

nr. 6 - 2014

PiRion

- kulturavis for barnehagar og skular

Pirrar smakslaukane



I Ølensjøen FUS barnehage syt kjøkensjef Aud Berit Ljusnes Jensen for at over hundre barn og nærare tretti tilsette dagleg får gode måltid laga frå botn med gode råvarer.

TEKST: ASTRID EIDHAMMER HJELMELAND

Pirrar smakslaukane

Det luktar bakst på kjøkenet i Ølensjøen FUS barnehage i Vindafjord kommune. I dag er det kyllingsuppe med foccaciabrød som står på menyen.

Opphakka paprika, lauk og kylling ventar på å få putra i gryta. Ein stor bakke med deig til heving er og klar til å bli kjevla ut og steikt.

— Eg syns det er både kjekt og utfordrande å laga mat som borna vil smaka på, seier Jensen. Barn er glade i smakar, men er ikkje alltid like glade i alt dei ser på tallerken.

— For å få i dei god næring og få dei gode smakane, som føreset både lauk og kvitlauk, nyttar eg av og til nokre lure knep og nyttar mosar, fortel Jensen. Men ho vil gjerne at barna og skal vite kva dei et.

— Likar dei smaken, er det lettare neste gong å få dei til å eta det.

— Borna i Ølensjøen FUS barnehage er veldig glade i laks og fiskegrateng, fortel Jensen. Dei er òg veldig glade i den heimelaga tomatsausen min. Me juksar ikkje når me lagar mat.

S-klubben (dei eldste barna i barnehagen) er på veg ut dør-

ene og skal ha med varm lunsj på turen. Pedagogisk leiar, Herborg Helland, fyller nylaga betasuppe på termosene, slik at barna på utegruppa får sikra god næring på turen.

Dagleg leiar, Jenny Haugland Gundersen fortel at dei nett har flytta inn i nye lokale der kjøkensjefen har fått eit storkjøken å boltra seg på.

— Me vil gi barnehagebarna eit tilbod om to varme måltid i veka, der det eine er fisk. Barnehagen har tidlegare delteke i det nasjonale kosthaldsprosjektet fiskesprell, som har som mål å auka sjømatkonsumet blant barn og unge. Barnehagen serverer alle måltid for eit foreldretillegg på tre hundre kroner i månaden for ein full plass. Alt frå havregraut til frukost, lunsj med varm eller kaldrett til ettermiddagsmat med skive og frukt.

— Me sikrar på denne måten at barna får i seg sunn mat i tråd med helsedirektoratet sine anbefalingar, avsluttar Gundersen.



© Astrid E. Hjeltneland

Kjøkensjef Aud Berit Ljusnes Jensen

Aud Berit sin tomatsaus:

- 1 pk kjøttdeig - steikes
- 1 løk
- 1 gulrot
- 1 stilk stिल्selleri
- 3-4 skiver bacon. Alt dette i små terningar som steikast i ei gryte.

- Ha i to-tre ss tomatpure.
- 1 boks hakka tomater
- 1 kjøtbuljongterning
- 2,5 dl vatn
- 0,5 dl fløyte/matfløyte

La sausen få koke lenge. Smak til med salt, pepper, provencekrydder, litt sukker (chilli og kvitlauk viss du ønskjer sterkare saus)

Tips: Har du nesten tomme ketchupflasker i kjøleskapet, fyll litt vatn på og rist godt. Gir god smak på sausen.

Ølensjøen FUS barnehage er ofte på tur og har med både brødmat og heimelaga varme måltid på termos.



Focciadeig til heving i Ølensjøen FUS barnehage.



© Ølensjøen FUS barnehage

© Astrid E. Hjeltneland

Vil få fleire til å smaka på maten

Norsk smaksskule set smak på pensum i barnehagar og skule.

TEKST OG FOTO: SVEIN OLAV LANGÅKER, FRAMTIDA.NO

Meisterkokken Ståle Johansen har erfaring frå Fosshheim hotell og har laga mat for Skiforbundet og Olympiatoppen i seks OL og diverse VM. I haust hadde han og ei rad andre meisterkokkar kurs for lærarar og barnehagetilsette gjennom Norsk Smaksskule.

– På kurset har eg snakka om at ein heile tida må vera på jakt etter gode smakar.

Menneske kan skilja mellom tre millionar forskjellige lukter, saman med konsistens og smak utgjer dette forskjellen på maten me et.

– Det handlar om å utvida smaksforrådet. Kosthaldet vårt blir meir einsforming – kvitt sukker og salt tar over meir og meir. Det er viktig å eta ekte mat. Når ein et graut, så veit ein kor mykje sukker ein har oppå. Men det er ikkje så mange som veit kor mykje sukker ein får i seg når ein et ein ferdig rekesalat, seier Ståle Johansen.

