



Danskernes Historie Online

Danske Slægtsforskernes 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 1985



ÅRSSKRIFT

FOR

ANKERHUS

1985

Udgivet af
ELEVFORENINGEN ANKERHUS

– I kærligheden svøbt

I Ankerhus's have løber en lille bæk. Går man over bækken, kommer man fra Sorø sogn ind i Pedersborg sogn. Går man derefter lidt videre ad stien langs søen, ser man snart Pedersborg kirke, højt liggende på kirkebakken. Den skinner hvidt, og træder vi ind i den, ser vi, hvor velholdt alting er. Det smukke, gamle inventar, f.eks. altertavlen, plejes med omhu, og skal der anskaffes nyt, f.eks. et orgel, vælges selvfølgelig en kunstnerisk rigtig men også kostbar løsning. Sådan synes vi i vort land, at det bør være, og midlerne til at holde vore gamle kirker så smukt lader sig altid skaffe.

I de sidste seks år har jeg haft nær kontakt med nogle lutherske menigheder i Østtyskland. Da staten principielt er ateistisk, må de gamle landsbykirkers vedligeholdelse helt hvile på de små lokale menigheder. Det er ofte en næsten umulig opgave. En landsbykirke, der ved krigens slutning havde været brugt til indkvartering af flygtninge, bar endnu tydeligt præg deraf. Ruder manglede; alle tinpiber i orglet var forsvundet; en ugle havde haft sin rede i orgelhuset, så inventaret var svinet til i kirken. Jeg havde ondt af præsten, der viste mig det hele. Hans kirke var ubrugelig. Og dog var der på stedet en lille, levende menighed, der søndag efter søndag samledes til gudstjeneste i præstegårdens konfirmandstue, hvor der med små midler kunne skabes et smukt kirkerum med døbefont, alter og prædikestol.

Mon vi herhjemme egentlig skønner på, hvor godt, vi har det? Tænker vi på, at vi helt frit kan tænke, tale og tro efter vor samvittighed? Går vi af og til ind i en af vore velholdte kirker for at sige Gud tak for frihed og gode kår?

Af og til spørger jeg mig selv: Hvis nu Jesus igen kom og vandrede på jorden, hvor mon han så ville føle sig bedst hjemme! I den velholdte kirke i Pedersborg eller i den østtyske konfirmandstue? Mon ikke han, som fødtes i en stald og lagdes i en krybbe, i hvert fald i første omgang ville tænke: Jeg har hjemme i det lave, det enkle, det fattige! Og færdes man som dansker i disse østtyske menigheder, så mærker man dér netop også en meget klar følelse af, at Jesus Kristus er ganske nær, er lyset og håbet midt i en vanskelig hverdag. Og man be-

tages af med hvilken trofasthed og ildhu, der arbejdes i disse menigheder.

Men kommer vi i vore egne velholdte kirker med virkelig tak til Gud, så er jeg da vis på, at Jesus også vil føle sig hjemme hos os. Han ser jo dog først og fremmest på, hvad der bor i vore hjerter, om der bor tak og tro og kærlighed. Trods ydre gode kår er vi alle kun fattige syndere, der bedst synger julen ind med Brorsons vers:

Ak, kom, jeg vil oplukke
mit hjerte, sjæl og sind
med tusind længselsukke,
kom, Jesus, kom her ind!
Det er ej fremmed bolig,
du har den dyre købt,
her skal du hvile trolig
i kærligheden svøbt.

Jens Christensen



Året 1985

Ved Gustav Nedergaard

Så er der igen gået et år, 1985, for Ankerhus Seminarium.

Året kan igen engang karakteriseres som et godt år for seminarieret, selvom der ikke er gennemført byggeri og ingen indvielser har præget året.

Der har derimod været præsteret et godt, pædagogisk arbejde, der er igen blevet iværksat forsøgsundervisning, der er syslet med andre pædagogiske arbejdsmetoder, samt i februar fremsendt en officiel henvendelse til undervisningsministeriet om *bekendtgørelses- og lovrevision*.

Det sidste kan forhåbentlig resultere i en fornyelse af uddannelsen og en styrkelse af dens omdømme i samfundet.

Situationen omkring arbejdsmulighederne for husholdningslærere er blevet bedre i det forløbne år!

Beskæftigelsen

Det er ikke en konstatering jeg kan begrunde med statistiske oplysninger, men derimod ved indtryk fra især sommerens dimissionshold, hvor der var et flertal der havde job inden de forlod os.

Et andet indtryk er fra det netop overståede årsmøde i Foreningen af Husholdnings- og håndarbejdsskoler, hvor formanden i sin beretning forudsagde, at såfremt man ikke snart kunne få forbedrede løn- og arbejdsforhold på husholdningsskolerne, ville der blive mangel på lærere, idet disse vil søge til bedre betalte job i det private erhverv!

I den henvendelse til undervisningsministeriet om en revision af lov og bekendtgørelse, som jeg omtalte i indledningen, er der som begrundelse for revisionen angivet, at »der er behov for en yderligere tilretning af uddannelsen med et bredt spektrum af erhvervsfunktioner på baggrund af de seneste års offentlige beslutninger inden for vore fagområder«.

Nye arbejdsområder?

De beslutninger der tænkes på, er bl.a. om *ernæringspolitik* og 10-punktsprogrammet om *voksenundervisning* og *folkeoplysning*.

I kølvandet af dette har der i 1985 været 2 markante begivenheder:

- 1) Der blev i foråret ansat en konsulent (husholdningslærer) i kommunalt regi i Bjerringbro Kommune i Viborg Amt.

Konsulenten skal, på forsøgsbasis virke på ernæringsområdet i kommunen for en række aldersgrupper fra børn til ældre, men nok især som konsulent for de respektive institutioner på området.

Jeg var inviteret til et møde om sagen ved starten af projektet, og det var meget inspirerende af fornemme den interesse for ernæringsspørgsmålet, der blev tilkendegivet, og inspirerende at man havde ansat en yngre husholdningslærer i jobbet. Vi må så blot håbe, at forsøget kan resultere i noget permanent.

Jeg tror det er et reelt og godt eksempel på gennemført ernæringspolitik.

- 2) Den 3. oktober 1985 udkom der en lille bog: Dietister i lægehuse, forfattet af husholdningslærer Helle Kroman.

Bogen er et produkt af et forskningsprojekt, som Helle Kroman har gennemført for midler fra Sygekassernes Helsefond og i den beskrives hvorledes kost- og diætvejledning kan indføres i den primære sundhedstjeneste.

Men den indeholder også et afsnit om *kostkonsulenter* i primærkommuner, med en stillingsbeskrivelse, organisatorisk placering, arbejdsområder m.v.

Selve bogen er udgivet med midler fra Ingefred Juul Andersens legat.

Det skal tilføjes, at den samme Helle Kroman nu er ansat hos 13 af Holbæks ialt 18 læger og har ca. 2000 konsultationer om året! Nu mangler vi så blot nogle projekter sat igang vedrørende udviklingsarbejder under »Folkeoplysningsprogrammet«, og vi har da også her fra Ankerhus indsendt et projekt, som vi håber bliver godkendt og bevilget!

Den store verden Jeg fremsatte sidste år under denne »rubrik« nogle bekymrede betragtninger omkring terrorbalancen på atomvåbenområdet.

Man må desværre konstatere, at fyrretyveåret for 2. verdenskrig, som 1985 jo også er, ikke har givet noget sikkert håb om forbedring, ikke givet anledning til lyspunkter.

Men det var meget tankevækkende, at en række anerkendte videnskabsmænd fra såvel øst som vest, der forleden diskuterede problemet i TV, helt kunne indse det afsindige i at *begge parter* viste hinanden

denne mistro! Man må så blot håbe, at videnskabsmændenes syn på denne sag kan smitte af på politikernes!

Anledningen til TV-diskussionen var Niels Bohrs 100-års dag. Niels Bohr forsøgte også at påvirke politikerne!

Efterårssemesteret 1984 startede med »fulde huse«, der var således Årets gang mere end 50 på 1. semester, og noget over 200 ialt.

En senere artikel vil beskæftige sig med frafaldet i studiet, og således forklare, hvorfor de senere hold »svinder noget ind«.

Efterårets meste markante begivenhed var nok det længe planlagte seminar for husholdningsseminariets lærere under temaet: »Husholdning, videnskab, uddannelse, også kaldet *videhus-konferencen*«.

Formålet med konferencen var at give deltagerne mulighed for at analysere og afgrænse *husholdningsbegrebet*, i relation til det nutidige og fremtidige samfund, med henblik på at søge en selvstændig videnskabelig basis for området!

Deltagerne var over 30 lærere fra seminarierne – der torsdag, fredag og lørdag diskuterede og »foredragede« på livet løs.

Det gav nogen afklaring, det gav megen inspiration og måske vigtigst af alt: En følelse af, at der må arbejdes på samme linie, også i fremtiden! Altså en fornemmelse af at løfte i flok.

Gæsterne fra København var indkvarteret på Hotel Postgården, men seminaret foregik i Ankerhus-lokaler og bespisningen i Regenskantinen! Fredag aften var der en mere festlig sammenkomst, der var forlagt til Magdalene Lauridsens stuer. Og det er altid stor succes at arrangere noget der! Vi sang og morede os i de gamle stuer! Og seminaret resulterede i et fortsat møde i efteråret 1985, men herom lidt senere.

Ellers forløb efterårssemesteret fredeligt og roligt da den støjende Bytte-Træsko-fest var overstået.

Der blev ikke engang et fætterbal som lovet! Tilslutningen var for lille?

Men i det daglige kan der jo så laves variationer i form af det ugentlige fællesmøde i Salen hver mandag ved 10-tiden.

Det er som sædvanligt de enkelte semestre der står for programmet, og her tages der aktuelle emner op, eller blot orienteres om, hvad man nu går og laver!

Der har været inspiration udefra til arrangementer over temaet: »Kvinder for fred«, »Nordisk Operation Dagsværk på gymnasieskolerne« og mange andre emner.

Ind under jul havde vi meget travlt med at få omstillet til *naturgas*, der bl.a. indebar, at vi skulle have skorstenen »forlænget« og forsynet med stålrør, nye kedler m.v.

Men det kom igang til jul, og det fungerer tilsyneladende perfekt. Så kunne vi holde julemiddag og juleferie med god samvittighed.

Det blev den første julemiddag, hvor den nye leder af *regenskantinen* Jenny-Ann stod for serveringen, og det forløb udmærket!

Januar er nok den travleste tid for senimariets lærere.

Lige fra juleferien kastes man ud i eksamener, specialbedømmelser, projektvurderinger og undertiden skal undervisningen endda passes for de hold, der ikke har eksamen.

Der var interessante specialer til bedømmelse i januar måned, blandt disse en undersøgelse af indisk stammebefolknings ernærings- og sundhedstilstand.

Specialer i januar 1985:

En informationskampagne til opnåelse af bedre kostvaner hos EFG-elever.

Samspil mellem surmælksprojekter og emballage.

Undersøgelse af indisk stammebefolknings ernærings- og sundheds-situation.

Milt – et alternativt indmadprojekt?

Tilberedningsmetodens indflydelse på spisekvaliteten af skinkekød, specielt med henblik på centrumtemperaturen.

Lavkaloriediæt baseret på næringspulver, gennemført ved hjælp af alment praktiserende læge og diætassistent.

Adipositas hos unge.

Oplysning og vejledning til ældre i kostsammensætning og kosttilberedning.

Spædbørnsallergi overfor komælk.

Husholdningslæreren som vejleder på ungdomscentre.

Fredag den 18. januar 1985 dimitteredes 22 husholdningslærere, ved den omtrent sædvanlige festlighed. Der var dog den forandring, at det pågældende hold ikke ønskede at få overrakt deres eksamensbevis hver for sig! Og det fik de så ikke!

Jeg var i min dimissionstale inde på det vigtige i, at vi hver især må være i besiddelse af en kvalificeret, kritisk indstilling!

Jeg trak nogle eksempler frem på kritik, på kritiske indstillinger, der faktisk har reddet os fra mange farer!



Dimittender januar 1985.

En af disse eksempler var George Orwell, der bl.a. med sin roman: 1984, gjorde opmærksom på de farer der lur, ved at glemme det respekten for det enkelte menneske, og blindt tro på udviklingen i teknik.

Et andet eksempel er den verdensomspændende protest mod atomoprustningen, protesten mod den gensidige mistro!

Det er meget væsentlig at vi stiller os kritiske i dette samfund, hvor alt er under opbrud. Det er også vigtigt, at vi er positivt kritiske, at vi forsøger at se fremad.

Og så drog der 22 nye husholdningslærere ud på arbejdsmarkedet.

Optagelsen til januar, eller til forårssemesteret 1985, blev ikke helt tilfredsstillende. Der blev ialt 29 studerende på dette forårshold, således at der kunne oprettes 2 spor, men vi var tæt på »grænsetallet«. Til gengæld var der stadigvæk ca. 50 på det nye 2. semester, og dermed stadigvæk godt 200 studerende ialt.

Den store pædagogiske begivenhed i forårssemesteret bestod i, at der startede *forsøgsundervisning på 5. semester!*

Planerne var fremsat allerede tidligt i efteråret 1984, men der blev udvist en utrolig indsats fra 5. semester lærere og studerende for at få

Forårs-
semester

etableret en plan, der kunne godkendes i de respektive demokratiske organer og sidst i undervisningsministeriet.

Det lykkedes! Kort før jul var godkendelsen i hus, og hvad var det så for et forsøg!

Kort beskrevet består det i at det *faglige pensum* bevares, men *arbejdsformen* lægges helt om, og det samme gælder *eksamensformen*! Herudover kan det nævnes, at *familiekundskab* nu indkorporeres i de øvrige 5. semesterfag.

· En beskrivelse af undervisningsstrukturen ser således ud:

Introduktionsfaser på 5 uger med teoretiske lektioner og grundlæggende øvelser.

En 7 ugers fase med tværfaglige opgaver, sædvanligvis 2 opgaver.



forskellige aldersklasser i funktion på scenen.



Bytte-Træsko-festen i februar 1985

En 4 ugers fase til udarbejdelse af eksamensopgave.

I de 2 sidste faser arbejdes der i grupper og arbejdsformen er projektarbejder. Der gennemføres øvelser i forbindelse med de respektive projekter.

Eksamen består så i en vurdering af den skriftlige rapport, et mundtligt forsvar af den, samt en regulær praktisk opgave, der nok er i relation til opgaven, men alligevel er en individuel præstation. Jeg kan allerede konstatere, at forsøget var en succes.

Der blev udvist en enestående arbejdsindsats, et engagement som aldrig før er set i disse fag. Hertil kommer en høj grad af udadvendthed, der for eksempel kunne give sig udtryk i engagement på mange fronter, indretning af plejehjem, kursuscenter, undersøgelse af rengøringsmidlers forskellige effekter, etc.

Disse undersøgelser foregik på selvvalgte steder, således at det blev meget realistiske rapporter, der kom ud af det.

Forsøget fortsætter i efterårsemesteret!

Forårsemesterets kulturelle højdepunkt var nok præsentationen af *Ankerhus*-filmen ved en festlighed i Salen den 6. februar, der faldt sammen med »Bytte-træsko-dagen«. Midt i vinterkulden!

Der var mange, der kunne se sig selv på farvevideoen, men alligevel havde produktionstiden været på lang, at en del af filmskuespillerne allerede var færdiguddannet og rejst fra stedet.

Men Ankerhus-filmen 1985 gjorde lykke, og gør lykke. Den bruges først og fremmest til Åbent-Hus dage, ved studievejledninger rundt om i landet, og naturligvis ved alle de forskellige festligheder vi har haft siden, herunder elevmødet 1985!

Det skal også nævnes, at lærerne på 1.-2. semester følte sig inspireret til at eksperimentere med undervisningsformer, den store fagtrængsel til trods!

De fik derfor 2. semester lokket til at forsøge sig med et 3 ugers projekt.

Formålet med projektet var at skabe en større fagintegration, en større tværfaglighed!

I korte træk gik det ud på, at man valgte et hovedtema, der denne gang blev: *Kød*.

Herudfra valgte ialt 12 grupper deres projektemne, der kunne være: Svinekødskontrol, kalvekød, pølser, foderstof, kødkvalitet, o.s.v. Efter 3 ugers intenst arbejde blev der så aflagt rapport, altså resultats aflægelse, og det var interessant og kreativt!

Eksperimentet er fortsat i efterårssemesteret med hovedtemaet: *Kost og levevis*.

Måske kan det resultere i forslag til forsøgsundervisning/bekendtgørelsesændring?

Måske var det på grund af alle disse aktiviteter, at der ikke blev tid til noget forårsfest, men derimod blev der holdt fætterbal den 11. maj, i det nye udsprungne forår.

En meget fin fest, med særdeles betænksomme og kreative værtinder!

Vi laver jo stadigvæk lidt om på eksamen. Det seneste er, at såvel 3. semesters skriftlige eksamen i konsumentøkonomi og jura, og 2. semesters mundtlige eksamen i biologi og mikrobiologi placeres meget tidligt, det vil sige først i maj måned.

Men ellers er det jo i juni de store ting sker.

Eksamen forløb dog uden de store forskelle fra tidligere.

Måske var det karakteristisk, at ét af specialerne handlede om kost og topidræt, men herom kan der læses andetsteds i årsskriftet, idet de 2 forfattere har lovet at skrive en artikel herom.



Dimittender juni 1985.

Den 21. juni 1985, kunne 14 husholdningslærere dimitteres, således at årets samlede høst blev 36! Teoretisk set er dette ikke mange, når vi ser på optagelseskapaleten, men det er nok alligevel tilfredsstillende.

Mine tanker ved dimissionstiden var faldet på Hafldan Rasmussens vers fra 1949:

At lære, er at ville befri sin ensomhed,
at stå ved åndens kilde og ydmygt knæle ned,
at spejle sig i tider, der sov på kildens bund,
mens nye tider glider som tegn mod hånd og mund.

Det sidste vers lyder:

Lad aldrig dine drømme,
slå bro til vold og drab.
Lad åndens kilde strømme,
mod fredens fællesskab.
At værge er at bære,
sin brynje uden sværd,
først da vil drømmen være,
den største tanke nær.



M/S Ankerhus er ladet med glade mennesker.

Jeg sluttede: »Der kan drages megen lære af Halfdans vers som at lære! Og lære, det skal vi jo fortsat i hele livet!

