

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.

Den biologiska mångfaldens år

Hur många visste att FN utsett 2010 till det "Internationella året för biologisk mångfald"? Gunilla Kinn skriver om en global fråga som hamnat lite i skymundan av klimatdebatten.

"Inte minst de fattiga är beroende av en biologisk mångfald för att klara sig", säger ekonomen Nik Sekhran.

Han är expert på ekosystem och biodiversitet på en avdelning inom UNDP för miljö- och energifrågor. UNDP är i sin tur FN:s organ för fattigdomsbekämpning.

"Antalet arter minskar i nästan hela världen. Vi vet inte riktigt vad vi förlorar, för det finns så många arter som inte ens är dokumenterade."

Regnskogar som huggs ner, mangroveträsk och våtmarker som naggas i kanterna och korallrev som förstörs av fiske är exempel på miljöer i riskzonen – och med dem drabbas ett unikt djur- och växtliv.

Forskare gissar att det finns uppemot 100 miljoner arter i naturen, och att mellan 10 000 och 100 000 av dem utrotas – varje år.

Enligt Internationella naturvårdsunionen, IUCN:s respekterade "röda lista" är 21 procent av alla (kända) däggdjursarter, 12 procent av alla fågelarter, 37 procent av alla sötvattensfiskar och 70 procent av alla växtarter hotade.

"Biologisk mångfald har etiska, emotionella, ekonomiska och miljömässiga värden", står det på en EU-sajt. "Ekosystemen (...) erbjuder estetiska upplevelser och rekreation. De renar vårt vatten, rensar vår luft och bevarar våra jordar. De reglerar klimatet, återvinner näringsämnen och ger oss mat. De ger råvaror för mediciner och andra ändamål; de är själva fundamentet vi bygger våra samhällen på."

Sedan 1993 finns en internationell konvention för att bevara den biologiska mångfalden, som nästan alla stater har skrivit på – fast det innebär inte att de levt upp till den.

"Biologisk mångfald" finns även med i Millenniemålen – FN:s önskelista med punkter som världen måste förbättra till 2015 för att bekämpa extrem fattigdom.

FN har dessutom utsett 2010 till "internationellt år för biologisk mångfald". UNDP och miljöorganet UNEP har avsatt över 500 miljoner dollar till ett antal projekt som ska stärka den.

"Idén med detta 'år' är att öka medvetandet om vad som riskerar att gå förlorat när arter dör ut", förklarar Nik Sekhran.

"Ofta finns det ekonomiska intressen i att exploatera naturen. Men alltfler inser att det kostar när ekosystemen försvinner – det visar den färskaste TEEB-rapporten. Det finns mycket vi kan göra för att vända utvecklingen."

Han syftar på vildmarksreservat, nationalparker och projekt för utrotningshotade djur.

"Tigrarna har inte utrotats, som man befara på 70-talet. Det beror på de ansträngningar som gjordes att skydda dem i Indien. Och lejonen i Kenya klarar sig för att regeringen insett vad de betyder för turismen. Men det går inte att slå sig till ro – den biologiska mångfalden måste ständigt värnas."

Gunilla Kinn FRILANSJOURNALIST

LEDARE

Det ekologiska odlandet fortsätter att öka. Allt fler konsumenter världen över efterfrågar livsmedel producerade utan handelsgödsel, bekämpningsmedel, GMO, syntetiska tillsatser och industriell djurhållning. Men utvecklingen bromsas av bristen på forskning och utveckling av produkter och metoder som kan göra det ekologiska odlandet bättre och mer effektivt.

När efterfrågan är så stor som nu, kan det te sig märkligt att varken de stora odlings- eller förädlingsföretagen, finansvärlden eller enskilda nationer vill investera. Med tanke på effekterna på miljön och på människors hälsa och att det konventionella jordbruket som det bedrivs idag knappast är långsiktigt hållbart, är det mycket kortsiktigt agerat.

Ekologisk odling bygger i hög grad på självständighet. Den ekologiska bonden är inte – som den konventionellt odlade – i ständigt behov av stora mängder handelsgödsel. Inte heller behöver han eller hon några dyra herbicider, pesticider, fungicider eller andra gifter. Och i takt med att de ekologiska odlingarna utvecklas köps allt färre av dessa produkter och medel. Vilket i sin tur gör att den enorma industri som ligger bakom medlen – och som gjort bönderna beroende av dem – får minskat klirr i kassan.

Kanske är det här en del av förklaringen till bristen på investeringar från företagshåll när det gäller forskning, utveckling och finansiering av den ekologiska sektorn. Nu är det hög tid för entreprenörer som vågar se nya möjligheter att träda fram. Och det är hög tid att de får det stöd de behöver till forskning och utveckling.

