dagbladet, Gourmet och Amnesty Press.

Klimatdebatt kräver nytt syre

Tre månader har gått sedan FN:s klimatomöte hölls i Köpenhamn och sedan dess tycks luften ha gått ur debatten. Gunilla Kinn har hört sig för både här hemma och i USA, om vad som händer nu.

”Miljörörelsen i Europa och USA har blivit lite paralyserad”, säger Jakob Rutqvist, chef för miljöprogrammet på den liberala tanke-smedjan Fores i Stockholm.

”Gräsrotsengagemanget har gått ur, det folkliga trycket på politikerna att agera är obefintligt. Det finns inte längre något tydligt ledarskap.”

En rad faktorer har gjort att fokus i debatten om klimatförändringar har förskjutits. Vinterns bistra kyla har nog fått många svenskar att undra om planeten verkligen riskerar överhettning.

Men framför allt har FN:s klimatpanel IPCC fått enorma trovärdighetsproblem, sedan det visat sig att vissa fakta i dess rapporter saknat vetenskaplig grund. Texter om effekterna av klimatuppvärmningen har innehållit enstaka kraftigt överdrivna uppgifter, som att Himalayas glaciärer kan ha smält bort om 25 år. Debatten har lett till att IPCC:s arbete nu ska granskas.

”Det verkar som att medierna tycker att det är hippt att vara klimatskeptisk och ute att tjata om koldioxidutsläpp”, säger Jakob Rutqvist och hänvisar till opinionsundersökningar som visar att färre nu än i fjol tror att människans utsläpp orsakar uppvärmning.

”Kritiken har varit förödande”, säger Andy Grow på Seattle-organisationen Climate Solutions.

”Nu gäller det att hitta bra lösningar för att spara energi, minska oljeberoendet och skapa nya arbetstillfällen så att folk engagerar sig.”

Jakob Rutqvist välkomnar att

aktörer som Bill Gates syns i klimatdebatten. Andy Grow hoppas att kongressen i Washington ska ta sig an den under våren och bedömer att chansen för det är 60 procent.

”Flera senatorer, som demokraten John Kerry och republikanen Lindsey Graham, spelar en viktig roll i att ta fram en bra kompromiss.”

Och om USA begränsar sina koldioxidutsläpp ökar chansen för att även Kina kan tänka sig det. Dessa två länder står ju ihop för 40 procent av världens utsläpp, och lurpassar på varandra i förhandlingsarbetet.

Under året äger en mängd möten – mellan G20-länderna och i rådgivande grupper – rum, tills det är dags för toppmötet i Mexiko.

”Även den fortsatta strävan är att få till ett globalt, bindande avtal”, säger regeringens klimatambassadör Staffan Tillander som inte ser fjolårets FN-möte som ett misslyckande.

”Det är fel att se till endast de sista dagarna i Köpenhamn. Arbetet pågick ju hela 2009, och ledde till en rad bra saker – som att Japan och Australien lade bud i nivå med EU-ländernas.”

”Vi uppfattar att klimatfrågan finns högt upp på agendan i USA nu, och även Kina satsar trots allt medvetet på miljön.”

Gunilla Kinn FRILANSJOURNALIST

Mer på: www.sr.se/p1 (Vetenskapsradion), www.dn.se/nyheter/klimatmotet samt klimatmotet-resultat-och-misslyckanden-punkt-for-punkt-1.1018061.

LEDARE

Sedan den 28 februari har Sveriges Radios Ekonyheter under några dagar rapporterat om den omfattande importen av konventionellt odlad soja från Brasilien. Man har främst lyft fram de tragiska följder denna odling har för folkhälsan. Tusentals människor drabbas direkt och blir sjuka av de bekämpningsmedel som används i odlingarna, många av dem förbjudna i Sverige just på grund av den hälsoriska medför.

Soja är mycket proteinrik och används främst i djurfoder. Att sojaodlingen formligen exploderat under de senaste årtiondena bottnar i den stadigt ökade köttkonsumtionen världen över, och jakten efter den ”billiga biffen”.

I Sverige finns möjligheten att odla i princip allt foder som behövs på den egna gården. Men Ekot berättar att exempelvis Lantmännen tjänar mer pengar på att sälja soja till bönderna, än om dessa odlar sitt foder själva.

Inom den ekologiska odlingen är grundprincipen att allt foder ska vara ekologiskt (undantaget är grisar och fjäderfä som ännu – till 2012 – tillåts få upp till 5 procent konventionellt foder). Minst 50 procent av fodret ska dessutom komma just från den egna gården, vilket ger en balans mellan odling och djuruppfödning. De globala foderjättarna har i GMO-sammanhang berättat att det är omöjligt att skilja på soja som kommer från olika typer av odlingar. Med den vetskapen är det knappast att vänta att man ska kunna skilja soja odlad med förbjudna bekämpningsmedel från sådan som odlats med tillåtna.

För den som äter kött, men inte vill delta i detta lotteri, är det därför även i framtiden ekologiskt kött som gäller.

