

Gastro-aften på Nørrebro /MSS

Produktionen er det pædagogiske omdrejningspunkt i produktionsskolernes værksteder. Det er i produktionen; et måltid mad til kammeraterne, et klatrestativ til børnehaven eller en julekoncert på plejehjemmet at de unge forstår, at de kan noget – og kan bidrage med noget. Det giver stolthed og mod på at forsøge sig med mere – f.eks. uddannelse. Det er også i sådanne konkrete produktioner, at omverdenen får øje på, at skolen og de unge kan noget.

'Prægtige Produktioner' er en ny artikelserie, der hylder nogle af de imponerende produktioner, som unge – som oftest uden særlige forudsætninger – er med til at virkeliggøre, og vi starter på Nørrebro i København, på den Økologiske Produktionsskoles værksted: *Gastronomi og café*.



Det er torsdag eftermiddag, og der er fart på i køkkenet i Husumgade. Det har der sådan set været det meste af dagen, for kl. 17.30 åbnes dørene, og så skal de 3 produktionsskoleelever og 10 KUU-elever sammen med deres lærer og et par lærlinge være klar til at bespise 80-90 mennesker i løbet af et par timer.



I aften står den på lammebryst, blommer, bronzefennikel og friteret grønkål. Der er selvfølgelig også en vegetarisk variant til de, der ikke spiser kød, og en lækker dessert til alle dem med en sød tand.

Et gastronomisk folkekøkken

Hvis man forbinder folkekøkkener med store gryder med lidt ubestemmelige retter, der bliver øst op i rigelige mængder, så lyder det her ikke særligt folkekøkkenagtigt. Nærmest tværtimod.

Men der er mening i galskaben. Med et folkekøkken på Nørrebro har skolen ønsket at skabe en træningsbane for de unge, der overvejer at uddanne sig til kok eller cater. Folkekøkken signalerer nærhed og uformelt samvær, hvor gæsterne er med på, at det måske tager lidt længere tid med serveringen, og hvor der er plads til ind imellem at begå fejl. Indretningen med lidt tilfældige borde og stole og et hjørne med legetøj til børnene understreger den uformelle stemning.

Men samtidig har læreren Jonas med fuldt overlæg sat den gastronomiske barre endog meget højt. Her skal folkekøkkengæsten have en særlig oplevelse, både for ganen og for øjnene. Jonas siger: "Vi taler meget om det sensoriske og det visuelle. De unge skal være stolte, når de bærer en tallerken ind til kunden. Inden vi åbner, sætter jeg nogle tallerkener op og viser dem forskellige anretningsteknikker. Her bliver de udfordrede, og

indimellem får de selvfølgelig også præstationsangst, men så meget større er succesen, når det lykkes for dem, og gæsterne bliver imponerede og roser maden.”



Et værksted med en høj faglighed

Spørger man Julie, Bertram, Alexander, Oliver og Anthon, så ser det ud til, at Jonas' strategi med en høj faglighed virker. Gastro-aftnerne er en af de ting, der ifølge dem er rigtig godt ved værkstedet. Sådan en aften, hvor de har ydet deres bedste, gør dem stolte og giver dem selvtillid.

Det gælder måske ikke mindst, når tingene ikke lige går efter en snor. F.eks. den aften, hvor der gik kuk i bestillingssystemet, fordi Alexander var kommet til at skrive V for 'Voksen' på bestillingssedlerne i stedet for V for 'Vegetar' som de plejer. Ude i køkkenet kunne de ikke forstå, at der var så mange vegetarer tilstede, samtidig med at serveringspersonalet ikke kunne forstå, hvorfor der kom mange flere vegetarkuverter ind, end der var brug for. Så var det bare med at tage den professionelle rolle på sig, beklage ventetiden og spørge gæsterne en ekstra gang, hvad det egentlig var, de havde bestilt. At komme igennem sådan en aften og vide, at man har gjort, hvad man kunne, det giver ballast.

