

"Brøvøllkubab" i kantina

"Brøvøllkubab" i kantina

Festivalgeneral "Bastian Skogvoll" var med på lanseringa av den økologiske Brøvøllkubaben frå Tindemat fredag 27. november i kantina på Sykkylven vgs. Gunnbjørg Henriksen, som driv kantina på VGS, har fått løyve av generalen til å bruke namnet Brøvøllskubab i kantina si.

Kva skal eigentleg til for at ungdom skal ete

lokal produsert

økologisk mat?

Er det kunnskap om kunstgjødsel, sprøytemidlar, CO2, miljø og berekraftig landbruk? Eller skal ein fortelle om ei rekke kollektive nytteeffektar ved økologisk produksjon? Kanskje burde ein holde foredrag om at det er gunstigare feittsamansetjing i økologisk mjølk og kjøt? Eller heller snakke om kor viktig det er å satse på lokalt landbruk?

Bastian Skogvold, årets festivalgeneral ved Brøvøllsfestivalen, serverte Brøvøllskubaben til elevane på VGS saman med Petter Velle frå Tindemat og prosjektleiar Ingrid van der Velde i Økoløft Sykkylven.

På årets Brøvøllsfestival blei Brøvøllskubab introdusert. Kubab? JA, kubab! Brøvøllskubaben er den einaste norske variant på kebab som har lokalt økologisk kjøt. Kubaben var veldig populær på årets Brøvøllsfestival, og den var populær hos ungdommen ved VGS.



2009.11.28 17:28

Nei