

## Drengene havde fingrene helt oppe i fisken

Af [Trine Møller Pedersen Tlf. 7353 2622.](#)

**MADLAVNING:** Feriebørn lærte, hvordan sund mad laves, da diætistteamet i Hammelev inviterede til kok-amok.

**HAMMELEV:** Fars til fiskefrikadeller laves af en rigtig fisk. Der er rent faktisk lever i leverpostej. Og grøntsager smager ikke så skidt, som de har ry for.



Det er nogle af de ting, som 3.-5. klasserne lærte på kok-amok kursus i skolekøkkenet på Hammelev Skole i løbet af påskeferiens første dage.

Kammeraterne Simon Skødt på ti år og Thorbjørn Møller på ni år er to af de 14 børn, der deltog på kurset. De fik sig især en oplevelse, da de skulle lave fiskefrikadeller.

– Jeg har prøvet at lave det før med fiskefars, men det er første gang, jeg har haft fat i en rigtig fisk, fortæller Thorbjørn med opspilede øjne og en rest af mel på højre kind. For at få indmaden ud, måtte de to have fingrene helt op i fisken.

– Det var ikke ulækkert, og de smager bedre, end når man køber farsen, siger Thorbjørn efter at have sat tænderne i den første færdig-stegte fiskefrikadelle. Han tvivler på, at han skal til at lave fiskefars derhjemme. Kammeraten Simon er derimod klar til at sætte fiskefrikadeller på menuen.

– Min far er elektriker i Esbjerg, så når han kommer hjem derfra, har han fisk med. Det har man, når man arbejder i Esbjerg, forklarer Simon.

Et par borde længere nede i skolekøkkenet deler de nyslåede veninder Line Ulrichsen på ti år og Emma Clausen på ti år drengenes overraskelse over, hvordan maden rent faktisk bliver til.

– Vi har leget med en rigtig lever. Det er der i leverpostej. Sammen med en masse andre ting, som er lidt ulækre, fortæller Line, der stadig godt kan lide den traditionelle danske spise.

Sammen med madlavningsveninden Emma smører hun et stykke med lun postej på en skive nybagt brød, hvorefter hun tager en stor bid og smiler bredt.

Diætist Malene Iskov står for madlavningskurset. Det er hendes oplevelse, at det snarere gør børnene mindre end mere kræsne at vide, hvordan maden laves.

– Selvom de synes, det ser lidt ulækkert ud, så vil de gerne smage, når de selv har haft fingrene i det, fortæller Malene og fortsætter:

– Da de skulle lave grønsagstærte, måtte de selv vælge grøntsagerne. Og så kunne de pludselig sagtens spise broccoli.

Min far er elektriker i Esbjerg, så når han kommer hjem derfra, har han fisk med. Det har man, når man arbejder i Esbjerg.

Simon Skødt, tiårig, kok-amok deltager