

Velkommen til køkkenet på Gribskov Efterskole



Praktiske oplysninger:

1. Når du har "køkkentjans" skal du møde op i praktisk tøj og sko.
Hvis du har langt hår, skal det sættes op.
2. I løbet af det første halve år skal du være en hel uge i køkkenet.
Sidst på skoleåret skal du være her 2-3 dage.
3. Det er obligatorisk at være i køkkenet, og det er en del af undervisningen her på skolen. Så i køkkenet gælder de samme regler som i undervisningen.



Køkkenets hygiejneregler:

I køkkenet har vi super-elite smiley, så det kræver at vi alle overholder visse regler.

Det lille køkkenkørekort.

Før du går i gang med at lave mad, skal du lære færdselsreglerne i et køkken. Dem skal du kende for at undgå at komme til skade eller blive syg af maden, du laver.

- Vask hænder, før du går i gang.
- Vask hænder, hver gang du begynder at lave noget andet. Fx når du har skrællet gulerødder og så skal til at røre en dressing.
- Vask skærebræt, knive, bord og hænder grundigt, efter at du har arbejdet med rå kød, fjerkræ, fisk og grøntsager med jord. Tør kødsaft på køkkenbordet op med et stykke køkkenrulle.
- Brug rene karklude, og skift dem ud dagligt – eller hvis der er kommet rå kødsaft eller jord på.
- Arbejd altid roligt, når du bruger knive og har kogende vand eller andre varme ting omkring dig. Pjat ikke i køkkenet, så går det let galt.

Førstehjælp:

- Forbrænding: Hæld koldt vand på det forbrændte sted – så hurtigt som muligt! Hvis du er meget forbrændt, så lad det forbrændte område blive i koldt vand, indtil det holder op med at gøre ondt. Det kan vare meget længe.
- Snitsår: Hold hånden op i luften. Vikl rent køkkenrulle stramt om såret. Sæt plaster på, når det ikke bløder så meget mere. Hvis det ikke holder op med at bløde, skal det måske sys, og du må til læge.

Køkkenpersonalet på Gribskov Efterskole.

I køkkenet arbejder:

- Pernille. Køkkenleder og uddannet kok.
- Mette. Uddannet køkkenassistent.
- Brian. Uddannet slagter.
- Christina. Køkkenmedhjælper.

Svampesuppe

Pluk en kurv fuld af små rørhatte, eller køb en bakke portobellosvampe.



Skær svampene i stykker. Hak et løg og mas et fed hvidløg.



Svits svampe, løg og hvidløg i smør. Tilsæt et par kviste timian og et par vred peber.



Hæld hønsesvovillon på. Lad det koge lidt ind. Hæld et skvæt ^{SHERRY} portvin i panden og lad det lige fordampe. Sluk!



Blend pandens indhold



Herefter kan svampepureen nedfryses eller hældes op i en gryde hvor den tilsættes lidt letmælk og piskefløde. Eller blot lidt sødmælk, til konsistensen er lind. Varm igennem!



Smag til med salt og peber



Server i varme suppekopper



Ingredienser:

- Svampe
- 1 løg
- 1 fed hvidløg
- Smør
- timian
- peber
- hønsesvovillon
- sherry
- letmælk
- piskefløde