

NEXØ SVANEKE

REDAKTION Gl. Rønnevej 17A - 3730 Nexø - rk@bornholmstidende.dk
 LOKALREDAKTØR Elisabeth Krøgh 5644 1201 - 4736 7392
 REDIGERING & LAYOUT Inger Larsen 5690 3029



– Jeg er meget, meget oppe at køre over det nye køkken. Det er ikke altid, at man får lov til at starte i et helt splinternyt køkken som kok, så det er jeg ret begejstret over. Meget imponeret, siger kok Dennis Dam Poulsen om det helt nye madskolekøkken, som han snart indtager. Foto: Berit Hvassum

Dennis har lavet mad på et slot og i cirkus. Nu skal han lave mad til børnene på Paradisbakkeskolen:

Madskole er et drømmejob for kokken



af Elisabeth Krøgh

MADSKOLE

– Det er effektivt. Der er virkelig tænkt over tingene. Der er ikke nogen børn eller nogen voksne, der bliver belastet her. Alt er hæve-sænke, du skal ikke løfte noget her. Alt er bare lavet rigtigt. Det er superfedt, siger en begejstret Dennis Dam Poulsen.

Paradisbakkeskolen i Nexø har netop ansat ham som kok og koordinator til Bornholms første madskole, som han nu har til opgave at igangsætte.

Han tiltræder først til marts, men torsdag var han på skolen for at gennemgå det splinternye og endnu ubrugte produktionskøkken og tage stilling til, om der mangler noget.

Skolen havde fået mange kvalificerede ansøgere til jobbet som kok og koordinator for den kommende madskole, og valgte at ansætte kok Dennis Dam Poulsen.

Den nyansatte kok skal være med til at

ansætte det øvrige personale og færdigindrette køkken. De store køkkenmaskiner er på plads, men kokken skal blandt andet være med til at indløbe service, opbygge lager med mere.

Udover at kokken er begejstret for sit nye køkken, er han også begejstret for selve jobbet med at starte Bornholms første madskole.

Det gør mig stolt

– Jeg har kørt det, man kalder service i de sidste 12 år i den her branche. Det vil sige højt tempo, ikke særlig mange fridage. Nu vil jeg gerne lidt ned i kadence, og lave noget, der giver lidt mere mening for mig og det her projekt giver sindssygt meget mening.

– Udover det så kommer jeg fra det område her, og jeg ser en utrolig stor ære i at få lov til at være den første til at starte det her. Det gør mig stolt, siger Dennis Dam Poulsen, som dermed vender tilbage til Bornholm efter en årrekke som kokovre.

Han er uddannet kok, og har arbejdet blandt andet på Madklubben's restauranter,

» Nu vil jeg gerne lidt ned i kadence, og lave noget, der giver lidt mere mening for mig og det her projekt giver sindssygt meget mening

Dennis Dam Poulsen, kok

og været køkkenchef på Kokkedal slot i Nordsjælland.

– Jeg har også kortvarigt arbejdet for Muskelsvindfondens og for Cirkus Summarum. Så jeg har prøvet lidt af hvert. Jeg har kørt fire-dining, og med alle kan være med. Er det lidt et drømmejob for en kok det her?

– Det i hvert fald et drømmejob for mig. Det er en superfed chance og ikke en, man lige får hver dag. Man kan kombinere det at være køkkenchef med at arbejde med børn – det er jo job i et.

I madskolen skal han hver dag lave mad til op til 550 elever. Ideen med madskole er også, at skolens elever skal med i køkkenet. Der skal cirka 14 elever med i køkkenet en uge ad gangen, hvor de er med til at producere mad til de andre elever.

Hvordan ser du på, at skulle lave mad til så mange, samtidig med at du har 14 børn i køkkenet?

– Det har været min store drøm i lang tid at arbejde med børn, så det ser jeg kun som en positiv udfordring. Jeg kommer ikke til at være alene, der kommer også til at være en pædagog, der kan tage eventuelle konflikter.

Øens første madskole

Paradisbakkeskolen bliver fra skoleår 2020/21 Bornholms første madskole. Det betyder, at børnene hver dag kan få serveret et måltid sund mad. Eleverne vil kunne tildele sig madordningen – med foreldrebetaling.

Skolens elever fra 4. til 8. klasse skal på skift med i køkkenet og være med til at lave mad.

Madskolen handler ikke bare om at få en kantine, men om madkultur. Blandt andet at være med til at lave mad og at alle spiser sammen.

Der skal dagligt kunne laves mad til op mod 550 elever samlet læres.

Skolen har ombygget en tidligere gymnastiksal til spisesal og et tidligere omklædnings- og badertøj til et nyt stort produktionskøkken.

