

ALBERTSLUNDS GRØNNE GRYDER

Et nyhedsbrev om bæredygtig køkkendrift

FEBRUARS FRUGT OG GRØNT: Grønkål, kartoffel, gulerødder, hvidkål, jordskok, julesalat, kålrabi, pastinak, persillerod, porre, rosenkål, ræddike, rødbede, knoldselleri, skorzonerrød, skalotteløg, æble

Nyheder

➤ **NYT NYHEDSBREV** Kære alle jer der laver mad i Albertslund kommune. Her kommer den første udgave af jeres nye, grønne nyhedsbrev. Vi håber det vil give inspiration. I er mere end velkomne til at komme med ris, ros, bidrag og opskrifter til [si-grid.neuhaus@albertslund.dk](mailto:grid.neuhaus@albertslund.dk)

➤ **DET ØKOLOGISKE SPISEMÆRKE** Som led i at alle kommunale køkkener skal have Det Økologiske Spisemærke var Fødevarestyrelsen på besøg. De fortalte at ansøgningen består i et økoregnskab over de sidste tre måneders indkøb. Derefter skal der laves økoregnskab minimum hver tredje måned. En gang om året vil der være kontrol hvor regnskabet skal kunne fremvises. Når mærket er opnået kan I komme på [Danmarkskortet](#) og I vil modtage materiale til at vise jeres flotte mærke frem. Se mere [her](#)

➤ **RØDT KØD** Ny gennemgående forskning bekræfter at der skal skæres på det røde kød. For klimaets skyld, men også for folkesundhedens skyld. I Europa skal rødt kød reduceres med 77%, hvorimod indtagelsen af frugt, grønt og nødder skal fordobles. Dog er produktionsmetoden afgørende og produkter fra græsfodret kvæg er langt mindre belastende end andre. [Det skriver Økologisk Landsforening](#)

Historier fra køkkenet

BØRNEHUSET TOFTEKÆR er en relativt nyligt sammenlagt institution. I dag rummer institutionen 88-110 vuggestue- og børnehavebørn. I køkkenet arbejder Karin, det har hun gjort siden 2010 hvor institutionen åbnede. Før det arbejdede hun 15 år i Egelunden som lå på samme adresse. Sammenlægningen har ikke været helt problemfri i køkkenet, men det er ikke gået udover økologiprocenten som ligger godt over de 90%.

FØLGER OPSKRIFTEN – SÅDAN DA... I køkkenet i børnehuset Toftekær hænger økologi og råd hertil tæt sammen med ikke at følge opskrifterne slavisk. For Karin handler det om ikke at hænge sig i opskrifterne og tænke i "hvad kan jeg erstatte med". På den måde erstatter hun gerne med de råvarer der nu er i sæson og til rådighed hos Hørkram. Det kan også godt betale sig økonomisk fortæller Karin.

SPARRING MED KOLLEGAER har også været et vigtigt led på vejen mod de i dag 98% økologi i Toftekær. Udover den daglige sparring med kollegaerne i køkkenet har Karin også stor glæde af at sparre med kollegaerne fra de andre institutioner. Køkkenpersonalet i kommunens børnehuse har en netværksgruppe som mødes et par gange om året. Her drøftes både store og små udfordringer fra de forskellige køkkener. Det er meget givende, fortæller Karin.

UDFORDRINGER er der dog også, særligt efter sammenlægningen er tiden og ressourcer blevet en udfordring. Det har blandt andet betydet at Karin og hendes kollegaer har måtte gå over til mere skrællede grøntsager. Hvilket jo så er lidt dyre, men tiden er der ikke til det, fortæller Karin.

UGENS MENU

MANDAG Grøntsagssuppe med kartofler, suppehorn og gulerødder **TIRSDAG** Rugbrød med pålæg og div. råt grønt **ONSDAG** Pizza og grøntsagsfad **TORS DAG** Stegt rødfisk med ovnkartofler, rodfrugter og dilldressing **FREDAG** Rugbrød med pålæg og div. råt grønt

