

Kantina, matglede og sosial arena

Trine Dreyer, utviklingssjef

En gammel drom har vært å drive egen kantine. I mange år kunne vi kun lage mat til spesielle anledninger, koke kaffe/te og måtte ellers benytte matpakker. Da vi flyttet til nye lokaler i 2018 var det alt en gammel kantine der! Vi pusset opp, moderniserte og laget tilretteleggingsvennlige arbeidsområder.

Kantina fyller en rekke funksjoner. Den er sosial møteplass, gir gode matopplevelser og er læringsarena for godt kosthold, matlagingsferdigheter og andre praktiske gjøremål. I tillegg er det et av de få verkstedene der en får umiddelbart resultat av

innsats. Faktisk har kantina deadline hver dag klokken 11:30, da skal maten til ca 50 personer stå klar. Her er det tempo og masse fysisk arbeid, men også detaljer som krever fingerferdigheter og presisjon.







Kantina som sosial møteplass

Det å spise sammen synes de aller fleste er trivelig. Å sitte til bords, kose seg med god mat, prate og lytte til hverandre. Det er urgamle tradisjoner og viktig for oss alle. Kantina vår skal være litt som å gå på kafe, samtidig gi opplevelse av å komme hjem, ett avbrekk og påfyll.

Det er her vi feirer alle bursdager og andre viktige hendelser, når det er runde tall blir det servering av hjemmebakte kaker.

Det er mange muligheter for sosial trening i kantina, arbeidslederne jobber i lunsjen og alle spiser i lag. Ustrukturerte sosiale situasjoner kan bli vanskelig, både for dem som blir stille og introverte og dem som tar vel mye oppmerksomhet, så arbeidslederne bidrar med tilrettelegging av situasjonene og gir veiledning undervegs.

Vi får relasjonsbyggingen med på kjøpet, vi blir bedre kjent med hverandre, kommer nærmere, menneske til menneske. Det bygger trygghet som gir tillit, innsikt som gir økt empati og respekt. Hverdagsprat med gjensidig utveksling av smått og stort, samtidig en arena der arbeidslederne kan fange opp om noen trenger en ekstra prat, hvordan en har det.









Matlagingsferdigheter og godt kosthold

Vi lager mat fra bunnen av, i så stor grad som mulig av norske råvarer i sesong, primært grønnsaker. Noe ost, egg og fisk i tillegg. Ikke alle har kunnskap om å lage mat, hos oss lærer vi dette, inkludert kostholdsråd og hygiene. Ett grønnsaksmåltid om dagen er et godt bidrag til god helse.

Kantina byr på en rekke oppgaver, både i forberedelsene til matlaging, prepping, selve kokekunsten, dekking av bord, pynting, vask og oppvask, rydding og det å følge opp internkontroll. Vi baker våre egne brød, lager sauser, dressinger og tilbehør. Menyen er ofte basert på råvarer i sesong, varierer mellom gamle suksesser og nye retter til utprøving.

Som ellers er det ingen krav til forkunnskaper for å jobbe her, mange er innom en dag eller to i uka, det er en veldig fin variasjon med arbeidet på verkstedene. Menyen tilpasses til hvem som jobber hvilke dager, feks om det trengs arbeid som kan bryterstyres, planlegges ekstra mye røring, mosing og hakking med maskin. Noen trives med sjauing av oppvask og rydding, andre med skrelling og kutting til forberedelsene andre liker å røre i grytene eller smøre brødskeer.





Treningen i å jobbe på kjøkken kan tas med hjem. Det er mye annet å lære i kantinen, ikke minst får vi øvd oss i praktisk matematikk, litt kjemi og fysikk blir det også.

Eksempler på meny

Indisk grønnsaksgryte, pasta med hjemmelaget pesto og råkost med rødbeter, hjemmelaget pizza med sopp og pizzasalat, sopp stroganoff, spansk omelett med grønn salat, hjemmebakket brød med tunfisksalat, havregrøt med frukt, fylte paprika, spinatpai med tomatsalat, rotgrønnsaker i ovnen, søtpotetsuppe med hjemmebakket rundstykker, tacogryte med syltet rødløk, grønnsakssuppe, gresk salat, søtpotetsalat med grønkål, fetaost og ristede kikerter osv...

Hvis vi får det til å passe knytter vi inspirasjonen til menyen eller smaker i inspirasjonen.. Kantina er et «kinderegg», gode arbeidsoppgaver, god sosial arena og masse deilig mat.