Han er måske ikke nogen stor pædagog, men et stort menneske, der brænder for nogle ideer om mennesker.

Og så er han en sprogets mester. Jeg vil håbe, I kan trives ved at lære«!

Sommer og
ferie

Før sommerferien lykkedes det at få afviklet en lærerfest, der formede sig som en rigtig sømandsaften i Salen.

Vi samledes først på P. Damsvej 21, hvortil Else og jeg flyttede i februar måned 1985. Derefter samledes vi i Salen, der var omdannet til skibsdæk. Jo, de gamle kan skam også feste.

Efter sommerferien mødte vi så igen, og selvom jeg en overgang i juli måned havde været temmelig pessimistisk med hensyn til optagelsen, så blev der alligevel 45 studerende på 1. semester. Vi kunne så altså igen starte med mange mennesker, og det der nu virkeligt er en flaskehals er *grupperum!*



Helle Storms datter Ninna, er anbragt hos den koordinerende lærer.



Fra lærerfesten sommeren 1985.



*Øprydning efter middagen på lærerværelset, ved det nordiske møde.
Lone Hansen ordner glassene.*

Vi har dog nu en række lokaler på Regensen, ca. 8-10 stykker, men de er hårdt belastede.

Efterårets begivenheder blev karakteriseret ved 2 arrangementer:

Efterårs-
semesteret

- 1) Fællesmøde mellem lærere/studerende fra *Suhr* og *Ankerhus*, den 13. september 1985.

Samtlige lærere fra Ankerhus tog til København og samtlige (eller en del) studerende fra Suhr tog til Ankerhus, og holdt faglige debatter om uddannelse, studieformer, generelle holdninger m.v.

Lærerne dannede ovenikøbet en forening *Flush*, foreningen af lærere ved husholdningsseminarierne.

- 2) Nordisk højskole for husholdningsvidenskab (NHH), holdt sit ordinære styrelsesmøde på Ankerhus.

Mødet var suppleret med et seminar om konsumentøkonomisk uddannelse. Det blev stor succes, også dette selskab sluttede den ene dag i Magdalenes stuer, se et herligt billede af 2 prominente nordiske personer i Magdalenes sofa!

Når dette skrives, er 5. semester langt inde i deres 2. forsøgsperiode, 2. semester har lige sluttet deres projekt om kost og levevis, 7. semes-



*Fra det nordiske møde i september.
Professor Bjørn Isaksson og underdirektør Hans Sorbo,
placert i Magdalene Lauridsens kontor.*



*Også fra det nordiske møde.
Lederen af ernæringslinien Bo-Arne Hustvedt, Oslo, diskuterer med styrelsens ordfører,
Niels-Olov Halling.*



Peter Nygaard var vikar for Helle Storm i perioden februar til september 1985.

ter er ved at forberede deres afsluttende eksamen, og der er lagt op til, at alle skal på *fotosafari* lige efter efterårsferien.

Jo, årets gang er afvekslende!

Lærerrådet

Der er heldigvis ikke sket de store udskiftninger i lærerrådet, men alligevel:

Der blev brug for en lærer mere i en periode på 4. og 7. semester, og hertil ansattes *Lilian Adelgaard*, der allerede havde haft timer her. Mikael Olsen ville gerne afgive Familiekundskab, og derfor fik vi ansat kultursociolog *Lone Rahbek Christensen*.

Hertil kommer, at produktiviteten har været høj med hensyn til børnefødsler, bl.a. har Helle Storm fået en datter, og Mikael Olsen en søn.

Dette medførte, at vi som barselsvikar har haft cand. soc. *Peter Nygaard*, fra Århus.

Desuden kunne Viggo Nielsen og John Ricard ikke mere klare deres timelærerjob af tidsmæssige grunde, og derfor måtte vi ved efterårssemesterets begyndelse ansætte *Søren Holst*, i fagene konsumentøkonomi (3. semester) og datalære (2. semester).

Ulla Hardt vendte tilbage fra Gøteborg i januar 1985 som Nærings-terapeut i tillæg til ernæringsuddannelsen. Men Hanne Woller, der vikarierede for Ulla i 1984 er fortsat timelærer, med mange timer!

Her er der sket store ting i 1985, og der sker stadigvæk noget.

Admini-
strationen

EDB-alderen holdt for alvor sit indtog i 1985. Det begyndte med, at undervisningsministeriet ved slutningen af finansåret 1984 fandt nogle penge til terminalanskaffelse til administrativt brug.

Dette betyder, at vi nu har anlæg til regnskabsbrug, som næsten er igang, og studiekontoret har fået et tekstbehandlingsprogram, som de nu er ved at indkøbe.

Så vi har eksceleret i printeranskaffelse, terminalborde, disketter, modem og meget andet.

Endvidere har undervisningsministeriet som en konsekvens af de nye instrukser for regnskabsføring, tildelt os yderligere 25 timer til kontorhold.

Denne deltidsstilling er pr. 1. oktober 1985 besat med Lone Christensen, der netop da var færdig med sin uddannelse som kontorassistent på efg-linien.

I hendes sted er så ansat Lene Jæger. Ikke flere Lone'er.



Tekstbehandlingsapparatet i funktion på studiekontoret.

Regens-
kantinen

Kantinen har fungeret udmærket under den nye form og ledelse, og det første regnskabsår må siges at have et pænt resultat i form af et lille overskud.

Der udøves også et stort PR-arbejde fra bestyrelsens side, se blot hvordan der reklameres for kantinens varer!

For tiden har Jenny-Ann barselsorlov, idet hun i september nedkom med en datter. Vi skal snart have en børnehave.

Barselsvikar er her nyuddannet køkkenleder, Vibeke Møllnitz.

I skrivende stund begynder pedellerne på at rive indmaden ned på Regensens 1. sal, med henblik på at der skal gennemføres et renovationsarbejde, som skal resultere i et lokale til Kantinen, samt forbedrede grupperum.

Det er det sidste af det »gamle Ankerhus«, der nu moderniseres!

Midlerne hertil kommer fra salget af kollegiegrunden, altså Magdalene Lauridsens forudseenhed endnu engang!

Værelses-
afdelingen

Sådan må vi til at betegne den »lille forretning«, der består af de ca. 35 værelser, vi lejer ud til studerende.

Økonomien er nogenlunde tilfredsstillende, vi har netop i år forlænget kontrakten på Pedersborghjemmet for endnu et år, og bliver nok ved.

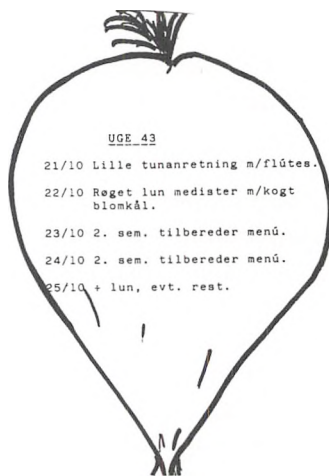
Vi gennemfører politikken: Billige værelser, meget lavt serviceniveau.

Det sidste betyder, at vi ikke skal reparere gamle TV-apparater, køleskabe og fryseboxe. Vil man have sådan luksus, må man selv betale.

Udadvendte
aktiviteter

1985 blev det år, hvor regeringens sparekniv for alvor blev taget i brug for husholdningsseminarierne.

Alvorligst virkede en skrivelse fra februar 1985, hvori det blev slået fast, at det kun rent undtagelsesvist kan tillades, at seminariets lærere deltager i rejser til udlandet, det vil sige deltage i kongresser, m.v.



Denne afgørelse er særdeles beklageligt, idet vi er helt afhængige af at kunne følge med på vore forskellige områder. Og hertil er bl.a. de periodiske kongresser meget vigtige.

Men inden reglerne helt var effektuerede, lykkedes det *Hanne Christoffersen* at deltage i den XIII internationale ernæringskongres i Brighton, men herom fortæller hun andetsteds.

Herudover har *Marianne Furbo* deltaget i et kursus, som direktoratet har afholdt om EDB-teknologiens indførelse på seminarieområdet.

Magny Andersen er blevet medlem af en af NEK's (nordisk embedsmandskomite for konsumentspørgsmål) arbejdsgruppe, og har ad denne kanal været på besøg i de nordiske lande.

I løbet af dette efterår skal det *samlede lærerråd* deltage i et edb-kursus på Holbæk Seminarium, et basiskursus, som skal være startsignalet til edb-indføring i uddannelsen.

Direktoratet har givet en bevilling til de 2 husholdningsseminarier til dette formål, men deltagelse sker udenfor undervisningstiden, idet der ikke er afsat midler til vikarløn.

I fortsættelse af min foredragsvirksomhed i efteråret 1984, har jeg i foråret medvirket ved kurser på Kollekolle, De jyske husmandsforeninger, deltaget i konference i Bjerringbro, holdt forelæsning på Specialekursus og en konference i Brædstrup, afholdt af direktoratet for de frie skoler m.v.

Til mødevirksomheden hører også medlemskab af brugerdriftsgruppen vedrørende seminarieområdet, det vil sige en arbejdsgruppe der behandler hele seminarieområdets regnskabsproblemer, specielt i forhold til de store omlægninger der finder sted med edb-indretning, m.v.

En undergruppe herfra, som jeg også har været medlem af, har netop barslet med en ny standardinstruks for regnskabsføringen på seminarierne. Og det medfører mange møder!

Administrationen har også været på kursus!

I foråret måtte P. Kofoed og Lone Christensen endda til Hanstholm på indrapporteringskursus. Og herudover har der været flere kortere kurser for administrationspersonalet vedrørende de nye regnskabsystemer.

Der er nu meget stor sandsynlighed for, at den henvendelse som i februar 1985 blev rettet til undervisningsministeriet vil medføre, at der

De kommende år

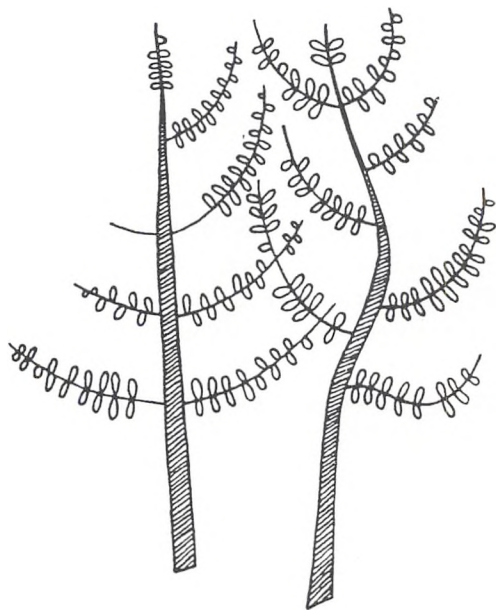
1986 kan påbegyndes en revision af lov og bekendtgørelse. Loven er fra 1973 og bekendtgørelsen fra 1974.

Men 12-13 år er jo faktisk lang tid, når man tænker hvor meget der er sket i samfundet, netop i den periode.

Næste årsskrift vil fortsætte denne problemstilling.

Jeg retter hermed en varm tak til studerende, lærere og øvrige medarbejdere for et godt samarbejde i 1985.

Vel mødt (on the Battle Field) i 1986.



Året 1985 på husholdningsskolen

ved Nanna Hørück Hansen

På undervisningsområdet er der sket meget siden jeg skrev til årsskriftet 1984. Ændringerne i det forløbne år er delvis omlægning af 20-ugers almen kursus fra august 1985, efg-holdets uddannelsesmodel og undervisningsplan er lagt om, og vi har afholdt 4 korte kurser.

På kostskoleområdet har vi også indført ændringer, vi har nu kostskoleudvalg og en nedskrevet kostpolitik. Disse ændringer i forhold til tidligere år har naturligvis præget året og hverdagen på husholdningsskolen.

Sidst i oktober var tilbygning til Hyben færdig, og vi fik 5 elevværelser samt en ordentlig dagligstue til Hyben, hvor der nu bor 17 elever. Grundet bedre pladsforhold i Hyben, samt grupperummene

Efteråret
1984



Snevejr december 1984.



Køkkenleder elever – januar og maj 1985.



Almen-holdet – januar og maj 1985.



Oh og Bov, Tante Moge og Musse – fastelavnsfest.



Ældre på besøg hos almen-holdet i forbindelse med ældre-uge.

ovenpå Villaen, afholdt vi et 1-uges kursus i november måned, kurset omhandlede kostforplejning til børn og unge på institutioner, kurset blev meget velmodtaget, der var 18 deltagere på kurset.

Forældredage blev afholdt i efteråret med stor deltagelse. Skolefesten for alle hold blev meget vellykket.

Efg.-holdet som var på afsluttende kursus aug./dec., for at få den nye uddannelsesmodel igang, afholdt praktikvært dag. Emnet var især omlægning af uddannelsen, og hvad dette medfører for praktikpladser og elever. Instruktionsøkonoma Kirsten Madsen fra fagligt udvalg var indleder. I december afholdtes prøver i fysik og selvforsvar.

I slutningen af november og januar var Vibeke Jørgensen, efg-lærer, fraværende fra skolen i 2 uger – idet Vibeke var en af de 3 lærere, som havde påtaget sig at udarbejde og beskrive endelige undervisningsplaner for alle 3 efg-kurser. Planerne kom sent, og det var derfor ikke et taknemmeligt job at gå igang med den omlagte efg-uddannelse fra januar.

Foråret
1985

Fra januar indførte vi et kostskoleudvalg bestående af 6 elever + 3 lærere og 1 skolemor. Formålet med kostskoleudvalget er: At skabe forudsætninger for et godt kostskolemiljø, – opgaver er:

- a. Skolens madpolitik i forhold til miljø, ressourcer, sundhed og ernæringspolitik.
- b. Fritidstilbud.
- c. Husorden.

Kostskoleudvalget fungerede meget fint, og mange lagde et stort arbejde i dette udvalg. Desværre var afgrænsning mellem kostskoleudvalg og elevråd ikke tilstrækkelig afklaret i foråret, dette er der nu rådet bod på.

Mandag den 7. januar kom 15 almen elever, hvoraf 3 var gengangere fra efteråret, – 50 efg-elever og 33 køkkenlederelever.

Almen holdets emner var mange, blandt emnerne var generation-/ældre, hvor vi bl.a. havde besøg af en pensionistgruppe. Undervisningen var delvis projektorienteret – som blev modtaget med blandede følelser af eleverne.

Forældredagen var en »arbejdslørdag« med »åbent hus«, vi følte, at gæsterne ikke var så interesseret i at deltage i aktiviteterne.

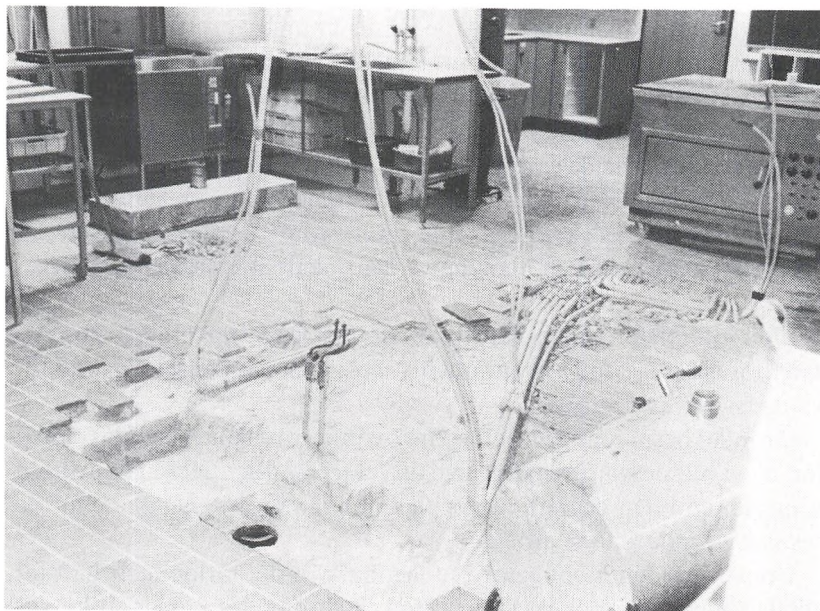
Køkkenlederholdets planer var meget lig planerne fra forrige år, dog med enkelte ændringer i temaerne, kurset forløb fint. Holdet afholdt prøver 29/30 maj, og afslutning den 31. maj.

Efg-holderet var præget af, at alle elever havde været i praktik inden skolestarten, og derfor var bekendte med arbejdsgangen i et instituti-
onskøkken og kravene til medarbejderne. Eleverne blev delt i 3 klas-
ser, med forskellige lærergrupper til de forskellige klasser. De 15 uger
gik hurtigt, og vi kunne ved kursusafslutningen sige »på gensyn i sep-
tember«.

Grundet efg-elevernes afrejse i april, havde vi plads til 2 korte kur-
ser i maj. Det ene var en gentagelse af kurset fra efteråret, med ialt 26
deltagere, det andet var kursus for kantinepersonale med 17 deltage-
re. Kurserne forløb fint og blev meget fint evaluerede, men vi var
ikke gode nok til at få vore øvrige elever til at syntes, at kursisterne
var med til at gøre deres ophold til noget ekstra.

I sommerferien afholdt HLF et organisationskursus på skolen, –
derudover var det især planlægning som optog tiden.

Rød køkken blev ændret – 1 elektrodebatteri ekstra og »nyt« brugt
komfur – desværre blev gulvafløbet ikke i orden, derfor omlægning i
efterårsferien.



Rød køkken – sommerferie og igen i efterårsferien.

Fra juli indførte vi en kostpolitik, denne omtales senere.

29. juli modtog vi 30 almen-elever og 33 køkkenlederelever.

Efter godt en uge tog almenholdet på kombineret cykel/hyttetur. Turen startede i øsende regn og blæst, og måtte udsættes et par timer – de fleste valgte at cykle, nogle ønskede anden transport. Turen gik til Bjerge strand.

Almenholdets kursus er nu omlagt således at de fortsat har de 5 fagområder: Kostfag, boligfag, familie- og samfundsfag, forbrugerfag og økonomi- og tekstilfag.

Eleverne har pr. uge: 27 timer obligatorisk indenfor de 5 fagområder, 5 timer tilvalgsfag, hvor de frit kan vælge imellem de 5 fagområder, og gennemsnitlig 4 timer valgfag indenfor mange forskellige områder, bl.a. sport.

Denne omlægning tilgodeser elevernes forskellige interesser i højere grad, end på tidligere kurser.

I august afholdtes et 1-uges kursus om »Ældres kost og trivsel«, med 19 deltagere.

