

Adelgården september 2013

### **Mad i Udflytteren**

Vi har sammen med personalet besluttet at vælge madpakker frem for en madordning i udflytteren.

Når madpakkerne er smurt og ligger klar i rygsækken, kan man tage på tur, når vejret og energien er til det – i stedet for at skulle planlægge indkøb og madpakkesmøring mange dage i forvejen.

En madordning med et varmt måltid, der skal spises inden døre midt på dagen, bliver også meget styrende for mængden - og ikke mindst længden af de ture, børnene kan komme på. Og det er jo ærgerligt, når man har kørt i bus i en time, for netop at kunne dyrke udelivet tæt på skov og fjord.

Vi har dog Lene ansat i køkkenet 12 ½ time om ugen, så vi har på den måde en kvart madordning. Lene sørger for friskbagt brød, når børnene ankommer om morgenen – og hun serverer ofte små varme retter sammen med frugten kl. 14. F.eks. en bagt kartoffel eller suppe.

I det hele taget forsøger vi at gøre mad til en naturlig del af dagen og livet i Udflytteren – og vi følger altid vejret og årstiderne. Udflytteren har fritgående høns og en nyttehave, og personalet laver ofte mad sammen med børnene. Der bliver presset æblejuice, bagt squashkage eller lavet grønsagssuppe. Og børnene hjælper til med at plukke og snitte.

Der er desuden forskellige madtraditioner i udflytteren. F.eks. Påskefrokost og Julefrokost.

Mange hilsener  
Forældrebestyrelsen