

ロラン島の風景/Lolland Island



ロラン島ナクスコウ造船所跡地の
ヴェスタス風力発電機ブレード工場(現在はMHIヴェスタス)

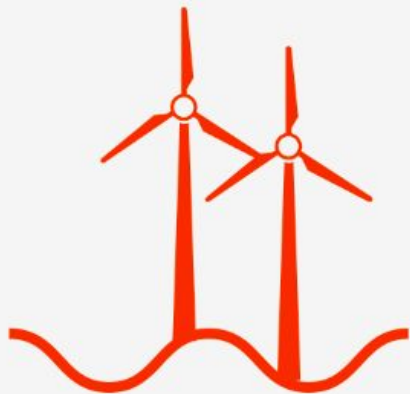




ca. 34.000 MWh



ca. 612.000 MWh



ca. 1.412.000 MWh

8:1

2.058.000 MWh
produktion

237.000 MWh
forbrug



大都市と地方の 相互作用



食糧



お金



エネルギー



知識



労働力



ゴミ



飲料水



JOBKABELSE 雇用	Skabe lokale arbejdspladser i forbindelse med anlæg, drift og vedligehold af VE-anlæg og energisystemer Skabe videnstunge arbejdspladser ifm. forskning i energisystemer Skabe lokale arbejdspladser ifm. renovering af boliger
ENERGISYSTEM エネルギーシステム	Anvendelse af overskudsstrøm eller lagring gennem produktion af varme eller brint
BIOMASSE (GEN)ANVENDELSE バイオマス活用	Brug af biomasse fra Lollands skov-og landbrug som bæredygtig brændsel i HOFORs biomassefyrede Amagerværk Genanvendelse af ressourceprodukter fra Amagerværket til Lollands skov-og landbrug
TURISME ツーリズム	Oprettelse af stisystemer og infocentre i forbindelse med VE anlæg Etablering af rekreative miljøer og turistdestinationer
FØDEVARER 食糧	Etablering af mad-alliance inden for Greater Copenhagen som bl.a. Bornholm og Lolland Promovering af Lollandske fødevarer i København



Carlsberg City



カールスバーグの貨車



2020.6.17

デンマーク気候法

議会で可決

2030年までに70%

削減を明記





FREMTIDEN ER LYS

Vælg fisk eller lyst kød som kylling, når menuen står på burger, pizza eller sandwich.



GENOPFIND DEN DYBE TALLERKEN

Lav flere klassiske grønne retter som kartoffel- eller tomatsuppe. Så sparer du på kødet – ikke på smagen.



SAGEN ER MINDRE BØF

Skær én god bøf i skiver, og server en salat med bøf i stedet for bøf med salat. Sådan når én bøf hele bordet rundt.



ROD I KØKKENET

Tilsæt masser af revet eller snittet grønt til din kødsovs, fx gulerødder, selleri eller squash – så er der også mad til i morgen.



GRØN BØF

Lav en lækker grøntsagsbøf ved at stege en paneret grøntsag som fx en skive selleri eller pastinak.



HAV UDS TYRET I ORDEN

En grill kan bruges til andet end kød. Giv grøntsagerne en tur på risten!



KARTOFLEN ER KONGEN

Giv kartofflen hovedrollen. Lav rösti, kartoffelsalat eller bagte kartofler med fyld, og gør kødet til tilbehør.



SÆSON FOR SMAG

Lav enkle retter hvor sæsonens frugt og grønt er i centrum. Så får du den bedste smag og spiser samtidig varieret og klimavenligt.





VÆRTEN ER STOR

Imponér dine gæster og lav lækker indisk dhal med linser eller thai curry med grøntsager.



ØVELSE GØR MESTER

De fleste af os laver de samme retter igen og igen. Øv dig i en til to grønne retter, og lad dem blive en del af rutinen.



STAV DIG TIL DET

Supplér din mad med grøntsagsstave med hummus eller anden dip.



ER DU HELT GRØN?

Fyld din pita med falafel, fiskefrikadeller eller stegte grøntsager som fx aubergine og squash. Top op med knasende lækker spidskål.



GRØNNE SMUTVEJE

Køb rodfrugter og andet grønt, som allerede er snittet. Det kan nemt blandes i fx lasagne, tærter og gryderetter.



KRYDDERI PÅ TILVÆRELSEN

Gør det grønne til stjernen på tallerkenen, og brug lidt stegt bacon eller hakket kød som krydderi frem for som hovedingrediensen.



MER' SMAG

Tilføj mere umami – altså ligesom smagen af kød – med fx stegte champignoner, soltørret tomat, revet ost eller fiskesovs.



PASTA POLLOGNESE

Udskift hakket oksekød med hakket kylling i dine pastafavoritter og sæt fut i smagen med tomatpuré, hvidløg og masser af krydderurter.



FARS DAG

Rør kødfarsen med revet grønt og giv den masser af smag med fx ansjos, kapers eller lidt chili. Så er der til både frikadeller og boller i karry i samme pakke kød.



HUSK DINE AFTENBØNNER

En dåse kogte bønner eller kikærter kan nemt bruges i salater, blandede supper og gryderetter. De giver både mæthed og god smag.



ÆGGE SÅ SVÆRT

Lav flere æggeklassikere som omelet, æggekage eller bixsemad med masser af grønt og spejlæg. Så sparer du på kødet, men får stadig proteiner.



HURRA FOR DE BRUNE SOVSER

Find soja, HP-sauce, fiskesovs og eddike frem. De kan give dine retter dybde og smag uden brug af kød.



RUL DIG UD

En grøn tærte er hurtigt i ovnen, når du bruger rul-ud-dej. Brug fuldkorn og spis en grov salat til, så bliver du mæt.



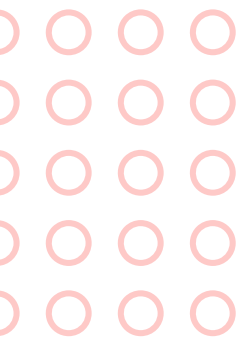
GRØNT PÅ TOPPEN

Brug rester af kogte kartofler eller bagte grøntsager på et stykke rugbrød. Så er der hurtigt og nem aftensmad.



14% / 800,000人

デンマーク人の
ベジタリアンおよびフレキシタリアンの割合/数(2019)
18～34歳では23%



72%

18～34歳のデンマーク人の
これから肉食を減らしたい人の割合
(2019)