



# Danskernes Historie Online

Danske Slægtsforskeres Bibliotek

## Dette værk er downloadet fra Danskernes Historie Online

**Danskernes Historie Online** er Danmarks største digitaliseringsprojekt af litteratur inden for emner som personalhistorie, lokalhistorie og slægtsforskning. Biblioteket hører under den almennyttige forening Danske Slægtsforskere. Vi bevarer vores fælles kulturarv, digitaliserer den og stiller den til rådighed for alle interesserede.

### Støt vores arbejde – Bliv sponsor

Som sponsor i biblioteket opnår du en række fordele. Læs mere om fordele og sponsorat her: <https://slaegtsbibliotek.dk/sponsorat>

### Ophavsret

Biblioteket indeholder værker både med og uden ophavsret. For værker, som er omfattet af ophavsret, må PDF-filen kun benyttes til personligt brug.

### Links

Slægtsforskernes Bibliotek: <https://slaegtsbibliotek.dk>

Danske Slægtsforskere: <https://slaegt.dk>

# ÅRSSKRIFT 1984



ÅRSSKRIFT

FOR

ANKERHUS

1984

*Udgivet af*  
ELEVFORENINGEN ANKERHUS

# Lys og mørke

*ved sognepræst Benni Nordberg Hansen, Sorø*

I den stemningsfulde tid ind under jul løber mange tanker og følelser gennem vort sind. Det er tanken om vintersolhvervet: Vi runder den korteste dag i en mørk og kold tid, og lyset og varmen vender tilbage. Det er budskabet om et barn, der fødtes for snart 2000 år siden, og som er blevet den mest betydningsfulde personlighed i slægternes historie. Det er forkyndelsen af fred på jorden, en fred som alle længes efter, hvadenten det er freden i vort sind eller freden mellem nationerne. Det er vidnesbyrdet om, at Guds velbehag er i menneskene, og at Gud kommer os i møde som kærlighed. Alle tanker og følelser samles i eet: Lyset er kommet til verden, mørkets magter er på tilbagetog, og lyset vil sejre.

Lys og mørke får en dybere betydning for os. De bliver ligefrem billeder på to magter, der hver for sig repræsenterer henholdsvis det gode og det onde. Dermed rejses der nogle spørgsmål, som bliver mere og mere aktuelle for os. Vi har nemlig oplevet en tid, hvor de etiske holdninger har undergået enorme forandringer. Den etik, som for nogle få årtier siden stod næsten urokkelig fast både i samfund og hos det enkelte menneske, er blevet forkastet, og brydningen mellem det reaktionære og det revolutionære er for alvor begyndt. Gælder det om at bevare traditionerne, eller gælder det om at indstille sig på den nye tid? Således stilles spørgsmålet.

En brydningstid efterlader altid tomrum, fordi det gamle er forkastet, og det nye ikke er fundet. Tidligere havde man samfundets opinionsdannelse at rette sig efter både i det politiske lovgivningsarbejde og i den enkelte borgers etiske holdninger. I dag er man så frustreret, at man endda i særdeles vigtige spørgsmål overlader til den enkeltes eget skøn om godt og ondt at bestemme, hvad der er rigtigt, og hvad der er forkert. Dermed er man i færd med at knæsatte et princip, hvorved den etiske holdning bliver helt individualistisk, og ethvert menneske bliver sin egen autoritet i afgørelsen af, hvad der er godt, og hvad der er ondt. Bag samfundets opinionsdannelse om godt og ondt lå der tidligere en religiøs begrundelse, f.eks. de 10 bud, eller en humanitær begrundelse, f.eks. idéen om ikke at skade nogen, og om begge begrundelser gjaldt det, at de havde almen gyldighed. Men nu møder vi en tendens til at individualisere de etiske holdninger, sådan at den enkel-



te må afgøre, hvad der har gyldighed for hende eller ham, og i sin afgørelse er man ikke forpligtet overfor nogen anden, hverken person eller instans.

Det er klart, at sådanne holdninger er med til at skabe usikkerhed for mange mennesker. Hvad skal man sige til alt det, man møder? Et uhæmmet ja til den elektroniske tekniks muligheder kan ændre vort samfund totalt og skabe store etiske problemer. Den lægelige forskning kan nå de utroligste resultater, men ikke uden alvorlige etiske konflikter. Indenfor den økonomiske væksts etik er man allerede begyndt at ændre holdning, idet man vil begrænse både den for verdens liv så alvorlige forurening og den hæmningsløse udnyttelse af jordens ressourcer. Ligeledes er man klar over, at man må hjælpe svagt stillede minoritetsgrupper for ikke at fremme kriminalitet og vold. Således kan man blive ved med at pege på forskellige ting, der alle sammen understreger det ene, at det er særdeles vigtigt at tage vore etiske holdninger op til ny gennemtænkning.

Julen giver os en naturlig anledning til at spørge, om der i kristentroen gives os en hjælp til at gennemtænke vor etik. Jesus selv fremstillede ikke en »kristelig etik«, men han sammenfattede hele Guds vilje om at vise retfærdighed og barnhøjtid i budet: »Du skal elske din næste som dig selv«. Hos Jesus møder vi ikke rituelle forskrifter eller principper, som skal være gyldige for politiske love, men han sætter næstekærligheden i centrum på en sådan måde, at man ikke finder noget tilsvarende nogen andre steder. Hvor han forkynder næstekærlighed, møder vi storsind og glæde, og han skildrer kærlighedens væsen som akcept og omsorg. Gud akcepterer mennesket, sådan som det er, og han har omsorg for det. På samme måde skal menneskene akceptere hinanden og vise omsorg for dem, som i det givne øjeblik har brug for deres hjælp. Guds vilje med vor adfærd er, at vi skal vise kærlighed mod næsten.

Kravet om næstekærlighed er det, som gør kristentroen og kristenliv helt anderledes og enestående blandt de mange etiske systemer, der findes overalt i verden både i filosofi og i andre religioner. Vel er kravet om næstekærlighed ikke et trylleord, der med eet slag kan løse alle menneskehedens etiske problemer, men det kan med rette gøre krav på almen gyldighed og kan i høj grad være med til at belyse forholdet både mellem mennesker og mellem nationer. Det kan vejlede os i de mange spørgsmål, som må stilles, og det kan hjælpe os til at finde frem til gode og retfærdige holdninger.

# Året 1984

Ved Gustav Nedergaard

Året 1984 kan for Ankerhus Seminariums vedkommende igen karakteriseres som et godt og fremgangsfyldt år.

Skal nogle begivenheder fremhæves for alle de andre, ja, så må det blive indvielsen af *kollegiet Abildgaarden i juni 1984*, og folketingets vedtagelse af en *dansk ernæringspolitik* den 30. maj 1984.

Disse 2 begivenheder, en lokal og en landspolitisk, er hver for sig karakteristiske for det positive i det år der nu rinder ud, set fra rektorstolen på Ankerhus.

De mere negative og bekymrede begivenheder, samler sig om beskæftigelsesproblemerne og om verdenssituationen.

Beskæftigelsesituationen for husholdningslærere, er så vidt jeg kan konstatere, hverken blevet værre eller bedre i 1984. De lidt kedelige eksempler man møder på sin vej ude omkring i landet, er de mange husholdningslærere, der i disse år mister det »løse« job de måske gennem mange år har haft i folkeskolen!

Beskæftigelse

Det er ikke altid så let at finde et nyt job på den egn man nu har etableret sig på, og måske er man ikke mere under 45!

Der findes dog heldigvis også gode eksempler på områder, hvor der er ekspansion, eller hvor der i det mindste er nogle lyspunkter, i form af forudsigelser om, at her bliver der nogle job med fremtiden.

Som eksempel herpå kan nævnes området *Renhold og Vedligehold*, hvor der allerede ved undervisning på Specialarbejderskoler er etableret mange job i de senere år, og hvor en prognose som Husholdningslærerforeningen har fremsat, forudsiger mange jobs som rengøringsledere i de kommende år!

Et andet eksempel kan være formodningen om, at den store interesse for *ernæringsproblemer*, der ruller hen over landet, vil udmønte sig i stillinger for ernæringsoplysere = husholdningslærere?

Det vil blive fulgt, og fulgt op, hvorvidt de planer der eksisterer om kostkonsulenter i amts- og primærkommunalt regi, kan blive til virkelighed.

Husholdningslærerforeningen har jo udarbejdet et forsøgsprojekt, som der desværre ikke er skaffet midler til at gennemføre endnu. Men der har dog været iværksat et pilotprojekt, finansieret af Ingefred Juul Andersens legat. Resultatet heraf skulle kunne bruges til at få sat dette meget vigtige forsøg iværk.

Jeg tror i virkeligheden, at sådanne kostkonsulenter kunne gøre megen gavn = spare mange penge, ved at rådgive og planlægge bl.a. den omfattende offentlige bespisning, der finder sted i kommunalt regi!

Og institutionskost er jo eet af de fem punkter i den vedtagne ernæringspolitik.

Spørgsmålet er vel nok om vi på seminarierne er tilstrækkeligt udadvendte i vores arbejde med uddannelsen?

På det nyligt afviklede årsmøde i Foreningen af husholdningsskoler og håndarbejderskoler, nærmest bebrejdede foreningens formand, forstander Svend Jensen Struerskolen, at husholdningsskolerne blandede sig alt for lidt i den offentlige debat. Han opfordrede forstandere, lærere og bestyrelsesmedlemmer til at »blande sig« i debatten i dagspressen og andre steder!

Er det således, at vi fra husholdningsseminarierne blander os i samfundsdebatten? Det er formodentlig lige så vigtigt at såvel rektorer, lærere og bestyrelsesmedlemmer herfra »gør sig gældende«!

Personligt har jeg måske i det forløbne år blandet mig lidt rigeligt, men jeg har faktisk savnet andre navne fra vort område, og derfor dette lille hjertesuk, der dog i virkeligheden også rettes til samtlige læsere af årsskriftet!

Den store  
verden

Verdenssituationen er bekymrende! Terrorbalancen fortsætter sin fatale balancering på nogle niveauer der består i, om den ene supermagt kan ødelægge den anden del af verden 7 gange eller måske 13 gange! Og så står vi med det helt store spørgsmål: Kan vi være sikre på, at modpartens viden om denne ødelæggelseskraft, er tilstrækkelig til, at de »gamle mænd« i Kreml eller Pentagon, *afstår* fra at bruge disse ødelæggelseskræfter.

Det er bekymrende, og især bekymrende for unge generationer, at vokse op under sådanne forhold, at se fremtidssyner, at tro på en fremtid, under så frygtelige realiteter.

Jeg har gennemlevet hele den historiske cyklus, der består i en dansk neutralitet *før* 2. verdenskrig, skammen og skuffelsen over at vi ingenting kunne udrette den 9. april 1940, genrejsningen af nationali-

tetsfølelsen gennem modstandskamp, en forsvarsvilje efter krigen, der resulterede i tilslutning til NATO. Og så de spekulationer man nu i en stille stund må gøre sig:

»Kan vi overhovedet bruge disse erfaringer til noget? Kan der tænkes en krig med konventionelle våben«?

Hvis ikke, bør vi så ikke sætte alle vore kræfter ind på at få afviklet disse frygtelige våben? Er der overhovedet noget der er vigtigere end dette?

Til næste år, den 5. maj 1985, er det fyrretyve år siden freden kom. Det skal mindes ved forskellige arrangementer! Skal vi ikke uanset vort politiske tilhørsforhold, gøre en indsats for fredsarbejdet?

En indsats for at bevare freden, uden terrorbalance. Der var nogen der sagde Rusland og Kommunisme! Ja, desværre. Men alligevel. Hvad er overhovedet værre end atomkrigen.

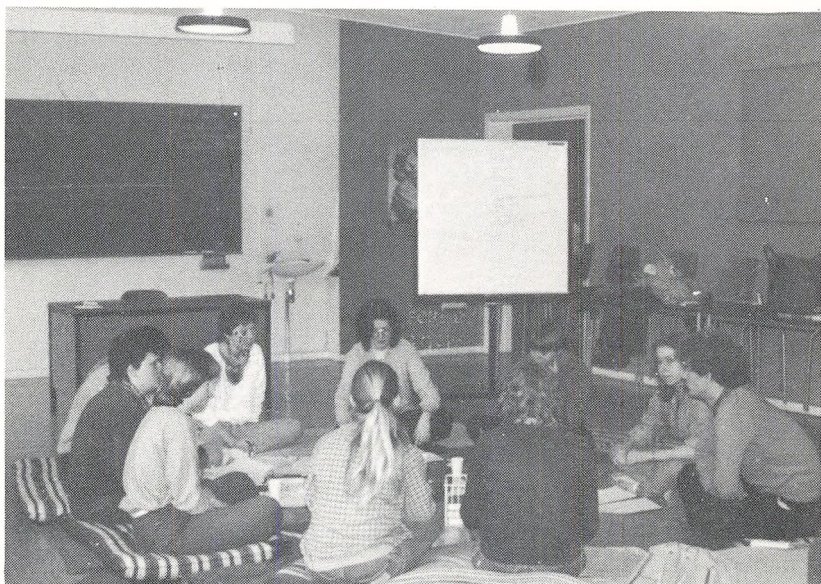
Efterårssemesteret 1983 startede som sædvanligt og blev jo allerede beskrevet i sidste års årsskrift. Arets gang

De ca. 50 optagne studerende på 1. semester var meget stabile, og vi har måtte sande, at der altid kan være een stol mere i klasseværelset,



*Nye studerende august 1983 modtages af 7. semester i Salen*





*4. semester har kulturorientering*

men vi kan nu godt mærke, at 26-27 er mange i vore små undervisningslokaler, der jo også var projekteret til max. 24.

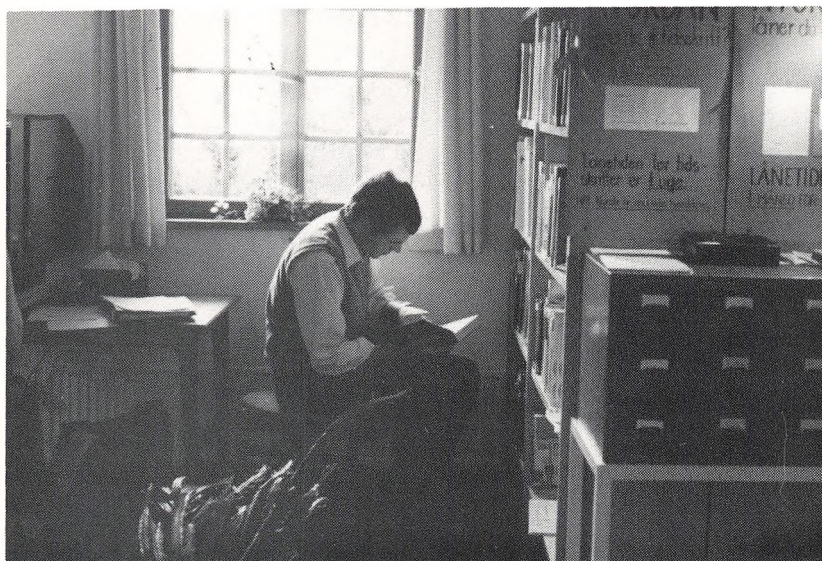
Der blev arbejdet godt i efterårssemesteret, heldigvis med en del afbrydelser af både festlig og faglig art. I fællestimerne, som afholdes hver mandag formiddag, søger vi at informere hinanden, og undertiden får vi besøg af folk udefra.

Således havde vi FDB's forbrugerkonsulent Birgit Swartz Poulsen til at præsentere »Brugsens ernæringspolitik«. Det var jo i denne periode, at Ernæringspolitikken og den intense debat rigtigt florerede.

I november måned kom så 7. semesters fættergilde. Og sikken et gilde! Der var underholdning for langt mere end pengene. Vi spiste og grinede i 6-7 timer, og så var der bal bagefter! Det hold må bestemt blive til noget!

Efter fætterbal ved vi jo at julen nærmer sig, og der blev da også igen arrangeret en hyggelig julemiddag, midt i eksamen for 2. semester, medens 3. og 7. semester afleverer deres projektopgaver, o.s.v.

Denne julemiddag vil blive husket, som den var Ingrid Krabbe Larsens sidste julemiddag, hvilket naturligvis var markeret.



*Der studeres til eksamen i Regensbiblioteket.*

Den eksamen der i januar 1984 blev talt mest om, var nok eksamen efter forsøgsundervisningen på 3. semester.

**Eksamen  
og dimission  
i januar  
1984**

Den består dels i almindelig skriftlig eksamen i konsumentøkonomi og jura, dels i en »høring« i projektrapporten i samfundsfagsområdet.

Det indebærer, at det almindeligvis er en gruppeeksamen, hvor 3-4 studerende er til mundtlig eksamen i en skriftlig rapport på 30-50 sider, alt efter emne og antal i gruppen.

Det var meget interessant at overvære denne eksamensform! Teoretisk skulle der kunne gives individuelle karakterer, men i praksis viser det sig svært! Måske fordi alle var så dygtige??

Her kan I få et indtryk af *emnevalget*, i form af de titler, der blev eksamineret i januar 1984! *Fritid. Andelslandbrug – et alternativ? Dansk mejeribrug efter 1945? Årsager til narkomani. Terminalen. Dankortet.*

Den 20. januar blev 21 nye husholdningslærere dimitteret under de sædvanlige festlige former, med taler og sang i salen og bagefter en frokost for de nybagte kandidater, deres familie og lærerne.

**Dimission  
januar  
1984**

I min dimissionstale var jeg blandt andet inde på nødvendigheden af et samfundsengagement, og forsøgte en definition af en husholdningslærer 1984:



»En husholdningslærer 1984, er en person, der med stor *samfundsmæssig* engagement, udøver sit *faglige virke*, på baggrund af *pædagogisk* uddannelse og erfaring«!

Jeg var videre inde på det aktuelle problem der hedder ernæringsforskning og ernæringsuddannelse på akademisk niveau.

Jeg kunne referere de oplevelser og erfaringer, som mit medlemskab af den arbejdsgruppe som undervisningsministeriet i 1983 nedsatte omkring human ernæringsforskning og- uddannelse.

Jeg kunne ikke tilslutte mig den betænkelighed, som fra nogens side var blevet fremsat, med hensyn til husholdningslærernes fremtid i lyset af en dansk ernæringsuddannelse på højt niveau! Jeg tror snarere, at en sådan uddannelse kan styrke vort arbejde, men det er naturligvis vigtigt, at husholdningslærere på een eller anden måde »kan hoppe på vognen«!