John Gerhard PROJEKTUTVECKLARE

MOROTSTZATSIKI

1 sats

2 dl grovt rivna morötter
 2 dl turkisk yoghurt
 1 msk olivolja
 1–2 vitlöksklyftor
 1 krm spiskummin
 lite chilipulver
 salt

Blanda morötter, yoghurt och olivolja i en skål. Riv i vitlök och smaksätt med kryddor.

Gott till panerad fisk eller grillad kyckling.

COLESLAW PÅ KÅLRABBI

2 portioner

1 kålrabbi, grovt rivet
 1 stor morot, grovt rivet
 2 msk majonnäs
 2 msk matlagingsyoghurt
 dijonsenap
 salt och peppar

Skala kålrabbi och morot och riv grovt på ett rivjärn.

Rör ihop majonnäs och yoghurt i en skål. Smaksätt med senap, salt och peppar. Vänd ner det rivna i såsen. Gott till exempelvis grillad kyckling eller kött.

Tips kålrabbi: Skala kålrabbin och skär i breda strimlor. Stek dem hastigt tillsammans med andra grönsaker i en wok- eller stekpanna.

KRYDDSMÖR MED KRYDDKRASSE, CITRON OCH KAPRIS

1 sats

125 g rumsvarmt smör
 2 msk kapris, grovt hackad
 1 tsk fint rivet citronskal
 2 msk klippt kryddkrasse
 lite färskpressad citronsaft
 salt och peppar

Blanda ingredienserna till kryddsmöret i en skål. Smaksätt med citronsaft, salt och peppar. Gott till fisk.

PURJOLÖKSRULLAR MED GETOST OCH RUCOLA

ca 12 st

6 filodegsark
 2 nävar rucola
 150 g getost
 1/2 dl pinjenötter

Fyllning:

1 purjolök, tunt skivad
 1 msk smör
 1 msk olivolja
 1/2 dl tapenade
 salt och peppar

Vinägrett:

1 msk balsamvinäger
 ca 1 msk honung
 3 msk olivolja

Fräs purjolöken till fyllningen i smör och olivolja i ett par minuter utan att den får färg. Låt rinna av på hushållspapper och kallna helt. Blanda purjolöken med tapenade. Smaksätt med salt och peppar.

Sätt ugnen på 225°.

Halvera filodegsarken. Lägg ut en sträng med fyllning längs ena kanten och rulla ihop till smala rullar. Lägg på en smörpappersklädd plåt och pensla med olivolja. Stek gyllenbruna och krispiga i ugnen, 8–10 minuter.

Lägg rucolan på ett serveringsfat. Smula över getosten och strö över nötterna.

Vispa ihop vinäger, honung och olja i en skål. Skeda vinägretten över salladen och lägg de nygräddade rullarna ovanpå.

BLODAPELSINGRANITÉ

4 portioner

4 dl färskpressad blodapelsinsaft
 strösocker

Häll apelsinsaften i en form. Smaksätt eventuellt med lite socker. Frys saften.

Skrapa den frysta granitén med en sked och servera genast i kalla glas.

Tips rucola: Slokar rucolan? Koka upp vatten i en kastrull. Lägg i salladen och låt koka i en halv minut. Kyl i kallt vatten. Mixa salladen slät med ett par droppar vatten. Tillsätt lite olivolja. Gott att ha på sallad och kyckling.

Tips broccoli: Skär råa broccoli-buketter i tunna skivor. Vispa ihop 1 del balsamvinäger och 3 delar rikligt god olivolja, salt och peppar. Strö över pumpa- eller solroskärnor. Krispigt och gott till kött eller fisk.

Ingela Persson EKOLÅDANS KOCK

Du hittar många fler recept på veckans lådinnehåll – och kan också köpa vår kokbok – på www.ekoladan.se.

VÅRA ODLARE DENNA VECKA:

Rucola: Ortobell Bio, Peschiera Borromeo, Italien

Sallad: SCEA Les Deux Collines, St Gilles, Frankrike

Purjolök: Az. Agr. Ortobio Val Tavo, Cappelle Sul Tavo, Italien

Morötter: Göran & Laila Lindén, Borlänge

Broccoli: Az. Agr. Nappi, Stornara, Italien

Gurka: Ecobalcon, Nerja, Spanien

Kålrabbi: Valencia, Spanien

Rotselleri: BioStee, Zuid-Beijerland, Holland

Kryddkrasse: Cresco, Honselersdijk, Holland

Tomater: Ecobalcon, Nerja, Spanien

Avokado: "Hass", Prager, Michoacán, Mexico

Bananer: Horizontes Organicos, Azua, Dominikanska Republiken

Blodapelsiner: "Sanguinello", Soc. Coop. Salamita, Barcellona, Italien

Äpplen: "Topaz", Jaap Flikweert, Kraggenburg, Holland

Äpplen: "Elstar", Fruktträdgården Augustin, Jork, Tyskland

Päron: "Williams", Agro Roca, Rio Negro, Argentina

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

Mango: "Amelie", Burkina Faso