

FISKESPRELL – IMPLEMENTERING

FJELDEBAKKANE

I Fjeldebakkane har vi hatt en presentasjon for kollegaene på personalmøte på 15-20 minutter, der man videreformidlet noe av det de lærte på kurset. Vi har også begynt å spise mer fisk i barnehagen, lager forskjellige spennende nye retter som flere av barna setter stor pris på. Førskolegruppen har også hatt kokkekurs i barnehagen der fisk var en stor del av menyen (laks). De som har hatt kurset håper å få delta på kurs to når den tid måtte komme.

Med vennlig hilsen

Mikael Veland

Styrer



HJELMELAND BARNEHAGE

Vi i Hjelmeland barnehage har arrangert ein personalkveld kor Kristin (helsesøster) hadde litt teori, og kor vi etterpå delte oss i grupper og laga ulike fiskeretter. (fiskepinnar, fiskekaker og to lakseretter). Dette var ein vellykka kveld og me fekk gode tilbakemeldingar. Fleire av rettane har me prøvt ut i barnehagen. Me har og vore på fiskesprell 2 kurs (veldig bra kurs), og erfaringane frå dette kurset drar me med oss inn i temavekene som me held på med no. Temaet for våre temaveker er friluftsliv, og me lagar mat ute to gonger i veka, og får prøvt ut fleire av oppskriftene frå utekurset. Ein ser og for seg og arrangere ein personalkveld til kor ein deler erfaringane frå fiskesprell 2 med resten av personalet. Dette ser ein for seg blir til hausten.

Mvh.

Kathrine

EIKEHAUGEN BARNEHAGE

Her kjem ei lita oppdatering frå Eikehaugen barnehage på Fiskå. Ja me har merka godt at Aud Grete har vore på kurs .

- To veker etter første kurset Aud Grete var på hadde me **personalmøte** der me laga **2 retter**. Knall kjekt personalmøte
- Så har me laga **fiskegrateng** med barna
- Så skulle me laga **fiskekaker**. Aud Grete tok med seg fisken ut + plansje med bilete av ulike fiskar. Barna fant ut kva fisken heitte og dei var med og filiterte.
- Aud Grete sette også i gong med å laga **pita brød**. Ho fekk god hjelp av dei andre tilsette. Desse laga me på bålpanna ute i barnehagen
- Når fredagen kom laga me **fiskekakene** og dei vart servert i **pitabrød**. og tilbehør var «tzaski»
- Nå i slutten av denne veka er det **fiskesuppa** som skal prøvast ut. Då har Aud Grete gitt over ansvaret til ein anna assistent.

Barna og me vaksne har tydeligt fått merka at Aud Grete har vore på kurs. Barna har likt maten og dei har også gått heim og laga pitabrøda.

Eg som styrar har ikkje tregt på at eg sende Aud Grete på kurs. Ho har vore ein flink Fiskesprell-ambasadør! Eg er glad ho skal vera i Eikehaugen til neste år også.

Helsing frå Aud Grete og Trine

Hei igjen.

Eg gløymte sist eg skreiv til deg og sei at det skulle komma bilete på heimasida vår frå når me laga fiskemat.

Biletene er nå komt. Du finn dei på vår heimaside:

<http://www.minskule.no/Nordrestrand>

Ha ein fin dag.

Med helsing

Trine Østerhus Sørskår

styrar Eikehaugen barnehage



STRAND KOMMUNE

Telefon: 51 74 28 20/ 481 19 340

www.strand.kommune.no

BIKUBÅ

Vi opplevde begge kursene som veldig lærerike. Vi fikk mange gode tips og inspirasjon til hvordan vi kan ta i bruk dette i barnehagen.

Kurset har gitt oss ny kunnskap og praksis i matlaging, og fått oss til å se nærmere på barnas matvaner.

I barnehagen har vi endret på menyen etter kurset.

Vi skal gå gjennom varm måltid menyen og sette opp matretter som er sunnere og mer næringsrike. Vi har bestemt oss for at minst hver tredje varm måltid skal være fisk.

Vi har også endret på pålegg menyen. Vi har kuttet ut primen og serverer barna i større grad ulike fiske pålegg til måltidet. Vi ønsker at barna skal bli kjent med ulike smaker og våge og prøve nye ting. (Ikke bare velge et pålegg av gammel vane.) Vi rullerer derfor på pålegget fra dag til dag.

Vi har endret syn på matlaging og hvordan vi kan bruke det som en pedagogisk aktivitet. Barna deltar når mer i matlagingen. Vi smaker underveis og snakker om maten. Vi ser at barna våger å smake og spiser mer når de selv har fått deltatt i prosessen.

Vi skal også bruke en del av planleggingsdagen til å dele vår kunnskap og erfaringer med personalet. Vårt mål er å få med resten av personalet til å skape en positiv holdningsendring til fisk i barnehagen.

