



HER ER MADEN ET FÆLLES ANSVAR

■ ■ ■ *Vuggestuen Den Gule Prik på Nørrebro er en pioner indenfor økologi og sund mad. Her er køkkenet ligeså vigtigt som de stuer, børnene leger i. Vuggestuen har netop modtaget Københavns Madhus' pris for "Det bæredygtige måltid".*

Af Camilla Mathiesen

Døren til køkkenet står åben i Vuggestuen Den Gule Prik. Dét er ikke tilfældigt. Køkkenet er husets hjerte, og her laves hver dag økologisk mad til 28 børn og 10-12 voksne. I 1995, da Birgitta Carlsen tiltrådte som leder, blev der for alvor sat fokus på mad og økologi. Maden er i dag næsten 100 procent økologisk og har været det længe inden, der kom politiske målsætninger på området, som Københavns Kommune har i dag.

Den økologiske tankegang og idéen om sund mad er dybt integreret i vuggestuen og i medarbejderne. Det er bare en af grundene til, at Den Gule Prik netop har modtaget prisen for det bæredygtige måltid.

■ ■ ■ Ingen kræsne børn

Skorzonerrødder og kålrabi er ikke fremmedord for de små, der spiser et bredt udvalg af sæsonens grøntsager med stor glæde. "Nye ting skal de lige prøve et par gange, men så bliver de trygge ved det og spiser løs," fortæller Camilla.

Det kan Mette Nielsen skrive under på. Hendes søn på knap 2 år går i vuggestuen og elsker mad. Det var vigtigt for Mette, da der skulle vælges daginstitution til sønnen, at det var et sted med en klar holdning til mad og måltider.

"Forleden sad min søn og spiste karrysild herhjemme. Så sagde han: Løg, syltet agurk.

Det, at de bliver præsenteret for en bred palet af smag, giver et helt andet forhold til mad, og pludselig kunne han genkende de her elementer," fortæller Mette.

At maden i vuggestuen er økologisk betyder også noget: "Det er meget vigtigt for mig at vide, at min søn ikke bliver udsat for alle mulige giftstoffer i den mad, han får i vuggestuen," siger hun.

■ ■ ■ Maden – et fælles ansvar

Der er pt. ingen køkkenmedarbejder i Den Gule Prik. I stedet er en forælder til et tidligere vuggestuebarn trådt til, men alle i personalegruppen tager en tørn. Derfor er lederen Birgitta også ude at røre i gryderne, hvis der er behov for det.

"Der er ingen barriere mellem køkkenet og de pædagogiske rum," fortæller Birgitta og fortsætter: "Alle føler ejerskab og ansvar for maden."

Maden er sammensat ud fra årstid og ernæring. Det betyder, at børnene får dækket de ernæringsmæssige behov gennem måltider med stor variation.

"Forældre har nok at se til, så derfor sørger vi for, at børnene får, hvad de skal have. Så gør det ikke så meget, hvis aftensmaden en enkelt dag står på leverpostejmadder eller pizza," siger Birgitta.



■ ■ ■ Måltider skal inkludere

En anden kongstanke i Den Gule Prik er måltidet som fælles oplevelse. Derfor er maden sammensat sådan, at alle kan spise den, uanset allergier og religion.

Vuggestuen arbejder med et begreb kaldet skilt mad. Her sammensætter børnene selv deres måltid ud fra forskellige delelementer. Der er basisting som ris eller kartofler og tilbehør som bagte rodfrugter og grove salater. På den måde har børnene indflydelse på deres eget måltid, mens der samtidig altid er noget, man er tryk ved og kan genkende.

”Der er en pædagogisk pointe i, at så mange som muligt kan spise af den samme mad,” som Birgitta forklarer.

”Måltiderne her skal være inkluderende. Maden er noget, vi er sammen om. Den skal stimulere sanserne, men også fællesskabet,” siger hun.