Få Uffe på besøg – *helt gratis*

Flere bælgfrugter i spisesalen?

Lige nu har I mulighed for at gøre jeres kostskolekøkken skarpere til at arbejde med bælgfrugter.

Vil I vide mere om bælgfrugter, og vil I vide mere om jeres køkkenfaglige og pædagogiske udviklingsmuligheder som deltagere i projektet Bælgfrugter på menuen i spisesalen?

Så kan I få Uffe på besøg med et oplæg, der handler om bælgfrugternes fortræffeligheder, og om hvordan deltagelse i projektet kan være med til at gøre jeres hverdag sjovere, grønnere og vildere.

Oplægget tager ca. 1,5 time og er fyldt med erfaringer fra mange års arbejde med bælgfrugter og andre grønne sager i mange forskellige køkkener og spisesale.

Hvor: Hele landet

Hvem: Alle typer af kostskoler: efterskoler, frie fagskoler, højskoler, skolehjem, landbrugsskoler mv.

Hvad: Oplæg for erfagrupper for køkkenansatte, forstandermøder, møder i skoleforeninger osv. Der er som udgangspunkt ikke nogen nedre eller øvre grænse for antallet af deltagere. Tag kontakt, hvis du er nysgerrig, og så tager vi en dialog om mulighederne.

Kontakt Uffe:

uffe@koekkenkultur.dk

tlf.: 2613 0583

Som deltagere i projektet Bælgfrugter på menuen i spisesalen får I:

- 32 gennemtestede opskrifter med bælgfrugter i centrum (2 pr. uge)
- Opskrifter, der er udviklet og testet specifikt til kostskoler og den unge målgruppe
- Tilhørende ugentlige indkøbslister og videoguides
- Praktisk og teoretisk bælgfrugtskursus for alle køkkenansatte
- Opstartsworkshop med masser af inspiration fra spændende oplægsholdere
- Mulighed for at få ugentlig hjælp og sparring til alt det, der driller (med Uffe Truelsen)
- Mulighed for elevevent på jeres skole – om grøn mad og motion
- Adgang til et erfa-forum (Facebook-gruppe) med de øvrige deltagende skoler, hvor I kan dele erfaringer, billeder, tips og løsninger undervejs
- Hjælp til måling af CO_2-aftryk, bælgfrugtsandel og fordeling mellem planter og animalske råvarer med konkret feedback til, hvordan I kan arbejde videre med måltiderne

Projektet er gratis at deltage i takket være støtte fra Fonden for Plantebaserede Fødevarer.