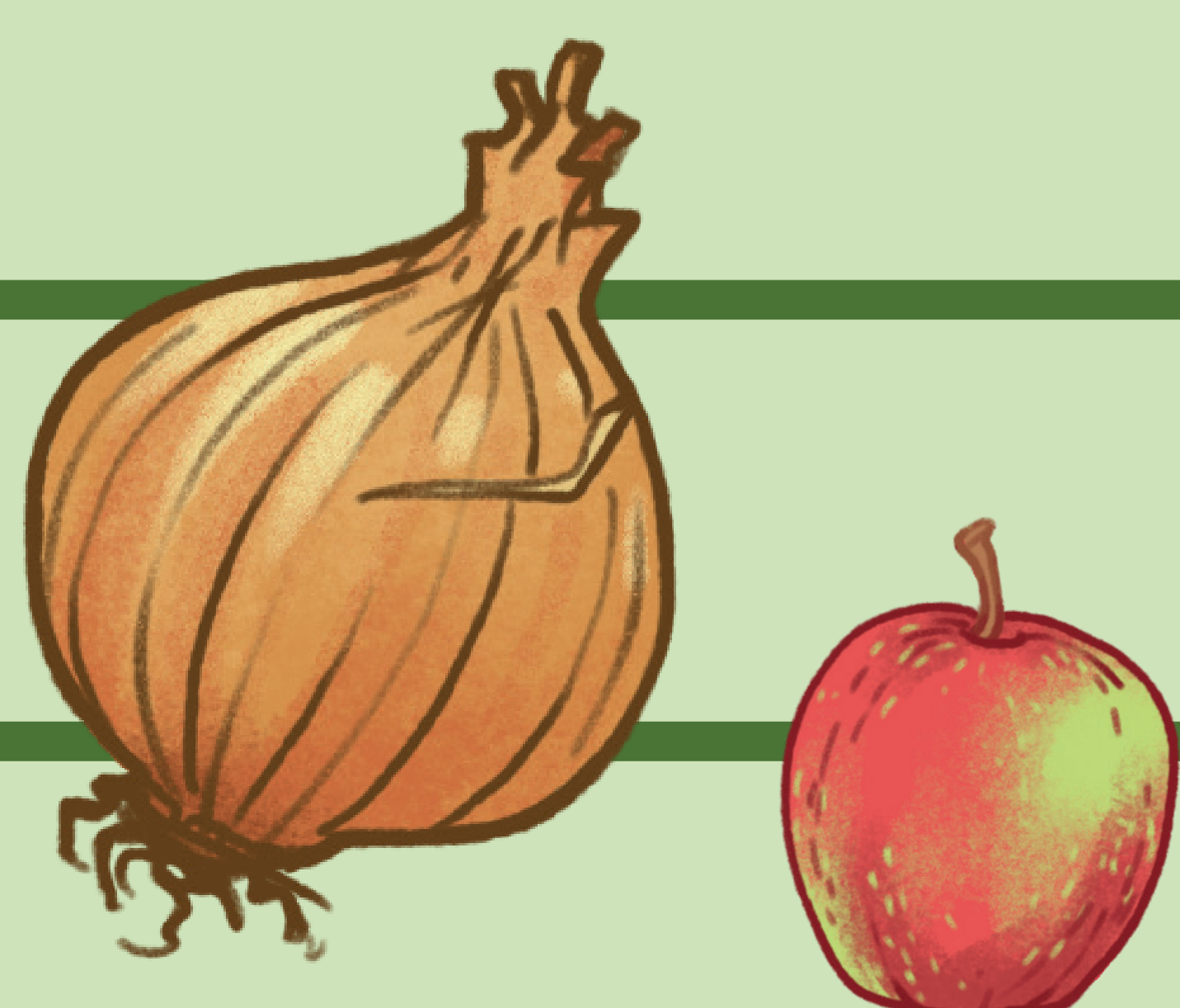


GRØNNE RETTER I STORE GRYDER

VERDENSMÅL

Vi arbejder med FN's verdensmål, og har et særligt fokus på ansvarligt forbrug og produktion i vores køkken. En del af det arbejde er reduktion af animalske produkter, som er en stor belastning for miljøet. Vi vil gerne tilbyde flere grønne retter, til dem vi laver mad til. Derfor er vi med i et ambitiøst samarbejde, hvor der udvikles "Grønne retter i store gryder."



MAD OG MENU

De grønne retter er uden kød men indeholder mælkeprodukter og æg, for at sikre korrekt indhold af næringsstoffer. Der bruges også bønner og linser, for at højne proteinindholdet. I retterne er der fundet anvendelse af så meget af grøntsagen som muligt, så madspild nedbringes. Råvarerne er økologiske, i sæson og leveres så vidt muligt fra lokale leverandører. Det er visionen, at de grønne retter bliver så uimodståelige og velsmagende, at borgerne vælger retterne fordi de er indbydende - ikke fordi de er uden kød.



SAMARBEJDE

Der er udviklet over 90 opskrifter på grønne retter, der samles på sitet: metodikogsmag.dk

Opskrifterne er udviklet i samarbejde mellem køkkenerne på Bispebjerg & Frederiksberg Hospital, Byens Køkken og personalekantinerne i Odense Kommune, Økologisk Landsforening, Arla Pro, Dansk Vegetarisk Forening, Danske Æg og Arne Astrup fra Københavns Universitet. Konsulent og kok Inger Kjærgaard, The Cookroom er opskriftudvikler.

