

EAT fejrer Store Smagedag med masser af korn på menuen.

I år er temaet for Store Smagedag 'Kernegodt Køkken', hvor storkøkkener bliver udfordret til at bruge korn og kerner i deres menu. EAT-køkkenet har i den anledning udviklet en helt særlig menu, hvor korn har hovedrollen: EAT-hotdogs med ristet rug, blommeketchup, svamperemoulade, poppede kerner samt chokolade-havremælk. Menuen er sendt ud til 4350 elever på københavnske EAT-skoler.

"Temaet for årets Store Smagedag er 'kernegodt køkken' og vi har derfor mange typer korn i dagens menu. Vores bager har puttet ristede bygkerner i pølsebrødet. I stedet for ristede løg er der er poppede korn med løgsmag og så er kakaomælken lavet på rigtig chokolade og havremælk." fortæller Søren Buhl Steiniche, kok i EAT-køkkenet. I dagens anledning er han på besøg på Oehlenschlägergade skole, hvor han har hjulpet eleverne med at forberede maden.

"Hvorfor er det ikke Store Smagedag hver dag?" siger Ida fra 8.V på Oehlenschlägergade skole. I dag er hun på EAT-teamet, der står for at tilberede maden til skolens elever i EAT-boden. Dagen i dag er lidt anderledes, for normalt skal EAT-teamet færdigtilberede og pakke 3 forskellige menuer til skolens elever. Men i anledningen af Store Smagedag er der kun én ret på menuen, som alle elever der har bestilt EAT får serveret.

"Det smager godt. Pølserne er lidt stærke, men det smager godt med ketchup til" fortæller Ida, som er meget overrasket over, at man kan lave ketchup af blommer. Dennis Møller Pedersen, køkkenansvarlig på Oehlenschlägergade skole, synes også, at blomme-twistet i ketchuppen er et frækt indslag, og han er særligt imponeret over de pølser, som EAT-køkkenet har udviklet i samarbejde med Holbækslagteren. "De dufter røgede og man kan smage de er håndlavede" fortæller Dennis. Pølserne er både økologiske og halal.

Store Smagedag er en årligt tilbagevendende begivenhed, der ønsker at sætte smag og gode spiseoplevelser på dagsordenen i de danske storkøkkener. Årets tema 'Kernegodt Køkken' skal inspirere og motivere medarbejderne i storkøkkenerne til at bruge korn og kerner i nye sammenhænge. Læs mere om store smagedag her: <http://www.storesmagedag.dk/>