

## **Debut for kortrejt mad**

*Begrebet kortrejt mad var nyt for de fleste, da der blev planlagt menu til CSR- og YouthTurn konferencen, som afholdes i Stakladens lokaler i det gamle Ringsted Center på torsdag den 30. januar.*

Det er eleverne fra Ringsted Produktionshøjskole, der står for frokosten, der serveres mellem de to konferencer for deltagerne på begge konferencer. Forstander Troels Brandt havde til programmet lovet at de ville diske op med en middelhavsinspireret buffet, som han ved, at køkkenchef Erika Hasselbalch er eminent til. Men efter mødet med Stakladen kom ideen om, at frokosten naturligvis skal laves med flest mulige lokale råvarer – altså råvarer, der har rejst kort vej, og dermed ikke belaster CO2-regnskabet med lang transport.

Det kan godt være, at Erica fik lidt grå hår i hovedet, men tog straks udfordringen op – og gik i samarbejde med Stakladen i gang med at finde lokale producenter. Temaet er stadig det middelhavsinspirerede køkken, men råvarerne er så vidt det har været muligt at anskaffe af lokal oprindelse.

Eleverne på Bager- og konditorlinjen på ZBC står for de friskbagte croissanter til morgenkaffen. På frokostbuffeten disktes op med den græske gryderet Stifado, som her er tilberedt med økologisk lammekød fra Krogagergård og øl fra Dagmarbryggeriet lige på den anden side af gaden, et udvalg af spændende flødeoste fra Osted Ost og vanilleis fra Skee Is. Også i buffetens andre små specialiteter indgår lokale råvarer, som er helt eller delvist sponsoreret. Melet er fra Østagergård, honningen er fra Haraldsted Biavl og æblerne fra Loka Frugtavl i Fjenneslev.