



”MAD ER MERE END MAKRELSALAT”

■ ■ ■ *Sådan siger leder af Martha Hjemmet, Anna Fisker. Mad og pædagogik går nemlig hånd i hånd i institutionen på Nørrebro. På Martha Hjemmet laver en professionel kok hver dag økologisk mad til de 230 børn.*

Af Camilla Mathiesen

”Børn skal have ordentlig mad, så de har noget godt brændstof at tage af,” siger Martha Hjemmets leder, Anna Fisker. Dét er hele grundtanken bag Martha Hjemmets høje prioritering af kosten i dagligdagen. Køkkenet er professionelt, manden bag gryderne er uddannet kok og maden er 90 procent økologisk.

■ ■ ■ Kokken tryller i køkkenet

Jordkoksuppe, hjemmegjort mungbønnepostej og rød fisk vindaloo med porre, kokos, kikærter. Det kunne lyde som menuen på en af byens bedre restauranter, men det er nogle af de ting, der står på madplanen på Martha Hjemmet. Kokken Nikolaj Løngren laver de fleste ting fra bunden. Fra små lammerullepølser til hjemmelavet rugbrød efter egen opskrift. Nikolaj Løngren er uddannet kok i 2004 og har tidligere arbejdet på restauranter og som selvstændig. Maden han laver på Martha Hjemmet er økologisk, svinekød er udelukket af hensyn til de muslimske børn, og kodeordet i køkkenet er husholdningsprincippet:

”Det handler om at tænke i sammenhæng, at bruge de reneste råvarer og udnytte dem på den bedst mulige måde, så man undgår spild,” forklarer Nikolaj. Det stiller krav til både kreativitet og faglighed, for hvor mange måder kan man egentlig tilberede en knoldselleri på?

”Det tvinger en til at skabe variation, og det udfordrer også børnene. Måske er de ikke vilde med stegt selleri, men når det så kommer i en cremet sellerisuppe, så er det en helt anden oplevelse,” siger han.

■ ■ ■ Mere smag i hjemmelavet mad

At få alle hensyn til at gå op, de ernæringsmæssige, de økologiske og de økonomiske er noget af en kunst. ”Det er en udfordring, fordi der er begrænsninger, både i sæsonens råvarer, mængdemæssigt og indenfor det økologiske sortiment,” siger Nikolaj. Derfor ser han en fordel i at lave så meget som muligt fra bunden. Både fordi det harmonerer med de økologiske principper, men også for at skabe tilstrækkeligt med variation i kosten.

”Meget hel- og halvfabrikata bliver mere og mere ens. Leverpostej smager som kødpølsen og omvendt,” siger han.

Der er dog også pædagogiske fordele ved at være underlagt visse begrænsninger eller ”dogmeregler,” når der skal laves mad, forklarer Nikolaj:

”Nu kommer jeg til at lyde helt ny-puritansk, men altså: Mådehold er jo ikke ligefrem moderne blandt børn i dag. Derfor er der en pointe i at sige: Her er tre fiskefrikadeller, og dem skal du dele med din makker. Mange børn kan jo spise fiskefrikadeller til de revner, men her siger vi: Nej, det skal du ikke, for nu har vi sammensat et måltid ud fra ernæringsmæssige hensyn, som består af de og de elementer.”

Martha Hjemmets leder Anna Fisker ser også nogle pædagogiske gevinster i det husholdningsprincip, der praktiseres i køkkenet: "Det er hele vores tankegang, der skal være økologisk," siger hun.

"Det er et opgør med konsumtanken og ideen om: Hvor meget kan jeg mon læsse over på min tallerken," forklarer hun.

■ ■ ■ Mad er ikke kun mæthed

Udover idéen om mådehold har fokus på kosten sat gang i tankerne om det pædagogiske arbejde med måltiderne. Noget, som Martha Hjemmet vil arbejde mere med det kommende år. Ambitionen er at skabe en sammenhængende politik fra råvarer, køkken og køkkenpersonale til formidler til modtager og tilbage igen.

"Det er en krumtap i det pædagogiske arbejde, at vi har det her samvær med børnene. At vi får måltidet til at være en stille stund, hvor vi sidder sammen, spørger til hinanden, rækker fadene rundt osv.," forklarer Anna Fisker, som også ser en social dimension i de fælles, hjemmelavede måltider:

"Der er ikke en, der har fem Nutella-madder og så en, der sidder med en spegepølsemad. På den måde bliver måltidet også en del af det sociale kit, der er en del af vores hverdag," siger hun.

