



Sprogkursus og duften af bløde løg

Hver anden tirsdag står Pia Rehbein, leder af Karlsson Vuggestue, og hjemkundskabslærer og forældre, Stefanie Bernsee, for undervisningen på holdet »sprog og mad«. Den danske vuggestue og børnehave i Slesvig har siden efteråret 2019 tilbudt et kursus til omkring 16 forældre, som mødes og taler om mad i hjemkundskabslokalet på A. P. Møller Skolen.

SPROG

Nanna Sarauw

Kommunikation@skoleforeningen.org

Selvom mundbind og dansk er en svær kombi, er stemningen fantastisk, allerede inden dagens menu på madholdet er præsenteret. De fleste forældre er allerede kommet og bliver lige sendt forbi håndvasken, inden de starter, og snakken går lystigt. Den første gæst, der bliver budt velkommen, er aftenens hovedperson – sovsekulør. En fast ingrediens i brun sovs, som alle danskere enten elsker eller hader. Og ellers er menuen traditionel dansk med hakkebøf, bløde løg og kartofler.

De fleste, som er med på kurset, har været på sprogkursus før, men for dem er det ikke grammatik, der mangler, men muligheden for at kunne øve sig i at tale dansk. Melanie Duve siger

- Jeg skal overvinde sprogangsten. Jeg forstår rigtig meget, men tør ikke rigtig tale dansk, mens hun og Anne Christin Blaser er ved at smage den brune sovs til. De er ikke helt overbeviste om, hvilken sovsefraktion de tilhører – sovsehaderne eller fansene.

Tale sammen

Det er Pia Rehbein og Stefanie Bernsee, der er ophavskvinderne til kurset. Stefanie, som både har børn i Karlsson vuggestuen og Hiort Lorenzen børnehaven og vuggestuelederen, Pia, havde igennem længere tid talt om, hvordan man kunne lave nogle kurser, hvor det var nemmere at tale sammen. Og så var det nærliggende at lave et madlavningskursus, fordi Stefanie har stor ekspertise på området. Pia formulerer det således

- Det er et godt rum at tale i, og man lærer noget om dansk madkultur. Det er en god indgangsvinkel til at tale sammen, fordi man jo skal tale om og læse opskrifterne



Sprogkursus med dansk madkultur Foto: Nanna Sarauw

RESÜMEE

In Schleswig bieten eine Kita-Leiterin und eine Mutter einen ganz besonderen Sprachkurs an. In der Schulküche der A. P. Møller Skolen lernen die Teilnehmer nicht nur dänische Wörter kennen, sondern auch dänische Gerichte zu kochen. Sprache und (Mad)Kultur gehören fest zusammen – mit dem Duft, von süß gebratenen Zwiebeln.

stitutioner til børneopdragelse, og hvilken musik man godt kan lide. De kender hinanden godt på holdet, fordi de fleste er gengangere.

Kurset bliver finansieret via voksenundervisningsmidlerne i Skoleforeningen. Det har været, og det er stadig en succes. Udover at forældrene lærer at tale bedre et dansk, bliver det sociale bånd mellem forældrene også styrket. Pia Rehbein og Stefanie Bernsee kan kun anbefales andre, hvis de har muligheden at forsøge sig med madlavning og danskundervisning.

som er på dansk.

Ellen Jüns, som står sammen med en anden kursist ved en af køkkenøerne, er meget glad for kurset. Hun fortæller: - Det kan være svært at få talt nok dansk lige nu. Normalt så taler man jo dansk, når man bringer og henter børnene eller til arrangementer i børnehaven. Men sådan er det ikke for tiden, og så er det dejligt at være her og få øvet det danske.

Og det går godt med det danske. Ellen og makkeren, Jan-Christian Witte, er i gang med at smage den brune sovs til. Det ser enormt hyggeligt ud, og der indgår ord som; "mere mælk", "sovsekulør" og "eddike" i samtalen.