Det er to år siden, at politikerne satte 18 millioner kroner af til at etablere madskolen på to af kommunens skoler. I budgetforåret 2020 blev den ene madskole, Hans Romer Skolen, dog sparet væk, mens madskolen på



Paradisbakkeskolen har også fået et nyt væksthus, som skolens hortonom, Kia Aae Christensen, skal stå for. Væksthuset kommer til at hænges tæt sammen med skolehaven og madskolen, og kok og hortonom får et tæt samarbejde, fortæller skoleleder Pia Laub Tofte. Foto: Berit Hvassum

Paradisbakkeskolen sættes i drift fra næste skoleår.

På Paradisbakkeskolen kan eleverne også være med til at dyrke og høste nogle af råvarerne selv. Skolen

har en skolehave, hvor eleverne dyrker grønt, og en ansat hortonom underviser eleverne i både grøntsagsdyrkning og biologi. ek

Børnene får serveret

Det bliver en helt ny oplevelse for Paradisbakkeskolens elever at gå til frokost efter sommerferien.

– Maden vil blive serveret ved bordene på fade. De sidder 16 ved et bord, og så sidder de selv og deler. Det så hyggeligt, siger den nyansatte mad-

skolekok, Dennis Dam Poulsen.

Børnene skal heller ikke selv hente tallerkner.

– De kommer ind og sætter sig ved dækkede borde. De har jo ikke mere end en halv time, så hvis de først skal finde en plads, op at finde en taller-

ken, og så hente en hente noget mad, så er det gået 10-15 minutter, og et godt måltid skal der også være tid til at nyde, mener kokken.

Hvis man ikke er med i madordningen, sidder man bare og spiser sin egen madpakke. ek

Vi skal så finde ud af, hvor stor opbakning, der er til madskolen, og dernæst hvor mange, der skal ansættes. Men om vi skal bruge en eller to eller tre ekstra, det ved vi ikke endnu. Det kommer an på opbakningen.

At have børn med i produktionen kræver blot lidt mere planlægning, forklarer Dennis.

– Jeg har min egen måde at drive køkken på, og mine egne systemer og egen struktur, og det har jeg tænkt mig at tage med hoveroer.

Skal børnene så stå og sige ja tak?

– Helt det der med at sige ja tak i kokkebranchen betyder jo bare, at man siger, at man har forstået beskedten. Det kunne jeg godt tænke mig, at man lærte børnene. Det er der ikke noget nedlædende i. Det har noget at gøre med, at man får en besked, og viser om man forstår det – ja tak eller nej tak.

Kokken vil give urtelektier

Hvad kan børnene lære i køkkenet?

– De skal have lov til at lave alt, hvad de overhovedet har lyst til, og være med til. Jeg har et rigtig stort ønske om, at børnene lærer at bruge og arbejde med en kniv og respektere den, og selvfølgelig vide noget om de gængse konserveringsmetoder eksempelvis syltning. Det vil jeg gerne have indunder huden på dem, så de ved det. Vi har masser af grønt og spiselige ting herude. Det skal vi altså udmuse ud af. De skal nok få lektier fra mig – urtelektier, griner kokken.

– De skal også lære om planterne og lære, at de ikke behøver så meget i supermarkedet og købe alt, for der er masser lige omkring os, æbletræer og vilde urter. Alt det vi kan bruge prøver de på i implementeret, så de får en knowhow omkring det, og ikke bare kommer berind og laver et måltid mad,

men at de kommer berind og lærer noget, siger Dennis Dam Poulsen, der har masser af visioner for børnene.

– Jeg ved godt, de ikke allesammen kan stå med en tørsk hver og filetere, men så skal jeg stå med en tørsk og vise, hvordan man fileterer eller tage en ud, der måske har rigtig meget lyst til det. Jeg ved endnu ikke hvor meget tid, der bliver til at lære fra mig, men jeg har altid haft kokkelever. Det er noget at det, jeg godt kan lide ved, at være køkkenchef. At du har et ansvar for nogle elever, som du skal lære op og uddanne. Jeg har uddannet mange i min tid, og jeg vil gerne sætte for, at børnene også får lært noget her.

Hvem bestemmer hvad for noget mad, der skal laves?

– Det gør jeg, men jeg vil gerne have børnene med. Jeg forestiller mig, at vi for eksempel kunne lave en tavle, hvor børnene kunne skrive deres madønsker – bolier i karry eller et eller andet. De må meget gerne komme med ønsker.

Må gerne være dagens højdepunkt

Det er frivilligt om skolens elever tilmedler sig madordningen. Så Dennis Dam Poulsen ved ikke, hvor mange han skal lave mad til.

– Vi håber på så stor opbakning som muligt, og regner med cirka 250 til at starte på, men det handler om at lave noget spændende mad, som alle børnene synes er interessant, så vi får så mange med på det som muligt og så forældre kan se det smarte i det, forklarer han.

En del af råvarerne skal komme fra skolens egen køkkenhave og drivhus, som skolens hortonom Kia Aae Christensen står for.

– Det er rigtig spændende, det er jo helt fra jord til bord, siger Dennis og peger på køkkenhaven ligeså ude på den anden side af vinduet. Han håber på blandt andet krydderurter, tomater og agurker fra køkkenhaven.