2. september kom efg-eleverne tilbage, og dermed var vi igen fuldt hus. I den mellemliggende tid har efg-lærerne brugt megen tid på koordinering og planlægning af de sidste 2 kurser.

I oktober i år har vi holdt tværfaglig uge for alle skolens elever, emnet var »UNG i 80'erne«, og underemnerne var mange. Tiden afsat til projektarbejdet var kort – lidt for kort, men udbyttet var fint, takket være godt arbejde fra næsten alle grupper. Ugen afsluttedes med »Revue«, hvor alle grupper optrådte/fremlagde deres resultat. Mange af fremlæggelserne var meget fine, morsomme og iderige, andre var især fremlagt i forma af plancher – den lokale presse var også begejstret.

Efter efterårsferien afholder vi åbent hus den 9. november, sammen med forældredag for almenholdet – desuden planlægger vi praktikværtsgang for hvert hold.

Grundet besparelser har eleverne overtaget rengøring af klasselokaler, og vi har desværre måttet sige farvel til familien Hein på husholdningsskolen i den daglige rengøring. Vi har været meget glade for deres samvittighedsfulde arbejde.

Udover holdenes obligatoriske fag, har vi i det forløbne år haft følgende valgfag, der dog ikke har været de samme fra kursus til kursus: Vin-kursus, svømning, sport, gymnastik, boligfag, lædersløjde, afspænd-



Tværfaglig uge.



Tværfaglig uge.



Kökkenledere august 1985.



Almenholdet - august 1985

dingsgymnastik, selvforsvar, førstehjælp og syning. Aftenaktiviteterne har været mange og forskellige – men vi har fortsat: Nogle foredrag, folkedans, film, Ankerhusvogter, musikaftener m.m.

Vi har i årets løb haft mange besøgende: 9 klasses introduktionskurser, mange skoler på besøg, gæster fra mange lande, samt deltaget i uddannelsesdage.

I foråret havde skolens bestyrelse møde med lærere og elevrepræsentanter – et godt møde.

Vi har siden sidst fået ny skoleplan og nyt bomærke.

Efter sommerferien i år har vi fået 2 nye lærere, Helle Laursen og Karin Fisker, begge er ansat som vikarer.

Medarbejdere

Udover kostskolearbejdet som alle lærere tager aktivt del i, har en del lærere deltaget i forskellige foreninger/udvalg udenfor skolen. Ilse Asmussen er bestyrelsesmedlem i interessegruppen for husholdningsskoler – Mette Henningsen er indvalgt i HLF's bestyrelse – Vibeke Jørgensen er med i vejlederudvalget for Vestsjællands amt – Bente Ladefoged Petersen er medlem af lærerstedsudvalget for køkkenlederuddannelsen i dette amt – og Kirsten Lillelund Sørensen og underteg-



Børnehaven besøger mors arbejdsplads.

nede er i udvalg under fællesudvalget, desuden er jeg nu Dansk for-
mand for Nordisk samarbejdskomite for husholdningsundervisning.

1986 I foråret 1986 planlægger vi udover de lange kurser som vi har haft
i 1985, også at tilbyde 2 kurser for enlige mødre med børn, af hver 10
ugers varighed.

Korte kurser vil også blive afholdt i 1986 – både gentagelser og nye
kurser. Alle skolens aktiviteter skyldes en engageret og interesseret
medarbejdergruppe, som skolen kan takke for det store arbejde udført
i 1985.

Tak for 1985 til såvel medarbejdere som elever, tak for et dejligt år.
Glædelig jul og et godt nytår!

Nanna Hørlick Hansen



Gæst fra Tanzanias husholdningsinspektion.

Kostpolitik

Sådan spiser vi i Danmark:

Levnedsmidler	Levnedsmiddel- forbrug i kg/indb.		Ændring i %
	1950	1980	
Kornprodukter (mel og gryn)	103	70	- 32
Sukker	37	42	- 14
Kartofler	123	68	- 45
Kål	20	11	- 45
Andre grøntsager	49	45	- 8
Frugt og bær	57	47	- 18
Kød, æg, ost og fisk	86	106	23
Mælkeprodukter	173	166	4
Smør, margarine og fedt	25	30	25
Alkohol	3	10	- 233

Det betyder f.eks.:

Overvægt – Forstoppelse – Hjertekarsygdomme –
Kræft – Psykiske lidelser o.s.v.
Og en fed, sød, ulækker hverdagskost.

Sådan spiser vi på Ankerhus:

Meget og mere af: Brød, kornprodukter, kartofler, frugt, tørrede bælgfrugter og grøntsager.

Mindre af: Kød, mælk, mælkeprodukter og æg.

Mindst af: Fedt kød, fed ost, fedt, margarine, smør, sukker og alkohol.

Kort og godt – det betyder:

1. % færdigkøbte pølsevarer.
2. % færdigkøbte mayonaise-salater.
3. % yoghurt m. frugt.
4. + 2 vegetar-dage.
5. + 200g kartofler/person/middag.
6. + 50g rugbrødsskiver.
7. max. 80g kød/person/middag.
8. uhomogeniseret letmælk.
9. + hjemmelavet marmelade og frysetøj

Rene basislevnedsmidler/vend kostpyramiden rigtigt.

Elevmødet 1985

»Vel mødt til fest under høstens himmel« – blev den musikalske indledning til dette års elevmøde – og, selvom »høsthimlen« var tung og våd, som den ikke har været på denne dag de sidste 15 år, så havde vi det godt og festligt inden døre.

Henny Bjerre Christensen kunne til dagens foredrag byde velkommen til en fyldt sal og hele to foredragsholdere. Husholdningslærer Kirsten Hansen og husholdningslærerstuderende Lene Troelsen fortalte om deres studietur i Indien, ledsaget af nogle gode lysbilleder. En meget spændende og charmerende fremstilling af alle deres oplevelser. Vi havde vanskeligt ved at give slip på dem, men med hensyn til tidsskemaet – som allerede var overskrevet – var vi nødt til at give plads for næste programpunkt. *Stor* tak til Kirsten og Lene for god »underholdning«.

Formanden indledte generalforsamlingen med at hædre æresmedlemmerne som er Thea Rasmussen, Johanne og Søren Anthon Lundgaard og Else og Gustav Nedergaard. Dernæst blev der overrakt blomster til 50-års jubilarene – 3 røde roser.

Der var i år 5 50-års jubilare tilstede: Erna Clausen (sem.), Karen Hee (sem.), Edith Müller (hush. sk.), Henny Sønderby (sem.) og Esther Nielsen (hush. sk.). Hjertelig tillykke.

Gustav Nedergaard blev valgt til dirigent, og fra formandens beretning lød der følgende: Foreningens arbejde har i det passede år forløbet stille, der har ikke været den store aktivitet. Sidste års elevmøde var ikke særlig godt besøgt, det har fået bestyrelsen til at gøre visse overvejelser.

I den anledning har der i det forløbne år været foretaget en spørgeskemaundersøgelse. Der blev udsendt 1100 skemaer, hvoraf 340 blev returneret i udfyldt stand. Dette giver en reaktionsprocent på ca. 30! Godt! Dårligt! – Ikke desto mindre vil undersøgelsen afstedkomme, at der fra næste årsmøde vil finde visse ændringer sted. Bl.a. vil vi starte mødet kl. 11, og i stedet for middag, afholde en form for frokost.

Formanden kan til slut berette, at der er ca. 170 ikke betalende medlemmer. Vi rykker ikke – d.v.s. man glider ud af foreningen, hvis kontingentet ikke betales. – Uden medlemmer – ingen forening! Beretningen godkendes.

Karen Jørgensen som varetager foreningens regnskab fremlægger dette og foreslår kontingentet uændret. Regnskab og kontingent godkendes og vedtages.

Næste punkt på dagsordenen var vedtagelse af jubilæumsfondens anvendelse i 1987, hvor skolen Ankerhus kan fejre 75-års jubilæum.

Der har de sidste par år været talt om forskellige muligheder for anvendelse af fonden, bl.a. har der flere gange været nævnt noget til fælles brug for de to skoler.

Dette har fået foreningen til at henvende sig til landskabsarkitekt Torben Michelsen (tidligere gartner ved Sorø Akademi), som har lavet et forslag til et fristedsområde – også kaldet en »osekrog« medstensætning, beplantning, vandkunst og bænke, placeret som bindeled mellem de to skoler bagved Seminariet.

Der var stor positiv reaktion fra den tilstedeværende forsamling, men også enkelte kritiske bemærkninger, bl.a. fandt man bænkenes udformning og placering uhensigtsmæssige, ligesom man ønskede beplantningens art nøjere præciseret og undgik de vækster som har sæson i den periode, hvor skolen er lukket.

Ønskerne vil blive videregivet til arkitekten. Til dette arrangement regnes der med et budget på ca. 30.000 kr., hvorfor girokortet dennegang har en lidt anden udformning, således at kontingent og evt. bidrag kan betales samtidigt.

På valg var i år Elna Hjort Jensen, hush. skolens rep. og vores uundværlige redaktør, samt suppleant Vibeke Zingernagel Pedersen. Elna blev genvalgt og som suppleant blev Hanne Thorsen (køkkenleder 1984) valgt.



Elevmødet 1985.

Under eventuelt blev spørgsmålet om deltagelse i elevmødet uden at man er medlem, endnu engang bragt på bane. Bestyrelsens holdning til dette spørgsmål burde nu være kendt af alle, og blev kraftigt bakket op af Thea Rasmussen.

Tak Thea. Men noget tyder på, at det sidste ord nok alligevel ikke er sagt om det spørgsmål endnu.

Efter generalforsamlingen hastede alle skyndsomt til de respektive lokaler for at drikke en tiltrængt kop kaffe, og få sig en snak – noget der bestemt også hører med til et godt elevmøde.

Dagens sidste program inden middagen hed »Ankerhus 1985«, som blev foredraget af de to skoleledere.

Her kunne vi se videofilm produceret på Ankerhus til orientering for uddannelsessøgende unge mennesker om, hvad husholdningslæreruddannelsen indebærer, ligesom vi blev delagtiggjort i de mange aktiviteter, der foregår på husholdningsskolen.

Dagen sluttede på hyggelig vis i Salen, hvor vi kunne mæske os med lækker kold skinke m/ ærter, gulerødder, blomkål, kartofler og kold ymersauce m. dild. Hertil øl, vand eller hvidvin. – Moccafromage samt kaffe m/ småkager.

Stemningen og humøret var helt i top og talerrækken næsten uendelig. – Det er nu god underholdning!

30 25-års jubilarerer var tilstede, og her holdt Lisbeth Ørum en fin tale. Fortalte bl.a. at holdet blev kaldt »wienerbrødsholdet«, og at Folmer Dam ikke mente, at holdet nogensinde blev til noget. Lisbeth Ørum kunne ikke sige tak for en god 2-års uddannelse, faktisk var det et under, at holdet havde klaret sig så godt, men de kunne sige tak til skolen.

Endvidere var 20-års jubilarerne repræsenteret i talerrækken ved Gerda Olsen (født Juhl), som også ville bringe skolen en tak og fortælle, at en holdkammerat fra Norge havde gjort den lange rejse, for at være med til elevmødet, det syntes jeg var flot. Det er også det hold Anna Rosenquist udspringer fra, og det var som bekendt »en god årgang«.

Også 40-års jubilarerne var repræsenteret ved Agnethe Gottlieb Hansen, Ester Pedersen og Ingeborg Højer. De havde deres seminariedid i de svære år fra 43-45. Det var dengang man gik morgentur og dansede folkedans om fredagen. Folmer Dam kaldte holdet: »det fortabte hold«, fordi han måtte flygte til Sverige, og aldrig lærte holdet at kende.

Den første taler, som jeg af redaktionelle grunde vil referere som den sidste, var Erna Clausen, 50-års jubilarer. Erna Clausen sagde bl.a. i sin tale: Jeg er en lykkelig pensionist. Der er meget at rydde op efter vores generation, fordi vi ikke har passet på naturen – vi har været dumme.

Nu er det også en ny tid – Husk at være mennesker –.

Med disse meningsfyldte brudstykker vil jeg slutte med en tak til alle, som

Del af referat fra elevmødet

Efter programmet i Salen med efterfølgende generalforsamling, var klokken blevet 15,45, og alle var godt kaffetørstige. For de deltagere, der havde været elever på husholdningsskolen, blev kaffen drukket i spisesalen. Der var omkring 95 tidligere elever mødt op, og der blev snakket og grinet, stemningen var helt i top, mere end de foregående år, men det var nok de »nye små«, der satte skub i det hele. Der var flere som havde taget børnene med, der var både store og små, det var festligt.

Der var en, der begyndte at skrike hver gang Nanna begyndte at tale, og det kan man jo ikke forstå, men det er nok fordi, hun ikke har lært at følge Nanna.

Efter kaffen foregik der igen noget i Salen på seminariet. Rektor G. Nedgegaard og forstander Nanna Hørlück Hansen, fortalte om »Ankerhus 1985«. Mange fra husholdningsskolen gik med i salen, medens andre skulle rundt og se på deres gamle værelser.

Kl. 18,00 var der middag i spisesalen – der blev serveret krydret nakkesteg med bagte kartofler og grøn salat, derefter var der kaffe og Tærte. Vi var 65, som fik lov at nyde dette måltid, det var flot at så mange blev, og humøret var ikke blevet mindre.

De af skolens nuværende elever, der var hjemme, deltog både i eftermiddagskaffen og i middagen i spisesalen. Madlavningen og serveringen er ingen opgave mere, det var på fornøftig vis bare med løn.

Der var flere »gamle« elever med til elevdagen, bl.a. 2 »50-års jubilarer« der blev hyldet, en tredje jubilar måtte desværre melde afbud.

Nanna fortalte om de fornyelser og ændringer, der er sket på skolen, og oplyste at der efter jul vil blive oprettet kursus, hvor enlige mødre med børn kunne deltage.

Der skulle også ske ændringer af den årlige elevmødedag, mødetidspunktet skulle rykkes frem til kl. 11,00, bespisningen skulle være »Kold bord«, og dagen slutte kl. 17,00. Så skulle alle kunne nå det, de havde planlagt bagefter.

»5-års jubilarerne« sang deres slagsang, og igen blev der snakket.

Kirsten Lillelund Sørensen sluttede af på bestyrelsens vegne, og på gensyn næste år.

Inge Christensen

P.S. Der var kun mødt 2 frem fra årgang 82 – det er ikke mange ud af 30, men måske vi ses næste år.

Elevmøde 1986

Som følge af elevmøde 1984's ret dårlige tilslutning, foranstaltede bestyrelsen i tiden derefter en lille undersøgelse blandt medlemmerne, for evt. at finde frem til årsagen til den ringe fremmøde.

Resultatet blev bl.a., at vi fra 1986 vil prøve en ny tidsplan for afholdelse af elevmødet. Dagen bliver den samme – nemlig den første lørdag i september, men tidspunktet bliver med mødetid kl. ca. 10,30-11,00, og med afslutning kl. ca. 17,00.

Dette skulle betyde, at vi efterkommer en del af de ønsker der har været om, at man gerne ville slutte noget tidligere, således at der er mulighed for at nå hjem, eller besøge familie og venner indenfor samme døgn.

Jubilæumsholdene skulle på samme måde også nu have mulighed for et privat arrangeret »træf« lørdag aften, og alligevel følge foreningens program (på »Ankerhus«) i løbet af dagen.

Vi håber på god modtagelse af ændringen, og siger hjertelig gensyn lørdag den 6. september 1986.

Henny Bjerre Christensen, formand

Elevforenings-jubilæum 1987

I 1987 kan elevforeningen fejre sit 75-års jubilæum. I den anledning besluttede generalforsamlingen på elevmødedagen i 1985, at man ville skænke institutionen »Ankerhus« en »Ankerhus-have«.

På plænen bag hovedbygningen og hen mod husholdningsskolen, findes et areal der er som skabt til dette formål – et sted, hvor man kan mødes, slappe af og nyde omgivelserne. Vi tror også, at »haven« har mulighed for ligesom at binde de to skoler – seminariet og husholdningsskolen – mere sammen rent landskabsmæssigt.

Projektet indeholder bl.a. forskellige beplantninger, siddepladser og en stentøjsfontæne.

Opgaven vil koste os ca. 30.000,00 kr. og for tiden har vi 13.000,00 kr. på jubilæumsfonden. Selv om foreningen via sin formue kan supplere fonden, vil jeg gerne her opfordre gamle elever til med mindre eller større beløb, at hjælpe os med denne fælles opgave.

Benyt derfor venligst rubrikken »jubilæumsfond« på girokortet, når I alligevel skal betale kontingentet.

På forhånd tak.

Henny Bjerre Christensen, formand

EFG-køkkenassistentuddannelsen

Vi er 3 efg-elever på Ankerhus husholdningsskole, der har valgt efg-køkkenassistentuddannelsen. Hanne 20 år arbejder på Ringsted Sygehus, Lizzi 21 år arbejder på plejehjemmet Henriksdall og Heidi 20 år arbejder på Astershjemmets plejehjem.

For at blive efg-køkkenassistent kræves det, at man har været 1 år på efg levnedsmiddelskole, der får man indblik i alle levnedsmiddelbranchens områder, bla. slagter – tjener – bager – konditor og majerist. Efter 30 ugers rokering rundt i de forskellige områder (fag), vælger man sig ind på en linie man har tænkt sig at gå videre med, f.eks.:

Proceslinien: Mejerister og laboranter. Køldlinien: Slagter, tarmrenser og pølsemaker. Tilberedning: Bager, konditor og køkkenassistent.

Undervisningen på basisåret fordeles mellem halv praktik og teori. I de sidste 4 måneder af basisåret begynder man at søge praktikplads, og hvis man er imellem de heldige, der får en praktikplads, starter man den 1. august.

Da vi startede den 1. august på vores uddannelse til køkkenassistent, var vi de første, der skulle starte på praktikstedet, hvor man førhen startede på skolen.



EFG – januar og september 1985 – hold G.



EFG – januar og september 1985 – hold F.



EFG – januar og august 1985.

Uddannelsesforløbet:

praktik 22 uger	skole 15 uger	praktik 21 uger	skole 15 uger	praktik 18 uger	skole 5 uger
--------------------	------------------	--------------------	------------------	--------------------	-----------------

De første 22 uger vi var i praktik, drejede det sig om at få et overblik over de forskellige områder i køkkenet, f.eks. diæt – fuldkost – smørrebrød og opvask.

