

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 understøtte deres madmod, da det giver børnene en unik mulighed for at røre, dufte og smage råvarerne. Det kræver god planlægning at have børn med i køkkenet.

Egenkontrol

Har I børn med i køkkenet er det vigtigt at være opmærksom på hygiejnen og det skal fremgå af egenkontrolprogrammet, hvordan I sikrer, at børnene lever op til reglerne om personlig hygiejne, og at maden tilberedes på hygiejnisk forsvarlig vis.

Hvis I har et produktionskøkken i institutionen, er det et lovkrav at I har et egenkontrolsprogram i den daglige drift af madtilbuddet. Det er i den I skal gøre rede for, hvordan I sikrer at madproduktionen sammen med børnene foregår hygiejnisk forsvarligt. Husk at egenkontrolprogrammet skal tilpasses aktiviteterne i netop jeres institution.

Hygiejneregler

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.

Grundlæggende hygiejneråd, der skal gennemgås med børnene, inden I går i gang:

- Vaske hænder grundigt før og efter madlavning, og altid efter toiletbesøg, nysen eller hosten.
- Fingre skal ikke puttes i mund eller næse, når man arbejder med fødevarer.
- Tilberedte og ikke-tilberedte fødevarer skal holdes adskilt.
- Man smager ikke på råvarer som råt kød, kødfars og kagedej med rå æg

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