

Praktik i det praktiske køkken



Mød Asge, Mathias, Frederik og en hel klassefuld andre elever, der netop er startet i 'Det praktiske Køkken', som er et 40 ugers grundforløb. Normalt er grundforløbet på 20 uger, men har man nogle vanskeligheder, som gør det svært at klare forløbet på 20 uger, har der de sidste fire år været mulighed for at lære de samme ting i et langsommere tempo.

"Der er æbletema i dag", fortæller elevernes underviser Dorte Koch, der for første gang underviser på det 40 ugers grundforløb. Opskrifter med æblemuffins og æbledessert med græsk yoghurt bliver delt rundt. Opskriften bliver løbet grundigt igennem. Hvad er bagepulver? Hvad gør det i dejen? Hvorfor skal melet sigtes i? Der er en god stemning af accept i rummet, hvor der er plads til at svare forkert uden sidemanden griner.

Eleverne er inddelt i grupper, der kører de næste syv uger – og man kan mærke, at Asge, Mathias og Frederik allerede er et team. Asge får hurtigt fordelt opgaverne. Hans to meter giver en naturlig autoritet. Opskriften læses, genlæses og studeres nok en gang. Det kreative tager Frederik sig af, og Mathias og Asge starter det store snittearbejde med æblerne til kagedejen. Der er masser af tid til tale forbi hinanden, få det opklaret og få samarbejdet på skinner igen. For det er ikke kun forme, der skal være velsmurte, det skal samarbejdet også.



Asge og Frederik dybt koncentrerede

Voila – lækker æbledessert!

Dorte og gruppe evaluerer dagens arbejde

Det er ikke kun madlavning, der interesserer Asge. Hjemme i skrivebordskuffen ligger digte og en lang fortælling om den nordiske mytologi. Drømmen er, at ligge og dase på Hawaii om 10 år og leve det frie og uafhængige liv. Men lige nu og her er drømmen at blive kok. Mathias drømmer om en praktikplads hos 'noma'. "Hvorfor stile lavere", griner han. Inden 'noma' kalder, overvejer den 16 årige køgedreng at tage et år til Frankrig som volontør i et køkken.

Nu er der ikke tid til mere snak, for nu skal muffins og æbledessert bedømmes af Dorte og Vibeke. Dorte sætter sig og snakker med alle grupperne. Smager, kommenterer og spørger ind til, hvad der er gået godt og skidt. Hos Asge, Mathias og Frederik var dagens læring, at man skal passe på ikke at overorganisere tingene – at der også skal være plads til lidt personligt initiativ. Dorthes anerkendende nik og uhm-lyde vidner til gengæld om et godt resultat af dagens praktiske teamwork.

