Maddag 2024

DIPLOM

Jeg har spist kartofler!

Mit navn er .....

Og jeg har været med til Maddag 2024,
hvor vi spiste retter med kartofler til frokost.
Her er en tegning af en lækker kartoffel ...

Opskrift på bagsiden

KSFP_Maddag_2024_Diplom A4_07062024

Maddag 2024

Kære forældre

I dag onsdag 25. september, har dit barn, som tusindvis af andre børn i landets daginstitutioner, fejret Maddag 2024.

Børnene har sammen med personalet fra køkkenet og stuen leget med og tilberedt spændende retter med kartofler.

Vi fejrer Maddag 2024, fordi det fælles måltid er vigtigt for dit barns trivsel, sundhed, madmod og fællesskab.

Har I lyst til at prøve en lækker ret med kartofler derhjemme? Se opskriften ved siden af på en nem og velsmagende kartoffel-ærtesuppe med chorizo.

Vil du vide mere om, hvad vi har lavet på Maddag eller om arbejdet med mad i institutionen, så kig endelig forbi køkkenet.

Mange hilsner
Den madprofessionelle i dit barns daginstitution

Bag initiativet Maddag 2024 står en række organisationer

Vi har det tilfælles, at vi alle ønsker at sætte fokus på medarbejderne i køkkenets vigtige arbejde med børnenes maddannelse samt på det velsmagende, sundhedsfremmende fælles måltid i daginstitutionerne.
Og selvfølgelig med inddragelse af et legende pædagogisk perspektiv. Forældrenes opbakning til madordninger er afgørende, og vi håber, at vi med Maddag 2024 kan give dig et indblik i sunde og velsmagende madordningers betydning for dit barn.

Kartoffel-ærtesuppe med chorizo

20 portioner

Ingredienser

1 kg kartofler, skrællet og skåret groft
200 g løg, grofthakket
30 g hvidløg, hakket
350 g gule ærter, tørrede
2.500 g grøntsagsbouillon (klar til brug)
40 ml æbleeddike
750 g grønne ærter
3 dl fløde
300 g chorizo, i tern 5x5 mm
Salt og peber

Sådan gør du

Kom kartofler, løg, hvidløg og gule ærter i en gryde sammen med grønsagsbouillon. Kog ved svag varme, til ærterne næsten er udkogte, og kartoflerne er møre.

Kom de grønne ærter og fløden i suppen, stavblend til en grøn ensartet suppe. Hæld æbleeddiken og chorizo i suppen, og smag til med salt og peber.

Kog suppen op til kogepunktet inden servering.

Opskrifterne er udarbejdet af Meyers Madhus for Københavns Kommune, se mere på **madopskrifter.kk.dk**

FOLA Forældrenes Landsorganisation
SPIS SUNDERE DK Rådet for sund mad
DANSKE ÆG
LANDBRUG FØDEVARER
BUPL
MEJERIFORENINGEN
KOST OG ERNÆRINGSFORBUNDET SUNDHED ER EN RET
FOA