KANTINEN

FAGBLADET FOR KANTINE OG KØKKEN

NR. 3 MAJ 2019

tema

Glutenfri

Hvedebrød og andre madvarer med gluten er blevet udskældt for at være roden til alverdens lidelser, mens forskere opfordrer til at stoppe gluten-hysteriet og spise brød til. Det er ikke svært at blive forvirret. KANTINEN gør dig klogere på gluten.

LILLE ROD MED STOR SMAG

Den sparker til maden med sin pebrede smag – giv sommermenuen et pift med nye radiser.

ÆBLEHUSETS MADMODIGE BØRN

Køkkenleder Rikke Friis Malver får børn til at råbe på "meeere rosenkål". Læs, hvordan hun skaber madmod.

MØD JERES NYE FORMAND

FKK's nye formand, Helle Flensburg Larsen, vil skabe mere samarbejde på tværs af landet.

FORENINGEN KANTINE & KØKKEN

GastroJob.dk

Stedet hvor restauratør og kandidat mødes

Jobannoncering på Gastrojob.dk

Gastrojob.dk er Danmarks største jobsite indenfor hotel- og restaurationsbranchen.

Hvorfor annoncere på Gastrojob.dk?

- Din jobannonce bliver også automatisk vist på Jobindex.dk, Facebook og LinkedIn
- Egen jobbeskrivelse på gastrojob.dk
- Mere end 6.000 relevante kokke og tjener kandidater modtager ugentlig jobmail med alle nye jobs på gastrojob.dk.
  Det er personer som i dag arbejder indenfor hotel, restaurant og kantine branchen.

Ring i dag på 22 17 23 95 for et tilbud på jobannoncering, eller send en mail til kontakt@gastrojob.dk

GastroJob.dk

Hammerensgade 1, 1267 København K – Tlf. 2217 2395 – kontakt@gastrojob.dk

Hej medlemmer!

Måske har du bemærket, at billedet her på siden ser anderledes ud end i sidste magasin. Siden årsmødet i marts har vores forening fået ny formand, og det er mig. Så hej med jer medlemmer – jeg glæder mig til at møde jer alle sammen!

Inden jeg går videre til at fortælle om mine og hovedbestyrelsens drømme for Foreningen Kantine & Køkken, vil jeg gerne sige tak til den tidligere formand, Jan Andersen, for hans store indsats i hovedbestyrelsen.

Som køkkenleder i en kantine med 200 spisende gæster er det altafgørende, at jeg løbende suger ny inspiration til mig her i foreningen. Jeg vil gerne sætte skub i nye initiativer, så vi kan få endnu mere glæde ud af vores faglige netværk. Fx tænker jeg, at vi kan arbejde mere på tværs af lokalforeninger, end vi gør i dag. Vores kalender er så fuld af spændende arrangementer – hvorfor ikke tage med på sommertur til Fru Møllers Mølleri ved Odder, selv om man – som jeg – bor på Fyn?

For at opnå fuld opbakning om arrangementerne er det vigtigt, at vi hele tiden er opdateret på, hvad der sker i de forskellige lokalforeninger. Jeg vil gøre mig umage med løbende at reklamere for arrangementer på FKK's Facebook-side. Men indrømmet – jeg er ikke den største haj til Facebook og skal lige have sat mig lidt bedre ind i teknikken. For at få et mere flydende flow på vores sociale medier ville det være rart med hjælp fra lokalforeningerne. Kunne man forestille sig, at der i hver lokalforening var en Facebook-ansvarlig, der sørgede for at lægge events op? Den idé og opfordring er hermed spillet ud til jer medlemmer.

I dette nummer af KANTINEN møder vi en gruppe børnehavebørn og vuggestuebørn fra institutionen Æblehuset, der er modige nok til at spise bagte rødbeder med palmekål og råber sultent efter mere rosenkål. Artiklen minder mig om, hvor vigtigt et ansvar vi har, når vi vælger råvarer og serverer mad. Vi kan indgyde mod. Skal vi ikke give håndslag på, at flere børn – eller voksne – skal være madmodige?

Helle Flensburg Larsen

***tema** gluten*

8 Glutenfri eller glutenhysteri

Stadig flere mennesker går uden om glutenholdige kornsorter for at føle sig bedre tilpas og mindre oppustede, men sandsynligvis skal årsagen til generne findes et andet sted end i gluten.

***PORTRÆT** Æblehuset*

16 Hellere madmodig end mæt

At sætte tungen på eller blot dufte til maden kan være nok. Men prøves skal maden i køkkenet i Børneinstitutionen Æblehuset, hvor det er vigtigere at turde smage nye råvarer end at gå mæt fra bordet.

***Fokus** råvaren*

24 Radise

Sprød. Skarp. Pink. Radisen er den perfekte kontrast til den røgede sild og fede ost.

faste

4 ***kort og godt***
6 ***bøger, pods & blogs***
30 ***nye medlemmer***
30 ***fødselsdage***
32 ***det sker***
34 ***leverandørregister***

Helle Larsen er ny formand

På Foreningen Kantine & Køkkens generalforsamling under årsmødet i marts valgte medlemmerne ny formand for foreningens hovedbestyrelse: Helle Flensburg Larsen. Også posterne som kasserer og sekretær har fået nye ansigter, nemlig hhv. Inge Marie Ravn og Mette Sørensen. KANTINEN har spurgt formanden om, hvad vi kan forvente af den nye hovedbestyrelse.

Hvad vil du arbejde på som formand?
"Jeg vil gerne fremme vores dejlige forening, så vi kan blive ved med at få nye indtryk fra kolleger og arrangementer. Vi vil arbejde på at få flere medlemmer og et tættere samarbejde mellem lokalforeningerne."

Hvordan vil du få flere medlemmer?
"Vi skal give den fuld gas fremad og gå aktivt til folk på messer og til arrangementer. Man kan ikke regne med, at folk kommer til os. Jeg har selv fået mange medlemmer ved simpelthen at gå over til dem og snakke med dem. I går mødte jeg fx fem mennesker til et arrangement, som gerne ville melde sig ind."

Hvad bliver svært?
"Vi vil gerne dække hele landet, men har haft svært ved at drive en lokalafdeling på Sjælland. Vi har en plan om et arrangement i samarbejde med Ostebørsen i Slagelse, som forhåbentlig kan trække nogen til."

Hvordan ser din drømmeforening ud om to år?
"Jeg kunne godt tænke mig en forening med flere yngre medlemmer. Derfor må vi afholde arrangementer, som er attraktive for unge. Fx var vores arrangement med flødeboller i Nyborg Statsfængsel så populært, at vi måtte udvide med en ekstra dag."

Julemærkefonden fik 70.000 kroner

Hvert år hjælper de fem danske julemærkehjem omtrent 1.000 børn, som slås med mistrivsel, mobning eller overvægt. På FKK's årsmøde overrakte FKK Julemærkefonden pengene fra et legat på 70.000 kr. Julemærkehjemmene blev valgt på grund af værdier som fællesskab, engagement og fokus på gode råvarer.

Kostråd skal være klimavenlige

Mere grønt, flere fuldkorn, mindre sukker og rødt kød. Fødevarestyrelsens officielle kostråd udstikker retningen for en sund kost for det enkelte menneske. Men fremover vil kostrådene også pege på, hvordan vi gennem kosten kan belaste klimaet mindre. I den vestlige verden står fødevarer for omkring en fjerdedel af et menneskes klimaaftryk, og især kødproduktionen udleder store mængder CO_2. Mens vi venter på de nye råd, kan vi passende følge de nuværende: mere grønt, mindre rødt kød.

KILDE: ALTOMKOST.DK

Changing Food hjælper dig med økologien

Økologi og lokale råvarer bliver et stadig stærkere kort at have på hånden i professionelle køkkener. Danskere og især yngre generationer lægger mere end nogensinde vægt på, at maden er bæredygtig. Changing Food er et udviklingsprojekt, der gennem rådgivning og workshop hjælper professionelle køkkener med at sende køkkenet i en bæredygtig retning. Forløbet er for private køkkener med CVR-nummer, som ligger i Region Hovedstaden. Og så er det gratis. Indtil videre har 44 madaktører været igennem Changing Food. Vil du være den næste, kan du kontakte projektleder Mads Lillesøe fra Københavns Madhus på mads@kbhmadhus.dk.

