

Det sker i din kantine i maj

Eventkalender

Asparges dag den 15. maj

Asparges er en sand forårsbebuder og en delikat sæsonråvare. De danske asparges findes i to varianter - de grønne og de hvide - og spirer som regel i maj og juni. Men en mild vinter gør, at vi ofte allerede kan nyde dem i april. Det er ikke kun farven, der er forskellig på de to varianter, men også hvordan den smagfulde asparges bliver dyrket og hvordan den skal tilberedes.



Derfor vil vi gerne invitere til **asparges dag den 15. maj**, hvor køkkenerne har tryllet asparges ind i dagens retter.



International burgerdag den 28. maj

Ved du egentlig, hvor burgeren kommer fra? Oprindelsen er man faktisk ikke helt sikker på. Nogle mener, at den blev skabt i Hamburg i Tyskland, fordi den er baseret på en opskrift fra 1758, der bærer navnet "Hamborg pølse". Andre mener, at hamburgeren blev lavet ombord på Hamburg America Line, hvor man i midten af 1800-tallet fik serveret en sandwich-lignende spise. Hvorom alting er, så er hamburgeren unægteligt en spise, der er kendt af de fleste. Vi kan nok også alle blive enige om, at der i dag findes lige så mange måder at lave hamburger på, som der er meninger om dens ophav. For at vise en af de mange måder at lave burger på, vil vi den 28. maj servere en vegetarisk burger. Både for at fortælle den gode historie om, at man sagtens kan lave en velsmagende burger uden oksekød, og for samtidig at passe på vores Co2-aftryk.



Velbekomme!

Råvarer i fokus

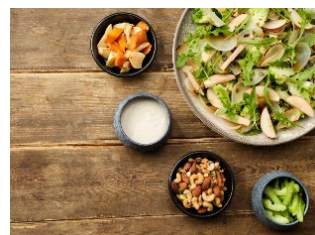
Danske radiser og pak choi fra Brande

På gården i Brande dyrker Axel Månsson økologiske grøntsager ud fra en cirkulær tankegang, som også indbefatter produktion af grøn energi, økologiske æg og kompost.

Der tages størst muligt hensyn til klimaet og den jord, vi alle er afhængige af. Herfra tilbyder de skønne danske radiser i sæson.



Det er også herfra, vi får de skønneste pak choi-kål, som egentlig er en del af kålfamilien, men som i stigende omfang bruges som salat. I det kinesiske køkken anses den for at være en af de fornemste grønsager.



Lækker, danske auberginer i mange farver

På Stevns ligger gartneriet Østervang, hvor Peter Krage i flere år har dyrket mange forskellige slags skønne grønsager.

Heriblandt auberginer som med sine bløde, lidt fede smag med et twist af syrlighed ved tilberedning er en populær spise i bl.a. det sydeuropæiske køkken.

Ud over de traditionelle violette auberginer findes de også i en hvid og sribet version, hvilket gør dem til dekorative ingredienser i enhver ret.

