

Áhyggjulaus innkaup

Óæskileg aukefni og fyllingarefni í matvöru rata inn fyrir varir okkar á hverjum degi og erfitt getur verið að forðast þau. Í verslunum Maður Lifandi geta viðskiptavinir verið öruggir um að vörurnar séu án slíkra efna.

„Viðskiptavinir okkar geta treyst þeim vörum sem seldar eru í Maður Lifandi og þurfa því ekki að lesa innihaldslýsingar til að ganga úr skugga um að þær séu án óæskilegra auk- og fyllingarefna, við sjáum um það,“ segir Arndís Thorarensen, framkvæmdastjóri Maður Lifandi sem sérhæfir sig í að bjóða slíkar vörur.

Maður Lifandi selur innfluttar lífrænt vottaðar vörur í bland við náttúrulegar. Í verslunum fást einnig íslenskar lífrænar og náttúrulegar vörur en eitt af markmiðum fyrirtækisins er að bjóða upp á sem mest af árstíða- og svæðisbundnum vörum.

„Með aukinni meðvitund um umhverfisáhrif neyslu vilja sífellt fleiri forðast vörur sem búið er að eyða mikilli orku og eldsneyti í að flytja milli landa og heimsálfa. Okkar markmið er því að bjóða vörur úr nánasta umhverfi og auka úrvalið af íslenskum lífrænum afurðum og vörum beint frá bónda,“ segir Arndís. „Það þyrftu miklu fleiri að framleiða lífrænar vörur hér á landi. Örfá bú framleiða lífrænt lamba- og nautakjöt og lífrænt ræktaðir kjúklingar, svínakjöt og egg eru ekki fáanleg hér á landi til dreifingar en við myndum hoppa á það fyrst verslana og selja með glöðu geði,“ segir Arndís og hvetur þá sem ætla sér að framleiða lífrænar vörur að hafa samband við Maður Lifandi. Íslenska neytendur þyrsti í lífrænt ræktaðar dýraafurðir enda framleiddar með velferð dýranna að leiðar-



Arndís Thorarensen, framkvæmdastjóri Maður Lifandi.

MYND/GVA

ljósi sem gefur af sér heilnæmari afurðir og lágmarkar umhverfisáhrifin af framleiðslunni.

„Ísland er langt á eftir öðrum Evrópulöndum hvað varðar framleiðslu á lífrænum vörum. Við búum við góðar, náttúrulegar aðstæður hér á landi til að rækta og framleiða slíkar vörur og íslenska lífrænt ræktaða grænmetið er rífið út þegar það kemur,“ segir Arndís en Maður lifandi fær vikulegar sendingar af nýju innfluttu lífrænu grænmeti og ávöxtum í viðbót við það íslenska grænmeti sem fæst hverju sinni.

Arndís segir þróunina í þessum efnunum vera á einn veg og að íslenskir framleiðendur komist ekki hjá því að breyta áherslum sínum. Neytendur kalli eftir heilnæmari vörum.

„Það eru miklar breytingar væntanlegar en neytendur kalla bæði eftir auknu framboði og aðgengi að lífrænt vottuðum vörum. Við höldum stundum að bara ef vara er íslensk þá sé hún í lagi, en það er verið að flytja inn erfðabreytt fóður, eiturefni ýmis konar og tilbúinn áburð til að nota í framleiðslunni og því miður er það reglan fremur en undantekningin að kjötvörur séu þyngdar með því að bæta út í þær kartöflumjöli eða sojaprótíni sem binda vatn og að fjölmörgum aukefnum eins og rotvarnar- þrávarnar- og bindiefnum sé bætt í neysluvörur. Í dag eru neytendur að verða sífellt betur upplýstir og gera því meiri kröfur en áður um vörur úr hágæða hráefnum. Þetta á líka við um aðrar vörur,“ segir Arndís en Maður Lifandi selur einnig

lífrænar snyrti- og hreinlætisvörur, meðal annars frá íslenskum framleiðendum.

