EVENT OG RÅVARER I FOKUS

Det sker i din kantine i november

Eventkalender

Mortensaften den 10. november.

Den 10. november fejrer vi Mortens Aften og sætter fokus på en af de klassiske danske madtraditioner. Mortens Aften er en anledning til at samles om god mad og de velkendte smage, som mange forbinder med efteråret.
På menuen finder vi derfor nogle af de klassiske favoritter som and, brun sovs, kartofler og rødkål en kombination, der virkelig hører årstiden til.
Vores køkkenteams bruger de gode råvarer til at skabe en frokost, hvor de traditionelle smage er i centrum. Det er samtidig en mulighed for at bringe lidt af den danske madkultur med ind i hverdagen og give jer gæster en hyggelig og velsmagende oplevelse.
Så når kalenderen siger 10. november, er der god grund til at glæde sig til frokosten 😋
Vi håber, I har lyst til at være med, når vi giver plads til en god dansk tradition med masser af smag og selvfølgelig and på menuen.



Skæve grøntsager – hele uge 48

I uge 48 sætter vi fokus på de grøntsager, der måske ikke ser helt perfekte ud, men som smager mindst lige så godt.
En gulerod med en sjov form, en kartoffel i en anderledes størrelse eller en grøntsag, der ikke helt ligner dem, vi normalt ser i grøntafdelingen. De er stadig gode råvarer og fortjener en plads på tallerkenen.
Vi bruger ugen til at vise, hvordan skæve grøntsager kan forvandles til lækre og indbydende retter. For når det kommer til grøntsager, er det ikke formen, der afgør kvaliteten.
Ved at bruge flere af de grøntsager, der ellers kan blive frasorteret på grund af deres udseende, er vi med til at udnytte råvarerne bedre og mindske madspild.
God appetit også på de skæve grøntsager!



Råvarer i fokus

Nogle værre rødder

November er højsæson for de gode, danske rodfrugter, og i denne måned sætter vi fokus på grøntsager, der ikke altid ser helt ens ud.



Gulerødder, pastinakker, rødbeder, jordskokker og knoldselleri findes i mange forskellige former og størrelser.
Nogle er lige og flotte, mens andre er skæve, knudrede eller har en anderledes form. Men det har ingen betydning for den gode smag.
I køkkenet kan de skæve grøntsager bruges på lige så mange måder som de klassiske, det gælder alt fra ovnbagte grøntsager og puréer til supper, salater og varme retter.
De danske rodfrugter giver både god smag, fylde og variation på tallerkenen.
Når vi vælger grøntsager, som ikke nødvendigvis lever op til det perfekte udseende, er vi samtidig med til at få mere ud af de råvarer, der allerede er dyrket.
For hvorfor skal en gulerod være lige, hvis den smager godt 🥕?



BYGNINGSSTYRELSEN
STATENS FACILITY MANAGEMENT

ISS