



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 1988



ÅRSSKRIFT

FOR

ANKERHUS

1988

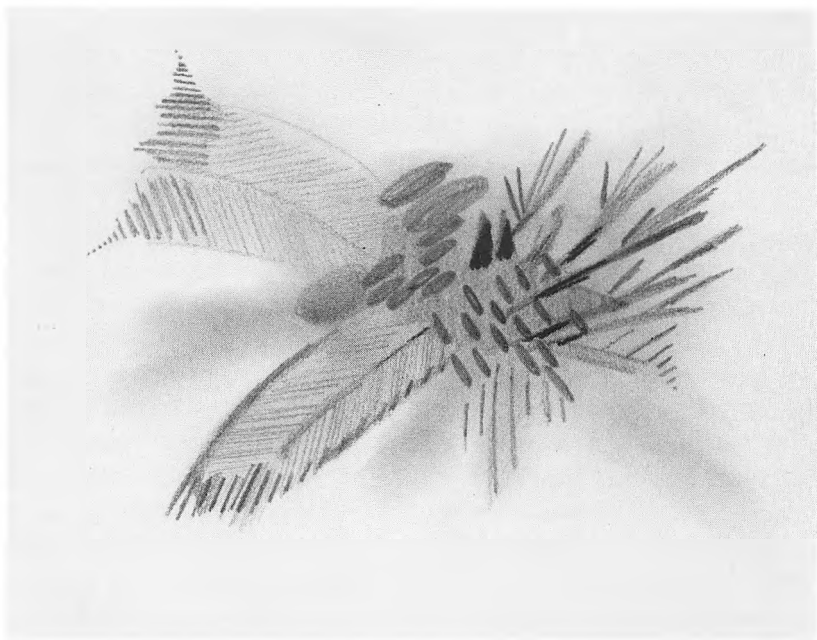
Udgivet af
ELEVFORENINGEN ANKERHUS

Natur og kultur

Engang i tidernes morgen har søerne omkring Sorø ligget som helt uberørt natur. Idag er de og deres omgivelser udtryk for, hvor tæt natur og kultur kan høre sammen. Tænker vi blot på Pedersborg sø - som vi, der bor ved dens bred, holder så meget af - ville vi nødigt undvære den lille, hvide kirke på bakken, hvor dog allerførst hr. Peder havde bygget sin borg og sin rundkirke. Siden kom præstegården, i hvis paradisiske have der gror sjældne planter, der går tilbage til den tid, da munkene fra Sorø passede stedet. Langs søens østbred lå Heglingegårds marker, som man endnu kunne glæde sig over, da jeg for næsten 25 år siden kom hertil. Enevældens konger skabte kongevejen med kongebroen, og siden erhvervede den fremsynede Magdalene Lauridsen en stor grund ved søen, hvor hun - iøvrigt på næsten enevældig vis - skabte Ankerhus, hvis smukke hvide mure vi nødigt ville undvære. Ved velvillig imødekommenhed fra Pedersborg menighedsråd, fra Udbyhøj og fra Ankerhus anlagdes for 20 år siden den smukke sti omkring Pedersborg sø, som er til stor glæde for os alle; her kan vi gående, løbende eller cyklende nyde den forening af natur og kultur, som er så karakteristisk for hele Sorøegnen.

Som nævnt var Pedersborg kirke noget af det første, der skabtes her af menneskehænder. Man kan se dem for sig: Håndværkerne, der lagde sten på sten, og som rejste tag og tårn, og kunstnerne, der i det hårde egetræ skal de bevægende billeder på altertavlen - Jesu lidelse, død og opstandelse - og klædte dem i de skønneste farver. Vi fornemmer, når vi færdes på dette smukke sted, at det dybeste i vor hjemlige danske kultur kommer fra ham, der fødtes i Bethlehems stald, og som vandrede ad Galilæas støvede veje og bragte Guds kærlighed og tilgivelse til mennesker, og endelig sejrede over døden ved sin opstandelse påskemorgen. Ingen af os kan fuldt ud rumme dybden i budskabet om Jesus, men vi kan ikke undvære det.

Når Paulus siger, at »vi er skabte i Kristus Jesus til gode gerninger, som Gud forud beredte, for at vi skulle vandre i dem«, så siger han dermed, at vi mennesker som Guds øverste skabninger får lov at være Guds medarbejdere. Udfra vore evner, vor fantasi, vor vilje, vor kærlighed, vor tro får vi mulighed for at sætte vort eget - forhåbentlig værdifulde - præg på vekselvirkningen mellem natur og kultur.



O Gud, som har din kirke
grundfæst' på dette sted,
du selv alt godt udvirke
her i din menighed!
Lad her os i dit hus
i troskab mod dig vandre
og følge ordets lys!

Jens Christensen

Året 1988 på seminaret

Ved Gustav Nedergaard

1988 blev for seminariet et stille år. Hvis der anlægges et pessimistisk syn på situationen, vedrørende tilgangen af studerende, må året udpeges til at blive det ringeste i mange år.

Det er ikke så mange år siden, at jeg kunne meddele, at nu var vi et 4-spors seminarium, og dengang, i nedgangsperioden for folkeskoleseminarierne var det en kapacitet, der placerede os som et stort seminarium.

I 1988 må vi konstatere, at vi er på vej til at blive et 2-spors seminarium, idet optagelsen i 1988 har været således, at vi i hvert fald efter 2 semestre kun har 2 spor om året, eller et spor på hvert af de 7 semestre. I teoretiske tal betyder det en nedgang fra 280 studerende til 140!

