



Summer Moments

8 lækre sommerfristelser



FAIRTRADE
MÆRKET
DANMARK



Summer moments

Med Fairtrade-mærket

Fairtrade-mærket er verdens mest anerkendte mærke for social retfærdighed. Når du vælger Fairtrade-mærket, vælger du en mere retfærdig og rimelig verden til. En verden, hvor vi tænker langsigtet og handler med respekt for både mennesker og miljø. Fairtrade-mærket gør det nemt og trygt at tage et socialt ansvarligt valg og handle mere bæredygtigt.

Fairtrade-mærket Danmark er en del af en international mærkningsordning, der hver dag arbejder aktivt og professionelt for at fremme social retfærdighed gennem global handel. Vi arbejder for at sikre fair løn og ordentlige vilkår for lokale småproducenter i udsatte dele af verden. Vi sikrer, at producenterne får en fair pris for deres råvarer – fordi det er retfærdigt og rimeligt.

Fair handel er også afgørende, når det kommer til klima og miljøbeskyttelse. Verdens klimaudfordringer kan kun løses, hvis vi samtidig bekæmper global ulighed og fattigdom. Det kræver, at vi hjælper verdens lokale (små)producenter (og arbejdere) med både tilpasning til og forebyggelse af klimaudfordringerne. Det gør vi bedst ved at sikre dem en fair pris for deres råvarer, så de får overskud til at passe på lokalmiljøet, klimatilpasse deres produktion og forbedre deres dyrkningsmetoder.

Fairtrade er demokratisk ejet. De lokale producenter har medbestemmelse og indflydelse, fordi det er deres liv og fremtid, der er på spil. I fællesskab taler vi sagen over for lokale regeringer og globale virksomheder. Vi fremmer mere retfærdige handelsvilkår, så producenterne har mulighed for at styrke deres position, skabe sig et bedre liv og sikre levevilkårene for kommende generationer.

Fairtrade-mærket er en mærkningsordning med høje standarder. Fairtrade-mærkede produkter er kontrolleret af en uafhængig tredjepart, vores forsyningskæder er transparente og vores varers vej til butikken er sporbar. Det skaber tryghed og tillid hos forbrugere, licenshavere og detailhandel.

Vi bygger bro mellem de lokale producenter og forbrugerne for at minde om, at der står et menneske bag varen i supermarkedet. Et menneske, der skal behandles fair, ligeværdigt og med respekt. Vi viser forbrugerne, hvordan fair handel gør en forskel for producenterne, så forbrugerne får mulighed for selv at tage et socialt ansvarligt valg og handle med holdning.

Tak fordi du handler med holdning.



Opskrifter



Mocktails

Espresso martini 4

Pasorange 5

Cocktails

Cocktail med Mate 6

Sangria 7

Sommerdrik

Iste - Charitea 8

Iskaffe 9

Sommerhits

Cremet Kokosis 10

Frisk smoothiebowl 11

Espresso martini



Ingredienser (1 glas)

- 30 ml espresso lavet af Fairtrade-kaffe
- 4 spsk. honning
- 4 spsk. vand
- 1 vaniljestang
- 1 spsk. fløde
- Fairtrade-rørsukker
- Isterninger

Sådan gør du:

1. Hæld honning, vand og vaniljekorn i en lille gryde og bring det i kog. Lad det simre i ca. to minutter. Tag gryden af komfuret, og lad siruppen køle af.
2. Pensl kanten af et martini-glas med en lille smule honningsirup. Drys rørsukker på en flad tallerken og dyp kanten af glasset ned i.
3. Fyld cocktailshakeren med is. Hæld fløde, to tsk. vaniljehonningsirup og espresso over isen og ryst hurtigt.
4. Hæld indholdet ned i glasset med en cocktail-si.