KILDE: KBHMADHUS.DK

Det Økologiske Spisemærke fylder 10 år

For ti år siden fik et dansk køkken for første gang Det Økologiske Spisemærke. I dag hænger økosymbolet i enten bronze, sølv eller guld i hele 2.714 professionelle køkkener. Det fejres blandt andet med en stribe nydesignede materialer som postkort og plakater til økomærkede spisesteder.

KILDE OG ILLUSTRATION: OEKOLOGISK-SPISEMAERKE.DK

Kohberg

Vi er bagere

Nyhed!

150 premium
Mini Kartoffelstykker
- bages direkte fra frost

Det gode bagerhåndværk

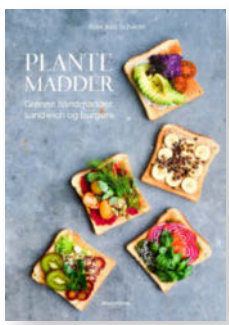
Flotte og rustikke Mini Kartoffelstykker

De er i en mixkasse af 150 premium morgenstykker i seks smagsvarianter. Mini Kartoffelstykker har en kort bagetid, så du har mere tid til at forkæle dine gæster. Med det flotte og rustikke udseende og den gode smag er de perfekte til buffeten eller som kuvertbrød.

Bring naturen ind i køkkenet

Vi er vant til, at året har fire årstider. Men i Thomas Laursens nye bog om vilde, spiselige planter er sankerens år inddelt i otte mikroårstider. Fx er denne måned, juni, en årstid i sig selv. Og i juni kan du blandt andet høste hyldeblomst, rynket rose, salturt og granskud. Ud over måltider med friskhøstede urter, alger og svampe fokuserer opskrifterne på, hvordan du kan gemme smagen af juni ved at fermentere, tørre, sylte eller salte.

Thomas Laursen: Vild mad i køkkenet
Politikens Forlag, 254 sider, 300 kr.



Grønt smørrebrød

Leverpostej, hamburgerryg og roastbeef. Det store kolde bord er ofte højtbelagt med kød, men smørrebrød kan sagtens serveres med planter. I "Plantemadder" får du idéer til plantebaseret smørrebrød og sandwich. Smør fx toastbrød med "æggesalat" af kikærter og karry, eller prøv kombinationen af hummus, peanutbutter, løgspirer og kapers. I bogen findes også opskrifter på plantebaserede smørelser som pesto, nøddesmør og baba ganoush.

Asta Just Schack: Plantemadder
Muusmann Forlag, 206 sider, 230 kr.

På besøg i humlehaven

Den kan kravle op i flere meters højde og var engang et fast indslag i enhver landbohave. Humlen. Planten er kendt for at bringe aroma og bitterstoffer i øl, og bogen er, som titlen anviser, en grundbog til håndbryggere. Men humle kan også bruges i madlavning. Fx i humlesuppe eller som drys på salater. Forstå humlen ved humlen med denne grundbog.

Karl Christian Gubi Schmidt: Håndbryggerens bog om humle
Turbine, 134 sider, 250 kr.

Bønnebrød

Amerikanske pandekager bagt af kikærter, pizzabund af hvide bønner og landbrød med linser. Det lyder næsten som et trick til at snige nogle sunde bælgfrugter ind i munden på et barn, der helst bare vil spise brød og kager. Og det var faktisk også sådan, idéen til Lina Wallentinsons bog blev født. Hendes egen søn har i årevis guffet bagværk med bønner og linser, som han ellers ikke ville spise. Nu deler hun opskrifterne, så andre kan gøre hende kunsten efter.

Lina Wallentinson: Bag med bønner
Turbine, 126 sider, 250 kr.

ILLUSTRATION: BABYBITE.DK

BABYBITE

Hvad stiller man op, når børn konsekvent skubber broccoli og andet grøn mad væk fra tallerkenen, og middagsbordet bliver en daglig kampplads? På Babybite giver ernæringsspecialist Charlotte Seeger gode råd til at tackle kræsenhed og arbejde med børns gode madvaner, lige fra barnet spiser sin første mos. Her er også inspiration til madpakken for større børn. Skift fx de to sædvanlige halve med leverpostej ud med månebrød eller vafler af gulerodsmos.

babybite.dk

ILLUSTRATION: SAMVIRKE

MED MAD I MUNDEN

Mød den tyrkiske kok Umut Sakarya, der laver brun sovs og flæsk på to ærkedanske kroer. Hør, hvorfor professorens grønne energigrød er et festmåltid for de sunde tarmbakterier, når professor Oluf Borbye gør os klogere på tarmsystemet. Eller tag imod fif om selvforsyning fra Bonderøven. "Med mad i munden" er magasinet Samvirkes podcast om mad, meninger og mennesker, der går på opdagelse i madens betydning for det enkelte menneske og for fællesskabet.

Samvirke.dk

With Bonduelle,

CHEFS GET MORE OUT OF VEGETABLES

VI HAR GRILLET GRØNTSAGERNE FOR DIG

HURTIG TILBEREDNING – LET OG LÆKKERT

100% VEGANSK

Grillet mix | Halve grillede majskolber | Grillede auberginer | Grillede courgetter | Duo grillede peberfrugter

Bonduelle FOOD SERVICE

AUTENTISK GRILLSMAG – NEMME AT PORTIONERE – INTET SPILD

HAUGEN-GRUPPEN AS
Out of Home
Tlf. 36 34 30 00

Glute eller glute

TEKST METTE IVERSEN
FOTO PRIVAT, PANTHER MEDIA

Gluten giver brødet en elastisk krumme og får dejen til at hæve bedre.

nfri nhysteri

Læger opdagede sygdommen cøliaki under anden verdenskrig, da der i Holland var mangel på hvedebrød, og mange børn pludselig fik det bedre.

Små skilte med påskriften "glutenfri" dukker stadig oftere op på kantinernes buffeter, og i supermarkederne vokser antallet af hyldemeter med glutenfri varer. Men betyder det, at glutenintolerance er et voksende problem? Eller at det er sundt at spise glutenfrit?

Hvis man går ud fra, at supermarkedets hylder afspejler, hvad folk serverer på spisebordet, vælger stadig flere danskere at skære ned på eller helt undgå gluten – i 2017 var hver fjerde nye vare i supermarkederne markedsført som glutenfri. Nogle mennesker bliver syge, hvis de spiser gluten, og nogle oplever sig selv som glutensensitive. Mens andre taler om glutenhysteri, og forskerne minder os om, at vi skal blive ved med at spise hvede og rug, som er rigt på fuldkorn. Det er ikke svært at blive forvirret, når det handler om gluten og det øgede fokus på glutenfri måltider. KANTINEN har spurgt Mia Rasholt, som er klinisk diætist og kostkonsulent på Regionshospitalet Horsens, om gluten er et reelt problem for vores sundhed, eller om vi risikerer at løbe med på en glutenfri modedille.

"Gluten er ikke et generelt problem for den brede befolkning, men et alvorligt problem for en lille gruppe mennesker, der lider af cøliaki, det vil sige, at de ikke tåler gluten," lyder hendes overordnede svar. Mellem en halv og en procent af

KILDE: ENERGISTYRELSEN

3 SMÅ JUSTERINGER GØR MADEN ALLERGIVENLIG

1

Sovser og gryderetter indeholder ofte gluten, fordi maden jævnes med hvedemel. Skift hvedemelet ud med majsstivelse.

2

Perlespelt og perlebyg er populært i salater – begge kornsorter indeholder gluten. Brug i stedet quinoa eller hirse til at give salaten tyngde.

3

Brød er den store kilde til gluten. En enkelt skive rugbrød indeholder tre gram gluten. Udforsk opskrifter med glutenfri kornsorter som boghvede, hirse, ris eller kikærtemel. Stenalderbrød er også glutenfrit, men Mia Rasholt anbefaler ikke at servere stenalderbrød som alternativ, da det er fattigt på fuldkorn.

KILDE: MIA RASHOLT

FLØDEFRAICHE

Perfekt cremethed og frisk syrlighed med kun ét produkt.

ARLA PRO.

✓Laktosefri ✓Kogestabtil
✓Piskestabil ✓Syrestabil

Arla® Pro
Laktosefri
Flødefraiche 30%
10x1 ltr.
Varenr. 87188

Mia Rasholt er klinisk diætist og rådgiver om kost på Regionshospitalet Horsens.

CØLIAKI

- Mellem 0,5 og 1 procent af befolkningen lider af intolerance over for gluten kaldet cøliaki.
- Sygdommen er kronisk og betyder, at gluten får immunforsvaret til at nedbryde overfladen i tyndtarmen.
- Konsekvensen er, at glutenallergikere ikke kan optage madens energi, vitaminer og mineraler.
- Nogle får symptomer allerede i barndommen, mens andre først mærker symptomerne i 30-40-årsalderen.
- Cøliaki er arvelig.