På Martha Hjemmet vil man gerne være bannerførere for en mangfoldig madkultur og viderebringe traditionerne omkring det gode måltid.

"Vi vil gerne bringe de værdier ind i børnenes liv. Vi dækker et pænt bord, vi holder nogle traditioner i hævd. Når der er fødselsdag dækker vi op med tegninger og måske lys på bordet," fortæller Anna Fisker.

■ ■ ■ En toast foran fjerneren

Hun håber, at de gode rammer om måltidet også er noget, børnene tager med sig i en tid, hvor fast food og individuelle behov er fremherskende:

"For at sige det lidt firkantet består det moderne måltid i, at man går ud og tager noget i køleskabet, når man er sulten. Der er meget fokus på egne behov: Nu drikker jeg lige en halv liter cola eller laver en toast og tager med ind foran fjernsynet," siger Anna Fisker.

Derfor mener hun, det er vigtigt, at man tager ansvaret på sig som pædagogisk personale, også når det gælder maddannelse: "Hvis vi gerne vil bringe nogle værdier ind i børns hverdagsliv og være fortalere for dialog og socialt samvær, så er vi også nødt til at sætte det på dagsordenen i de pædagogiske institutioner," siger hun.

■ ■ ■ Polenta? Øh...

Idéen om sammenhæng i måltiderne fra råvarer til afslutning har også skabt bevidsthed om, hvor vigtigt samarbejdet mellem køkkenet og pædagogerne er.

"Pædagogerne har jo ansvaret som formidlere af måltidet," siger Nikolaj, Martha Hjemmets kok. Han har bl.a. lært, at man ikke bare kan skrive 'blød Polenta' på menuplanen og så gå ud fra, at alle ved, hvad dét er. "Hvis man sikrer sig, at alle ved, at det drejer sig om majsgrød cremet op med flødeost og olivenolie, så kan pædagogerne meget bedre arbejde med det ved bordene," forklarer han.

Den erfaring har gjort, at rollen som formidler bliver taget alvorligt. Derfor bliver der nu brugt lidt længere tid på at hente maden, så den ansvarlige pædagog også lige får forklaringen fra køkkenet med. På den måde kan vedkommende bedre sætte resten af flokken ind i, hvad det egentlig er, der ligger dér på tallerknen.



■ ■ ■ Sund mad, også derhjemme

Martha Hjemmets bestyrelse og forældrene har været positive overfor institutionens arbejde med maden og måltidet.

Der er nu flere familier, der vælger Martha Hjemmet som institution for deres børn, netop fordi kosten spiller så stor en rolle.

Fremover vil man på Martha Hjemmet arbejde på to fronter: Dels ved at skabe endnu bedre sammenhæng mellem maden og det pædagogiske arbejde, dels ved i højere grad at inddrage forældrene i arbejdet med kosten. På den måde håber Anna Fisker, at den gode, sunde madkultur kan blive en endnu større del af børnenes hverdag, også udenfor Martha Hjemmet.

Om Martha Hjemmet:

- Martha Hjemmet blev stiftet i 1886. I sin nuværende form består Martha Hjemmet af seks institutioner, der er slået sammen til én.
- I køkkenet arbejder en kok og en køkkenassistent. De laver hver dag mad til 230 børn i alderen 0-10 år. Dog får fritidshjemsbørnene i sagens natur kun eftermiddagsmad.
- Maden på Martha Hjemmet er 90 procent økologisk. Kødet er dog ikke økologisk, og man har af hensyn til de muslimske børn valgt ikke at bruge svinekød.
- Martha Hjemmet deltager i Københavns Madhus' projekt, Køkkenløftet.
- Madbudgettet kørte i 2009 med en budgetoverskridelse på 40 procent, men får i 2010 tilført 400.000 kr. fra fonden bag hjemmet, så det høje niveau på madfronten kan bibeholdes. Alternativt overvejes det at indføre en vis grad af brugerbetaling.
- På Martha Hjemmet er der morgenmad fra kl. 6 bestående af havregrød, hjemmebagt brød, smør, ost, etc. Så er der formiddagsmad for dem, der ikke fik tanket helt nok op hjemmefra.
- Fra 10.30 til 11.30 er der frokost. Det er varm mad, som pædagogerne henter i køkkenet og tager med op på stuerne, hvor børnene spiser. Om eftermiddagen er der frugt og brød til både de små børn og dem i fritidshjemsafdelingen, der kommer fra skole