



Ingers tankar



Bättre med rosa

För en månad sedan sprang alla benen av sig för att få tag på blåblommiga kaffeburkar. Zoega och Rörstrand hade en synnerligen lyckad kampanj ihop.

Nu finns flertalet av burkarna utlagda på Tradera av deras köpare som förmodligen hoppas att göra storvinster.

I dagarna är det en annan **dårhajt** som grasserar. Arla har lanserat en rosa jordgubbsmjölk som inte går att få tag på någonstans på grund av rådande köphysteri.

Tittade på Nyhetsmorgon på svt1 och såg att Zeina Mourada hade samma förslag som jag, att göra **egen rosa mjölk**. De flesta har nog tillgång till en mixer av något slag.



Då är det bara att blanda mjölk med jordgubbar och eventuellt smaksätta med lite äkta vanilj och socker alternativt hålla lite jordgubbssaft i mjölk av önskat slag.

Jag har ett tredje förslag för att få en laktosfri variant: Gör egen havremjölk genom att mixa vatten och havregryn – recept finns på nätet; den mjölken kostar ett par kronor per liter – och tillsätt färska jordgubbar eller jordgubbssaft till önskad smak.

Den rosa mjölk som saluförs av Arla är laktosfri och innehåller bara 0,3 procent fett. Består av mjölk, vatten, 2 procent socker, förtjockningsmedel, karragenan, guar gummi, färgämne, laktasenzym, **naturliga aromer**. Inte **EN** naturlig jordgubbe redovisad.

Som sagt: Med ett rosa skimmer så blir världen lättare att stå ut med.

Karragenan (E 407) är ett förtjocknings- och geleeringsmedel utvunnet ur rödalger, vanligt i glass, mejeriprodukter och veganska alternativ.

Även om det är godkänt av Livsmedelsverket pågår debatt om dess säkerhet då vissa studier kopplar ämnet till magproblem och inflammation.

Guar gummi (E412), eller guarkärnmjöl, är ett naturligt, glutenfritt förtjocknings- och stabiliseringsmedel som utvinns ur frön från guarväxten, en baljväxt.

Det är smaklöst, luktfritt och används för att tjockna, binda vätska och förbättra konsistensen i livsmedel som glass, såser och glutenfria bakverk.