

Det sker i din kantine i oktober

Eventkalender

Æblefestival hele uge 41



Ugen står i æblets tegn. ISS støtter de lokale, danske æbler og avlere og ønsker at bakke op om den fortsatte produktion af lokale råvarer, hvor kvalitet og smag er i top, og hvor der samtidig er kort vej fra træ til mund. Æblet er en fantastisk, dansk råvare, som kan bruges på mange forskellige måder i både det søde og det salte køkken.

Det kan bruges i desserter, kager og kompot, men også som et friskt og syrligt element i salater, tilbehør og varme retter.

I løbet af ugen sætter vi ekstra fokus på de danske æbler og giver vores gæster mulighed for at smage hvor stor forskel, der kan være på de forskellige sorter. Vi håber, I vil være med til at hyld de danske æbler, vores lokale avlere og den gode danske sæsonråvare.



God æblefestival!



Spis dansk uge 44 – fra den 26/10 til 30/10

Denne uge er traditionelt set Spil Dansk Uge i radioen med fokus på dansk musik. Det overfører vi til kantinen, hvor vi i stedet skruer op for den danske madkultur.

Hele ugen serveres traditionelle, danske retter, og vi hylder nogle af de råvarer og madtraditioner, som er en del af vores madhistorie. Vi kommer tilbage til vores rødder og sætter fokus på den gode, danske mad. Det betyder både klassiske retter, velkendte smage og måske også retter, som giver minder om maden fra barndommen.

Samtidig bruger vi ekstra mange af de danske rødder og rodfrugter, som er i sæson lige nu. Gulerødder, selleri, pastinak, rødbeder og andre danske grøntsager får derfor lov til at spille en større rolle på tallerkenen. Spis dansk uge handler om at hylde vores danske madkultur men også om at vise, at de klassiske, danske råvarer sagtens kan fortolkes på nye og spændende måder.



Råvarer i fokus

Danske græskar i front

Oktober er højsæson for græskar, og det er derfor oplagt at lade de danske græskar få en endnu større plads på tallerkenen.

Græskar er nemlig meget mere end suppe. De mange forskellige sorter giver masser af muligheder for at arbejde med både smag, farve, konsistens og mæthed i de grønne retter.

De kan bages, friteres, grilles, pureres eller bruges som en naturlig og velsmagende del af både varme og kolde serveringer.



I oktober sætter vi særligt fokus på græskar fra Skovsgaard og Thorsbjerggaard på Vestsjælland, hvor vi finder et spændende sortiment af danske græskar fra regenerativt jordbrug.

Her er både de velkendte klassikere som hokkaido og butternut samt nyere favoritter som spaghetti squash og Crown Prince.

Tre af sæsonens favoritter:

Crown Prince; flot, gråt spisegræskar med fast struktur og en fyldig, nøddeagtig smag. Perfekt til supper, bagte retter og som erstatning for rodfrugter.

Butternut; det aflange græskar med den sødmefulde og cremede konsistens, som gør det oplagt til ovnretter, puréer og supper.

Spaghettisquash; mildt, gyldent græskar med en særlig struktur. Når det tilberedes, trævler kødet og minder om spaghetti – et sjovt og sundt alternativ til pasta.

