

køkkenets Årshjul

- 1) Hygiene (august)
- 2) Hvordan er man i køkkenet (august)
- 3) Syltedag

- 4) Bæredygtighed - vegansk dag evt. plantebaseret måltid (september)
- 5) Emnedag om madspild - eventuelt et måltid kun lavet af madspild og oplæg om madspild, hvad gør vi her for at mindske madspild (september)

- 6) Emne dag, hvor kommer maden fra?(oktober)

- 7) Julefrokost (december)

- 8) Tør du ? - et måltid hvor man kan smage på insekter, mugost, blæksprutter, fermenteret mad og andre velsmagende "unormale" ting hvor man kan få lov at udfordre sig selv. der skal selvfølgelig også være rugbrød eller lignende til dem der ikke tør (februar)

- 9) En dag hvor vi leger restaurant (marts)

- 10) Flyt hjemmefra kit - evt 2 måneder før så elever kan inddrages. (April)
- 11) Gallamiddag (April)