



12-årige Amalie Hoffskov, 12-årige Line Kongsted Solmer og niårige Tea Lindhardt kæmpede mod røgen, mens de lavede snobrød.



Onsdag var der både fladbrød med skvalderkål, frikadeller, brændenældsuppe og snobrød med hindbær på menuen.



Anders Dalegaard Nielsen fra Vildmænd

Smagen af natur

Madlavning: I uge 31 og 32 er der madkursus for børn, hvor de både laver, anretter og serverer mad. Onsdag havde børnene flyttet madlavningen udenfor, hvor de samarbejdede om madlavning over bål.

PÅ BESØG HOS KOKKENE



Foto
André Thorup,
ATH@jv.dk



Af Mathilde
Bach Callesen,
MCA@jv.dk

HAMMELEV: Forklædet var onsdag skiftet ud med regntøj, da de unge kokke var i gang med at lave mad over bål. En stor del af retternes ingredienser havde børnene selv fundet og plukket i skoven ved Tørning Sø.

I uge 31 og 32 er der Kok Amok, som er et madkursus for børn i alderen 10 til 14 år. Arrangementet er arrangeret af diætist Malene Iskov, som lærer børnene at lave alverdens mad fra bunden.

Og onsdag var menuen lavet helt fra bunden, idet børnene selv havde været med til at finde nogle af ingredienserne i skoven. Menuen stod blandt andet på snobrød med hindbær, fladbrød med skvalderkål og suppe med brændenælder.

– Det er sjovt at være med til at finde ingredienserne, fordi så ved man, hvad der i maden, siger tiårige Ida Steffensen, som mente, at vejret godt kunne have været lidt bedre i dagens anledning.

Børnene samarbejdede om suppen

Ind i mellem kiggede kraftige regnbyger forbi Tørning Sø, hvor de unge kokke havde deres udekøkken i form af to bål, en stor gryde og snobrødspinde. Selvom regnen silede ned, skulle brændenælde-suppen ikke gå glip af kærlighed, så 11-årige Gustav Michaelsen sørgede for at røre i suppen, når børnene i fællesskab blev enige om, at nu var det tid. Han havde selskab af alle, som var interesseret i en

god snak og duften af hjemmelavet suppe.

– Man skal kunne samarbejde for at lave god mad, siger 13-årige Katrine Steffensen, som blev suppleret af 12-årige Joakim Helenius.

– Det vil tage alt for lang tid, hvis man ikke samarbejder om madlavningen, siger han.

Børnene var enige om, at et godt samarbejde er en af grundingredienserne i et velfungerende køkken.

– Hvis man samarbejder med personer, som man ikke kender i forvejen, så kan man lære nogle nye ting af hinanden, siger 12-årige Christine Skovshoved.

Gløderne kæmpede

Børnene havde også gang i et madprojekt med kartofler pakket ind i trylledøj over bål, men regnen fik trylledøjen til at smelte ned i bålet. Og der var bøv! med at holde bålene i gang, når regnen kiggede forbi pladsen.

Men de unge kokke gik i hvert fald ikke sultne hjem, og det gjorde ænderne ved søen heller ikke. Tiårige Ida Steffensen sørgede nemlig for at fodre dem med brødkrummer.

Det hjemmelavede mad smagte alt for godt til at give væk til ænderne.

FAKTA

Børn går Kok Amok

■ 22 børn har fra mandag til fredag i uge 31 deltaget i madkurset "Kok Amok", som er arrangeret af diætist Malene Iskov.

■ Børnene er i alderen 10-14 år.

■ Det er 10. år, at Malene Iskov arrangerer Kok Amok i sommerferien.

■ Der er også Kok Amok i uge 32, hvor 22 nye børn skal lære at kokkerere.

■ I uge 31 foregår det på Hammelev skole, og i uge 32 foregår det på Nustrup skole.





d.dk var på besøg.



Børnene sad i spænding og ventede på, at de skulle smage på maden, som de selv havde været med til at lave.



11-årige Caroline Troelsen, 11-årige Lea Tveskov og tiårige Katrine Martinsen havde alle tre pakket sig godt ind.



Når der ikke skulle røres i gryderne, legede børnene i tørvejret. Og det kunne sagtens gøres, mens munden og hænderne var fulde af mad.