

Green Cooking mer än att spara energi

Green Cooking uppfattas ofta som ett begrepp för att spara energi när det gäller spisar och annan tillagningsutrustning för restaurang, storhushåll och enskilda hushåll. Begreppet står för så mycket mer. Hela kedjan från tillverkning, användning och drift ska vara grön. Det gröna priset är en viktig faktor vid upphandling och inköp.

NÄR MAN IDAG bläddrar igenom en bunt broschyrer från tillverkare av spisar, kokhållar, ugnar eller bifogade beskrivningar av utrustning för storhushåll finns nya symboler i form av ett grönt blad, ett grönt träd förutom de vanliga miljömärkena tex Svanen. Symbolen, den gröna står för spar energi och miljö. Det betyder att det gröna tecknet uppfyller företagets högt ställda krav på energieffektivitet och miljöhänsyn. Man lovar också att om du byter till de nya utrustningarna kan de minska energiförbrukningen med 40–60 % om du byter 10–15 år gamla produkter. Det är inga små tal idag när energikostnaderna tenderar att öka lavinartat. Inte minst viktigt blir det vid upphandling av utrustning till storkök och restauranger. Det är allmänt känt att priset är kvalitetsfaktor nummer ett vid inköp. Men idag blir det alltmer viktigt att miljöhänsyn och energikostnad kommer lika högt på agendan. Många kommuner har tagit beslut om att bli bäst när det gäller miljötänk på alla områden.

SNABB UTVECKLING

Industrin har varit mycket snabb med att utveckla nya produkter inte minst när det gäller spisar, ugnar men också kyl-frys och disk. På spisområdet vinner induktionshåll-

len alltmer terräng med flexibla zoner som anpassas efter kokkärlens bottendiameter. Matlagningstermometrar byggs in som gör att man kan tillaga på graden och minuten när. Med dessa elektroniska mätinstrument blir tillagningen också mycket säkrare då man vet att rätt innetemperatur är uppnådd. Faktum är att med induktionshåll kan man spara 25 % energi i jämförelse med glaskermikhåll. Genom att använda varmluft och ställa in i kall ugn utnyttjas all energi även under uppvärmning. Något som kan bli värdefullt nu när långbakning och lågtemperaturstekning blir alltmer vanligt både hemma och i restaurangvärlden. En högrev som steks under natt blir en delikat kötträtt till nästa dags lunch eller middag. Eftersom allt blir mer och mer automatiserat med elektronik kan man lätt tro att utrustningen sköter sig själv med alla plusvärden på köpet som spara energi, bra för miljön osv. Men det krävs och kommer att

SYMPOSIUM

Under våren kommer Västsvenska Gastronomiska akademien att genomföra ett symposium kring begreppet Green Cooking. Närmare detaljer i kommande nummer av RS.



Induktion spar energi.

krävas utbildning och noggranna studier av bruksanvisningar för att utrustningen ska bli maximalt utnyttjad.

GREEN COOKING GÄLLER ÄVEN KOKKÄRL

Under de två, tre senaste åren har det blivit allt tydligare att man vill byta ut allt vad plastbeläggningar heter. Inte minst det giftiga PTFE ämnet. Praktiskt betyder det att den keramiska beläggningen blir de nya stekpannornas innermantel. På årets Ambientemässa i Frankfurt fanns det flera tillverkare som visade upp stekpannor i olika modeller och storlekar. Nu är de på marknaden. Ofta med en grön utsida för att verkligen exponera green cooking. Produktionsprocessen är mer energi och miljövänlig än för vanliga teflonbelagda stekpannor. En tillverkare, Zwilling anger 60 % mindre utsläpp av CO₂. Den nya beläggningen ska tåla hög värme och man kan steka utan fett. De nya Green Cookingkärlen säljs ofta med stjärnkock som ställer upp som "dragare". I våras såg jag i USA bland annat en stekpanna med green pandekalen under Martha Stewards namn. Bättre reklam får man leta efter för livsstilen green cooking.

BIRGITTA RASMUSSEN, PRESES I VÄSTRA
GASTRONOMISKA AKADEMIN