Forårs-  
semester  
1984

Der blev til januar optaget 43 nye studerende, og vi startede semesteret med 190 studerende. Og så gik vi igang med forårets aktiviteter. Det kan i høj grad mærkes at vi efterhånden er mange, specielt kan det mærkes som en følge af ændrede undervisningsformer! Den mere



21 nye husholdningslærere den 20. januar 1984

udbredte anvendelse af projekt- og temaorienteret undervisning for mindre grupper medfører, at vi nu mangler *gruppelokaler*.

Blandt andet derfor, og som et led i en omrokering af de lokaler som husholdningsskolen benytter gennemførte vi i løbet af forårssemesteret og forsommeren følgende:

Indretning af et lokale til øvelser med større rengøringsmaskiner.

Indretning af et badeværelse til bl.a. rengøringsformål.

Et vaskerilokale til brug af studerende.

Depotrum for rengøringsmidler.

Depotrum for papirmaterialer m.v. til administrationen.

Et rum til duplikering og stencilbrænding.

Alle disse rum er indrettet i Hovedbygningens kælder, der således har



*Der flyttes på Ankerhus på grund af omrokering af lokaler,  
Heidi Hansen 4. semester er kusk*



fået en gevaldig ansigtsløftning, og dermed igen er stærkt benyttet til undervisning m.v.

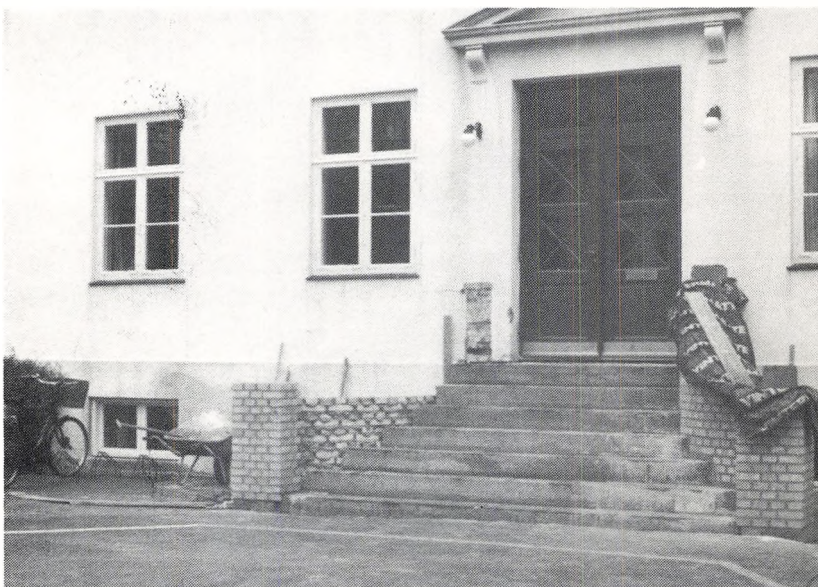
Ydermere kunne vi så i sommerferien indrette/ændre lokalerne på Regensens 1. sal til grupperum, således at vi dermed øgede kapaciteten med mindst 3 af disse lokaler.

Debatdag i  
april 1984!

På initiativ fra flere sider blev der arrangeret en tværfaglig debat om husholdningslæreruddannelsens formål, struktur og indhold.

Efter et oplæg og en gruppeopdeling på tværs af alle skel, diskuterede men på livet løs, de problemer der var rejst, samt en hel række flere.

Baggrunden for denne dag var de mange aktiviteter og ønsker om ændringer/justeringer af den nu 10 år gamle bekendtgørelse. Der foreligger fra dagen et 13 siders sammendrag, hvori der foreslås ændringer der strækker sig fra en total ændring af strukturen i uddannelsen på »Domøs-øko i Sorø«, over ændringer af eksamensformer, overgang til mere selvstændigt arbejde, større grad af erhvervsrettet uddannelse, til konstatering af, at Sorø er en lidt død by, som folk flygter fra i week-enderne!



*Hovedtrappen på seminariet pilles ned – bygges op forår 1984*

Disse konklusioner er et godt grundlag for det forestående arbejde med uddannelsens udvikling, bl.a. i form af flere forsøgsordninger m.v.

Og som et kuriosum blev der foreslået at starte undervisningsåret med en »Bytte træsko-dag«. Et nyt princip der indebærer, at de ældre studerende orienterer de yngre, (går i deres træsko).

Det prøvede vi så ved starten i august 1984, men det blev ikke nogen succes! Livet er svært!

Inden vi gjorde klar til eksamen og dimission som afslutning på forårssemesteret, blev der tid til at holde en *forårsfest*, ikke med forrige års store revy, men alligevel med glimrende underholdning af studerende, samt et fint jazz-orkester!

Een af forårets faglige begivenheder var også igangsætningen af vort nye EDB-anlæg.

EDB-  
alderen  
indledes

Ved fælles hjælp af 2 finansårs midler, lykkedes det at få anskaffet 2 skærme, en printer og en diskettestation, altsammen af fabrikat DDE = Dansk data elektronik. Anlægget blev placeret i et grupperum i 1976-bygningen, der nu naturligvis hedder EDB-rummet!

Ved hjælp af Klaus Danø Møller, der var timelærer på Suhrs seminarium, fik vi indkodet et kostprogram, fik arrangeret nogle startkurser ved samme lærer, og så kører systemet, i hvert fald nogenlunde!

Det er naturligvis kun en begyndelse, men den er jo også altid svær.



*EDB-anlægget er i funktion – forår 1984. 1. semester laver kostprogrammer*





13 nye husholdningslærere fra den 22. juni 1984

Eksamen  
og dimis-  
sion i  
maj-juni

Eksamen forløb igen som denne stærkt sindsbevægede periode nu nødvendigvis må forløbe, med sejre og skuffelser for de enkelte.

Der var spændende specialer, med emner fra diætetik, over nødvendighedsforsyning i en katastrofesituation, til forholdet mellem landbrugets produktion til hjemmemarkedet og næringsstofanbefalingerne.

Eksamensperioden blev for mit vedkommende afbrudt af 2 begivenheder, nemlig Stabekks 75-års jubilæum den 13. juni og kollegiets indvielse den 18. juni, men derom andetsteds.

I min dimissionstale den 22. juni, kunne jeg gratulere 13 nye husholdningslærere, og samtidig gøre en slags status over antal dimittender.

Det blev til 35 i 1984 mod kun 20 i 1983, men ser vi lidt frem, forudsiger prognoserne, at der i 1986 vil blive dimitteret over 50, stigende mod 65-70 i 1987-88.

Samtidigt kunne jeg gratulere holdet med at være det 10. efter 1974 bekendtgørelsen, og at det var det 20. hold som har dimitteret! Nu går det jo stærkt.

Jeg kunne naturligvis ikke undgå at strejfe den netop vedtagne er-

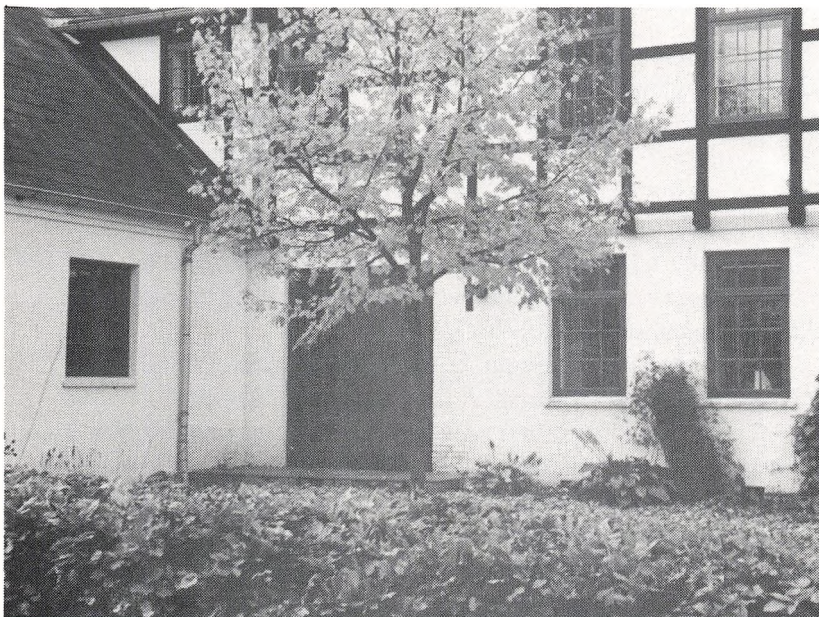
næringspolitik, og i den forbindelse referere til det vigtige i, at også husholdningslærere blander sig i politik, således som Tove Lindbo Larsen har været et strålende eksempel på.

Jeg kunne citere hendes udtalelse i folketinget ved 1. behandling af det genfremsatte forslag til folketingsbeslutning om en ernæringspolitik:

»Det ville også være nyttigt om den offentlige sektor ansatte kostkonsulenter, der kunne tage sig af institutionernes kostproblemer, uddanne personale m.v. En uddannelse som husholdningslærer eller diætist er fremragende«.

Det er jo tankevækkende tale, og helt i tråd med mine betragtninger i indledningen.

Efter sommerferien mødte vi så op igen mandag den 13. august, og da var vi så for første gang i seminariets historie, over 200 studerende. Det er naturligvis stadigvæk en lille institution, men sammenlagt kan vi vel sige, at vi har passeret 350 når vi opregner alle personer, der har deres arbejde/uddannelse på »Det ganske Ankerhus« som Margaret Lauridsen altid sagde!



*Regenslinden vokser godt, maj 1984*



Som nævnt arrangerede lærerråd/DSR en »Bytte Træsko-dag, med en »komme-hinanden-ved« fest som afslutning, med et meget larmende orkester! Sorø kunne høre, at Ankerhus var gået igang!

Lærerrådet

Selv om vi ikke har fået bevilget så mange nye stillinger i dette beretningsår, er der alligevel sket nogle ændringer.

Hanne Hellberg Poulsen, meddelte i efteråret at hun havde fået nyt job ved Forsøgsmejeriet i Hillerød, og i hendes sted ansattes cand. scient Niels Holmqvist, der har idrætsfysiologi som speciale, og iøvrigt er en kendt person i kaproningsverdenen.

Vi kunne derfor ved Sorø-regattaen opleve, at kulturudvalgets formand Else Nedergaard uddelte præmie til sin kollega for en sejr i toer uden styrmand.

Ulla Hardt fik orlov delvis uden løn 1984, for at studere ernærings-terapi ved Gøteborgs Universitet. I hendes sted blev ansat husholdningslærer, Hanne Woller, Ankerhus 1981.

Endvidere meddelte Tove Secher ved juletid, at hun ønskede orlov i et år fra marts, idet hun var blevet tilbudt en stilling ved Pharma-food i Birkerød.

I hendes sted blev ansat cand. brom. og husholdningslærer Mariane Furbo.

Og ved finanslovens endelige vedtagelse, der først skete i marts, fik vi alligevel bevilget endnu en stilling, og den blev besat med cand. mag. Helle Storm, der har virket som timelærer siden august 1983.

Endvidere fik vi ansat en timelærer i statistik og datalære, og det blev civiløkonom, næsten cand. merc. Viggo Nielsen, Slagelse. Seminariet har hermed ialt 15 hele stillinger udover rektors.

I admini-  
strationen

Det er efterhånden blevet fast indarbejdet, at der foruden de 2 faste administrationsmedarbejdere, er 2 EFG-elever, og en medhjælp, under ordningen med langtidsledige.

Vi har netop nu i september taget afsked med efg-uddannet nr. 2, Vivi Svendsen, og har fortsat 2, der begge hedder Lone.

Vi er forresten løbet ind i en *Lone-kø*, idet vores bibliotekar, Karen Lendal også har et års orlov, og i hendes sted fungerer Lone Nielsen med Lone Lupnau som medhjælp, så det var 4 med det navn!

Også ude hos Leif Hansen, vores chefpedel, sker der udskiftninger ret jævnlige, idet der også er ansat medhjælp i de obligatoriske 7 måneders perioder, som langtidsledige nu er ansat.

Leif Hansen har også fået Kollegiet Abildgaarden som sit ansvars-



*Et kig fra Hovedbygningen der viser Abildgaarden i baggrunden, forbundet med seminariet ved »Abildstien«*

område, og af den grund yderligere 15 timers ugentlig hjælp på kollegiets regning, naturligvis.

Med skæringsdagen den 1. januar 1984 skete der 2 begivenheder i Regenskantinen.

**Kantinen,  
Regens-  
kantinen**

Da tiltrådte den nyansatte kantineleder, køkkenleder Jenny-Ann Jensen efter Ingrid Krabbe Larsen.

Kantinen overgik da endeligt til drift efter det nye cirkulære, med delvis støtte fra staten, men ellers som en selvstændig enhed, styret af en særlig kantinebestyrelse bestående af lærere, medarbejdere og studerende.

Samtidigt fik vi i juleferien udvidet spisestuen, således at der nu kan sidde ca. 60-70 personer ad gangen.

Endnu mangler vi tilstrækkelig tid til økonomisk vurdering, men det ser faktisk lovende ud!

I juli måned overtog kostafdelingen hele Pedersborghjemmet, således at vi nu ialt har 38 værelser lejet ud til studerende, fordelt således:

**Kostaf-  
delingen,  
værelser**

61-bygningen  
Regensen

10 værelser  
1 værelse

P. Dams Bibliotek  
Slagelsevej 66  
Pedersborghjemmet

3 værelser  
6 værelser  
18 værelser

Det er således meget interessant at konstatere, at vi har lige så mange værelser i kostafdelingens regi, som kollegiet Abildgaarden, og lægger vi sammen viser det sig at  $38 + 28 = 66$  studerende bor »på seminariet« pr. oktober 1984.

Vi har nu fået aftalt helt klare retningslinier for fordelingen af udgifter mellem seminariets undervisningsafdeling, kostafdelingen og husholdningsskolen, fastlagt af et særligt udvalg under Undervisningsministeret.

Vi har naturligvis mange ikke-tidssvarende værelser, men vi forsøger at holde priserne derefter. Og samtlige rum er besat, vi nyder godt af den store efterspørgsel.

Om udad-  
vendte ak-  
tiviteter

Det blev også i år til en række aktiviteter i indland og udland, som lærere m. fl. deltog i.

De væsentligste af disse var den 3. nordiske ernæringskongres i Bergen, hvor Inger Marie Jørgensen repræsenterede os.

Ved den internationale husholdningskongres i Oslo i juli, var Magny Andersen tilstede, og endelig var Sigrud Willadsen med ved den internationale dietiker-kongres i Toronto, Canada.

Jo, lidt ud at rejse kommer man skam.

Som nævnt var jeg selv i Oslo den 13. juni til Stabekk Husstellærerhøjskoles 75-års dag, sammen med bl.a. Kong Olav den 5!

Desuden har jeg i september været NHH's ordinære styrelsesmøde i Helsingfors i september, der havde form som et ernæringsseminar, således at jeg opnåede at holde forelæsning ved Helsingfors Universitet om: »Danish Nutrition research and danish nutrition policy«.

I november måned rejser Tina Hyldegaard og Britta Lambæk til Helsingfors til nordisk møde for husholdningsseminariernes lærere/ rektorer.

Derudover har der været flere mindre arrangementer som lærere og rektor har deltaget i.

Som jeg nævner i min artikel om Ernæringspolitik har jeg været til en lang række foredrag, kurser og konferencer om ernæring, i indøværende år, så meget at min kalender faktisk har været temmelig overtegnet!

Vi skal efter al sandsynlighed til at have fat på den yderligere revision af uddannelsen, ved at gennemføre flere forsøgsordninger, således at baggrunden for en egentlig bekendtgørelsesrevision kan blive så god som muligt.

På en konference der skal afholdes mellem de 2 seminarers lærere/ rektorer her i oktober måned, kan der sandsynligvis afstikkes nogle hovedretningslinier. Dette skulle så være et klarsignal til at flere forsøgsordninger kan iværksættes.

Jeg takker alle studerende, medarbejdere, lærere og alle jeg har mødt i 1984, for et godt samarbejde, vel mødt i 1985.







*EFG-køkkenassistenter – maj*



*Almenholdet – maj*

# Året 1984

*ved Nanna Hørliück Hansen*

Året 1984 blev ikke præget af store byggerier men snarere af mange forskellige aktiviteter på den enkelte hold. De enkelte holds mål og aktiviteter i undervisningen ændres fra tid til anden, men ikke fra år til år.

Forrige år beskrev lærerne almenkurset og i år vil køkkenleder-kurserne blive omtalt i årsskriftet.

I året 1984 vil det ofte være de specielle ting, som især bliver omtalt, mens den aktive hverdag ikke i tilstrækkelig omfang bliver beskrevet.

Af specielle aktiviteter i efteråret skal nævnes forældredag for de enkelte hold. Fremmødet var stort, og vi kunne igen glæde os over den store tilslutning til disse dage. Det er dejligt at møde forældre/venner holdvis da vi derved får bedre tid til samtaler og orientering.

Efteråret  
1983

Af kostskole aktiviteter skal nævnes de enkelte »kursers« fællesaftener med bl.a. film, underholdning, foredrag eller orienteringsløb.

Folkedans aftener sammen med Høng Landbrugsskole, var og er festlige aftener med dans og højskolesangbogen.

I november afholdtes praktikværtsdag for køkkenlederelevernes praktikværter. Emnet var Cirkulære for køkkenlederuddannelsen og de reviderede undervisningsplaner. Det var en udbytterig eftermiddag for os alle.

9. januar modtog vi ialt 88 elever. Desværre blev almenholdet mindre end ventet idet flere elever af økonomiske grunde meldte fra i sidste øjeblik.

Foråret  
1984

Eks. på emner behandlet på almenkurset i perioder af 2 uger: Ren mad, rent hus, rent liv – Familien Danmark – Ung i dag – Erhvervsuge – Gæstemad – Du og din cykel (afsluttet med cykeltur).

På efg-holdet indførte vi delvis 2 lærer-systemer således, at 2 lærere underviser i samme fag på henholdsvis E og F holdet. Derved har lærerne kunnet inspirere og hjælpe hinanden mere i undervisningen.

Vedr. køkkenlederkurset se artiklen om dette.

Udover de mange forskellige kostskole aktiviteter og foredrag fra





*Afsluttende køkkenledere – maj*



*Almen hold – august*

dette forår vil jeg af specielle arrangementer nævne praktikvært dagen for efg-køkkenassistenterne.

Praktikvært dagen i maj havde flere formål:

- at holde nær kontakt mellem praktikpladsen og skolen
- at praktikpladsen kunne ønske deres elever tillykke med endt uddannelse
- at praktikpladserne kunne få orientering om omlægningen af uddannelsen og den ny uddannelsesbog for efg-køkkenassistentelever.

Økonoma Kirsten Madsen, Fagligt udvalg, redegjorde for uddannelsesbogen og dens brug.