Efter de 22 uger kom vi 15 uger på husholdningsskole, der skulle vi lære om levnedsmidler, ernæring, diæter, kostsammensætning, metoder, hygiejne og ergonomi, desuden har man et vist antal tilvalgstimer. Efter det første skoleophold kom vi tilbage til praktikstedet, hvor vi fik flere selvstændige ting at udføre, og dermed et større ansvar. Vi er nu i det andet skoleophold, hvor vi lærer at arbejde mere selvstændigt og udbygge og supplere vore viden fra første skoleophold.

Den 13. december 1985 slutter vi vores andet skoleophold og går tilbage til praktikpladsen, hvor vi skal kunne arbejde selvstændigt og f.eks. oplære de nye elever.

Vi starter på vores sidste skoleophold ca. den 25. april 1986, og er færdiguddannet efter 5 uger, hvor vi så er køkkenassistenter og skal kunne følgende:

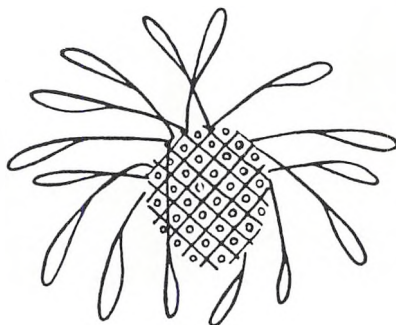
Helt eller delvis selvstændigt kunne udføre de praktiske funktioner der er forbundet med tilberedning og anretning af varme og kolde retter i institutionskøkkener, samt tilhørende afrydning og rengøring.

Vi har været glade for at starte vores uddannelse på praktikpladsen, fordi vi syntes at vi fik et indblik over uddannelsens formål med det samme.

Vi synes at uddannelsestiden er for kort, da vi føler vi kunne lære mere i praktik og i skolen, hvis tiden ikke var så presset.

Under hele vores uddannelse får vi løn og 5 ugers ferie betalt.

Hanne, Heidi og Lizzi



Ny køkkenleder

På opfordring kommer der her et lille indlæg til vores elevskrift.

Indholdet skulle omhandle lidt om, hvordan det er at starte som køkkenleder, – problemer ved opstart, og hvad man ellers bliver udsat for, som nyuddannet køkkenleder.

Først en kort orientering om mig selv og min nye arbejdsplads.

Jeg er 23 år og afsluttede den 1. juni 1985 min køkkenleddannelse på Ankerhus Husholdningsskole. – På det tidspunkt var jeg en af de få heldige, der stod med et job i hånden. Det var en stor beslutning at tage, da jeg pludselig fik mulighed for selv at skulle stå som leder af et institutionskøkken. Selv om mine planer var, først at få en assistentstilling for at få lidt mere erfaring, valgte jeg alligevel at tage imod tilbuddet og startede den 1. august 1985.

Stedet er Skanderup ungdomsskole, Lunderskov.

Vi bespiser 73 elever + personale.

Køkkenpersonalet består af 1 dame på heltid, 1 dame på halvtid, 1 l. års køkkenlederelev samt undertegnede.

Vores madpolitik er nok som på de fleste kostskoler – vi bestræber os på at lave god, varieret og sund mad. Vi sylter, slagter og laver stort set det meste af vores mad selv.

Køkkenet er forholdsvis nyt og praktisk, hvilket betyder meget for den daglige arbejdsgang.

De første 14 dage i mit nye job gik med at forberede elevernes ankomst, bl.a. rengøring, slagtning, bading, syltning og planlægning.

Det har været et par hårde måneder vi har overstået, og der er endnu mange nye ting, jeg finder ud af hen af vejen.

Noget af det sværeste for mig var, at finde ud af alle de tusinde af småting, som »vi plejer her«, uden egentlig at kunne finde en forklaring på hvorfor? Jeg tror at mange har fundet ud af, hvor svært det kan være at bryde med normer og fordomme, der nu engang er tilknyttet det pågældende sted.

Det var også svært at skulle lave de første planer, delt fordi der ingen tidligere planer var at sammenligne med, og dels fordi det var svært at overskue, hvad der rent praktisk kunne lade sig gøre, når jeg ikke kendte mit personales måde at arbejde på, hurtighed o.s.v. Den første tid kørte da også lidt »fra dag til dag«, men det gik alligevel.

Når man er elev har man en ide om, hvordan man gerne vil have det til at køre, når man selv bliver køkkenleder. Det er ikke altid muligt at føre sine planer ud i livet, enten fordi man ikke har tid til at nå alt det man gerne vil, eller fordi man i starten ikke har overskud til at forsøge sig ad nye veje, men lader det køre i de gamle baner, hvor alle kan være med.

I starten bliver der også brugt meget tid på at finde ud af, *hvor, hvornår* og

hvordan der købes ind. Da er det en stor hjælp at have en medhjælper, som er godt inde i varebestilling m.m.

Som »ung og grøn« leder kommer man tit ud for at skulle samarbejde med nogle, som kunne have været ens mor. Det er en underlig fornemmelse, og man må nok bevise – op til flere gange – at man faktisk godt kan klare jobbet, før man bliver accepteret fuldtud. – Jeg kan egentlig godt forstå, at den ældre generation har lidt svært ved at acceptere en ung leder, hvis hun nu kommer og vil lave det hele om »lige efter bøgerne«.

Jeg tror det er godt at kunne samarbejde på den måde, at jeg giver noget af min teoretiske viden videre til dem, og de så til gengæld kan fortælle mig om deres erfaringer. Med stor forsighed kan man måske langsomt »dreje skibet«, så det sejler i den retning, man selv gerne vil. Bl.a. er det mit mål, at få en turnusplan i køkkenet til at fungere, således at vi hver 14. dag rokerer i arbejdsområderne og derved ikke »gror fast« i opvasken. Jeg tror der ligger noget meget godt i at skifte arbejdsområder, dels fordi man selv får lidt forandring i hverdagen, men også fordi man uvilkårligt »konkurrerer« med sig selv og andre om at kunne få det hurtigste og bedste resultat i den pågældende afdeling.

Som nystartet køkkenleder har jeg oplevet en drøj indkøringsperiode, som nok ikke er helt slut endnu. En del af min fritid er således også gået til planlægningsarbejde, men det har været arbejdet værd og jeg har bestemt ikke fortrudt, at jeg sagde »JA«.

Det er ikke altid »lutter lagkage«, men en udfordring, og jeg vil opfordre »tvivlende« køkkenledere til at springe ud i det med gå-på-mod og energi.

Ellen Møller, køkkenleder juni 85



Tænk utraditionelt – søg andre job's

Kantinedrift er et nyt spændende område for køkkenledere.

Netop nu, da alle bliver mere opmærksomme på ernæring og spændende mad, har vi rig mulighed for at komme ind på det område, der for det meste har været forbeholdt u-uddannet personale. Da jeg i 1982 blev ansat på Specialarbejderskolen i Slagelse, hvor der tidligere havde gået en rar dame og lavet kaffe, ostemadder og solgt wienerbrød, havde ledelsen opdaget, at der var andre muligheder, hvilket indebar en kraftig strukturændring. Det blev så en køkkenleder.

Noget af det der gør det spændende er, at der er en vare der skal sælges. Publikum skal praktisk talt »hentes ind fra gaden«. Lever udbuddet og prisen ikke op til forventningerne, tager de bare en madpakke og thermokande med hjemmefra. Der er intet fast publikum som på institutioner, hvor patienter/beboere i de fleste tilfælde ikke har andre alternativer.

I adskillige tilfælde er man nødt til at sætte sig ud over den ernæringsmæssige standard. Men fortvivl ikke, det kan luskes ind. Når folk har gået forbi f.eks. en råkost 17 gange med bemærkninger om kaniner, hopper de tit på den 18. gang, for de skal lige prøve, hvad det er for noget.

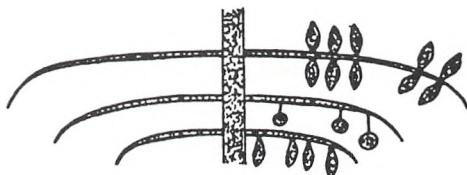
At arbejde i en kantine har for mig ikke kun været en dagligdag med 150 kursister og lærere, men også forretningsfrokoster, ministermiddage, åbent hus med 1000 besøgende, reception til 300, firmaer som lejer sig ind, elevafslutninger o.s.v.

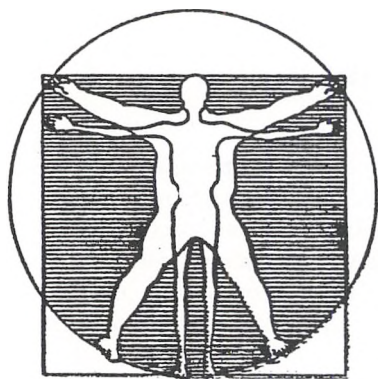
Priskalkulation og budgetplanlægning er andre områder, der skiller sig ud fra køkkenlederens traditionelle arbejdsområder.

De stramninger der de seneste år har været inden for bl.a. statens kantiner, har bevirket at kravet til kalkulation og planlægning er blevet betydeligt større, og der kan vores uddannelse virkelig gøre sig gældende.

En større og større del af befolkningen spiser dagligt i landets ca. 3000 kantiner, og for mig er der ingen tvivl om, at der fremover vil være job's til køkkenledere inden for dette atypiske område.

Lisbeth Glerup





XIII International Congress of Nutrition Brighton U.K. 18.-23. AUGUST 1985

Jeg havde i dagene den 19.-23. august den store oplevelse at deltage i den 13. Internationale Kongres om Ernæring, afholdt i den engelske badeby Brighton.

Det var absolut en international Kongres, idet der var deltagelse fra næsten 200 lande, med op mod 3000 delegerede.

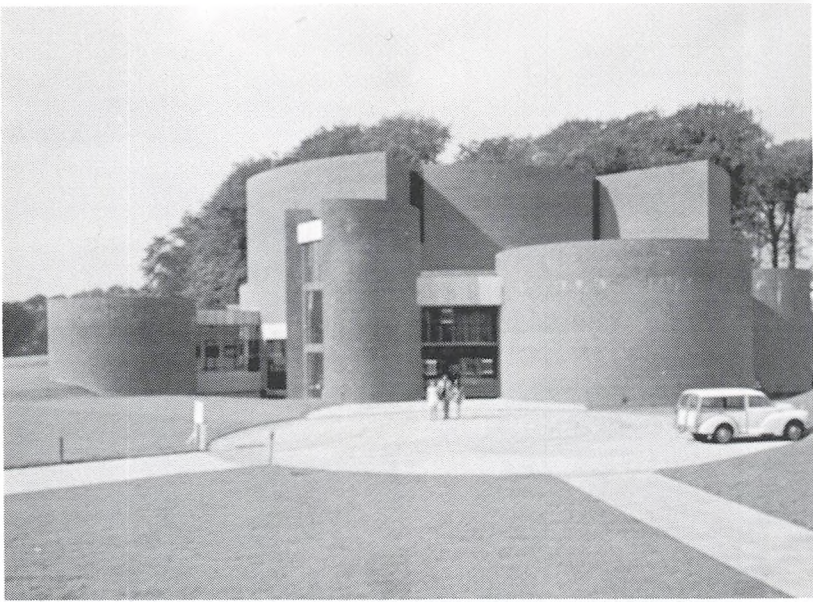
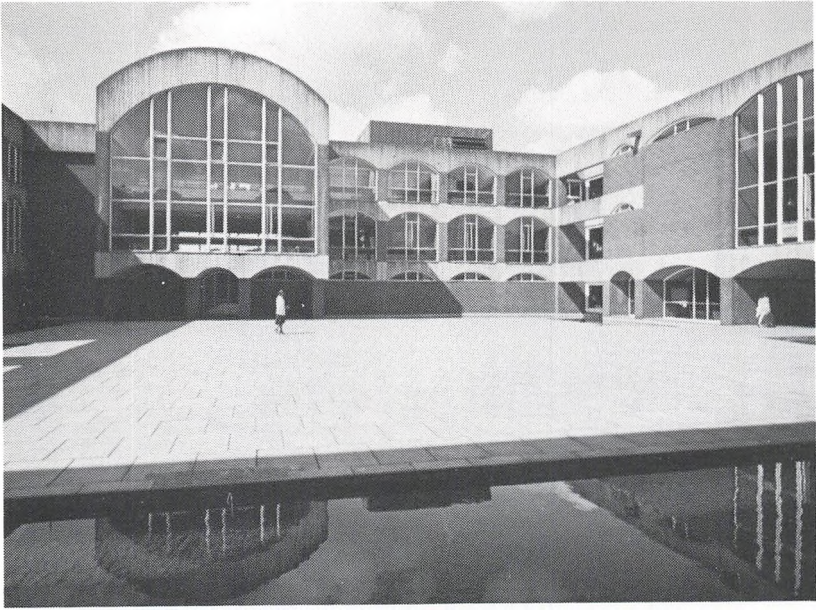
Kongressen blev afholdt på Brighton Congress Center og på University of Sussex, og der var sørget for konstant busforbindelse mellem de to lokaliteter.

Vi blev transporteret i de karakteristiske »Londondobbeltdækkere« i grøn udgave, og det viste sig at være en meget forfriskende og behagelig måde at afbryde dagenes ellers stramme programmer på. Der var ca. 3 km imellem destinationerne. Brighton er en meget smuk og særpræget by med mange grønne områder og flere pladser og parkanlæg med skønne blomsterbede. Byens vartegn er den gamle kongelige pavilion, The Royal Pavilion, der mest af alt minder om et eventyrslot fra det østerlandske.

Brighton Congress Center ligger lige ned til disse »Pier's«, ja, faktisk lige midt mellem de to, der ligger i Brighton. Centeret er meget stort, og det kunne sagtens rumme denne kongres, selvom jeg personligt synes, at det var en meget stor samling af mennesker.

Fra Danmark var deltagelsen forholdsvis stor, jeg tror at der var 40-50 danske blandt de delegerede, udsendt fra bl.a. Statens Levnedsmiddelinstitut, Landbohøjskolen, Odense Universitet, D.T.H., Farmaceutisk Højskole, Lærerhøjskolen, Begge skoler for Økonomauddannelsen, flere firmaer, for eksempel mødte jeg Tove Secher, min tidligere kollega herfra Ankerhus seminarium.

Tove Secher var udsendt fra det firma hun idag arbejder for, nemlig Pharma Food. Der var sket en meget stor ændring set fra min synsvinkel, på Danmarks deltagelse i den slags kongresser. I Holland for ca. 2 år siden havde jeg undret mig over, at så få danske som det der var tilfældet, havde interesse i at deltage i en ernæringskongres. Ændringen kan måske skyldes, at vi siden har



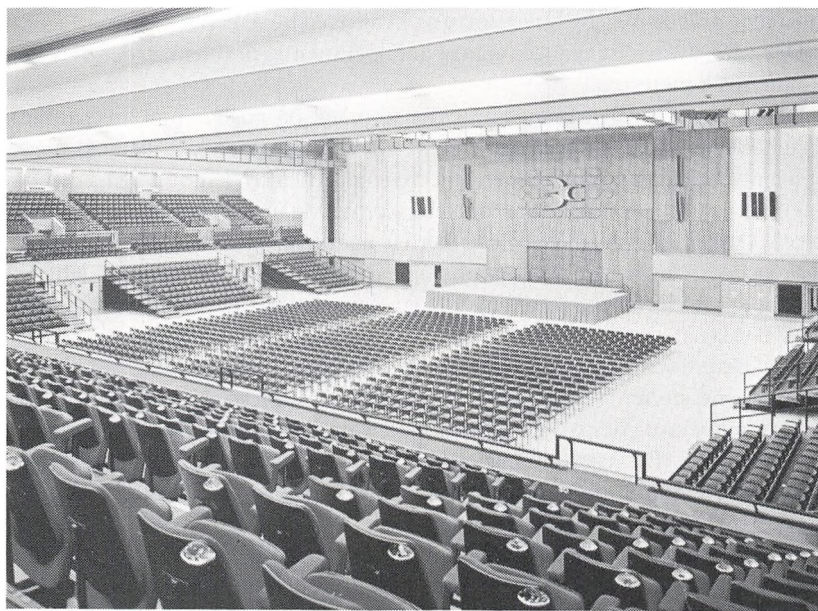


diskuteret den manglende ernæringspolitik her i landet, at der nu synes at være meget stor interesse på området, ihvert fald var antallet steget fra ca. 15 til ca. 50 deltagere fra Danmark.

Nu kan man stille sig det spørgsmål, om hvad en sådan kongres kan gavne, er det en begivenhed af betydning, og i så fald for hvem.

Formålet med en sådan kongres er, som ved alle andre kongresser, at samle den viden, der er indenfor et emne – her ernæring. Videnskabelige arbejder, forskningsresultater på alle niveauer m.m. bliver fremlagt, analyseret af fagkolleger, diskuteret, og – af og til afvist som brugbare. Men netop for ernæring får en sådan kongres en anden dimension, idet problemerne for dette område er så utroligt forskellige for udviklingslandene og for industrilandene. Udviklingslandenes problemer er primært at få dækket de mest elementære ernæringsbehov, og industrilandenes problem er at få begrænset fødeindtagelsen, dog uden at vigtige ernæringsstoffer derved kommer i underskud, og at forske i fejlnæringsens følgesygdomme. Rent umiddelbart kan det forekomme som om det ikke kunne forenes at diskutere disse så forskellige problemstillinger i samme forum.

Den helt fantastiske dame, Dr. E. M. Widdowson, holdt et afsluttende foredrag, hvor hun klart, som kun få formår det, trak de linier op, der forbinder den meget specifikke videnskab omkring ernæring med de problemer, udvik-



lingslandene har idag. Hun har været med i fronten i 3×20 år indenfor forskningen om vitaminer, og hun er stadig i fuld sving med sine næste 20 år på fronten. Det kan heraf læses at hun har passeret de 80, men da hun stadigvæk bor sammen med sin mor på 100 år, så skulle hun jo have alle chancer for at klare de næste 20 år fint.

Fra mit eget fag fik jeg selv ridset op, hvor stor betydning det har for udviklingslandene og for os selv at der forskes på området. Flere af udviklingslandenes indslag på kongressen pegede på, hvor vigtigt det var at lære om mikrobiologiske problemer, ja, flere gik så vidt, at de påstod, at hvis man ikke snart indså, at hygiejne og mikrobiologisk forståelse var det aller vigtigste problem at løse for udviklingslandene, så var kampen mod sultproblemerne tabt.