Nu har vi aldrig haft fuld belægning, men højst ca. 225, og vi er nu nede på 140 studerende.

Dette er ikke noget særligt lyst billede at tegne af 1988, men det er desværre et realistisk billede.

Nu er jeg jo efterhånden i den situation, at jeg kan sammenligne med flere tidligere perioder med opgang og nedgang.

Jeg kan henvise til det år som Folmer Dam betegnede som »seminariets magre år«, nemlig 1963, hvor der kun var 73 elever/studerende. Men det var jo på grund af uddannelsens omlægning.

I 1974 var det galt igen! Da begyndte vi på den nuværende uddannelse med kun 12-14 studerende på det første hold.

Ved et møde i undervisningsministeriet i efteråret 1973 blev det gjort klart for os, såfremt vi ikke i løbet af »kort tid« kom op på 2 spor (hold) min. 36 studerende, måtte vi se i øjnene at seminariet ikke mere kunne godkendes.

Vi kom op på dette tal, og derefter kunne så hele seminariets udbygningsfase påbegyndes!

Det var »bølgedale«, der resulterede i efterfølgende bølgetoppe!

Er vi nede i en sådan bølgedal? Kommer vi på toppen igen, eller strander vi på den flade strand?

Svaret kan kun tiden give, men naturligvis vil vi her på seminariet igen engang kæmpe for livet, og tror fuldt og fast på vores store

Nøglen til din fremtid

HUSHOLDNINGSLÆRE UDDANNELSEN

Ankerhus Seminarium

Åbent Hus

KOM OG OPLEV ET ARBEJDEDE SEMINARIUM!

LØRDAG DEN 19. NOVEMBER KL. 12-18.

- Hædte Jordskæftelse.
- Eksponering og værksted.
- Produktudvikling.
- Kostplanlægning.
- Håndtering af tekstil.
- Skæftelse med tekstil.
- Hædte tekstil.
- Video / Foto.
- Enrichment.
- Samfundsbibliotek.
- Bibliotek.
- Samarbejde.
- Workshop.
- Åben kantine.
- Gæst med musik.
- Konklusion / Indsamling / Evaluering.

Ring til seminarist på 19 tilsendt BSB til: ANKERHUS SEMINARIUM, SLAGELSEVEJ 72, 4100 SØRØ, TELEFON 46130

Mennesker

Miljø

Mad

betydning for samfundet og for denne uddannelse!

Der er jo også ting der gentager sig!

I det skæbnsvangre år, 1974, hvor der manglede tilslutning af studerende, iværksatte studerende og lærere et »reklamebræk«, som det udtrykkes i årsskriftet for 1974.

Det bestod i et stort Åbent-hus arrangement, en levende arbejds-mark hvor 12 grupper viste »Husholdningslæreren i funktion«.

Der er netop i disse dage truffet beslutning om at vi den 19. november skal holde et stort Åbent-hus arrangement under temaet *mennesker, mad, miljø*.

Vi skulle jo også ved denne lejlighed have præsenteret den »nye uddannelse« men som der vil fremgå af andre indlæg, så er lovrevisionen stadigvæk i Folketinget.

Verden udenfor i 1988

De store begivenheder i Sovjetunionen i løbet af 1988, med GLASNOST og PERESTROJKA, har givet nyt håb om en fredelig verden. Man kan blot frygte for, at de store omvæltninger der sker, bliver så voldsomme at de ikke kan være under kontrol, og derfor blive farlige.

I det hele taget er der et spørgsmål, om de år vi nu gennemlever, med de forskellige former for kriser, økonomisk krise, tillidskrise, politisk krise etc., ikke bliver en periode som historikere senere vil beskrive som vigtige brydningsår?

Den kendte højskolemand Jakob Højlund forsøgte forleden i TV 2 at spørge Hostrup: Hvad er denne brydningstime, er det skumring eller gry? Strofen er fra 1876, skrevet til Vallekilde højskoles indvielse! Det var engang da Danmarks befolkning skulle leve op til den nye grundlov, til demokratiet, vænne sig til nederlaget i 1864 etc.

Er vi ved at vågne op til bevidstheden om at vi i mange år har haft et overforbrug. At vores miljø er i yderste nød, at vi har globale forpligtelser, at det er vigtigt at sætte mennesket i centrum, at vort samfund ikke bliver så kompliceret, at den enkelte taber interessen for dette samfund!

Det er jo tankevækkende at Hostrup fortsætter:

Derpå må I unge svare
det til eder står,
om at røret sig skal klare
dag med krans om hår
om vort hjem igen skal svømme
frelst på tidens flod
og endnu sin ungdoms drømme
se med kød og blod.

Årets gang på seminariet

Allerede i sidste årsskrift var der lagt op til det nyoprettede *økologi-udvalg* skulle arrangere en debat/temadag om økologiske dyrkningsmetoder, distribution af økologiske produkter m.v.

Der blev lagt et stort arbejde i programmet som løb af stabelen den 14. oktober 1988, dagen før efterårsferien.

Der var om formiddagen oplæg fra 5 »eksperter«, d.v.s. konsulenter der arbejder med økologisk jordbrug, forsøgsvirksomhed indenfor grønsagsavl og fra distributionssiden af sådanne produkter til forbrugeren.

Program

For temadag på Ankerhus Seminarium, onsdag den 14. oktober 1987.