Efg-køkkenassistentuddannelsen ser for 1. august 1984 således ud:  
praktik ca. 22 uger – skole 15 uger – praktik ca. 21 uger – skole 15 uger – praktik ca 18 uger – skole 5 uger.

I maj afholdes Folkeskolens afsluttende prøver og køkkenledernes afsluttende tværfaglige prøve.

2. juni afsluttede vi skoleåret med en festlighed i salen efterfulgt af bespisning i spisesalen. Udover skolens gæster, elever, lærere og medhjælpere deltog 2 gæster fra hver elev.



*EFG-hold – august*





*Gr. Køkkenlederelever – august*



*EFG-hold – august*



I år afsluttedes det 10. hold efg-køkkenassistenter deres uddannelse på Ankerhus – en historisk dag, da det også var sidste hold med netop den uddannelsesopbygning.

30. juni ankom 109 elever med pårørende, en dag hvor det vrimler overalt, men heldigvis var vejret godt.

Efteråret  
1984

Eleverne fordelte sig på:

32 almenelever, 34 køkkenleder på grundkursus og 43 efg elever trin 2.

Almenholdet har nogenlunde samme emner først på kursus, som foregående hold og »du og din cykel« afsluttedes med lejrskoleophold i godt vejr 4 dage ved Bjerre Strand.

Efg eleverne på dette kursus er kommet ½ år før normalt for at muliggøre omlægning af efg-uddannelsen, disse elever mangler efter skoleopholdet endnu 5 ½ måneders praktik.

I uge 37-38 har vi haft projektarbejde med »miljø rigtig husholdning«, som overordnet emne for alle skolens elever og lærere. Aktiviteterne i den forbindelse var mange og meget forskellige. Underemnerne var bl.a. leve før og nu, herunder stenalder – landbrug/økologisk landbrug – alternativ kost – medicin – miljø – bevarede organisationer.



*Motions eftermiddag – maj måned*





*»Mad i stenalderen«*



*Elev morgenvagt*



Eleverne var på besøg hos mange forskellige personer/institutioner/arbejdspladser, hvor de blev meget positivt modtaget.

Projektarbejdet afsluttedes med et panel bestående af 6 personer, som dækkede de behandlede emner.

Af kommende aktiviteter i dette efterår:

Tværfaglig stor opgave for efg-eleverne i uge 42 + lidt af uge 43. Almenholdet 4 ugers projektarbejde efter efterårsferien. Vedr. køkkenlederholdet se artiklen i årsskriftet.

Fra 1. august kan alle almen- og køkkenlederelever få min. 30 % i grundstøtte fra staten.

I det sidste år har valgfagene været følgende: sport, svømning, gymnastik, selvforsvar, lædersløjd, dramatik, F.u.a., engelsk, matematik, fysik, videnskab, udvidet førstehjælp og filmkundskab.

Skolen har nu en studievejleder til hvert hold, dette har medført mere og bedre rådgivning af elever og gæster.

Skolen har deltaget i mange erhvervsdage rundt omkring i amtet. Samtidig har skolen haft besøg af mange skoler, foreninger og smågrupper.

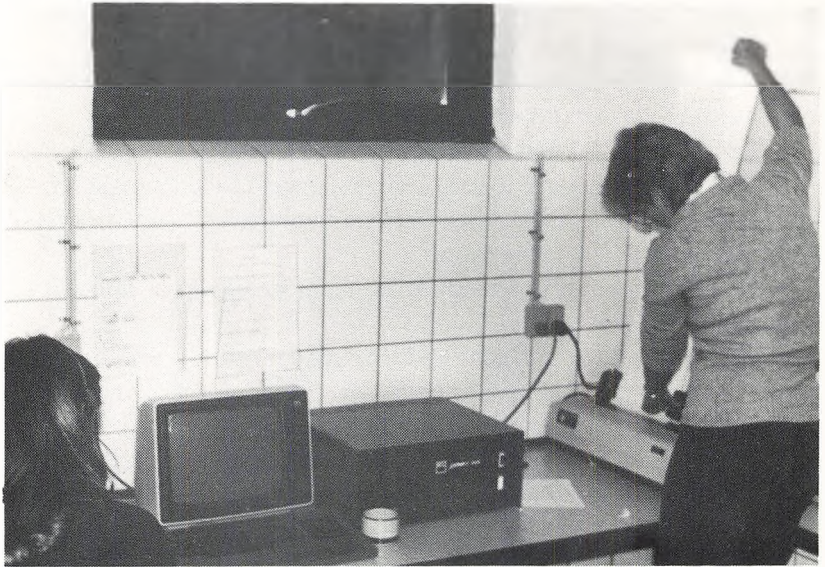
Valgfag og  
aktiviteter

Øvrige  
aktiviteter



*En friime*





*Skolens EDB-comet*

I september afholdtes week-end kursus for 75 køkkenlederelever i praktik. Eleverne sov på »sovesale« og deltog selv delvis i det praktiske arbejde.

I de kommende år vil skolen tage nye kurser op, og allerede i dette efterår vil vi tilbyde et kortkursus.

Korte  
kurser  
og andre  
kurser

I uge 47 afholder skolen ugekursus, der specielt henvender sig til medarbejdere på børne- og ungdomsinstitutioner.

Kurset vil blive fulgt op af andre suppleringskurser for køkkenledere og efg-køkkenassistenter i sommerhalvåret 1985.

Skolen har desuden planlagt forskellige korte kurser til sommerhalvåret, disse kurser henvender sig til alle, der måtte være interesseret i netop det emne.

Kurserne vil bl.a. være: grøn mad – sund mad – kursus for enlige mødre – kursus for udlændinge.

Nyan-  
skaffelser

Sidst i 1983 fik vi eget videoapparat, vi og seminariet er glade for denne nyanskaffelse, der har medført at vi ikke længere skal låne på seminariet.

EDB er nu også indført i undervisningen idet eleverne flittigt benyt-

ter vores Comet til kostberegning. Vi håber snart at kunne lade eleverne foretage økonomiberegning på Cometen.

1904 bygningen fik ved årsskiftet nyt tag, vi er meget glade for det kønne og tætte tag.

I denne eftersommer udbygges Hyben (elevbolig) til ialt 17 elever, vi glæder os til den større og bedre dagligstue.

Fra augsut i år har vi ikke længere elever på Pedersborghjemmet – istedet bor der nu 8 elever i to lejligheder på kollegiet Abildgården.

Fra dette efterår skulle værelses antallet være så stort, at vi nu langt om længe kan føre værelserne på 1. sal tilbage til enkeltværelser – noget vi længe har set frem til.

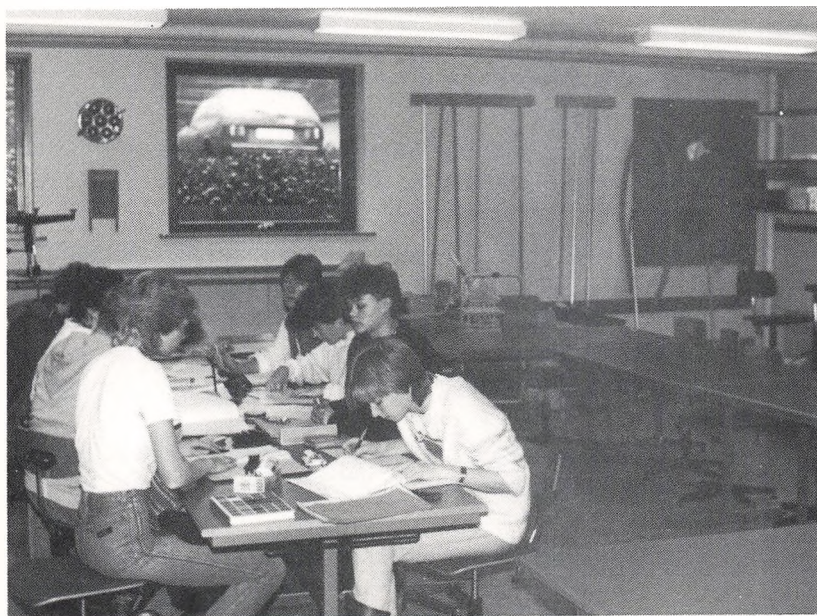
Villaens første sal er pr. 1. august omdannet til opholdsstue, grupperum og motionsrum. Det er dejligt at have disse ekstra grupperum.

Lærerstaben er næsten den samme som sidste år, desværre måtte vi dog pr. 1. juni sige farvel til Liselotte Krøyer, som nu er ansat på Teknisk skole I Svendborg.

Husholdningslærer Ninna Madsen er ansat som vikar dette efterår.

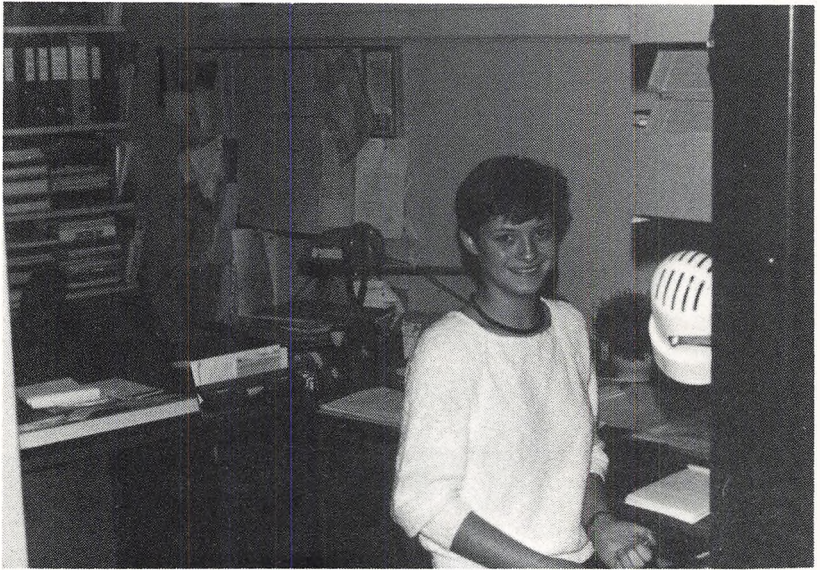
Byggeri  
og vedlige-  
holdelse

Medar-  
bejdere



*faglokalet til hygiejne*





*Kontorelev Heidi Jensen*

Køkkenleder Alice Jørgensen ønskede at forlade os 1. juli for at have mere tid til familien.

Køkkenleder Anne Wittrock er ansat istedet. Anne fik en flyvende start p.g.a. Jytte Bagges sygdom dette efterår.

Pr. 15. juli ansatte vi kontorelev Heidi Jensen.

Gennem de sidste år har vi sammen med kantinen haft en langtids-ledig, denne ordning har fungeret meget fint. I det forløbne år har vi måttet sige farvel til Bente Hansen og Anne Lise Gullacksen og velkommen til Helle Nobel.

Antallet af medarbejdere stiger, men fortsat er der rigeligt med arbejde til alle.

Kostskolelivet er givende og krævende for alle såvel elever som ansatte. Mange tak til alle medarbejdere for skoleåret 1983/84. Tak for stor engagement.

Mange hilsener til alle tidligere elever.

*Nanna Hørlück Hansen*

# Mindeord over Marie Broholm, tidligere Regensen Ankerhus

Søndag den 20. august døde den tidligere husmoder på Regensen, Ankerhus, i en alder af 92 år.

Hermed er endnu een af de kvinder som har været med til at skabe og præge institutionen Ankerhus, i dens første 50 år, gået bort.

Marie Broholm var født i Vejle på Fyn, og kom som 21-årig i 1913 til Ankerhus for at uddanne sig til husholdningslærerinde. Det var i den pionertid, hvor Ankerhus endnu var en privat skole, og uddannelsen endnu ikke anerkendt af staten.

På grund af udbruddet af 1. verdenskrig blev uddannelsen færdiggjort allerede i 1914, og samme år oprettede den navnkundige Frk. Sejro-Olsen, Erritsø Husholdningsskole, i Erritsø ved Fredericia.

Her fik Marie Broholm i en årrække sit første virke som lærer for unge, og i en historisk redegørelse fra 1920 står der: »forstanderinden er såre dygtig og hendes to lærerinder er også stillingen voksen«.

Dette skudsmål kom til at holde livet ud, Marie Broholm var altid sin stilling voksen, og dertil kan med god grund føjes, at hun udøvede sin gerning med stor flid og dygtighed, med et dejligt lyst humør, og en enestående omhu for andre.

Perioden på Erritsøhus Husholdningsskole blev afbrudt i 30-erne fordi Marie Broholm besluttede at tage hjem og passe sin syge mor i hendes sidste år.

Det udviklede sig så heldigt, at da stillingen som Husmoder på Regensen på Ankerhus Seminarium var ledig til maj 1942, var Marie Broholm klar til at overtage denne.

Der er uendeligt mange erklæringer fra elever fra Ankerhus, som udtrykker taknemmelighed over Fr. Broholms ledelse af Regensen.

Det var dengang afdelingen for de ældste elever på seminarieret, og det var i de gode gamle dage, da man boede, spiste og levede sit liv i den gamle, strå-tækte gaard – Regensen.

Og Marie Broholm sørgede naturligvis ikke blot for mad og drikke – nej, der var omsorg og medleven – også i den enkeltes private problemer – og hjælp var en helt naturlig ting.

Men der var fremfor alt det lyse sind!

Jeg har altid haft en fornemmelse af, at Marie Broholm var fynbo. Hun havde det optimistiske og det lyse, fynske sind – og hendes sprog var også det lette fynske.

Det blev en lykkelig tid for Regensen og for Ankerhus – og jeg tror også at



det var en god tid – men en meget arbejdskrævende periode for Marie Broholm.

Hun virkede her til maj 1959 – altså i 17 år. Hun syntes som 67-årig at hun måtte trække sig til fordel for yngre kræfter.

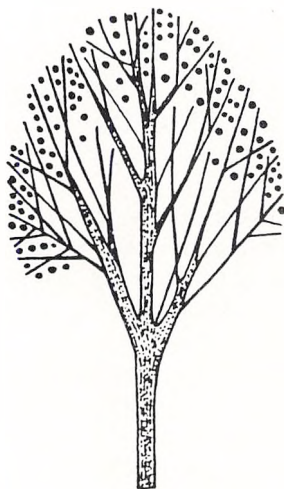
Hun nåede således at få 25 år som pensionist i egen lejlighed i Sorø – og de allerfleste af disse år var aktive år sammen med gode venner, familien og den omgangskreds som hendes interesse i højskoleforeningen og i det kirkelige liv medførte.

Hun har i denne lange pensionistperiode været én af de flittigste deltagere i fest og glæde på Ankerhus, idet trofasthed også hørte til én af Marie Broholms mange gode egenskaber.

Ved meddelelsen om Marie Broholms bortgang, vil mange tidligere elever på Ankerhus – husholdningslærere rundt i Skandinavien – samt hele det nuværende Ankerhus sende en varm tak til et menneske, med lyst og kærligt sind.

Ære være Marie Broholms minde.

*Gustav Nedergaard, seminarirektor*  
Ankerhus Seminarium



## Elevmødet 1984

Der er ved dette indlæg efterhånden blevet tradition for at referere lidt om vejret på elevmødedagen – det var i år ikke helt så strålende som så ofte før, men klarede dog op. Jeg kan næsten fristes til at antyde, at det afspejlede lidt af bestyrelsens sindsstemning, da vi mødtes til det forudgående bestyrelsesmøde og blev bekendt med tilmeldingen til dette års elevmøde – som var den laveste i mange år. Bestyrelsen har gjort sig mange tanker om, hvad grunden kan være og det er da muligt, vi ikke er fantasifulde nok, men vi er så utroligt modtagelige for ideer og inspiration fra de 1200 medlemmer, som foreningen tæller.

Udover dette forløb elevmødedagen planmæssigt, bortset fra at indenrigsminister Britta Shall Holberg, som skulle have været dagens foredragsholder, måtte melde afbud med meget kort varsel, men det kan jo være vanskeligt at planlægge for en politiker!!!

I stedet kunne Henny Bjerre Christensen byde velkommen til en velkendt stemme fra Danmarks Radio, programsekretær Bent Hansen, som havde indvilget i at slippe udsendelsen »Ud på landet« med .., for at komme og tale om »Gør det selv bevægelsen«. Et interessant foredrag belyst fra nogle andre vinkler, end vi normalt forbinder med ordene gør-det-selv.

Nu er det sjældent morsomt, at være den der træder til på afbud, og slet ikke når tilhørerne er indstillet på et andet foredrag, så vi undskylder overfor Bent Hansen, hvis vi var lidt tunge at rive med.

Efter foredraget blev der afholdt en ultra kort generalforsamling, dog med den sædvanlige dagsorden og dirigent.

Inden formandens beretning måtte vi endnu engang mindes en tidligere medarbejder ved Ankerhus. Marie Broholm er i en alder af 92 år stedt til hvile. Marie Broholm var en elskelig gammel dame fuld af lune. Ære være hendes minde.

Fra formandens beretning kan nævnes

- at bestyrelsen har vedtaget at ophøre med at sende rykkerskrivelser ud, det er for dyrt, for tidskrævende og et meget lidt morsomt stykke arbejde. Så husk giroindbetalingskortet, hvis du fortsat ønsker at være medlem af elevforeningen.
- medlemstallet er steget med 80 i det forløbne år.
- der er fundet midler fra seminariets tidligere egenkapital til afholdelse af indvendig vedligeholdelse af mindestuerne, således at dette nu fremover fungerer.
- årsskriftets forside ønskes ændret, da mange af de yngre årgange ikke forbinder noget med nuværende forside. En tegning af hovedbygningen med

overgang til husholdningsskolen vil fremover komme til at pryde forsiden.

- bestyrelsen modtager fortsat gerne forslag til anvendelse af jubilæumsfonden.

Til slut kunne Henny Bjerre Christensen ønske 50- og 60-års jubilæarerne, som er elevforeningens gæster, tillykke. Karen Isaksen 60-års jubilæar fra husholdningsskolen, Nico Dam og Xenia Pedersen 50-års jubilæarer fra seminariet fik traditionen tro overrakt en lille buket roser.

Derefter kunne beretningen sættes til afstemning – med godkendelse.

Kasserer Karen Jørgensen aflægger regnskab. Der forekommer en differens på 50 øre! – men regnskabet godkendes.

Næste punkt var fastsættelse af kontingent, som blev foreslået og vedtaget uændret. – Altså ikke her nogen prisstigning denne gang.

