



KARLSTADS KOMMUN



2021-09-21 09:00 CEST

Köksutmaning kring närproducerad mat

Den 24 september kommer köken i förskolor, skolor och äldreomsorg att fokusera på närproducerad mat. I anslutning till Smaka på Värmland har köken utmanats att komponera en lunch med så stor andel närproducerade råvaror som möjligt.

Tanken bakom utmaningen är att utforska Värmland för att både hitta nya, och återupptäcka befintliga råvaror och recept som sedan kan användas i storkökens produktion. Att samarbeta med lokala producenter ger också ett pedagogiskt mervärde.

- Vi vill visa våra matgäster vad som finns i måltiderna, och att det finns

mycket mat nära oss. Att öka andelen närproducerade råvaror är ett långsiktigt arbete där vi börjar brett och ökar långsamt, och att utmana våra kockar att vara kreativa är ett roligt sätt att visa på möjligheter och inspirera varandra, säger kostchef Alain Grenard.

Att göra råvarorna rättvisa

Bidragen kommer att bedömas utifrån hur genomtänkta recepteten är, vilka och hur många olika råvaror som använts och att de gjorts rättvisa och använts så att de både syns och smakar.

- Det är roligt när vi gör saker tillsammans och att det får så stort genomslag. Det har varit ett jättestort engagemang från våra kök. Grundtanken var att fokusera på lunchen men vissa har utökat och kommer att servera lokalproducerat hela dagen, säger kostchef Heléne Andersson.

Vinnare och recept publiceras på karlstad.se under vecka 39.

För mer information kontakta:

Alain Grenard, kostchef gymnasie- och vuxenutbildningsförvaltningen, 054 – 540 13 20

Helene Andersson, kostchef barn- och ungdomsförvaltningen, 054 – 540 33 65

Linnea Olsson, koststrateg barn- och ungdomsförvaltningen, 054 – 540 29 28
