

# Ernæringsassistenterne satte økologi under kritisk lup



Er økologiske varer bedre end konventionelle? Smager de af mere, og svinder de mindre, når de tilberedes? Det er tirsdag formiddag i Køkken F, og ernæringsassistenteleverne på hovedforløb 2 har fødevarerlære – og den store fødevarerlup er fundet frem til lejligheden. For hele formiddagen skal de femten elever tilberede suppe, grydestege, grønt og brød af øko-varer og konventionelle ingredienser. Faglærer Steen Larsen svinger med kridtet på tavlen, og vupti så er formlen for svindprocent introduceret. ”Er konventionelle varer mere pumpede end økovarer,” spørger Steen, og fortsætter: ”For umiddelbart kan det jo godt se sådan ud, når man bare bruger øjet - og ikke smagsløgene og vægten.”

Et hurtigt kig rundt på eleverne røber, at gennemsnitsalderen ligger tættere på de 30 end 20 år, så praktisk erfaring er der masser af på holdet. Der lyttes koncentreret til Steens gennemgang af de umiddelbare forskelle mellem de to varegrupper. ”Det er en fornøjelse at undervise modne elever, for de er så selvstændige og målrettede, og det smitter positivt af på de yngre elever”, fortæller Steen, der efter en længere karriere i offentlige storkøkkener fik lyst til at inspirere fremtidens madsnedkere. ”Jeg blev træt af at ledelse kom mere til at handle om papir end mennesker, så i ’99 søgte jeg ind på Slagteriskolen som faglærer, og har ikke et øjeblik fortrudt mit valg,” fortæller han med et glad glimt i øjet.

Heino, Torben, Theis, Kenneth, La, Asger, Kirsten, Hanna, Tairis, Mette, Tina, Jutta og Bente skal alle op til svendeprøve til april. De forskellige uniformer røber lidt om deres forskellige hverdag på praktikpladserne. Torben har praktikplads på Skt. Hans, hvor han er med til at lave mad til ca. 250 patienter og ansatte. Det er en dejlig arbejdsplads, fortæller Torben, der faktisk også bor der, fordi der er tilknyttet tjenesteboliger. De andre stikker lidt til ham og joker med, at det er det helt rigtige sted for ham. Kenneth kender ikke på samme måde dem, der sætter tænderne i hans kogekunst, for på hans praktikplads ”Kram Madservice” laves der hver dag mad til 6000-7000.

Steen er ved at have klædt gruppen på teoretisk – nu venter praktikken, for det er vigtigt, at teori omsættes til praksis i fødevarerlære, så man som elev får mulighed for at smage og sans forskelle. Kille Enna græskarsuppe sprængfyldt med krydderier fra morteren og svinemørbrad fyldt med persille og løg skal blandt andet testes. Delikat ser det ud – men smager det ens – og hvad er svindprocenten? Alle retter laves i en øko og konventionel version. Eleverne samles om stålbordet, der bugner af suppe, kød og brød. Der smages, diskuteres og smages nok en gang. Suppen har den tydeligste smagsforskel. I konventionel udgave er den stærk og unuanceret i smagen. I økoudgaven derimod – uhhmmmm – der går sødmen fra tomaterne og bitterheden fra de friskkværnedes krydderier op i en højere enhed. Torben, Kenneth og Theis smiler og nikker veltilfreds til hinanden over Killes – og deres suppe. Den kan de godt være bekendt. Steen roser holdets indsats og dyster igen og igen øko-brødet i en krydderdressing, der også bare smager bedre i øko-versionen.

