Klimaberegninger for de forskellige ’klimafrikadeller’

**Oksefrikadeller**

* + 500 g hakket oksekød: 34,19 kg \* 0,5 = 17,1 kg co2
	+ 2 fed hvidløg = 10 g \* 1,33 = 13,3 g co2
	+ 1 håndfuld persille (10 g): 0,37 g \* 10 = 3,7 g co2
	+ 1 æg (61 g) = 0,85 \* 61 = 51,85 g co2
	+ 2 spsk. havregryn (12 g) = 0,95 g \* 12 = 11,4 g co2

Total: **17,2 kg co2** for hele opskriften

Opskriften vejer ca. 593 g + krydderier

17200 g co2 / 593 g = 29 g co2 pr. g oksefrikadelle

**g CO2 pr. g oksefrikadelle: 29**

**Kyllingefrikadeller**

* + 400 g hakket kylling: 3,76 \* 400 = 1504 g co2
	+ 1 løg (150 g): 0,9\* 150 = 135 g
	+ 2 fed hvidløg = 10 g \* 1,33 = 13,3 g
	+ 1 æg (61 g) = 0,85 \* 61 = 51,85 g
	+ 0,5 dl /50 g mælk: 0,61 \* 50 = 30,5 g
	+ 3 spsk. havregryn (18 g) → 0,95 \* 18 = 17,1 g

Totalt: **1,75 kg Co2** for hele opskriften

Opskriften vejer ca. 689 g + krydderier

1750 g co2 / 689 g = 2,54 pr. g kyllingefrikadelle

**g Co2 pr. g kyllingefrikadelle: 2,54**

**Tofufrikadeller**

* + 600 g tofu, fast: 1,71 \*600= 1026
	+ 2-3 spsk. majsmel (25 g) = 0,63 \*25 = 15,75
	+ 150 ml vand = 0
	+ 3 stk løg (450 g) = 0,9 \*450 = 405
	+ 3-6 fed hvidløg (5 =25 g) = 1,33 \*25 =33,25
	+ 3 spsk olie (42 g) = 3,83\*42 = 160,86
	+ 600 g champignon = 0,47 \* 600 = 282
	+ 6 spsk gærflager (ikke i databasen) = ?
	+ 6 tsk dijonsennep (ca. 30 g) = 1,76 \* 30 = 52,8
	+ 3 tsk timian - frisk = ?
	+ 90 g havregryn = 0,95 \*90= 85,5

Totalt: **2061 g Co2** for hele opskriften

Opskriften vejer ca. 2012 g + krydderier (uden gærflagerne)

2061 g co2 / 2012 g = 1,02 pr. g tofufrikadelle

**g Co2 pr. g. tofufrikadelle: 1,02**

**Rødbedefrikadeller**

* + 400 g rødbede: 0,31 \* 400 = 124
	+ 2 æg (122 g) = 0,85 \* 122 = 103,7
	+ Hvedemel (30 g/0,5 dl) = 0,84\* 30 = 42
	+ 1 løg (150 g) 0,9 \* 150 = 135 g
	+ Havregryn (1 dl/ 40 g) = 0,95 \* 40 = 38
	+ Rosmarin (1 spsk/ca. 10 g) = ?? ikke i databasen
	+ 100 g feta: 2,92 \*100= 292 g

Totalt: **0,73 kg Co2** for hele opskriften

Opskriften vejer ca. 842 g + krydderier

730 g co2 / 842 g = 0,87 pr. g rødbedefrikadelle

**g Co2 pr. g rødbedefrikadelle: 0,87**

**Sammenligning**

Samlet udgør aftrykket for de forskellige typer frikadeller således:

Oksekød: 29 g CO2 pr. g fars

Kylling: 2,54 g CO2 pr. g fars

Tofu: 1,02 g CO2 pr. g fars

Rødbede: 0,87 g CO2 pr. g fars

Hvis en frikadelle vejer ca. 60 g, og vi tager udgangspunkt i den med det mindste klimaaftryk (rødbede), bliver størrelsen på de forskellige frikadeller:

*Rødbede:* 60 g \* 0,87 g CO2 pr. g fars = 52,2 g CO2 pr. frikadelle

*Tofu:* 52,2/1,02 = 52 g

*Kylling:* 52,2/2,54= 20,5 g

*Oksekød:* 52,2/29 = 1,8 g

Bemærk: Krydderier er ikke medregnet, da salt, peber osv. udgør en meget lille forskel i CO2-regnskabet.