

REMA 1000 slår et slag for kartoflen og det gode madhåndværk

REMA 1000 og Gram Slot er leverandør af råvarer, når 600 skolelever fra Sjælland og Østjylland skal prøve kræfter med danske retter og det gode madhåndværk til børnekokkekongurrencen Cooking Kids 2015. Skoleeleverne skal bl.a. duellere om, hvem der laver den bedste salat af de økologiske kartofler fra Gram Slot.

Den danske nationalgrøntsag kartoflen er trængt, viser undersøgelser. I konkurrence med de bekvemme produkter ris og pasta taber kartoflen terræn, men nu skal kartoflen have et comeback blandt de unge. Det sker, når børnekokkekongurrencen Cooking Kids 2015 bliver afholdt i København 25. august og Aarhus 4. september. Her konkurrerer 600 elever fra 5. og 6. klassetrin bl.a. om at trylle et halvt ton kartofler fra Gram Slot om til den bedste kartoffelsalat.

- Vi vil gerne bidrage til, at børn og unge vokser op med et godt forhold til mad og madlavning. Med Gram Slot har vi mulighed for at stille nogle gode økologiske varer til rådighed og fortælle om varens vej fra jord til bord. Vi tror på, at børn og unge skal opleve glæden ved sund og velsmagende mad, og at det vil give dem blod på tanden til at blive gode til at lave mad selv – måske endda bedre end deres forældre, siger Anders Jensen, Indkøbsdirektør i REMA 1000.

Madopdragelse i børnehøjde

Hos Københavns Madhus, der står bag Cooking Kids konkurrencen, er de glade for, at børnene får lov at prøve kræfter med den store mængde økologiske kartofler fra Gram Slot.

- Kan man håndtere en kartoffel, kan man klare mange grøntsager i køkkenet, så derfor fokuserer vi altid i Cooking Kids-kongurrencen på at give børnene værktøjerne og, særligt i år, lysten til at give sig i kast med kartoflen. Kartoflen er alsidig og næringsrig, og den kan bruges på et hav af forskellige måder, som børn skal have mulighed for at nyde – ved fx selv at lære at tilberede spændende kartoffelretter, forklarer Rasmus Gøtsche, der er projektleder i Københavns Madhus og ansvarlig for børnekokkekongurrencen.

Kongurrencen skal inspirere børn til at interessere sig for madlavning og give danske råvarer som kartoflen en renæssance. Eleverne skal dyste i fire kategorier og tilberede frikadeller, kartoffelsalat, koldskål og en sund snack. Et hold af kendte kokkedommere bedømmer og smager på maden efter hver disciplin og tildeler 1-5 grydeskeer for elevernes præstation. De to vinderklasser fra kongurrencen i hhv. København og Aarhus vinder et ophold og en overnatning på Gram Slot til foråret.

Cooking Kids er et samarbejde mellem Københavns Madhus, Copenhagen Cooking og Nordea-fonden, og alle råvarer er sponsoreret af REMA 1000 og Gram Slot. I 2015 er det tredje år, kongurrencen afholdes.

For yderligere information kontakt venligst:

Morten Laasholdt, 31 17 71 17, morten@help-pr.dk