KILDER: MIA RASHOLT, ASTMA-ALLERGI DANMARK

befolkningen lider af cøliaki, og for denne lille gruppe kan en enkelt brødkrumme være med til at skade kroppen.

”Hvis man har cøliaki, må man højst få 50 milligram gluten om dagen, og det svarer nok til, hvad vi finder i en brødkrumme,” siger Mia Rasholt.

Fimrehår i tarmen visner

Gluten er et protein, som findes i hvede, rug og byg, men også i kornsorter som spelt og emmer. Hos mennesker, der lider af cøliaki, reagerer immunforsvaret på proteinet ved at ødelægge de mikroskopiske fimrehår, som sidder i tyndtarmen og hjælper kroppen med at optage næring fra maden. Tynd mave, luft i maven og problemer med at holde vægten er de mest almindelige symptomer, når tyndtarmens fimrehår visner, og kroppen dermed ikke får fuld gavn af madens energi, livsvigtige vitaminer og mineraler. Træthed, ledsmerter og dårligt humør kan også være tegn på cøliaki.

”Nogle få vil dog kun have svage symptomer, men selv om man ikke mærker meget til sin cøliaki, ved vi, at tarmen bliver skadet, og det kan have alvorlige konsekvenser. Hvis man stadigvæk spiser gluten, har man forhøjet risiko for kræft i tarmen og knogleskørhed,” siger Mia Rasholt.

Mange oplever nok i perioder at være meget trætte – skal man så være nervøs for at have glutenallergi?

”Træthed er et diffust symptom, men typisk vil man ikke bare være træt, men virkelig, virkelig træt. Så træt, at man måske kun lige overkommer at passe sit job og intet andet. Mange vil dog have symptomer fra maven,” siger Mia Rasholt. Gruppen af glutenallergikere kan altså ikke bare tage en lille bid rugbrød i ny og næ. Nej, de må holde sig helt og aldeles væk fra fadene med smørrebrød og persillesovsen jævnet med hvedemel.

Kulhydrater får maven til at svulme

Måske har du oplevet, at gæster, der ikke er diagnosticeret med cøliaki, alligevel spørger efter glutenfrit brød i

EN BEDRE KAFFE-OPLEVELSE

BKI foods skænkede de første kopper kaffe til dansk erhvervsliv tilbage i 1960'erne

Det var dengang, man var på efternavn med chefen, og teambuilding ikke engang var et ord endnu. Den gode kop kaffe til arbejdet var til gengæld højt værdsat, og med vores høje kvalitet inden for både kaffe og maskiner blev vi hurtigt en populær leverandør til danske virksomheder.

Tal med eksperten om jeres nye kaffeløsning

Vi tilbyder et stort udvalg af kaffe, tilbehør og maskiner, der dækker de fleste behov.
Over en god kop kaffe med jeres lokale konsulent fra BKI Professionel finder I sammen den løsning, der er helt rigtig for jer.

Vi har leveret velristet kaffe og velbryggende maskiner til danske arbejdspladser siden 1960.
Og det bliver vi ved med.
Skal vi levere jeres næste kop kaffe?

Kontakt vores Professionel Team
på tlf.: 45 86 29 22 99

BKI PROFESSIONEL

BKI foods A/S
Søren Nymarks Vej 7
8270 Højbjerg

RISTET I DANMARK

LANDSDÆKKENDE SERVICE

KAFFE TIL ENHVER SMAG

Bag glutenfrit brød med majs og ris

Til 1 brød skal du bruge:

- 4,5 dl vand
- 15 g loppefrøskaller
- 1 spsk. olie
- 25 g gær
- 1 dl blandede frø
- 110 g fuldkornsrisflager
- 145 g fuldkornsmajsmel
- 50 g kikærtemel
- ½ tsk. salt

Sådan gør du:
Loppefrøskaller, frø og risflager blandes i røreskål. Tilsæt vand og olie, og rør i 5 minutter. Tilsæt salt, gær og det meste af melet. Rør igen i 5 minutter, og lad dejen hvile 5 minutter. Mærk efter, om resten af melet kan tilsættes – konsistensen skal være klistret. Hæld dejen i en smurt form, og lad den hæve 1 time. Bag brødet i 45 minutter ved 200 grader til en kernetemperatur på 98 grader.

KILDE: FULDKORN.DK

kantinen. Fordi de ønsker at skære ned på gluten. Måske oplever de sig selv som såkaldt glutensensitive.

"Det er ikke en diagnose eller sygdom, som kan beskrives. Og i lægefaglige kredse diskuteres det, om fænomenet overhovedet eksisterer," siger Mia Rasholt. Men når det er sagt, kan mange alligevel føle en forbedring i kroppen, hvis de skifter hvedeboller og rugbrød ud med glutenfri kornsorter som amarant, quinoa eller boghvede. Hvilket dog intet har med gluten at gøre.

Sidste år præsenterede et forskerhold – blandt andet fra DTU – resultatet af en stor, international undersøgelse, hvor 60 forsøgsdeltagere skulle spise en kost med enten mere eller mindre gluten end gennemsnittet. Hos deltagerne, som spiste glutenfattig mad, ændrede sammensætningen af tarmbakterier sig, og de følte sig mindre oppustede og bedre tilpas. Konklusionen lød dog, at det ikke skyldtes indholdet af gluten, men derimod sammensætningen af kulhydrater og fibre i råvarerne. Forskerne bag studiet anbefalede derfor ikke at spise glutenfrit – medmindre man lider af cøliaki.

"At deltagerne følte sig bedre tilpas, kan skyldes, at mange lider af irritabel tyktarm – op mod hver tiende dansker. Low Fodmap er en anerkendt diæt til at behandle irritabel tyktarm, og her sorterer man forskellige typer af kulhydrater. Når man holder sig fra hvede og rug, holder man sig automatisk også fra visse af de typer kulhydrater, som irriterer tyktarmen – ligesom på en Low Fodmap-diæt," forklarer Mia Rasholt.

Invitér gæsterne i dialog

Hvordan kommer man som køkkenfaglig gæsterne i møde, når de spørger efter glutenfri mad?

"Folk, der lider af cøliaki, vil typisk være vant til at have deres eget brød med og gå uden om leverpostejen. Hvis de spørger efter glutenfri kost, må man gå ud fra, at de har brug for 100 procent glutenfri mad," siger Mia Rasholt. I en mellemstor kantine med 100 gæster vil der statistisk set sidde en med glutenallergi, og spørgsmålet er, om det bør være standard, at køkkenet sørger for et glutenfrit hjørne på buffeten.

Ikke nødvendigvis, hvis man spørger Mia Rasholt.

"Hver enkelt kantine kan lægge en strategi for, hvilke allergier og behov man skal tage hensyn til. Folk har mange forskellige allergier. Men hvis man vil gøre det nemmere for gæsterne, kan man sætte skilte op med de 15 standardallergener, som også ingredienslister er mærket med. Jeg synes, kantinerne skal invitere gæsterne til at gå i dialog med køkkenet, hvis de har særlige behov. Mange med cøliaki kommer ikke og fortæller det, fordi de ikke vil være til besvær." ■

THISES SMØR
TA'R TID

NÆSTEN ET HELT DØGN TAGER DET

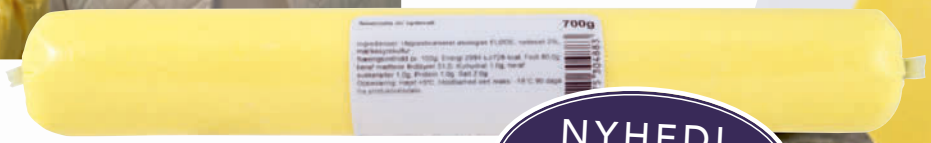
at fremstille Thises smør. Smørmesteren på Thise Mejeri siger: *"Den langsommelige proces er forudsætningen for, at vi kan fremstille aromatisk, velsmagende og velduftende smør. Smør, der smager af noget, og hvor 'gammeldags' kærnemælk er det velsmagende biprodukt."*

Mejeriarbejder, Kim Nielsen og smørmester, Jens Holden ved smørkærnen

THISES SMØR MED MARIAGER SYDESALT

er rendyrket 'Slow Food', for det tager lang tid at fremstille Thise-smørret – meget lang tid ... Smørmesteren forklarer: *"Fløden tilsættes en mælkesyrekultur, og hensættes i 14 -18 timer ved cirka 19 grader. Efter nedkøling fortsættes der med en stille og rolig udkærning. Nu standses smørkærnen og sydesaltet fra Mariager hånddrysses ovenpå smørret. Smørkærnen kører langsomt rundt, indtil saltet er jævnt fordelt i smørret."*

THISE ØKO SMØR MED MARIAGER SYDESALT 200 G



THISE ØKO RULLESMØR MED MARIAGER SYDESALT 16x700 G

NYHED!
Rullesmør med Mariager sydesalt

THISE ØKO SMØRBART 250 G

THISE ØKO SMØRBART KUVERTSMØR 100x8 G

THISE ØKO SMØR SALTET 20x250 G

THISE ØKO SMØR USALTET BULK 10 KG

THISE ØKO SMØR SALTET BULK 10 KG

Thise
MEJERI MED PASSION

Sådan bliver børn madmodige

1. **Bland kendte og ukendte råvarer sammen**
   Sammensæt kendte og ukendte råvarer. Børn kender kartofler – tilføj nu fx palmekål, en bagt fennikel eller bagt julesalat til menuen. På den måde vænner børnene sig stille og roligt til nye råvarer.

