

Det sker i din kantine i april.

Eventkalender

Uge 15 – Økologi i fokus

Vi har allerede Bronze-, Sølv- og Guld-mærket i vores kantiner, fordi vi altid sætter fokus på økologi.

Men vi vil gerne italesætte dette endnu mere. Derfor vil du i løbet af uge 15 kunne smage Naturmælks danske mozzarella-kugler og deres lækre, gammeldags-kærnet smør i kantinen.



Økodag den 13. april

Økodag er køernes årlige forårsfest 🐄🐑

De økologiske køer har ikke været på græs siden november måned, men nu skal de snart ud igen! Den 13. april 2025 får de økologiske køer igen det grønne underlag under klovene.

Det er en god og sjov oplevelse for hele familien, og hvis I ikke har prøvet det, så tag på en hyggelig søndagstur i det grønne.

Vi lader op til Økodag 2025 hele uge 15.



Future Food den 24. april

Fremtidens mad er bæredygtig!

Denne dag vil vi arbejde med innovative og grønne løsninger – og tofu er en af vores nøgleingredienser på dagen.

Tofu er en plantebaseret proteinkilde, der både er klimavenlig, alsidig og lækker.

Vi tror på råvarer, der gør en forskel for både dig og planeten.

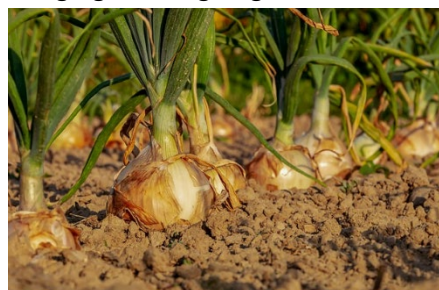
Tofuen, vi bruger den dag, er den første økologisk og lokalt producerede tofu i Danmark.

Råvarer i fokus

Økologiske danske løg fra Brande

Vores økologiske danske løg kommer fra en midtjysk producent, som bl.a. er kåret som årets økologiske avler i 2019. De stræber hvert år efter at forbedre deres dyrkningsmetoder for at optimere bæredygtigheden og minimere miljøpåvirkningen.

For at opnå den størst mulige dyrkningssikkerhed starter de med at så løgfrøene i jordpoter og fremdrive dem i væksthus, før de udplantes. Dette sikrer et højt udbytte, på marken holdes ukrudt nede med radrensning og håndlugning.



Økologisk jordskokker fra Fyn

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

Knoldene er velmagende med en sprød og nøddeagtig smag, men grundet sin knudrede knoldform er den besværlig at rengøre og skrælle inden tilberedning.

Det er formentlig medvirkende til, at jordskokker kun dyrkes i begrænset omfang.

Jordskokken har sin oprindelse i Amerika, formentlig i Mexico. Herfra har den bredt sig til Nordamerika, især langs med østkysten.

Hvordan knoldene kom til Europa er ikke kendt, men under perioden med udvandringen fra Europa i 1500-tallet er der formentligt blevet transporteret rodknolde med tilbage til Europa, hvor vi siden har nyde godt af dem 😊

