



Heimsókn VOR á BIOFACH

Í Febrúar síðastliðnum sótti hópur á vegum VOR stórsýninguna BIOFACH í Nürnberg í Þýskalandi heim. BIOFACH er í senn hefðbundin vörusýning og ráðstefna. Þetta er stærsta sérhæfða sýningin fyrir lífræna geirann í heiminum og laðar árlega að fjölda framleiðenda, sérfræðinga og frumkvöðla hvaðanæva að úr heiminum. Undanfarin ár hafa um 35.000 gestir frá allt að 140 löndum sótt BIOFACH og yfir 2.300 sýnendur kynna vörur sínar og hugmyndir. Þetta gerir BIOFACH að einstökum samkomustað þar sem hægt er að fylgjast með nýjustu straumum, hitta samstarfsaðila og sjá hvert þróunin stefnir í lífrænum landbúnaði á heimsvísu.

Lífræn framtíð

Þema BIOFACH 2026 var framtíðarsýn og ný kynslóð í lífrænum landbúnaði undir yfirskriftinni „Growing Tomorrow: Young Voices, Bold Visions“, sem endurspeglar mikilvægi nýsköpunar og kynslóðaskipta í greininni. Nýsköpun er einmitt órjúfanlegur hluti af BIOFACH. Ár hvert fer fram sérstök nýsköpunarkeppni, BIOFACH Best New Product Awards, þar sem tilnefndar eru vörur sem hafa ekki áður verið kynntar á sýningunni og gestir sýningarinnar taka sjálfir þátt í að velja sigurvegara með atkvæðagreiðslu. Þannig verða verðlaunin ákveðin vísbending um hvaða vörur og hugmyndir eru efst á baugi í lífræna geiranum hverju sinni. Sérstakt sýningarsvæði er tileinkað þessum nýju vörum og þar má sjá í hnotskurn hvernig lífrænn markaður er að þróast, hvaða hráefni eru að ryðja sér til rúms, hvaða vinnsluaðferðir eru notaðar og hvernig framleiðendur skapa ný verðmæti úr lífrænum hráefnum.

Þessi áhersla á nýsköpun undirstrikar að lífrænn landbúnaður snýst ekki aðeins um framleiðsluaðferðir, heldur einnig um þróun nýrra vara, aukna verðmætasköpun og aðlögun að breyttum mörkuðum og væntingum neytenda. Fyrir smærri framleiðendur getur BIOFACH þannig verið vettvangur þar sem ný hugmynd fær alþjóðlega athygli og verður fyrsta skrefið í stærri þróun.



Dæmi um vörur sem kepptu um nýsköpunarverðlaunin

Lífrænn landbúnaður er ekki jaðarstarfsemi

Eitt af því sem verður strax ljóst á BIOFACH er að lífrænn landbúnaður er ekki lítil hreyfing á jaðrinum eins og sumir vilja meina. Þetta er alþjóðlegt kerfi, með eigin innviði, eigin fagþekkingu og eigin framtíðarsýn. Þarna eru ekki bara vörur, þarna eru lausnir. Jarðvegsbætandi aðferðir. Nýjar leiðir til að vinna matvæli án þess að tapa næringargildi. Ný lífræn áburðarefni. Betri umbúðir. Betri hugsun.

Fyrst og fremst: fólk sem trúir því að landbúnaður geti verið hluti af lausninni, ekki vandamálinu. Lífræn ræktun og framleiðsla er metnaðarfull áætlun um sjálfbæra framtíð í matvælaframleiðslu.