2. **Inddrag børn i madlavningen**
   Børn skal have hænderne i maden, så de fra start ved, at der ikke er noget farligt ved maden.

3. **Adskil råvarer**
   Adskil maden på fadet eller tallerkenen, så børnene kan se, hvad de spiser, og selv kan plukke ud, hvad de vil have.

Hellere madmodig end mæt

I Børneinstitutionen Æblehuset i Herlev er der ikke noget, der hedder børnemad eller voksenmad. Her serverer køkkenleder Rikke Friis Malver måltider, hun selv har lyst til at sætte tænderne i, og som udfordrer børnenes smagsløg. Børnene skal være madmodige.

TEKST MIA DERNOFF
FOTO HEIDI MAXMILLING

A flange, støvetgrønne kålblade ligger klar til at blive skyllet i vasken. Vi er i køkkenet hos Børneinstitutionen Æblehuset i Herlev, og her er kokken ikke bange for at eksperimentere. De mørke, noprede blade er palmekål, og den skal bruges i dagens ret. Men først til sidst, så bladene beholder sprødheden. Maden skal være sanselig, som køkkenleder Rikke Friis Malver understreger.

"Jeg vil ikke finhakke palmekålen, for børnene skal kunne se, hvad de spiser," siger hun.

Sidste år vandt Rikke Friis Malver køkkenprisen "De Økologiske Køkkenroser" for at være kreativ og bruge mange forskellige råvarer i køkkenet – ikke mindst danske råvarer i sæson.

Uinteressant mad – nej tak!

Rikke Friis Malver laver hver dag mad til cirka 80 små sultne maver i Æblehusets vuggestue og børnehave samt til 16 voksne. På menuen står aldrig børneklassikere som boller i karry eller pasta med kødsovs, for selvom klassikerne smager godt, er de ifølge Rikke Friis Malver uinteressante i en pædagogisk sammenhæng.

"Hvor mange gange får en børnefamilie pasta med kødsovs om ugen? Hjemme hos os får vi det i hvert fald en gang om måneden," siger Rikke Friis Malver, som selv har tre børn. I Æblehuset laver hun mad, som vækker hendes egen appetit, og som udfordrer børnenes smagsløg.

"Jeg vil hellere have, at børnene spytter maden ud, end jeg vil servere pasta med kødsovs," siger hun og understreger, at ingen børn sulter. De får altid friskbagt brød og frugt til at stille sulten lidt senere på dagen.

Hellere madmodig end mæt

Æblehusets børn skal præsenteres for forskellige smage og typer konsistens, der giver lyst til at smage på maden og vænner munden til forskellige smagsoplevelser. Det er filosofien i institutionens køkken.

"Det skaber mod," forklarer Lars Danielsen, institutionsleder i Æblehuset.

Krydderier skal der til. I dagens tomatpesto har Rikke Friis Malver brugt tørret, røget chipotlechili.

Dagens menu

- Rødbedesalat med palmekål vendt i rabarberkompot med et drys dukkah.
- Ovnbagte kartofler med timian og tomatpesto.
- Bønnesalat med perleløg og tomater.

BLÅ BOG

- Rikke Friis Malver.
- 46 år og mor til tre.
- Børneinstitutionen Lunas Ark.
- Køkkenansvarlig i Børneinstitutionen Æblehuset.
- Køkkenassistent på plejehjemmet Søndervang.
- Udlært køkkenassistent ved Gardehusarregimentet.
- Grundlægger af folkekøkken i Greve.
- Arrangerer outdoorture med mad.
- Skriver på en kogebog.

”Mange gange vil børnene opleve, at det, de troede, de ikke kunne lide, smager godt alligevel. Og så får børnene lyst til at prøve at smage igen. I stedet for at tale med børnene om, hvad de ikke kan lide, siger vi: ’Prøv at se, om du ikke tør smage på det,’” siger Lars Danielsen.

I Æblehuset taler de om madmod i stedet for om kræsenhed. Når børnene kommer på besøg i køkkenet, ved de, at Rikke Friis Malver har én regel: Man skal smage på maden, om det er citron, dej, karse eller kål.

”Madmod betyder, at man tør smage noget. Det kan være bare at sætte tungen på. Eller at tage det ind i munden, tygge og spytte ud igen eller måske dufte til maden,” siger Rikke Friis Malver.

”Jeg vil hellere have, at børnene spytter maden ud, end jeg vil servere pasta med kødsovs.”

RIKKE FRIIS MALVER

Kål i kilovis

Under den røde og grønblå perleplade, der hænger i vinduet ind til køkkenet, ligger julesalat, løg og tomater. Når børnene kommer på besøg i køkkenet, kan Rikke finde på at spørge børnene, hvad grøntsagerne hedder, så de kan lære maden at kende.

Det er vigtigt for Rikke Friis Malver at bruge råvarer i sæson, og derfor har hun også en råvarekalender, som hun bruger til inspiration. En af favoritretterne blandt børnene er – måske overraskende – rosenkål. I starten lavede køkkenlederen 2,5 kilo rosenkål på en dag. Nu laver hun 10 kilo, og børnene råber på ”mere rosenkål”. Men også en anden kåltype sniger sig i ny og næ ind i madlavningen.

”Min favorit er savojkål. Det er en fantastisk, overset kål. Ind i ovnen med noget olie på. Vi kan bage alle kåltyper.”

Rikke Friis Malver er overbevist om, at børn kan lære at spise alt, og at det er en fælles opgave mellem hende og det pædagogiske personale.

”Jeg prøver at introducere børnene for nye råvarer på deres stue. Det kan fx være fennikel. Vi sidder i en rundkreds og smager, kigger og dufter til fennikel. Det er ikke kun pædagogens opgave, det er lige så meget min. Hvis man kan introducere børnene for råvarerne, tror jeg, det har indflydelse på, om de får det spist.”

Eksperimenter i og uden for køkkenet

56 små gennemsigtige plastkasser står på rad og række på køkkenhylderne. Jomfru i det grønne, sumak, herbes de provence. Rikke Friis Malver bruger flittigt kryd-

BY APPOINTMENT TO THE ROYAL DANISH COURT

Royal Greenland®

Royal Greenland
FIT FOR FOODSERVICE & GASTRO

NYHED
PANERET ISING

fin og saftig konsistens

Et fint **alternativ til rødspætte**

Paneret ising

- Minder om rødspætten i både smag og udseende
- Har en fantastisk smag, en fin og saftig konsistens og hvidt kød
- Vælg mellem færdigstegt, forstegt og ikke-stegt

Prøv også vores NYHED:

- **Færdigstegt paneret alaskasej**

Læs mere om vores produkter på www.royalgreenland.com/dk/foodservice

Når et børnehavebarn siger farvel til Æblehuset, overrækker Rikke Friis Malver et diplom for madmod, hvorpå der står, hvilke madvarer barnet har smagt på i sin børnehavetid.

derier i alverdens farver, for maden skal smage af noget, og hun gør en dyd ud af at eksperimentere i køkkenet.

"Man kan fint bruge krydderier, man ikke har prøvet før. Det gælder om ikke at være bange for at fejle og prøve ting af," siger Rikke Friis Malver.