Pasorange



Ingredienser (4 glas)

- 6 dl Fairtrade appelsinjuice
- 4 passionsfrugter
- 2 lime
- Danskvand
- Frisk mynte
- Isterninger

Sådan gør du:

1. Tilsæt 1,5 dl. appelsinjuice og isterninger til fire glas
2. Skær passionsfrugter over og fordel indhold i glassene
3. Tilsæt saften fra en halv lime til hvert glas
4. Fyld op med danskvand og tilføj en kvist frisk mynte
5. Nyd den afkølet

Cocktail med mate



Ingredienser (1 glas)

- Fairtrade-mærket ChariTea Mate
- 40 ml vodka
- 10 ml melonsirup
- Citronsaft
- Frisk rosmarin
- Most melon
- Isterninger

Sådan gør du:

1. Bland vodka, melonsirup, rosmarin, most melon og lidt citronsaft i en cocktailshaker.
2. Si indholdet ned i et glas med isterninger.
3. Fyld glasset helt op med ChariTea Mate.



Sangria



Ingredienser (1 liter)

- 500 ml Fairtrade-rødvin
- 4 spsk. Fairtrade-rørsukker
- 1 tsk. kanel
- 2 citroner
- 2 appelsiner
- 300-400g frugt (fx 2 æbler & 2 ferskner)
- 250 ml Bitter Lemon mixer
- 250 ml appelsin-lemonade
- 100 ml Fairtrade-rom
- Isterninger

Sådan gør du:

1. Vask og tør frugten. Skær citroner og appelsiner i tynde skiver med skal.
2. Skær æbler og ferskner i små stykker. Bland frugten med kanel og rørsukker.
3. Bland citron, appelsinlimonade, rom og rødvin sammen. Kom frugt i drinksblandingen og lad den stå i køleskabet i 30 minutter.
4. Server med is.



Iste - Charitea



Ingredienser

- Charitea er friskbrygget Fairtrade iste med økologiske og veganske ingredienser.
- Isteen indholder ingen konserveringsmidler, kunstige aromaer, smagsforstærkere eller tilsast sukker.
- Kun let sødet med agave sirup.

Sådan gør du:

1. Vælg en af varianterne mate, green, black eller red.
2. Sæt dig i haven, på stranden, på altanen eller i stuen og nyd en iskold og forfriskende Charitea.



Hjemmebrygget iskaffe



Ingredienser (1 glas)

- 2 dl koldbrygget Fairtrade-mærket kaffe
- 2 spsk. ahornsirup
- 2 dl kold mælk
- Isterninger

Sådan gør du:

1. Kom isterninger, kaffe og sirup i et glas.
2. Rør rundt. Har du en mælkeskummer, kan du indstille den på kold piskning. Ellers kan du komme mælken i en flaske eller glas med låg og ryste, til det skummer.
3. Hæld den skummede kolde mælk i kaffeblandingen.



Cremet kokosis



Ingredienser (1 liter)

- 500 ml Fairtrade-rødvin
- 4 spsk. Fairtrade-rørsukker
- 1 tsk. kanel
- 2 citroner
- 2 appelsiner
- 300-400g frugt (fx 2 æbler & 2 ferskner)
- 250 ml Bitter Lemon mixer
- 250 ml appelsin-lemonade
- 100 ml Fairtrade-rom
- Isterninger

Sådan gør du:

1. Vask og tør frugten. Skær citroner og appelsiner i tynde skiver med skal.
2. Skær æbler og ferskner i i små stykker. Bland frugten med kanel og rørsukker.
3. Bland citron, appelsinlimonade, rom og rødvin sammen. Kom frugt i drinksblandingen og lad den stå i køleskabet i 30 minutter.
4. Server med is.



Frisk smoothiebowl



Ingredienser (2 personer)

- 4 modne Fairtrade-bananer
- 1 kop Fairtrade-kaffe
- 200 g kvark
- 2 spsk peanutbutter
- 1 tsk Fairtrade-kakao
- 1 knivspids salt
- Friske frugter og granola efter eget valg

Sådan gør du:

1. Skær modne Fairtrade-bananer i skiver og frys dem natten over.

Næste dag:

2. Blend alle ingredienser til bowlen i en kraftig blender i 3–4 minutter, indtil massen er cremet.

3. Fordel blandingen i to skåle efter eget valg.

4. Skær friske frugter og pynt med granola.

5. Server iskold.