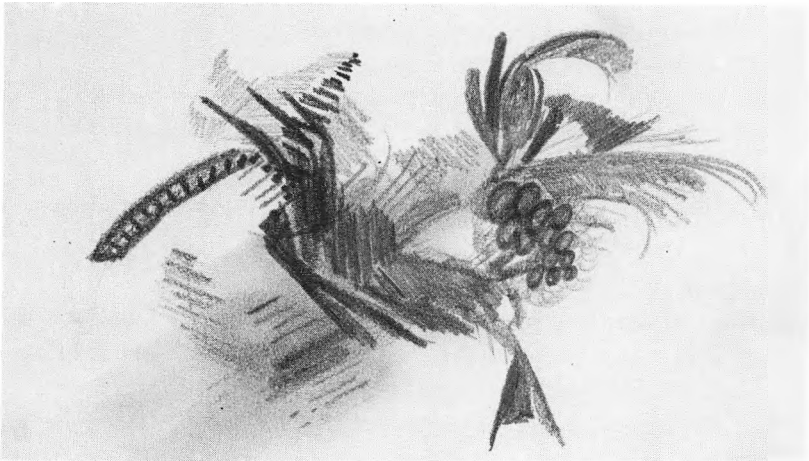
Tema: Økologiske produkter - dyrkning - vurdering - distribution.

Sted: Salen, Ankerhus Seminarium, Slagelsevej 72, 4180 Sorø.

Deltagere: Seminariets studerende (ca. 160), lærere og indbudte gæster.

Arrangement:

- kl. 9-12: Indlæg af »eksperter« med korte spørgsmål til indlæggene. 5 indlæg, se nedenfor, max. 25-30 min. Der afholdes pause ca. kl. 10.30.
- kl. 12-13: »Madpakkefrokost« med gruppearbejde hvor der formuleres spørgsmål til eftermiddagens panel.
- kl. 13-
ca. 15: Spørgsmål til panelet, der består af formiddagens indledere, samt almindelig diskussion, gerne indlæg af indbudte gæster.
- kl. 15: Konklusion.



Følgende har lovet at levere indlæg kl. 9-12:

1. Økologisk og biodynamisk jordbrug/dyrkningsmetoder/plantebekæmpelse/resultatet/ v/konsulen, agronom Lisbeth Frank Hansen, Familiebruget Roskilde.
2. Konventionelt jordbrug, dyrkningsmetoder/plantebekæmpelse/-plantebeskyttelse v/konsulent, agronom Solvejg Kopp Mathiasen, Familiebruget Næstved.
3. Vurdering af grønsagers kvalitet ved afprøvning af nye sorter eller nye produkter. v/forsøgsleder, hortonom Jette Larsen, Årsløv Forsøgsstation.
4. Økologiske grønsagers afsætning/markedsføring. v/sektionsdirektør Jan Kristensen, FDB Albertslund.
5. Kontrolmetoder vedrørende økologiske varer (grønsager) herunder forbrugerens interesser i økologiske produkter. v/redaktør, hortonom Bo Petersen, Forbrugeravisen »Jordforbindelsen«.

Arrangør: Økologiudvalget, Ankerhus Seminarium.

Fra arrangementgruppens side syntes vi der var meget gode og engagerede indlæg, og vi så frem til en interessant debat om eftermiddagen. Der var en »madpakkefrokost«, således at grupper kunne drøfte de forskellige indlæg og komme med deres besyv, da vi igen samledes i salen.

Men ak og ve! De fleste af de studerende og lærerne var ikke mere tilstede. Så nok var det en engageret skare der var tilbage, men det må have virket lidt besynderligt på de mange gæster, at vi selv var i undertal.

Sådan kan det også gå?

Et mere vellykket arrangement var Novemberfesten, tidligere. Mortensfest. Der var usædvanlig god underholdning, et meget elegant arrangement, med en utraditionel konferencier, der hang i en gyngende oppe under salsloftet!

Også det traditionelle fætterbal, d.v.s. afgangsklassens »sidste fest« var der lagt op til, og det blev en *meget festlig* aften hvor holdet viste deres aktivitet på det underholdningsmæssige fest, den der senere blomstrede ved dimissionen.

Efteråret blev hektisk derved, at der var stor aktivitet omkring høringen om det udkast til forslag til ny lov der blev udsendt af undervisningsministeriet den 28. oktober. Dette tidspunkt faldt sammen med det årlige fælleslærerrådsmøde blev afholdt på Suhr.

Og det var ikke helt det lovforslag vi havde forventet!

For det første var seminariernes *styrelsesform* medtaget og drastisk ændret! Bestyrelsen skal nu have meget større beføjelse, både hvad angår ansættelseskompetence m.v.

Lærerrådet afskaffes og erstattes med et *seminarieråd*, og det værste var nok, at den forlængelse til 4 år som vi alle havde troet kunne accepteres, blev pure afvist!

Fælleslærerrådet sendte derfor straks nogle opklarende spørgsmål til ministeriet, og så gik man i de forskellige organer igang med at udforme sine hørings svar!

Efter nogle hektiske møder i bl.a. lærerrådet, og sammen med Husholdningslærerforeningen og Suhr, skulle så de endelige hørings svar afsendes. Desværre blev resultatet, at jeg ikke kunne acceptere det udkast som lærerrådet gik ind for og enden på mange forhandlinger blev at bestyrelsen sendte sit svar, jeg sendte mit og lærerrådet reagerede sammen med lærerrådet på Suhrs, og det samme gjorde de studerende.

Lærerrådet gik ind på »en hård linie« der betød forslag om at lovforslaget ikke blev fremsat i Folketinget!