På valg var i år Henny Bjerre Christensen (formand) og suppleant Jonny Boye Petersen samt foreningens to revisorer Gunhild Ørnstrup og Ingrid Larsen (Hillersborg). Det blev et fredsvalg – alle genvalgt. Desuden var Margrethe Spanggård på valg. Margrethe Spanggård er medlem af seminariets bestyrelse og valgt af elevforeningen. Det blev også her genvalg.

Under evt. forespurgté Krista Laursen, om det ikke var muligt at lempe lidt på bestemmelsen om, at man skal være medlem af foreningen for at deltage i elevmødet, f.eks. ved indførelse af gæstekontingent.

Jytte Jacobsen bad om ordet for at foreslå, at et evt. gæstekontingent i så fald skulle koste mere end årskontingentet! – Hertil kan jeg svare, at bestyrelsens holdning fortsat er, at man skal være medlem for at kunne deltage i elevmødet, men at vi da er villige til at drøfte det endnu engang ved næste bestyrelsesmøde.

Og så kan det nok være, at vi trængte til eftermiddagskaffe og til at snakke. I seminariets kaffeafdeling var der af gode grunde ingen Ingrids kringel i år, men den nye kantineleder serverede lækre franske linser (tror jeg nok, sådan nogen hedder), det var anderledes, men også lækkert.

Som næste programpunkt var der arrangeret rundvisning, det har vi af gode grunde ikke hvert år, men i år var der bl.a. det nye kollegiebyggeri at tage i øjesyn. Gustav Nedergaard og Nanna Hørluck orienterede om skolevirksomhederne, inden man begav sig på vandring for at kigge og samle appetit til middagen.

Da der nu ikke var så mange tilmeldt middagen i år, og seminariet og husholdningsskolen spiser middag hver for sig, blev middagen på seminariet indtaget i Regenskantinen. Her fik vi dejlig Roastbeaf m. kold kartoffelsalat, grøn salat og grovboller, vine, øl eller vand efter ønske og kaffe m. kage. Der kunne under middagen noteres en god stemning, ikke mindst bistået af 25-års jubilæarerne, som var mødt talstærkt op. Ann Jepsen holdt tale på holdets vegne,

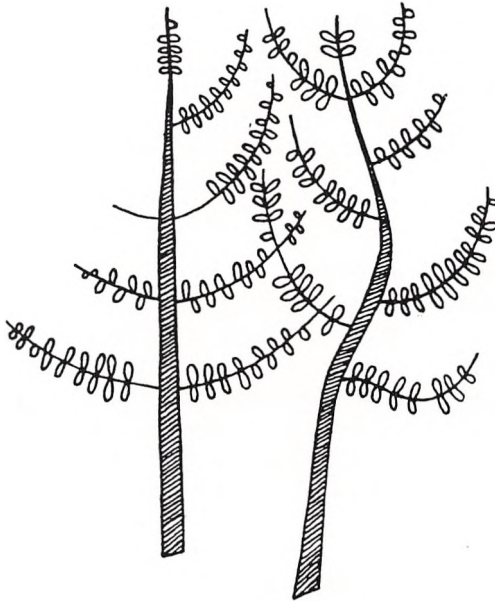
og bagefter gav jubilarene en kort præsentation af, hvad de hver især havde lavet, siden de forlod Ankerhus. Meget fornøjeligt.

Også de øvrige jubilarer blev hædret og der blev sunget, som det sig hør og bør.

Elevmødet er slut, og vi siger tak til alle som bidrog med arbejdsindsats og tilstedeværelse til at gøre elevmødedagen vellykket.

Vel mødt og på gensyn lørdag den 7. september 1985.

*Lisbeth Skafte Christensen*





# Orientering om køkkenleder-uddannelsens nuværende form

Den 4. januar 1983 forelå cirkulære for køkkenlederuddannelsen, hvorfor vi har fundet det relevant at referere formålsbeskrivelserne herfra, samt redegøre for den struktur vi på Ankerhus har taget i anvendelse.

## *Uddannelsens formål er:*

1. at kvalificere eleverne til at virke som ledere og medarbejdere ved mindre institutionskøkkener.
1. at kvalificere eleverne til at planlægge og praktisk fremstille sund, vel-smagende og varieret institutionskost, der er ernæringsmæssigt, hygiejnisk og økonomisk forsvarlig og
3. at udvikle elevernes evne til fornyelse og til løsning af skiftende opgaver.

## *Uddannelsens struktur:*

- 12 måneders institutionspraktik
- 20 ugers grundlæggende kursus
- 12 måneders institutionspraktik
- 20 ugers afsluttende kursus

Formålsbeskrivelsen for de enkelte fagområder på grundlæggende skoleophold:

## **Almene fagområder – 110 timer**

Formålet er, at eleverne erhverver sig

- viden om og færdigheder i skriftlig og mundtlig sprog anvendelse,
- færdigheder i talbehandling,
- viden om og færdigheder i førstehjælp,
- forudsætninger for at inddrage sundhedspædagogiske perspektiver i et kommende arbejde med tilberedning af institutionskost,
- kendskab til studie- og erhvervsmuligheder.

## *Indholdet er:*

Diskussionsøvelser, samtaleteknik, notatteknik, litteratursøgning, mødedeltagelse, udfærdigelse af ansøgninger, telefonbetjening, skriftlig ordreafgivelse.

Regningsarter af betydning for kostberegning, opskrifter og varebestillinger.

Brandslukningsøvelser i institutionskøkkener.

Grundkursus i førstehjælp.

Sammenhængen mellem det enkelte menneskets ydre vilkår og dets oplevelse af livskvalitet.

Ungdomsuddannelser, fleksibilitet og sammenhæng. Videreuddannelsesmuligheder.

### **Institutionskost – 380 timer**

Formålet er, at eleverne erhverver sig

- viden om ernæring og levnedsmidler og om ernæringens betydning for sundheden,
- viden om og færdigheder i planlægning, beregning og tilberedning af institutionskost,
- kendskab til sammenhængen mellem planlægning, beregning og tilberedning af kost på forskellige institutionstyper.

#### *Indholdet er*

Ernæringens betydning for menneskets normale trivsel.

Næringsstoffernes forekomst og bestandighed ved tilberedning.

Lednedsmidlernes opbygning og dens anvendelse til forskellige aldersgrupper på forskellige institutionstyper.

Beregning af portionsstørrelser, ingredienser, forbrug, priser og næringsstofindhold.

Indkøb og opbevaring af levnedsmidler og træning i anvendelse heraf.

Praktiske madlavning, herunder metoder, tilsmagning og anretning.

Maskiners og redskabers funktion og færdighed i anvendelse heraf, herunder arbejdsstillinger og -bevægelser.

Planlægning af det samlede arbejdsforløb under hensyntagen til de enkelte delfunktioners varighed, medarbejdernes beskæftigelse og det tekniske udstyrs anvendelse.

Oftest forekommende diættypers anvendelse (skåne, diabetes affedning).

Planlægning, beregning og tilberedning af diættyper.

### **Institutionshygiejne – 80 timer**

Formålet er, at eleverne erhverver sig

- viden om de aktuelle sygdomsfremkaldende mikroorganismer, der gennem mennesker, skadedyr, husdyr, materialer, og levnedsmidler overføres til mennesker,
- viden om og praktiske færdigheder i planlægning, hensigtsmæssig rengøring og vedligeholdelse af materialer og lokaler, der vedrører kostforplejningen.

*Indholdet er:*

Mikroorganismerne og deres livsbetingelser.

Smitteveje, infektioner og forgiftninger. Arbejdsmiljø.

Hygiejniske krav til kostforplejningspersonalet.

Arbejds miljøløvgivningen.

Rengøringsmidler, -redskaber og metoder til institutionsbrug, herunder sikkerhedsregler, arbejdsstillinger og hygiejniske bestemmelser.

Planlægning af rengøring.

Rengøring af materialer og lokaler, der vedrører kostforplejningen, materialevedligeholdelse.

### **Arbejdsplanlægning**

Formålet er, at eleverne erhverver sig

- viden om planlægningens betydning for det daglige arbejde i institutionskøkkenet og praktiske færdigheder i planlægning,
- kendskab til forskellige ledelsesformer,
- kendskab til institutionsregnskab og -budget,
- kendskab til arbejdstagerens rettigheder og pligter.

*Indholdet er:*

Planers opbygning, deres funktion og anvendelse.

Forskellige ledelsesformers indvirkning og arbejdsklimaet.

Grundprincipper for regnskabsførelse og budgetlægning i relation til institutioner.

Arbejdstagerens rettigheder og pligter.

Det første skoleophold forløber bedst, såfremt man i løbet af 1 års praktik har tilegnet sig størst mulig viden om råvarer, tilberedningsmetoder, rengøringsmetoder, maddagspriser, madsammensætning, portionsberegning og hvad man iøvrigt præsenteres for.

Metoder og strukturering af undervisningen på de enkelte skoler kan være forskellig. På Ankerhus har flg. emneopdeling dannet basis for undervisningen på grundkursus:

1. Mel, gryn, brød, kager.
2. Grønsager, bælgfrugter, frugter.
3. Æg, fisk, skaldyr.
4. Kød, fjerkræ.
5. Vildt - indmad.
6. Fedtstoffer - mælk - ost.



Nedenstående skema viser eksempel på teori og praktik knyttes sammen indenfor emnerne:

### Mel – Gryn – Brød – Kager

RØD-køkken	RØD-køkken	TEORI
Middag-, aften- og mellemmåltid	Maskinlære	Personlig hygiejne
Sammenkogt	Middags- mellemmåltid	Bekendtgørelse 121
	Afkøling	Simpel næringsberegning
Jævnet suppe – grønt	Kogt kød	Energifordeling
Pulversuppe	Mælkemad koldt	Madpyramiden
Sandwichs	Bagværk to slags dej	Svindberegning
Landgangsbrød		
Fyldte boller		

BLÅ-køkken	BLÅ-køkken	
Metodik	Metodik	Kulhydraterne
Jævne metoder/midler	Gærdej – mager – halv-fed – »fed«	Regler for kostplanlægning og madsammensætning
Varekundskab	Brød + brød af grød	Typeplan + madplan
	Glutenboller	Portionsberegning
	Sandwichs brød	
	Frysning af bagværk	

SORT-køkken	GUL-køkken	
Afkøling	Aftensmad – metodik – varekundskab	Regnskab/budget
Emballage	1. Pizza	Priser
	2. Pie	
	3. Pandekager	
	Mørdej, pisket, rørt, vandbakkelse	
	Frysning af bagværk	

Efter 1. skoleophold gives standpunktskarakterer for hvert fagområde. På afsluttende kursus er faggrupperne reduceret til de flg. tre:

### **Almene fagområder – 110 timer**

Formålet er, at eleverne erhverver sig

- kendskab til kulturelle strømninger og folkelige bevægelser,
- kendskab til aktuelle arbejdsmarkedsforhold,
- kendskab til dansk ernærings-, familie-, bolig-, forbruger- og sundhedspolitik,
- kendskab til studie- og erhvervsmuligheder.

#### *Indholdet er:*

Kulturelle strømninger og folkelige bevægelser som grundlag for oprettelse af frie kostskoler.

Den husholdningsskole, hvor eleven tager sin uddannelse. Skolens historiske formål og særpræg.

Baggrunden for oprettelse af fællesudvalget og for etablering af køkkenlederuddannelsen.

Nutidens folkelige og kulturelle bevægelser og deres sammenhæng med menneskers situation og levevilkår.

Aktuelle arbejdsmarkedsforhold med særlig vægt på kvinders vilkår og muligheder.

Danske ernærings-, familie-, bolig-, forbruger- og sundhedspolitik og dens betydning for det enkelte menneskes udvikling og trivsel.

Køkkenledernes erhvervs- og videreuddannelsesmuligheder.

### **Institutionskost – 260 timer**

Formålet er, at eleverne erhverver sig

- færdighed i at planlægge, beregne, indkøbe og vurdere kosten på forskellige typer af institutioner under hensyntagen til de sundhedsmæssige, ernæringsmæssige, økonomiske og hygiejniske krav,
- viden om distributionsformer og -systemer,
- viden om de forskellige diættyper,
- viden om sammenhængen mellem kost, motion og fysisk velvære.

#### *Indholdet er*

Kostplaner til forskellige aldersgrupper og institutionstyper med beregning af næringsstofindhold og portionsstørrelser under hensyntagen til de hygiejniske og økonomiske krav.

Tilrettelæggelse, beregning, anretning og distribution af kost til forskellige institutionstyper.

Levnedsmidlernes anvendelse for fysisk anvendelse.

Distributionsformer og -systemer, anvendelsesmuligheder og økonomi.

Distributionsformer og -systemers betydning for den menneskelige trivsel.  
Aktuelle diætens planlægning, beregning, tilberedning og anretning på forskellige institutioner.

### **Institutionskøkkenledelse – 260 timer**

Formålet er, at eleverne erhverver sig

- viden om det teoretiske grundlag for ledelse og det dermed forbundne ansvar,
- færdighed i praktisk ledelsesfunktion,
- viden om administration af institutionskøkkener,
- viden om indretning af og udstyr til institutionskøkkener.

*Indholdet er:*

Samspejlet mellem mennesker og samarbejdet i gruppen.

Arbejdsgiverens/lederens etiske og lovmæssige ansvar.

Udarbejdelse og anvendelse af planer, afpasset efter den enkelte institution.

Praktiske øvelser i ledelse efter de udarbejdede planer.

Køkkens administration, fastlæggelse af kostdagspris og budgetkontrol, herunder læsning af edb-udskrifter.

Kalkulation af prisfastsættelse ved salg af mad.

Indretning og udstyr ved etablering og supplerende af institutionskøkkener.

Arbejdspladsens fysiske og psykiske rammer, herunder indretning, inventar, arbejdsteknik, arbejdsmiljø og hygiejne.

Det essentielle i målsætningen for uddannelsen handler om, at hver enkelt får tilegnet sig gode læreregenskaber og samarbejdsegenskaber, ligesom der stilles krav om selvstændighed og evne til nytænkning.

Ved 2. skoleopholds begyndelse har kl. eleverne arbejdet 2 ½ år på at gennemføre uddannelsen.

Eleverne har lært og erfaret meget, både af faglig og samarbejds-mæssig karakter, hvilket netop lægger op til en arbejdsform med stor selvstændighed, modenhed, og aktiv medleven i arbejdet på afsluttende kursus.

Vi er af den opfattelse, at temaopdelt undervisning er velfungerende og giver her et eks. på temasammensætningen for et afsluttende kursus:

køkkenet som arbejdsplads

børn

unge

ældre

recourser – køb dansk

sundhed – sygdom.

Baggrunden for at tilrettelægge på denne måde er, at et bredt formuleret



tema giver større muligheder for elevindflydelse, hvilket bl.a. effektueres med en brainstorming på hele klassen ved hver temastart, samt en elevstyret evaluering når temaet afsluttes.

Endvidere giver temaopdelte undervisning gode muligheder for:

#### A.

At eleverne oplever nødvendigheden af alle fagområdernes inddragen i forbindelse med bred belysning af et emne. (Almenfag, institutionskost, institutionskøkkenledelse).

F.eks. trænes der ved hjælp af ledelsesopgaver i anvendelsen af viden fra alle fagområder, ligesom øvelser af forskellig art skal medvirke til at give eleven mod til at tage ordet f.eks. ved personalemøder, og gøre eleven istand til at give en klar og utvetydig instruktion på rette niveau.

#### B.

At eleverne via debattering af emner – også af mere almen karakter – udvikler evnen til at opleve og forstå tingenes sammenhæng.

Man tvinges i langt højere grad til at forstå og klargøre sin holdning til et problem, når man skal sætte ord på.

#### C.

At eleverne styrker evnen til selvstændig stillingtagen.

Eleverne skal kunne tage et standpunkt, der kan forenes med deres egen overbevisning. Dernæst må tilføjes, at et standpunkt ofte må tages op til revision, men det er vigtigt, at andres argumenter inden da har været sat op mod ens egne.

#### D.

At eleverne styrker evnen til selvstændigt arbejde og opsøgen af viden.

Man skal arbejde kreativt, sprænge rammen, gå udenfor de grænser vi alle tror, vi har.

Man skal forholde sig kritisk, men også være åben overfor de informationer man modtager, og være i stand til at sortere i den litteratur, man kommer i berøring med.

Det bør nok påpeges, at selvstændighed ikke skal opfattes som noget ego-trip, men tværtimod som en egenskab der får fint i spænd med krav om samarbejde indenfor en gruppe på arbejdspladsen, såvel som på skolen.

E.

At eleverne opøver overblik

Eleverne bliver i stand til at registrere og forholde sig til en helhed – f.eks. driften af et køkken, hvor administration, arbejdsfordeling, økonomi, ernæring, hygiejne med videre skal gå op i en højere enhed.

F.

At eleverne når frem til, at den faglige forståelse og den samfundsmæssige bevidsthed trives side om side.

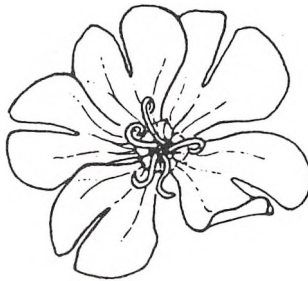
Sagt med andre ord, der skal være check på det faglige, mens en bred almen orientering samtidig skal danne basis for accept i samarbejde med andre personalegrupper og ikke mindst en tilfredsstillelse for én selv.

Som afslutning på uddannelsen gives standpunktskarakter i hver af de tre faggrupper, og der afholdes en tværfaglig prøve for at belyse elevernes egnethed som køkkenledere. Opgavernes udgangspunkt er en køkkenleders arbejdsituation som leder af en institutionshusholdning. Prøven består af en skriftlig og mundtlig del, som bedømmes af to eksterne censorer samt lærerne. Bedømmelsen samles i én prøvekarakter, som noteres på afgangsbeviset. Sammen med standpunkts bedømmelsen for de tre fagområder. Vi håber, at vi med denne orientering, har givet en ide om, hvad Kl-uddannelsen indeholder, og hvad der forventes af eleverne i de to skoleophold.



Vi sender mange hilsener til alle tidligere elever og ønsker en god jul.

*Nanna Hørlück Hansen, Ninna Madsen, Bente Jegstrup, Ruth V. Jensen,  
Bente Ladefoged Petersen og Kirsten Lillelund Sørensen*



# Ernæringspolitik i Danmark en begivenhed i 1984

Den 30. maj 1984 vedtoges Folketingsbeslutning om en dansk ernæringspolitik og herom har jeg haft følgende oplevelser!

Det kgl. Landhusholdningsselskab har oprettet et Akadimiråd, der har professor dr. med. vet. F. Moustgaard som formand.

Engang i foråret 1983 afholdte dette Akadimiråd et møde i Nationalmuseets festsal om ernærings spørgsmål.

