

Kan en gulerod gå i selvsving?



Flæk dem, vend dem i smør på en hed pande med løg og timian og kald på nogen, du vil gøre indtryk på.

Ikke et ondt ord om økologi. Verden bliver et bedre sted at være, hver gang knofedt erstatter ukrudtsmidler. Bare prisen ikke er slatne rodfrugter med jord på.

Kunne vi ønske et bedre argument for at hive Irmas Små Sprøde op i lyset?

Født og opvokset på slægtsgården Sørís nær Ølstykke, som har svoret til økologisk drift siden 1987.

Dyrket på dyndjord uden pesticider og kunstgødning. Pakket i lyddæmpede haller på specielt ergonomiske pakkemaskiner. De folk mener det alvorligt.

Men er det specielt økologisk at spilde vand og energi på at vaske gulerødder og pakke dem i ressourceforbrugende plastikposer?

”Gulerødder med jord på ser ud ad H til i plastikposer,” siger gårdejer Jan Algreen. ”Og i en papirpose bliver de bløde, før du når hjem fra butikken. Så ville alle vores skønne kræfter være spildt.”

At resultatet er enestående, må du overbevise dig selv om. Små Sprøde springer som glas under ganen, og en enkelt har smag som et bundt af de almindelige.

Bliver der nogen tilovers, så flæk dem,

vend dem i smør på en hed pande med løg og timian – og kald på nogen, du vil gøre indtryk på.



Små Sprøde
gulerødder, 250 g

13,50

Irma