Om eftermiddagen får børnene hjemmebagt brød, og her prøver Rikke Friis Malver at minimere madspild ved at genbruge dagens rester – også her eksperimenterer hun, fx ved at tilsætte brødet hyldeblomst, pasta og grød.

"Hvorfor altid servere det, man er sikker på? Hvorfor ikke udfordre sig selv først og fremmest og så børnene, som skal lære at spise mad, ligesom de skal lære at køre på cykel?" lyder det fra hende.

Opskrifter som idékatalog

Rikke Friis Malver tager brandvarme rødbeder ud af ovnen og begynder at skrælle og snitte dem i grove stykker, som hun derefter rører med rabarberkompot. En duft af varme rødbeder breder sig i køkkenet. Når Rikke Friis Malver laver mad, lægger hun især vægt på, hvordan de forskellige madvarer tager sig ud sammen.

"For man spiser altid med øjnene først," siger hun.

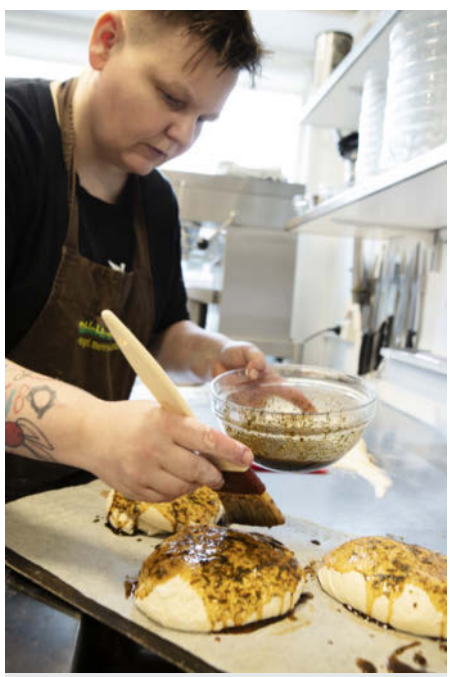
Ved madlugen kommer Æblehusets børn på fornavn med julesalat, tomat og løg.

"Farver er vigtige. Hvem gider spise maden, hvis du bare serverer brune nuancer? Det skal se appetitligt ud."

Rikke Friis Malver bruger ikke opskrifter, men laver mad, hun selv synes er lækker.

"Jeg ser opskrifter som en idé, du kan lave om på. Hvorfor skal maden være efter opskriften? Måske kunne vi erstatte en råvare med en anden råvare, som er i sæson," siger Rikke Friis Malver. Der er lidt rabarberkompot tilbage i skålen, det kommer på køl, så Rikke Friis Malver kan bruge det, når hun skal bage brød i morgen.

"Ritz, ratz," lyder det, da Rikke Friis Malver river palmekålen i



Køkkenlederens bedste tip

Brug rester fra dagens menu til at blande i brøddej. Det kan være kartofler, pasta eller grønt. Det er med til at minimere madspild.

Fra jord til bord. I Æblehuset ved børnene, hvor maden kommer fra. Sammen med Rikke Friis Malver har børnene sået radiser, græskar og rødbeder i højbede.

GÅ OP I GODT GREJ

PRODUKTER:
SKYLINE

BENT BRANDT

Godt Grej til gastronomi

mindre stykker. Nu skal kålen blandes i rødbedesalaten.

Madleg i børnehøjde

Rikke Friis Malver ruller en vogn ind i køkkenet og placerer et par skåle med tomatpesto på den. Så tager hun et blåt fad og begynder at anrette rødbedesalaten. Nu skal maden serveres. Rikke Friis Malver ruller madvogne ind til de forskellige stuer og stopper på den grønne stue. En flok børn sidder på gulvet og venter på at skulle spise. Men først skal de lege en lille madleg, som de altid leger.

"Hvad er det, vi gør, når Rikke kommer?" spørger en pædagog og svarer selv:

"Vi åbner lyttelapperne."

Straks bliver der stille på stuen. Rikke Friis Malver sætter sig på en taburet. Nu skal børnene prøve at huske, hvad der er i dagens ret.

"Rødbeder, rabarber, palmekål, kartofler og bønnesalat," siger børnene, som ivrigt rækker hænderne op for at svare. Et barn nævner kartofler, og et andet barn siger bønnesalat. Nu er dagens ret blevet præsenteret af børnene selv.

"Velbekomme," siger Rikke Friis Malver. ■

Siden artiklen er blevet skrevet, har Rikke Friis Malver fået nyt job i institutionen Lunas Ark i Greve, hvor hun skal videreføre filosofien om madmod, maddaannelse og konceptet fra jord til bord.

Nicoline Termansen, 5 år, går i Girafgruppen

"De der blade" (palmekål), som Rikke Friis Malver har serveret i dag, er det mest spændende, Nicoline har smagt. I aften skal hun prøve at smage løg derhjemme. Hendes forældre ved godt, at hun ikke så godt kan lide det, men synes alligevel, at hun skal prøve det. Nicoline synes, det er lækkert at få lov til at smage maden i køkkenet, når hun kommer forbi.

Hvad synes du om maden i køkkenet?
"Jeg synes, maden er god, det smager af rigtig meget. Men jeg kan ikke så godt lide løg."

Hvilken mad fra køkkenet kan du bedst lide?
"Jeg kan bedst lide julekål, det smager rigtig godt. Jeg er vant til julekål, og jeg spiser det også derhjemme. Ellers kan jeg også lide tomater og æbler og brød. Men min yndlingsret er faktisk bare julekål, altså når det er kogt."

Kamma Iversen Broberg, 5 år, går i Delfingruppen

Derhjemme kan Kamma godt lide pizza, men det får hun ikke serveret i børnehaven. Kamma er især glad, når Æblehusets køkken serverer kød, og hun spiser altid gerne lammeculotte eller kylling.

Hvad synes du om maden i køkkenet?
"Det er lækkert, især kartoflerne, kødet og tomaterne. Men nogle gange kan jeg ikke lide kogte rodfrugter."

Hvilken mad fra køkkenet kan du bedst lide?
"Tomaterne, dem spiser jeg også mange af derhjemme. De er meget saftige, dem, de har her, og jeg kan godt lide saftige ting."

Frederik Bymark Erlandsen, 6 år, går i Girafgruppen

Frederik har ikke bare smagt Rikke Friis Malvers mad i børnehaven, men også besøgt det folkekøkken, som Rikke Malver har ved siden af jobbet i Æblehuset. Der har han smagt chili con carne med chokolade, og det kunne han godt lide. Nogle gange spiser han også chilimayonnaise.

Hvad synes du om maden i køkkenet?
"Jeg kan bedst lide æbler, appelsiner, pærer, brød og rugbrød med æg og mayonnaise. Jeg kan ikke lide æg hjemme hos mig selv, jeg kan kun lide æggene her i børnehaven. Det er den måde, Rikke steger og koger æg på."

Hvad synes du om, at man skal smage på maden i køkkenet?
"Det er fint. Noget smager lidt godt, men ikke særlig godt. Noget dufter ikke af noget, men det smager godt."

Dr.Oetker Professional

Flotte lagkager

til fejring og fest

Få inspiration til festlige lagkager på www.oetker-professional.dk

90 år I DANMARK

Vi fejrer at Dr. Oetker i 90 år har leveret kvalitetsprodukter til mad- og bageglade danskere.

Vi lytter til vores kunder og derfor har produktsortimentet udviklet sig fra den oprindelige klassiske budding og bageprodukter til koldrørte mousser og stenovnsbagte pizzabunde.

Dr. Oetker Danmark A/S | +45 44 94 52 33 | www.oetker-professional.dk

TEKST METTE IVERSEN
FOTO BETINA HASTOFT, PANTHERMEDIA

Radisen er interessant som råvare, fordi den er pink og en fryd for øjet. Ikke meget mad er pink – det giver farve til bordet. På et ostebord ser det flot ud at lade radisetoppen blive siddende, men den er dog ikke rar at spise, fordi der er små stikkende hår på.

Marie Melchior anbefaler radiser

Lille og laber

Vidste du, at

radisens skarpe smag stammer fra sennepsolier, som også kaldes isothiocyanater. Ud over i radiser findes sennepsolier i blandt andet peberrod, karse, rucola, kål og sennepsfrø. Sennepsolier er i udgangspunktet et giftstof for kroppen, men slet ikke i de mængder, vi kan få gennem maden. Tværtimod stimulerer de små mængder, vi kan spise os til, visse enzymer i leveren, der beskytter os mod giftstoffer. Grøntsager med sennepsolier forebygger en række livsstilssygdomme.