Efter mødet rejste den nyligt afgåede Kirke- og Grønlandsminister Tove Lindbo Larsen (TLL), nogle spørgsmål om politikernes stilling til ernærings spørgsmål, hvorefter den norske professor Kåre Norum klart erklærede: »Uden politikernes interesse får vi ingen ernæringspolitik«.

Jeg tror dette var signalet til starten af den »politiske indsats« på ernæringsområdet.

For det første blev der nedsat en arbejdsgruppe under Undervisningsministeren, der skulle udrede problemerne om dansk ernæringsforbrug. Jeg blev medlem af gruppen, der afgav en rapport i oktober 1983.

Allerede den 7. oktober havde TLL sammen med 4 andre socialdemokratiske folketingsmedlemmer et forslag til folketingsbeslutning om en dansk ernæringspolitik klar til fremsættelse i »Tinget«.

Den 8. december var forslaget til 1. behandling. Jeg var tilstede og kunne klart fornemme, at den »borgerlige« side af salen var skeptisk!

Allerede den 13. december udskrev Schlüter valg, og dermed bortfaldt forslaget.

I februar 1984 havde vi et møde med TLL på Ankerhus Husholdningsskole og her blev forslaget intens diskuteret. Jeg foreslog at man i afsnittet om kosten – *direkte* henviser til NA = næringsstofbefalingerne.

Det blev også tilfældet da TLL igen fremsatte forslaget i marts 1984. Den »anden« 1. behandling foregik den 6. april. Men desværre havde jeg den dag bestyrelsesmøde, så jeg kunne ikke opleve at »de borgerlige« nu var mere »positive«.

Hvad var sket? Jo, i mellemtiden havde Landbrugsrådet foretaget en »Kovending«, der bestod i at de efter et møde med TLL tilsluttede sig det socialdemokratiske forslag!

Under alt dette havde der i alle medier været en til tider meget hidsig debat om ernæring og ernæringsproblemer!

En debat så intens, som jeg aldrig har oplevet den før!



Lørdag den 19. november 1983, blev jeg således citeret i radioens timenyheder flere gange, på grund af en artikel i »Landsbladet«.

Jeg havde der anført hvilke konsekvenser det kunne få for Dansk Landbrug – såfremt man ændrede kostvaner i relation til ernæringspolitikens målsætning. Det kommenterede redaktionen med, at så måtte landbruget have kompensation. Det satte en voldsom redaktion i gang, – bl.a. hos »Brugsens Okholm«.

Brugsens ernæringspolitik var i mellemtiden blevet lanceret med stor succes. Jo, der skete noget, – inden Folketinget den 30. maj ved 17,00 tiden vedtog forslag om en Dansk ernæringspolitik.

Jeg hørte det i bilradioen, – på vej fra foredrag i Korinth for de fynske husmødre!

Apro'pos foredrag. Jeg har holdt foredrag, deltaget i debat om ernæringspolitik i Herning, Holbæk, Korinth, København (Ingeniørforeningen), Tune, Kolkolle, Helsingfors, Reersø og en del steder til.

Men det afgørende er nu at vi holder Folketinget fast på den vedtagne beslutning der omfatter:

1. Forbedret og koordineret ernæringsforsk.
  2. Anbefalet kostsammensætning.
  3. Kvalitetskrav til levnedsmidler.
  4. Institutionskost.
  5. Oplysningsvirksomhed.
- og det må vi hjælpes ad med at gøre.

*Gustav Nedergaard*

Fremsat den 7. marts 1984 af Tove Lindbo Larsen (S), Svend Andersen (S), Dorte Bennedsen (S), Erik Holst (S) og Bjørn Westh (S).

## **Forslag til folketingsbeslutning** om gennemførelse af en ernæringspolitik

Folketinget opfordrer regeringen til i indeværende folketingssamling at fremsætte de lovforslag samt udarbejde de administrative forskrifter, der er nødvendige for gennemførelse af en ernæringspolitik.

En samlet ernæringspolitik skal i videst muligt omfang sikre befolkningen en kost, der opfylder de optimale sundhedsmæssige- og ernæringsmæssige krav.

En ernæringspolitik bør omfatte:

1. Forbedret og koordineret ernæringsforskning.
2. Anbefalet kostsammensætning.
3. Kvalitetskrav til levnedsmidler, herunder farve- og aromastoffer i levnedsmidler.
4. Institutionskost.
5. Oplysningsvirksomhed.

# IFHE



International Federation  
for Home Economics  
XVth World Congress,  
July 22nd-27th, 1984  
Oslo  
NORWAY

---

THEME:  
Technology and its Effect on Living Conditions.

# International Federation

*Seminarieadjunkt Magny Andersen*

I et letsindigt øjeblik i slutningen af 1983, besluttede jeg mig til at deltage i foranstående verdenskongres, der skulle behandle emnet Teknologi og dens indflydelse på levevilkårene. Til overmål tilmeldte jeg mig et efterkongres-workshop, også i Oslo, der skulle omhandle forbrugerundervisning i skolen; spændende og relevante emner, forholdsvis kort rejsetid og som følge heraf et rimeligt forbrug af pekuniære m.fl. ressourcer. Det »letsindige« refererer til den realitet, der først senere for alvor gik op for mig, nemlig at disse konferen-  
ceaktiviteter ville beslaglægge en halv snes dyrebare feriedage.

Men bordet fanger, naturligvis; og da der var sørget godt for kost og logi endda til en billig penge i et pensionat med en dansk husholdningslærer som vært, begav jeg mig med fly og visse forventninger til den norske hovedstad. Vejret var i øvrigt strålende på disse kanter i den pågældende periode, langt bedre end i det danske, jvf. senere meldinger herom, problemet var selvfølgelig bare at få tid til at nyde udendørslivet.

Men selv om det var i ferietiden, var der desværre/heldigvis ikke tale om ferie. Som indledning til kongressen, der afholdes hvert fjerde år, sidste gang på Philipinerne, næste gang i USA, var der af den norske kongreskomite arrangeret et skandinavisk Seminar om »Kvinnerollen og kvinder i framgang«.

*Seminarets målsetting er å belyse og drøfte og trekke opp linjer for strategi – for å motivere kvinner til innenfor yrke og samfundsliv å*  
– styrke sin påvirkning for å få fram ønskede samfunnsendringer  
– delta hyppigere i alle slags aktiviteter hvor det er få kvinner  
– øke sine muligheter for framgang.

Indforskrevet til lejligheden var bl.a. den danskfødte Statsråd, Astrid Gjertsen, forbruger- og administrationsdepartementet, lederen af ligestillingssekretariatet, en forsker fra universitetet i Bergen og endnu et par forskere fra universitetet fra Oslo, alle piger, alle angagerede i kvindearbejdet og alle med et bud på opnåelse af førnævnte mål, ikke nødvendigvis de samme og ikke under fuld enighed, men der blev peget på problemer, årsager til disse og mulige løsningsstrategier.

Og inden vi skulle igang med mammut-kongressen på over tusinde deltagere, fra godt et halvt hundrede nationer, havde den norske komite arrangeret et Get together party med bidrag til såvel det fysiske som det åndelige velbefindende, mad, sang, musik, præsentation af nationaldrakter m.v. Seancen fandt sted i Restaurant Fredrikke, der er en del af universitetscentret Blindern, der gav rum til afholdelsen af den øvrige (alvorlige) del af kongressen.

Åbningen af kongressen fandt sted mandag formiddag (23.7.). Efter diverse afspilninger og åbningstaler indledte Clio Presvelou fra universitetet Wage-





*Universitetscentret, Blindern, Oslo*

ningen, Holland, med at forklare, hvilke virkninger højteknologien havde og kunne få hvad angår specielt de menneskelige levevilkår. Hun lagde stor vægt på, at det er mennesket, der skal styre teknologien og ikke omvendt.

Hun beskæftigede sig meget med hjemmecomputeren, ikke mindst de negative sider ved et sådant maskineri, f.eks. risikoen for at øge forskellen mellem de rige og de fattige lande.

Så var kongressen iøvrigt delt op på to emner med hver sine delemler. Første session havde overskriften: *Styring af teknologiens indflydelse på livskvaliteten*. Anwar Fazal, IOCU-præsident fra Malaysia lagde for. Hans store engagement i Forbrugerbevægelsen afspejlede sig bl.a., da han indledte med hvad han kaldte sine tre frygtelige (terrible) teknologier: *Voldsteknologien*, *spildteknologien* og *manipulationsteknologien*. Han gav gode råd i forbindelse med anvendelsen af teknologi f.eks.:

Vær kritisk opmærksom på frivillige og ufrivillige forbrugsønsker.

Gør noget ved problemerne.

Vær opmærksom på konsekvenserne af forbruget, både for miljøet og for andre mennesker.

Husk at samarbejde og solidaritet i grupper og organisationer giver styrke.

Delemler her var: *Sundhed og menneskelig ernæring* v. Kaare Norum, der omtalte den norske ernæringspolitik. *Kommunikation og undervisning* v. Susan Van der Vynckt, UNESCO, der understregede massemediernes rolle i undervisningen.

Det andet hovedemne var: *Styring af teknologiens indflydelse på vor kultur og vore samfundsforhold*. Anton Brender fra det franske Center for udviklingsstudier og international information, var optimistisk med hensyn til udnyttelsen af teknologien i samfundets tjeneste i fremtiden.

*Hjælpeforanstaltninger specielt for ældre kunne muliggøres via visse former for teknologi*, var budskabet fra Ursula Mybes, Tyskland.

Benjamin Schlesinger, Canada, beskæftigede sig med *de forskellige familiedlemmers rolle, set i sammenhæng med den hastige teknologiske udvikling*. *Verdenssamfundet* var sidste delemne i 2. runde, Hilda Richardson fra England tog udgangspunkt i de verdensopspændende omvæltninger, den nye teknologi havde forårsaget og stadig forårsager, og så en række fordele ved den teknologiske udvikling m.h.p. en fredelig sameksistens i verden.

Udover disse sessioner var der præsentation af forsøgsresultater på en række områder, der var gruppearbejde vedr. den rolle teknologien spillede for de forskellige arbejdsområder for husholdningslærere, der var generalforsamling, regionalmøder, møder for studerende m.m.

Ja aftenunderholdningen var der også sørget for, således var f.eks. alle kongressens deltagere (over 1000!) inviteret på privat besøg i et norsk hjem. Nogle af os var blandt de meget heldige, der med bil tilbagelagde ca. 60 km og havnede på et landbrug i Østfold, en meget interessant oplevelse.

Der var modtagelse på Oslo Rådhus med champagne (ja, den gule enke) og pindemadder, koncert, folkedans m.v.



*Oslo rådhus fra Bygdøy-båden*





*Stavkirke, Folkemuseet på Bygdøy*



*Akershus, med turister i forgrunden*

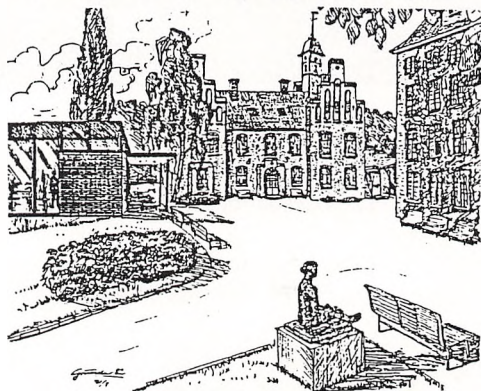


Den danske ambassadør var ikke hjemme, men handelsråden tog imod, også med pindemadder, og endelig var der selvfølgelig også noget, der hed Farewell party, hvor diverse norske fødevarerproducenter sørgede for det kulinære.

Når man så også skal nå at se lidt af Oslo og omegn, skal man virkelig have fart på, men det lykkedes dog at få et indtryk af Munchs værker, Frognerparken, de forskellige museer på Bygdøy, Holmenkollen, Akershus, Slotsparken, Drammen m.v., og hver især var de en meget stor oplevelse.

Vi var egentlig ikke så mange sure sild værd, da vi afsluttede kongressen fredag aften, og var parate til at tage hjem, men vi var jo nogle stykker, der – i hvert fald på forhånd – havde vurderet, at vi kunne klare et lille workshop oven i, så vi forlagde residensen til Stabekk lærerhøgskola lørdag middag.

## PROGRAMME



### WORKSHOP ON CONSUMER EDUCATION

28. - 31. JULY

OSLO, NORWAY

Det tog kun kort tid at stille om til denne workshop, da der var mange positive ændringer: deltagerantallet var reduceret til ca. 100 og nu kun fra 30 forskellige nationer, alt foregik på samme sted og tilrettelæggelsen var perfekt. Vejret viste sig stadigvæk fra sin allerbedste side og lokaliteterne var ideelle med f.eks. logi på 5. sal med udsigt ud over fjorden. Mange af deltagerne havde truffet hinanden på konferencen, så allerede i løbet af lørdag eftermiddag



*Stabekk lærerhøgskola*

var alle engagerede i forbrugerundervisning, mangelen på samme og mulighederne for at etablere eller styrke en forbrugerundervisning af specielt børn og unge.

Arrangøren af dette såkaldte workshop var IOCU, den internationale organisation af forbrugerorganisationer (unions), i samarbejde med de norske forbrugerinstitutioner.

Indledningsvis erfarede deltagerne, hvad IOCU kunne gøre på forbrugerundervisningsområdet. Det vigtigste i så henseende er dens funktion som »Clearing House« for publikationer o.l., man kan evaluere undervisningsmateriale, arrangere et mindre antal seminarer og yde begrænset støtte ved etablering af nye forbrugerorganisationer.

IOCU har tre permanente komiteer, heraf en, der beskæftiger sig med undervisning. En oversigt over aktiviteter indenfor undervisningsområdet afslørede, at man ikke ligger på den lade side. Formanden for forbrugerundervisningskomiteen fortalte, at man havde nået en hel del i de senere år hvad angår koordinering af aktiviteterne på undervisningsområdet og udarbejdelse og/eller redigering af undervisningsmateriale, men at der resterer meget, specielt hvad angår en forståelse for, at forbrugerundervisning bør indgå i den øvrige undervisning, specielt i folkeskolen.

Og det blev da også det emne, altså muligheden for at styrke forbrugerundervisningen i skolen, der blev hovedtemaet for søndagens og mandagens ar-

bejde. Forskellige landes repræsentanter fortalte om aktiviteter og status på forbrugerområdet, specielt hvad angår børn og unge. Et efterfølgende kreativt gruppearbejde resulterede i en række ideer og forslag til konkret adfærd i så henseende.

Et af problemerne i forbindelse med etablering af forbrugerundervisning i skolen, er mangelen på uddannede lærere til formålet, og vi er ikke i Danmark alene om at stå med en kvalificeret lærergruppe (husholdningslærere) der ikke har mulighed for at bruge deres kvalifikationer i specielt folkeskolen. I forbindelse med forbrugerundervisning i skolen er det væsentligt at sikre et brugbart undervisningsmateriale og forholde sig kritisk til kommercielt materiale, der synes at have invaderet klasseværelser i alle lande. Workshop'en var tankevækkende, inspirerende, erfaringsudvekslende og meget mere.

En del af gruppearbejdet var henlagt til m/s (navnet har jeg glemt, men skibet krydsede rundt på Oslofjorden en aftens tid), en anden del var henlagt til rådhuset i Bærum, der er navnet på den kommune, hvori Stabekk er beliggende, her inviterede borgmesteren på middag.

Men alt får en ende, således også Osloeventyret denne sommer. Det var en oplevelse at deltage i verdenskongressen, men det vil sandsynligvis være tilstrækkeligt med en enkelt af slagsen for mit vedkommende.

Oslo viste sig fra sin allerbedste side, men der blev ikke tid til at stifte bekendtskab med resten af dette (tror jeg) storslåede land, det håber jeg at have til gode.



*Gruppearbejde? \_Edvard Munch: Damene på bryggen.*



# Om specialet

## »Metode til undersøgelse af et områdes selvforsyningsgrad«

*af Jane Andersen, Susanne Kjærsgaard og Mette Vang*

En katastrofesituation udløst af f.eks. krig, atomuheld, kemiske udslip, naturkatastrofer, epidemier kan indtræffe mere eller mindre forudset, og dette kan få omfattende følger for samfundslivet.

Risiko for katastrofer f.eks. krige og atomuheld er øget med den tekniske og politiske udvikling, og derfor bør der til enhver tid foreligge planer også mht. fødevareforsyningen, som imødeser konsekvenserne af en katastrofe.

Hidtil har en sådan planlægning været forholdsvis lavt prioriteret. Det er i en sådan situation myndighedernes opgave at opretholde fødevareforsyningen bedst muligt og sørge for, at ressourcerne bliver ligeligt fordelt.

For at nødrationering og/eller omfordeling af ressourcerne kan iværksættes på en forsvarlig måde, må der nødvendigvis være udført et forarbejde, der leder op mod sådanne planer.

Dette er essensen af det oplæg, Ankerhus Seminarium modtog fra amtmanden Ved Vestsjællands Statsamt Bodil Panild, og som gav os tre studerende Jane Andersen, Susanne Kjærsgaard og Mette Vang ideen til vores speciale.

Specialet, som er skrevet indenfor området vejledning og oplysning, rummer en beskrivelse af, hvordan man måler et områdes selvforsyningsgrad samt en afprøvning af den udviklede metode på Sorø kommune.

Resultaterne af hele specialet er samlet i en rapport til Det civile Beredskab for Vestsjællands Amt. Denne rapport udgør således specialets formidlingsdel.

Til undersøgelse af et områdes selvforsyningsgrad har vi i specialet opstillet en model til belysning af forholdet mellem et givent områdes fødevarebeholdning og fødevarebehov.

For at kunne belyse forholdet mellem fødevarebeholdning og fødevarebehov i et givent område, er det nødvendigt at indsamle oplysninger om antallet af enheder indenfor de enkelte brancher, produktions- og lagerstørrelser indenfor de enkelte brancher, deres afhængighed af energi- og vandforsyning, antal indbyggere i området, samt deres køns- og aldersfordeling.

Dele af disse oplysninger kunne indsamles gennem offentlig statistik, men langt de fleste måtte indsamles gennem en spørgeskemaundersøgelse. Således udsendte vi spørgeskemaer til Sorø kommunes landmænd, fødevareforarbejdende virksomheder og fødevarehandlende, da vi undersøgte Sorø kommunes selvforsyningsgrad.

I specialet har vi udarbejdet kostanbefalinger til en befolkning under en ka-

tastrofesituation. Disse kostanbefalinger er baseret på de nordiske næringsstofanbefalinger.

Kostanbefalingerne er angivet i mængder på 32 forskellige fødevarergrupper pr. person pr. dag, og af persongrupper har vi foretaget en inddeling i 16 grupper fordelt på alder og køn. Desuden har vi taget særlige hensyn til ernæringsmæssigt sårbare grupper.