„Rannsóknir hafa sýnt að ýmis efni sem notuð eru í snyrti- og hreinlætisvörur séu krabbameinsvaldandi og hormónatruflandi. Framleiðendum er í raun í sjálfsvald sett hvað þeir setja í þessar vörur og því verða neytendur að vera á varðbergi. Um þetta eru sífellt fleiri meðvitaðir í dag. Við finnum fyrir auknum áhuga í verslunum okkar og markaðurinn er að taka við sér. Þó einkaneysla sé að dragast saman í samfélaginu finnum við ekki fyrir því í Maður Lifandi. Neytendur gera sér betur grein fyrir því en áður að ódýr matvæli séu í raun dýrkeypt blekking eins og fjallað hefur verið um í fjölmörgum undanfarið.“



●LÍFRÆNIR ÁVEXTIR OG GRÆNMETI Í HVERRI VIKU Maður Lifandi býður fjölbreytt úrval af innfluttum lífrænt ræktaðum ávöxtum og grænmeti, sem kemur í hverri viku, í viðbót við það íslenska lífræna grænmeti sem er fáanlegt hverju sinni. Rannsóknir hafa sýnt að lífrænt ræktaðir ávextir og grænmeti innihaldi meira af vítamínum, steinefnum og andoxunarefnum enda úr gróður-mold sem haldið er frjórri á náttúrulegan hátt. Þeir sem til þekkja eru sammála um að það sé einnig bragðmeira og betra.



●PERSÓNULEG ÞJÓNUSTA OG RÁÐGJÖF Starfsfólk Maður Lifandi á það sam-eiginlegt að hafa mikla reynslu, þekkingu og áhuga á heilbrigðum, náttúrulegum og lífrænum lífsstíl, og mikla þjónustulund. Það er því einstaklega vel í stakk búið til að veita viðskiptavinum hagnýtar upplýsingar og góð ráð, hvort sem þeir eru byrjendur eða lengra komnir. Áhugasamir geta einnig skráð sig á fyrirlestra og námskeið á vegum fyrirtækisins.

10 árum yngri á 10 vikum

Þorbjörg Hafsteinsdóttir, höfundur bókarinnar 10 árum yngri á 10 dögum, hefur í tvo áratugi rannsakað mataræði og nútíma lífsstíl og komist að niðurstöðu um hvers konar matur, vítamín og bætiefni viðhaldi best æsku og lífsprótti. Í samstarfi við Þorbjörgu höfum við safnað saman nokkrum vörum sem hún telur mikilvægar gegn ýmsum kvillum og ótímabærri öldrun.

Komdu við í Maður Lifandi og fáðu frekari upplýsingar



Borgartúni 24
105 Reykjavík
Sími: 585 8700

Hæðarsmára 6
201 Kópavogur
Sími: 585 8710

Hafnarborg
220 Hafnarfirði
Sími: 585 8720

Startpakki Þorbjargar

- Hörfræolía
- Clipper grænt te
- D-vítamín
- Eve (fjöl vítamín)
- Chromium Picolinate (króm)
- Whey Protein (mysuprótein)
- B-sterkur (B-vítamín)
- Q-10 (andoxunarefni)
- Extra Virgin kókosolía



10%
afsláttur



ÞÆGILEGT & UMHVERFIS- VÆNT



Baggubag eru sterkir, litríkir, umhverfisvænir pokar sem rúma jafn mikið og venjulegur plastpokur.

kr. 1299.-



Fallegir fjölnota postulínsbollar með sílikonloki og haldi.

kr. 1950.-



Aubrey Organics paraben-frí sólarvörn

Nú fögnum við þegar sólin er farin að hækka á lofti en við þurfum þó að muna eftir að vernda húð okkar gegn geislum hennar því þeir geta valdið húðkrabbameini. Aubrey Organics er öflug steinefnasólarvörn sem er unnin úr lífrænum jurta- og olíugrunnum. Vörurnar innihalda ekki paraben, litarefni eða tilbúin ilmefti. Aubrey Organics sólarvarnirnar eru með háan sólarvarnarstuðul, minnst 15 og mest 30, þær veita því mjög góða vörn gegn UVA og UVB geislum sem eru skaðlegu geislar sólarinnar. Það er mikilvægt að velja sólarvörn sem hefur SPF stuðul 15 eða hærri. Aubrey Organics sólarvarnirnar eru náttúruleg sólarvarnarkrem sem mýkja húðina, vernda hana og halda henni heilbrigðri. Í vörulínunni eru fimm tegundir sólarvarna og tvö krem sem eru

naðsýnleg eftir sólina:

