

TØNDER

Melorm og lokale råvarer var på menuen



Tønder Gymnasium sætter i denne uge fokus på bæredygtighed. Foto: Hans Chr. Gabelgaard

Under overskriften fem fede dage sætter nogle af landets gymnasier fokus på bæredygtighed. Tønder Gymnasium er med, og torsdag var der lokale råvarer og melorm til frokost.

21 nov. 2019 kl. 18:02 [f](#) [t](#) [e](#)

Mads Grinderslev mgr@jv.dk

Tønder: - Det smagte faktisk rigtig lækkert. Det var meget knasende.

Ordene kom fra Maja Hermannsen fra 1. Z på Tønder Gymnasium, efter at hun torsdag havde sat tænderne i et stykke knækbrød med insektmel med melorm som topping i gymnasiets kantine.

Tønder Gymnasium er et af flere, der i

fede dage, og torsdag var maden i fokus
- der blev kokkereret med lokale
råvarer, og så kunne man altså smage på
orm.

Det var Hanne Kristensen fra firmaet
Enorm, der leverede de knasende
småbidder. Man kunne også smage
melorm med chili eller sour cream and
onion-smag uden knækbrød.

Maja Hermannsen havde også smagt
melormene uden brød, og de fik hende
til at tænke på en traditionel spise.

- Det er lidt som en tartelet, sagde hun
og pegede på, at melormene blev opløst
i munden.

Hun kunne også godt finde på at spise
den anderledes snack derhjemme.

ANNONCE

Fem fede dage

Elevrådet på Tønder Gymnasium
sætter i denne uge fokus på grønne
løsninger under overskriften "fem
fede dage". Det er et tiltag lavet af
UngEnergi, der er

Chilimelorme på skyr

Hanne Kristensen fra Enorm havde
opskrifter med melorme med til
eleverne. Hun synes, det er sjovt at

- Jeg tror, det bliver stort engang, og så er det da sjovt at være med til at løbe det i gang, fortalte hun på gymnasiet.

Hun kan godt lide melormene, og i øjeblikket får hun chilivarianten som en ingrediens i den granola, hun får på sin skyr.

Der var langt fra kun insekter på menuen på gymnasiet. Således var elevrådet, der står bag de fem fede dage på gymnasiet, i køkkenet, og sammen med kokkeelev Malte Bjerring lavede eleverne en menu bestående af vegetarforårsruller og jordskokkesuppe. Maden var klimavenlig, fordi den blev lavet af lokale råvarer, som ikke var blevet transporteret over lange afstande.

Elevrådsformand Jonas Rødgaard Jægerlund føler, at eleverne har taget godt imod arbejdet med bæredygtighed, og det glæder ham. Samtidig er det for ham vigtigt, at tiltaget gør noget godt for det sociale liv på skolen. Han tror, at netop det sociale er afgørende for, om man kan gennemføre en ungdomsuddannelse.

- Det er mit mantra. Man skal have det godt socialt. Det er så vigtigt, fortalte han.

Kok giver tilbage

Malte Bjerring, der til daglig er kokkeelev på restaurant Fynboen i Odense, havde sagt ja til at hjælpe. Han har tidligere gået på Tønder Gymnasium, hvor han blev student i 2014.

- Jeg synes, det er fedt at kunne give noget tilbage og være en del af det, fortalte han torsdag i køkkenet.

- Jeg synes, det er et godt stykke arbejde, de gør, sagde kokkeleven, der var glad for det fokus, der var på brugen af lokale og økologiske råvarer.

- Det er også et fedt budskab, sagde han samtidig med, at elevrådet begyndte at lange klimavenlige retter over disken.



Maja Hermansen smagte på insektsnacks på gymnasiet. Hun kunne lide, hvad hun smagte.
Foto: Hans Chr. Gabelgaard



Eleverne stod i kø ved bodeen, hvor man kunne smage på blandt andet melorme med chili. Foto: Hans Chr. Gabelgaard



I køkkenet gjorde man klar til at servere en menu bestående af vegetarforårsruller og jordskokkesuppe - der blev brugt lokale råvarer.
Foto: Hans Chr. Gabelgaard



Madlavningen krævede koncentration. Foto: Hans Chr. Gabelgaard



Der var blandt andet jordskokkesuppe på menuen. Foto: Hans Chr. Gabelgaard



Tønder Gymnasium sætter i denne uge fokus på bæredygtighed. Foto: Hans Chr. Gabelgaard

ANNONCE