Ved hjælp af disse kostanbefalinger kan man opgøre et områdes totale fødevarerbehov.

Ved undersøgelse af et områdes selvforsyningsgrad sammenholdes således områdets fødevarerbeholdning med områdets fødevarerbehov.

Konklusioner på vores arbejde er, at dette speciale kun er et skridt på vejen til opstilling af planer til en katastrofesituation. Der er mange væsentlige ting, vi har overset på grund af manglende kendskab til de forskellige områder. Vi opfordrer derfor nu brugerne af vores udarbejdede rapport til at arbejde videre med ideen, og eventuelt inddrage faggrupper med kendskab til de forskellige områder. Til de ernæringsfaglige områder vil det være mest naturligt at anvende husholdningslærere.

Den konklusion, vi har draget på Sorø kommunes selvforsyningsgrad, må vi derfor tage med en række forbehold. Af undersøgelsen fremgår det, at der vil være mangel på mange af fødevarergrupperne til at dække befolkningens fødevarerbehov. Vi har forsøgt at erstatte de manglende fødevarergrupper med fødevarergrupper af hvilke der er overskud, og derved forbedre selvforsyningsgraden lidt.

For at kunne drage en sikker konklusion på Sorø kommunes selvforsyningsgrad skulle vi have foretaget næringsstofberegninger på den registrerede fødevareremængde og disse næringsstofberegninger skulle have været sammenholdt med befolkningens fødevarerbehov. Disse beregninger kunne vi af tidsmæssige årsager ikke lave.

Som før omtalt er dette speciale ikke en endelig løsning. Resultatet af specalet må ikke stå alene. Det må indgå i en større sammenhæng, fordi den problemstilling vi har formuleret, er afhængig af mange andre faktorer, end vi har undersøgt.

F.eks. er det vigtigt, at olie-, gas-, el- og vandforsyningen fungerer for, at fødevarer kan produceres og forarbejdes.

Det er vigtigt, at der er mulighed for at tilberede de fødevarer, som er til rådighed.

Endelig er det vigtigt, at der i en videre planlægning indgår overvejelser omkring de katastrofetyper, der kan komme.

# Husholdningslærer på jobbet

## – men hvilket job?

Med uddannelsen til husholdningslærer har man mulighed for job indenfor mange vidt forskellige arbejdsområder. Derfor melder usikkerheden for ens fremtidsudsigter sig meget naturligt ved afslutningen af uddannelsen, – er det et job indenfor undervisning, vejledning og oplysning, ledelse eller måske produktudvikling, jeg ønsker mig? Mange af os havde/har nok et »ønskejob«, men af mange forskellige årsager havner vi ofte i noget helt andet. Bl.a. har arbejdsløsheden, som vi desværre også er ramt af, været medvirkende til, at man udnytter de muligheder, der er. Arbejdsløsheden har ligeledes været én af årsagerne til en stigende interesse for nye arbejdsområder. *Husholdningslærerforeningen* har flere projekter bag sig, og den enkelte husholdningslærer har fået mere mod på at opsøge nye og måske ikke helt traditionelle udfordringer.

Jeg befandt mig i ovennævnte usikre situation i efteråret 83, »ønskejob« havde jeg, men var også indstillet på, at det måske blev noget helt andet, – og det gjorde det! Pr. 1. marts 1984 startede jeg som husholdningsleder på Europhøjskolen (Møn). Det er endnu et forholdsvis nyt arbejdsområde for hus-



*Forfatteren foran Europhøjskolen!*



holdningslærere, – HLF har kontakt med i alt 8, men der findes muligvis flere.

Grunden til, at husholdningslærere i de senere år er blevet aktuelle i disse nyoprettede stillinger, skyldes først og fremmest udviklingen på de danske højskoler (og efterskoler). Mange skoler forlader i disse år de ordninger, der medførte, at eleverne fik mad, rengøring og vask som serviceydelser. I stedet indgår eleverne helt eller delvist i dette arbejde. Dette forudsætter ansættelse af pædagogisk uddannet medarbejdere med en professionel, faglig indsigt, der kan stå for den overordnede planlægning og for undervisning/vejledning af eleverne. Samtidig har samfundsudviklingen medført et ønske, hos en del af befolkningen, om en større bevidsthed omkring en sundere livsstil, hvilket nogle højskoler har taget med i deres program ved at lade det indgå som emne/fag.

Med jobbet som husholdningsleder er der således tale om en kombinationsstilling, idet det først og fremmest drejer sig om ansvaret for husholdningen og dernæst undervisning i relation til vores fagområder. For mit vedkommende indebærer det følgende:

Ansvaret for køkkenet og rengøring på skolen

At medvirke omkring elevernes deltagelse i det praktiske arbejde.

Undervisning i såvel praktiske som teoretiske fag.

At indgå i et praktisk, pædagogisk og kollegialt samarbejde med de forskellige personalegrupper på stedet.

Det vil sige, at jeg tilrettelægger og planlægger madplaner og indkøbslister (indenfor den aftalte kostpris), udarbejder arbejdsplaner for arbejdet i køkkenet og rengøring, hvilket indbefatter fordeling af arbejdet, regnskab med arbejds-, fri- og feriedage samt antagelse af nødvendig ekstra hjælp. Jeg har ansvaret for køkkenets indretning og funktion, og at maskiner og inventar er i orden. Desuden fører jeg tilsyn med skolens lokaler og værelsernes vedligeholdelsestilstand.

En af grundene til min ansættelse har bl.a. været et ønske fra skolens side, om at få eleverne mere involveret i det praktiske arbejde, så jeg udarbejder planer til eleverne og igangsætter dem ved et opholds start. De har ansvaret for rengøring af fælles faciliteter samt på skift ansvaret for at aftensmadden kommer på bordet, som er tilberedt af køkkenpersonalet om formiddagen.

Pr. 1. september 1984 startede et nyt højskolehold (hele sommeren har skolen afviklet korte kurser af en eller to ugers varighed), hvilket var ensbetydende med, at jeg for alvor blev involveret i undervisningen. Skolens tema er delt op i linjefag og valgfrie fag. Et af linjefagene er »menneske og natur«, hvor jeg skal undervise i forskellige emner 1-2 timer om ugen, – p.g.a. manglende tilslutning er det endnu ikke startet, men der er gode chancer pr. 1. november, hvor nye elever kommer til. Blandt de valgfrie er faget »køkkenet som ar-

bejdsplads«, hvor jeg sammen med 12 elever går i køkkenet en hel eftermiddag for at tilberede forskellige retter, der enten nydes af holdet selv eller af hele skolens elever. Dette vil måske blive overgangen til en større deltagelse fra elevernes side i den praktiske madlavning.

Allerede nu er vi gået i gang med tilrettelæggelse af de korte kurser for sommeren 85. På nuværende tidspunkt skal jeg deltage i planlægning og afvikling af 3 af disse – 2 helsekurser (henholdsvis et familie- og pensionistkursus), hvor skolen indgår et samarbejde med Helse (Familiens Lægeblad), samt et almindeligt pensionistkursus, hvor emnet »din sundhed« bliver taget op – hver dag med nye undertitler.

Det tætte samarbejde – først og fremmest med køkken- og rengøringspersonalet, pedellen, kontorpersonalet samt lærergruppen er vigtig for hverdagens afvikling, men også i forbindelse med diverse ekstra arrangementer, hvilket forekommer meget ofte i et aktivt højskolemiljø.

Jobbet som husholdningsleder er fantastisk spændende og fyldt med udfordringer. Jeg føler mig godt rustet med husholdningslæreruddannelsen, – ikke et eneste semester kunne jeg have undværet. Dog må jeg erkende, at et større kendskab til institutionsdrift, såvel teoretisk som praktisk, havde været ønskeligt. Et kursus i institutionsdrift (arrangeret af Specialkurset), inden jeg startede, opvejede dog lidt min mangelfulde viden og praktiske erfaring.

Udover de faglige semestre er de pædagogiske fag uundværlige i jobbet, idet det hele tiden drejer sig om at omsætte teorien i praksis i samarbejde med



*Tilsmagning er en vigtig proces!*



*Udstyret skal være i orden!*

mange forskellige mennesker, – såvel i ledelsen af mit område samt undervisning. – I den forbindelse mener jeg, det er væsentligt for et positivt samarbejde på et sted med flere personalegrupper repræsenteret, at man accepterer hinandens arbejdsområder. F.eks. er det vigtigt, at køkken- og rengøringspersonalet føler, at de og deres arbejde er lige så værdifuldt som de andres.

Jeg lægger stor vægt på, at køkkenet serverer en ernæringsmæssig og økonomisk forsvarlig kost, sammensat ud fra de nyere kostteorier. Ved bespisning af mange mennesker i forskellige aldersgrupper er der her rig mulighed for at vise, hvordan en billig, sund kost kan gøres sjov og spændende – vores madplan er vist ikke særlig traditionel! Muligheden for at bruge maden som et pædagogisk middel til en forbedring af folks kostvaner, mener jeg, bør udnyttes, og det er samtidig spændende og oplevelsesrigt. Det er jo bare skønt, når kursisterne på et pensionistkursus står i kø ved køkkenet med blok og blyant for at få opskriften på den serverede selleripostej!

Jo, jobbet er fyldt med udfordringer, der er gode muligheder for at eksperimentere og afprøve nye ideer. Samtidig har friskoletanken i lang tid haft min interesse, – det er et miljø/en arbejdsplads, som tilgodeser såvel en faglig som personlig udvikling.

Af og til kan det være en ulempe at være »alene« på jobbet. Men med den føromtalt udvikling indenfor højskolen og et større kendskab til en husholdningslærers kvalifikationer, er jeg sikker på, at der for fremtiden vil blive ansat endnu flere husholdningslærere i jobbet som husholdningsleder.

*Elsebeth Aalbæk Hansen*



## PR-gruppen på seminariet er også dig!

I forbindelse med et tværfagligt projekt på seminariet i 1980 omkring husholdningslæreruddannelsen, arbejdede en lille gruppe studerende i en »Mediegruppe«, hvis opgave primært var at skabe kontakt til pressen og informere om projektets afslutning et Åbent-Husarrangement, hvor der var arbejdende semestre. Jeg vil tro mange kan huske successen?

Mediegruppens medlemmer følte efter projektets afslutning, at der stadig var mange opgaver, der ikke var løst, og havde også lyst til at arbejde videre med nogle af de rejste problemstillinger. Mediegruppen blev derfor til seminariets PR-gruppe, en dejlig gruppe, der er selvsupplerende, der inviterer alle til at være med og arbejde med de opgaver gruppens medlemmer føler relevante netop nu. Som det vil fremgå af nedenstående, så er PR- ikke blot et anliggende for den til enhver tid siddende gruppe på seminariet, men for alle husholdningslærere!



Naturligvis har vi et formål: At udbrede kendskab til husholdningslæreruddannelsen og dens anvendelsesmuligheder.

Vi forsøger at leve op til dette formål på mange måder, derfor kan du også hjælpe med. De fleste af os har haft oplevelser i mødet med nye mennesker, når man nævner ordet husholdning, breder der sig et forstående – måske overbærende udtryk i vedkommendes ansigt. Husholdningslærer, det tror alle de ved alt om. Noget med mad – en typisk pigeuddannelse, god som ballast for en familie. Prøv næste gang at indlede med at du har uddannelse som, – eller studerer til konsumentøkolog! Ansigtstudtrykkene vil nu afspejle beundring, naturlig interesse og endda afføde flere interessante spørgsmål. Fortsæt med en redegørelse af uddannelsens indhold – specialskrivningen ikke mindst. Uundgåeligt vil tilhøreren spørge, hvor man dog kan studere således. Jo, i Sorø på Konsument Økologisk Institut, der er nu en hel del mennesker, der sætter pris på at benævne denne uddannelse: *Husholdningslærer*.

I årenes løb har der efterhånden tegnet sig nogle faste arbejdsopgaver for PR-gruppen. I forbindelse med optagelsesterminerne juli og december afholder vi et »Åbent-hus« arrangement for nye studerende eller rettere unge, der overvejer at påbegynde en husholdningslæreruddannelse. Det har været en succes, ikke mindst fordi de studerende, der har medvirket, virkelig har forstået at oplyse om alle relevante forhold og ikke mindst har givet ærlig og saglig forbrugeroplysning. Vi giver naturligvis oplysning om studiets indhold, om arbejdsbyrden, om senere erhvervs muligheder – og ikke mindst de øko-

nomiske forhold, hvilket ofte ryster de pårørende, der tit følger med. Men disse beroliges igen, når man hører og ser de medvirkende trods alt lever, og hører at det 1. år er der muligheder for at supplere med smagsprøver i forbindelse med øvelsesrækkerne. PR-gruppen lægger meget vægt på disse arrangementer og føler det er meget vigtigt at bidrage til, at andre unge vælger den uddannelse, der opfylder de ønsker man måtte have. Ved dette arrangement har nye studerende også mulighed for at se seminariet, og eventuelt se på værelser i Sorø.

En anden opgave forbundet med studieorientering, er besøg på gymnasier og HF-kurser i forbindelse med studieorienteringsdage. Vi har tilbudt samtlige landets gymnasier og HF kurser at medvirke. I disse arrangementer tager vi afsted 1 studerende og 1 lærer fra gruppen. Måske har vi knap så mange besøgende, men så får vi måske placeret os, så mange bliver opmærksom på hvad uddannelsen indeholder, og måske får vi spørgsmål omkring Ankerhus kosttabellen, som viser sig at blive anvendt på mange gymnasier- altså også et PR-aktiv. Her må jeg tilføje, at vi også har medarbejdere i marken, dvs. husholdningslærere bosiddende i nærheden af f.eks. et jysk gymnasium, hvor rejsetiden fra Sorø ville være urimelig lang i forhold til de 2-3 timer, det drejer sig om. Tak fordi I hjælper os. Nu glæder vi os til også at kunne tilbyde et videobånd/film om husholdningslæreruddannelsen fra foråret. PR-gruppen tog initiativet til dette og en lille gruppe med Mikael Olsen (lærer), har med økonomisk støtte fra Frk. Ingefred Juul Andersens legat, såvel som fra seminariet, arbejdet med dette. Det vil blive en premiere, der ikke vi gå upåagtet hen.

Endelig mangler vi nok vore medarbejdere i marken når alt gælder den aktuelle debat i pressen. Vi forsøger naturligvis at deltage ved at skrive breve til ministre, skrive læserbreve, men der skal skrives mange flere, så hjælp os!

Enhver virksomhed med flair for PR-virksomhed har naturligvis klistermærker, så tillad os at præsentere dem her. Mon ikke interesserede vil kunne købe dem ved henvendelse til seminariet? Vi opgav tanken om badges, de blev efter vort skøn for dyre.

Og fremtiden – selvfølgelig har vi nye planer, og mangler heller ingen ideer. Vi kunne tænke os at uddele en årlig PR-pris til den husholdningslærer eller måske flere- der altid anvender sin titel. Forestil jer den samlede ugepresse på Ankerhus – pressefotografen og journalister. Naturligvis må vi invitere nogle dagsaktuelle personer, så vi kan bringe nyheder. Indtil vi får oparbejdet en passende pris – så begynd at samle dine point til overrækkelsesdagen, brug din titel, bliv aktivt medlem af PR-gruppen.

Til slut en tak til tidligere og nuværende medlemmer af PR-gruppen, vi har faktisk 5-års jubilæum.



*Tina Hyldegaard-Pedersen*

## Noter og Nyt

Her plejer vi at nævne årets forskellige fødselsdage, især de »runde«. Men »høsten« har været meget beskeden i år!

Den 8. juni fejrede Sigrid Willadsen sin 65-års dag.

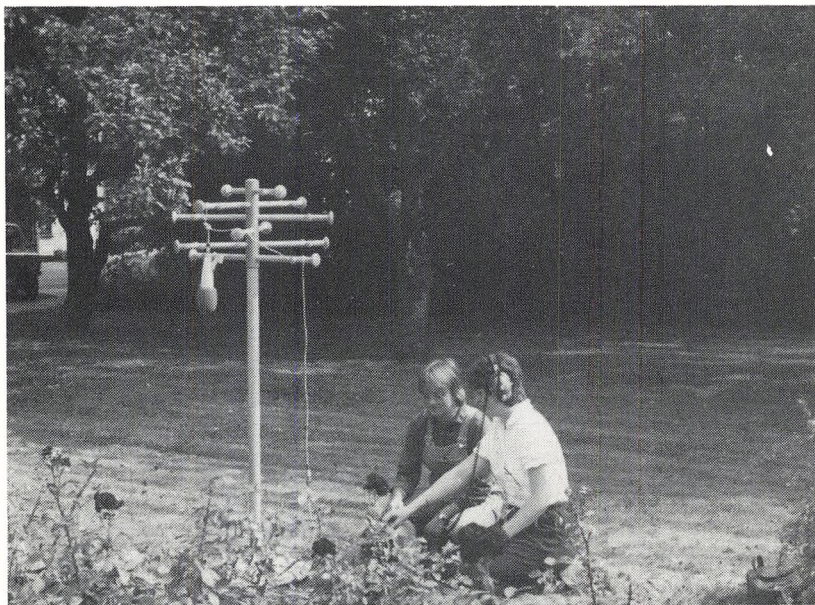
Hun sad på Gravenstensvej med en forstuet fod og tog imod gratulanterne. Men alligevel blev vi godt beværtet!

Den 10. oktober 1984 passerede amtsmanden over Vestsjællands amt, medlem af Ankerhus's bestyrelse, Bodil Norup Panild, det skarpe hjørne, der hedder 50 år.

Foruden de tjenstlige rejser som blev nævnt under Året 1984, skal her nævnes at Mikael Olsen, lærer i psykologi m.m., i marts måned foretog en rejse til Brasilien!!

Han gav på en fællestime i april en levende beskrivelse af *Karneval i Rio*, både med lyd- og billedindtryk.

Samme Mikael er ved at lægge sidste hånd på en *video-film* om uddannelsen på Ankerhus. Det er delvist et produkt af et frilæringskursus, således at studerende også har været medvirkende, og lært lidt om filmkunsten. Egent-



*Der optages video-film på Ankerhus*



lig skulle filmen have været vist ved elevmødet 1984, nu kan det måske blive i 1985.