Umhverfsvænni umbúðir



Lífrænn áburður fyrir tómatplöntur / Treffler herfi til illgresiseyðingar

Tækifæri fyrir íslenskan lífrænan landbúnað

Fyrir íslenska lífræna framleiðendur er BIOFACH sérstaklega mikilvægur vettvangur. Þar gefst tækifæri til að kynnast nýjungum og þróun og tengjast alþjóðlegu neti framleiðenda og samstarfsaðila. Fjölbreytnin sem einkennir lífræna framleiðslu víða um heim er eitt það athyglisverðasta við sýninguna. Lönd með gjörólíkar náttúrulegar aðstæður kynna vörur sem byggja á staðbundnum auðlindum og sérstöðu. Þetta undirstrikar mikilvægi þess að íslenskur lífrænn landbúnaður nýti sína sérstöðu; hreint vatn og jarðveg, það hversu lítið er um sjúkdóma og meindýr, aðgengi að hreinum lífrænum hráefnum og síðast en ekki síst rekjanleika og traust framleiðsluferli. Staðsetning og veðurfar þarf ekki að vera takmarkandi, heldur þvert á móti forskot og stefnumótandi verkfæri.

Sameiginlegar áskoranir

BIOFACH er einnig mikilvægur vettvangur til að ræða sameiginlegar áskoranir, svo sem loftslagsbreytingar, aðgengi að mörkuðum, vottun og þróun neytendamarkaðarins. Þar kom skýrt fram að eftirspurn eftir lífrænum vörum er áfram sterk og lífræn framleiðsla gegnir lykilhlutverki í þróun sjálfbærra matvælaakerfa. Markaðsöflum þarf þó að fylgjast með og veita aðhald, en margir eru til dæmis uggandi vegna fyrirhugaðra breytinga á upplýsingaskyldu til neytenda hvað genabreytingar varðar, auk þess sem grænþvottur viðgengst enn á alltof mörgum stöðum.

Heimsókn á BIOFACH undirstrikar mikilvægi þess að íslensk lífræn framleiðsla sé hluti af alþjóðlegu samhengi. Lífrænn landbúnaður er alþjóðleg hreyfing sem byggir á sameiginlegum gildum um sjálfbærni, jarðvegsvernd, líffræðilega fjölbreytni og gagnsæi. Með þátttöku í alþjóðlegum viðburðum eins og BIOFACH geta íslensk samtök og framleiðendur fylgst með þróuninni, lært af reynslu annarra og lagt sitt af mörkum til áframhaldandi þróunar lífræns landbúnaðar á heimsvísu.



Úr fyrirlestri á vegum IFOAM sem fjallaði um erfðabreytingar og merkingar matvæla

Innblástur og framtíðarsýn

BIOFACH er ekki aðeins vettvangur fyrir viðskipti heldur einnig innblástur. Þar má sjá hvernig lífrænn landbúnaður er að þróast sem raunhæfur og vaxandi hluti af alþjóðlegu matvælakefni. Fyrir VOR og íslenskan lífrænan landbúnað er mikilvægt að vera hluti af þessari þróun. Heimsóknin staðfestir að íslenskur lífrænn landbúnaður hefur mikið fram að færa – og að framtíðin felur í sér bæði áskoranir og tækifæri. Heimsókn á BIOFACH er í senn upplifun og staðfesting. Staðfesting þess að lífræn vottun snýst ekki bara um framleiðsluaðferð – hún er hluti af stærri breytingu á því hvernig við hugsum um matvælaframleiðslu, auðlindanýtingu og framtíð landbúnaðar.

Höfundur: Elínborg Erla Ásgeirsdóttir,
formaður VOR og grænmetisbóndi.

AFHVERJU eru færri aukefni í lífrænum matvælum?

Þegar við veljum lífrænt erum við ekki aðeins að hugsa um velferð dýra og umhverfis, heldur einnig um hreinleika vörunnar sem við neytum. Ein af grundvallarreglum lífrænnar framleiðslu er að bjóða upp á náttúrulegan og heilnæman mat, gott geymslupól og eðlilegan lit, án þess að treysta á óþarfa ihlutun mannsins.

Á meðan hefðbundin matvælaframleiðsla styðst við um 410 aukefni (E-númer), leyfir lífræn vottun aðeins um 56 vel valin aukefni.