John Gerhard PROJEKTUTVEKLARE

SAVOJKÅLSSOPPA

4 portioner

1 morot, skivad
 1 palsternacka, skivad
 3 potatisar, skivade
 1 gul lök, skivad
 2 vitlöksklyftor, skivade
 1–2 msk olja
 1 liter kyckling- eller grönsaksbuljong
 1/2 tsk torkad timjan
 1–2 lagerblad
 1/2 savojkålshuvud, strimlat
 salt och peppar
 1 msk smör

Fräs rotfrukter, lök och vitlök i olja i en kastrull. Håll i buljong, tillsätt kryddor och låt koka i 15 minuter. Lägg i kålen och låt koka i ytterligare 5 minuter. Smaksätt med salt, peppar och en klick smör.

Tips savojkål: Fräs strimlad savojkål, lök och vitlök i smör i en kastrull i ett par minuter. Slå på en skvätt vitt vin, buljong eller vatten och låt sjuda under lock tills kålen är mjuk, ca 5 minuter. Smaksätt med rivet citronskal, salt och peppar.

SVARTRÖTTER MED ÄPPLE OCH LINGON

4 portioner

400 g svartrötter
 2 msk smör
 1 lök, tunt klyftad
 1 äpple, urkärnat och tunt klyftat
 salt och peppar
 1 dl råörda lingon

Skala svartrötterna under rinnande vatten. Skär dem i ca 4 cm långa bitar och lägg i en kastrull med lättsaltat vatten. Koka mjuka, ca 5 minuter. Låt rinna av på hushållspapper.

Stek svartrötterna i smör i ett par minuter. Tillsätt lök och äpple och stek alltsammans gyllenbrunt. Salta och peppra.

Håll upp i en skål och vänd ner lingon. Gott till exempelvis pannbiff.

Tips svartrötter: Skala svartrötter, potatis och palsternackor och skär i mindre bitar. Råstek mjuka i olja eller smör på svag värme i en stekpanna. Salta och peppra.

AVOKADORÖRA MED FÄRSKOST OCH CITRON

1 sats

1 avokado
 50 g philadelphiaost
 1–2 tsk färskpressad citronsaft
 ett par droppar tabasco
 salt och peppar
 1 msk olivolja
 lite strimlad färsk basilika

Mosa ihop avokado och ost i en skål. Smaksätt med citronsaft, tabasco, salt och peppar.

Bred ut röran på en mindre tallrik, ringla över olivolja och strö över basilika. Servera som dipp till ett gott bröd.

LINSSALLAD MED ÄPPLE OCH FÄLTSALLAD

4 portioner

2 dl kokta gröna linser, t ex Puylinser
 100 g fältsallad
 1 äpple, skalat och grovt rivet
 1/2 gul lök, finhackad
 salt och peppar
 Vinägrett:
 3 msk olivolja
 1 msk äppelcidervinäger

Blanda linser, sallad, äpple och lök i en skål.

Vispa ihop olja och vinäger i en skål. Vänd ner vinägretten i salladen. Smaksätt med salt och peppar. Gott som tillbehör till exempelvis grillad kyckling.

Tips blomkål: Vänd blomkålsbuketter i olivolja, skivad vitlök och lite färskpressad citronsaft i en ugnssäker form. Salta och peppra. Stek i ugnen, 225°, tills blomkålen är mjuk och har fått färg, ca 15 minuter. Rör om då och då. Strö över parmesanost och servera.

BANANCRÈME MED HONUNG OCH NÖTTER

3–4 portioner

2 dl turkisk yoghurt
 1 dl crème fraiche
 1/2 tsk kardemumma, grovt krossad
 2 mogna bananer, skivade
 2 msk grovt hackade pistaschnötter
 1 msk flytande honung

Vispa ihop yoghurt, crème fraiche och kardemumma i en skål. Mosa i bananerna och ställ i kylan tills blandningen är riktigt kall.

Fördela banancremen i glas, strö över nötter och ringla över honung.

Ingela Persson EKOLÅDANS ROCK

VÅRA ODLARE DENNA VECKA:

Fältsallad: Ortobell Bio, Peschiera Borromeo, Italien

Isbergssallad: Guillermo Samper, San Pedro de Pinatar, Spanien

Gul lök: Frans Brozén, Fårösund

Palsternackor: Lantbruket Mickelsgård, När

Savojkål: Prince de Bretagne, St Pol de Léon, Frankrike

Svartrötter: Jan och Anita van Geffen-Jalving, Lelystad, Holland

Avokado: "Hass", Trivigno, Nerja, Spanien

Citron: Paolo Cappello, Noto, Italien

Morötter: Widegrens gård, Romakloster

Rädisor: BiJo, Gravenzande, Holland

Tomater: Angel Ramos, Nijar, Spanien

Bataviasallad: EARL Ayme, Tarascon, Frankrike

Blomkål & Broccoli: Bio Farris, Orsara di Puglia, Italien

Gurka: Bulgarien

Kiwi: "Hayward", Coop. Terremerse, Bagnacavallo, Italien

Äpplen: "Roter Holsteiner Cox", Fruktträdgården Augustin, Jork, Tyskland

Apelsiner: "Washington Navel", Az. Agr. Valle Rita, Ginosa & Soc. Coop. Agricoop, Marsala, Italien

Grapefrukt: "Star Ruby", Ecofruit, Bagheria, Italien

Bananer: Appbosa, Valle del Chira, Peru

Päron: "Concorde", Lody en Ypkjen van Osch, Biddinguhuizen, Holland