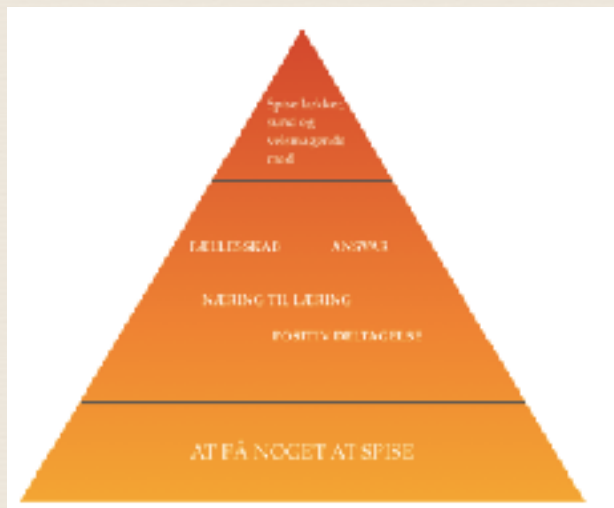


KAPITEL 2 - FORMIDLINGEN

Vi ønsker at gøre opmærksomme på køkkenets rolle på SPFS gennem denne brochure. Desuden ønsker vi, at eleverne, gennem deltagelse i de forskellige processer i køkkenet, opnår ejerskab til den mad de laver, og oplever det fællesskab, som man bliver en del af gennem



KAPITEL 6 - MADSPILD

På Slotsparkens Friskole oplever vi desværre et stort madspild, når eleverne er færdige med at spise. Mange elever får taget for meget mad, som bliver smidt ud bagefter. Vi forsøger at tilpasse portionerne til Nida og Ova, så det passer med den mængde, som de spiser. Buffetordningen på Ala skulle gerne mindske madspild på denne årgang. Vi laver løbende madspildskampanjer, hvor der vil være fokus på, at holde madskraldespanden under en bestemt vægt.



Eleverne laver hjemmelavet rullepølse og parterer fasaner.

FORTÆLLINGEN OM KØKKENET PÅ SLOTSPARKENS FRISKOLE



Køkkenordningen på Slotsparkens Friskole

Formålet med elevernes deltagelse i køkkenet på Slotsparkens Friskole er at deltage i- og have respekt for det fællesskab, vi har på skolen.

Vi ønsker, at eleverne skal føle ansvar for fællesskabet og ejerskab til maden gennem fælles madlavning, spisning og afrydning.

KAPITEL 1 - INDKØB, ØKONOMI OG RÅVARER

På Slotsparkens Friskole betales elevernes frokostmåltid gennem skolepengene.

For madbudgettet får eleverne økologisk frugt i 10-pausen, frokost hver dag eller madpakker, hvis klassen er på tur.

Vi gør langt de fleste af vores indkøb hos et engrosfirma, hvor der er forhandlet nogle gode aftaler hjem på kvalitets-basisprodukter som f.eks. mel, hakket kød, fuldkornspasta, grøntsager og andre råvarer, som vi bruger meget af. Mange af basisvarerne er økologiske (mælk, æg, smør, mel mv) og fuldkorn prioriteres højt (pasta, ris, brød mv.)

KAPITEL 3 - FORARBEJDNINGEN

På Slotsparkens Friskole deltager alle elever fra grønt hold og op i de forskellige processer i køkkenet. Man deltager i køkkenet i familiegupper, og hver familieguppe har køkkentjans tre uger om året.

Her kan I se en oversigt over formålet for de enkelte holds køkkentjans samt holdenes timeforbrug på årsbasis.

Grønt hold: På Grønt Hold er man med til at dække borde, sætte mad frem og vaske op. Formålet er, at eleverne på Grønt Hold lærer rutinerne i køkkenet, og bidrager til en vigtig del af fællesskabet. Timeforbrug om året for eleverne på Grønt Hold: 7,5 time.

Nida og Yngre Ala: Borddækning og opvask hver dag fra 10.50-12.30. Forberedelse af madlavningen samt teori mandag i første modul. Deltagelse i madlavningen tirsdag og torsdag fra 8.35-12.30. Timeforbrug om året på køkken: Nida = 21 timer/elev og Yngre Ala = 30 timer/elev (svarer til ca. 1 lektion madkundskab om ugen) Eleverne fra Nida og Yngre Ala er med i hele processen med planlægning, tilberedning og oprydning af måltider. Desuden undervises de mandag i køkkenfærdigheder, teori og arbejdsgange i et køkken.

Ældre Ala: Borddækning og opvask hver dag fra 10.50-12.30. Som på Grønt Hold spiller eleverne på Ældre Ala også en vigtig rolle i køkkenfællesskabet. Timeforbrug om året på køkken: 7,5 time.

KAPITEL 4 - SERVERINGEN

Ova og Nida får maden serveret på bordet, hvor den anrettes pænt i skåle og fade. Nida har desuden adgang til salatbaren hver dag, hvor de kan supplere deres måltid med blandet salat. Ova får altid serveret gnavegrønt eller blandet salat ved bordet.

Ala får maden serveret fra en buffet og alle elever på Ala har adgang til salatbaren.

KAPITEL 5 - AFRYDNINGEN

Hver elev har selv ansvar for, at sætte sin egen tallerken, bestik og glas på et rullebord. Elever fra Grønt hold og op er med til at rydde rullebordene og vaske op. Dog har hvert bord en bordformand, som ikke er på ugens køkkenhold. Bordformanden sørger for, at de sidste ting fjernes fra bordet, stolene stilles pænt og bordet bliver tørret af.