Høringsrunden medførte, at enkelte af de ting som der blev rejst indvendinger imod, blev taget til efterretning og ændret, men grundlæggende blev såvel længden af uddannelsen som styrelsesformen fastholdt.

Man må nok sige, at de studerende var meget skuffede over at så få af de »vigtige ting« ikke kom med i lovforslaget! I vort udmærkede blad, *Amøbenyt* kunne man se nedenstående indslag:

Amøbenyt nov. 1987, PIP fra 3. semester.

I november forsøgte vi os for første gang med aktiviteten, Indtægtsdækket virksomhed, i form af et kursus for kantineledere.

Det var Inger Bødker der var primus motor i dette arrangement, der blev en meget stor succes. 16-18 kantineledere fra mange kantiner, især fra Sjælland / København var på et 3 dages kursus, hvor de gennemgik, teoretisk og praktisk: Nye råvarer i kantinen!

Det var et godt initiativ, og en god berøring til denne del af den »offentlige bespisning«. Men desværre gav det lidt internt fortrydelse, idet Ankerhus Husholdningsskole jo også arrangerer kurser på området.

Og så nærmer sig julen med raske skridt!

Kantinen, der i en del af efteråret blev betjent af studerende, besluttede at der skulle serveres gratis GLØGG, og det var populært.

Og dagen oprandt for den traditionelle *julefest!* Kniber det undertiden med tilslutning til andre arrangementer, kan vi til gengæld konstatere at julefesten er populær. Salen er stuvende fuld.

Kantinebestyrelsen havde med lidt hjælp lavet en fin julemiddag, med alt hvad der traditionelt hører til.

Der var mange børn, mange unge, mange lærere med ledsagere, og der blev underholdt med musik, der blev spillet banko, og der var som noget nyt, underholdning af det lokale spillemandsorkester *Flyvehavre*.

Dimission i januar 1988

Efter juleferien og eksamensræs i januar indtraf dimissionen den 22. januar.

Det blev på mange måder en begivenhedsrig dag!

Samme dag, og næsten på samme tid var der førstebehandling af forslag til lov om uddannelse af husholdningslærere i Folketinget.

Else Nedergaard var vor repræsentant på tinge, medens vi andre var deltagere i en meget festlig dimission. Der var 25 dimittender og næsten 200 deltagere ialt.

Jeg kunne i min tale ikke undgå at berøre uddannelsesproblemet. Det var også meget naturligt at ridse den historiske baggrund for uddannelse op: Starten med vandrelærerinder i 1902, de tre lærerin-



Dimittender januar 1988 på trappen i Hovedbygningen.

deskolder, Ankerhus, Suhr og Birgitte Berg Nielsen, om kulturministeren der i 1911 sagde, at det nok ikke var rimeligt at støtte mere end een lærerindeskole.

Om tankerne om en *Statens Husholdningshøjskole* i 1920, som førte til statsstøtte til de bestående i 1922, og dermed også til at Magdalene Lauridsen fik sit første statslån til opførelse af seminariets hovedbygning i 1923.

Problemet med uddannelsens »forkerte etikette«, at den opfattes af omverdenen som noget andet end den er, blev også berørt, bl.a. fordi der igen er en vældig debat om *en anden betegnelse*.

Men vi har ikke fundet noget. Derimod gjorde jeg opmærksom på, at der måske nu er en chance for at »komme ind« i det etablerede

akademiske system, via den nye BACHELOR-ordning.

Bachelor of Nutritional Science?

Diskussionen herom fortsatte iøvrigt hele foråret og fortsætter stadigvæk. Men der er ikke fra »husholdningsside« så megen interesse for at få denne del af uddannelsesproblematikken løst! Desværre.

Men de 25 nye husholdningslærere blev dimitteret, og en god del havde allerede job. De øvrige kan vi desværre ikke følge når først de har forladt seminarieret.

Forårssemester 1988

Optagelsen af studerende til forårssemesteret blev ikke nogen succes, skuffende nok. Vi annoncerede »ekstra« først i januar, og fik mange reaktioner, men det endelige antal ved semesterets begyndelse blev alligevel kun 17.

Det var jo heller ikke katastrofalt lavt, men desværre blev frafaldet meget stort! For at gøre historien færdig, faldt antallet i løbet af semesteret til 10, og i »skrivende stund«, er der med Direktoratet truffet en ordning om at holdet bliver sammenlagt med andre hold, på grund af at antallet nu er faldet til 7 studerende. Gennemførelsen af sammenlægning er sket i bedste forståelse med de »tilbageværende«, men det er klart, at en sådan situation ikke er ønskværdig.

Der blev iøvrigt på samme semester foretaget et andet eksperiment, nemlig at afholde eksamen efter 1. semester. Det drejede sig om eksamen i biologi-mikrobiologi i juni 1988. Og det blev faktisk en succes. Årsagen til ændringen skyldtes barselsorlov i lærergruppen hvor nogle fag blev forskudt.

Bortset herfra forløb forårssemesteret helt normalt, med de traditionelle »indslag«.

Der blev arrangeret *studenterudveksling* mellem de nordiske seminarier på området, organiseret gennem Nordisk samarbejdskomite for husholdningsundervisning, og i år var det Finland der var vært.

Herom har Ankerhus-repræsentanten skrevet andet steds i årsskriftet.

Der blev i februar afholdt Fastelavnsfest som DSR arrangerede.