Når jeg hører ordet radise, tænker jeg, at radiser er indbegrebet af dansk sommer. De kommer op af jorden og sparker lidt til det hele med deres pebrede smag. Og så er en frisk, dansk radise, som lige er hevet op af jorden, bare noget andet end en importeret.

95

procent vand består en radise af. Hvis du koger eller steger en radise, bliver den derfor hurtigt slatten, samtidig med at den mister sin pink kulør.

Din krop vil elske radisen, fordi den er rig på C-vitamin og A-vitamin.

MARIES RADISETIP

Læg radiserne i koldt vand, så de optager vand og bliver mere sprøde. Hvis radiser er blevet slatne, kan de genoplives i et bad af iskoldt vand. Har du købt flere radiser, end du skal bruge med det samme, kan du skære toppen af, vaske dem og lægge dem på køl i fryseposer.

Den perfekte makker til radiser er røgvarer

Fed, røget fisk kræver noget skarpt, saftigt og syrligt som kontrast. Radisen giver skarphed og saftighed. Derfor er radisen også uundværlig i den klassiske sommersalat med rygeost og agurk.

Min livret med radiser er en klassisk fransk forret: fransk baguette med smør sammen med hele radiser og et drys salt. Det er helt simpelt og vækker personlige minder for mig, fordi jeg har boet i Frankrig. Det skarpe fra radisen spiller godt op mod det fede og fade.

Marie Melchior er madskribent og -stylist, kogebogsforfatter og madblogger. Hun har udgivet kogebøgerne "Når livet er en fest", "Mad med kærlighed", "Morgenmad" og "Vild med bønner". Følg med på Maries blog, og bliv inspireret af hendes opskrifter på mariemelchior.dk.

Salat med radiser og sugarsnaps

4 personer

Du skal bruge:
- 400 sugarsnaps/sukkerærter
- 1 bundt radiser
- 100 g feta
- 1 bundt mynte

Dressing:
- 4 spsk. olivenolie
- 1 citron (saften)
- 1 spsk. hvid balsamicoeddike
- 1 spsk. sumak (syrligt krydderi, der ofte bruges i mellemøstlig mad)
- Salt og peber

Sådan gør du:
Skold sugarsnaps i kogende vand i et dørslag og skyl i koldt vand med det samme. Skær sugarsnaps i halve på langs. Skyl radiser, og fjern urenheder. Snit radiserne i stave og bland med sugarsnaps i en skål. Rør alle ingredienser til dressing sammen og hæld over salaten. Drys smuldret feta og hakket mynte på toppen.

Nyhed til sommerbuffeten

Vores nye TENDER PORK® Kamfilet af gris, BBQ marineret, ikke bare smager godt – den er også din garanti for mere mørt og saftigt kød til sommerens serveringer.

Server den for eksempel med en sommerlig kartoffelsalat og frisk sennepsdressing.

TENDER PORK®
BY DANISH CROWN

Kød fra danske landmænd
DANISH CROWN

Kamfilet af gris, BBQ-marineret

www.tulipfoodservice.dk

Vi arbejder hver dag på at gøre os fortjente til at være den foretrukne leverandør til alle jer, der arbejder i det professionelle køkken. Og det har vi faktisk gjort i rigtig mange år efterhånden. For det fortjener I.

TULIP FOODSERVICE

Klassisk sommersalat

4 personer

Du skal bruge:
- 200 g fynsk rygeost
- 2 spsk. mayonnaise
- 2 spsk. cremefraiche 18 %
- 1 bundt radiser
- ½ agurk
- 1 bundt purløg
- Salt og peber

Sådan gør du:
Rør rygeost med mayonnaise og cremefraiche. Skyl og rens radiser. Skær radiser i skiver. Skyl agurk, og flæk den på langs. Fjern kernerne, og skær agurken i tern. Vend radiser og agurk i rygeostcremen. Smag til med salt og peber. Pynt med rigeligt klippet purløg.

Santa Maria

Exciting news!

CATCH THE TASTE OF FIRE

Træd ind i en verden af nye madkoncepter fra Santa Maria, der giver dig mulighed for at servere grillmad fra hele verden hver dag, året rundt! Forkærlighed for grillmad er en trend, der aldrig går af mode.

Sådan får du Fresh Sauce på 15 minutter!

Prøv nye og spændende krydderiblandinger. På få minutter forvandles Chimichurri og Red Chilli & Ginger Rub Mix til friske saucer til dine stegte, grillede eller ristede grøntsager – bare tilsæt lige dele olie og vand. Der skal også tilsættes én del japansk soja til Red Chili & Ginger-blandingen!

Gå ikke glip af...

vores helt nye grillrapport om de aktuelle trends i grillens verden!

Eller vores...

nye opskrifthæfte, fuld af nye spændende opskrifter

LÆS MERE OM KONCEPTET OG VORES NYE RAPPORT: **SANTAMARIAWORLD.COM/DK/FOODSERVICE/**
FOR MERE INFO, KONTAKT GITTE.HOLM@PAULIG.COM

TEKST MIA DERNOFF

Velkommen

Foreningen Kantine & Køkken byder varmt velkommen til de nye medlemmer, som har meldt sig ind siden sidst for at få gavn af vores medlemsfordele og faglige fællesskab.

Lotte Nielsen, FOA Sydfyn
Rina Andersen, FOA Sydfyn
Jeanette Jørgensen, Lifa
Johnni Bystrup, Catering Fyn Aps
Dorthe Pedersen, Midtfyns Fritidscenter
Marianne Skovsende Hansen, Holmely Plejecenter
Helle Elisa Pedersen, Holmely Plejecenter
Marianne Hansen, Holmely Plejecenter
Tina Hauge Lybæk, Kirkebakkeskolen

Nyt medlem

RINA ANDERSEN, 45 ÅR,
SERVICEMEDARBEJDER HOS FOA SYDFYN

Hvordan vil du beskrive jeres køkken?
"Vi har køkken og spisestue, men vi er ikke en kantine. Vi laver mad til arrangementer og møder med FOA's medlemmer. I køkkenet arbejder jeg sammen med min veninde, som jeg har kendt siden 8. klasse, så der er god stemning."

Hvad kendetegner køkkenets mad?
"Vi prøver på at lave om på 'plejer' hos FOA, så maden bliver lidt mere in, anderledes og sundere. Vi laver ikke suppe, steg og is-arrangementer, men mere grønne buffeter."

Hvad er jeres største udfordring?
"Det er nok at ramme hele målgruppen. Fx er der kommet mange særlige behov og ønsker til maden. Vi løser det ved, at den person, der booker arrangementerne, skriver til deltagerne, at de skal oplyse, hvis de er allergikere, vegetarer eller veganere. På den måde kan vi tilgodese dem, så de ikke skal have madpakke med."

Hvorfor har du meldt dig ind i Foreningen Kantine & Køkken?
"Jeg lærte foreningen at kende til madmesse i Odense, hvor der stod nogle medlemmer – ovenikøbet en, som jeg kendte. Jeg tilmeldte mig, fordi jeg blev bidt af, at man med medlemskabet kunne komme rundt og besøge andre virksomheder, udveksle idéer og lave mad sammen."

fødselsdage

50 år

Charlotte Schneider Larsen, 16.06.
Hadsten

Karsten Jørgensen, 18.06.
Skødstrup

Jos Philipse, 02.08.
Fredericia

55 år

Gitte Vangsøe, 11.06.
Aalborg

Nanna R. Ødegården, 17.06.
Holstebro

Claus Olsen, 29.06.
Odense

Johnny Sørensen, 14.07.
Odense

Kirsten Tarbensen Nielsen, 21.08.
Vildbjerg

60 år

Klaus Drangsfeldt, 01.07.
Kolding

Anne-Jette Lagerman, 18.07.
Stenlille

Eva Blok Sillesen, 14.08.
Hjortshøj

Jannie Wagner Hansen, 28.08.
Herning

65 år

Lisa Høgh Nielsen, 15.06.
Valby

Ingrid S. Jensen, 23.07.
Sunds

kolofon

FORENINGEN KANTINE & KØKKEN

Formand
Helle Flensburg Larsen
Hlla@Interacoustics.com
23952434.

Kasserer og adresseændring
Inge Marie Ravn
Imravn63@gmail.com
23714746.

Sekretær
Mette Sørensen
mette@amara.dk
27643810.

