



Børnehuset Mælkevejen hitter med boller med bælgfrugter og grønne gryder

Randers Kommunes ambitiøse grønne mad- og måltidsstrategi skræmmer ikke Eva Maria og Mia, der er ansvarlige i køkkenet i Børnehuset Mælkevejen i Randers. Tværtimod giver det dem grønne griller, når de serverer masser af bælgfrugter til den kommende grønne generation.

Når der bliver serveret mad i Børnehuset Mælkevejen i Randers, er der lagt kærlighed i gryderne og tanker bag ernæringen. De ansvarlige i køkkenet, Eva Maria Marseen Vejlbj og Mia Krog Andersen, brænder for at servere grønne økologiske retter til institutionens ca. 120 børn. Retter, der giver børnene læring om de grønne måltider. I køkkenet sørger de for at eksperimentere med bælgfrugter, måltidsrester og krydderier i nye sammensætninger, der alle giver velsmagende måltider. Alt sammen, mens de har opnået det økologiske guldmærke.

”Når vi planlægger ugens menu, elsker vi at tænke ud af boksen og kombinere smage og ingredienser, der ikke altid ligger lige til højrebænet. F.eks. har vi opfundet en rabarbergryde med kokosmælk og garam marsala og så blander vi blendede hvide bønner i vores boller, og det er et hit blandt børnene. Hos os går næring og velsmag hånd i hånd, og derfor sørger vi for, at vores børn får grønt og bælgfrugter, der mætter godt til en dag fyldt med leg og læring,” fortæller Mia Krog Andersen, der er en af de to ansvarlige i køkkenet hos Børnehuset Mælkevejen.

Køkkenet må servere kød én gang om ugen, og derfor bruger de alt fra hvide bønner og ingridærter til kikærter og sorte bønner, for at skabe proteinholdige og mættende måltider i ugens øvrige fire dage, mens de bruger gårsdagens rester i grønne deller, der er gode på ugens to rugbrødsdage.

Fællesskab og nysgerrighed

De to køkkenansvarlige er fagligt stolte og nyder at finde på nye, spændende retter og mellemmåltider, der kan udvide horisonten for både børn og voksne. Børn er nemlig et publikum, der er nysgerrige på det, de får serveret, mens de ligeledes påvirker hinandens madmod under fællesmåltiderne.

”Børn er grundlæggende nysgerrige – også når det kommer til grøntsager. Derfor er det vigtigt, at vi får skabt et grønt grundlag i deres maddannelse, som kan følge dem igennem livet. Nogle er selvfølgelig mere nysgerrige og modige end andre, men vi ved, at det fællesskab, der er omkring måltiderne i børnehaven og vuggestuen også gør, at flere ting ryger ned. Derfor gør vi virkelig alt, hvad vi kan, for at sørge for at det er gode, grønne og nærende råvarer, der lander på deres tallerkener,” siger Eva Maria Marseen Vejlbj.

Mange af børnenes forældre sætter pris på Mia og Eva Marias grønne kundskaber. De får ros både i køkkenet og på køkkenets Instagram, hvor de interesserede forældre kan følge med i menuen og selv få inspiration til børnevenlige grønne retter i en travl hverdag. Det giver også de to køkkenfaglige lyst til at fortsætte med køkkenets grønne udvikling.

Hverdagens grønne frontløbere - mød dem live

Køkkenet i Børnehuset Mælkevejen i Randers er blevet udvalgt som del af Planteløftet, der skal inspirere andre offentlige køkkener til at øge brugen af økologiske planter på tallerkenen. Eva Maria Marseen Vejlbj og Mia Krog Andersen er grønne madfrontløbere, når Planteløftet sender live webinar torsdag 16. maj kl. 13.00-14.00. Webinaret er åben undervisning for alle andre i Danmarks offentlige køkkener, som også har ansvaret for at lave og servere mad til børn.



Pressemeddelelse
Tirsdag 14. maj 2024



Her deler Mia og Eva Maria blandt andet opskriften på de populære boller med bælgfrugter og tips til grønnere gryderetter, mens de laver et udvalg af de populære grønne retter.

For yderligere information, kontakt venligst:

Trine Krebs, Grøn Chef i Food Organisation of Denmark

M: trine@thefoodproject.dk

T: 26713254

Agnete Malene Boye, Kommunikationsrådgiver i Food Organisation of Denmark

M: agnete@thefoodproject.dk

T: [27201012](tel:27201012)