Í lífrænni framleiðslu eru aukefni aðeins leyfð ef það er talið tæknilega nauðsynlegt og ef ekki er hægt að ná sama árangri með hefðbundnum matreiðsluaðferðum. Bragðið á að endurspeglar raunveruleg gæði hráefnisins. Flest leyfðu efnin eru af náttúrulegum uppruna, svo sem steinefni, vítamín eða jurtaseyði.

Dæmi um leyfð aukefni (E-númer):

E300 (Askorbínsýra/C-vítamín): Notað sem þráavarnarefni.

E322 (Lesítín): Náttúrulegt ýruefni úr lífrænum jurtum (t.d. sólblómum).

E406 (Agar) og E440 (Pektín): Þykkingarefni unnin úr þörungum eða ávöxtum.

E500 (Natríumkarbónat): Matarsódi, notaður sem lyftiefni.

Engin gervisætuefni eða bragðaukar

Eitt helsta einkenni lífrænnar vottunar er bannið við efnum sem geta ruglað bragðskynið okkar eða ruglað mettunarkerki líkamans.

Bönnuð sætuefni eru t.d. aspartam (E951), súkralósi (E955) og acesúlfam-K (E950). Þó þau séu hitaeiningalaus, þá samræmast þau ekki þeirri hugmyndafræði að matur eigi að vera lítið unninn og veita líkamanum þá orku sem bragðið gefur til kynna.

Bragðaukinn natriumglútamát (E621), öðru nafni MSG er bannað í lífrænum matvörum. Í hefðbundnum iðnaði er það oft notað til að auka umami-bragð þar sem hráefnið sjálft er rýrt. MSG er umdeilt á meðal sérfræðinga en í lífræna vottunarkerfinu er það bannað til þess að tryggja að bragðið endurspegli raunveruleg gæði hráefnisins.

Litarefni: Náttúran ræður ferðinni

Lífrænar reglur banna öll tilbúin gervilitarefni (t.d. azó-litarefni) sem oft eru unnin úr jarðolíu. Markmiðið er að koma í veg fyrir að neytandinn sé blekkur af útliti vörunnar.

Litarefni sem eru bönnuð lífrænum matvörum:

- E102 (Tartrasín), E129 (Allúra rautt) og önnur „skærlit“ litarefni sem hafa verið tengd við ofvirkni hjá börnum í mörgum rannsóknum.
- E120 (Karmin): Litarefni úr skordýrum (ekki leyft í lífrænt vottuðum vörum nema í mjög sérstökum tilfellum, undir ströngum reglum).

Lífrænir framleiðendur nota matvæli sem litarefni.

Ef jógúrt er bleik, kemur liturinn úr rauðrófusafa eða jarðarberjum, en ekki einangruðu litarefni. Örfá náttúruleg litarefni eins og Karótín (E160a) eru leyfð undir sérstökum skilyrðum, t.d í ákveðna osta.

Fosföt og bindiefni í kjötvörum

Í hefðbundnum kjötiðnaði eru fosföt (E338–E340, E450–E452) mikið notuð til að binda vatn í pylsum og skinkum, sem eykur þyngd og mýkt.

Rannsóknir hafa sýnt að viðbætt fosföt frásogast nánast 100% í meltingarvegi okkar, sem getur verið íþyngjandi fyrir nýru og æðakerfi ef neyslan er mikil. Það er ólíkt náttúrulegum fosfötum í matvælum sem frásogast aðeins að hluta.

Í stað fosfata er treyst á hágæða kjöt og eðlilega próteinbindingu í lífrænum matvælum. Þess vegna eru lífrænar pylsur oft þéttari og innihalda minna vatn en hefðbundnar.

Ýruefni og geymslupól

Tilbúin ýruefni eins og E471 (mónó- og díglýseríð) eru notuð í hefðbundinn bakstur til að halda brauði mjúku vikum saman. Þessi efni eru bönnuð í lífrænni framleiðslu vegna þess að þau búa til „gervi-ferskleika“.