Lovforslaget i Folketinget

Efter førstebehandlingen den 22. januar gik forslaget jo i udvalg, og i forårets løb var der en række deputationer til foretræde. Herfra Ankerhus havde bestyrelsen sendt deputation, lærerrådet og de studerende ligeså. Jeg havde selv lejlighed til at »foretræde« 2 gange, nemlig sammen med bestyrelsens næstformand, borgmester Ib Trojborg og sammen med uddannelsesrådet ved Specialkursus.

Hvorvidt nogle af disse eller andre deputationer gjorde noget indtryk på Folketingets uddannelsesudvalg er uklart, for der blev jo som bekendt udskrevet valg den 11. maj, og derfor skal et sådant lovforslag der ikke er færdigbehandlet, genfremsættes i det nye Folketing, og det er formodentligt det der nu i disse oktoberdage forventes ville ske?

Men under forhandlingerne i Folketinget, kom diskussionen om BACHELOR-graden frem i dagslyset, også hvad angår spørgsmålet hvorvidt »vores« uddannelse kan blive omfattet af den.

Jeg skrev til de forskellige instanser, fra de lokale til Husholdningslærerforeningen, at mit synspunkt er det, at vi i *fællesskab* burde gøre en kraftig indsats herfor. Desværre vandt mit synspunkt ikke den store genklang! Dog var der én af de studerende der i *Amøbenyt* støttede mig.

Nye økonomistyringsregler på seminarieområdet (Besparelser!)

I februar kom også en rapport fra Undervisningsministeriet om »*Økonomistyringen* på seminarieområdet«.

Rapporten omhandler hvorledes man fremover vil tildele midler fra staten til seminariernes drift efter det såkaldte »Taxamesterprincip«. Det indebærer kort fortalt, at man får en væsentlig del af bevillingerne på finansloven i forhold til det reelle antal studerende, altså pr. hoved og ikke som nu pr. hold.

Der forhandles endnu meget intens om detaljerne, men efter forlydender skal »systemet« sættes i værk for husholdningsseminarierne fra august 1989.

Som det er blevet sagt ved flere møder om sagen, ville systemet være udmærket, hvis det var trådt i kraft for 5 år siden, men nu bliver det uvilkårligt et led i de ustandselige besparelsesbestræbelser, der for tiden gennemføres overalt.

Og besparelser kan vi nok indse er nødvendige. Det ville blot være

lettere at leve med besparelser, såfremt de var betydeligt bedre planlagt, og ikke blev vedtaget med tilbagevirkende kraft! De seneste regeringer af borgerlig observans, har flere gange gennem love og gennem administrative bestemmelser benyttet »det tilbagevirkende« princip, eller det der i folkemunde hedder »hovsa-løsning«.

Renteafgiften, dette års besparelser på lønudgifter, ændringer af bekendtgørelser m.v. er klare eksempler herpå.

Konference om miljøvenlig husholdningsteknologi

Forårssemesterets sidste aktivitet blev en meget vellykket konference som 5. semester studerende og lærere gennemførte.

Og mindsandten om ikke de fik støtte fra Teknologinævnet.

Den 5. maj samledes mere end 100 mennesker fra erhvervslivet, fra institutioner, husholdningslærere der arbejder professionelt på området m.fl., og det blev en udmærket konference.

Program for konferencen

Miljøvenlig husholdningsteknologi

Afholdes på Ankerhus Seminarium den 5. maj 1988

Formål: Udfra lokale miljøproblemer vil vi skabe debat om vaske- og rengøringsmidlers påvirkning af det indre og ydre miljø. Vi vil endvidere drøfte fremtidige løsningsforslag hertil.

- 13.00: KONFERENCEN ÅBNES
 v/seminarierektor Gustav Nedergaard
- 13.15-13.35: Miljø-rigtig vask og rengøring
 Komiingeniør Klaus Pommer, Novadan Kemi
- 13.45-14.05: Lokal husspildevands forurening
 v/Biolog Claus Kock, Vestsjællands amt Miljø afdeling
- 14.15-14.35: Lovgivning om vandmiljøet
 v/Biolog Gunver Benekou, RUC
- 14.45-15.05: Erhvervsdermastoser - ved brug af vaske/
 rengøringsmidler
 v/Overlæge Torkil Menné, Gentofte Amts Sygehus
- 15.30-16.00: Pause
- 16.00- : Paneldiskussion
- 18.00- : Afslutning af konference
 v/Gustav Nedergaard

Tilmelding senest den 2. maj på tlf. 03 63 01 38. Tilbud om let frokost i kantine 12.00-13.00 - tilmelding.

Teknologinævnet har givet støtte til konferencen.

Arrangeret af: Husholdningsstuderende på Ankerhus Seminarium.

Der er ingen tvivl om at sådanne konferencer er meget velegnede til at give erhvervslivet et mere realistisk forhold til uddannelsen.

I Polen i påsken!

I årsskrift for 1987 skrev en af lærerne, Hanne Christoffersen, om sin deltagelse i den 5. europæiske ernæringskonference i Warszawa.

Hun blev så begejstret for Polen, at hun arrangerede en rejse for en gruppe studerende, på tværs af semestrene, i påsken 1988. Efter de referater der foreligger, og som det kan ses af billederne blev det alle tiders tur. Et godt initiativ, til efterfølgelse.





Dimittender juni 1988 på trappen foran Hovedbygningen.

Eksamen og sommerdimission

Eksamen i maj og juni forløb på sædvanlig vis, med sejre og nederlag til de implicerede, men den 22. juni indtraf dimissionen.

Det er jo små hold der dimitteres om sommeren, idet der er produktet af vinteroptagelsen, hvor der kun optages 1 spor.