Bogholder
Tove Kærgaard
tk@blicher.dk
25 23 37 61

REDAKTION & PRODUKTION

Redaktion
Ansvarshavende: Helle Flensburg Larsen, Foreningen Kantine & Køkken, Hlla@Interacoustics.com

Redaktør: Karen Gahrn, OTW AS – www.otw.dk

Journalist/redaktionssekretær: Mette Iversen, Ordfabrikken

Design & produktion
OTW AS – www.otw.dk

Annoncesalg
Gitte Kastrup
Mobil: 27 84 81 38
gitte.k@dgmedia.dk
www.dgmedia.dk

Oplag ifølge Fagpressens Medie Kontrol: 5.200 eksemplarer

ISSN 0022-8885
Kantinen udkommer 6 gange årligt

Deadline for annoncer til Kantinen nr. 4: 29. juli 2019

Forsidefoto: Panther Media

Husk at give foreningen besked, hvis du skifter arbejde, e-mail eller adresse. Skriv til Inge Marie Ravn på Imravn63@gmail.com

NYT
MORGENBRØD

Rig på smag og karakter
fra surdej og stenovn

Schulstad
BAKERY SOLUTIONS

Lantmännen Unibake, Oensvej 28, Hatting, DK-8700 Horsens. www.schulstadbakerysolutions.dk

"AV, MIN ARM"

Tid: onsdag den 12. juni kl. 15-18
Sted: AB Catering, Kystvej 80, 9400 Nørresundby

Få inspiration til nye retter og til at passe på din krop i selskab med ergoterapeut Trine Peterson og Mette Sloth fra Frigodan samt Michael Larsen fra Mette Munk. Dagen byder på inspiration med nemme retter, hvor vi ikke går på kompromis med kvaliteten. Derefter giver ergoterapeut Trine Peterson gode råd til at passe på sig selv i en travl hverdag. Vi slutter af med lækker buffet. Og goodiebag til alle.

Tilmelding senest den 1. juni til
Gitte Vangsø, mail fam.vangsoe@gmail.com.
Pris for medlemmer: gratis.
Pris for ikkemedlemmer: 100 kr. Betales på dagen eller MobilePay: 72919.

BESØG AB CATERING, HOLSTEBRO

Tid: torsdag den 20. juni kl. 16
Sted: Nybo Høje 5, 7500 Holstebro

Hvilke strømninger skal køkkenfaglige holde øje med? Hvad arbejder leverandørerne med? Hos AB Catering skal vi blive klogere på fremtidens køkken og møde leverandører. Vi skal høre om nyheder inden for brød, mælk, kødprodukter samt frugt og grønt. Johanne fra AB Catering, Holstebro, vil desuden fortælle os om sit arbejde som konsulent. Vi håber, at I vil komme og lade jer inspirere!

Tilmelding senest den 14. juni
til Nanna Ødegården på tlf. 24 45 12 44.
Pris for medlemmer: 50 kr.
Pris for ikkemedlemmer: 140 kr.
Betaling ved tilmelding på MobilePay 80941.

SOMMERTUR: VILD MAD OG KØKKENURTER

Tid: tirsdag den 27. august kl. 16
Sted: Gitte Kyed, Stormosevej 35, Studsgård, 7400 Herning (kør efter Kims Karrosseri)

Sommerudflugt med alt godt til maven fra naturen og haven. Vi besøger Gitte Kyed, som er udlært inden for køkkenbranchen, og som for nylig er blevet selvstændig inden for spiselige og økologiske blomster. Gitte har en passion for alt i naturen og er vild med at dyrke og fortælle om planter. Fra Djursland får vi også besøg af Anemette Olesen, som er fagbogsforfatter til mindst 50 bøger om have, lægeurter, planter og mad. Vi håber på lækkert sensommervejr og skal være ude i naturen, hvor vi selv finder spiselige planter, som vi tilbereder. Mød talstærkt op, og mød disse to inspirerende og dejlige naturmennesker.

Tilmelding senest den 15. august
til Janni på mobil: 20 93 56 71.
Pris for medlemmer: 100 kr.
Pris for ikkemedlemmer: 250 kr.

KIG IND HOS SCANDIC FOOD

Tid: mandag den 26. august kl. 16-19.30
Sted: Scandic Food, Rønnevej 24, 5580 Nørre Aaby

Vores program er:

- Velkomst med kaffe og præsentation af firmaet
- Rundvisning på fabrikken
- Produkter og sortiment, vejen fra idé til færdigt produkt. Hvordan udvikler Scandic Food nye produkter?
- Prøvesmagning, tips og ideer
- Lidt at gå hjem på.

Gratis for medlemmer. Pris for ikkemedlemmer: 100 kr.

BESØG KØKKENET HOS IBA KOLDING

Tid: mandag den 2. september kl. 16.30
Sted: IBA Erhvervsakademi Kolding

Vi besøger Brian hos IBA Erhvervsakademi Kolding, hvor han fortæller om vejen til og hverdagen i akademiets nye køkken. Sæt x i kalender. Nærmere info følger.

Pris for medlemmer: 50 kr.
Pris for ikkemedlemmer: 150 kr.

OPLEV DET NYE HOSPITALS-KØKKEN I SKEJBY

Tid: torsdag den 26. september kl. 15.30-19.30
Sted: Carl Krebs Vej 36, 8200 Aarhus N – køkkenet, indgang S4, plan 2 – parkering P3

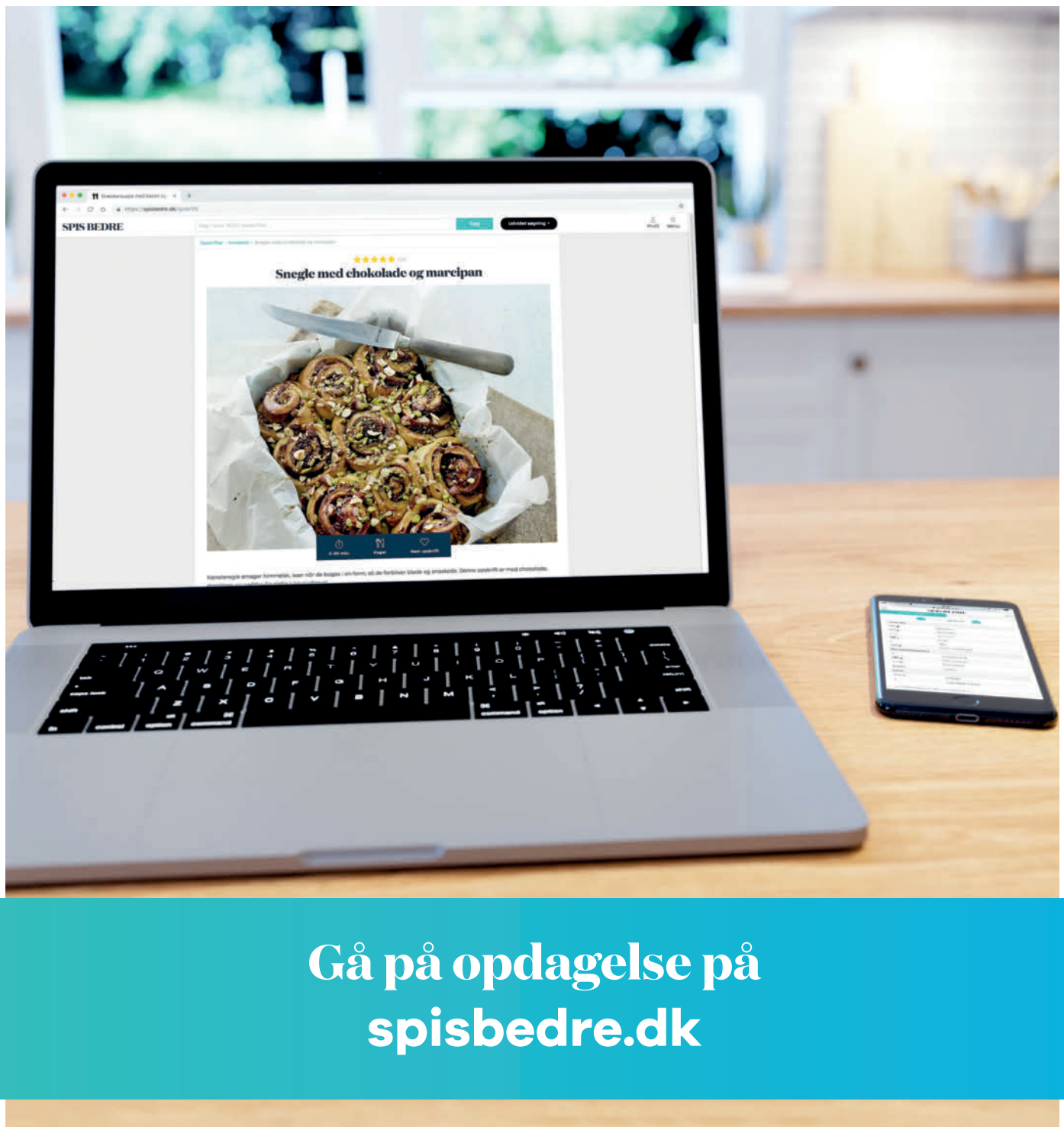
I november 2018 kunne universitetshospitalet i Skejby indvie et 4.700 kvadratmeter stort hospitalskøkken. Vi skal se køkkenet indefra og høre om, hvordan produktionen af maden til 1.150 patienter og op mod 3.000 daglige ambulante patienter plus et stort antal medarbejdere og pårørende foregår. Stedet prioriterer økologi, og størrelsen af produktionen gør det muligt at have eget bageri, slagteri og udviklingskøkken. Vi får helt sikkert også muligheden for at høre om, hvordan det har været at fusionere personale fra flere køkkener og få tingene til at fungere. Arrangementet afsluttes med et let aftensmåltid.