Og så er det en helt anden måde at lære på end i skolen. Oliver siger: "Her er der mere fokus på det praktiske. Det betyder, at du bruger din energi på en helt anden måde. I skolen sidder du bare og halvsover, og så bliver du rigtig rigtig træt. Her er vi i gang med noget hele tiden." Eller

som Alexander siger: "Her kommer man, der er en masse, der skal laves, så tiden går hurtigt, og bagefter går man hjem og er træt på den gode måde." Når han skal forklare, hvad Gastronomi og Café er, så lyder det sådan her: "Det her er måske mere en arbejdsplads end en skole, og på en måde er det ingen af delene".

Det betyder ikke, at der ikke bliver snakket teori. Som f.eks. at regne ud, hvor meget mad, der egentlig vil ryge i skraldespanden igennem et helt kokkeliv, hvis man aldrig brugte dejskraberen. Når man først har regnet lidt på det, så gider man godt gå de tre skridt over efter skraberen næste gang man står med en dejskål.



Et tandhjul i en maskine

"I det her køkken, der er det ligesom om, vi alle sammen er tandhjul i en eller anden stor maskine," siger Anthon, "vi skal alle sammen være på plads, for at den fungerer." Hans lærer tilføjer: "Ja, og motoren i den maskine, det er folkekøkkenet. Det er her der skal leveres en gang om ugen, og her skal der være plads til os alle sammen." Når der er gang i produktionen, så er det vigtigt, at alle påtager sig et fagligt ansvar og gør sit bedste.

Men de unge føler også et socialt ansvar. Selvom de alle er glade for værkstedet, og føler sig som en vigtig del af helheden, så kan de godt huske, hvordan det er at være ny: Man sidder i hjørnet og vil helst gå i ét med tapetet, fordi man er så

genert. Ikke mindst derfor er det vigtigt, at der er en, der tager den nye under armen og siger: Kom, så skal jeg vise dig, hvordan det hele fungerer. Jonas griner og siger, at det handler jo også om at passe lidt på læreren: "Her på værkstedet taler vi ret meget om bæredygtighed. Og der kan man sige, at hvis du gerne vil beholde din lærer, så passer du lidt på ham, og tænker dig om en ekstra gang, inden du beder ham om hjælp. Måske kan du selv eller sammen med en kammerat selv klare problemet."

En del af lokalsamfundet

For værkstedet og for hele Den Økologiske Produktionsskole er det at være tæt tilknyttet lokalsamfundet vigtigt, og 'Gastronomi og Cafe' er i høj grad en del af lokalsamfundet. På Husumgades Skole deler værkstedet helt konkret lokaler med den lokale fodboldklub, Nørrebro United, og trænere og forældre herfra er selvfølgelig nogle af folkekøkkenets faste gæster. Men det er områdets øvrige beboere også sammen med de unges egne venner og familie.

Gennem folkekøkkenet yder de unge et konkret bidrag til lokalsamfundet – de skaber noget, som nogen har glæde af. Det giver dem både faglig og social stolthed. Og så er de med til at synliggøre produktionsskolen og dens arbejde, der måske i mange menneskers bevidsthed er en lidt diffus størrelse.



Respekt

Igennem arbejdet i folkekøkkenet finder den unge ud af, at han eller hun kan noget og har et eget værd. Man kunne måske også tale om, at de får selvrespekt. Jonas siger: "Gennem arbejdet skal de unge lære respekt: De skal have respekt for råvarerne, vi taler som sagt meget om bæredygtighed. De skal have respekt for deres kolleger, uden samarbejde kan vi ikke klare opgaven. De skal have respekt for kunderne, der har betalt og skal have en ordentlig betjening. Når de unge lærer det, så får de også respekt for sig selv!"

På værkstedet er der pt 3 produktionsskoleelever, 10 KUU-elever og 2 PBE-lærlinge. Der er 1 fast tilknyttet lærer, men han får hjælp fra en kollega et par gange om ugen.

Folkekøkkenet holder åbent torsdag aften kl. 17.30-19.30

Udover Folkekøkkenets Gastroaftener leverer værkstedet mad ud af huset.

Du kan følge Gastronomi og Cafe på:

<https://www.facebook.com/%C3%98KO-Gastronomi-Den-%C3%98kologiske-Produktionsskole-113066928769255/>