Den måde mange primitive befolkningsgrupper lever på, medfører en stadig fond af sygdomsfremkaldende bakterier, parasitter m.m. i deres tarmflora, i deres omgivelser, i deres drikkevand og føde. Dr. Mata fra Ghana pegede på at børnedødeligheden i disse befolkningsgrupper var oppe på 60%, og at der hvert år døde ihvert fald 5 mill. børn, ikke af sult, men på grund af det konstant høje niveau af sygdomsfremkaldende mikroorganismer i deres miljø.

Omvendt havde industrilandene problemer med et alt for stort indhold af mykotoxiner i de produkter, som de importerede fra udviklingslandene, da uvidenhed om problemerne medførte forkert opbevaring, distribution o.s.v.

Ja, hele fødevaremængden blev minimeret af denne uvidenhed om mikrobiologiske problemer. Hvis fødevarerne blev opbevaret forsvarligt, ville mængden af føde følgelig blive større og kvaliteten blive bedre.

Der var selvfølgelig mange, mange andre emner og problemer, der blev behandlet på kongressen.

Der var helt utroligt mange arbejder fremlagt på posters om zinks rolle i metabolismen. Der var også stor interesse om emnet fiber og endelig samlede opmærksomheden sig om emnet cancerogene stoffer. Indenfor det sidstnævnte emne var det især japanske forskere, der havde mange resultater at fremlægge. Det er i virkeligheden ikke særligt mærkeligt, idet det tilsyneladende også er dem, der har de fleste problemer indenfor dette område. Dødeligheden for kræft i fordøjelseskanalen er langt større for japanere end for noget andet folkeslag.

Et af deres forsøg viste, at ved varmebehandling af både kød og fisk dannes cancerogene stoffer, fisk er værst (japanernes hovedernæringsmiddel) og jo højere temperatur desto værre, men også varigheden af varmepåvirkningen har betydning. De havde mange andre resultater, f.eks. havde de fundet et meget højt indhold af de cancerogene stoffer i mange af deres fermenterede produkter, som soyasovs o.l.

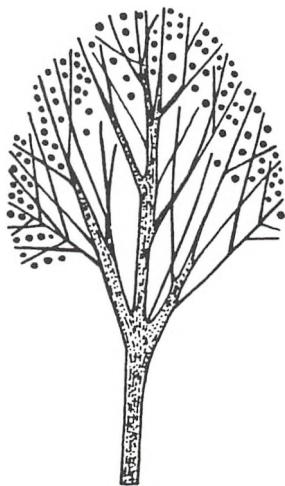
Det værste var at de havde fundet ud af, at kaffe indeholdt en ret stor mængde peroxider, især kaffe brygget på hårdtbrændte bønner, og især når

kaffen var brygget ved kogning. Disse peroxider har nemlig også cancerogen/mutagen virkning.

Emnerne på denne kongres var utroligt mange, og der var lagt op til 5 hårde arbejdsdage. Det blev der også tale om, for udover de daglige hovedforedrag (3 dagligt), kunne man vælge mellem 12 symposier dagligt. Man kunne jo kun være et sted ad gangen, så det kunne være svært at vælge, men det er utroligt lærerigt at deltage i sådan en stor kongres, ikke mindst når man dagligt underviser, er det meget vigtigt at få lejlighed til at møde både de arbejdsmetoder der hersker indenfor de mange faglige linier, møde de mennesker der beskæftiger sig med problemerne, ja banalt sagt få udvidet sin horisont udover ens egen til tider ret snævre faggrænser. Dette er der kun mulighed for ved at deltage i lignende store internationale kongresser. Det er derfor meget beklageligt, at man ikke længere i Direktoratet finder det nødvendigt, at yde tilskud til denne form for videreuddannelse af lærere ved seminarier for husholdningslærere. Jeg kan sagtens se forskellen på vores uddannelse og på den læreruddannelse, som folkeskolelærerne skal have og dermed for de regler, der hersker for videreuddannelse af folkeskolelærere, med Lærerhøjskolen som anker. Uddannelsen satser på den faglige baggrund som tilsyneladende hersker for økonomauddannelsen, hvor man mener det er helt nødvendigt at følge med, ved at sende repræsentanter fra lærergrupperne til internationale kongresser. Jeg synes det er en skam at vores område mister dette. Derfor protesterer jeg over ovennævnte beslutning.

Hvis man af dette uddrag kunne tænke sig at vide mere om emnerne og programmet for kongressen, så kan dette rekvireres fra Ankerhus Bibliotek, dels i form af en rapport og dels i form af selve programmet og tilhørende Abstracts.

Hanne Christoffersen



Om de der kom, de der gik og de der blev (Husholdningslærere)!

Et forsøg på en statistik over de 12 første hold der er optaget, efter den nu gældende uddannelse 1974 til 1982.

På baggrund af mange diskussioner om frafald i uddannelsen, ikke mindst i forbindelse med, at mange undrer sig over at dimissionsholdene er så små, har vi i administrationen forsøgt at lave en »statistik« over situationen.

Undersøgelsen omfatter de 12 første hold der er optaget fra 1974-1982 (forår). Det vil sige, at der er 8 efterårshold og forårshold. Undersøgelsen kan ikke gennemføres længere end til forår 1982, idet det følgende hold først dimitteres til januar 1985.

Det har vist sig at være ganske vanskeligt at gennemføre undersøgelsen korrekt, idet vi ikke har tilstrækkeligt gode kartoteksoplysninger over de studerende fra de første årgange.

Således blev protokolblade først indført efter det andet år af uddannelsen.

Men alligevel, selv behæftet med usikkerhed vover jeg ikke at give nogle beregningseksempler.!

Den samlede gennemførelsesprocent:

Hermed skal forstås hvor mange studerende der ialt er optaget i perioden, og hvor mange af disse der er blevet dimmitteret som husholdningslærere! Allerede her er der en lille vanskelighed, idet der udmærket kan være omgængere – folk, der har afbrudt uddannelsen o.s.v. således at de senere bliver færdige.

Undersøgelsen viser, at der i perioden er optaget 333 studerende og der er dimitteret 222! Dette giver en *gennemførelses-procent på 67!*

Det samlede frafald:

Det vil sige, at der er »faldet 111 fra« eller 33%.

Dette tal rummer såvel det reelle frafald i form af studerende der har forladt uddannelsen, er overført til Suhrs seminarium, eller har fået tilladelse til at afbryde uddannelsen, og derfor senere kan være blevet færdige.

Analysere vi dette frafald på 33% nærmere, fremkommer følgende oplysninger:

Frameldte efter 2. semester – 78 eller 24%. – Frameldte efter 5. semester eller senere. – Ialt er 83 registreret som frameldte, ca. 25% af de optagne!

Hvordan ligger det med »dumpeprocenten«?

Igen er vores statistik ikke helt skudsikker m.h.t., om de pågældende reelt

ikke har bestået førsteårsafgørelsen, (altså dumpede), eller de blot har afbrudt eksamen inden denne har givet afgørende resultat o.s.v.

Men den tilgængelige statistik siger følgende:

Ikke bestået efter 2. semestereksamen – 21%,
ikke bestået efter 3. semestereksamen – 3%,
ikke bestået efter 5. semestereksamen – 1%,
ikke godkendt speciale efter 6. semester – 10%,
ikke bestået eksamen efter 7. semester – 18%, ialt 53%, eller
en »dumpeprocent« ialt på 16%.

Det er dog mere reelt at undersøge dumpeprocenten efter 2. semester, idet ovenstående tal jo kan rumme gengangere! Det er endda helt sikkert at dette er tilfældet. Der er ialt 21 af de 333, der ikke har bestået førsteårsafgørelsen, eller ca. 6%.

Det er en meget interessant oplysning, som stemmer helt med de oplysninger, jeg gennem de mange år har haft med eksamen efter 2. semester! Der er ikke så mange der ikke består (dumper), men der er mange der melder fra! Bemærk at frafaldsprocenten var 24 og dumpeprocenten altså 6! Det stemmer med at der nok er en del, der ikke består de senere eksamener, men de går så blot et semester om, og klarer skærene.

Det er også en slags sikkerhed for, at vores statistik ikke er helt i skoven, af frafaldsprocenten efter 2. semester er 24 og dumpeprocenten ved samme stadi i uddannelsen er ca. 6%. Tilsammen giver dette 30% ud af det samlede frafald på 33%. Tal er jo taknemmelige. Men som Fru Lauridsen sagde: Tal taler.

Hvor blev de andre så af?

Under opgørelsen af det samlede frafald for de 12 hold fremgik det, af at de optagne 333 var 111 faldet fra.

Selvom det ikke er muligt at adskille frafaldne af omgængere helt nøjagtigt, kan der dog opstilles følgende størrelser:

Det samlede frafald efter 2. semester	78	
Det samlede frafald efter senere semester	5	ialt 83
Overført til Suhrs Seminarium, København		12
Meddelt tilladelse til afbrydelse en periode		9
		ialt 104
	Uoplyste	7
	Samlet frafald	111

Noget om holdstørrelser:

Det fremgår tydeligt af statistikken over holdstørrelser, at det lille hold der blev optaget i 1974 (skæbneåret), samt de første forårshold der også var meget

små, påvirker den gennemsnitligt været holdstørrelser 37. I 1974 blev der kun optaget 17 studerende, og de første hold fra foråret 1979 og et par år frem, var ligeledes nede på holdstørrelser på 12-19.

I de seneste år, 1983-84 og 1985, har vi haft betydeligt større hold, hvorfor statistikken på dette område vil være »bedre«.

Men det er ikke sikkert, at frafaldet vil være anderledes end denne undersøgelse viser.

Konklusionen må blive følgende!

Total må vi regne med et frafald på ca. en trediedel. Det største frafald sker efter 2. semester, eller rettere i løbet af 1. og 2. semester.

Dumpeprocenten er ikke afskrækkende, og har kun egentlig betydning ved eksamen efter 2. semester = første-årsafgørelsen! Og det var jo netop tanken med at placere en sådan stopprøve. Men den stopper åbenbart så effektiv, at mange af de »fracaldne« slet ikke når til eksamen! Vi må regne med en afgang fra Sorø til København men den, men den udgør trods alt kun en 3-4 procent. Der er et stigende antal studerende, der benytter sig af bekendtgørelsen § 19, stk. 3, der giver mulighed for at afbryde uddannelsen i en periode. Det er ofte graviditet der er årsagen, men også ofte en lyst til at drage ud i verden, for så senere at vende tilbage til uddannelsens fortsættelse.

Kan vi forbedre gennemførelsesprocenten?

Til dette spørgsmål er det meget vanskeligt at give et klart svar på baggrund af denne beskedne analyse.

Det er jo netop ikke dumpeprocenten der er chokerende, men derimod er det samlede frafald stort! Vel også for stort.

Men hvorfor er de mange faldet fra?

Hvis svaret er vanskeligheder med at klare 1-2 semesters store mængde af naturvidenskabelige fagområder – ja, så kunne man jo forestille sig, at adgangsbegrænsning og krav om matematisk/fysisk versus naturfaglig studentereksamen var sagen.

Men det er ikke sikkert at det forholder sig sådan. Det kan lige såvel være motivationen der ikke er stor nok, generelt. En forbedret studieoplysning inden uddannelsen påbegyndes vil nok være godt, og det prøver vi energisk på at gennemføre.

Men det allervæsentligste vil nok være, at husholdningsseminarierne kunne få bevilling til en *studentervejlederordning*. Det har man på de øvrige seminarieområder, og denne undersøgelse viser ganske tydeligt, at der også er et stort behov for en sådan ordning i husholdningslæreruddannelsen.

Vi har flere gange søgt om gennemførelsen af studievejleder-ordning, men desværre ikke fået det gennemført. Bliver det i 1986?

Gustav Nedergaard

Lærerrådsarbejde og -samarbejde

Der har været stor aktivitet i lærerrådet i dette år, og meget tyder på at den ikke vil blive mindre fremover.

Den teknologiske udvikling har medført et behov for videreuddannelse af seminariets lærere på denne område, og næsten alle lærere deltager derfor i EDB-kursus i efteråret 1985, på Holbæk Seminarium, arrangeret af Undervisningsministeriet.

Nye arbejdsformer i uddannelsen har givet anledning til mange møder og debatter, og forsøgs- og udviklingsarbejde på de enkelte semestre tager en del tid.

Vi er naturligvis også meget optaget af, hvad ernæringspolitik kan betyde for husholdningslærerne på længere sigt og hvordan vi kan gøre opmærksom på, at husholdningslæreren besidder kvalifikationer der må gøres brug af, når ernæringsoplysninger skal gennemføres i praksis.

I den forbindelse har vi søgt om godkendelse af et forsøg i folkeoplysningsregi vedrørende ernæringsoplysning – ligesom vi planlægger et ernæringsoplysningskursus for butikspersonale, under ordningen »indtægtsdækket virksomhed«.

Og så venter vi på startskuddet til den bekendtgørelses-/lovændring, som vi føler påkrævet. I den forventning har vi i det forløbne år intensiveret samarbejde med lærerrådet på Suhr.

Sidste efterår holdt vi en konference, hvor begrebet »husholdningsvidenskab« var udgangspunktet for konferencens indhold.

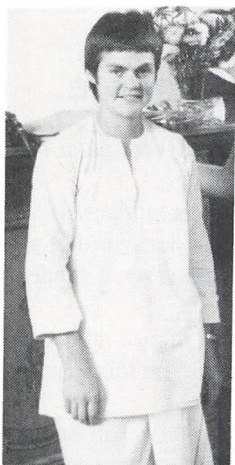
I september 1985 havde vi et fællesmøde, hvor vi i faggrupper udvekslede erfaringer og drøftede nye muligheder for uddannelsens gennemførelse. Mødet resulterede i dannelse af en forening for lærere ved de to seminarier og formålet med en sådan, skulle blandt andet være at styrke lærerrådernes indflydelse, gennem repræsentation i råd og nævn, der varetager husholdningsmæssige opgaver, desuden er det ønskeligt med en struktureret videreuddannelse for seminariernes lærere.

Og desuden vil vi gerne holde det samarbejde der nu er sat igang, ved lige, da vi føler det er vigtigt at vi på det lille område som husholdningslæreruddannelsen trods alt er, kan finde et fælles forslag.

Og vi håber og tror, at fremtiden har mange vigtige opgaver vi skal løse.

Britta Lambæk Nielsen, lærerrådsformand





Husholdningslærer på jobbet i det private erhvervsliv

Vores faggruppe af husholdningslærere forsøger konstant at erhverve nye arbejdsområder, såvel indenfor det offentlige, som indenfor det private erhvervsliv.

Men inden man som nyuddannet husholdningslærer går ind i et nyt arbejdsområde, stiller man sig selv adskillige spørgsmål. Og selvom man forsøger at få svar på de fleste spørgsmål gennem samtaler med andre husholdningslærere i tilsvarende jobs, arbejdsgivere, kommende kollegaer og andre, vil det i mange tilfælde være umuligt at få et fylgdyldigt indtryk af, hvad ens kommende job vil indebære.

Dette vil specielt være vanskeligt i de tilfælde, hvor den nyansatte selv har mulighed for at præge arbejdet – alt efter evner, lyst og kvalifikationer, hvilket der til dels er lagt op til indenfor det private erhvervsliv. Derfor er det uhyre vanskeligt på ansættelsestidspunktet af afgøre, om et givent job er noget for en eller ej.

I foråret 1985 stod jeg i denne valgsituation, men besluttede mig for – efter mange overvejelser – at kaste mig ud i en ledende stilling indenfor det private erhvervsliv.

Jeg har således siden 1. juli 1985 været ansat hos slagteriet Tulip i Vejle. På trods af, at jeg kun har været i arbejde i 3 mdr. efter endt uddannelse i juni 1985, vil jeg alligevel gerne viderebringe nogle af de erfaringer, jeg har erhvervet mig gennem arbejdet i det private erhvervsliv. Dels tror jeg dette er et arbejdsområde, hvor husholdningslærere fremover vil få nogle muligheder, og dels håber jeg det vil være en stor hjælp for andre til at foretage et valg.

Det arbejde, jeg pr. 1. juli 1985 er blevet ansat til, er som chef for Tulips færdigvarekvalitetskontrol- og styring. Senere tillige prøvekøkkenfunktion.

Mit ansvarsområde vil blive:

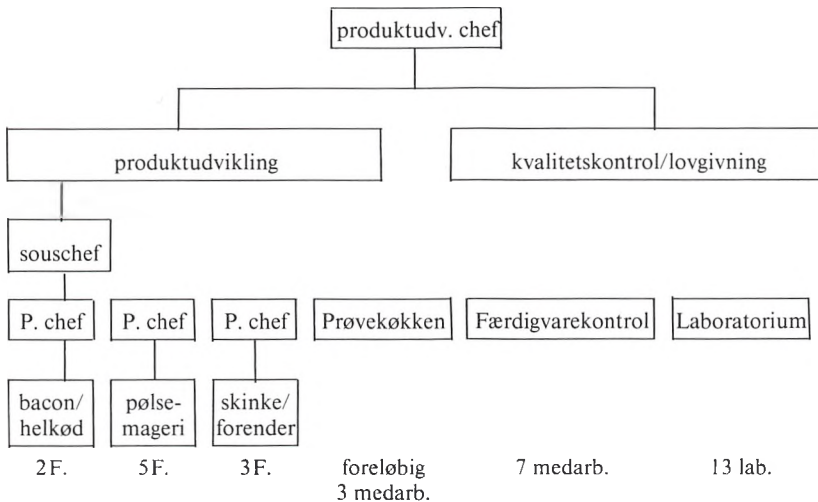
- færdigvarekvalitetsstyring
- kvalitetsanalyser
- prøvekøkkenets drift

Men det beskrevne job er jeg endnu ikke begyndt at varetage, dels fordi jeg på nuværende tidspunkt har overtaget den ene produktionschef's ansvarsområde, indtil hun vender tilbage fra sin barselsorlov, og dels fordi der først skal etableres et prøvekøkken, når Tulip får sin nye fabrik.

Derfor må artiklen her nødvendigvis blive en beskrivelse af, hvordan jeg oplever mit midlertidige job som produktchef.

Forsøgs- og udviklingsafdelingen, i hvilken by jeg er ansat, er en selvstændig afdeling i virksomheden Tulip.

