



”Pip med krudt i”- Store Smagedag i Kantinerne blev vellykket

Kantinerne på Aalborg Universitetshospital har afholdt Store Smagedag med temaet ” Et kernegodt køkken”. Med inspiration hentet i efterårets spisekammer havde Kantinerne sammensat en stor og indbydende buffet, der blandt andet bød på fortolkninger af Anne Hjernøs (kendt fra kogebøger og tv) rustikke køkken.

Glad gris, Korn tabbuleh, Pip med krudt i, Springende perler og Den søde grød. Der var retter for enhver smag, og kunderne kunne i dagens anledning fuldende frokostmenuen med et udvalg af hjemmebagt koldhævet brød serveret med dukkah og koldpresset olivenolie samt et væld af friske krydderurter.

Kantinerne havde valgt at tage arrangementet Store Smagedag til sig for at give kunderne en god og sanselig oplevelse.

Kunderne fik rig mulighed for at nyde andre råvarer end dem, det kreative måltidsfaglige køkken og kantinepersonale normalvis har ressourcer til at eksperimentere med i hverdagen, og det flotte besøgstal på knap 700 besøgende kan tages som et udtryk for, at ” det var ikke så ringe endda”.

Kantinepersonalet takker for den gode modtagelse af Store Smagedag d.17 september 2014, og glæder sig over de mange positive tilkendegivelser, som giver mod til at lave tilsvarende arrangementer i fremtiden.

Forfatter: Hanne H. Juul, Kulinarisk medarbejder



Dagens menu:

”**Glad gris**” ølbraiseret svinebov med timian, fennikel og koriander på bund af kamut, samt savoykålsblade med kapersmarinade

”**Pip med krudt i**” kylling i karry med hokaido, kanel og kardemomme, hertil ”**Springende perler**” med ristede kerner, krydderurter, ærter og smør

”**Den søde grød**” med blåbærcouillis og pærekompot, toppet med dulce de leche

”**Høstsalat**” kerner, kål, løg, gulerødder, ingefær, lime, chili, koriander og mynte med drys af dukkah

”**Korn – Tabbouleh**” rødbede, granatæblekerner og mynte

”**Syltede rødløg med fennikelfrø**”

”**Hjemmebagt koldhævet rustik brød**” Fuldkornsspeltbrød med rødbeder og ristede korianderfrø, samt durumbrød med soltørrede tomater og frisk hakkede korianderblade

For at fuldende menuen var der på spisebordene i kantinerne lavet en opstilling af god olivenolie, æbleeddike, en lille skål med dukkah, en blandet buket af friske krydderurter samt sakse for afklip.

Buffeten var pyntet op med store skåle i vaser, nødder, forskellige kornsorter i små skåle og røde tyttebær.