

Store smags dag på Bispebjergghjemmet

Bispebjergghjemmet ønsker at deltage i store smagsdag.

Beboerne på 2. Sal i vores A bygning startede festen med et lille glas allerede om eftermiddagen

d. 18 september.

Vi serverede 2 100 % økologisk retter :

Oksebov der simrede i mørk øl og tomat

med en rodfrugt mos – rørt af bagt selleri og kartoffel

Ingredienser :	1)	Oksebov -	økologisk
	2)	Gulerødder -	økologisk
	3)	Selleri -	økologisk
	4)	Kartoffeler -	økologisk
	5)	Løg -	økologisk
	6)	Fl. Hakket tomat -	økologisk
	7)	Groft salt	
	8)	Mørk øl -	økologisk

Retten blev brunet af på panden og derefter delt ud i kantiner med låg – der simrede i ovnen fra kl 10.00

17.30 ved 85 grader. Retten blev utrolig mør og velsmagende.

Det var første gang vi tilberedte kødet på denne måde – men ikke sidste gang – idet hele husets syntes rigtig godt om retten 😊 - se vedhæftede billeder 😊

Biretten var også 100% økologisk : græskarsuppe med gulerod og ingefær, piskefløde og ristede græskarkerner.

Bispebjerghjemmet

Bispebjerghjemmet er et somatisk plejehjem beliggende i Københavns Nord-Vest kvarter med plads til 90 beboere. Vi er en økologisk frontløber, som med 80% økologi i køkkenet har opnået at få det økologiske spisemærke. Vi var blandt de første offentlige køkkener til at gå den økologiske vej og er nu godt på vej med omlægningen til de 90% økologi.