- SPF 30 með suðrænum tropical-ilmli
 - SPF 30 ilmeftalaus fyrir viðkvæma húð og börn
 - SPF 30 með andoxandi með grænu tei
 - SPF 30 ilmeftalaus sólarstifti
 - SPF 15 með suðrænum tropical-ilmli
 - SPF 15 ilmeftalaus andlitskrem
 - Andoxandi og yngjandi After sun
 - og hreint Aloe Vera.
- „Það er mikilvægt að bera á sig sólarvörn, hversu stutt sem verið er úti við og jafnvel þótt sólin sjáist ekki. Hvort sem þú ferð í sólbað, sund eða fjallgöngu. Verndaðu umhverfið og vandaðu valið á sólarvörn, því það skiptir öllu máli hvað við berum á húðina, taktu Aubrey Organics, náttúrulega sólarvörn með þér hvert sem er. Þá geturðu verið viss um að húðin á þér er og verður hamingjusöm,“ segir Hafdís Guðmundsdóttir, vörustjóri Heilsu ehf, sem flytur inn Aubrey Organics.



Með fyrstu lífrænu garðyrkjustöðvunum sem ræktuðu lífrænt grænmeti á meðvitaðan hátt var garðyrkjustöðin á Sólheimum í Grímsnesi en þar hófst ræktun árið 1930.

Lífræn fortíð héðan og þaðan

Lífræn matvælaframleiðsla hér á landi er í stöðugri framþróun þrátt fyrir tiltölulega ungan iðnað. Fréttablaðið gluggaði í nokkur plögg fortíðar og skoðaði gamlar glefsur.

Þótt meirihluti íslenskrar ræktunar hafi frá landnámi verið lífræn vöku lífrænir framleiðsluhættir fyrir tilbúnum áburði og efnum fyrir rest og við tók langt skeið þar sem lífrænir framleiðsluhættir voru ekki fyrir hendi. Á 20. öld vaknaði meðvitund á ný um lífræna fæðu og með fyrstu lífrænu garðyrkjustöðvunum sem ræktuðu lífrænt grænmeti á meðvitaðan hátt var garðyrkjustöðin á Sólheimum í Grímsnesi en þar hófst ræktun árið 1930. Fljótlega eftir það hófst lífræn ræktun í Hveragerði á vegum Náttúrulegnaframleiðsluáætlunar Íslands.

Næstu áratugi vaknaði áhugi og vitund almennings um kosti lífrænnar fæðu. Náttúrulegnaframleiðslufélag Íslands og Garðyrkjustöðvun Íslands auglýsa í dagblaði árið 1949 fund þar sem ræða skyldi lífrænar ræktunaraðferðir. „Sem eru í því fölgna að einungis er notaður safnhaugaáburður en enginn tilbúinn áburður. Húsadýraáburður, ásamt hálm, mó, heyi, allskonar úrgangi úr gördum og frá heimilum o.fl. er sett í safnhauga eftir vissum reglum,“ segir í sömu grein og er vitnað í tilraunir sem hafi sýnt að dýr, sem alin eru á fódri ræktuðu á þennan hátt, þurfi minna magn af því og verði auk þess lítt næm fyrir sjúkdómum.

Á 9. áratugnum fór almenningsur að láta málið sig miklu skipta, verslanir með lífræna vöru dúkkudu upp, má þar nefna að á Skólavörðustíg var í upphafi 9. áratugarins verslunin Kornmarkaðurinn starfrækt, sem seldi lífræn grjón og grænmeti. Þá fóru lífrænar vörur að verða meira áberandi í auglýsingum og ekki bara matvæli heldur líka hreinlætisvörur og sjampó. Smám saman hefur bæst við úrval af lífrænt vottuðum vörum og urðu ákveðin kaflaskil í



Í dag er lífræn matvælaframleiðsla ekki viðurkennd nema hún sé vottuð eftir þar til gerðum reglum.

íslenskrar matvælaframleiðslu þegar fyrsta lífræna mjólkurafurðin, lífræn AB-mjólk, var framleidd árið 1997 og seld á almennum markaði. Var það bóndinn Bergur Eliasson á Vestri Pétursey í Mýrdal sem framleiddi lífræna mjólk í framleiðslu AB-mjólkurinnar en mjólkurbú Flóamanna framleiddi síðan afurðina.

