



## Eleverne er selv kokke

*Dagens ret står på forårsruller, råkostsalat og friskbagt brød. Eleverne på Freinet skolen i Valby bestemmer selv menuen og laver deres økologiske skolemad – og der er ingen brok, når de skal stå i to timer og folde forårsruller til de 200 elever på skolen.*

*Af Nanna Hyldgaard Hansen*

Klaus Holm, kok, har allerede slået brød til en hel skole op og sat det i ovnen, da eleverne ankommer til køkkenet klokken ni.

”Vask hænder og tag forklæde på! I dag skal vi lave en forårsrullefabrik,” bekendtgør Klaus Holm med glæde i stemmen, og eleverne går villigt i gang med at rulle dej om fyldet, der er lavet på forhånd.

Mandag til onsdag er der en ekstra hjælper i køkkenet, så disse dage prøver de at få gjort det meste klar til torsdag og fredag, hvor Klaus er alene med eleverne.

I alt skal der rulles 800 forårsruller. De fem elever, der har ugens køkkentjans, er fra 5. og 6. klassetrin.

”Må vi ikke lave dem i en anden form?” spørger Maya Kareis Livingstone på vegne af de tre piger, der står og ruller ved det ene bord.

”Hvis I kan gøre det hurtigt, er det i orden,” smiler Klaus. ”Når I har fyldt en plade, sætter I den i stativet.”

Snart dukker fantasifulde flade forårsruller samt ruller bundet som sløjfer op på pladerne.

Eleverne har selv bestemt menuen. Mandag stod på thai-grønsagssuppe med kokos, tirsdag fiskefrikadeller med ris, onsdag clubsandwich med kylling og bacon, torsdag forårsruller, og fredag er der koldt bord med rester fra ugen, samt blandet pålæg.

”Det er sjovt at få lov til at lave præcis det mad, man gerne vil,” mener Nanna Finding Koppel.

”Må vi ikke høre musik?” spørger hun.

Det må de gerne, og pigerne danser lidt, mens de fylder pladerne.

”Eleverne er meget engagerede. I tirsdags stod de og stegte fiskefrikadeller i 2 ½ time. Det kræver koncentration,” fortæller Klaus Holm.

### **Gemte grønsager**

Loui Giacomello Scharnberg synes, at det er sjovt at være i køkkenet.

”Det sjoveste er at pille kyllingekød fra benene, og det kedeligste er at stege fiskefrikadeller,” forklarer han.

Eleverne snuser for første gang til køkkenet på et bageværksted i 3. klasse. Fra 4. til 8. klasse deltager de i køkkenet i to hele skoleuger på et år.

”På den måde håber jeg, at de får kendskab til, at mad ikke bare er noget, man hiver op ad frysedisken og putter ind i mikroovnen,” siger Klaus Holm og fortsætter:

”De unge drenge vil helst have kød, sovs og kartofler. Men hvis vi pakker grønsagerne ind i wraps eller forårsruller, så spiser de dem.”

I dagens forårsruller gemmer der sig både pastinak, selleri, løg, gulerødder, porrer, rød peber og fennikel.

### **Timing er vigtig**

Pludselig er der kun tre kvarter til maden skal serveres, og råkostsalaten mangler stadig.

”Det er vigtigt at være præcis med maden. Den skal serveres til tiden hver dag. Ellers bliver det noget værre rod rent logistisk – eleverne fra skolen henter jo maden i en bestemt rækkefølge og leverer fadene tilbage, undervisningen skal starte igen osv,” forklarer Klaus.

Børnene arbejder hurtigt og effektivt med salaten. Adam Bøgh Jørgensen og Loui Giacomello Scharnberg presser citronsaft, Maya Kareis Livingstone skræller gulerødder og Nanna Finding Koppel og Astrid Ulstrup Brock skærer æblerne. Drengene kører gulerødder og æbler gennem råkostmaskinen, det hele blandes i skåle, og maden står klar præcis 11.15, da de første elever indfinder sig for at hente den.

”Jeg synes godt nok, I er dygtige! Hvis I var mine børn, ville jeg være stolt af jer!” bekendtgør Klaus, inden eleverne får en times pause fra køkkenet for at gå op og spise i deres grupper.

### **Gode råd fra køk Klaus Holm:**

- Sørg for at ansætte en person i køkkenet, der brænder for økologi og har kendskab til det i forvejen.
- Forældreopbakning er vigtig.
- Lærerne skal også være indstillet på økologisk skolemad.
- Etabler et godt forhold til dine råvareleverandører – det er vigtigt at få at vide, hvis en vare ikke kan leveres alligevel, eller hvis noget er særligt billigt i denne uge.
- Spis årstidens grønsager og hold budgettet.

### **Om Freinets skolemad**

Den økologiske skolemad er en del af forældrebetalingen på Freinet skolen.

Forældrene giver 275 kr. per måned til maden. Det svarer til 15 kr. per måltid og går til både løn og råvarer.

Freinet skolen har serveret hjemmelavet økologisk skolemad siden 2002. Der er ansat en fuldtids og en deltids køkkenmedarbejder. Elever fra 4. til 8. klasse er taget ud af undervisningen to uger om året og hjælper i det tidsrum til i køkkenet. Råvarerne leveres af Solhjulet og Friland.