

Store Smagedag 2014

Vi har valgt at lave en gulerod-og jordskokkesuppe med frisk ingefær og perlebyg fordi, vi synes at perlerne fint erstatter pasta og ris.

Vi synes også, at det giver retten et lidt mere rustikt udseende og så mætter det mere. Det er en ret, der tager sig godt ud. Og børnene elsker suppe og kerner.

Vi gør meget ud af, at maden skal smage af det, den er. Børn i vores børnehus er mellem $\frac{1}{2}$ år og op til 6 år.

Så vores mad er ærlig, vi prøver gerne alt nyt. Vi elsker farver, følger årstiden. Og vi spiser mange korn og kerne, vores ris er gerne skifter ud med kerne.

Vi bager gerne med kogte kerner i brødet, fordi det giver en dejlig smag og fugt i brødet.

Vores fokus omkring børnene når de spiser, er at det skal være hyggeligt og rart at spise, prøve noget nyt i trygge rammer og maden skal se lækker ud og vi fortæller altid, hvad vi spiser og hvor ting kommer fra.

På "Store Smagedag" spiste vi, som vi plejede, men har valgt at sende opskriften hjem med børnene, så

forældrene også kan se og fornemme, hvor meget der bliver brugt på et måltid i Hobbitten ;)).

Og så regner vi med at billederne siger resten. Mad skal smage godt, også selv om den bliver spist med hele kroppen.

Vi arbejder meget med nærhed og bæredygtighed.

Bæredygtig fordi vi køber lokalt hvor vi kan, vi har guldmærket i økologi og vi køber altid dansk frem for andet.

For vi mener, at det er vores pligt at tænke på de danske landmænd, frem for andre lande bare det er økologisk.

Så spare vi også de lange transportere (co2 regnskabet) og skaber forhåbentlig flere dansk arbejdspladser.