– Ferdigmaten me et har mykje dei same smakane. Det smakar smaksforsterkar, seier han.

Må smaka

– Om ungene ikkje likar kokt gulrot, så kan det godt vera at dei likar bakt gulrot. Det er søtare.

– Det er lov å seia at ein ikkje likar noko, men då må ein smaka først, understrekar Johansen.

Sambuaren hans jobbar som førskulelærar i barnehage og har tatt med ungene for å sankta brennesler til neslesuppe. Ungane var med på å laga suppa, og alle ville smaka.

– Det ligg i oss, me er eit jeger- og sankarfolk. Me vil eta det me finn sjølv i naturen, seier han.



Margrethe Johnsen frå Liantjønn barnehage i Kristiansand steikjer kylling under oppsyn frå meisterkokken Ståle Johansen.

Dyrkar sjølv

Frøde Selvaag, betre kjent som Ryfylkekokken, er òg ein av kurshaldarane på Norsk Smaksskule.

– Eg er opptatt av at det enkle er viktig. Det er ikkje alltid ein treng saus. Ein bør halda på få og enkle råvarer som ein bruker på forskjellige måtar. Bakt gulrot er nesten like støtt som snop.

– Det er òg viktig med fysisk aktivitet. Det gjer at ungene blir svoltne.

– Før hadde me ein betre smakspalett i Noreg. Før visste dei forskjell på ei god og ei dårleg gulrot, seier han.

Ryfylkekokken meiner fleire skular burde få dyrka sin eigen mat.

– Det er ikkje trong for så stor flekk der ein kan plukka poteter og gulrøter om hausten.

Inspirerende

– Me har lært så mykje, seier Audhild Kartevoll. Ho er kokk i Kvemeland barnehage i Time kom-

mune, og har lang erfaring som kokk.

– No fekk me læra meir om korleis me kan laga ting frå botnen av. Me har fått læra om korleis me kan laga tre måltid av ein heil kylling, fortel ho.

I barnehagen deira har dei fast bagedag kvar torsdag. No blir det endå meir satsing på mat i barnehagen.

– Ungane et alt når dei får prøva sjølv, seier ho. – Det har vore veldig kjekt og inspirerende. No gler eg meg veldig til å ta det i bruk i barnehagen, seier Kristin Helland Stråtveit, ved Kaland barnehage i Austrheim.

På kurset har det vore fokus på gode råvarer. Stråtveit fekk seg ein vekkjar då dei laga fiskekaker av rein fisk.

– Når ungene får prøva sjølv, så får ein ikkje høyra at dei ikkje likar. Og det dei får smaka i barnehagen, kan dei ta med seg heim og inspirera dei heime, seier ho.



UNDER EIN STEIN

Samlaget 2014

Av Erna Osland

Illustrasjon: Inger Lise Belsvik

I denne boka møter me dei små dyra, dei du kanskje ikkje ser før du lar blikket gli langs bakken og løftar på ein stein. Her er livet til billene, edderkoppene og makkane.

Erna Osland har skrivne mange gode fagbøker for barn og unge, dette er ikkje noko unntak. Boka Under ein stein er ikkje berre for dei som kan lese, den eignar seg også godt som høgtlesingsbok og

som aktivitetsbok. Boka er illustrert av Inger Lise Belsvik som er ein meister med detaljar og effektfulle verkemiddel.

Visste du at sopptrådar er viktig mat for spretthalar? Eller at ingen dyr er så artsrike som billene, det finst faktisk 350 000 ulike biller i verda. Alt dette og mykje meir av fakta, detaljar og små historier rundt insekta kan du finne i den særlesarvennlege boka.

Dette er eit eige univers for dei som likar småkryp og naturens mange store mysterium. Tekstane er overkomelege i lengda, og har informasjon som passar både for dei minste og dei som er litt større, dei fleste vil finne noko som interesserer her. Dei minste vil truleg ha mest glede av Belsvik sine livaktige illustrasjonar.

Bak i boka finn du ekstra

fakta om dyra, om kva familie dei tilhøyrer og kor ein kan finne meir informasjon på nettet. Det gir boka ein ekstra dimensjon som opplagsverk og gjer den enkel å orientere seg i.

Boka kjem ut på Samlaget og passar best for dei mellom 6 og 9 år.

Skrive av Judith Sørhus Littlehamar



Spelerom

AV TORILL SPERRE

Eg er leiari i det lokale teaterlaget, og det er ei oppgåve eg set stor pris på. Saman med andre eldsjeler og teaterentusiastar er vi glade for å kunne leggje til rette for gode opplevingar for vaksne, barn og unge. No er vi i gang med å førebu eit julespel. Det er ein tidlegare tradisjon, som vi har teke opp att. Responsen er god, og vi arbeider for at spelet skal ha så god kvalitet som mogleg, ut frå dei føresetnadene teaterlaget vårt har. Vi har mange flinke folk i alle aldrar og gode hjelparar, så vi gler oss til å gje publikum ei god oppleving med julespelet vårt.

