

wonderbag.™

a recipe for change

Wonderbag är en bärbar icke elektrisk slow cooker tillverkad i tyg med en unik isolerande fyllning. I bagen fortsätter mat som kokats upp med konventionella metoder att tillagas – i upp till 8 timmar – utan ytterligare tillförsel av el eller annat bränsle.

SÅ HÄR LAGAR DU MAT I EN WONDERBAG. Tillred och koka upp maten i en gryta på spisen eller bränslekällan för att kickstarta tillagningsprocessen. När mat och kokkärl blivit upphettat, ställ grytan med locket på i Wonderbagen och förslut den. Maträtten kommer nu tillagas färdigt i bagen med hjälp av värmebevaring.

Värmebevarande matlagning är en urgammal långkoksteknik. Tillagningen sker med en lägre värme, under längre tid. Mat i bagen kan aldrig brännas vid eller bli överkokt. Vitaminer och smaker kokar inte bort, utan bevaras i maten och gör den både hälsosammare och mer välsmakande. Tillagningstiden på den vanliga spisen förkortas avsevärt, vilket minskar mängden utsläpp av växthusgaser och gör att du får tid över till annat. Avdunstningen av vatten är lägre då maten tillagas under tättslutande lock. På så vis hjälper även Wonderbag också till att bevara en av våra viktigaste naturresurser – rent vatten.

Eftersom bagen fungerar utan bränsle är det inga problem att lämna den utan tillsyn. Perfekt att ta med sig på jakten! Du kan lugnt ge dig ut i skog och mark medan matlagningen sköter sig själv i bagen. När aptiten gör sig påmind är det bara att ta sig tillbaka till återsamlingsplatsen, öppna bagen och – voila – den ångande varma och välsmakande måltiden är klar att servera.

FÖRDELAR.

- Nyttigare och godare mat
- Sparar energi
- Minskar mängden CO²-utsläpp i atmosfären
- Sparar vatten
- Enkelt och tidsbesparande. Maten tillagar sig själv.
- Mindre mat går till spillo. Mat bränns inte vid
- Lätt att bära med
- Lätt att rengöra. Maskintvättas i 30°C
- Fungerar även som kyl- och frysväska



HISTORIEN OM WONDERBAG.

Efter en serie strömavbrott 2008 kom den sydafrikanska entreprenören och miljövårdsarbetaren Sarah Collins på idén med Wonderbag. Hon drog sig till minnes hur hennes egen mormor hade klätt in sina kokkärl med kuddar för att isolera och hålla maten kokande efter att spisen stängts av. Så hon provade... och det fungerade!

Vid laborietester visade det sig att mat som värmdes upp till kokpunkten under bara några minuter på spisen och sedan överfördes till påsen fortsatte tillagas i upp till 8 timmar. Sarahs goda vän, Moshy Mathe, sydde upp prototypen till Wonderbag. Bagen tillverkades från början för att möjliggöra för låginkomstfamiljer på landsbygden att laga 1 mål näringsrik mat om dagen utan att det krävdes mycket bränsle. Sedan dess har Wonderbags popularitet växt och idag används den världen runt för sin revolutionerande enkla och miljövänliga metod att laga naturlig och näringsrik mat.

Wonderbag produceras i Sydafrika. Tillverkningen ger sysselsättning till lokala sömmerskor. En del av försäljningen går tillbaka till stiftelsen "Wonderbag Foundation" i Sydafrika. Stiftelsens uppdrag är att drastiskt förbättra hälsovillkor och livskvalitet för behövande familjer. Genom fokuserade insatser och donationer distribuerar stiftelsen Wonderbagar ut till fattiga samhällen.

3 miljarder kvinnor i världen lagar fortfarande mat över öppen eld varje dag. Inandning av rök är den vanligaste dödsorsaken i världen och över 4 miljoner människor kommer att drabbas i år. Mer än 50 % av dessa dödsfall drabbar barn under fem år. Matlagning i utvecklingsländer tar lång tid och 20% av all basföda i Afrika bränns vid. Har man inte råd att köpa kol eldar man ved vilket resulterar i träskövling. Vedsökandet måste då ske allt längre bort från hemmen, ofta 5 – 10 km bort. Det är främst kvinnor som samlar ved och vatten – ett slitsamt och tidskrävande jobb. Även unga flickor måste hjälpa till och tas då ofta ur skolan. Inte sällan blir de utsatta för våld.

Med Wonderbag förbättras kvinnornas utsatta situation snabbt genom att matlagningen blir effektivare. Bränsle- och vattenanvändning reduceras. Koldioxidutsläppen sjunker och skogskövlingen avtar. Risken att utsättas för giftig rök och brännskador minskar. Fattigdomen bekämpas genom att pengar till bränsle sparas och att dyrbar mat slipper brännas vid. Kvinnorna får tid över och har då möjlighet att arbeta utanför hemmet och få en inkomst.