



ØKOLOGI KRÆVER FANTASI OG VILJE

■ ■ ■ *Køkkenleder i Vuggestuen Læssøesgade i Århus, Jytte Schack Jørgensen, har opskriften på 100 procent økologisk mad i vuggestuen. Og hun deler med glæde ud af sin erfaring. Hovedingredienserne er vilje, omtanke og prioritering. Men det kræver også en god portion opbakning, fantasi og fleksibilitet.*

Af Hanne Hauger

I Vuggestuen Læssøesgade i Århus får børnene kun økologisk mad. Startskuddet gik helt tilbage i 1994, hvor en engageret forældrekræds begyndte at sætte sig ind i mulighederne for at lave økologisk mad i vuggestuen. Drivkraften var et ønske om, at deres børn skulle have rene fødevarer fri for unødvendige tilsætningsstoffer og rester af giftstoffer. Hensynet til miljøet var også et vigtigt argument. Personale og ledelse støttede op om idéen. Derfor blev økologi prioriteret i budgettet. Det betød en omlægning i ressourcerne – til gengæld har børnene mulighed for at følge med i den daglige madlavning og nyde duften af nybagte boller. Og køkkenlederen, Jytte, ser gerne efter børnene, når de kommer på besøg i køkkenet.

Jytte er en rutineret ildsjæl indenfor økologisk madlavning. Hun har mere en 20 års erfaring og styrede vuggestuens køkken under omlægningen til økologisk mad.

Omlægningsmodellen: Trinvis integration

Først blev basisvarer som mælk, gryn, pasta og grøntsager købt økologisk. Derefter de lidt dyrere varer som ost, smør og kød og til sidst frugt. Hele integrationen af de økologiske fødevarer tog ca. et år.

■ ■ ■ Det kræver vilje og omtanke

De økologiske fødevarer er lidt dyrere end konventionelle. "Det kræver vilje og omtanke at lave økologisk mad, hvis det skal løbe rundt", slår Jytte fast. Vilje har Jytte masser af, for hun er overbevist om, at det er bedre for børnene at få økologisk mad. Omtanke handler om at følge sæsonens råvarer, minimere spild og prioritere de billigste fødevarer.

Om vinteren bruger hun således mange grove grøntsager som pastinakker, selleri, kartofler, gulerødder og kål. Til gengæld får børnene ikke tomater og agurker på denne årstid. På den måde spares der penge. Spildet minimerer hun ved ikke at sende for store portioner ind på stuerne – så kan hun genbruge alle resterne, hvilket er et hit hos børnene fredag, som er rugbrøds- og restedag. For at strække pengene længst køber hun mest af billige fødevarer som grove grøntsager, havregryn, etc., danske frugter prioriterer hun over eksotiske frugter og kødretter får fylde med masser af grøntsager.

Madordningen

Jytte laver mad til 36 børn og 15 voksne hver dag samt eftermiddagsmad til 20 børnehavebørn i naboinstitutionen. Normeringen er højere end i andre vuggestuer, da vuggestuen integrerer børn med handicaps. Madordningen består af morgenmad (til de tidligt ankomne), frokost og eftermiddagsmad.

■ ■ ■ Øvelse gør mester

Det gavner også økonomien, at Jytte laver stort set alt fra bunden. Og her kan hun godt se en barriere for andre i omlægningen til økologi: "Hvis køkkenpersonalet er vant til at bruge en del halvfabrikata, kan det være en ordentlig omvæltning at skulle lave alt fra bunden". På det punkt kræver det nogle madlavnings-færdigheder som køkkenleder, men det kommer med erfaringen, hvis bare viljen er der. Jytte fremhæver også, at det er vigtigt med fleksibilitet og kreativitet, da man bliver nødt til at indrette madlavningen efter de fødevarer, man kan få økologiske. Kan hun ikke få broccoli, bestiller hun blomkål og kniber det med at få økologisk kylling, køber hun økologisk kalkun i stedet. Det er naturligvis også helt centralt, at kommunen og ledelsen prioriterer kosten og afsætter de nødvendige køkken-timer.

Med Jyttes opskrift kommer vuggestuens mad op på en økologi-procent på praktisk talt 100. Kun enkelte krydderier og en pose kartoffelmel findes i køkkenet i ikke-økologisk udgave, fordi det var for svært at få økologisk. Fisk er heller ikke økologisk.

Grossisten

Jytte bestiller varer hos den økologiske grossist Biogan 2 gange om ugen. Bestillingen foregår over internettet, og hun kan få så godt som alt, hvad hun har brug for. Fisk købes dog ved fiskehandleren.

Ifølge vuggestuens leder, Marianne Biisgård, sørger man også for, at Jytte ikke bruger sin tid på for eksempel rengøring efter eftermiddagsmaden eller kaffebrygning – det gør det øvrige personale. Og Marianne tilføjer: "Man kan godt lave økologisk mad til en fornuftig pris, men det kræver tid, ressourcer og køkkenpersonale, der laver mange ting fra bunden og som brænder for sagen".

■ ■ ■ Sådan kommer du i gang!

Jytte har 3 nøgleord til de første skridt mod mere økologi i din daginstitution:

- **Forarbejde** – få en grundig viden om, hvorfor økologi er godt, så argumenterne for mere økologi er på plads.
- **Fuld opbakning** – Brug argumenterne til at skabe opbakning fra alle involverede parter (forældre, personale, leder, køkkenmedarbejder), så det bliver et fælles projekt med mere økologi i daginstitutionen.
- **Fantasi** – Tænk nyt! Se muligheder frem for barrierer. Kast jer ud i det, og se det som en læreproces.

Økonomi:

- Forældrene betaler 469 kr. pr. måned for frokostmåltidet til børnene. Pengene går til løn, råvarer og dækning af udgifter til frokostordning for børn på fripladser. Derudover er der en frivillig ordning om eftermiddagsmad, som koster 75 kr. pr. måned for forældrene. Alle forældre har valgt at tilslutte sig denne ordning.
- Råvareprisen ligger på cirka 15 kr. pr. dag pr. barn. Dette er *kun* udgiften til råvarer, og der er ikke medregnet omkostninger til løn, drift osv.
- Personalet spiser med og betaler også til frokostordningen.