I år har vi funne eit spanande lokale til framføring – ein låve på ein kjend kulturgard/ kulturprodusent her i området. Vi har bokstaveleg tala endeleg eit spelerom! For denne gongen.

Sidan vi etablerte egne barne- og ungdomsgrupper i 1996 har teaterlaget sakna spelerom. Spelerom til øvingar og framsyningar, men også eit lokale som høver seg for scenekunst, eit lokale der vi slepp å rigge opp og rigge ned kvar kveld, eit lokale der vi kan oppbevare kostymer og rekvisittar. Vi har vore på ei evig vandring desse åra mellom private utleigarar (dyrt), bygdahus, idrettshallar, skular og ein kommunal kino. (Kinoen er ein utruleg flott stad – som kino.) Nokre år med samarbeid med den lokale kulturskulen, førde med seg mellom anna gratis øvingsrom for barn og unge. Men problema med framføringsstad var dei same.

Fellesnemnarar for framføringsstader er at dei ikkje eignar seg for teater. Det er ofte vanskeleg å tilpasse teknisk utstyr, tilgang er vanskeleg og leiga er altfor høg for oss.

Eg tykkjer mangelen på offentlig tilrettelegging for spelerom er særskild mangelfull for barn og ungdom som vel å



- Det dreier seg i all hovudsak om kva for tilhøve kultur og friviljug sektor skal ha i eit oppvekstporspektiv.

halde på med scenekunst. Men og innan organisert idrett for barn/ unge kan vi sjå liknande problemstillingar.

Det dreier seg i all hovudsak om kva for

tilhøve kultur og friviljug sektor skal ha i eit oppvekstporspektiv.

Vi treng ulike arenaer for barn og unge. Arenaer som kan gje opplevingar å skape noko i lag med andre, gje sosial kompetanse og høve til meistring. Eg har vore så heldig at eg har brukt mykje tid saman med mange barn og ungdommar, som fann «sin» arena innan scenekunst/teater. Om ein ikkje vil stå på scena er det innan teaterproduksjon nok av andre oppgåver som design av plakatar, ljøs- og lyddesign.

For å kunne lykkast med å skape fleire gode arenaer og møteplassar, treng vi spelerom. Nokon har håndballbanen som spelerom, i amatørteaterverksemda er spelerommet ein føresetnad, på lik linje med fotballbanen og idrettshallen.

Norsk Teaterråd har hatt ei quest-back undersøking med tema «Teater og scenekunst for framtida». Ikkje overraskande har det vist seg, at fleire lokale teaterlag rett og slett vert nedlagde på grunn av mangel på øvingslokale og framføringsstader. Undersøkinga har teke sikte på å kartleggje lokale vilkår for øvingslokale og framføringsstadar.

Norsk teaterråd er ein paraplyorganisasjon for 17 organisasjonar som er aktive innan amatørteaterverksemd i Noreg.

Spelerom handlar og om politiske val, både nasjonalt og lokalt. Det er rett nok fleire støtteordningar til produksjon av teater/scenekunst. Som lokallagsleiari søker eg på det som er mogleg av støtteordningar, men sjølve føresetnaden manglar: støtte til spelerom.

Amatørteaterverksemd er friviljug, uløna arbeid. Det er greitt, fordi vi har stor glede av å leggje til rette for scenekunst (særleg for barn og unge), mestring, sosialt fellesskap og glede ved å gi publikum gode opplevingar.

Fleire kommunar og regionar byggjer kulturhus med alle moderne fasilitetar. Dette er sjølvstøtt svært kostnads-krevjande når det gjeld både utbygging og drift. Det er heller ikkje noko sjølvstøtt at kvar kommune skal ha sitt eige kulturhus.

Medan vi ventar på spelerom, skal vårt teaterlag nytte tida vi kan vere på Rudi gard (kulturgard og kulturprodusent, her gir eg med glede tekstreklame)

Når julespelet er over, skal vi i gang med fleire teateraktivitetar- og jakta på spelerom fortset...

SEMINAR:

Leseglede og lærelyst med nynorsk barnelitteratur

- for tilsette i skule og barnehage

Stord 5. november og Førde 12. november

www.pirion.info/pirionkurs



Tips oss på pirion@norsk-plan.no Me vil gjerne ha tips og innspel om det er noko du syns me bør ta opp, eller om du har tips om bøker me bør skriva om. Sjå og www.pirion.no