Når dette spor ikke har været fyldt op, og der sker frafald, så når man let ned på for eksempel 13 dimittender som i år.

Jeg talte ved dimissionen om bl.a. vor tids mange »ensrettende kulturer«: Burgerkulturen på det kulinariske område, Krokodillekulturen på beklædningsområdet, TV-kulturen der giver os de samme indtryk, verden over. Jeg kunne referere en kronik af sprogprofessoren Jørn Lund om *Managementkulturen*, der med sine platte slagsord og enfoldig visdom, pakket ind i smart, international terminologi, er ved at brede sig også ind i den offentlige sektor.

Vi har ikke råd til denne tomme smartness, men vi har brug for *ord med indhold*.

Min konklusion var en advarsel mod at »falde for klicheerne«, derimod må man selv tage stilling, prøve at skabe sin egen personlighed.

Der synes nu at være tradition for at de nye husholdningslærere er aktive ved dimissionen, de tretten optrådte på slap line og gjorde det elegant.

Sommer og ferie

Så fik vi den sommer vi havde tilgode fra flere år.

En dejlig juni måned, en rimelig god juli og august, med mange dejlige lune aftener.

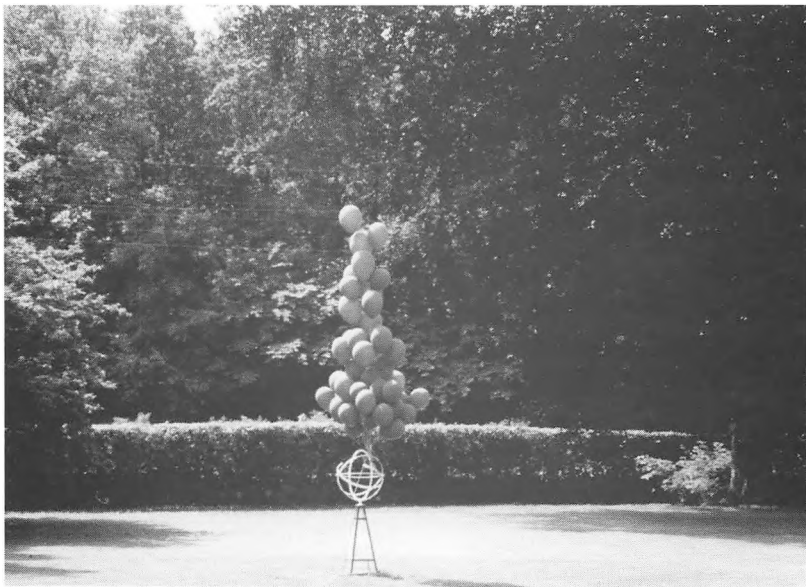
Også her var det en usædvanlig god vækstperiode, ikke mindst for grønsager i vores dejlige, økologiske mark.

Stort set alt er lykkedes! Masser af gode, grove danske grønsager. Desværre er en hel del færdig til høst inden vi får begyndt efter sommerferien, men også meget blev »nyttet« af både husholdningsskolen og seminariet.

Og en meget fin æblehøst blev der også, der har ikke været sprøjtet frugtræer i mere end 10 år, og nu er der faktisk meget fine æbler på mange træer! Er de blevet resistente?

Efterårssemestret 1988

Starten herpå var udskudt nogle dage, på grund af *Ernæringskongres* i Odense. Vi var derovre med 8 lærere og næsten 50 studerende, det største kontingent på kongressen. Det var flot!



PR-balloner på det gamle Solur, - om lidt går de til vejrs med budskabet om optagelse på Ankerhus Seminarium.



Kort før alle balloner går til vejs, - og der var presse på!



*Et forsøg
på at sende
Hanne
Christoffersen
til vejs,
- det lykkedes
ikke.*

Jeg har i Amøbenyt karakteriseret kongressen som en *folkelig* kongres! Hermed mener jeg, at den ikke gik dybt i forskningsmæssig henseende, men der var noget for enhver, og der var gode forhandlinger og godt samvær.

Optagelsen til efterårssemesteret blev en skuffelse. Af de 50 pladser blev kun ca. 34 besat, og heraf mødte ikke alle op, således at der nu er 32.

Sammenholdt med at 2. semester havde det omtalte store frafald, måtte vi til at se realiteterne i øjnene.

Een af disse var opsigelsesvarsel til nogen lærere. En anden realitet er den, at vi må vende situationen, vi må have flere ansøgere.

Derfor har »det samlende Ankerhus« besluttet forskellige fremstød, hvoraf et er en *temadag* i november.



Seminariets nye studievejleder Helle Storm.

Den er i disse dage under forberedelse, og der skal være et stortstillet fremstød for at kapre ansøgere, og for at informere arbejdsgivere!

Et andet fremstød er oprettelse af en stilling som studievejleder ved seminariet.

Denne stilling er nu besat med en af 3. semester lærerne Helle Storm, der har indrettet sig i kontor, m.v.

Vi håber, at denne funktion kan medføre, at frafaldet bliver mindre.

Lærerrådet

Der er her ikke sket særlige ændringer fra sidste år, dog har Anette Hansen, der sidste år blev timelærer i dansk, igen forladt os, og de faste lærere har overtaget faget.

