BitterSund

FLERE SUNDE OG BITRE GRØNTSAGER

Velkommen til Økosalon om Bitre grøntsager i storkøkkenet

GUDP:
BitterSund 2016-2019

Miljø- og Fødevareministeriet
gudp

KØBENHAVNS UNIVERSITET

AARSTIDERNE

AARHUS UNIVERSITET

midt regionmidtjylland Regionshospitalet Randers

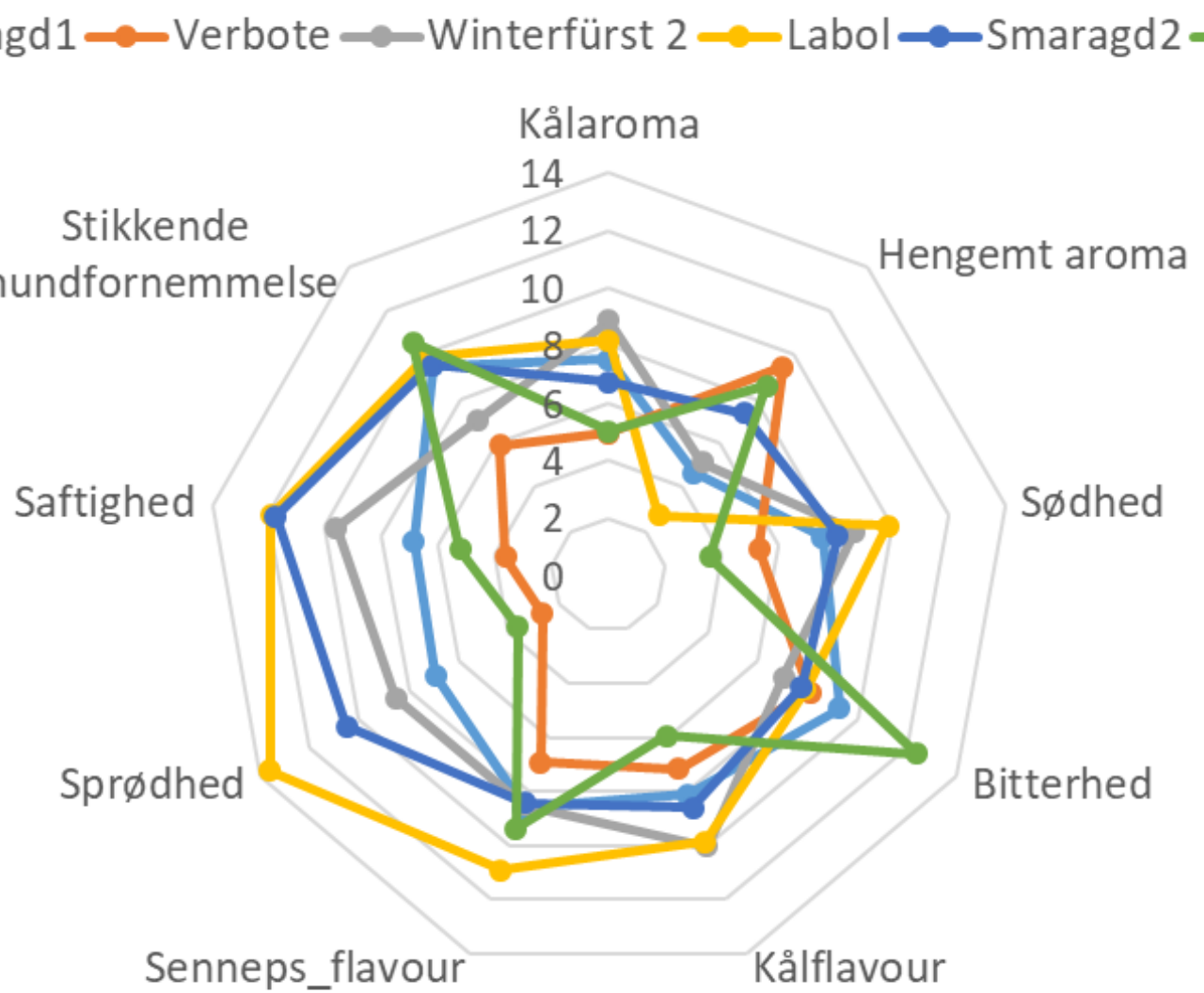
MÅNSSON
Freshness by Axel Månsson

ØKOLOGISK landsforening

Bittersmagning

v/ Lektor Ulla Kidmose,
Aarhus Universitet

Er der forskel på bitter smag i grønsager?



