

ALBERTSLUNDS GRØNNE GRYDER

Et nyhedsbrev om bæredygtig køkkendrift

MAJS FRUGT OG GRØNT: Asparges, blæretang, brændenælde, citronmelisse, dild, forårsløg, kvan, kørvel, løvstikke, merian, mynte, persille, purløg, rabarber, radise, rucola, salat, salvie, skvalderkål, spidskål

Nyheder

➤ **FÆRRE PESTICIDER I URINEN** Endnu et studie, denne gang et amerikansk, viser at overgangen fra konventionelle til økologiske fødevarer betyder færre pesticider i urinen. Blot efter seks dage var mængden af pesticider faldet markant, viste studiet. Det skriver Økologisk Landsforening, læs mere [her](#).

➤ **FLEST PESTICIDERESTER I DISSE GRØNTSAGER** Ifølge Danmarks Naturfredningsforening indeholder disse fem konventionelle, danske grøntsager oftest pesticidrester: agurk, nye kartofler, selleri, salat og spinat. Op imod 72 % af danske konventionelle agurker indeholder rester af sprøjtegift. Sprøjtegift er mistænkt for at have en medvirkende årsag til blandt andet kræft, indlæringsproblemer og ufrivillig barnløshed. Det skriver Danmarks Naturfredningsforening, læs mere [her](#).

➤ **KOMMUNAL ØKOLOGI LØFTER VERDENSMÅLENE** Nyt magasin sætter fokus på, hvordan arbejdet med økologi i de kommunale køkkener er et vigtigt skridt til at nå FN's Verdensmål. Arbejdet med økologi hjælper blandt andet til at nå mål 3: Sundhed og trivsel, 6: Rent vand og sanitet samt 15: Livet på land – så kære kolleger forsæt det gode arbejde med Verdensmålene. Læs magasinet *Løft Verdensmålene* [her](#).

Historier fra køkkenet

I BØRNEHUSET PÅ SPORET arbejder Benedikte, her har hun arbejdet i 7 år. Hun laver mad til afdelingerne Kanen, Vognporten og somme tider også Trinbrættet. Både Kanen og Vognporten har haft Det Økologiske Spisemærke i guld siden 2013.

"DER HAR FAKTISK IKKE VÆRET NOGLE" var svaret da Benedikte blev spurgt, hvilke udfordringer, der har været i forbindelse med at få og have Det Økologiske Spisemærke i guld. Hele ansøgningsprocessen og den efterfølgende kontrol har været rimelig lige til. Spisemærket har været en hjælp til at fastsætte og synliggøre værdierne om at passe på børnene, naturen og grundvandet igennem målsætningen om de 100 % økologi.

NÅR MAN SØGER GULDMÆRKET forpligter man sig nemlig til at gå efter 100 % økologi. Det betyder dog ikke, at man nødvendigvis kan komme op på de 100 %. Benedikte fortæller, at da hun søgte om Spisemærket, lavede hun en kort beskrivelse, hvor der står, at børnehuset bestræber sig på, at købe så meget økologisk som muligt indenfor sortimentet og budgettet.

NÅR FØRST ANSØGNINGEN og beskrivelsen er sendt afsted, tager det ikke meget tid at vedligeholde mærket. Hver tredje måned bruger Benedikte 10 minutter på at printe sine økologi-opgørelser og sætte dem i en mappe. Benedikte handler kun hos Hørkram, undtagen ved særlige lejligheder, da deres sortiment dækker behovet i børnehuset. På den måde får hun også en samlet økologi-opgørelse og behøver derfor ikke lave øko-regnskab. Derudover er der kontrol en gang om året, hvor der går lidt tid med at snakke om procedurerne i køkkenet.

UGENS MENU

MANDAG Rød linsesuppe med sprødt kyllingeskind **TIRSDAG** Rugbrød med æg, humus, pølse, makrel i tomat og gnavegrønt **ONSDAG** Kylling i karry med grønt og perlebyg **TORS DAG** Bønnegryde med bulgur, cremefraiche og syltede rødløg **FREDAG** Rugbrød med falafler, leverpostej og rødbeder, ærtespread, æg og gnavegrønt



Albertslund Kommune