

# Det sker i din kantine i oktober

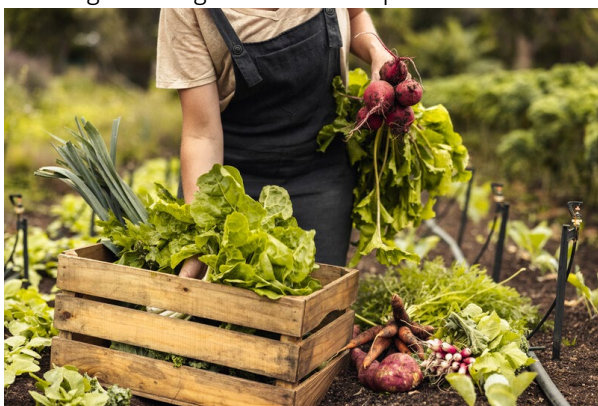
## Event kalender

### Måned med fokus på Co2.

Extra meget fokus på Co2 i denne måned, med danske grøntsager, bælgfrugter og frugter i hovedrollerne. Derfor starter vi også måneden med;

### International Vegetar-dag den 1. oktober

Denne dag vil kantinerne diske op med lækre og velsmagende vegetariske retter på alle stationer.



### Brunsvigernes Dag torsdag den 10. oktober

Nok den bedste temadag til dato 🍷

Denne dag vil der være brunsvigerkage som særlig treat i kantine til alle, der køber frokost.



### Æblefestival den 24. oktober

En dag i æblets tegn 🍏

Hos ISS og Dansk Cater støtter vi de lokale, danske frugt- og grøntavlere. Vi ønsker at bakke op om den fortsatte produktion af lokale råvarer, hvor kvalitet og smag er i top og der samtidig er kort vej fra jord til bord. God æblefestival.



## Råvarer i fokus

### Økologisk danske grønkål

Kålens dybe, grønne farve er utroligt smuk og pynter i efterårslandskabet, når det er tid til at høste de sprøde, krøllede kålblade. Den grønne farve bliver mere og mere intens, efterhånden som planten vokser.

Smagsmæssigt minder den meget om den, vi kender, altså alm grønkål, som I spiser i løbet af oktober måned.



### Økologisk danske jordskokker

Jordskok er en gammel og velkendt grønsag, der er let at dyrke.

Knoldene er velsmagende med en sprød og nøddeagtig smag, men på grund af sin knudrede knoldform er den besværlig at rengøre til salg samt at skrælle den inden tilberedning i køkkenet. Det er formentlig medvirkende til, at jordskokker kun dyrkes i begrænset omfang.

Jordskok har sin oprindelse i Mellemamerika, formentlig i Mexico. Herfra har planten bredt sig til Nordamerika, især langs med østkysten. Hvordan knoldene kom til Europa er uvist, men under perioden med udvandringen fra Europa i 1500-tallet er der formentligt blevet transporteret rodknolde med tilbage til Europa.

Her har vi siden kunne nyde godt af dem, blandt i løbet af oktober, hvor råvaren kommer i fokus.

