

## KME - VORES MAD!

Mad er meget mere end føde. Mad er sanseoplevelser, og mad er et politisk valg. Mad er hygge, og måltiderne er en af de vigtige motorer i dagligdagen på KME. Det ved vi, og derfor tager vi vores mad alvorligt - med glimt i øjet.

### **Gode inputs er grundlaget**

De råvarer vi får ind ad døren, skal være friske, fulde af smag og gerne lokale. Derfor tager vi altid udgangspunkt i de råvarer, som den aktuelle årstid byder på. Danske jordbær og nye asparges er derfor kun at se på menuen ganske få gange om året. Når efteråret står for døren, begynder vi at lege med alverdens skønne rodfrugter og får masser af kål og tungere gryderetter.

Vi har etableret et stort areal til frugtplantage, hvor vi inden længe selv kan høste bl.a. blommer, kirsebær, blåbær, æbler og pærer. Det er en rigdom for os og giver en god læring om selvforsyning for eleverne. De gode kostværdier bliver meget mere håndgribelige, når man selv kan plukke de æbler, som skal i æbletærterne til aftenkaffen.

### **Nu skal vi traktere!**

I køkkenet huserer et team med forskellige baggrunde og forskellige funktioner. Fælles for os alle er, at vi brænder for at lave mad og for at give en masse læring til de elever, vi har i køkkenet hver uge. Det giver enorm arbejdsglæde at skabe delikate resultater i samspil med hinanden, at være kreative og nysgerrige og samtidig ambitiøse i vores håndværk.

Det skal være sjovt at være i køkkenet, så derfor sætter vi en stor ære i at møde eleverne på deres individuelle niveau. Nogle skal lige lære at skrælle en gulerod, andre skal lære at tilsmage en gryderet, og en tredje får lov til at bage kage til alle. Humor og leg spiller også en vigtig rolle. Derfor er det ikke sjældent, at frokosten bliver præsenteret med diverse rekvisitter og nogle gange som skuespil. Man husker lettere historien om Mortens And, når der står en flok elever, som gør historien levende.

### **Dagens menu**

En frokosttallerken på KME ser aldrig ens ud fra dag til dag. Frokosten er bygget op om forskellige temaer, og vi sørger for at komme omkring alle næringsstoffer, så vi går glade og mætte fra bordet. Vi laver kærlig mad fra bunden, tilsmagt og tilberedt med respekt for traditioner, men også ofte med moderne twists. Maden skal bringe både minder frem og rykke grænser. Vi følger de nyeste trends, men slår også gerne op i mormors gamle kokebøger, for bl.a. at lave sylte og medisterpølser fra bunden med stuvet hvidkål.

### **Respekt for måltidet - og for hinanden**

I spisesalen sidder vi i mindre grupper og spiser sammen. Typisk seks personer ved et bord. Maden fordeles rundt på bordene, som man ville gøre det hjemme omkring sit eget middagsbord. Dette gør spisesituationen mere hjemlig og intim, men skal også bidrage til den maddannelse, eleverne gerne skal have med sig, når de forlader KME. De skal kende til pligter og bordskik, sende maden rundt til hinanden og rydde af bordet, når der bliver sagt velbekomme.

## Når den sidste krumme er spist

KME's tilgang til råvarer, tilberedning og måltidet som samlingspunkt er et af skolens fyrtårne. Dagligdagen ville halte og elevgruppen være mere sulten, hvis vi tog let på opgaven. Vores mad sætter følelser i gang ligesom musikken gør: begejstring, glæde, drømme og lyst til mere... Vores mad udvider horisonterne og samler flokken om bordet. Velbekomme!

## Menuplaner

På KME har vi tre hovedmåltider og tre mellemmåltidsserveringer i løbet af dagen. Vi spiser varm middagsmad kl. 12.10 og kold buffet til aftensmad kl. 18.00. Det gør vi, da man midt på dagen har brug for energi og fordi vi elsker at servere veltilberedt, nærende mad når dagen er i fuld gang. Aftensmaden er næsten altid en blanding af lune retter, salater, rugbrød med pålæg og vegetariske retter.

Vi lader os inspirere af sæsonaktuelle råvarer, traditionelle og moderne retter, men tager også gerne mod ønsker fra eleverne. Vi bestræber os på at lave nye frokostretter eller velkendte retter med twists hver dag, men holder os helst indenfor nogle overordnede temaer:

- Mandag: kokkene bestemmer – alt mellem himmel og jord.
- Tirsdag: fiskedag – et varieret, sæsonbetonet udvalg af retter med fisk
- Onsdag: vegetariske retter fra hele verden
- Torsdag: mormors mad - Dette kan både være den danske, franske eller mexicanske mormor, som bestemmer en traditionel ret.
- Fredag: Suppe og ostebord - En dejlig, nærende suppe, oftest suppleret med hjemmebagt surdejsbrød. Hertil tapasbræt med forskellige oste og hjemmelavet sylt.
- Weekender er ofte præget af elevernes forslag eller de arrangementer der foregår den pågældende weekend. Der serveres en brunch, et fyldigt mellemmåltid og aftensmad.

Vi imødekommer dig selvfølgelig hvis du er vegetar eller har en fødevareallergi. Vi ønsker en tæt dialog med dig, hvis du som elev har en allergi vi skal tage hensyn til, så vi sammen finder den bedste løsning.

### Økologi:

På KME findes et bredt udvalg af økologiske madvarer, men vi har ikke Ø-mærket, som indikerer hvor stor en procentdel af køkkenet, som er økologisk. I stedet hylder vi de små lokale avlere af bl.a. økologiske æg, frugt, grønt, kød og honning. Vi elsker diversitet og hvad den enkelte landmand står for. For os er det bæredygtighed i sin rene forstand, først at vælge de kvalitetsvarer, som er tættest på vores dør.