

Køkkenhjælp på en spejdetur

Vi værdsætter meget forældrehjælpen i køkkenet, den er uundværlig for at vi kan gennemføre en spejdetur.

Inden turen

Når du deltager på turen som køkkenhjælper, er det vigtigt, at du taler med dit barn hjemmefra om din rolle på turen. På turen er du med som køkkenhjælper og ikke som barnets forælder i den almindelige forstand.

Det betyder, at hvis dit barn bliver ked af det, har brug for hjælp eller har hjemve, skal barnet gå til en af spejderlederne. Lederne er der netop for at hjælpe alle spejderne, og er vant til at håndtere de situationer, der kan opstå på en tur.

Det er også vigtigt at være opmærksom på, at mange børn kan blive kede af det i løbet af en tur. Nogle af dem har ikke deres forældre med, og derfor kan det opleves uretfærdigt for de andre børn, hvis enkelte spejdere får særlig trøst eller opmærksomhed fra deres forælder.

Som køkkenhjælper beder vi derfor om, at du er opmærksom på at henvise dit barn til lederne, hvis barnet kommer til dig. Undgå at trække barnet til side og sidde længe og trøste. Vores erfaring som ledere er, at det sjældent hjælper situationen, og at barnet ofte hurtigere falder til ro, når lederne tager sig af det sammen med resten af gruppen.

Opgaver på turen

Fredag

Man er velkommen til at deltage fra fredag, men det er ikke en nødvendighed.

- Alle børn har madpakker med til aftensmad.
- Vandkander fordeles på borderene.
- Når børnene er puttet, laver vi ledermad og hygger.

Lørdag

Morgenmad:

- Servering ca. kl. 8
- Det tager ca. 45 min at lave havregrøden til så mange.
- Der skal laves havregrød. Når det er spist, serveres der ovn ristet boller. Smør, syltetøj, og potionsanrettet pålægschokolade som stilles på borderene.
- Vandkander fordeles på borderene.
- Spejderne tager selv ud af borderene.
- Opvask og oprydning herefter.

Frokost:

Kommer køkkenhjælpen først om lørdagen, skal man være ved hytten kl. 10.

- Servering ca. 12.30
- Det tager ca. 2 timer at forberede til så mange.
- Alt mad inkl. Service stilles på et buffetbord. Vandkander fordeles på borderene.
- Der serveres rugbrød med div. Pålæg, typisk vil der være en varm ting som f.eks. frikadeller der skal lunes, koge æg samt div. Snack grønt der skal snittes.
- Spejderne tager selv ud af borderene.
- Opvask og oprydning herefter.

Snack

- Ca. kl. 15 serveres der frugt og saftvand.

Aftensmad:

- Servering ca. 18-18.30
- Det tager ca. 2-2,5 timer at forberede til så mange.
- Alt mad inkl. Service stilles på et buffetbord. Vandkander fordeles på borderene.
- Det varierer meget hvilken varm ret der skal tilberedes.
 - o Er det en juletur, laves der flæskesteg, rødkål, hvide kartofler, brune kartofler, lune chips, brun sovs, laks til pescetar og færdiglavet risalamande med lun kirsebærsovs.
- Spejderne tager selv ud af borderene.
- Opvask og oprydning herefter.

Søndag

Morgenmad:

- Servering ca. kl. 8
- Det tager ca. 45 min at lave havregrøden til så mange.
- Der skal laves havregrød. Når det er spist, serveres der ovn ristet boller. Smør, syltetøj, og potionsanrettet pålægschokolade som stilles på borderene.
- Vandkander fordeles på borderene.
- Spejderne tager selv ud af borderene.
- Opvask og oprydning herefter.

Frokost:

- Servering ca. 12
- Det tager ca. 2 timer at forberede til så mange.
- Alt mad inkl. Service stilles på et buffetbord. Vandkander fordeles på borderene.
- Der serveres rugbrød med div. Pålæg, typisk vil der være en varm ting som f.eks. frikadeller der skal lunes, koge æg samt div. Snack grønt der skal snittes.
- Spejderne tager selv ud af borderene.
- Opvask og oprydning herefter.

Efter frokost skal vi rengøre hytten. De store spejdere hjælper til.

Vi forlader typisk hytten omkring kl. 14.30-15.