



Polentafritter kan nu også noget

Lilla linsyltede rødkål skinner om kap med både den ultragrønne romasalat og de gyldne polentafritter, da der var inspirationskursus for madkundskabslærere på Ladelund Ungdomsskole.

MADLAVNING

Nanna Sarauw
Kommunikation@skoleforeningen.org

I skolekøkkenet på Ladelund ungdomsskole sidder seks madkundskabslærere bænket rundt om et veldækket bord, hvor hvide institutionskopper med kaffe og belagte rundstykker kæmper om opmærksomheden. Alle kursisterne er velforberedte både med spørgsmål og spidsede blyanter. De er opsatte på at få inspiration til undervisningen, blive mere bæredygtige og få flere grøntsager og bælgfrugter i eleverne. De næste seks timer vil lærerne være elever og afprøve, hvordan man laver polenta-hotdog, ærtepandekager med linser, salsa, chokolade kugler med sorte bønner, spagettisovs, og vegansk mayonnaise på kigærtevand.

Uffe Truelsen fra »Køkken Kulturtur« er manden, som skal lede slagets gang. Han er uddannet kok. Med i bagagen har han en masse erfaring fra Horne Efterskole, hvor han omlagde køkkenet fra 0 til 90% økologi. I løbet af den tid det tager at spise et højt belagt rundstykke, får man indtrykket af, at det ikke bare er et job, men også en passion for Uffe Truelsen at få faget madkundskab gjort mere spiseligt og moderne, så skoleeleverne bliver ansporet til at lave og spise mere bæredygtig mad. Dagens kursister er i hvert fald top motiverede.

Charlotte Havn fra Gustav Johannesen skolen var virkelig glad, da hun i Skoleforeningens kursus-katalog faldt over "Madkundskab i skolen – inspiration til lækker, grøn og sjov madlavning". Som hun siger:

- Det er virkelig fedt at få nye input til, hvordan man kan integrere nye ideer i undervisningen – også når det gælder madkundskab.

Flere muligheder

Uffe Truelsen supplerer:

- Jeg vil gerne give eleverne flere handlemuligheder i forhold til at spise grønnere, sundere og billigere. Og i de tre ord gemmer sig jo egentlig begrebet bæredygtighed – et ord jeg er begyndt at undgå, fordi det efterhånden kan bruges til hvad som helst og ingen ved, hvad betyder længere. Det er alt for abstrakt. Jeg tror på at ved at klæde underviserne bedre på, når man også eleverne.

- Det er jo dejligt at få ny inspiration. Man prøver jo alt muligt for at holde sig selv opdateret ved at læse opskrifter, holde øje med forskellige portaler og generelt holde sig orienteret om nye bæredygtige trends. Med det er bare federe at have det i hånden og kunne spørge en professionel, siger Charlotte Havn.

Workshoppen går i al sin enkelthed ud på at få input til, hvordan man skruer ned for kødet og undgår dybe panderynker og hænge-muler hos eleverne. Der skal nogle nye tankegange på bordet, nye retter og nye tilberedningsmetoder. Ifølge Uffe er det svært at få de me-



Uffe Truelsen i køkkenet med madkundskabslærerne.

Foto: Nanna Sarauw



Det er virkelig fedt at få nye input til, hvordan man kan integrere nye ideer i undervisningen

re traditionelle vanetænkere med på vognen, men det kan lade sig gøre. Som han siger:

- Nu tænker I elever, ikke? Men det gælder også forældrene. Det fungerer jo begge veje. Hvis man lærer elever i skolekøkkenet at lave verdens lækreste Daal (indisk ret), eller noget, som er forholdsvis nemt at forstå, så kan de godt finde på at gå hjem og lave det til deres forældre, fordi eleverne gerne vil vise, hvad de kan. Og så er forældrene også blevet klogere og får måske mindre kød og flere bælgfrugter på menuen.

I dag er det Bælgfrugter og grøntsager, der er dagens hovedpersoner. Første skal kursisterne igennem den praktiske del, som afsluttes med at smage på de kreationer, de har frembragt i køkkenet. Bagefter tages der hul på den teoretiske del.

Efter det mere traditionelle tyske morgenmåltid er ryddet af vejen, spredes der hurtigt en liflig duft af krydderurter, friske sprøde grøntsager og krydderier. Gitte Enke fra A. P. Møller Skolen får hurtigt gang i ærtepandekagebagningen og ser lidt skeptisk på de linser, der langsomt synker ned i den lune dej i panden, når hun drysser dem ud



over pandekagen med en let hånd, efter de er blevet bagt på den ene side. Ærtepandekagerne viser sig at smage af mere, når de først har lagt sig til rette på tungen.

Alle seks kursister starter forsigtigt ud med en finger på opskriften, mens de skiftevis diskuterer fag med kollagerne og spørger Uffe Truelsen til råds, hvis råvaren ikke helt opfører sig som planlagt.

- Jeg håber på at få nogle let omsættelige idéer og sparring, fordi

kundskabslærere på tværs af skoler er samlet.

Det dufter

Der begynder at dufte af tomat, selleri og kogte gulerødder. Gryden med tomatsovs står og bobler forsigtigt på komfuret. Polentafritterne syder i panden, mens Charlotte Havn vender dem med en kyndig hånd. Den veganske mayonnaise driller lidt. Med en fælles indsats blev konsistensen helt rigtig. Og

det skal være muligt at lave opskrifterne, når man står med 28 elever, siger Charlotte Havn. Og Gitte Enke forsætter,

- Og så giver det meget at snakke med nogle fagkollegaer. Bare det at stå og lave mad sammen, som vi gør her, muliggør, at vi kan erfaringsudveksle og snakke fag, hvilket gør meget for inspirationen. Det er sjældent, at hjem-

så mangler kursister og lærer kun at få bønne-chokolade-kuglerne på køl, inden de kan sætte sig ved et farverigt og veldækket bord.

Det er virkelig et overdådigt bord, hvor den lille linsyltede rødkål skinner om kap med både den ultragrønne romasalat og de gyldne polentafritter. Den ret, der overrasker madkundskabslærerne mest, er polenta-dog, som Uffe Truelsen kalder dem. En polenta-dog består af en stegt polentastang i et romasalatblad med råsyltet rødkål og veganermayonnaise.

Det er en oplevelse at sætte tænderne i det knasende salatblad, mens den søde eddikesmag af rødkål og den friterede fornemmelse fra polentaen rammer smagsløgene sammen med en bølge af sursøde kryddersmag fra veganermayonnaisen. Alle omkring bordet er enige om, at den virkelig smager godt. De andre retter er også meget velsmagende, og ingen omkring bordet, synes der mangler kød. Hjemkundskabslærerne er faktisk også en smule imponerede over, at man kan lave så velsmagende retter både uden kød med også under 2 timer. Så man rent faktisk kan nå at lave dem i en dobbeltlektion. Selv om både underviser og kursister sukker efter at kunne få lidt mere tid til faget, som de alle ser som et dannelsesfag.

RESÜMEE

Fortbildung für Lehrer mit innovative Ideen und praktische Tipps, um SchülerInnen für nachhaltige und fleischlose Ernährung zu begeistern, wobei Kreationen wie Polentapommes und vegane Mayonnaise auf dem Lehrplan stehen.