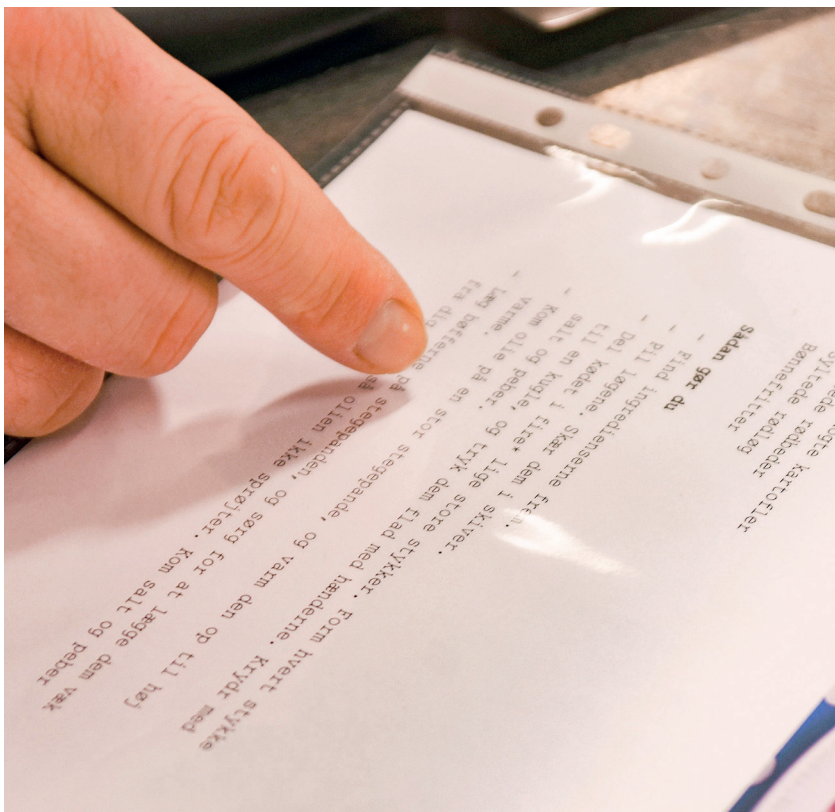
Det er et godt rum at tale i, og man lærer noget om dansk madkultur

Det er rigtigt set af Pia og Steffanie, at mad er en god "samtaletarter". Jan-Christian Witte er blevet sendt på kurset af sin kone, som var med i foråret. Han arbejder med at producere sejl i Åbenrå til dagligt og har også boet i Danmark fra 2004 til 2008, men har helt glemt, hvordan man taler dansk.

Han tørrer op, mens sovsesmagningen står på, og det udvikler sig til en hel konkurrence om, hvilken af de tre forskellige sovsevariationer man bedst kan lide. Hos Jan-Christian er det eddiken, som får en fremtrædende plads på smagsløgene, hvorimod det hos Melanie Duve og Anne Christin Blaser er mælk og salt, der vinder kampen.

Bøfferne er klar

Bøfferne er klar til at blive serveret. De bløde løg får den sidste tur på panden, og den brune sovs bliver linet op, så man kan smage på de tre forskellige slags. Dagens 15 kursister sætter sig til bordet og spiser et dejligt måltid sammen. Nu går snakken om alt muligt – lige fra hvad sker der i de forskellige in-



Nye ledere



Min institution: Husby Danske Skole.

Navn: Lars Offersen.

Alder: 54 år

Familieforhold: Gift med Birgitte. To sønner

(Aleksander 26 år og Benjamin 20 år), en datter (Julie 23 år), et barnebarn (William 1 år) + bordercollien Simba.

Jeg kommer oprindeligt fra: Hjerting ved Esbjerg.

Jeg er blevet leder i Sydslesvig fordi: Jeg kan lide det internationale og synes mindretalssamarbejde er meget interessant. Var i perioden 1997-1999 lærer i Grønland, hvor jeg bla. underviste unge fra det danske mindretal deroppe.

Mine fritidsinteresser er: port, musik, politik, historie, litteratur og rejser.

Min yndlingsbog/film/musik: Forbrydelse og straf+Processen/Coen+Tarantino/Johnny Cash+Kim Larsen

I skolen var jeg bedst til: Dansk og idræt.

Jeg har før arbejdet som: Lærer i 9 år, museumsadministrator 1 år og skoleleder i 17 år.



Din medlemsavis
Fokus



Dansk Skoleforening
for Sydslesvig e.V.

Suhrsallee 22
24937 Flensburg
Tlf.: 0461 5047 0

www.skoleforeningen.org

post@skoleforeningen.org

[Facebook/skoleforeningen](https://www.facebook.com/skoleforeningen)



Redaktion:
Daniel Dürkop,
kommunikations-
medarbejder hos
Skoleforeningen