Tilmelding senest mandag den 16. september
til Kirsten Laursen, kkl@fiberpost.dk eller mobil 24 23 93 46.
Gratis for medlemmer.
Pris for ikkemedlemmer: 200 kr.
Beløbet betales til: reg. 1971, kontonummer 8125926070 eller MobilePay 34646.
Der er 40 pladser efter først til mølle.

Det nye

spisbedre.dk

Find nemme opskrifter til aftensmaden, kager og desserter



Gå på opdagelse på spisbedre.dk

fødevarer

KOHBERG BAKERY GROUP A/S, FOODSERVICE
Sverigesvej 3
DK-6100 Haderslev
Phone: +45 7364 6400
Web: www.kohberg.com
Kohberg Bakery Group A/S er Danmarks største familieejede bageri. Med stolte bagetraditioner og mere end 100 års erfaring indenfor godt bagværk, tilbyder vi et bredt og velsmagende sortiment af bl.a. rugbrød, hvedebrød og wienerbrød. Vi kan vores håndværk, og kan derfor indgå som en stærk strategisk partner for dig og dit køkken.

ROYAL GREENLAND A/S
Hellebarden 7
9230 Svenstrup J
Tlf. 98 15 44 00

www.royalgreenland.com/dk/foodservice
Salg
Flemming Trosborg, tlf. 41 88 26 64
fltr@royalgreenland.com – Område Nord
Niels Pinderup, tlf. 22 11 70 49
nipi@royalgreenland.com – Område Syd
Michael Kaisler Thomsen, tlf. 41 99 84 53
mika@royalgreenland.com – Område Sjælland
Anne Jakobsen, tlf. 21 25 55 04
anja@royalgreenland.com – Storkøkkener

Royal Greenland leverer bæredygtige fiske- og skaldyrsprodukter af højeste kvalitet, som du kan skabe særlige og lækre retter med i dit køkken.

Scandic Food A/S
Store Grundet Allé
7100 Vejle - Danmark
www.scandic-food.dk
recp@scandic-food.dk
Tlf. +45 75 71 18 00, Fax +45 75 71 18 66
CVR -nr. 11574033.

grossister

Fullhouse
Totalleverandør til kantiner & storkøkkener

Sydholmen 1
2650 Hvidovre
Tlf. +45 33 23 42 46 +45 33 23 00 19
kundeservice@fullhouse.dk

Fullhouse er totalleverandør til fødevarebranchen og tilbyder +15.000 varer.

Nem bestilling via vores webshop på **www.fullhouse.dk**

Levering
Faste distributionsruter på Sjælland.
Ring og hør hvornår vi er i dit område.
Gratis levering ved køb over kr. 1500,00 ekskl. moms

Ønsker du personlig rådgivning kan du komme i kontakt med vores sælger på:
E-mail: kundeservice@fullhouse.dk
Tlf. +45 33 23 42 46

industrigulve

Belægnings teknik

BELÆGNINGSTEKNIK APS
Leverandør af epoxygulve
Broenge 16, 2635 Ishøj
Tlf. 43 40 40 45, Mobil 20 13 18 98
vibeke@belaegningsteknik.dk
www.belaegningsteknik.dk

kaffe

JDE | PROFESSIONAL
A coffee for every cup

JDE PROFESSIONAL
Nyvang 16, 5500 Middelfart,
tlf. 79 31 38 38, www.jdeprofessional.dk

Kaffe- og maskinløsninger til det professionelle marked.

kaffemaskiner

NIMAND A/S

NIMAND A/S
Thistedvej 62
9400 Nørresundby
Denmark
CVR-nr. 19 72 86 92
Tlf. 70 20 99 44
nimand@nimand.com
www.nimand.com

- *Landsdækkende kaffe- og kaffemaskine- samt drikkevandsløsninger*

Kantinevikarer

temp-team
REKRUTTERING & VIKARASSISTANCE

TEMP-TEAM
Hurtig og fleksibel vikarassistance.
Vores konsulenter har stor erfaring med levering af vikarer inden for kantine og køkken.
Ring til os på 70 10 09 44
Mandag-torsdag kl. 05.30-16.30
og fredag kl. 05.30-16.00
Eller besøg os på www.temp-team.dk

konfekture og snacks

Sügro

SÜGRO DANMARK A/S
Hovedkontor 75 63 09 60
Sügro Nord 97 85 11 00
Sügro Syd 73 56 16 66
Sügro Sjælland 43 99 38 10

Konfekture, Kioskvarer, Snacks, Vin og Tobak
Besøg vores hjemmeside på www.sugro.dk

specialiteter

C&E GASTRO-IMPORT APS
Kanalholmen 19, 2650 Hvidovre
Tlf. 48 47 55 11, Fax 48 47 53 88
www.gastro-import.dk
dialog@gastro-import.com

Vi har 30 års erfaring med at finde og udvælge de bedste specialiteter fra Sydeuropa. Hos os finder du cirka 200 europæiske oste og et kæmpe udvalg af charcuteri, ekstra jomfru olivenolie, oliven og mange andre lækre delikatesser. Alle oste i vores sortiment er modnet efter anvisning af vores egen Maître Fromager.

storkøkken

Bent Brandt as
Langdyssen 7, Lisbjerg
8200 Aarhus N
Tlf.: +45 8930 0000

BENT BRANDT er Danmarks største leverandør af udstyr til storkøkkensektoren. Vi leverer blandt andet til kantiner, hoteller, restauranter, storkøkkener og til offshore- og marinesektoren. Vores kendetegn er høj kvalitet, god service og funktionelt design. Vi forsyner vores kunder med alle former for maskiner, inventar samt serverings- og køkkenartikler, og vi yder desuden teknisk service. Vi samarbejder med udvalgte danske og udenlandske leverandører, som kan honorere de høje krav, vi stiller til produkterne. Vi er miljøcertificerede, og vores drift, leverancer og serviceydelser sker med størst muligt hensyn til miljøet.

KLEMCO–SERVICE APS
Hørkær 7, 2730 Herlev
Tlf. 44 44 01 47, Fax 44 44 49 00
klemco@klemco.dk – www.klemco.dk

- *Salg og service af storkøkkenudstyr*
- *Ændringer/tilpasninger af rustfrit inventar foretages på stedet. F.eks. isvejsning af sump, si og kugleventil i eksisterende vask*
- *Alle former for rustfri specialopgaver udføres*
- *Weekendvagt*

KANTINEN
FAGBLADET FOR KANTINE OG KØKKEN

For annoncører, der leverer produkter og services til kantiner og storkøkkener, er KANTINEN din direkte vej til beslutningstageren.

Magasinet KANTINEN giver dig kontakt til køkkenledere med ansvar for indkøb, økonomi, personaleledelse, udvikling, indretning og fornyelse og er stedet hvor køkkenledere og leverandører mødes.

ANNONCESALG
Senior konsulent Gitte Kastrup ·
Direkte: +45 72 34 12 34 · Mobil: +45 27 84 81 38
Email: gitte.k@dgmedia.dk ·
www.linkedin.com/in/gittekastrup

dg MEDIA

NIMAND®

Nimand A/S | Telefon 70209944

Kopper/time:	Leasing fra:	Kr. Pris fra:
180 stk.	995,-	53.000,-

WMF 1500 S+

DESIGNED TO PERFORM

www.wmf.dk