

Arbejdsgange, elevers rolle i køkkenet og vores madpolitik.

Efterskolen er elevernes hjem i 10 måneder, vi er deres stor familie og i familier skal man hjælpes ad med madlavning og rengøring. Derfor er det en pædagogisk opgave at skabe en god kultur omkring det konkrete arbejde i køkkenet.

Det kræver en del planlægning at få løst alle opgave til bestemte tidspunkter i det store køkken. Alle skal være mætte og tilfredse på samme tid, nogle gange har vi meget travlt andre gange knap så travlt. Vi vil gerne at eleverne oplever, hvordan man får forberedt og tilberedt maden til så mange på en gang, derfor ønsker vi også at de deltager i den daglige gang i køkkenet. Det er meget vigtigt at det ikke kun er oprydning og opvask de laver, når de har køkkentjanser, men lige så vigtigt og værdifuldt er det, at de lærer at lave maden. Hvis eleverne har lysten og gå på mod, så får de et stort ansvar med at lave maden og få den færdig til tiden - selvfølgelig med hjælp og guide fra det øvrige køkkenpersonale.

Hos os har vi en bage afdeling, hvor vi bager alt brød selv. Vi har den varme afdeling og så grøntafdeling der klargør alt frugt og grønt. Eleverne bliver fordelt ud i de forskellige funktioner og har medbestemmelse ved morgenmødet og mulighed for at komme med forslag til f.eks. dagens salat eller et godt stykke brød. Skulle de have forslag til middagsmaden priser vi det meget velkommen og de fleste ønsker bliver til virkelighed.

I et hvert køkken bliver der beskidt og der kommer meget opvask, når der laves mad til så mange på en gang, og der er selvfølgelig også en del som skal gøres af eleverne, men det er nu også sjovere at gøre rent og vaske op, når man har været med til at lave mad til så mange, er vores holdning.

Eleverne er i køkkenet i forskellige tidsmoduler fordelt over en periode for deres kontaktgruppe. Alle elever er væk fra undervisningen i max 10 skoledage. Det største arbejde ligger om formiddagen og over middag, hvor vi får varm mad. Vi har elever i køkkenet i fire forskellige tidsrum hver dag: kl. 08.00-12.00, kl. 12.30-14.00, kl. 17.00-19.00 og kl. 21.00-21.30

Der er mulighed for at komme med forslag til mad, man gerne vil lave 2 uger før man skal i køkkenpraktik. Så på den måde kan man også få med bestemmelse på hvad man skal lave, når man er i praktik.

Eleverne er delt op i kontaktgrupper med hver sin lærer knyttet til. Der er 9 grupper med 8-10 elever i hver gruppe. Alle kontaktgrupper har ca. 4 ugers køkkenpraktik, moduler og opgaver bliver fordelt ligeligt og der er 6 måltider hver dag: morgenmad, formiddags snack, middagsmad, eftermiddags snack, aftensmad og natmad.

Morgenmad:

Hver dag kan eleverne spise følgende på morgenbordet: A38 og ylette, havregryn, rosiner, cornflakes, ymerdrys og hjemmelavet müsli. rugbrød, boller eller franskbrød, mælk, kaffe, the og koldt vand.

Hver dag varieres med, havregrød, øllebrød, Havrefras, Branflakes, yoghurt, pålæg, æg, frugt og honning.

Middagsmad:

Hver dag til middag serveres der varm mad. Det er alt fra go´ gammeldags dansk mad til udenlandske retter. Da vi har elever med mange forskellige nationaliteter, så er det vigtigt for os at alle er glade og tilfredse. Vi elsker at eksperimentere, og gerne sammen med eleverne. Nogle gange er der flere retter med plads til smagsprøver på særlige retter som muslingesuppe, ny fangede makreller eller hjerte i fløde. Andre gange er der 2 retter med hjemmelavet is til dessert, hvis der skal roses for særlige arrangementer eller lignende. Vi drikker altid koldt vand til middagsmaden.

Aftensmad:

Her serveres det kolde bord, med en lun ret.

Forskellige slags pålæg på pyntede fade, altid hjemmelavet leverpostej, rigeligt med æg, tun og makrel. Der vil altid være salatbar om aftenen også.

Hertil hjemmebagt rugbrød og smør. Til aftensmaden får vi vand og mælk.

Mellemmåltiderne:

Formiddags- og eftermiddagsservering:

Hver formiddag og eftermiddag stiller vi et bord frem til eleverne, hvor de kan forsyne sig med friskbagte boller, frugt eller gulerod. Det varieres med eksempelvis pizzabrød, toast, scones eller andet godt.

Der er 2 koldtvandsautomater på fællesområderne, så man hele tiden kan få frisk vand.

Natmad:

Her tilbyder vi der rugbrød med pålæg, vand og the.

Diæter:

Der er mulighed for at få specialkost, hvis man er glutenallergiker, mælkeallergiker, diabetiker eller andet. Er der af religiøse grunde brug for alternativt kødvalg, hvis der er svinekød på menuen, så gør vi gerne det, så alle får varmt mad hver dag.

Weekendmad:

De elever som bliver i weekenden, bliver ofte forkælet lidt mere med en brunch menu bestående af eksempelvis: rundstykker, pålægsschokolade, juice/kakaomælk. Om eftermiddagen er der kage, saftvand og andre ikke så ernæringsrigtige lækkerier - kort sagt bliver der ofte kræset lidt mere om dem med anderledes retter, også om aftenen.