Sundhed

v/ Hanne Lakkenborg Kristensen
Aarhus Universitet

Kål og rodfrugter:

- Har en markant positiv effekt på livsstilssygdomme
- EFFEKTEN ER LIDT STØRRE, hvis de samme grøntsager er mere bitre

Råvarerne fra marken

Sorter af spidskål, rødkål, blomkål, savoy, rosenkål, hvidkål, grønkål, pastinak, persillerod og gulerod undersøgtes for bitterhed

Den bitreste og den mildeste sort af spidskål, savoy og pastinak dyrkedes på 3 lokaliteter til undersøgelse af *terroir* effekt

Spidskål

Caraflex og Wakefield 552

Brande 2018 sandjord
Barritskov 2017 lerjord

Savoykål Cantasa

Årslev 2017 på sandblandet ler
Barritskov 2017 på lerjord

Hvidkål: Dural
Grønkål: Halvhøj Kruset Konserva og
Halvhøj Ekstra Moskruset Tiara
Rødkål: Holdbar Amager Toftø og Granat

Årslev

2017

Pastinak White Gem

Barritskov 2018, Årslev 2016

Rødkål Brande

I køkkenet

v. Mona Carøe Jensen
Regionshospitalet Randers

Deltagelse i projekt

- Hvorfor er det interessant for os at deltage?
- Anvendelse af bitre grøntsager
- Test af anvendelighed og erfaring fra kantinen og til patienter

Smagstest

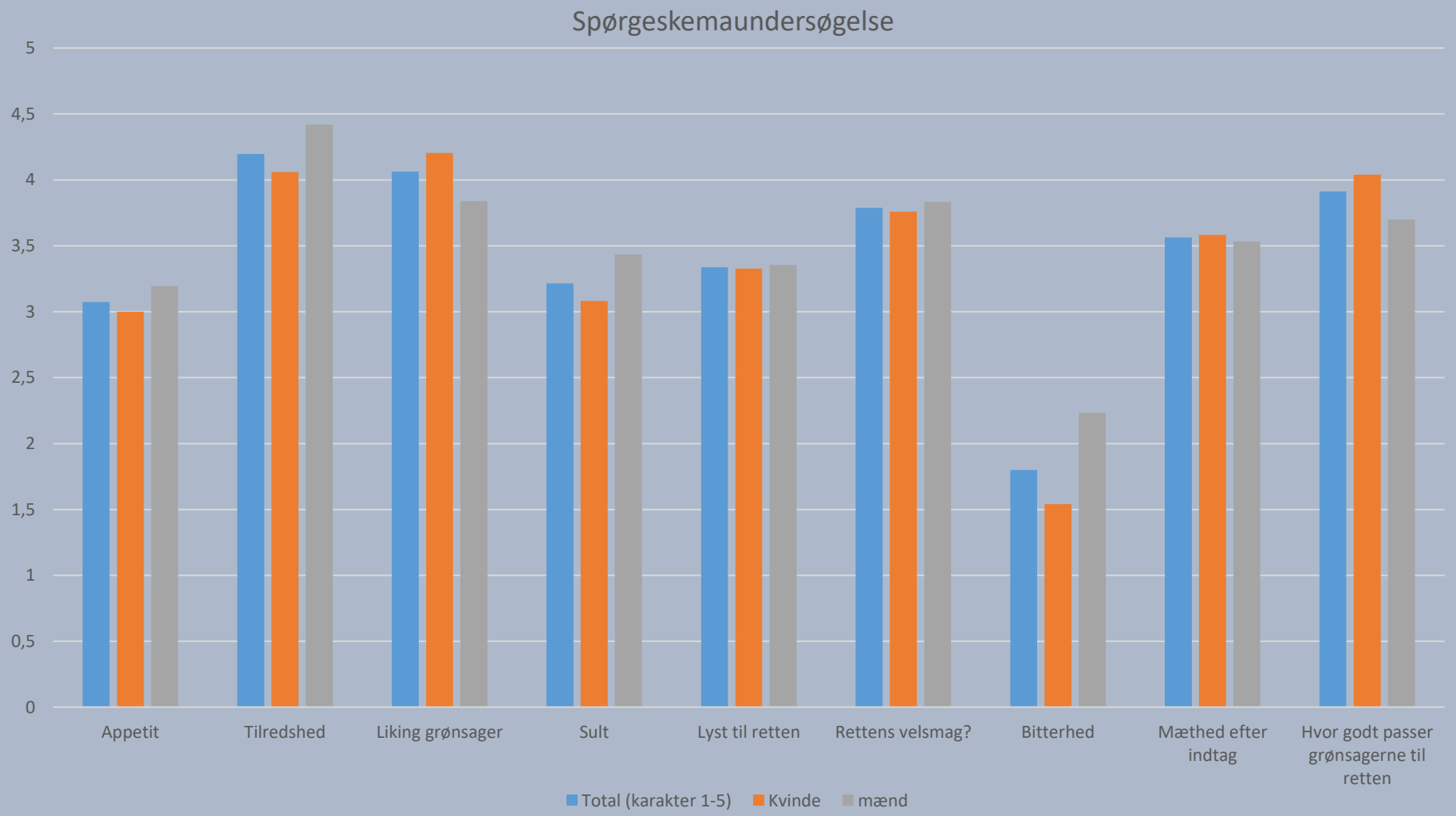
- Anvendelse: kogning, stegning, rå
- Hvad er de forskellige grøntsagers sorter bedst egnet til
- Tilsmagning
- Udvikling af opskrifter

