

Kokke gik amok i naturen

Af Dorthe Rasmussen, dra@jyv.dk

Brændenælder, skvalderkål og mælkebøtter sætter smag på maden, når ni drenge og 15 piger i alderen 10-14 år i disse dage mødes i Nustrup, hvor diætist Malene Iskov med hjælp fra flere frivillige står bag endnu en omgang Kok amok.

- Vi vidste f.eks. ikke, at man kunne lave mad med skvalderkål, fortæller kusinerne Mathilde Schrøder Larsen og Iben Christensen på spørgsmålet om, hvad de har fået ud at gå på madskolen, hvor temaet i år var naturens ressourcer.

Det var andet år i træk, at Iben var kommet på besøg fra Brønderslev for at gå Kok amok med Vojens-kusinen. Formålet med madskolen er at give børnene appetit på at lave sund mad, og det er i den grad lykkedes.

- Vi har fået en masse nye idéer og spændende opskrifter, fastslår Mathilde og Iben, som elsker at lave mad derhjemme.

Onsdag var madskolen taget på en ekskursion til Tørning Mølle, hvor der skulle findes spiselige planter, og maden blev tilberedt primitivt over bål og over Trangia i bålhytten ved Sognehuset i Hammelev, hvor madskolen havde søgt ly for regnen. På menuen stod f.eks. skvalderkåls-frikadeller og brændenælde-suppe.

Madskolen afsluttes i dag fredag, hvor børnene åbner en restaurant på Nustrup Skole for særligt indbudte gæster.



Fra venstre Mathilde Schrøder Larsen og Iben Christensen er kusiner. Det er andet år, at de tilbringer en uge sammen på madskole. Her byder de på pikibrod med svalderkål.

Foto: Dorthe Rasmussen



Kartoffelavler Tom Rosenkvist, fra Fuglsang Grant instruerede børnene i hvordan man laver kartoffelmel.

Foto: Dorthe Rasmussen



Diætist Malene Iskov står bag de populære Kok amok kurser i skolernes sommerferie.

Foto: Dorthe Rasmussen

Deal.dk giver dig
MEGET MERE FOR PENGENE

235,-
Kan kun købes på Deal.dk

Købs sushi menu fra Quiz

Din pris

235,-