

Tag børnene med ind i institutionskøkkenet

Ved at følge nogle simple tips og regler kan det være en god og maddannende oplevelse, at have børn med i institutionskøkkenet

Børn må gerne være med til at tilberede maden i daginstitutioners køkken. Der er få og enkle hygiejneregler at følge. Madlavningen kan give børnene gode madoplevelser og maddannelse.

Mange ledere, pædagoger og køkkenpersonale er ikke klar over, at det er muligt at inddrage børnene i den daglige madlavning i daginstitutionen. Det giver børnene en unik mulighed for at smage, dufte, hakke, røre og lære en masse om dejlig sund mad og råvarer.

Det tager tid og god planlægning at ha' børn med i køkkenet. Har du børn med i køkkenet er det vigtigt at være opmærksom på hygiejnen. Der er råd og vejledning at hente her.

Tips til hygiejnen

Hvis I vælger at inddrage børn i madlavningen, er der en række betingelser som skal opfyldes i forbindelse med hygiejnen. Børn kan være med til at lave maden under forudsætning af, at:

- Maden tilberedes til en mindre og relativt lukket personkreds, for eksempel til børnehavens egne børn
- Børn og personale, der har været syge inden for de seneste dage med for eksempel virus, ikke deltager i madlavningen
- Personalet sikrer, at maden fremstilles på en hygiejnisk forsvarlig måde. Det betyder, at børnene har lært om grundlæggende regler for hygiejne, inden de er med til at lave maden, vaske hænder, håret sættes op, forklæde på mv.
- Børnene opfylder de samme krav til personlig hygiejne, som personalet.

I forhold til køkkenets størrelse skal du vurdere, hvor mange børn der kan være med i aktiviteterne. Der skal være plads til at adskille rene og urene processer. Det er en fordel, at du beskriver i jeres egenkontrolprogram, hvordan du tilrettelægger arbejdet, når du har børnene med i køkkenet.

Rene hænder er et must

Inden børnene tages med i madlavningen skal de lære at vaske hænder grundigt:

- Før madlavningen
- Imellem urene og rene processer
- Efter toiletbesøg
- Efter nysen og hoste.

Det er også vigtigt, at I snakker med børnene om, hvad man ikke gør i et køkken, som fx at:

- Putte fingrene i mund, næse eller hår
- Blande råvarer, fx råt kød og æg med tilberedt mad
- Krydskontaminering, fx at skære grøntsager på det samme skærebræt, der er skåret rå kylling på
- Smage på fx råt kød, dej o.l.
- Lave mad uden forklæde.

Der må også laves mad på stuen

Er der ikke plads eller mulighed for at have børnene med ude i køkkenet, kan stuen bruges. Her kan børnene hjælpe med at hakke og snitte frugt og grønt, eller for eksempel være med til at forme boller og lignende.

Brug bordene på stuen ved at lægge en ren voksdug på, og giv børnene en lille urtekniv og et spækbræt, som de snitter på. Når aktiviteten er færdig, afleverer børnene de klargjorte madvarer til den madansvarlige, der gerne må bruge det i madlavningen til for eksempel suppen eller hvad dagens ret står på. Efterfølgende rengøres knive, spækbrætter og dug, og det hele pakkes væk til næste gang.

God fornøjelse!

Børn kan være med på 117 måder. Her er 17 idéer:

1. Brug bolledej som modellervoks, og bag resultatet
2. Dyrk urter i vindueskarmen, kartofler i spand med kighul, grøntsager i baljer
3. Plant bærbuske og frugttræer
4. Bag pink boller med rødbede
5. Pluk mælkebøtter i april, ramsløg i maj, jordbær i juni og æbler i september
6. Tag hele råvarer med på stuen, og spørg, hvad vi skal lave med dem
7. Skær halloweengræskar og kog suppe af resterne
8. Dyrk svampe i kaffegrums
9. Gæt, hvad vi spiser – hvad er det, der smager syrligt?
10. Lad børn tegne dækservietter, og laminér dem
11. Pluk hyldeblomster til pynt, saft og til at fritere
12. Mal billeder med rødbedesaft
13. Bag et brød med urter i en bålpande eller damp blåmuslinger over gløderne
14. Lav tryk med forskellige rodfrugter, og brug dem i maden den dag
15. Lav spiselige halskæder af gulerødder, kinaradiser og kålrabi
16. Tør citruskiver i ovnen, og hæng dem op som pynt
17. Byg eller besøg en hønsegård