Vi takker for to lærerike kurs.

Hilsen Karina og Rita.

JØRPELAND BARNEHAGE

Vi ble inspirert etter å ha deltatt på kurset hos dere. Vi har hatt mer fokus på fisk, og har hatt mer tilgjengelig på lunch bordet. Fiskepudding, kaviar, makrell i tomat, og grønnsaker. Alle avdelingene har lagd fiskeretter sammen med barna. Vi har lagd fiskesuppe, nudler med reker, fiskepinner, fiskekaker som vi stekte ute sammen med barna og diverse retter som vi fant i oppskrift heftet ifra dere. Vi kan også ha felles måltid ute der vi griller fiskekaker, servert med båtpoteter og forskjellige grønnsaker. Og det er jo ekstra kjekt å se at barna spiser fisken som de får servert og at de faktisk vil ha mer :)

Hilsen oss i Jørpeland barnehage.

FISTER BARNEHAGE

Frå Fister barnehage fekk Elise Øvrehus og Signe Schlâwicke reisa på kursa. Dei stod på venteliste på kurs 2, men det blei eit ekstra kurs som dei fekk plass på☺

Her er tilbakemeldingar frå dei:

1 KURSDAG:

- Dei brukar utlevert materiale i samlingar med barna
- Dei snakkar meir med barna om kosthald/mat. Kva som er sunt/usunt og kvifor
- Dei har redusert antal sortar pålegg på bordet, og byter kvar veke
- Meir fiskepålegg
- Meir fisk generelt
- Planlegg at minimum 50% av varm mat i barnehagen skal innehalde fisk

2 KURSDAG:

- Brukar mange av oppskriftene frå kurset

- Har laminert oppskriftsarka og brukar dei saman med barna
- Har lagt meir fiskemat på tur
- Skal ha sommarfest med barn og foreldre der det skal serverast fiskemat
- Har erfart at stormkjøkken ikkje fungerer så godt for stor barnegruppe. Har valgt å bruke gryte og bål i staden

Begge seier at dei har positive erfaringar med kursa, og at dei lærte mykje.

Fister barnehage 10 .06.15

Mvh Rannveig U.Terøy

FJORDSYN BARNEHAGE

Vi har brukt powerpointen på personalmøte. På det møtet hadde vi også fiskesuppe og fiskeburger. Ellers har vi lagt fiskegrateng, texmex og «fisk i folie».

Mvh

Fjordsyn barnehage

v/Sigrunn G. Fiskå

FORSAND BARNEHAGE

Naturgruppa har hatt skattekiste med laks og torsk på bål to ganger, hvor barna får velge hvilken fisk de vil ha og hvilke grønnsaker og sweet chilisaus eller soyasaus. Og fiskesuppe på bål.

Ellers har vi hatt Fiskepinner i fullkorns tortillalefser med salat som avslutning på gardsbesøk.

Det står som regel 2-3 sorter fiskepålegg fremme på bordet ved brød måltid.

Så har vi og hatt fiskesuppe, pasta med laks og torsk, pasta med laks og sitronsaus, pasta med ostesaus, fiskegrateng og torsk og gulrotsuppe.

Torsdag 18.06 skal vi ha sommerfest for barn og foreldre ca.200 pers, der skal vi servere 150stk skattekister og 150stk grove lakseburgere i pitabrød. Dette skal barna være med å forberede tildligere på dagen.

Hilsen

Jorunn og Kristine

Forsand Barnehage

ÅRDAL BARNEHAGE

Her er det me har gjort i Årdal barnehage :

Vore på Hjelmeland kaien å fiska med ungane.

Vore på fisketur å trekk garn på sjøen med ungane.

Laga skattekister på bålpanne med ungane.

Laga fiskesuppe med ungane.

Laga fiskeburger til personalfest.

Ungane har fått vore med å renska og sett kva så er inni fisken.

Så har me avtalt med styrar at me skal få halve plandagen i august, til å læra opp dei andre i personalgruppa. Der me laga lunsjen den dagen.

Så har me avtalt besøk på oppdrettsanlegg med ungane.

Mvh Henny Merethe Tuntland Bergeland og Eirik Austigard.

RØDLANDSMYRÅ BARNEHAGE

Ein liten oppdatering fra rødlandsmyrå barnehage.Vi har vert på fiskesprell 2 ,de var kjrmpe bra. Etter vi var på fiskesprell 1 ,byttet vi ut lettmelk til ekstra lettmelk med d vitaminer.Innførte fiskepudding,på smøremåltidet..hadde kaviar og makrell i tomat.Denne veken har vi hatt matuke i barnehagen,de har vert fantastisk kjekt...På menyen hadde vi salatbar,skattesките,smothie og rekerisotto...Rekerisottoen laga me på bålpanne og Skatteките på grillen i gapahauken.Så nå skal vi ha gladmatveke ein gang i året...

Vennlig hilsen kathrine og Trude