

Opslag på LinkedIn:

<https://www.linkedin.com/feed/update/urn:li:activity:7454507725511806976>



Innovationscenter for Økologisk Landbrug

3.760 følgere

3d • 🌐

Kantiner tester hummus lavet af danske, økologiske ærter 😊

Udenlandske kikærter er den typiske ingrediens i hummus, men hvorfor ikke skifte dem ud med danske, økologiske ærter?

Det har [Innovationscenter for Økologisk Landbrug](#) testet sammen med [Økologisk Landsforening / Organic Denmark](#) for at fremme den grønne omstilling af vores kost, hvor det står sløjt til med at følge kostrådene om at spise flere bælgfrugter. Det fremgår bl.a. af den nationale kostundersøgelse, der udkom fra DTU i februar.

Som en del af deres daglige frokostpause har medarbejdere i kantinerne på [Regionshospitalet Randers](#) og [Landbrug & Fødevarers](#) kantine på Axelborg haft mulighed for at teste smagen af hummus fremstillet med 4 forskellige sorter af danske, økologiske ærter.

- Jeg synes, det er rigtig spændende at få forskellige bælgfrugter ind i vores køkken, og det er vigtigt, at vi som et offentligt, professionelt køkken støtter op om, at vi får nye, bæredygtige, danske råvarer ind i vores retter. Vi bruger i forvejen meget lidt kød i vores medarbejderkantine, og så er det jo vigtigt at få andre kilder til protein med i menuen, fortæller cheføkonoma [Mona Carøe Jensen](#) fra Regionshospitalet Randers.

Medarbejderne i de to kantiner udfyldte et skema for at bedømme hvor godt de kunne lide de 4 forskellige hummusvarianter, og deres svar indgår i en samlet evaluering for at finde de bedst egnede ærter til konsum.

[Anna Borum](#), [Rita Ramona Høgh](#), [Agnes Qvortrup](#) og [Astrid Elisabeth Christensen](#) stod for testen i Randers og København.

Projektet er finansieret af Fonden for Plantebaserede Fødevarer.



🌐 Du og 37 til

1 kommentar - 2 genopslag