



Boller med hvid hvede

2020-03-17 14:17 CET

Bag med familien

Bagning kan være en aktivitet, der samler store og små den næste tid, hvor mange danskere både skal få hjemmearbejdet og børnepasningen til at gå op i en højere enhed. Fuldkornspartnerskabet deler her fem nemme opskrifter, som du kan bage med børnene i køkkenet.

Vi er i en meget usædvanlig situation, hvor mange danskere skal forsøge at få både familieliv og arbejdsliv til at gå op inden for hjemmets fire vægge. En god idé kan være at sænke ambitionsniveauet og prøve at lægge et par aktiviteter ind i løbet af hver dag, som alle kan se frem til.

En god aktivitet som familien kan samles om er bagning. Her er noget som både børn og voksne i husstanden kan samles om. ”Vi hygger os med det, mens det står på og bagefter kan vi sætte os sammen og nyde bagværket over en kop varm te eller kaffe. Børnene lærer lidt hver gang man bager ift. fx opmåling af ingredienser og æltning af dej” siger Rikke Iben Neess, kampagneleder fra Fuldkornspartnerskabet.

Fuldkornspartnerskabet deler her fem opskrifter, som du kan bage sammen med børnene. Se opskrifterne i links.

- Fødselsdagsboller med hvid hvede
- Eftermiddagsboller med hindbær og chokolade
- Fuldkorns pizzasnegle
- Pølsehorn med fuldkorn
- Muffins med fuldkorn og æble

Fuldkornspartnerskabet er et offentligt privat partnerskab, der arbejder for at forbedre folkesundheden ved at få danskerne til at spise mere fuldkorn.

Bag Fuldkornspartnerskabet står Fødevarestyrelsen, Kræftens Bekæmpelse, Hjerteforeningen, Diabetesforeningen og en række fødevarer virksomheder.

Kontaktpersoner



Rikke Iben Neess

Pressekontakt

Kampagneleder

Pressekontakt

rikn@di.dk

+45 30 38 15 36