Opbygningen er som følgende:



F. = forsøgsassistenter.

Som det fremgår af opbygningen, har jeg for øjeblikket ansvaret for alt med fars- og pølsevarer i pølse-mageriet at gøre, hvilket indebærer:

Ide-konkretisering, forundersøgelser, produktionstest, teknologi, proces- og varebeskrivelser, dommermøder, leverandør- og kundekontakt.

Senere vil mit arbejdsområde og ansvar blive kvalitetskontrol og analyser, bedømmelser, kogekontrol, reklamationer og etablering af prøvekøkken. Efterhånden vil dette blive udvidet med forbrugerkontakt og forbrugertests etc.

De nævnte ansvarsområder der her er beskrevet med en masse lange ord, betyder, at jeg på nuværende tidspunkt har ansvaret for, at alle de opskrifter

der produceres efter, både til hjemmemarked og til eksport, dels overholder lovgivningen (i samarbejde med lab.), dels fremstilles i den af sælgeren accepterede kvalitet, og endelig skal det rent teknisk og praktisk kunne lade sig gøre at fremstille det pågældende produkt.

Det forarbejde, der er nødvendigt førend en opskrift kan frigives, følger som regel følgende procedure: I samarbejde med en forsøgsassistent – som har en praktisk erfaring indenfor kødteknologi i forhold til mig som husholdningslærer – sammensætter vi opskriften. Det praktiske arbejde med at afprøve opskriften, er forsøgsassistentens ansvar. Vi snakker og ser på forsøgsprøven i fællesskab, får taget kemiske- og bakterilogiske analyser. Dernæst får vi i økonomiafdelingen regnet økonomi på varen. Overholder varen lovgivningen, og vi mener kvaliteten er i orden, kontakter jeg sælgeren, idet det er hans endelige beslutning, der er afgørende. Det er op til sælgeren at vurdere, om der er et marked for varen med de omkostninger, der løber på.

Ofte får vi efter en bedømmelse en tilbagemelding om, at smagkonsistens eller farve skal ændres. Nye prøver bliver fremstillet, ny bedømmelse med salget etc.

Bliver produktet endelig accepteret, sender vi opskriften ud, efter at have sikret os, at varen også kan fremstilles i stor målestok ude i produktionen.

Udover at udvikle nye produkter, hvilket ofte tager flere år, før det endelige resultat er nået, optager ændringer, forbedringer og justeringer af eksisterende produkter uhyre meget tid.

F.eks. har der i forbindelse med den nye hjemmemarkedslovgivning, der trådte i kraft pr. 1. oktober 1985, været en del opgaver med at justere nuværende produkter til overholdelse af den ny lovgivning.

Da der er mange opgaver igang på samme tidspunkt, og mange afdelinger som f.eks. teknisk afd., økonomi afd., reklame afd., etc., der indgår i en udviklingsopgave, har det været vanskeligt at komme dumpende ind i opgaverne uden at have kendskab til forhistorien. Men efterhånden som jeg selv har været med til at starte opgaverne op, bliver overblikket større.

Udover produktudvikling og justering af opskrifter, tager jeg mig også af reklamationer, selvom dette område først vil blive mit egentlige ansvarsområde senere hen. Men fordi jeg har ansvaret for opskrifterne indenfor pølsemergeriet, er det min opgave at finde frem til opståede fejl, som enten kan ligge i processen, opskriftgrundlaget der er forkert, f.eks. p.g.a. ændrede råvarer, opbevaring eller andet. F.eks. kan jeg få reklamationer pr. telex fra Tulip's sælger i Tyskland om, at varerne ikke overholder det deklarerede kødindhold. Jeg skal så prøve at sammensætte en ny opskrift, der overholder kravene, ud fra råvarernes analysetal.

Afdelingen fungerer også som en service-funktion overfor sælgerne. Hvis de f.eks. mangler vareprøver til forskellige markeder, kontakter de os. Men for at

vi i udviklings-afdelingen ikke kun skal lave prøver til sælgerne, skal alle nye ideer, ændringer og opgaver fremsættes igennem det, der kaldes produktkomiteen. En komite, der består af folk fra de forskellige afdelinger, så der ikke sættes et urealistisk projekt igang.

I forbindelse med at Tulip har udviklet nogle nye farsvarer til en kunde i England, har jeg lige netop haft et 2 døgns besøg (med sådant et besøg følger selvfølgelig også forpligtelser om aftenen, spisning etc.), af chefen fra det engleske firma. De inspicerede virksomhederne (Vejle + Grindsted), og ville diskutere varernes specifikationer m.h.t. fedt, protein, kødindhold, deklarationer etc. Det sker iøvrigt ofte, at jeg har telefonisk kontakt med sælgere og firmaer i både Tyskland, England, Italien og Frankrig.

I jobbet indgår der selvfølgelig også en del administrativt arbejde; skrive rapporter over forskellige forsøg, udsende indkaldelser til bedømmelse og arrangere disse, udregne resultater af diverse bedømmelser m. statistik, fremsætte forslag til produktkomiteen, opfølgning af status på de forskellige opgaver etc. Senere vil jeg få endnu mere med statistiske beregninger og EDB behandling at gøre – et område hvor mine forudsætninger heller ikke er tilstrækkelig.

Men mit arbejde er på ingen måde et stillesiddende skrivebordsjob.

Dagen starter ofte med, at jeg får en snak med forsøgsassistenterne om, hvordan det går med diverse opgaver. Desuden skal posten gåes igennem og diverse telex besvares, ligesom telefonen konstant kimer. Der er heller ingen mangel på møder, og ofte foregår disse i Grindsted, Odense eller Fåborg. Desuden er jeg nogle gange i København for at deltage i kvalitetsbedømmelser inde på Statens slagteri- og konserveres laboratorium, der skal godkende alle slagteriernes varer til eksport og bandole mærkning (en speciel kvalitetsmærkning).

Ofte skal jeg til forskellige interne bedømmelser, snakke med sælgerne om deres ønsker i forbindelse med nye produkter, en tur ud i produktionen, dels for at snakke med mestrene for at vi kan få lov til at køre forsøgstests i produktionen, dels ønsker jeg selv at lære noget mere om de forskellige processer, maskiner etc. Selvom vi i udviklingsafdelingen har de fleste maskiner i mindre udgave, kan det være lettere, og også nødvendigt, at afprøve varerne i produktionen.

Jobbet er således meget varierende og afvekslende. Ikke én dag er ligesom den foregående. Det betyder, at jeg f.eks. aldrig kan planlægge dagens program, fordi der pludselig kan komme uventede problemer. Men dette finder jeg spændende og udfordrende, selvom jeg ikke på nuværende tidspunkt har det fulde overblik. Det tager nok ca. ½ til 1 år, før man føler sig helt hjemme i et nyt firma som nyuddannet og uden erhvervs erfaringer.

Jeg føler dog allerede på nuværende tidspunkt, at des mere jeg kommer ind

i arbejdet, des bedre synes jeg om det. Mit problem er, at jobbet meget let bliver om-sig-gribende, og jeg har allerede svært ved ikke at tage noget arbejde med hjem, tage overarbejde etc. Da jeg er ansat til at udføre opgaverne, får jeg ikke overarbejdsbetaling. De ekstra timer der følger med, er en del af lønnen.

Jeg tror, det for enhver i starten vil være svært at begrænse arbejdet, idet man gerne vil gøre det så godt som muligt. Men bare man finder det sjovt, spændende og interessant, og at det ikke går *for* meget ud udover fritiden, er man nok nødt til at acceptere det private erhvervslivs vilkår – såfremt man vælger et job indenfor den gren.

Arbejdsklimaet, der betyder uendelig meget, befinder jeg mig godt i, og jeg er blevet positiv overrasket over den måde, jeg er blevet accepteret og behandlet på. Alle er enorme villige til at hjælpe, forklare og give mig gode råd, hvilket også er nødvendigt, idet jeg faktisk startede på »næsten« bar bund.

Folk taler ofte om, at slagtermiljøet er et hårdt miljø at omgås, men dette har jeg ikke følt – endnu. Man skal bare have belæg for, at det man siger er rigtigt.

Jeg har fået mange spørgsmål fra kollegaer der mener, at jeg må befinde mig i en konstant konflikt situation, fordi jeg arbejder indenfor kødindustrien, eller om jeg bare lukker øjnene og accepterer.

Jeg har ikke overfor virksomheden lagt skjul på min egen holdning, der ikke altid stemmer overens med mine kollegaers. Der gik dog 14 dage, før de turde komme med spydige kommentarer angående min daglige madpakke, der består af salat og intet af Tulip's produkter. Sælgerne accepterer dog også, at jeg ikke spiser de produkter, jeg nødvendigvis må smage på.

Men jeg føler mig ikke i en egentlig konflikt, fordi en pølse faktisk indeholder mindre fedt end en 45% eller en 60% ost, og jeg mener der er mulighed for – på lang sigt – at påvirke i den rigtige retning, omend det går med langsomme skridt. Men f.eks. er vi ikke interesseret i at bruge flere tilsætnings- eller hjælpestoffer end højst nødvendigt. (Mange vil mene, at det ikke er nødvendigt at bruge nogle overhovedet, men med det forbrugsmønster vi har idag, kan jeg ikke tilslutte mig denne opfattelse).

Dog – én ting må man lære at acceptere, hvis man vil arbejde i det private erhvervsliv. Det der tæller og har højeste prioritet er penge, overskud (profit), fortjeneste og konkurrence (dygtighed).

Jeg tror dog, at der i ethvert job ligger nogle begrænsninger og ting, man må acceptere. Så længe begrænsningen ikke mindsker udfordringen og ens frihed i arbejdet, kan jeg godt leve med disse, og jeg tror det er vigtigt – hvis vi som husholdningslærere vil ind i det private erhvervsliv – at vi ikke spiller »sundhedsapostle« men bibeholder realitetssansen.

Kirsten Hansen



Kost og præstationsevne

af Peter Lassen og Leo Jensen.

Skriver man speciale indenfor oplysning og vejledning, er det en god ide at opsøge alle de muligheder, der er for at få en praktikplads, hvor man kan arbejde med *sin* målgruppe.

Jeg tror, at vi alle sammen på holdet for oplysning og vejledning fik en praktikplads, hvor vi fik muligheden for at arbejde med vores målgruppe.

Vores målgruppe var Eliteidrætsudøvere, en måske noget speciel målgruppe, men en målgruppe, som har brug for ernæringsvejledning, idet netop ernæringen har været tilside-sat, frem for fysiologien og kinesiologien (bevægelses-lære), hvilket har betydet, at den enkelte idrætsudøver har været overladt til sin egen overbevisning. Det kan ofte føre til fatale fejl-anskuelser, noget vi senere erfarede, og mindre hjælper det at flere medicinfabrikker, bryggerier m.m. fører en massiv reklamekampagne, som tit er stærkt forfejlet og med en lugt af profit, som får selv de mest naive til at vrænge på næsen.

Leo, som vi bedst kender ham!

Vi ønskede selvfølgelig at komme ud med vores budskab til så mange som overhovedet muligt, derfor satte vi alt ind på, at få mulighed for at blande os med de mennesker, som kan være med til at ændre den nuværende dårlige almindelige vejledning, fra reklamer og udtalelser af elitesportsfolk, om hvad de spiser og andet.

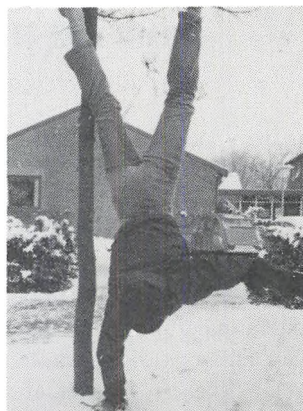
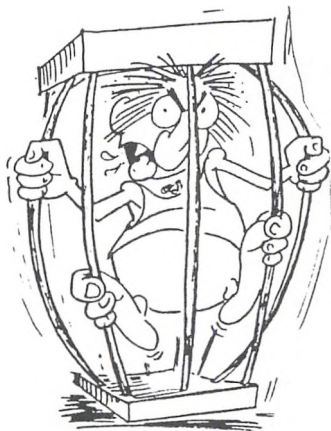
Vi kontaktede en af de otte chefer, som skulle forme Dantopmodellen, Bendt Serup, som samtidig er landstræner for kano- og kajak-landsholdet. Vi spurgte, om der var interesse for et evt. samarbejde. Vi fik vores praktik som vejleder af eliteidrætsfolk, vores opgave var at vejlede kano- og kajak-landsholdet i ernæring.

På holdet var der ca. 20 personer. Vi startede med at introducere dem i, hvad der skulle foregå i de kommende måneder. Vores vejledning blev noget

vanskeliggjort ved det, at landsholdet kun samledes ca. en gang hver måned. Det var derfor nødvendigt, at bruge de få gange til teoretisk undervisning, og dernæst supplere med telefonisk- og korreksponderende vejledning, i det mere letfattede stof.

Man skulle tro, at eliteidrætsfolk har tilegnet sig en viden omkring den bedst mulige kost, med henblik på en toppræstation.

Det viser sig dog, at denne gruppe er lige så uvidende som den almindelige dansker. Man kan endda sige, at de som gør et seriøst arbejde for at tilegne



sig noget viden om kost – om en »kost-ideologi«, oftest direkte modarbejder sit mål. Et typisk eksempel er den Protein-fokusering som russerne startede i 70'erne, sikkert fordi de selv vidste, hvilken negativ indvirkning proteiner har på den fysiske præstations formåen.

Overskrifterne i flere aivser lød f.eks.: Alex Sejev (elitesportsmand), spiser ca. 20 æg til hvert måltid. Han var sikkert den første og sidste russer, der spiste et sådant protein-bjerg, for det er absolut ikke dén kost deres landshold normalt spiser.

Men idag sidder dette »budskab« så dybt i folk, som amen i kirken.

Det var derfor meget vigtigt at fremvise en teori, grundet i videnskabelige undersøgelser, således at motivationen for at tilegne sig vores anbefalede »kost-grundlag« for idrætsudøvere, var åbenlys og selvfølgelig.

Vi var så heldige at se et pænt resultat allerede et par måneder efter vejledningens start, idet en af landsholdets mindre gode kaproere, viste en fantastisk god fremgang. Han vandt mange internationale konkurrencer, hvor han normalt måtte se sig selv i kølevandet på flere af sine egne landsholdskammerater.



At dette ikke var nogen tilfældighed, kunne vi se på de analyser vi havde lavet over hans kost måneder i forvejen. De fortalte os, at hans protein og fedt indtag var betydeligt større end hans landsholds-kammeraters. Som husholdningslærere ved vi jo, at protein og fedt ikke opbygger vores glykogenlagre, som er altafgørende for en fysisk præstation.

Med hans daværende kost reetablerede han kun halvt så meget glykogen, som det var muligt (for ham), og han ville derfor ikke kunne udnytte sin maksimale anaerobe effekt.

Der var selvfølgelig nogen som ikke fulgte vores vejledning, men det viste sig (heldigvis) at det gik dem relativt dårligere, og det bevirker derfor en holdnings-ændring hos dem, men det vi tage tid før vi kan sige, at der er lagt et ernæringsgrundlag, som er almindelig accepteret.

Det er en god ting at kunne forklare ernæringens indflydelse på træningstilstanden. Vi havde et tilfælde ved en træningssamling i Italien, hvor en af roerne trænede i godt 3 timer, uden at indtage væske. Resultatet var en total udmattet Arne Nilson, som ikke havde kræfter til at ro det sidste stykke rundt i den store vulkansø, lidt uden for Rom.

Vi kunne med Arne Nilson som eksempel, forklare væskebalancens indflydelse og jeg er overbevidst om, at landsholdet i dag overholder vores anbefalinger af væske-indtag under og efter træningen.

Den vulkan-sø vi var ved havde forøvrigt en meget speciel historie. *Søen* lå lidt uden for Rom og blev i romeriets tid brugt som drikkevands ressevoier, idet vulkansøen lå højere end Rom. Romerne havde lavet et hul tværs igennem vulkanen, og fra vulkanens kant lod de vandet rende i nogle broer (Akvadukter), som var hævet adskillige meter over jorden. Vulkanen lå ca. 80 km. uden for Rom, og man kan den dag idag se disse Akvadukter helt ind i selve Rom.

Vi fik også en historie fra vores tid, hvor et fly med mange passagerer var styrtet ned i vulkanen, og man havde aldrig fundet vraket, fordi søen er bund-

løs, det dybeste man havde kunne konstatere var 200-300 meter. Danmarks dybeste sø er ca. 40 meter.

Efter en specialebedømmelse, der både gav negativ og positiv kritik, gik vi en »rolig« sommerferie i møde.

Denne bød dog på flere små opgaver. Deriblandt en i 12'te timeopgave. Et par soranske roere skulle til VM, og skulle tabe sig. Resultatet af dette er desværre ukendt.

Vi gav os til at revidere specialet, så man kun havde det teoretiske samlet, og i en mere relevant rækkefølge. Vi tog en del af den pædagogiske del ud, og alt ialt mener vi at specialet nu er blevet lettere tilgængeligt, selv for den mest rengøringsinteresserede HL'er.

Dette speciale vil forhåbentlig være at finde på biblioteket inden årets (1985) udgang.



Underviser ? Hvordan?

Vi startede efter sommerferien med at få at vide, at nu skulle vi vælge 3 ugers praktiksted. Vi satte os ned, og 2 liter kaffe og 10 toiletbesøg senere, okkuperede vi elevtelefonen. Vi havde bestemt os for, at introducere HL'eren i gymnasiet. Ikke som alternativ uddannelse, men som underviser.

Vi kontaktede DIF og fik navne og tlf. på de eliteidrætsgymnasier, der var/er i det danske land. Vi kontaktede dem alle, men Rungsted Statsgymnasium var straks med på ideen: Vi ville give eleverne et undervisningsforløb i emnet »Kost og præstationsevne«.

Den 1. uge skulle vi observere på de to klasser vi skulle undervise. Vi fortalte dem kort hvad der skulle ske, og udleverede spørgeskemaer og diætvægt til et par stykker, der skulle bruges i den kommende undervisning. I uge 2 startede den egentlige undervisning. Jeg, Leo tog mig kærligt af 1.G'erne og Peter af 2.G'erne.

Undervisningen skulle forløbe over 3 timer fordelt på 2 dage, men det blev ret hurtigt klart, at vi skulle mere tid, så vi fik timer i uge 3 til at afslutte emnet.