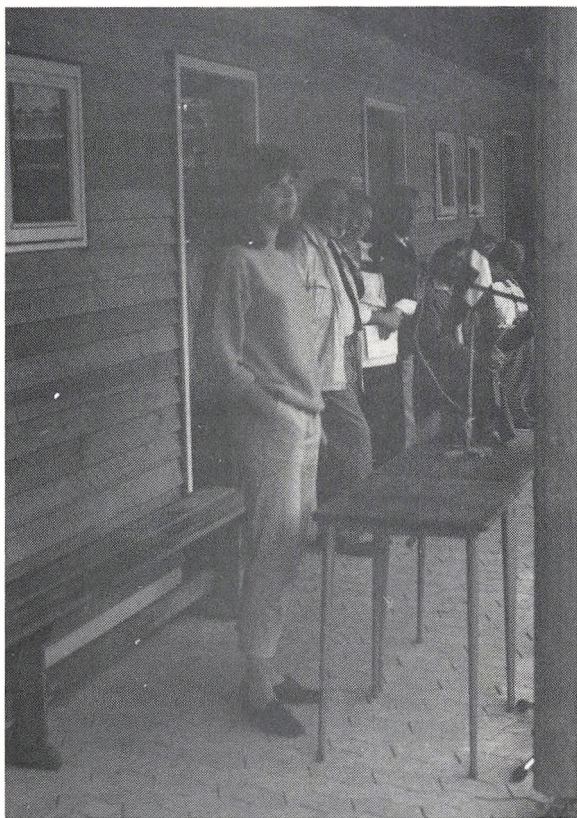
Den 18. juni blev som nævnt Kollegiet Abildgaarden indviet, og det blev fejret med sædvanlig festivitas.

Borgmester Ib Trojaborg, formanden Margrethe Spanggaard og bestyrelsesmedlem og kollegianer Lone Viggers, var mellem de officielle talere. Der var mange gaver, både store og små! Nogle skal nævnes:

Tuborg, Carlsberg og Kreditforeningen Danmark, gav hver 10.000 kr. til møblering. I forvejen havde Sorø spare- og lånekasses fond givet 40.000 til møblering af fællesrummet, der derfor nu hedder Fælleskuben, fordi sparekassen jo er blevet til Bikuben!

Bænk til udendørs brug, billeder til væggene og meget mere.

Solen skinnede og græsset var grønt, næsten da.



*Kollegianernes repræsentant, Lone Viggers taler ved indvielsen den 18. juni 1984*



*Dengang kollegiet ikke var færdigt, – efterår 1983*

Jeg meddelte ved indvielsen, at jeg til efteråret ønskede at trække mig fra bestyrelsen, p.g.a. sammenfaldende interesser med kostafdelingen.

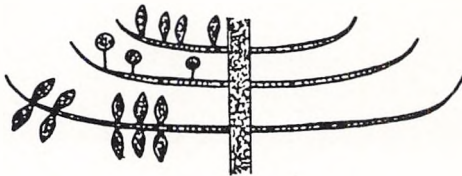
Der er nu placeret 6.4 mill. i kollegiet, der er 40 værelsesenheder, heraf har seminariets studerende de 28, husholdningsskolen 4, og unge under uddannelse iøvrigt de øvrige 8.

Et lille efterspil om en støjvold, kaster nogle små økonomiske halvskygger over kollegiets økonomi, men mon ikke de respektive myndigheder vil indse, at støjen ikke generer kollegianerne, hvorfor skal man så have en støjvold, hovedvejen bliver jo snart bivej!

Dispensationsansøgning er ubesvaret i skrivende stund.

Naturgassen kom til Sorø i oktober, efter at Dronningen havde lukket op for den »i den anden ende«, som det blev sagt i radioen.

Abildgaarden varmer sig allerede ved Nordsøgassen, og vi omstiller til den i oktober måned! Det koster kun 370.000 kr.!



# Magdalene Lauridsens fond

Fondens formue er pr. 31. december 1983 på kr. 156.751.

Der blev i år uddelt 5 legater a' kr. 800 til studerende på seminariet, og 8 legater a' kr. 500 til elever på Ankerhus husholdningsskole.

Der har ikke i år været ansøgere til famililegater.

*Britta Lambæk Nielsen*



## Ansatte på Ankerhus Husholdningsskole 1984

Aase Christiansen

Ilse Asmussen

Lis Henriksen

Vibeke Jørgensen

Bente Jegstrup

Bente Ladefoged Petersen

Ninna Madsen

Sigrid Fabricius

Christina Juel

Frede Jørgensen

Bente Nielsen

Bent Pedersen

Grete Rasmussen

Karsten Andersen

Jytte Bagge

Leif Hansen

Ludvig Fisher

Hanne Henriksen

Marianne Riishøj Henriksen

Kirsten Schrøder

Mette Henningsen

Kirsten Engholm Petersen

Ruth V. Jensen

Kirsten Lillelund Sørensen

Nanna Hørluck Hansen

Torben Friis

Bent Jørgensen

Karen Koldsø

Valborg Nielsen

Finn Rasmussen

Steen Nørreslet

Anne Wittrock

Sonja Johansen

Helle Nobel

Heidi Jensen



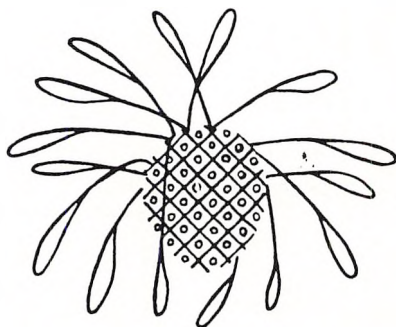
## Ansatte på Ankerhus Seminarium i 1984

### *Lærere:*

Lisbeth Allesø	Karen Jørgensen	Roger Kopp Pedersen
Magny Andersen	Inga Kristoffersen	Tina Hyldegaard-Pedersen
Inger Bødker	Kurt Larsen	John Richard
Hanne Christoffersen	Else Nedergaard	Tove Secher
Mariane Furbo	Gustav Nedergaard	Helle Storm
Ulla Hardt	Britta Lambæk Nielsen	Mette Trojel
Niels Holmquist	Viggo Nielsen	Sigrid Willadsen
Aage Hovmand	Mikael Olsen	Hanne Woller
Inger Marie Jørgensen		

### *Andre medarbejdere:*

Ingelise Andersen	Leif Hansen	Lone Nielsen
Lone Majbrit Christensen	Lone Hansen	Inge Merethe Olsen
Esther Christiansen	Poul Anker Kofoed	Else Marie Hein-Pedersen
Ludvig Fischer	Karen Lendahl	Vivi Svendsen
Karen Margrethe Hansen	Lone Lupnaav	Anna Munch
Valdemar Hein-Pedersen		



Bestyrelsen for Elevforeningen »Ankerhus« ønsker medlemmer og andre læsere af bladet en glædelig jul og et godt nytår.

Inge Christensen	Lisbet Skaft Christensen
Karen Jørgensen	Kirsten Lillelund Sørensen
Elna Hjorth Jensen	Henny Bjerre Christensen

# Regnskab for elevforeningen »Ankerhus«

1. september 1983 – 31. august 1984

	Indtægter	Udgifter
Medlemskontingent .....	40.298,41	
Renter .....	1.952,00	
Salg af folder .....	56,00	
Elevmødet .....	5.225,00	10.589,78
Årsskrifter .....		25.589,78
Salg af årsskrifter .....	1.539,00	
		11.736,00
Legater .....		890,05
Gaver .....		875,45
Nedgang i beholdning af folder .....		56,00
Kontor .....		451,55
Diff. ....		0,50
	<u>Ialt .....</u>	<u>38.996,83</u>
Årets driftsoverskud .....	49.070,97	10.074,14
	<u>49.070,97</u>	<u>49.070,97</u>

## Status pr. 31. august 1984

Indestående i Privatbanken .....		26.160,71
Indestående i Privatbanken .....		100,02
Indestående på giro .....		961,98
Kontantbeholdning .....		1.287,36
Beholdning af folder .....		5.165,00
<i>Formue pr. 31. august 1984</i> .....		33.675,07
<i>Formue pr. 31. august 1983</i> .....	23.600,92	
Årets driftsoverskud .....		10.074,14
	<u>24.321,74</u>	<u>33.675,06</u>
Øreafkrøding	0,01	
	<u>33.675,07</u>	

## Ankerhus jubilæumsfond

Indestående i Privatbanken .....	11.137,73	
Indestående på giro .....	43,99	

Karen Jørgensen  
kasserer

Fjenneslev den 28. august 1984.

Regnskabet er dags dato gennemgået, bankbog, giro- og kassebeholdning kontrolleret, og alt er fundet i orden.

Ingrid Larsen/Gunhild Ørnstrup

# Studerende på Seminariet

## Studerende i 1. årgang fra august 1984

- E-8401 Susanne Stender, Ålborg
- E-8402 Lene Frost Andersen, Hirtshals
- E-8403 Lene Holm Andersen, Kolding
- E-8404 Lone Andersen, Glamsbjerg
- E-8405 Inger-Helene Bay, Gudbjerg
- E-8406 Helle Risegaard Bentsen, Tranebjerg
- E-8407 Karin Birkholm, Skårup
- E-8408 Pia Bell Blegvad, Odense M
- E-8409 Susanne Nymark Christensen, Næstved
- E-8410 Bente Nissen Christiansen, Hemmet
- E-8411 Malene Dyrholm, Albertslund
- E-8412 Bodil Egeriis, Herning

- E-8413 Charlotte Fabricius, Ringsted
- E-8414 Dorthe Biesbjerg Frederiksen, Ullerslev
- E-8415 Pia Maria Fuglsang, Redsted
- E-8416 Anette Tronier Guldager, Slagelse
- E-8417 Mette Skytte Hansen, Skanderborg
- E-8418 Margrethe Frost Hørlysk, Viby J.
- E-8419 Connie Jacobsen, Åbenrå
- E-8420 Helle Jacobsen, Juelsminde
- E-8421 Ninna Musse Rasmussen, Boeslunde
- E-8422 Birgit Schelde Jensen, Lunderskov
- E-8423 Ebba Søholm Jensen, Kalundborg
- E-8424 Lisbeth Aae Jensen, Aulum
- E-8425 Marianne Seisbøl Jensen, Århus V.

### *B-klassen*

- E-8426 Jonna Joensen, Klaksvik
- E-8427 Anne Dorte Steen Jensen, København
- E-8428 Inge Fjerskov Juhl, Århus C.
- E-8429 Hanne Ring Jørgensen, Saksøbing
- E-8430 Lill Toftthøj Solberg Jørgensen, Kolding
- E-8431 Bente Karberg, Ringsted
- E-8432 Tove Kjær, Århus N.
- E-8433 Lene Kjærsgaard, Nordborg
- E-8434 Kåre Lindberg, Roskilde
- E-8435 Anette Madsen, Slagelse
- E-8439 Susan Rolighed Nielsen, Nakskov
- E-8437 Berit Nielsen, København NV.



E-8436 Ann Oddrun Medby, Nivå  
E-8440 Jette Bolding Pedersen, Esbjerg N.  
E-8441 Lisbeth Højen Petersen, Esbjerg V.  
E-8442 Marianne Petersen, Frederiksværk  
E-8443 Else Poulsen, Videbæk  
E-8444 Villy Haunstrup Poulsen, Ebeltoft  
E-8445 Anne-Marie Judson, Sorø  
E-8446 Kirsten Teilgaard Andersen, Amager  
E-8447 Helle Funding Sørensen, Århus  
E-8448 Maja Møller Sørensen, Århus  
E-8449 Ann *Helena* Zielinski, Rødovre  
F-8436 Inge Sølvsten Sørensen, København K.  
E-8450 Isabella Knudsen, Rødbyhavn

#### **Studerende i 1. årgang fra januar 1984**

F-8401 Inge Merete Larsen, Næstved  
F-8402 Pia Windeballe, Horsens  
F-8403 Anette Andersen, Charlottenlund  
F-8404 Kirsten Andersen, Odense NØ.  
F-8405 Emma Christensen, Viby J.  
F-8409 Marianne Pia Clausen, Nykøbing F.  
F-8411 Susanne *Betina* Høgholm Hansen, Næstved  
E-8337 Maja Villadsen, Holbæk  
E-8334 Ingelise Olsen, Slagelse

E-8305 Lars Bjørneboe, Haderslev  
F-8412 Anne Mette Hjort Jepsen, København V.  
F-8413 Pia Sauer Jørgensen, Ballerup  
F-8414 Lene Elisabeth Kristensen, Odense V.  
F-8418 Elisabeth Larsen, Holsted  
E-8303 Mette Nynne Edelbo Bekkevold, Fakse  
E-8322 Dorte Juul Knudsen, Odense  
E-8344 Anne Søgaard, Christiansfeld  
F-8416 Mette Knudsen, Hjørring  
F-8441 Helle Strange Nielsen, København F.

#### **B:**

F-8420 Tove Vestergaard Lauridsen, Gentofte  
F-8421 Inger Marie Rasmussen, Vedbæk  
F-8422 Hanna Lehmann, Karise  
F-8423 Helle Madsen, Kolding  
F-8424 Helene Markussen, Holbæk  
F-8426 Charlotte Veien Møller, Randers  
F-8427 Pia Heidi Nielsen, Store-Heddinge

F-8428 Inger Pedersen, Flemming  
F-8429 Pia Juul Pedersen, Albertslund  
F-8430 Bodil Petersen, Tønder

F-8431 Lars Petersen, København  
F-8432 Leila Rasmussen Pedersen, København Ø.  
F-8433 Line Stjernholm Schultz, Tommerup  
E-8336 Hanne Steensig, Hesselager  
F-8334 Karin Stubgaard, Silkeborg  
F-8435 Linda Holm Svendsen, Skive  
F-8439 Kirsten Friis Jensen, Kolding  
F-8440 Anne Marie Gormsbøl, Bogense

### **Studerende i 2. årgang fra august 1983**

E-8301 Lene Andersen, Odense  
E-8302 Anna Kirstine Bach, Holstebro  
E-8307 Britta Páske Christensen, Bedsted  
E-8310 Lise Glad, Nyrup  
E-8311 Henriette Krogh Hansen, Jyllinge  
F-8317 Krista Ladekjær, Brønshøj  
E-8313 Inge Nibe Hansen, Otterup  
E-8314 Marianne Hansen, Roskilde  
E-8315 Marlene Hansen, Lystrup  
E-8316 Preben Vestergaard Hansen, Ringe  
E-8317 Birthe Marie Hedegaard, Ilskov Sunds  
E-8319 Anette Damsgaard Jensen, Jyderup  
E-8320 Mona Godiksen Jensen, Brønderslev  
E-8321 Lena Jonstrup, Slagelse  
F-8311 Marianne Hansen, Motala  
F-8333 Merete Stræde Thalund, Slagelse

E-8326 Helle Elisabeth Larsen, København  
E-8328 Poul Erik List, Broby  
E-8329 Birgit Lyck, Sønderborg  
E-8330 Charlotte Mannov, Roskilde  
E-8331 Grethe Harboe Møller, Nordborg  
E-8332 Dorthe Truelsen Nielsen, Bogense  
E-8333 Annie Olsen, Nr. Åby  
E-8338 Jette Drost Rasmussen, Rudkøbing  
E-8339 Jytte Scheiby, Kolding  
E-8340 Arne Schmidt, Åbenrå  
E-8341 Anni Due Skov, Hobro  
E-8342 Anette Steinicke, Kjellerup  
E-8343 Birgit Stevns, Brønderslev  
E-8345 Anna Katrine Sørensen, Århus

- E-8346 Else Thomsen, Christiansfeld
- E-8347 Fritze Solveig Due Tillisch, Hvalsø
- E-8348 Lone Viggers, Ålbæk
- E-8349 Dorthe Elise Madsen, Frederikshavn
- E-8350 Anne Dorthe Korup Pedersen, Odense

**Studerende i 2. årgang fra januar 1983**

- F-8302 Kirsten Schmidt Bie, Herning
- F-8303 Anette Lisbeth Christensen, Borup
- F-8304 Pernille Christensen, Herfølge
- F-8306 Dorte Hejde Færgemann, Esbjerg
- F-8309 Lillian Stella Studsgaard Larsen, Guldborg
- F-8312 Birgit Henriksen, Slagelse
- F-8313 Esther Hvass, Skals
- F-8314 Karin Lykke Iversen, Varde
- F-8316 Else Marie Kofod, Sdr. Fjelding
- E-8202 Kirsten Moth, Rønnede
- E-8203 Inge Bachmann Gissel, Ålborg
- F-8319 Margrethe Due Jensen, Valby
- F-8324 Tina Pedersen, Næstved
- F-8320 Anne Lisbeth Larsen, Sønderød
- F-8323 Charlotte Trampedach, Ringsted
- F-8328 Vibeke Therkild Petersen, Esbjerg
- F-8330 Erik Rasmussen, Sorring
- F-8331 Hanne Juhler Rasmussen, Brabrand
- F-8334 Cenia Elisabeth Thorndahl, Århus C.
- F-8326 Birgit Stenz, Haslev
- F-8218 Mogens Gottlieb Lange, København

**Studerende i 3. årgang fra august 1982**

- E-8204 Liselotte Enevold Hansen, Århus
- E-8205 Ellen Holmgaard, Tranekær
- E-8208 Bente Nielsen, Tørsbøl
- E-8209 Else Lydixen Paulsen, Egersund
- E-8211 Karen Skovrider Eriksen, Vrå
- E-8212 Heidi Hansen, Otterup
- E-8213 Ulla Lundstrøm Andersen, Risskov
- E-8214 Astrid Marie Lauridsen, Skjern
- E-8215 Peter Ove Lassen, Lyngby
- E-8216 Lone Juul Pedersen, Randers
- E-8217 Jonna Sørensen, Varde
- F-8212 Hanne Nielsen, Horslunde
- E-8218 Lene Johansen, Brønshøj
- E-8220 Dorte Lyder, Gudbjerg



E-8226 Jonna Pedersen, Sorø  
E-8222 Merete Richard Møller, Ringsted  
E-8224 Birgitte Sværke, Jyderup  
E-8225 Jette Rebien, Dianalund  
E-8227 Alis Margrethe Pedersen, Viby Sj.  
F-8308 Bente Grønbæk, Højbjerg  
F-8201 Marianne Merete Engsbro, Svinninge

**Studerende i 3. årgang fra januar 1982**

F-8202 Karin Fisker, Skanderborg  
F-8203 Lis Dahl Frandsen, Hvidovre  
F-8206 Leo Mølgård Jensen, Sorø  
F-8207 Nanna Fossum Bernsdorf Sørensen, Slagelse  
F-8208 Susanne Schou Larsen, Slagelse  
E-8121 Charlotte Lindahl, Køge  
E-8122 Birgit Wittrock Madsen, Slagelse  
F-8214 Annabelle Pedersen, Herning  
E-8116 Carsten Nørh Keinicke, Slagelse  
F-8215 Pia Rokkjær, Lemvig  
F-8217 Dorrit Charlotte Stenaa, Kokkedal  
F-8219 Susanne Baungaard Thomsen, Slagelse  
E-8124 Ellen Marie Båstrup Nielsen, Klemensker  
E-8136 Helle Rehn Thisted, Højbjerg  
F-8120 Kirsten Hansen, Rødding  
E-8139 Lene Troelsen, Løgstør  
F-8105 Susanne Hjort Hansen, Silkeborg