Auðunn Hermannsson forstöðumaður vöruþróunar hjá Mjólkurbúi Flóamanna sagði við tilefnið að það mætti segja að með „framleiðslu á lífrænum mjólkurvörum sé að nokkru leyti snúið aftur til búskaparháttanna sem tíðkuðust fyrir á tímum þó tækni nútímans sé nýtt.“

Í dag er lífræn matvælaframleiðsla ekki viðurkennd nema hún sé vottuð eftir þar til gerðum reglum en lífræn vottun hér á landi

hófst árið 1994 þegar vottunarstofan Tún hóf starfsemi sína. Fyrstir til að fá vottun frá Túni um lífrænt ræktað grænmeti var matvælaframleiðsla Ágæti hf. og Stefán Gunnarsson, grænmetisframleiðandi á Dyrhólum í Mýrdal. Í viðtali við DV í tilefni af tímamótunum sagði Matthías H. Guðmundsson að lífrænt ræktað þýddi að ekki mætti nota „tilbúinn áburð, skordýraeitur eða illgresislyf,“ og að merkja yrði vöruna á sérstakan hátt. Þá yrði hún meðal annars að vera aðskilin frá annarri vöru en Matthías upplýsti að varan yrði geymd í sérhólfi á lager fyrir-tækisins.



Tilvalið er að skella sér í notalegt leirbað og gæða sér á ljúffengum réttum í kjölfarið.

Lífrænn lífsstíll á Hótel Náttúru í Hveragerði

Í friðsælu umhverfi Hveragerðis geta gestir og gangandi látið dekra við sig á Hótel Náttúru og notið gistingar í sumar en það er starfrækt í sama húsnæði og Heilsustofnun náttúrulegnaframleiðslu Íslands.

Hótelíð er opið frá 20. júní til 20. ágúst en auk almennrar þjónustu hefur hótelíð algjöra sérstöðu. „Heilsustofnun er meðal annars þekkt fyrir lífræna ræktun og heilbrigðan lífsstíl og munum við viðhalda þeirri stemningu í sumar. Allir geta komið við og fengið sér dýrindis máltíð en á kvöldverðarhlaðborði sumarsins verður lögð áhersla á Slow Food stemninguna og boðið upp á mikið af grænmetisréttum, fiski og íslensku lambakjöti. Þegar matnum sleppir geta bæði hótelgestir sem og þeir sem eru á ferðinni komið við í Baðhúsinu Kjalnalundi og nýtt sér fjöl-

breyttar meðferðir sem Hótel Náttúra býður upp á. Má þar nefna Bowen-meðferð bæði í vatni og á landi, jógaátíma, nudd og leirböð. Fleira verður í boði t.a.m. hugleiðslumeðferðin „Innra bros“, tónaheilun, gönguferðir, jóganám-skeið, tunglserímónfur o.fl. Í nágrenninu er síðan fjölbreytt afþreying s.s. hestaferðir, golf, skipulagðar göngu- eða hjólaferðir og margt fleira,“ segir Ingi Þór Jónsson, hótelstjóri á Hótel Náttúru.

Það fara allir endurnærðir frá Hótel Náttúru og allir geta nýtt sér þjónustu þess, hvort sem þeir gista eða ekki. Þjónustan er t.d. tilvalin fyrir ferðalanga. Það getur verið gaman að skella sér í notalegt leirbað og borða svo góðan grænmetisrétt á eftir. Verðið er sanngjarnt og einnig mun Hótel Náttúra bjóða upp á ýmis skemmtileg tilboð. www.hotelnattura.is

Hótel Náttúra



Hótelíð er rekið í húsakynnum Heilsustofnunar í Hveragerði og býður upp á fjölbreytta gistinguþjónu sem henta bæði einstaklingum, fjölskyldum og stærri hópum.

- Frábær aðstaða í Baðhúsinu Kjalnalundi
- Góðar gönguleiðir í nágrenni hótelsins
- Fjölbreyttur matur með áherslu á íslenska fiskinn
- Stutt frá áhugaverðum stöðum og afþreyingu

Gisting Baðhús Slow Food
Leirböð Nudd Yoga
Bowen Golf Hestaferðir
Hjólreiðar Gönguferðir
Náttúruupplifun



Hótel Náttúra - Grænumörk 10
Hveragerði - Sími 483 0300
www.hotelnattura.is

Ræktar hveiti og bygg

Eymundur Magnússon bóndi í Vallanesi hefur lagt sig fram um að kenna Íslendingum að borða bygg. Hann skar upp hveiti síðastliðið haust og gerir nú tilraunir með spelt.

