

## Kökets ekologiska historia

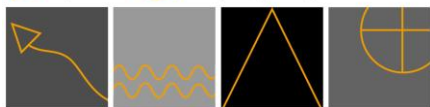
Åsa och Maria arbetar som kockar i köket på BarnCompaniet. Genom åren har de varit på utbildningar och föreläsningar om bland annat ekologisk mat tänk. De har under planeringsdagar föreläst för personalen om hållbarhet och vikten av att köpa ekologiskt. Ibland är de även med på föräldramöten och informerar.

Vi har förmånen att lära barnen om vikten av att äta ekologiskt och att det finns varor som är extra viktiga att köpa ekologiskt. Det vi handlar påverkar många i flera led och på så sätt bidrar vi till en bättre värld.

Idag köper vi ca 30 % ekologiska varor som vi alltid har. Ibland köper vi mer när priset inte är för högt. Vårt tänk är klimatsmart på hela förskolan. På fredagar serverar vi alltid veckobuffé, mest för att minska matsvinn. Mat som egentligen skulle komposteras sparar vi till hönor som en i personalen har hemma. Ibland gör några barn tillsammans med några pedagoger utflykt dit och matar hönorna. Innan bananskal och citrusskal komposteras får barnen klippa i dessa för att lära sig tekniken, och sen doftar det så gott! Rivna morötter, frukt osv återvinns när vi t ex bakar bröd. Det här innebär att det är i princip bara bananskal och kaffesump som vi i dagsläget komposterar.

För att uppmärksamma att råvaror är ekologiska, så har vi små griffelplattor som vi skriver på t.ex. "idag serverar vi ekologisk köttfärs". Det bidrar till att barnen som inte kan läsa än undrar vad som står. Pedagogerna berättar och ställer frågor tillbaka till barnen och det blir ett samtal och bidrar till en nyfikenhet. Barnen berättar och pratar med sina föräldrar när de kommer hem från förskolan, och på så vis utbildar barnen deras föräldrar som förhoppningsvis köper en ny ekologisk vara i affären när dom är och handlar hem till sin familj.

Största utmaningen ligger i planeringen, att ta sig tid att kolla och jämföra priser men framförallt kommunicera till barn, personal och föräldrar för att skapa en ekologisk medvetenhet.



På senare tid har vi utökat vårt ekologiska sortiment med att köpa kravmärkt potatis och ekologisk köttfärs av våra lokala leverantörer. Vi köper även vilt såsom älgfärs och renskav från en annan lokal leverantör. När vi beställer varor på Servera kollar vi alltid om det finns nya ekologiska varor som vi kan beställa. På vår instagramsida **bckoket** synliggör vi när vi använder ekologiska alternativ detta för att skapa intresse hos föräldrar och andra som följer oss.



Gillas av **anette.carlsson** och **77 andra**  
**bckoket** Dagens lunch på Förskolan Barncompanioniet: Hemgjord falafel på kravmärkta Kikärter, saffransris och örtsås med vitlök 🍋 #matfrågrunden #bramatiförskolan #vegetariskt #krav



Gillas av **anette.carlsson** och **77 andra**  
**bckoket** Dagens lunch på barncompanioniet 🍋 Persiljejärpar av kravmärkt köttfärs från #petterssonscharck med kokt potatis och brunsås. Och salladsbuffé såklart! #bramatiförskolan #bramatfrågrunden #krav #normmejerier



Gillas av **anette.carlsson** och **81 andra**  
**bckoket** Känns fantastiskt bra att nu även servera Kravmärkt potatis 🍋 Enligt Naturskyddsforeningen är de 5 viktigaste livsmedlen att byta ut till ekologiska: kaffe, bananer, mjölk, kött och potatis. Denna vecka är det check på allt det på Barncompanioniet och vi strävar efter det i mån av tillgång 😊