**Studerende i 4. årgang fra august 1981**

E-8101 Jane Andersen, Sorø  
E-8102 Vibeke Bagge, Hjortshøj  
E-8103 Dorte Beth Blankschøn, Hellerup  
E-8107 Connie Fuhlendorff, Århus  
E-8108 Helle Vang Hansen, København  
E-8111 Bente Nørregaard Jensen, St. Merløse  
E-8113 Karin Lise Jensen, Hvidovre  
E-8114 Lene Sønderkjær Jensen, Løkken  
E-8117 Susanne Bay Kjærsgaard, Brønderslev  
E-8118 Else Birgitte Haderup Kristensen, Skive  
E-8119 Gitte Larsen, Nykøbing Falster  
E-8120 Vibeke Larsen, Holbæk  
E-8123 Tinna Schmidt Mikkelsen, Hobro  
E-8125 Mette Vang Nielsen, Sorø  
E-8126 Vivian Højlund Nielsen, Havndal  
E-8129 Susanne Elman Pedersen, Odense  
E-8130 Inga Poulsen, Brønderslev  
E-8131 Anne Grethe Elm Rasmussen, Frederiksværk

E-8132 Peter Schmidt, Slagelse  
E-8134 Inge Søndergaard, Brønderslev  
E-8135 Anne Mette Sørensen, Årslev  
E-8137 Lotte Thomsen, Åbenrå  
E-8138 Inge Toft, Hjørring  
E-7811 Eva Haugaard, Gelsted

**Husholdningslærere demitteret 20. januar 1984**

Bodil B. Andersen, P. Dams Bibl. Vær. 2, Sorø  
Jette Arnoldsen, Thorvaldsensvej 4, 4200 Slagelse  
Hanne V. Bundsgaard, Holbergsvej 5, Sorø  
Toni M. Christensen, Enighedsvej 2, Sorø  
Anny B. Christensen, Holbækvej 30, Sorø  
Johanne Frederiksen, Gartnerivej 12, Sorø  
Ellen M. Gammelgård, Skullerupvej 19, 4171 Glumsø  
Jorunn Gustafsson, Nybygningen vær. 9, Sorø  
Susanne Hammershøj, P. Damsvej 6, Sorø  
Elsebeth Å. Hansen, Alleen 9, Sorø  
Helle F. Jacobsen, Humleorevej 36, 4140 Borup  
Susanne Kromann-Jørgensen, Slagelsevej 33, Sorø  
Bodil B. Laursen, Slagelsevej 66, vær. 3, Sorø  
Inga Juhl Madsen, Fru Ingesvej 15, Sorø  
Helle Mariager, Tømmerupvej 38, 4440 Mørkøv  
Kristin Myklebust, Nybygningen, vær. 6, Sorø  
Mette Møllmann, Kampmandsvej 13, 7000 Fredericia  
Hanne G. Nielsen, Oehlenschlägergade 8-1, 4200 Slagelse  
Anne M. H. Sørensen, Vedde Byvej 11, 4295 Stenlille  
Bente E. K. Sørensen, Slagelsevej 35, Sorø  
Gitte Z. E. Winther, Lindebjergvej 14, Sorø

**Husholdningslærere dimitteret 22. juni 1984**

Kirsten Christensen, Herlufllillevej 20, 4160 Herlufmagle  
Susanne Hjort Hansen, Herluftrollesvej 16, 4200 Slagelse  
Helle J. Jacobsen, Tølløsevej 4, 4840 Tølløse  
Nanna Berit Jensen, Liden Kirstensvej 7, 4000 Roskilde  
Ingrid Jühne, Slagelsevej 66, vær. 4-1, Sorø  
Ane-Marie Jøhnk, Absalonsgade 6, 3-th., Sorø  
Annie Knudsen, Østergade 3, st., Sorø  
Dorrit Lassen, Rolighed 8, Sorø  
Helle Mortensen, Krænkerupvej 16, 4200 Slagelse  
Lene Mortensen, Holbækvej 33, Sorø  
Christine Stokkebye, Hunderupvej 43-2, 5000 Odense C.  
Ulla Thorndal, Holbergsvej 7, Sorø  
Maria Slott Nielsen, Humleorevej 30, 4140 Borup  
Karenlise Gudmann Jensen, Skovvej 34, Sde. Overdrev, 4200 Slagelse  
Hanne Hansen, Bredalsvej 4, Sorø

# Elever på husholdningsskolen

## EFG: 2. del trin 2, januar 1984

Troels Allerelli, Hyldegårdsvej 21, Holbæk  
Lilian Andersen, Engdalen 4, Haslev  
Bente Bonke, Nykøbingvej 112, Sakskøbing  
Helle Christensen, Neergårdsparken 20, Roskilde  
Marianne Christensen, Herslevvej 39, Gevninge, Roskilde  
Gitte Christiansen, Sasserbrovej 14, Fjenneslev  
Janne Christiansen, Brordrupvej 45, Gadstrup  
Mette Christiansen, Heilmannsvej 49, Skælskør  
Pia Claussen, Knudsbjergvej 24, Veksø Sj.  
Elsebeth Danborg, Skolevej 20, Viby Sj.  
Tina Dideriksen, Åkirkebyvej 123, Rønne  
Ulla Funch, Baunevej 9, Pedersker, Åkirkeby  
Helle Gedtek, Finlandsvej 5, Dianalund  
Hanne Falk Hansen, Kalundborgvej 104, Holbæk  
Heidi Larsen, Kildemarken 78, Havdrup  
Irene Hansen, Cikorievænget 15 A, Nr. Alslev  
Karin Hansen, Klørvænget 11, Asnæs  
Marianne Hansen, Selsøvej 30E, SKibby  
Anette Jensen, Smedestrædet 2, Skrosbjerg, Tureby  
Tina Jensen, Spættevej 3, St. Merløse  
Trine Jensen, Postgade 7, Svaneke  
Kirsten Johansen, Bystævnet 10, Aunslev, Nyborg  
Susan Johansen, Labæk 7, Holbæk  
Heidi Jørgensen, Hammelvej 1, Køge  
Lone Landin, Strandvejen 63, Rønne  
Susanne Lindstorff, Charlotteager 24, st. tv., Hedehusene  
Birgitte W. Meincke, Nysøvænge 32, Terslev, Haslev  
Linda Mieritz, Købmandsvænget 6, Viby Sj.  
Dorte Meyer, Gyvelvej 71, 1.tv., Roskilde  
Jane K. Mortensen, Strædet 14, Frederikssund  
Mona Møller, Dalvej 7, Asnæs  
Charlotte Neermann, Plutovej 24, Jyllinge  
Ulla Nielsen, Kløvervej 12, Køge  
Ellen Olsen, Bognæsvej 16, Markeslev, Holbæk  
Helle Olsen, Ny Østergade 3, Rønne  
Tina Olsen, Dalen 1, Viby Sj.  
Vibeke Pedersen, Havrevænget 57, Kr. Sonnerup, Kr. Saaby  
Lea Petersen, Vejlebrovej 44, 2.mf., Ishøj  
Lisbeth Rasmussen, Kierulfsvvej 44, st. tv., Slagelse  
Mie Sonne, Nymøllevvej 41, Hårlev



Tina Svitzer, Ryvej 3, Tåstrup  
Susan Tabassum, Vejlebrovej 134, Ishøj  
Lisbeth Aagaard, Tjørnevej 13, Borup

#### **Almen hold, januar 1984**

Anna Sophie Clemmensen, Nysøvænget 9, Haslev  
Charlotte Aaberg Hansen, Elmevej 23, Borup  
Birgitte Hollegaard, Hørsholmpark 15, Hørsholm  
Kirsten Bork Kristoffersen, Vestergade 40, Sorø  
Maja Skaarup Larsen, Heisesvej 10, Korsør  
Janni Madsen, Aggershvide Alle 1, Skodsborg  
Lisbeth Olsen, Søholmvej 2A, Tuse, Holbæk  
Charlotte Pedersen, Enghavevej 14, Svinninge  
Tina Russel, Åvej 34, Jyllinge  
Lene Aaby Svendsen, Rørsangervej 32, Glostrup

#### **Afsluttende køkkenledere/ januar 1984**

Tina Abrahamsen, Sønderskovvej 7, Sorø  
Lone Pihl Andersen, Kierulffsvej 44-3, Slagelse  
Ann Charlotte Emmertsen, Højtoftevej 9A, Risskov  
Charlotte Gandrup, Kongelyset 66, Slagelse  
Gitte Granhøj, Nyborgvej 54, Kværndrup  
Jane Gravesen, Møntmestervej 7, Hillerød  
Anne-Lise Hansen, Vægtervænget 5, Vordingborg  
Anne-Marie Hansen, Brandsbyvej 27, Humble  
Bente Hansen, Bygmarksvej 6, Vojens  
Birthe Hansen, Birketvej 148, Maribo  
Dorte Hansen, Herredsvej 205, Fejø  
Karin Hansen, Hjorthøjvej 10, Ruds-Vedby  
Margit Thorskov Hansen, Skovhusvej 66, Ugerløse  
Marianne Wormstrup Ipsen, Bedegadevej 18, Klemensker  
Mette Jakobsen, Næstved Landevej 20, Fuglebjerg  
Vibeke Jensen, Klintevej 49, Roskilde  
Krista Jollmand, Majbølvej 10, Sønderborg  
Eva Jørgensen, Tværvej 5, Listrup, Nykøbing F.  
Ulla Karll, Nymarksvej 5A, Stege  
Birgit Overgård Kristensen, Borumvej 18, Skivholme, Galten  
Tina Larsen, Majsvej 10, Middelfart  
Lene Mortensen, Skovholmevej 1, Osager, Lejre  
Susanne Olling, Ruggårdsvej 2, Roskilde  
Elisabeth B. Pedersen, Boltingevej 8, Ringea  
Eva Wulff Petersen, Fiskebækparken 17, Ørslev, Vordingborg  
Lene Petersen, Hvidsværmevej 142, Rødovre  
Lene Rasmussen, Alleen 1, Øster-Ulsø  
Marianne Rasmussen, Tunøvej 15, Slagelse

Sharon Stensman, Kofoed Anchersvej 103, Espergærde  
Jette Drechsler Sørensen, Lindebjergvej 10, Holbæk  
Lene Sørensen, Ellemosevej 4, Fårdrup, Slagelse  
Hanne Thorsen, Niels Lorentzensvej 24, Græsted  
Anne Wittrock, Helsingevej 44, Gørlev

**Almen hold august/december 1984**

Henrik Nørrelund Andersen, Møllegårdsvej 3, Arløse, Næstved  
Jeanette Asferg, Fuglebakkevej 74-1., København F.  
Anya Butzkowsky, Hovedvejen 23, Tappernøje  
Gitte Baagø, Tjørnedalsvej 27, Slimminge, Ringsted  
Ane Lise Remondot Christiansen, Færøvej 20, 2. th., Slagelse  
Charlotte Thygesen Halken, Favstrupvej 38, Christiansfeld  
Majbritt Hansen, Tranebæksvej 3, Sørby, Slagelse  
Tina Hansen, Bjergmarken 7, st. th., Holbæk  
Lotte Hasselsteen, Gyvelvej 14C, Roskilde  
Annelise Haulrig, Slagelse Landevej 134, Boeslunde  
Jane Hietman, Esumvej 101, Helsingør  
Helle Henriksen, Engvejen 6, Hanerup, Regstrup  
Randi Hofman Heerwagen, Panthøjvej 1, st. tv., Helsingør  
Aino Jensen, Lyngevej 14, Uvelse, Slangerup  
Dorte Jensen, Snekkerupvej 16, Slagelse  
Gitte Jensen, Poppelvej 8, Vemmelev  
Mette Lund Johansen, Korsevænget 53B, Ringsted  
Ina Larsen, Irisvej 6, Kongsted, Rønnede  
Karina Mandsholm Lundstedt, Bjergbakken 3, Herlufmagle  
Marianne Ring Madsen, Strandvejen 6, Rødvig  
Diana Licht Molsing, Ahorn Alle 42, st. tv., Ringsted  
Anne Marie O. Mortensen, Skælskør Landevej 3, Tornemark, Næstved  
Charlotte Mørkeberg, Rønnesholm 22, Sønderup, Slagelse  
Hanne Nielsen, Karsholtevej 37, Dianalund  
Ulla Friis Nielsen, Motalavej 68, Korsør  
Liselotte Pedersen, Sædding Strandvej 3, Esbjerg V.  
Tine Schleisner-Petersen, Frederiksborgvej 135B, Roskilde  
Annemarie Sommer, Svinget 10, Øster-Ulslev  
Anne-Marie Sørensen, Ærøvej 40, st. th., Slagelse  
Anne Toft, Dyrehaven 26, Skælskør  
Marianne Tofteberg, Wagnersvej 15C, 167A, København SV.  
Liselotte Zachariassen, Uggerløsevej 29, Kalundborg

**Ankerhus Husholdningsskole, grundlæggende køkkenledere/august 1984**

Elsebeth Albrechtsen, Skivevej 134, Sjørup, Viborg  
Pia Adamsen, Stokkebrovej 56, Vejby

Jette Hjort Andersen, Syvbækvej 17, Herslev, Høng  
Louiza Bahmed, Poul La Coursvej 7, 1., Skanderborg  
Janne Bay, Industrivej 11, Skævinge  
Ninon Bonnevie, Suhrsvej 16, Korsør  
Connie Cederberg, Bøstrupvej 86, Nr. Alslev  
Line Christensen, Bjørnevej 19, Vipperød  
Anne S. Christensen, Sveltekrogen 6, Gislev  
Tina Christoffersen, C. Matildesvej 4, Hellebæk  
Lisbeth G. Hansen, Duemosevej 1, Gørlev  
Anette Hasseriis, Anagervej 7, Sorø  
Anette W. Jensen, Parkvej 33, Sørbymagle, Slagelse  
Gitte Jensen, Egetofte 32, Gørlev  
Marianne Jespersen, Assensvej 240, Stenstrup  
Bente Jørgensen, Linde Allé 14A, Nykøbing Sj.  
Britte J. Jørgensen, Stationsvej 44, Forlev, Vemmelev  
Mette I. Kristensen, Klokkestøbergade 30, Slagelse  
Lene Jette Larsen, Ny Bjergbyvej 10, Mørkøv  
Susanne L. Larsen, Fluebæksvej 204, Ringsted  
Susanne Britt Larsen, Egernvej 5, Horrby, Nykøbing F.  
Angelika Lauritzen, Kirkevej 81, Idestrup  
Anne Mette Nielsen, Bøgevænget 113, Dianalund  
Charlotte N. Nielsen, Fægangen 16, st., Sorø  
Susanne Odsgaard, Hestehavevej 2, Ruds-Vedby  
Jeanet H. Olsen, Skolegade 15, Gedser  
Jeanette L. F. S. Olsen, Strynøvej 24, Næstved  
Inger Margrethe Pedersen, Bortenshavevej 2, Hårlev  
Lise-Lotte Pedersen, Øster Ås 33, Slagelse  
Lotte Ankjær Petersen, Sorø  
Helle W. Rasmussen, Hallindskovvej 2E, Svendborg  
Jeanette Raahauge, Toftevej 24, Løjtofte, Nakskov  
Lotte Sørensen, Lærkevænget 6, Ejby, L. Skensved  
Susanne Trane, Møllevvej 62, Maribo

**Ankerhus husholdningsskole EFG-2 del trin 2, august/1984**

Karen Abrahamsen, Dr. Abildgårds Alle 4, København F.  
Birgitte Andersen, Klyngen 34, Greve Str.  
Britt Andersen, Engvej 4, Langeskov  
Birgitte Carlsen, Skolevej 5, Nexø  
Gitte Carstensen, Rødkælkevej 158, Glostrup  
Lene Christensen  
Lone Dalsø Eldrup, Heisesvej 9, Korsør  
Pia Eriksen, Hjortevænget 34, Bagsværd  
Charlotte Gauger, Havehusene 30, Greve Str.  
Anette Hansen, Kongebakken 60, st. th., Roskilde

Margit Hansen, Klintevej 39, Roskilde  
Marianne Hansen, Havrevænget 12, Herfølge  
Nanette Garde Hansen, Hedebygade 24, 4. th., København V.  
Liselotte Hauritz, Oksebrovej 2, Slagelse  
Lone Holm, Fyrvej 3, Allinge  
Dorte Jacobsen, Fyrvej 9, Roskilde  
Anette H. Jensen, Sletterødvej 18, Hamdrup  
Birgitte Jensen, Nordvejen 10, Vellerup, Skibby  
Karin A. Jensen, Frøgårdsvej 46, 2. tv., Haslev  
Bente Junker, Vagtelvej 3, Hinnerup  
Tina Jørgensen, Bernersvej 8, Gundsømagle, Roskilde  
Dorte V. Madsen, Smedevænget 10, Faaborg  
Tina Madsen, Nørregade 67æ, Køge  
Helle Martinsen, Guldstjernevej 2, Roskilde  
Anni Møller, Jernbanevej 20, Svebølle  
Anita Nielsen, Rødeng 19, Sorø  
Berit Skou Nielsen, Assendrupvej 14, Ll. Skensved  
Bettina A. Nielsen, Fruedalsvej 3, Tureby  
Bettina H. Nielsen, Storegade 1, Svaneke  
Peter I. Nielsen, Fiskergårdsvej 30, Gundsømagle, Roskilde  
Ulla Nielsen, St. Højbrøndsstræde 1, 1. mf., Roskilde  
Majbritt Olsen, Løvegårdsvej 6, Høng  
Irene Olsen, Sdr. Landevej 3, Nexø  
Lisa Olsen, Østermarksvej 3, Dunkær, Æreskøbing  
Ulla Olsen, Egevej 6, Flakkebjerg, Slagelse  
Hanne Pedersen, Gymnasievej 49, Køge  
Lone K. Petersen, Tranevej 7, Høng  
Hanne Rasmussen, Skolegade 25, Haslev  
Marianne Reese, Amagerbrogade 307, 2., København S.  
Grete Bræmer Sperup, Tidselbjergvej 20, Slagelse  
Bodil Støttrup, Plantanvej 52, Randers  
Lene Sørensen, Præstebrovej 2, Holbæk  
Annemarie Viborg, Rundløkkevej 4, Rønne

