



DEL DINE
FIDUSER

GIV PLADS
TIL ALLE

Gå amok som kok: Restaurant på skolen

Snitte, hakke, dufte og smage – alle kan være med. Grib chancen, og slå dørene op for klassens restaurant – bare for en dag. Brug 2 timer i køkkenet og 2 timer til at spise og rydde op. Menuen står på ristaffel med kylling og frugtsalat med råcreme. Omgivelserne er skolekøkkenet.

Derfor ...

Både børn og voksne fra alle kulturer kan være med til at lave mad.

Ved at lave madhold med blandede børn og voksne lærer man hinandens børn og de øvrige forældre at kende.

Alle skal have/lave mad alligevel, så det er overkommeligt at deltage.

Når man laver mad sammen og dækker bord, er der plads til små, uformelle, men vigtige, snakke.

FORÆLDRE
FIDUSER.DK

SKAB
SAMMENHOLD
I KLASSEN

Ting, I skal bruge:

- Veludstyret køkken (medbring selv, hvad der måtte mangle)
- Pynt (duge, lys, dekoration)
- Indkøb
- Plasticsæk til bordplanen

Indkøbsliste til 20 personer (beregnet ½ portion til børn under 8 år)

Ristaffel:

- 2 kg kyllingefilet
- 5 tsk. stærk karry
- Smør til at stege i
- Salt og peber
- 20 dl ris
- 4 dåser ananas
- 1 pakke rosiner
- 1 pose majs
- 10 gulerødder
- 5 dl kokosmel
- 5 dl rosiner
- 10 bananer
- 2 glas mangochutney
- 5 dl peanuts
- 2 agurker
- ½ l fromage frais
- Karry og sukker

Frugtsalat:

- Blandet frugt, der er nemt at skære ud, fx æbler, pærer, vindruer, meloner, bananer og jordbær. Beregn, hvad der i frugtkød svarer til 2 æbler pr. person.
- 2 appelsiner
- 400 g mørk chokolade
- 1 l piskefløde
- 8 pasteuriserede æggeblommer
- 8 spsk. flormelis
- 4 tsk. vaniljesukker

Pynt:

- Farvet papir til guirlander
- Flag
- Balloner



Trin for trin planlægning af restaurant

Er der forældre fra Indien, Pakistan, Tyskland eller andre spændende lande, så få deres madkultur på banen.

Hør forslag til menuen, og lad dem være tovholdere på et af madholdene.

- Fordel opgaverne** blandt jer i initiativgruppen. Jo flere I er om at dele ansvaret, desto lettere er det for alle.
- Aftal **dato, tidspunkt og sted**.
 - Meld dato ud til forældrene med det samme, så de kan notere den.
 - Find et tidspunkt, hvor flest muligt kan komme, fx kl. 16:30.
 - Et godt sted kan være skolekøkkenet. Eller et fælleshus med køkken. Der skal være borde og stole nok og et godt køkken med plads. Husk at booke lokalet, så I ved, der er plads.
- Vælg **betalingsmåde** (klassekassen eller kontant før/under arrangementet).
- Skriv en indbydende **invitation**, der deles ud i klassen og sendes via ForældreIntra. Husk at skrive:
 - Hvad familierne selv skal medbringe (tallerkener, bestik, glas, drikkevarer og evt. betaling).
 - At børnene kan hentes og bringes, hvis forældrene ikke kan komme.
 - Navn, tlf.nr. og e-mail på en kontaktperson.
 - Hent en skabelon til en invitation på forældrefiduser.dk/restaurant
- Involvér klasselæreren**.
 - Inviter med, men respektér, hvis læreren ikke kan deltage.
 - Aftal, om læreren skal dele invitationen ud i klassen og samle tilmeldinger ind.
- Send en venlig **reminder** ud før tilmeldingsfristen.
- Gør, hvad I kan for at få **alle børn med**.
 - Ring til de forældre, der ikke har meldt tilbage inden for tidsfristen.
 - Tjek med de familier, som har meldt, at de ikke kommer, om barnet kan komme alene.
 - Tilbyd at hente og bringe barnet, hvis forældrene er forhindrede.
- Skriv indkøbsseddel, og **køb ind**, når I ved, hvor mange der kommer.
- Tjek køkkenet** for udstyr (gryder, skåle, gode knive).
- Sæt **hold** til selve dagen.
 - Sørg for at blande voksne og børn. På tværs af køn og relationer.
- Forbered **bordplan**, så familierne ikke sætter sig ved dem, de kender godt.
 - Én person fra halvdelen af familierne lægger sin ene sko i en platicsæk. Et barn fra den anden halvdel af familierne trækker en sko, og de to familier sætter sig sammen.
 - Bed familierne bytte pladser efter hovedretten.



På selve aftenen

- Initiativgruppen mødes **før tid** for at gøre klar, fordele varer til hvert hold og tjekke, at tingene virker.
- Når alle er kommet, så **byd velkommen**, fortæl, hvordan holdene er sat, og udnævn en tovholder for hvert hold.
- Sæt bordplanen i gang, og **opfordr børn og voksne til at mingle**.
- Bed holdene **præsentere** det, de har lavet.
- Slut af med at sige **tak** til alle for en hyggelig aften, og hør, hvem der kan blive og hjælpe med oprydningen.

Fordeling af madhold på selve dagen (4-5 personer pr. hold)

- Hold 1 + 2: Lave pynt, dække borde og skrive menukort
- Hold 3 + 4: Hovedret
- Hold 5: Tilbehør til hovedret
- Hold 6 + 7: Dessert

Resten kan lege. Find inspiration på forældrefiduser.dk/lege

Opskrift på ristaffel

1. Skær kyllingefilet i tern.
2. Smelt smør i en gryde. Tilsæt karry, når smørret er bruset af.
3. Steg kyllingen gylden.
4. Smag til med salt og peber.
5. Rør fromage fraise med sukker og karry – smag til.
6. Kog ris.
7. Skær alt tilbehør ud i mundrette stykker.
8. Server tilbehør og dressing i forskellige skåle ved siden af kyllingen.

Opskrift på frugtsalat

1. Skræl/skyl frugt, og skær den i små tern.
2. Pres saft ud af appelsinerne.
3. Bland frugt og appelsinsaft i en skål.
4. Hak chokolade i små stykker, og bland med frugten.
5. Pisk æggeblommer med sukker og vaniljesukker til det er luftigt – gerne 10 minutter.
6. Pisk fløden til skum.
7. Vend æggeblandingen i skummet.
8. Server frugtsalat og råcreme hver for sig.