Ef nota þarf ýruefni (t.d. í súkkulaði) er notað lífrænt lesitín (E322). Þetta tryggir að áferð vörunnar sé í samræmi við náttúrulega eiginleika vörunnar.

Náttúran ræður litnum

Augljós munur á lífrænni og hefðbundinni framleiðslu kemur fram í litnum á eggjarauðum. Í hefðbundinni framleiðslu er litarefnum oft bætt í fóður hænanna til að tryggja að rauðan hafi sama lit allt árið um kring.

Í lífrænni eggjaframleiðslu er þessu öðruvísi farið. Þar ræður náttúran ferðinni og engum litarefnum er bætt í fóðrið. Þess vegna muntu taka eftir því að litur eggjarauðunnar í lífrænum eggjum breytist eftir árstíðum, allt eftir því hvað hænurnar eru að borða hverju sinni.

Lífræn vottun er í raun gæðatrygging fyrir neytandann. Með því að takmarka aukefnin við 56 nokkuð örugg og náttúruleg efni er hægt að draga úr neyslu mikið unninna matvæla. Þótt lífrænt kex sé ennþá kex og flokkist gjarnan sem mikið unnin matvara, þá er það laust við helstu efnafræðilegu hjálparefni (aukefni).

Ástæðan fyrir því að svo mörg aukefni eru bönnuð byggja á grunnildum lífrænnar ræktunar sem eru heilbrigði, vistfræði, sanngirni og umhyggja. Þessi grunnildi eru það sem lífræna vottunarkerfið byggir á og þau tengjast innbyrðis. Heilbrigði fólks, dýra og vistkerfa er litið á sem eina órjúfanlega heild þar sem ræktunin miðar að því að efla lífskraft jarðvegsins og afurðanna. Lífrænn landbúnaður byggir á lifandi vistkerfum og hringrás þeirra, þar sem framleiðslan aðlagast staðhættum, menningu og vistfræðilegu jafnvægi á hverjum stað.

Þessi nálgun tryggir jafnframt sanngirni í garð umhverfisins og lífsviðurværi fyrir þá sem starfa við landbúnaðinn. Leiðarljós lífrænnar ræktunar er svo varúðarreglan, sem felur í sér meðvitaða umhyggju og ábyrgð gagnvart heilbrigði núverandi og komandi kynslóða, dýravelferð og verndun náttúrunnar til framtíðar.

Höfundur: Anna María Björnsdóttir,
verkefnastjóri Lífræns Íslands

GUNNAR BIOBÓNDINN

LITLA-HILDISEY

„HEIMSINS FALLEGASTI STAÐUR“

Gunnar Bjarnason stundar lífræna kartöflu- og kornrækt á Litlu-Hildisey. Hildiseyjar er getið í Landnámu, en í dag eru Hildiseyjarnar þrjár: tvær Stóru-Hildiseyjar og síðan Litla-Hildisey. Nafnið er dregið af orustu, sbr. að hafa „marga hildina háð“. Gunnar hóf aðlögun að lífrænni vottun árið 2019 og hefur áherslan síðan þá verið á kartöflur og korn, aðallega bygg og hafra.

„Þegar ég ákvað að fara að rækta matvæli þá kom ekkert annað til greina en lífræn ræktun. Mér þykir galið hvernig framleiðsla matvæla fer fram í heiminum og óskiljanlegt hvernig við höfum látið það gerast,“ segir Gunnar. Hann bendir á að matvælaframleiðslu á Vesturlöndum sé stýrt af örfáum risafyrirtækjum sem setji hagsmuni sína frammar neytendum, bændum og náttúrunni. „Gjörunnin matvæli, efna- og eiturnotkun þykir ekki bara sjálfsagt mál, heldur þykir líka eðlilegt að fela það fyrir neytendum. Af hverju látum við bjóða okkur þetta?“

Leit að réttu yrkjunum

Gunnar er stöðugt að prófa ný kartöfluyrki í þeirri von að finna kartöflur sem eru bragðgóðar, hafa þol gagnvart sjúkdómum eins og kartöflumyglu og vaxa ásættanlega þrátt fyrir að fá afar litla hjálp í formi aðkeyptra næringarefna.

