



# **DUI-LEG OG VIRKE**

**KokAmok  
2020**

# Projekt KokAmok



DUI-LEG og VIRKE er en landsdækkende organisation for børn, unge og deres familier. Vores formål er at arbejde for at give børn og unge et godt liv gennem et stærkt demokratisk fællesskab med aktiviteter som den bærende kraft.

Vi skaber fritid med mening og indhold for hele familien, og med aktiviteter og uddannelse på tværs af alle generationer på alle niveauer. Hos os er det ikke afgørende, hvad vi laver sammen, men kvaliteten af det, vi laver sammen.

Vi tager børn og unges rettigheder seriøst og tør være talerør for børn og unges rettigheder, når voksne glemmer dem.

## Forhistorie:

Projekt KokAmok var oprindeligt planlagt til at skulle have løbet hen over forår og sommer med aktivitet en gang ugentligt. Grundet covid-19 situationen er det blevet udsat af to omgange.

Vi øjnede muligheden for afvikling i efterårsferien i uge 42 med et mere kompakt program og satte i gang på det.

Projektet har haft rødder i at skulle vise unge vejen videre fra folkeskolen gennem en erhvervsuddannelse. Projektet har henvendt sig direkte til en målgruppe, hvor det må forventes, at de umiddelbart vil have svært ved at gennemføre en erhvervsuddannelse på normal vis og derfor har brug for en massiv støtte og mentoring, hvis de på nogen måde skal kunne modtage viden i form af det faglige kundskab, der skal kunne opbygges gennem en erhvervsuddannelse.

Det er meningen med projektet, at der kan knyttes en direkte forbindelse fra den enkelte unge til en praktikplads, hvor de kan få deres erhvervsuddannelse enten gennem den almindelige erhvervsuddannelse med mentoring fra en chef, der kan håndtere og guide den unge eller gennem den klassiske mesterlære, hvor der er mere praksis og knap så meget bogligt. Filosofien her er, at hvis de i forvejen ikke har fået meget ud af folkeskolen, så er der en risiko for, at de ikke vil få meget ud af mere uddannelse. Hvorfor skulle de få noget ud af det, der ikke virker på dem i forvejen, hvis de ikke kan se gevinsten i det?

Det komprimerede program blev tænkt som, at de skulle have et tilbud, der ikke kun går på at få et indblik i restaurationsbranchen, men samtidig få et fællesskab, hvor de kan have kontakt med hinanden og hvor de kan have kontakt med de ressourcepersoner, som de har fået tildelt gennem DUI-LEG og VIRKE.

## Praktikken omkring forløbet:

Indkvarteringen er i DUI-Egedals hytte Ejnersbo beliggende i Hørby.

Teamet bag udførelsen af KokAmok er: Benny fra Café Solvogn, Frederik fra Café Vig Bio, Anja fra Værftscaféen, Thomas der er naturvejleder og Tinna fra DUI-LEG og VIRKE plus tidligere restauratør.

## Uge 42

Grundidéen var sammen med restauranter i lokalområdet, at de unge KokAmok-elever i løbet af projektugen skulle rundt i dagspraktikker på tre meget forskellige restauranter og de sidste dage foregik med læring om naturen, hvad der kan spises og hvor man finder det.

I de 3 restauranter skulle det foregå så ægte som muligt, hvor de lærer, hvad det rigtige kokkeliv ville sige. Særligt Café Solvogn som ligger i Højby gjorde indtryk på de unge. Det gjorde den på grund af restauratøren Benny Haagensen Knudsen, der har en baggrund med at motivere og inddrage utilpassede unge og har nogle vildt gode værktøjer hvilket betød, at der nærmest ikke gik nogen tid inden de 10 elever var inddraget i forskellige roller i henholdsvis kold-afdelingen, varmt-afdelingen og på tjenergangen.

Med naturvejleder Thomas har eleverne været ude ved både skov og strand.

De har fundet svampe og vilde urter og har fået en god forståelse for hvor fødevarerne kommer fra og hvordan man kan bruge dem. Efterfølgende blev der syltet rødløg, græskar, rødbeder og kogt ketchup.

Onsdag skulle de lave deres egen restaurant i Ejnersbo og her skulle de stå for alt fra planlægning af menu ud fra budget til praktisk tilberedelse ud fra Kokkebogen – dog under kyndig vejledning til serveringen for inviterede gæster.

Det blev en 3 retters menu som blev godt modtaget af gæsterne og rost til skyerne.

Billedet nedenfor er fra tilberedning af hovedretten fra onsdagens "restaurant".



## Anmeldelse af Restaurant Ejner – KokAmok-projektet

I går havde jeg den store fornøjelse, at deltage i en flot prøvemiddag i restaurant Ejner. Det var en fantastisk og unik oplevelse idet, at restauranten er en såkaldt pop-up-restaurant der i forbindelse med et KokAmok koncept i DUI-LEG og VIRKE, kun har åbent for særlige indbudte gæster her i efterårsferien. Restauranten havde virkelig taget, det åbne køkken til sig. Under hele serveringen kunne man nemlig, på tæt hold følge kokkene imens de udførte deres magi. Hele restauranten emmede af en autentisk stemning og man kunne fra sit bord følge de unge kokke trylle deres flotte anretninger frem.

