

Det sker i din kantine i april

Eventkalender

Uge 15. Økologisk uge med fokus på Økodag

Med højt fokus på økologi har vi allerede opnået sølv- og bronze-mærket i vores kantiner, men vi vil gerne italesætte det mere.

Derfor vil der i uge 15 være smagsprøver på Naturmælks økologiske ost; *Blomstereng*.

Læs info om osten ved at scanne QR-koden 



Blomstereng-osten fra Naturmælk

Økodag 2024

Økodag er køernes årlige forårsfest!

De økologiske køer har ikke været på græs siden november, men nu er det snart tid.

Den 14. april kommer de økologiske køer igen på græs til den årlige Økodag.

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

Store Bededag NU Store hvede dag

Store Bededag var en dag, hvor man ikke måtte arbejde, før gudstjenesterne var overstået.



Det gjaldt naturligvis også for bageren, der dermed ikke kunne bage i de tidlige morgentimer. Derfor blev hvedeknopper bagt og solgt aftenen før. Næste dag skar dem over, varmede dem og spiste dem. Hver knop gav to tvebakker eller 'hveder'. Med tiden blev skikken, at man spiste de friskbagte, sprøde og måske endda stadig lune hveder samme aften, som de var købt 😊

Den 26. april kan man købe friskbagte morgenhveder i kantinen i stedet for de normale morgenmadsboller. **GOD STORE HVEDE DAG.**

Råvarer i fokus

Danske rabarber

Rabarber kommer oprindeligt fra Kina og Tibet, hvor den primært blev brugt til medicinsk formål. Den variant, vi kender i dag, kom til Danmark omkring 1835, hvor den oftest blev brugt til søde kompotter eller rødgrød. Rabarber består af en stilk og grønne blade. Stilken er dyb rødlig og smager syrligt.

Der er stor forskel på de forskellige sorter af rabarber. Du kan opleve tynde og tykke stilke, og farven kan variere fra grøn til dyb rød.

Rabarber bruges i både det søde og det salte køkken, da de er rige på fibre og fattig på kalorier, ligesom den indeholder C-vitamin, kalium og kalcium. I vores kantiner er rabarberne primært fra Onkel Anders' Rabarber i Ringe på Fyn.



Lækre, danske spirer fra Ringsted

Når man spirer et frø, skaber man nyt liv.

Den unikke produktion hos Greenow på Midsjælland belaster miljøet minimalt, og virksomheden har også fremadrettet fokus på at producere de skønneste spirer, samt konstant at udvikle og skabe nye produkter, med blikket stift rettet på det bæredygtige.

I dag er produktionen 100% økologisk, og mere end 90% af vandet genbruges.