„Kartöflur þurfa mikla næringu úr jarðveginum og því skiptir það mig máli að velja yrki sem hafa getu til að vinna þessi næringarefni úr moldinni sjálf.“

Aðspurður um hvað lífræn ræktun þýði fyrir hann persónulega, svarar Gunnar að hann hafi áður fyrr hugsað lítið um hvað hann léti ofan í sig eða hvernig maturinn væri búinn til. Í dag velur hann lífrænt því hann treystir ströngum kröfum og eftirliti þriðja aðila. Hann segir það mikinn kost að þurfa ekki að lúslesa innihaldslýsingar; vottunin sé trygging fyrir því að varan sé hrein.



Visindaleg nálgun

Gunnar nálgast ræktunina með visindalegum aðferðum og framkvæmir fjölda tilrauna á búinu.

„Það skemmtilegasta, og kannski erfiðasta líka, er að reyna að tengja saman orsök og afleiðingu í þeim endalausum tilraunum sem ég er að gera. Ég er að mæla plönturnar og skrá alls kyns breytur, svo sem spírunarhraða, vaxtarhraða og sykurinnihald (brix), og reyna að tengja það við efni í jarðveginum, hitastig, jarðvinnslu og moltugjöf.“

Hann vonast til að uppgötvanir hans nýtist fleirum í framtíðinni, enda græði allir á því að minnka notkun á innfluttum tilbúnum áburði og finna betri leiðir til að kljást við illgresi og skaðvalda.

Grænþvottur

Gunnar segir mikilvægt að neytendur séu vel upplýstir um muninn á raunverulegri vottun og svokölluðum „grænþvotti“.

„Grænþvottur er markaðsaðferð þar sem framleiðandi reynir viljandi að villa um fyrir neytendum með því að halda því fram að varan sé umhverfisvænni en hún raunverulega er. Merkingar eins og ‚vistvænt‘, ‚náttúruvænt‘ og ‚lífrænar varnir‘ eru því miður oft marklausar því það gilda engar reglur um þær. Ef varan hefur Evrópulaufið þá er hún vottuð. Vara sem seljandi kallar lífræna án þess að geta framvísað vottun er að öllum líkindum að blekkja neytendur.“



Samfélagið og framtíðin

Fjölskyldan hefur skipt Gunnar öllu máli á þessari vegferð, sem og hið góða samfélag í sveitinni þar sem bændur hjálpast að. Aðspurður um sögu á bak við nafnið eða sérstakar hefðir, svarar hann léttur í bragði:

„Mig dreymir alltaf um að eiga mynd af mér í vinnugallanum með heykvísl fyrir utan Laugarásbíó með traktorinn minn við hliðina á mér.“

Við hjá Lífrænu Íslandi skorum á Gunnar að láta af því verða!

Gunnar telur að lykillinn að framförum sé að tala opinskátt um vankanta ósjálfbærrar framleiðslu.

„Ég tel að siðferðislega getum við ekki haldið áfram á sömu braut. Við þurfum ekki að kollvarpa öllu á einum degi, en ef við gerum hlutina aðeins betur í dag en í gær, þá skilar það sér til okkar allra. Það eru til betri aðferðir, við kunnum bara ekki nógu vel á þær – ennþá.“

Höfundur: Gunnar Bjarnason bóndi

10 góðar ÁSTÆÐUR til að velja LÍFRÆNT



1. Þú losnar við um 350 aukefni úr matnum þínum
2. Engin gervilitarefni
3. Er hringrásarkerfi í framkvæmd
4. Þú stuðlar að verndun líffræðilegrar fjölbreytni
5. Meiri dýravelferð: meira rými og útivist
6. Heilbrigðari jarðvegur
7. Engin eiturefni
8. Meiri næring: oft meira magn andoxunarefna
9. Mengar ekki haf og vötn
10. Lífræn ræktun er svar við svo mörgum áskorunum í umhverfismálum