Eymundur Magnússon byrjaði að rækta bygg til manndis árið 1985 og hefur kynnt notkun þess í matargerð undir merkinu Móðir jörð allar götur síðan. „Byggið gleymdist svolítið þegar menn fóru að borða hvít hrísgrjón og hvítt hveiti en menn eru nú að hörfa aftur til þess að borða trefjaríkari korntegundir enda betra fyrir meltinguna,“ segir Eymundur. Hann er stórhuga og sáði hveiti síðastliðið vor sem hann uppskar í haust og er það eina íslenska heilhvæitið á markaði um þessar mundir.

„Núna sáði ég spelti samhliða hveitinu og verður spennandi að sjá hvað kemur út úr því,“ segir Eymundur sem hefur það að markmiði að gera að minnsta kosti eina tilraun í ræktun á ári. „En er ekki erfitt að rækta þessar korntegundir á Íslandi? „Ég hef náð að mynda skjól í kringum ræktarlandið með því að planta þúsundum trjáa sem gerir þetta mögulegt,“ útskýrir Eymundur.

Hann hefur markaðssett bygg



Eymundur Magnússon byrjaði að rækta bygg til manndis árið 1985 og hefur kynnt notkun þess í matargerð undir merkinu Móðir jörð allar götur síðan.

undir nafninu bankabygg en það er meðal annars hægt að nota í staðinn fyrir hrísgrjón og í grauta. „Þá erum við með byggmjöl og bættum byggflögum við fyrir skemmstu en úr þeim er auðvelt að gera góða grauta á nokkrum mínútum,“ segir Eymundur. Móðir jörð hefur hin síðari ár lagt aukna áherslu á tilbúna rétti og eru framleidd þrenns konar tilbúin grænmetisbuff úr bankabyggi og „chutney“ úr rötargrænmeti. „Þá komum við með línu af hrökkkeksi á síðasta ári sem við köllum Hrökkva en sjötíu prósent af innihaldi þess er gert úr byggi og heilhvæiti sem telst nú frekar gott hér á norðurhjar. Önnur hráefni í tilbúnu réttinum okkar eru

svo án undantekninga lífrænt ræktuð,“ fullyrðir Eymundur. En er það betra? „Já lífrænt ræktaðar afurðir innihalda meira af andoxunar- og næringarefnum en aðalröksemdin finnst mér samt vera að með því að velja lífrænt er fólk að sniðganga áburð og eitrefni sem notuð eru í venjulegum búskap og vernda þannig grunnvatnið og náttúruna.“

Vörur frá Móður jörð fást í Melabúðinni, heilsubúðum og flestum stórmörkuðum. Í Brauðhúsinu í Grímsbæ og hjá Reyni bakara eru svo bökuð brauð úr heilhvæitinu og bygginu auk þess sem veitingastaðirnir Á næstu grösum, Grand Hótel og Sjávarkjallarinn nota eigöngu lífrænt heilhvæiti frá Móður jörð.

● UPPSKAR SJÖ TONN

Eymundur Magnússon sáði hveiti síðastliðið vor og uppskar sjö tonn í haust sem eru nú komin í sölu um allt land. Hann sáði að nýju nú í vor og vonast eftir góðri uppskeru. Hveitið er meðal annars notað í vinsæl brauð frá Brauðhúsinu í Grímsbæ og hjá Reyni bakara og er einkar gott í bland við byggmjöl og byggflögur. Eymundur gerði auk þess tilraun með að sá spelti í vor og hlakkar til að vita hver útkoman verður. Spelt hefur hingað til ekki verið ræktað hér á landi.



STÖKKUR OG HOLLUR MEÐ ÍSLENSKU BYGGI

Álegg og ostar njóta sín vel með Hrökkva. Hann er fullur af heilkorna hollustu og bragðbættur með íslenskum jurtum s.s. kúmeni og hvönn. Frábært snakk beint úr pokanum.



Lífræn ræktun síðan 1990

Móðir Jörð ehf. - Vallanesi - Fljótsdalshéraði - sími: 471 1747
info@vallanes.net - Dreifing: Heilsa ehf



Fólk vill tileinka sér lífrænan lífsstíl

Yggdrasill hefur starfað 25 ár og sérhæfir sig í innflutningi á lífrænt vottuðum mat-, snyrti- og hreinlætisvörum og dreifingu á þeim um land allt.

