

Kokkekamp for utviklings- hemmede

Tekst: Sølvi Linde

Foto: Marit Eikeskog

Torsdag 17. oktober 2013 var starten på Bergen kommunes satsing for et friskere liv for utviklingshemmede i Bergen kommune. I samarbeid med Frisklivssentralen ønsker Etat for utviklingshemmede å satse på sunt kosthold og hverdagsaktiviteter. Den fantastisk morsomme og inspirerende kokkekampen ble avholdt på Scandic Hotell. Et særdeles kvalifisert dommerpanel ledet av mesterkokk Eva Danielsen, Oldermann i Bergen Kokkenes Mesterlaug, vurderte matens smak, utseende og presentasjon i tillegg til orden på kjøkken og arbeidsplass.



Deltagerne kunne fråtse i gode råvarer.

Alle etatens 14 resultatenheter hadde fått invitasjon til å delta med et lag på inntil 6 personer inkludert ledsagere, og 10 enheter stilte med eget lag. I alt var det 58 kokker som konkurrerte om å lage de beste rettene. Kokkene ved Scandic hadde utarbeidet egne menyer til konkurransen og lagene måtte bestemme hvilke retter de ville stille med i konkurransen allerede ved påmelding. I tiden mellom påmelding og

selve konkurransen kunne lagene trene på å samarbeide på kjøkkenet og å spesialisere kokkeferdighetene. Hovedrettene de kunne velge mellom skulle alle inneholde minst tre typer grønnsaker i tillegg til fisk, kjøtt eller fugl. I dessertene var hovedingrediensen frukt eller bær.

Kokkekampen ble høytidelig åpnet av helsebyråd Hilde Onarheim som også var med i dommerpanelet. Også under-



Stor aktivitet rundt arbeidsbordene.



Et av lagene presenterte desserten for dommerne på denne måten.

tegnede fikk være med i dommerpanelet og hadde stor glede og læringsutbytte av å vandre fra arbeidsplass til arbeidsplass sammen med kyndige kokker som også skulle vurdere orden og hygiene underveis i kokkeleringen. Det ble en jevn kamp, deltagerne viste stor innsats og arbeidsglede, konsentrasjon om oppgaven og godt samarbeid. Deltagerne hadde to timer på seg til å lage hovedrett og dessert, og

maten som etter hvert kom på fatene var nydelig presentert.

I tillegg til selve kokkekampen skulle det dekkes og pyntes bord. Tema var høst og høstfarger. Dommerne vurderte selve borddekkingen, kreativitet og estetikk. Hotellet stilte egne duker, servietter og lys til rådighet og fylte et bord der deltagerne kunne velge pynt og dekorasjonsmaterialet. I tillegg hadde mange lag tatt med seg



Riktig gjennomført og vakker borddekning gav gode ekstrapoeng.



Kreative hjemmelagede dekorasjoner viste at lagene hadde forberedt seg grundig.





Stor stas da Solplassen dagsenter stakk av med den gjeveste pokalen.

pynt hjemmefra. Noe av deltagerne hadde plukket i skogen eller laget selv var særdeles kunstferdig som tørkede blader, dekorerte hjerter og krokete hasselgrener. Det var tydelig at deltagerne hadde sett at en kunne høste like mye poeng og anerkjennelse gjennom vakre dekorasjoner som i selve matlagingen.

Etter nøye vurdering ble de tre beste plasseringen avgjort og den største pokalen gikk til Dagsenterenheten, mens Åsane, sone 1 og Arna fikk henholdsvis andre - og tredjeplass. Så, endelig, var det middag for deltagerne, dommerne og inviterte gjester, før kvelden ble avsluttet med dans til levende musikk. ●●●

Omsorgsfeltets «hviskelek»

John Arne Rognlie & Arne Launes,
ansatt ved avdeling for voksenhabilitering
ved Sørlandet sykehus i Kristiansand.
Begge to er vernepleiere med spes. utd.

john.arne.rognlie@sshf.no
arne.launes@sshf.no

Denne artikkelen er basert på vår rapport med samme tittelnavn og som ble utgitt i 2012. Helsedirektoratet, Fellesorganisasjonen (FO) og Sørlandet sykehus støttet oss økonomisk og var viktige samarbeidspartnere for oss gjennom hele prosjektet.

Mange av oss stiftet i oppveksten bekjentskap med «hviskeleken» hvor vi satt på en rekke eller i en ring. Førstemann hvasket et ord inn i øret til nestemann som så hvasket ordet videre til neste og så videre. Det var alltid spennende og ofte morsomt å høre hva ordet etter hvert ble til. Det var slett ikke alltid at det samme ordet ble gjentatt når det hadde blitt hvasket noen ganger.