Lífrænt
Ísland

Páskabygg - frá Móðir jörð

Innihaldsefni

200 g Bankabygg eða Perlubygg
200 g gulrætur
½ ltr. kjötkraftur
½ stk. laukur
1 stk. hvítlauksgeiri
Fersk steinselja
1 msk malað turmeric
½ glas þurrt hvítvín
2 msk repjuolía
2 msk fita s.s. lardo, andafita eða beikonfita
20 g smjör
salt og pipar



Aðferð

Skolið byggið vel og látið vatnið renna vel af. Skolið gulræturnar og skerið í þykka bita. Saxið lauk smátt, hvítlauk og steinseljuna. Hitið olíuna og fituna í potti eða djúpri pönnu, mýkið laukinn í nokkra stund og brúnið grænmetið. Bætið hvítlauknum við sem og bygginu, steikið í nokkrar mínútur. Hellið víni saman við og látið gufa upp. Smakkið til með salti. Hellið tveimur ausum af sjóðheitum kraftinum út í og látið gufa upp á milli þess sem vökva er bætt í, hrærið vel í af og til. Þegar byggið hefur kraumað í 10 mín. bætið kryddjurtum saman við og sjóðið áfram í um 5 mínútur. Þegar byggið er soðið, bætið þá smjörklípu út á pönnu og blandið vel saman. Kryddið með ferskum pipar rétt áður en rétturinn er borinn fram og skreytið ferskri steinselju. Tilvalið er að setja annað hráefni ofan á byggið áður en rétturinn er lagður á veisluborðið.



Bláberjalegið lambalæri með bláberjasósu -frá Eydísi og Mána í Sölvanesi

Fyrir 6

Skerið 1/2 cm djúpar rendur ofan í kjötið og setjið það í plastpoka ásamt bláberjaleginum, geymið í kæli í 24 klst. Strjúkið þá megnið af bláberjaleginum af kjötinu og geymið löginn. Steikið lærið í 180°C heitum ofni í 1 1/2 klst. Berið lærið fram með bláberjasósunni, bökuðum kartöflum og grænu salati.

Bláberjalögur:

100g bláber

1-2 msk bláberjasulta

1 dl rauðvín

1 msk bláberja- eða balsamedik

1 tsk. Pipar

1 msk. Timianlauf

1 dl olía

Setjið allt í matvinnsluvél og maukið vel..

Bláberjasósa

3 dl vatn

1 mak lambakjötskraftur

1 dl bláberjalögur

Sósujafnari

40g kalt Smjör í teningur

Salt og nýmalaður pipar

Þegar 10 min eru eftir af steikingu lambsins er vatninu hellt yfir lambið og látið vera í 5 min. Hellið þá soðinu í pott ásamt bláberjalegi og lambakjötskrafti og þykkið með sósujafnara. Takið pottinn af hellunni og hrærið smjör saman við þangað til það er bráðnað. Smakkið til með salti og pipar.



Pizza með kartöflum og rósmarín - frá Biobóndanum



Uppskrift fyrir 1 pizzu

Innihaldsefni:

500–700 g af lífrænum kartöflum, mjög þunnt skornar
½ laukur, smátt skorinn
2 msk ólífuolía
1 msk ferskt rósmarín
Salt og pipar
(Valfrjálst) smá Parmigiano í lokin

Aðferð

1. Kartöflurnar eru lagðar í saltvatn í um klukkutíma og síðan þurrkaðar.
2. Blandið þeim saman við ólífuolíu, lauk, rósmarín, salt og pipar.
3. Fletjið deigið út, stingið létt í það og dreifið blöndunni yfir.
4. Bakið við 260°C í 15–20 mínútur og dreypið ólífuolíu yfir þegar pizzan kemur úr ofninum.