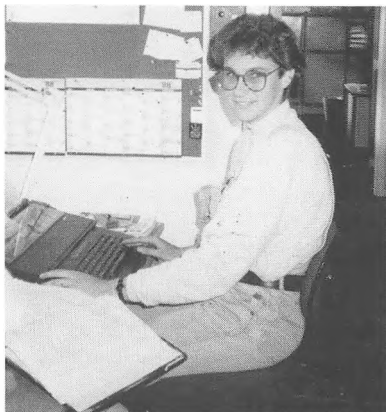
Som nævnt har vi måttet meddele afskedsvarsel til 3 lærere med virkning fra februar 1989, så det hører næste årsskrift til.

Administrationen

Winnie Madsen meddelte os i foråret, at hun havde sagt ja tak til et tilbud om en stilling i Boligministeriets ejendomsdirektorat, og hvad så?



*Den nye regnskabsfører
Mona Padkær.*



*Og den nyeste efg-elev
Marianne Jensen.*



Dorte Olsen, efg-elev i sit rette element!

Vi klarede os sommeren over, ved at Lone Nielsen (kasserer) blev konstitueret som regnskabsfører, og Mona Padkær fungerede som kasserer. Sidstnævnte blev færdiguddannet pr. 1. oktober og blev samme da ansat som regnskabsfører.

Så nu håber vi på et team der kan virke i nogle år.

Som gode medhjælpere under ordningen med langtidsledige har vi haft Lis Andersen i Regenskantinen, Regenskantinen, har fungeret en stor del af tiden gennem betjening af studerende, men heldigvis også ved hjælp af tidligere nævnte Lis Andersen. Igen i efteråret har der været et hul i betjeningen, men nu er netop Jane Petersen gået igen med en ny 7 mdrs. periode.

Vi kan næsten ikke undvære Regenskantinen. Der er et meget vigtigt indslag i dagligdagen, det er der man mødes.

Kostafdelingen

Der har været ganske god belægning på vore værelser i de forskellige afdelinger. Vi har lavet ny kontrakt med Kolonien Filadelfia om Pedersborghjemmet, hvorimod *Højbro* er meget problematisk.

Der er nu møbelforretning i erhvervslokalerne og vi forhandler om betingelser for fortsat lejemål.

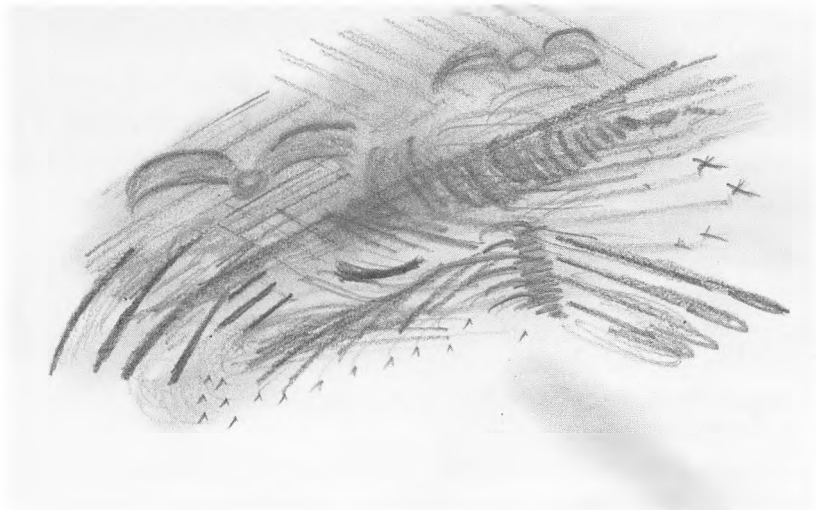
Udadvendte aktiviteter

Vor største udadvendte aktivitet har nok været deltagelsen i Ernæringskongressen i Odense, men en del lærere har været på andre kurser. Det gælder i genteknologi (Niels Holmquist), og i rengørings-teknologi (Karen Jørgensen), om butikshandelens fremtid (Magny Andersen) o.s.v.

I maj blev der afholdt »Direktoratskursus« med titlen: »*Lipider* i et ernæringsmæssige perspektiv«. Det blev en god succes og niveauet var passende meldte deltagerne. Jeg havde fornøjelsen af at være kursusleder, og så er det jo rart at det lykkes.

Der har i efteråret været afholdt et tilsvarende kursus i fremstilling af informationsmateriale, ligeledes med god succes.

Jeg vil med denne beretning for året 1988, takke alle, der har bidraget til seminariets trivsel, og så håbe på et 1989, hvor vi kan begynde at styre op af bølgedalen.



Året 1988 på Husholdningsskolen

Året 1988 har for Husholdningsskolen været præget af både byggeriet, færre elever og de mange tiltag fra og ændringer i ministerierne.

1988 udenfor Ankerhus

Forsommeren 1988 gav os en ny regering, og i forbindelse med regeringsdannelsen blev de frie kostskoler flyttet fra Undervisningsministeriet til Kulturministeriet, Ole Vig er nu vores minister. Husholdningsskolerne har for mange år siden hørt under Kulturministeriet, og vi er glade for at blive regnet blandt de kulturbærende skoler, men på nogle punkter ville det være rart at høre hjemme i samme ministerium som andre skoleformer.

De frie kostskoler fik 1/1 1988 ny tilskudslov. Loven er en bloktilskudsordning med stor selvbestemmelse, men usikkerheden i økonomien er blevet meget større. Dette skyldes, at det procenttal, hvoraf tilskud til lærerløn beregnes for 1988 først fastsættes i februar 1989.

Landets økonomi med deraf følgende stramninger mærker vi altså også, og det medfører helt klart, at skolen må spare.