„Fyrirtækið er frumkvöðull á sínu sviði og við erum stolt af því að hafa tekið þátt í að auðvelda aðgengi fólks að lífrænt vottuðum matvörum,“ segir Sirrý Svöludóttir, markaðs stjóri Yggdrasils heildsölu.

Hvað er lífrænn lífsstíll? „Það er lífsstíll sem allir geta tileinkað sér á einn eða annan hátt. Í lífrænni ræktun má ekki nota skordýra, arfa- og sveppaeitur, erfðabreyttar lífverur, hormóna eða tilbúinn áburð. Lífrænn lífsstíll getur verið allt frá því að velja nokkrar lífrænar grunnvörur í eldhúsið yfir í það að lifa lífsstílnum til fulls með því að kaupa að mestu eða öllu leyti lífrænt vottaðar vörur, þ.m.t. föt, snyrti- og hreinlætisvörur. Foreldrar sem velja lífrænan barnamat eru því að velja þennan lífsstíl fyrir börnin og stuðla þannig að betri framtíð fyrir þau. Það tekur tíma að tileinka sér lífrænan lífsstíl og best að taka hann í skrefum eins og hentar hverjum og einum.“

Hvað hefur Yggdrasill lagt áherslu á? Við hjá Yggdrasil höfum lagt áherslu á að bjóða breitt úrval



Sirrý segir að þróunin hafi tvímælalaust verið í átt að aukinni neyslu á lífrænt ræktuðum vörum á undanföllum árum hérlendis.

MYND/VALLI

af fyrsta flokks lífrænt vottuðum vörum frá framleiðendum sem eru í fremstu röð í lífrænni ræktun í Evrópu. Við höfum einnig lagt áherslu á að bæta aðgengi fólks að lífrænum vörum í verslunum hér á landi. Þá er fræðsla veigamikill þáttur í starfsemi okkar en því meira sem fólk veit um kosti lífrænnar ræktunar því meiri líkur eru á að það kaupir þær.“

Sirrý segir að þróunin hafi tvímælalaust verið í átt að aukinni neyslu á lífrænt ræktuðum vörum á undanföllum árum hérlendis þó

hún hafi byrjað seinna og verið hægari en í nágrennalöndum okkar. „Undanfarnir ár hefur eftirspurnin orðið svo mikil að matvöruverslanir um land allt keppast við að bjóða upp á breitt úrval af lífrænt vottuðum matvörum. Það er mjög ánægjuleg þróun og jákvætt fyrir neytendur að sjá að slíkar afurðir eru að verða stór hluti af úrvali matvöruverslana. Neytendur eru orðnir mun meðvitaðri en áður um hvað þeir setja í matarkörfuna og hvað þeir bjóða sjálfum sér og börnum sínum.“

Vid framleiddum lífrænt með ást og umhyggju

Rapunzel er 35 ára gamalt fyrirtæki sem sérhæfir sig í ræktun og framleiðslu á fyrsta flokks lífrænt vottuðum afurðum. Rapunzel gerir miklar kröfur til hráefnavaðs bæði hvað varðar almenn gæði og gæði lífrænnar ræktunar. Rapunzel leggur mikla áherslu á sanngjarna viðskiptahætti með **Hand in Hand** verkefni sínu. Rapunzel sameinar hugmyndina um vottaða lífræna ræktun og heiðarleg viðskipti.

Þegar þú vilt sameina gæði og gott bragð, veldu þá Rapunzel.

Lífrænt skiptir máli fyrir barnið

Hipp býður upp á mjög fjölbreytt úrval lífrænna matvæla fyrir börn. Allt frá ungum börnum sem eru að byrja að neyta fastrar fæðu og til þriggja ára aldurs.

Áhugi á lífrænni ræktun hefur aukist mjög undanfarin ár. Einnig hefur vitund foreldra aukist um gæði fæðu fyrir yngstu kynslóðina. Líkamar barna eru enda viðkvæmir, líffærin og ónæmiskerfið enn að þroskast og því mikilvægt að tryggja hreinleika matarins sem þau neyta. Hreint og lífrænt mataræði er því kostur fyrstu mánuði og ár barnsins.

Rannsóknir sýna að sum epli, sem ekki eru lífrænt ræktuð, hafa verið úðuð allt að 16 sinnum með 36 mismunandi efnum og erfitt, ef ekki ómögulegt, er að hreinsa þau af fyrir neyslu.