Selve undervisningen forløb uden større problemer, bortset fra et forståelses-

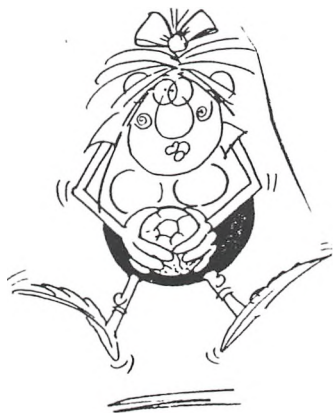
problem. Da jeg sagde, at når de havde dyrket idræt, skulle de straks efter voldtage en vandhane, udbrod en af pigerne: »Jamen, det kan man da ikke«. Det vakte jo naturligvis jubel. Vi observerede, at jo mere eleverne forstod af problematikken, jo mere interesserede og motiverede blev de. De fandt pludselig ud af, at det de puttede i hovedet havde direkte relation til den præstation de ydede.

Timerne med 1. og 2. G'erne sluttede i uge 3 med afrunding og spørgetid, og mon ikke vi fik spørgsmål. Skønt med klasser der bare spørger og spørger, o.s.v.

På stedet fik vi også prøvet at undervise HF'ere, da en lærer i idræt ville »låne« os et par timer. En noget anden klasse – der, muligvis p.g.a. at de kun var 9, virkede mere voksne og motiverede.

I uge 3 takkede vi af med lærerne, der havde en masse positiv kritik at give os (lækkert ikk'), og vi tog afsted til Sorø.

Her fortsatte vi arbejdet med emnet. Vi skulle kritisere og revidere DIF's ernæringslære-hæfte. Resultatet er i skrivende stund ikke givet. Lave indlæg til ernæringsnyt, og sandelig ikke – om fodboldklubben Freja spurgte, om vi ville holde et mindre foredrag om emnet. Om det havde en positiv virkning er svært at sige, men de mest eliteorienterede spillere fik ihvertfald ændret deres kostvaner op til kampene, med et positivt resultat.



HI'ere



Straks vore ben + resten af kroppen stod i Sorø, blev vi overfaldet af en 2. sem. projektgruppe, der skrev om emnet. De forklarede at de var kørt temmelig fast, men efter et par timers intensiv undervisning, lykkedes det for dem at få en rimelig fod på problemet (hvad er iøvrigt timelønnen her på stedet?).

Hvis Dantopmodellen bliver gennemført er vi sikre på, at der er gode muligheder for husholdningslærere i vejlednings-sektionen, idet der ikke idag fin-

des en uddannelse som behandler ernæringslæren så udmærket, og samtidig har vejledning og oplysningsarbejde som mål.

Da der er stort brug for vejledere/undervisere indeholdende dette område, kan vi opfordre andre studerende og HL'ere til at gå i dybden med dette emne. De erfaringer, som vi har gjort under forløbet med hensyn til praktiksteder, kontaktpersoner, relevant litteratur o.s.v., er erfaringer, som vil være meget nyttige for alle, der vil igang indenfor området. Derfor er vi villige til at hjælpe Jer der vil til bunds i problematikken, da det ikke er det stof, der er lettest tilgængeligt.

Go' fornøjelse.

Når enden er god
er alting godt



D.S.R. – De studerendes Råd

I det forløbne år 1984/85 har DSR bl.a. beskæftiget sig med følgende ting:

Vi har etableret et samarbejde med DSR på Suhr for at kunne udveksle erfaringer og diskutere vores uddannelse, samt erhvervsmuligheder nu og i fremtiden. Især har vi ønsket at få afklaret spørgsmålet om, i hvilken retning vores uddannelse skal gå. Et konkret udbytte af dette samarbejde var Temadagen den 13. september 1985, hvor Suhr besøgte Ankerhus, og flg. 2 emner blev drøftet: Uddannelsens formål og Husholdningslæreren – ernæringspolitik. Udbyttet af dagen var godt, i betragtning af den korte tid vi har haft til at

planlægge den. Endvidere har vi, sammen med Suhr, diskuteret muligheden for at blive optaget i DSF (De studerendes Fællesråd).

Vi har forsøgt at få nedsat et uddannelsesudvalg, som løbende skal holde sig ajour med forsøgsordninger og kommende bekendtgørelsesændringer. Dette kan bl.a. ske ved kontakt med HLF's nyetablerede uddannelsesudvalg, samt kontakt med Suhr.

I samarbejde med de koordinerende lærere har vi arrangeret Bytte-træsko dag, hvor de nye semestre har haft mulighed for at få gode råd fra de gamle.

I foråret 1985 har Lene Andersen været på nordisk studenterudveksling på Alta seminarium i Nordnorge, arrangeret af Nordisk Samarbejdskomite. Undertegnede har været på et weekendkursus i kvindesocialisering, arrangeret af HLF.

Salget af kosttabeller har fungeret uden problemer.

Vi har arbejdet med at få godkendt forskellige emner i frilæsning, bl.a. steno-
nografi. Desværre er ingen nye emner blevet godkendt.

Der har i årets løb været arrangeret juleklipsaften og fastelavnsfest.

Fællestimen hver uge er blevet ændret til skiftevis klassens time og fælles-
time.

Der vil være mulighed for at få tilsendt Amøben, når man er i praktik for at holde sig ajour med, hvad der foregår på Ankerhus.

Som sædvanlig afholdt DSR HLF-valg til bestyrelsen, samt de andre udvalg med repræsentanter fra de studerende.

I et forsøg på at forbedre Amøben, både med hensyn til indhold og udseen-
de, er der nedsat et redigeringsudvalg som samler indlæg til Amøben.

Som sædvanlig afholdt DSR HLF-valg til bestyrelsen, samt de andre udvalg med repræsentanter fra de studerende. Andre valg til biblioteks- og kanti-
neudvalg m.m er desuden formidlet af DSR.

I det kommende år vil DSR holde »Månedens arrangement« bl.a. med fo-
tosafari, viseaften og Greenpeace. Vi vil desuden fortsætte samarbejdet med
Suhr. Vi vil søge at få studierabat i de forskellige butikker i Sorø. Endelig vil
vi søge at få nogle skriftlige retningslinier for godtgørelse af transportudgifter
til praktik.

Ideer og forslag modtages gerne, og DSR's aktivitet vil i høj grad afhænge
af, om de enkelte klasser føler ansvar for at sende 2 repræsentanter til mø-
derne.

Birgit Lyck



Medarbejdere efterår 1985.

Ansatte på Ankerhus Husholdningsskole 1985

Lærere:

Ilse Asmussen
 Nanna Hørlück Hansen
 Lis Henriksen
 Mette Henningsen
 Ruth Vædele Jensen
 Helle Laursen
 Kirsten Egholm Pedersen
 Kirsten Schrøder
 Sigrid Fabriciuselsen
 Bent Jørgensen
 Valborg Nielsen
 Finn Rasmussen

Aase Christiansen
 Karin Fisker
 Marianne Riishøj Henriksen
 Bente Jegstrup
 Vibeke Jørsensen
 Ninna Madsen
 Bente Ladefoged Petersen
 Kirsten Lillelund Sørensen
 Torben Friis
 Frede Jørgensen
 Bent Pedersen

Andre medarbejdere:

Jytte Bagge
 Leif Hansen
 Heidi Jensen
 Gitte Larsen

Ludvig Ficher
 Hanne Henriksen
 Sonja Johansen
 Anne Wittrock

Noter og Nyt

Denne plads er beregnet til alle de små og store begivenheder, som ikke bliver omtalt i de forskellige beretninger og artikler.

Men vi er ikke så systematiske som i *Thea Rasmussens* dage, og derfor kan Noter og Nyt nok blive et noget »Tilfældighedens mark«.

Det har været rigtigt småt med de store runde fødselsdage i 1985.

Det blev dog til en 75-års dag på Søvang 11 i Pedersborg hos Sofie Larsen, og her samledes alle de gamle Ankerhus'er.

I januar var der skifte i inspektørstillingen ved Specialkursus i Husholdning ved Århus Universitet, idet Ellen Margrethe Hansen takkede af, og Ninna Kiessling tiltrådte.

Begge er velkendte på Ankerhus og har begge undervist her. Ellen Margrethe Hansen da hun først i tresserne kom hjem fra USA som nybagt doktor, og Ninna Kiessling i slutningen af halvfjerdserne, da hun var lærer på Suhr. Senere var hun i næsten 6 år konstitueret i rektorstolen på Suhr, under Hanne Søndergaards periode hos *Unesco* i Paris.

Jeg har været formand for repræsentantskabet for Specialkursus i de sidste 2 perioder, og var i den funktion med ved institutionens 40-års jubilæum den 4. oktober 1985.

Det blev markeret ved en festforelæsning af dr. med. Peder Helms, og derefter en lille sammenkomst med bl.a. en række af deltagerne på det første hold for 40 år siden. Blandt dem kunne man se *Henny Langkjær* og *Henny Sønderby*. H. Langkjær har ovenikøbet været lærer på kurset i de første år.

Der blev ønsket god vind for Specialkursus i de næste 40 år, og jeg tillod mig at stille forhåbninger til, at man ved 50-års jubilæet om 10 år kan konstatere, at nu har institutionen kandidatproduktion og forskningsret.

Kollegiet Abildgården der sidste år havde en fremstående plads i Noter og Nyt, trives vist udmærket. Det har dog været nødvendigt for bestyrelsen at hæve huslejen. Det skal endvidere bemærkes, at den støjvold som myndighederne havde dekerteret, alligevel blev frafaldet. Og det var godt.

Byggeregnskabet er nu ved at være afsluttet, og købesummen for grunden bliver betalt til Ankerhus seminarium her i efteråret.

Det betyder, at pedellerne i næste uge begynder at nedrive de gamle skillerum oppe over kantine-lokalet. Det vil sige, at nu falder frk. Broholms gamle lejlighed og værelserne på »Strygetorvet« for moderniseringens Hammer!

Men vær bare rolig. Der vil opstå nogle grupperum samt et meget charmerende lokale midt »på torvet«, som skal bruges som aflastningslokale for kantine. Det vil sige, at man kan gå herop når alle pladser er optaget, og så kan det bruges ved forskellige festlige lejligheder.

Det er tanken, at arbejdet skal udføres i perioden november 1985, til begyndelsen af februar 1986. Jeg ser derfor allerede frem til en *regensfest* i begyndelsen af forårssemesteret 1986.

Der sker også forskellige personlige begivenheder indenfor den daglige personkreds. Således blev Tina Hyldegaard ved årsmødet i Foreningen af Husholdningsskoler og Håndarbejdsskoler valgt til denne forenings formand. Det er jo en post som Nanna Hørlück tidligere har beklædt, og for år tilbage har mange Ankerhus'ere siddet i den bestyrelse.

På den kommunale front trækker det jo op til valg i november. Det har medført, at Else Nedergaard efter 12 års medlemskab af Sorø Byråd (alle 12 år som formand for kulturelt udvalg), har sagt farvel og tak. Nu står der jo også et godt bibliotek, der er startet en musikskole og det gamle hæderskrone-ede amtsmuseum er nu herre i eget hus!

Som en ny kvindelig kandidat til byrådet stiller Britta Lambæk op. Der er således en god mulighed for at »kredsen« fortsat vil være repræsenteret i byrådet, men det vil valgdagen vise.

Og de yngre lærere etablerer sig. Mariane Furbo, der pr. 1. januar 1985 blev fast ansat i Tove Sechers stilling, har købt rækkehus i Bakkehaven, det nye kvarter ved Galgebakken. Samtidigt forlyder det, at Ulla Hardt har købt hus på Parnasvej.

Mens jeg er ved beretninger om huse, kan jeg også berette om, at Else og jeg har solgt vores hus på Molbechs Alle efter knapt 3 år, og er flyttet til Peter Damsvej nr. 21. Det er et lille skønt hus ned mod Pedersborg sø, der tidligere har tilhørt Edith Ishøj. Hun kom meget ofte hos Margaret Lauridsen, og var bl.a. fast gæst ved tidligere julemiddage. Det er altså et hus, der har lidt relation til Ankerhus, også fordi at Edith Ishøjs far ejede Sorø Ll. Ladegaard, hvor alle arealerne under Ankerhus engang hørte til.

Og arealerne under Ankerhus domæne har det faktisk godt! Etableringen af kollegiet Abildgården har medført en slags renovering af arealerne mellem Udbyhøjvej og kollegiet. Der er fældet nogle træer, anlagt græsplæner med frugtbuske og den lille »losseplads« er nedlagt.

Som det vil fremgå af referatet fra elevforeningens generalforsamling, agter elevforeningen at skænke Ankerhus en slags »Amaliehave« i forbindelse med 75-års jubilæet i 1987. Anlægget skal placeres nord for Hovedbygningen, eller bag ved denne, således at det kan danne en forbindelse mellem seminariets indbyggere og husholdningsskolen – altså et *modested*.

Læs herom andetsteds, planlægningerne er overgivet til landskabsarkitekt Torben Michelsen og udsmykningen til Betty Engholm!

Jeg håber meget på, at denne plan kan blive til virkelighed.

Ansatte på Ankerhus Seminarium 1985

Lærere:

Lilian Adelgaard	Tina Hyldegaard-Pedersen	Helle Storm
Lisbeth Allesøe	Inger Marie Jørgensen	Mette Trojel
Magny Andersen	Karen Jørgensen	Sigrid Willadsen
Inger Bødker	Inga Kristoffersen	Hanne Woller
Hanne Christoffersen	Kurt Larsen	Peter Nygaard
Mariane Furbo	Else Nedergaard	Lone Rahbek Christensen
Niels Holmquist	Gustav Nedergaard	Joy Boutrup
Søren Holst	Britta Lambæk Nielsen	Nanna Møller
Ulla Hardt	Mikael Olsen	Åge Hovmand
Roger Kopp Pedersen		

Andre medarbejdere:

Ingelise Andersen	Lone Hansen	Karen Lendal
Lone Majbrit Christensen	Jenny-Ann G. Jensen	Lone Lupnaav
Ludvig Ficher	Lene Jæger	Vibeke Møllnitz
Karen Margrethe Hansen	Poul A. Kofoed	Inge Merethe Olsen
Leif Hansen	Gitte Larsen	Else Marie- og
Tove Mathiessen		Valdemar Hein-Pedersen

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

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



Magdalene Lauridsens fond

Fondets formue er den 31. december 1984 på 160.507,00 kr.

Der var desværre ikke meget at uddele i år af skolelegatet, men 2 studerende på seminariet modtog 750,00 kr. hver, og 3 elever på husholdningsskolen fik hver 500,00 kr.

Desuden har vi i år uddelt 2 portioner på 3.000,00 kr. af familielegaterne.

Britta Lambæk Nielsen

Regnskab for elevforeningen »Ankerhus«

31. august 1984 – 31. august 1985

	Indtægter	Udgifter
Medlemskontingent	34.843,87	
Renter	2.224,19	
Salg af folder	116,00	
Elevmødet	2.490,00	7.763,10
Årsskrifter		28.027,00
Bestyrelsen		463,00
Legater		1.430,30
Gaver		543,95
Nedgang i beholdningen af foldere		116,00
Diff.		0,40
	<hr/>	<hr/>
Ialt	39.674,06	38.343,75
Årets driftsoverskud	1.330,71	
	<hr/>	<hr/>
	39.674,04	39.674,04

Status pr. 31. august 1985

Indestående i Privatbanken		5.700,02
Indestående i Privatbanken		22.290,66
Indestående på giro		1.340,65
Kontantbeholdning		625,05
Beholdning af foldere		5.049,00
	<hr/>	<hr/>
Formue pr. 31. august 1985		33.005,38
Formue pr. 31. august 1984	33.675,07	
Årets driftsoverskud		1.330,31
	<hr/>	<hr/>
	35.005,38	

Ankerhus jubilæumsfond

Indestående i Privatbanken	12.941,16	
Indestående på giro	0,27	
	<hr/>	<hr/>
	12.941,43	

Karen Jørgensen
kasserer

Fjenneslev, august 1985.