Skema til storkøkkener

- Udarbejdelse af skema
- Test af sorter til skema
- Oversigt til gavn for vores kolleger

Brugerundersøgelse

- En af vores opskrifter er serveret for alle patienter
- Derefter er brugerundersøgelse udsendt



Effekt på køkkenets faglighed

- SMAG på råvaren
- KOMBINER den rigtigt med andre råvarer
- VÆLG MÅLGRUPPE
- VÆLG OPSKRIFT
- TILSMAG, TILSMAG OG TILSMAG

Samfundsøkonomi

v. Jørgen Dejgård Jensen
Københavns Universitet

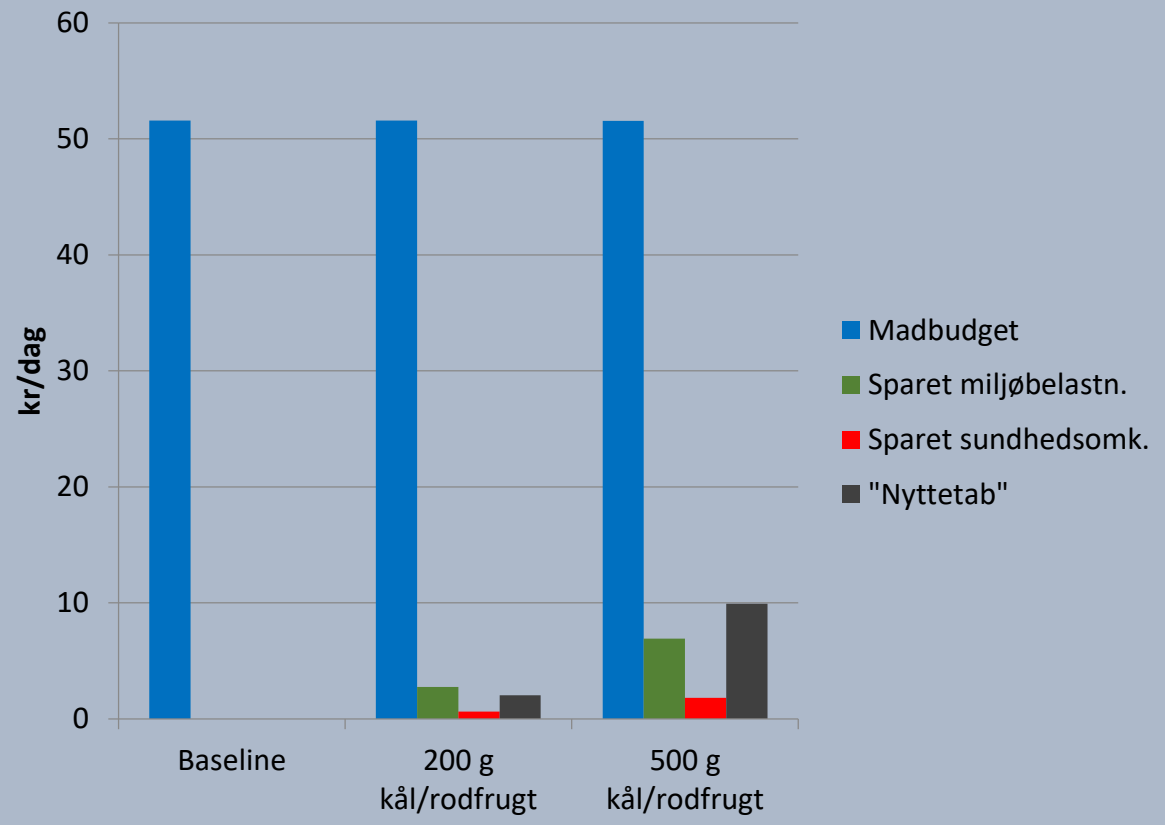
Samfundsøkonomiske resultater

Forskellige samfundsmæssige effekter af kostændringer:

- Ændret madbudget
- Sundhedseffekter: ændret risiko for hjerte/kar sygdomme, hjerneblødninger, diabetes, samt mave/tarm-, lunge- og brystkræft
- 14 forskellige typer miljøeffekter, herunder klima, vandmiljø, luftmiljø, giftstoffer, biodiversitet
- Tilfredshed/"nytte"

Der er regnet på tre typer kostomlægninger med mere kål og rodfrugt

- Min 200 g kål/rodfrugt pr. dag
- Min 500 g kål/rodfrugt pr. dag
- Min 500 g kål/rodfrugt og max 50 g kød pr. dag



Hvor bestiller vi de bitre grøntsager?

BitterSund

FLERE SUNDE OG BITRE GRØNTSAGER

Tak
for Jeres interesse for bitre grøntsager

GUDP:
BitterSund 2016-2019

Miljø- og Fødevareministeriet
gudp

KØBENHAVNS UNIVERSITET

AARSTIDERNE

AARHUS UNIVERSITET

midt regionmidtjylland Regionshospitalet Randers

MÅNSSON
Freshness by Axel Månsson

ØKOLOGISK landsforening