LÍFRÆN EFNÍ AF BESTU GERÐ

Hipp framleiðir mikið úrval af krukumat, sem hentar hverju aldurs- og þroskaskeiði, grauta, ávaxtamauk, máltíðir sem hita má í örbylgjuofni, drykki, snarl og mjólkurböndur. Allt er þetta framleitt úr lífrænum innihaldsefnum af bestu gerð og hreinleikinn prófaður á öllum framleiðslustigum.

Vörurnar eru framleiddar úr náttúrulegu hráefni sem er ræktað án notkunar meindýraeiturs. Þá eru aldrei notuð erfðabreytt hráefni, kjötið er til að mynda af skepnum sem ræktaðar eru á lífrænan máta og vatnið sem notað er í vörurnar er úr eigin uppsprettu fyrirtækisins.

Hipp þarf ekki að treysta á gæði lífrænnar vöru af óþekktum uppruna því fyrirtækið hefur komið sér upp reyndum og áreiðanlegum birgjum sem rækta lífræna fæðu eftir ströngustu gæðakröfum.

FJÖLBREYTT ÚRVAL

Hipp býður upp á mjög fjölbreyttar vörur. Af krukumat má nefna ýmsar ávaxta- og grænmetisblöndur en einnig eftirrétti úr banönnum, ýmsum ávöxtum og jógúrt. Einnig eru í boði kjötréttir úr kjúklingi, kalkún og nautakjöti sem blandað er við grænmeti, kartöflur, spagetti og margt fleira. Í Hipp er einnig að finna ýmsar tegundir grauta sem blanda á með vatni. Auk þess lífræna ávaxtasafa og ávaxtamauk í handhægum umbúðum.

Þá hefur Hipp einnig upp á að bjóða ýmsar tegundir



Úrvalið frá Hipp er mjög fjölbreytt en hér má sjá lítinn hluta af því sem er í boði.

af lífrænni barnamjólk fyrir mismunandi aldrurstig sem skipt er frá einum og upp í fjögur. Þar má nefna stoðblöndur, tilbúnar stoðblöndur og tilbúnar ungbarnablöndur. Helsta nýjungin er stoðblanda fyrir svefninn. Það er heit stoðblanda fyrir börn frá 6 mánaða aldri að þriggja ára aldri. Blandan er sambland af graut og mjólk sem börn fá í pelann sinn fyrir svefninn sem gerir það að verkum að þau sofna vel mett og sofa þar af leiðandi lengur og betur.

FYRIR BÖRN MEÐ OFNÆMI OG ÓPOL

Erfitt getur verið að finna matvöru fyrir börn sem þurfa sérþæði, til dæmis ef þau mega ekki neyta matar sem inniheldur til dæmis mjólk, soja, hveiti, egg, glúten og hnetur. Á heimasíðu Hipp www.hipp.is er að finna leitarkerfi þar sem hægt er að merkja við innihaldsefni sem á að útiloka og smella á finna. Þá koma upp þeir valkostir innan Hipp límunnar sem henta barninu með þær sérþæfir sem um er að ræða.

FYRIRTÆKI MEÐ REYNISLU

Fyrirtækið Hipp stendur á gömlum grunni. Það var upprunalega stofnað í lok 19. aldar af Joseph Hipp, þýskum kókusala, en sonur hans Georg þróaði þann hluta starfseminnar sem tók til barnamatar og kom á fót aðskilinni starfsemi árið 1932. Árið 1956 þegar flestir bændur sneru sér að hánytjalandbúnaði breytti Georg Hipp hins vegar fjölskyldubýlinu í eitt stærsta býlið með lífræna ræktun í Evrópu og í dag er Hipp einn stærsti framleiðandi lífrænna vara í heiminum.

Barnamaturinn frá Hipp er seldur í Bónus, Hagkaup, Kosti, Krónunni, Fjarðarkaup, Melabúðinni og Lyfju í Lágmúla og á Smáratorgi.

Nánari upplýsingar um Hipp og barnamjólk má nálgast á www.hipp.is.



Hipp býður upp á ýmsar tegundir af lífrænni barnamjólk fyrir mismunandi aldrurstig.



Við ♥ lífrænt

- án rotvarnarefna
- enginn viðbættur sykur



