

Pædagogiske projekter som gryderetter

Pædagogiske projekter kan sammenlignes med kreative gryderetter. Ofte deltager der mange lærere. De er kokke. Køkkenet har fået penge til at købe ind til et pædagogisk festmåltid.

Hotelchefen og kokkene er enige om, at der skal tilberedes en gryderet. Kokkene kan ikke præcist fortælle, hvad det er for en smag, de vil have frem. Smag kan diskuteres. Normalt kan kokkene blive enige om, hvad der smager dårligt. Elever og studerende er også med. De er køkkenassistenter. De bestemmer ikke, men hjælper kokkene med det pædagogiske projekt.

Med stort engagement puttes der mange forskellige ingredienser i gryden. Ofte sker det på en gang. Kokkene gør det nogle gange bag ryggen på hinanden. Der anvendes ikke mål. Retten tilberedes på baggrund af erfaring og intuition. Der er alligevel ingen enighed om, hvordan den gode gryderet skal smage. Kravet fra giveren var kun, at det skulle være et pædagogisk festmåltid.

Alle vil gøre det godt. Der sættes varme under gryden. Retten bringes i kog. Kokkene har det sjovt i det pædagogiske køkken. Flere af dem fremstiller flere retter på samme tid. De har travlt og glemmer nogle gange at tale med hinanden. Der hakkes løg, skæres kød og røres rundt. Køkkenassistenterne synes også, at det er sjovt engang imellem. Det dufter. Maden serveres. Kokkene er næsten altid enige om, at gryderetten smager godt. I kampens hede er retten måske blevet til flere retter. Assistenterne er mere forbeholdene. Hotelchefen venter på at høre, hvad evaluatoren og giverne siger. De er gæster, som dog ikke altid inviteres.

Ofte smager retten godt, men det hænder, at den er uspiselig. Gryderetten smides ud og ingen påtager sig ansvaret.

Når gæsterne synes, at gryderetten smager godt og vil have opskriften, kigger kokkene på hinanden. Den har de ikke. De ved blot, at de hver især har puttet en række forskellige ingredienser i gryden. Persille, timian, laurbærblad, mynte, karry, paprika, salt, peber, lam, ris, kokosmel osv. Måske var det lige, hvad man havde i køleskabet. Det er umuligt at finde ud af, hvad som giver smagen eller blot beskrive den med ord. Kokkene ser sig selv som kunstnere. Gæsterne hilser på kokkene og prøver at skrive ned. De ser frem til det næste pædagogiske festmåltid på en ny pædagogisk restaurant.

Gode råd fra gæsten

Det er ikke rart, at spise et pædagogisk måltid, som blot tilberedes for pengenes skyld. Måske er det hurtigt frostmad. Måske består gryderetten af gamle rester, som var i det pædagogiske køleskab. Sidste salgsdag kan være overskredet for længst. Nogle gange tænker hotelchefen og kokkene mindre på smagen, men blot at retten skal tage sig ud. Der er en masse pynt, men retten smager dårligt. Det værste man som gæst kan opleve er, at kokkene slet ikke gider at lave mad, men gør det alligevel! Smagen bliver derefter. Mindre heldigt er det også, hvis de sætter lærlingen eller køkkenassistenterne til at lave maden alene.

Når man går i gang med at tilberede et pædagogisk måltid, så lad være med at putte alt mellem himmel og jord i gryden. Og gør det ikke på en gang! Kokke og assistenter skal afsætte tid til at blive enige om, hvad det er for en ret de egentlig vil tilberede. Hvad skal det smage af? Det er svært

at sætte ord på det, men prøv alligevel. Lav en arbejdsfordeling. Hvem gør hvad og hvornår. Det nytter ikke blot at tænde op under gryden og så gå i gang.

Tilsæt kun en ingrediens af gangen og smag så på retten. Hør, hvad køkkenassistenterne mener. Inviter gæster og lad dem smage. Bland ikke alting sammen og smag til sidst. Skriv ned, hvad der puttes i gryden. Smag retten til mange gange undervejs.

Det kan snyde, hvis kokkene omvendt tror, at alting skal skrives ned. Madlavningen bliver meget formel. Kokkene bliver heller ikke mere enige af den grund. Der er kokke, som læser en bunke kogebøger. Nogle af kokkene kan citere opskrifterne udenad. Derfor bliver maden nødvendigvis ikke bedre. Madlavning er en kreativ proces, hvor for meget formalisering kan ødelægge det.

Undgå for mange kokke og for store køkkener. Undgå at de laver for mange retter på en gang. Inviter ikke kokke ind i det pædagogiske køkken, som i virkeligheden ikke ønsker at bidrage til gryderetten. Man ved ikke, hvad de putter i! De vil bare have maden færdig i en fart. Lad ikke hotelchefen eller gæsterne alene bestemme, hvordan maden skal smage. De har jo ikke mere forstand på madlavning end kokkene. Det er måske mange år siden de sidst har lavet mad i det pædagogiske køkken.

Mange tror, at det er maden der smager godt, men det er også stemningen i lokalet, der får smagen frem. Derfor kan smagen aldrig blive den sammen næste gang, der fremstilles en pædagogisk gryderet. Det hjælper dog, hvis man har en opskrift!

Peter Gorm Larsen, tidligere køkkenassistent, kok og gæst, 4.11.2005.