Først startede vi med en lækker hummerbispue, med grønne urter og hjemmelavede brød. Det var allerede fra første den ret meget tydeligt, at der var lagt meget kærlighed i, at alt skulle være helt perfekt. Det hele var flot anrettet og smagte fantastisk. Efter en lækker forret, kom hovedretten. Det var en perfekt tilberedt sousvide oksefilet på en bund af græskarpure. Der til nogle super lækre pommes Anna kartofler, hjemmesyltede hokaido og helt frisk fra skoven, smørristede svampe. Det var som om, at det hele smeltede i munden. Alt fungerede rigtig godt sammen og var tilberedt helt som det skulle. Til dessert blev der serveret en hjemmelavet brownie med forskellige cremer af solbær og appelsin, derudover var der tilføjet lidt saltkarmel og brombær. Det var en flot og super lækker ret, at runde hele middagen af med. Og igen var der ikke en finger at sætte på noget.

Under hele middagen blev der også serveret en meget lækker hjemmelavet bærsaft, som på en eller anden måde var den røde tråd som samlede det hele til den helt perfekte menu. Alt i alt en fantastisk oplevelse som, med garanti, vil få selv de hårdeste madanmeldere til at blive bløde i knæene. Så hold øje med restauranten, man ved jo aldrig om det en dag popper op igen. Herfra får de i hvert fald, meget velfortjent 5 stjerner. Tusind tak for mad. 😊 Joachim Lærke Lyager.



Restaurant  
**Ejner**



## Hvad har det givet?

Vi har været rigtig glade for, at vi fik Projekt KokAmok afholdt som en samlet uge frem for som oprindelig planlagt, hvor det skulle have været en ugentlig aktivitet. Det har givet et mere komprimeret forløb og det har gjort, at det har været nemmere at komme ind og arbejde med den enkelte elev.

Det har også betydet, at den respons, der er kommet fra eleverne har været positiv. De har fået en større interesse for faget. Nogle har også fundet frem til, at det ikke er den vej, de skal og det er også i orden.

Der er i skrivende stund ikke indgået direkte lærepladsaftaler, men der er et par stykker under opsejling. Men projektet har givet rigtig meget og her kommer en af de gode historier fra ugen – og det efterfølgende forløb.

KokAmok er ikke slut. Der vil fortsat komme dage, hvor de møder ind og fortsætter det, der er sat i gang.

Vi slipper dem ikke, men følger dem og støtter dem frem mod, at de er kommet i gang med deres ungdomsuddannelse og arbejder for at finde den helt rigtige læreplads til dem.

## Knægten med rod i livet.

En af deltagerne mødte op med atituden, hvor man tænker på om, han hellere ville være et helt andet sted. Han er indelukket og på førstedagen og en del af andendagen virker han som om han er fraværende.

Lige pludselig sker der noget. Han kommer godt ind i kampen efter besøget på Solvognen.

Benny har lykkedes med at komme godt ind under huden på ham og får ham lukket op.

Knægten kommer fra et hjem med massive udfordringer og hvor forældrene er i en langvarig og kompleks skilsmisse, hvor der er en konstant magtkamp om børnene.

Knægten har aldrig ro og udfordringerne har stået på flere år inden skilsmissen er gået i gang. Han er en af dem, der ikke lykkes i skolen. Han er der, men han får ikke ny viden ind optimalt.

Benny fra Solvognen så ham, hvor han var og fik ham åbnet og de har aftalt, at han indtil afslutningen af folkeskolen har en form for eftermiddagspraktik, hvor han kan fordybe sig i kokkeriet.

Det betyder, at han har 2 eftermiddage om ugen med fred (flugt fra virkeligheden) og hvor han får en guidning i livet, der kan få ham i retning af en afslutning på folkeskolen med brugbare karakterer og videre i det, der måske bliver hans livsdrøm.



## TAK TIL VORES SPONSORER



Tusinde tak til NordeaFonden for jeres kæmpe bidrag. Uden det var KokAmok ikke blevet til andet end en sjov ide, der ikke var blevet realiseret.

En kæmpe tak til H.W. Larsen i Købbyen for jeres sponsorat af knivæsker med udstyr til vores KokAmok-elever. I lever så sandelig op til at være den skarpe kniv i skuffen og have styr på udstyret.

En stor tak til AsTiMa-textiltryk for at levere tryk til trøjer mm.

En stor tak for frivilligheden

Benny der til daglig er restauratør af Café Solvogn

Anja der til daglig er caféleder på Værftscaféen under FGU Nordvestsjælland

Frederik der til daglig er forpagter af Café Vig Bio

Thomas der er naturvejleder

Tinna der er tidligere restauratør og idemand bag KokAmok

Hele projektet har været en fantastisk oplevelse for alle unge KokAmok-elever.

Vi håber på fremadrettet at kunne lave projekter i stil med dette projekt.

Det giver dels de unge blod på tanden til at finde ud af, hvilken uddannelsesvej de skal gå.

Men det vigtigste er, at det giver rigtig meget på selvværdskontoen, fordi de trygt kan gå ind i det fællesskab, vi bygger op om dem.

Her er der voksne, der brænder for at "skyde" de unge ud over rampen.

Grundet GDPR fremgår der ikke navne eller lignende og der er kun billeder af personer, hvor vi har fået en accept fra personerne selv og/eller fra forældre.

Lidt billeder fra KokAmok