PÁSKASÆLÆTI -FRÁ KAJU

Ertu enn að leita að auðveldu sælgæti til að bera fram í páska veislunni þinni? Við erum með fullkomna uppskrift fyrir þig! Með aðeins 3 hráefnum geturðu komið gestum þínum á óvart með þessum sætu fuglahreiðrum

Innihaldsefni:

- 100 g kókosflögur
- 1 hrá 93% LoveChock bar (eða annað sambærilegt lífrænt súkkulaði
- Lítil páskaegg

Aðferð:

1. Bræðið súkkulaðið í vatnsbaði. Gakktu úr skugga um að hitinn sé ekki hærrí en 50 gráður.
2. Blandið kókosflögunum út í.
3. Mótaðu +/- 6 fuglahreiður með súkkulaðihúðuðum flögum, á bökunarpappír
4. Látið harðna í kæli/frysti og berið fram með páskaeggjunum ofan á





DAGATAL

3.mars

Dagur villtrar náttúru

<https://www.wildlifeday.org/en>

22.apríl

Dagur jarðarinnar (world earth day). Alþjóðlegur dagur til verndar umhverfinu.

<https://www.earthday.org/>

20.maí

Alþjóðlegur dagur býflugunnar. Stofnaður af Sameinuðu þjóðunum til að leggja áherslu á mikilvægi býflugna og annarra skordýra sem frjóvga um 75% af matjurtum á jörðinni og því mikilvægur hlekkur í vistkerfum jarðarinnar og fæðuöryggi okkar.

<https://www.fao.org/world-bee-day/en/>

22.maí

Alþjóðlegur dagur líffræðilegrar fjölbreytni stofnaður af Sameinuðu þjóðunum til að vernda líffræðilegan fjölbreytileika, vistkerfi okkar og allra lífvera á jörðinni.

<https://www.un.org/en/observances/biological-diversity-day>

19.september

Lífræni dagurinn

VORIÐ er á næsta leiti og því fylgja vorverkin. Þá er um að gera að huga að býflugunum, vistkerfunum í kringum okkur og okkar náttúrulega umhverfi.

Nokkrar hugmyndir til að stuðla að jákvæðari áhrifum á umhverfið:

1. Bíðum með að slá grasið á vorin þegar aðeins örfá blóm og jurtir eru komin upp, þau eru lífsnauðsynleg fyrir býflugurnar og skordýrin okkar
2. Búa til skordýrahús
3. Planta blómum sem býflugur og skordýr elska
4. Sleppa því að eittra og einungis nota lífrænar varnir
5. Vernda náttúruna í kringum heimilin okkar. Hugsa okkur tvisvar um áður en við malbikum/helluleggjum yfir garðana okkar.
6. Leyfa hluta garðanna okkar að vera “Viljandi villtir” og stuðla þannig að meiri líffjölbreytileika.

GLEÐILEGT VOR!

ÞÚ ÞEKKIR LÍFRÆNT VOTTADAR MATVÖRUR Á EVRÓPULAUFINU



VILTU AÐSTOÐA OKKUR?

Við sem viljum sjá meiri lífrænan mat á Íslandi — og meira lífrænt ræktað íslenskt hráefni — viljum stækka samfélagið okkar og leitum því eftir þinni aðstoð.

Við værum afar þakklát ef þú gætir líkað við færslur sem við setjum inn á Facebook og Instagram og deilt þeim áfram, svo boðskapurinn nái til sem flestra. Einnig má benda fólki á fréttabréfið okkar og hvetja það til að skrá sig á póstlistann fyrir fréttabréfið á heimasíðunni www.lifraentisland.is.

Takk fyrir stuðninginn!

Ef þið eruð með hugmyndir að efni fyrir fréttabréfið eða heimasíðu Lífræns Íslands ekki hika við að hafa samband

Netfang: lifraentisland@lifraentisland.is

Umsjón með fréttabréfi: Anna María Björnsdóttir

Næsta fréttabréf verður sent 3.júní.