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 1985

E-8501 Anne Margrethe Andersen, Korsør
E-8502 Ruth Andersen, Kjellerup
E-8504 Jane Bønsøe, Korsør
E-8505 Susan Minna Chatham, København
E-8506 Elsa Ewald Christiansen, Slagelse
E-8507 Pernille Brøndum Christiansen, Slagelse

E-8509 Jette Ekholm, Aars
E-8510 Birgit Hacke, Ll. Skensved
E-8511 Britt Elgaard Hansen, Århus

E-8512 Anne Vibeke Kahr Hansen, Vedbæk
E-8513 Lykke Hansen, Hørsholm
E-8514 Gunhild Hvass, Roskilde

E-8516 Lise Justesen, Hornsyld
E-8517 Dorthe Jørgensen, Eskildstrup
E-8518 Helle Jørgensen, Sorø
E-8519 Janne Jørgensen, Helsingør
E-8520 Karen Marie Jørgensen, Dronninglund
E-8521 Lotte Dahl Jørgensen, Svenstrup
E-8522 Jens Einar Kongsø, København

E-8523 Henriette Kappel Larsen, Slagelse
E-8524 Mette Lassen, Ejstrupholm
E-8525 Anita Tømmerby Laursen, Horsens
E-8526 Birgitte Raupach Linnet, Bjerringbro
E-8527 Jette Lyngbak Munk, Hammel
E-8528 Dorthe Malene Wiuf Nielsen, Sorø
E-8529 Bente Birgitte Olesen, Østbirk
E-8530 Allan Pedersen, Albertslund
E-8531 Mette Broch Pedersen, Lystrup
E-8532 Helle Nørgaard Poulsen, Dianalund
E-8533 Marianne Thure Hansen, Skibby

E-8534 Marian Krüger Rasmussen, København
E-8535 Anne Wilhjem Ravn, Århus
E-8536 Lise Schønning, Greve Strand
E-8537 Karen Seyer-Hansen, Sakskøbing
E-8538 Marianne Skov Sørensen, Ålborg
E-8539 Tove Sandal Sørensen, Ikast

E-8540 Heidi Voldum, Rønne
E-8541 Mette Wendelboe-Jensen, København
E-8542 Margit Leo, Hvidovre
E-8543 Inger Hansen, Slagelse
F-8544 Hanne Maahn Thomsen, Esbjerg

Studerende i 1. årgang fra januar 1985

F-8501 Tine Bech, Herlev
F-8502 Birthe Behrens, Herning
F-8503 Lisbeth Sønderberg Clausen, Nærum
F-8504 Jutta Ludwiga Dauerer, Næstved
F-8506 Merete Feldstein, Roskilde

F-8508 Bolette Fogh, Lyngby
F-8509 Bjørg Henriksen, Thorshavn
F-8510 Helene Thorsvad Jensen, Hvidovre
F-8512 Lene Landberg Jensen, Hadsten
F-8513 Lone Thingholm Kristoffersen, Vadum
F-8514 Lene Merete Lander, Humlebæk
E-8426 Jonna Joensen, Klaksvik

F-8515 Elsebeth Larsen, Skive
F-8516 Inge-Merete Madsen, Åbyhøj
F-8517 Berit Nielsen, København NV
F-8518 Karen Krüger Rasmussen, Skærbæk
F-8519 Marianne Rathje, Egersund

F-8522 Pia Sylvester, Slagelse
F-8523 Dorte Risvig Tang, Sorø

F-8526 Jytte Jensen, Valby

F-8420 Tove Vestergaard Lauridsen, Gentofte

E-8409 Susanne Nymark Christensen, Næstved
E-8425 Marianne Siersbøll Jensen, Århus V
E-8428 Inge Fejrskov Juhl, Århus C

Studerende i 2. 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-8410 Bente Nissen Christiansen, Hemmet
E-8412 Bodil Egeriis, Herning
E-8413 Charlotte Fabricius, Ringsted
E-8414 Dorthe Biesbjerg Frederiksen, Ullerslev
E-8415 Pia Maria Fuglsang, Redsted
E-8417 Mette Skytte Hansen, Skanderborg
E-8418 Margrethe Frost Hørlysk, Viby J.
E-8419 Connie Jacobsen, Åbenrå
E-8421 Ninna Musse Rasmussen, Boeslunde
E-8422 Birgit Schelde Jensen, Lunderskov
E-8424 Lisbeth Aae Jensen, Aulum
F-8418 Elisabeth Larsen, Holsted

E-8427 Anne Dorte Steen Jensen, København
E-8430 Lill Toftøj Solberg Jørgensen, Kolding
E-8432 Tove Kjær, Århus N.
E-8433 Lene Kjærsgaard, Nordborg
E-8435 Anette Madsen, Slagelse
E-8439 Susan Rolighed Nielsen, Nakskov
E-8440 Jette Bolding Pedersen, Esbjerg N.
E-8441 Lisbeth Højen Petersen, Esbjerg V.
E-8442 Marianne Petersen, Frederiksværk
E-8444 Villy Haunstrup Poulsen, Ebeltoft

E-8448 Maja Møller Sørensen, Århus

F-8402 Pia Windeballe, Næstved

Studerende i 2. årgang fra januar 1984

F-8403 Anette Andersen, Charlottenlund
F-8404 Kirsten Andersen, Odense NØ.
F-8409 Marianne Pia Clausen, Nykøbing F.
F-8413 Pia Sauer Jørgensen, Ballerup
F-8414 Lene Elisabet Kristensen, Odense V.
E-8303 Mette Nynne Edelbo Bekkevold, Fakse
E-8344 Anne Søgaard, Christiansfeld
F-8416 Mette Knudsen, Hjørring
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-8430 Bodil Petersen, Tønder

F-8431 Lars Petersen, København
F-8432 Leila Rasmussen Pedersen, København Ø.
F-8433 Line Stjernholm Schultz, Tommerup
F-8334 Karin Stubgaard, Silkeborg
F-8435 Linda Holm Svendsen, Skive
F-8440 Anne Marie Gormsbøl, Bogense

Studerende i 3. årgang fra august 1983

E-8301 Lene Andersen, Odense
E-8302 Anna Kirstine Bach, Holstebro
E-8307 Britta Påske 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-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-8328 Poul Erik List, Broby
E-8329 Birgit Lyck, Sønderborg
E-8331 Grethe Harboe Møller, Nordborg
E-8332 Dorthe Truelsen Nielsen, Bogense
E-8338 Jette Drost Rasmussen, Rudkøbing
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
F-8318 Dorte Gøbel, Næstved
F-8323 Charlotte Trampedach, Ringsted

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-8324 Tina Pedersen, Næstved
F-8320 Anne Lisbeth Larsen, Søndersø
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
E-8204 Liselotte Enevold Hansen, Århus
E-8205 Ellen Holmgaard, Tranekær
E-8222 Merete Richard Møller, Ringsted

Studerende i 4. årgang fra august 1982

E-8208 Bente Nielsen, Tørsbøl
E-8209 Else Lydiksen Paulsen, Egernsund
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-8220 Dorte Lyder, Gudbjerg
E-8226 Jonna Pedersen, Sorø
E-8224 Birgitte Sværke, Jyderup
E-8225 Jette Rebién, Dianalund
E-8227 Alis Margrethe Pedersen, Viby Sj.
F-8308 Bente Grønbæk, Højbjerg
F-8206 Leo Mølgård Jensen, Sorø
F-8139 Lene Troelsen, Løgstør

E-8122 Birgit Wittrock Madsen, Slagelse
E-8132 Peter Schmidt, Slagelse
F-8201 Marianne Merete Engsbro, Svinninge

Husholdningslærere demitteret 21. januar 1985

Karin Fisker, Smedeparken 30, 2.th., 4180 Sorø
Lis D. Frandsen, Hvidovre
Nanna Fossum B. Sørensen, Valdemarsgade 9, 1.tv., 4200 Slagelse
Susanne S. Larsen, Absalonsgade 15B, t.tv., 4200 Slagelse
Charlotte Lindahl, Køge
Annabelle Petersen, Storgade 46, st.th., 4180 Sorø
Pia Rokkjær, Snedkervej 22, 2.tv., 4200 Slagelse
Dorrit C. Stenaee, Kokkedal
Ellen M. B. Nielsen, Klemensker
Helle R. Thisted, Højbjerg
Kirsten Andersen, Alléen 9, 4180 Sorø
Susanne H. Hansen, Herluf Trollesvej 16, st.tv., 4200 Slagelse
Vibeke Bagge, Ahornparken 7, 2970 Hørsholm

Husholdningslærere dimitteret 18. januar 1985

Jane Andersen, Grandlysstien 8, 4400 Kalundborg
Dorte B. Blankschøn, Strandvejen 209, 1.th., 2900 Hellerup
Connie Fuhlendorff, Nørrebrogade 44, 8000 Århus C.
Helle Vang Hansen, København
Bente N. Jensen, St. Merløse
Karin Lise Jensen, Hvidovre
Lene S. Jensen, Glentevænget 9, 4180 Sorø
Susanne B. Kjærsgaard, Priorgade 3B, 2.tv., vær. 7, 4180 Sorø
Else B. H. Kristensen, Stillevang 1, 4180 Sorø
Gitte Larsen, Mogens Banke 6, Rørby, 4400 Kalundborg
Vibeke Larsen, Borupvej 71, 4140 Borup
Tinna S. Mikkelsen, Nansensgade 3, 4200 Slagelse
Mette Vang Nielsen, Vestergade 25, 4180 Sorø
Vivian H. Nielsen, Storgade 15E, 4180 Sorø
Susanne E. Pedersen, Æbleparken 106, 3., 5270 Odense N.
Inga Poulsen, Blæshøjvej 35, 9700 Brønderslev
Anne Grethe E. Rasmussen, Frederiksværk
Inge Søndergaard, Bornholmsgade 1, 9700 Brønderslev
Anne Mette Sørensen, Flyvesandsvej 27, 5450 Otterup
Lotte Thomsen, Holbækvej 31, 4180 Sorø
Inge Toft, Studsgade 2, 1.tv., 8000 Århus C.

Elever på husholdningskolen

EFG: 2. del trin 2, jan./maj og aug./dec. 85

Gitte Kølle Andersen, Strandstien 32, Svaneke
Majbritt Andersen, Zahrtmannsvej 1, Rønne
Britta Bahn, Hestehavevej 17, Ll. Skensved
Marianne Charlotte Bahrt, Solbærvej 14A, Skærskør
Joan Birgitte Bendixen, Husrækken 4, Haslev
Anitta Christensen, Syriensvej 26, st.tv., København S.
Anne Christensen, Bjergskovvej 18, Audebo, Holbæk
Annemarie Christensen, Egemosevej 37, Jystrup
Jane Christensen, Heilmannsvej 33, Skælskør
Lene Thybo Christensen, Gyvelbakken 4, Kalundborg
Vita Fischer, Nurupvej 94, Sorø
Annemette Hansen, Sæbyvej 50, Høng
Charlotte Vibeke Hansen, Stationsvej 5, Høng
Mette Hansen, Hørløkkevej 4, Hjembæk, Jyderup
Marianne Lene Hauritz, Havrevænget 4, Hvalsø
Jeanette Holm, Åkirkebyvej 9, Rønne
Elin Holst, Lillegade 5, Agersø, Skærskør
Birgit Susanne Jensen, Stenrand 5, Svebølle
Hanne Lykke Jensen, Damvej 3, Enderslev, Hårlev
Gitte Jensen, Havevej 4, Næstved
Heidi Skov Jensen, Munkeleddet 20, Svogerslev, Roskilde
Helene Marker Jensen, Bredgade 6, Rønne
Laila Solveig Jensen, Enggårdsvejen 2, Åkirkeby
Irene Johansen, Bredegade 61, Slagelse
Helle Juncker, Ejboparken 35, 1.mf., Roskilde
Gitte Hanne Jørgensen, Blykobbvej 40, Rønne
Bente Kofoed, Smallesund 79, Rønne
Liselotte Kofoed, Tejnvej 19, Allinge
Thi-Hai-Lam, Frøgårdsvej 11, 2.th., Haslev
Helle Susanne Larsen, Kissendrupvej 28, Fakse Ladeplads
Lene Annette Larsen, Solsortevej 5, Viby Sj.
Kari Regitze Lindberg, Sdr. Strandvej 12, Tejn, Allinge
Pernille Ramdal Lægteskov, Arnakkevej 23, Eskebjerg
Annette Mogensen, Lindevej 34, Borup
Ruth Kofoed Mogensen, Brommevej 7, Gudhjem
Ilse Ruhoff Nielsen, Espemosevej 7, Lund, Store-Heddinge
Lene Irene Nielsen, Søbakken 15, Sorø
Tina Lisbeth Nielsen, Rødemosevej 2, Tureby
Vibeke Nielsen, Hovedgaden 48, Hvalsø
Anja Karin Olsen, Parkvej 23, Sørbymagle, Slagelse
Annette Pedersen, Enghavevej 10, Haslev
Marianne Bøgeskov Petersen, Mølløvænget 6, Kr. Stillinge, Slagelse

Berit Reinholdt Pettersson, Caspersvej 27, Valby
Lise M. Prominczl, Televænget 2, Kastrup
Lizzi Ulfeld Sevel, Charlotteager 34, 1.tv., Hedehusene
Helle Bøgh Simonsen, Norgesvej 13, Dianalund
Jane Kåte Sørensen, Elverdamsvej 2, Ordrup, Tølløse
Tina Sørensen, Claus Henrisvej 3, Ejby, Kirke Hyllinge
Susanne L. Thomsen, Oehlenschlägersgade 11, Slagelse
Michael Aagaard, Kristoffersvej 101, Ringsted

Almen hold, jan/maj 1985

Kira Bjerre Andersen, Linderupvej 7, Fårevejle
Anya Butzkowsky, Hovedvejen 23, Tappernøje
Anette Kehlet Hansen, Nitriskærvej 12, Agerskov
Majbritt Hansen, Ndr. Frihavnsgade 93, København Ø.
Karina Jensen, Birkekær 1, Gislinge
Tina Jensen, Vibekæret 84, Englerup, Kr. Såby
Charlotte Raun Jørgensen, Fr. Bajersvej 18, Herlufmagle
Diana Molsing, Ahorn Alle 42, Ringsted
Vivi Mortensen, Skamstrupvej 41, Mørkøv
Eva Møller, Rørmosen 27, Roskilde
Jeanette Hjelm Nielsen, Sønderupvej 33, Boeslunde
Janni Pedersen, Ålbækvej 32, Jystrup
Tine Schleisner-Petersen, Frederiksborgvej 135--B, Roskilde
Marianne Rasmussen, Søndersognsvej 10, Stege

Afsluttende køkkenledere jan./maj 1985

Laila Andersen, Finderrupvej 8, Høng
Birgitte Christensen, Holmevej 9, Tømmerup, Kalundborg
Gitte Christensen, Jyderupvej 50, Rønnede
Merete Christiansen, Møllevangen 9, Slagelse
Lene Detlefsen, Fjellerupvej 4, Gislev
Anne-Marie Frederiksen, Bavnehøjvej 97, Høng
Pernille Friis, Bøgebakken 21, Gilleleje
Marianne Hansen, Trælløse Bygade 42, Herlufmagle
Pernille Hansen, Jørlunge Overdrev 6, Slangerup
Pia N. Hansen, Skælskørvej 99, Dalmose, Dalmose
Marit Skrøder Jakobsen, Violvej 18, Næstved
Birgitte Kjeldgaard Jensen, Bakkedraget 25B, Jyderup
Birgitte Lunden Jensen, Gerlev Engvej 14, Slagelse
Anne Leerbeck, Pilevej 4, Tune, Roskilde
Karen Lund, Lødekæret 18, Ringe Mark, Skamby
Jette Meyer, Ristingevej 110, Humble
Ellen M. Møller, Bjørnkjærvej 9, Karstoft
Vibeke Möllnitz, Grønagervej 8, Fjenneslev

Kirsten E. Nielsen, Skråningen 11, Rørby, Kalundborg
Lone Kirsten Nielsen, Hobrovej 51, Viborg
Elke Christel Oxenbøll, Disagervej 18, Øster Stillinge, Slagelse
Charlotte Bogø Pedersen, Dybsbrostræde 11, Stege
Iben L. Pedersen, Rosenvej 3A, Dianalund
Inge-Lise Pedersen, Grønsundsvej 294, Horbelev
Jette Petersen, Rosenvang 27, Sakskøbing
Bente Ankerstjerne Poulsen, Runddyssen 36, Næstvej
Pia Rasmussen, Bøsseløkkevej 1, HUmble
Dorte Mie Sørensen, Finlandsvej 31, Høng
Ninna Sørensen, Madesøvej 11, Jorløse, Svebølle
Pia Valbjørn, Skolevænget 2, Maribo
Gitte Hanne Wagner, Birkevænget 28, 1.tv., Nakskov

Almen hold aug./dec. 1985

Monika Bjerregård, Holbækvej 7, Svinninge
Bonnie Caspersen, Amagerfælledvej 87, København S.
Lisbeth Christiansen, Markedspladsen 33, Svinninge
Karina Erlandsen, Langgade 37, Sandved, Næstved
Anita Grosen, Tronvad 1, Hørning
Anita Hansen, Ærevej 102, 2.th., Slagelse
Erna Lindholm Hansen, Trælløsevej 32, Herlufmagle
Karin Røkkjer Hansen, Grenhusene 84, Hvidovre
Lene Harling Hansen, Zoffmannsvej 29, Køge
Irene Hauerslev, Nørrevangen 1, Græsted
Sunvør Jakobsen, Fosgården 15, 3.tv., Albertslund
Ann-Britt Quaade Jensen, Benediktevej 1, Slangerup
Birgit Jensen, Kingosvej 65, st.tv., Helsingør
Janne Løjmann Jensen, Sorøparken 3, 2.th., Sorø
Laila Wiuf Jensen, Pårupvej 2B, Græsted
Lillian Løje Jensen, Tåstrupgårdsvej 61, 1.th., Tåstrup
Linda Kirkebye, Jensen, Steensvej 10, Køge
Lone Jensen, Havrevænget 33, Fjenneslev
Katrine Søgård Jørgensen, Birkeengen 23, Skovlunde
Majbritt Rørmann Kristensen, Vestervang 6, Vrads, Bryrup
Elin Brimstrønd Kjærbo, Skyttehusene 28, Albertslund
Trine Lassen, Byvej 152, Boeslunde
Herdis Olsen, Svestrupvej 6, Ølstykke
Charlotte Oure, Ahornalle 42, 1.tv., Ringsted
Unni Pedersen, Kjærsvej 228, Korsør
Solveig Rasmussen, Hjortevænget 26, Allerød
Marianne Thorup, Bækvej 2, Greve Strand

Grundlæggende køkkenledere aug./dec. 1985

Gitte Kragh Andersen, Kernevej 25, Vordingborg
Lene Andersen, Stationsvej 101, Sdr. Nærå, Årslev
Annette Buchwald, Brobyvej 95, Sorø
Ingrid Buhl, Kokborgvej 15, Juelsminde
Eva Vognstrup Christensen, Sdr. Hygum Lindealle 14, Rødding
Dorthe Christiansen, Kildemarken 48, Ringsted
Birthe Hansen, Lergravsvej 5, Ørslev, Ringsted
Gitte Skov Hansen, Klosterparkvej 294, Kalundborg
Hanne Birkemose Hansen, Serdrupvej 1, Fårdrup, Slagelse
Laila Halberg Hansen, Vorkvej 81, Vork, Egtved
Susie Hollænder, Stensbjergvej 23, Slagelse
Marianne Steinfeldt Jensen, Adlers Alle 165, Svinninge
Jonna Jepsen, Højlundsvej 15, Lunde, Otterup
Dorthe Broskov Larsen, Fynsvej 5, Næstved
Karina Ingemann Larsen, Fredskovhellet 25, Hillerød
Karina Stenskrog Larsen, Runevænget 4, Frederiksværk
Tina Elm Larsen, Lindegårdsvej 19, Stege
Vibeke Majgård Laugesen, Hovedgaden 37, Tornemark, Næstved
Bodil Madsen, Dyrkobbel 139A, Gråsten
Dorthe Mortensen, Sortsøvej 39, Stubbekøbing
Birthe Frostholm Møller, Rye Byvej 18, Gørlev
Gitte Holm Nielsen, Gormsvej 3, Slagelse
Helle Juel Nielsen, Robenheje 27, Køge
Ulla Nielsen, Assenbjergvej 6, Nykøbing Sj.
Anette Friboe Olsen, Rævemosevej 2, Høng
Suzette Lundgren Olsen, Egemosevej 28, Grevinge
Nomi Pauch, Nyker Hovedgade 43, Rønne
Charlotte Pedersen, Skolevænget 12, Maribo
Pia Petersen, Snerlevej 24, Frederiksværk
Gitte Poltorak, Toftevængen 132B, Helsingør
Anette Rasmussen, Bælavej 3, Haslev
Lena Skou, Hemmeshøjvej 77, Stude, Vemmelev