I Folketinget genfremsættes i disse dage ny erhvervsuddannelseslov og lov for erhvervsskolerne. Disse love får også indflydelse på vores arbejde på en eller anden måde. Ungdomsårgangene falder, og dette medfører, at alle skoleformer er aktive, når de unge skal vælge uddannelses- og arbejdstilbud.

Husholdningsskolerne, højskolerne og landbrugsskolerne har i disse år en vigende tilgang. Husholdningsskolerne arbejder derfor nu også med andre kurser end de mere traditionelle husholdningskurser.

En del af fremtidens børn og unge vil vokse op som enebørn i en husstand med 1 voksen. Der vil derfor i fremtiden være brug for skoler, hvor de unge kan leve sammen med mange andre og opleve fællesskab og fællesansvar. Samtidig vil vi i fremtiden sandsynligvis opleve unge, som ikke kender det fællesskab og den kontakt i forbindelse med måltiderne, som er naturlige for os. Den teknologiske mulighed for hurtigt at varme 1 måltid mad og derefter iøvrigt gøre brug af de fritidstilbud, samfundet tilbyder, har bestemt en negativ side, som vi alle bør være på vagt overfor.

Sammen med de øvrige husholdnings- og håndarbejdsskoler holder vi åbent hus første søndag i november. Dette skulle gerne betyde mange besøgende og dermed elever. Der er lavet meget fælles PR.

Byggeriet

Efter licitation den 5/10 1987 og godkendelse af byggeriet den 3/11 1987 tog Henny Bjerre Christensen og jeg det første spadestik den 9/11 1987. Gravkøer, bulldozer, boremaskiner, lastbiler prægede



Salen formes.

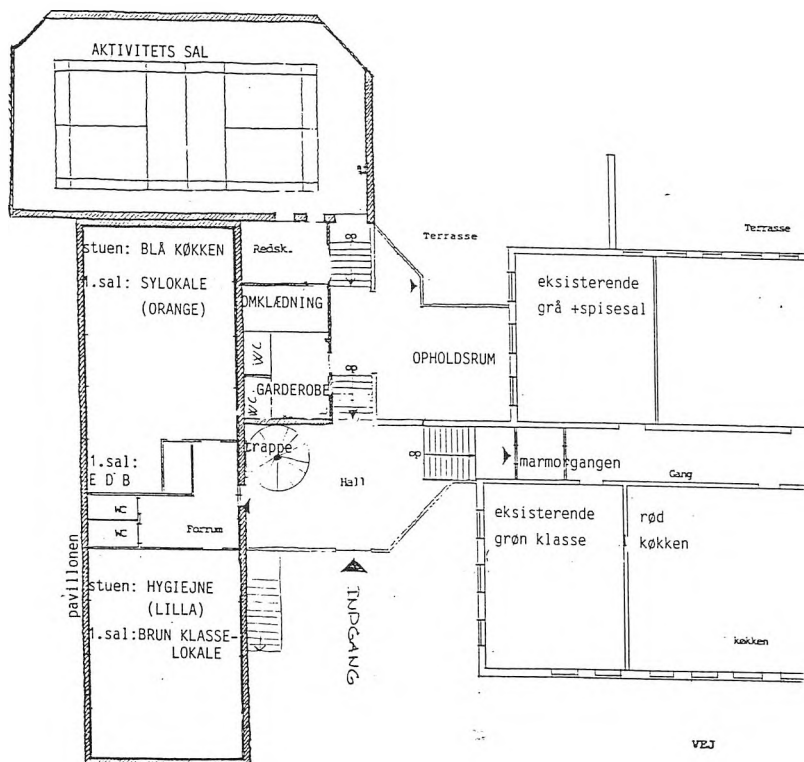


Byggepladsen set fra Pau's tag.

derefter hele området omkring *Pavillon*en i flere måneder. Der skulle udgraves ekstra meget og støbes, således at vi kunne bygge udenom og ovenpå PAV. Der var meget larm, jord på gulve og mange døre, som i denne periode ikke måtte bruges. Der var mulighed for flere rejsegilder, - da vi har fået 4 nye tage - men vi valgte at fejre det sidste rejsegilde den 24. marts 1988 med festlighed for håndværkerne, eleverne, bestyrelsen og medarbejderne.

Sidst i juni skulle byggeriet afleveres, men vi nåede først at blive færdige med det meste til eleverne ankom 1. august. Haven og mange småting blev færdiggjort lige inden indvielsen.

Den 19. august holdt vi indvielse af de nye bygninger. Der var mange mennesker, både elever og medarbejdere samt bestyrelsesrepræsentanter var mødt op tillige med nogle af vores leverandører. Om aftenen fejredes indvielsen af bestyrelse, medarbejdere og arkitekter med en dejlig fest. Medarbejderne overrakte mig vaders (lange gummistøvler med bukser). Vaders har været nødvendige mange gange i løbet af sommeren, hvor vandet var på vej i den nye sal, og kom op gennem gulvet i PAW-kælderen - (mange af de nye kloakker er nu lagt om). Endnu er det ny gulv i kælderen ikke godkendt.



Vi er meget glade for de nye og dejlige lyse lokaler og salen. Salen giver os gode muligheder for mange forskellige aktiviteter. Vi har fået en dejlig stor opholdsafdeling med god udsigt til haven.

Vi har nu en 1. sal over pavillonen med sylokal, klasselokale (brun) og EDB lokale. I stueetagen er der hygiejne faglokaler og køkken.

Specielle aktiviteter

I årets løb har vi haft mange spændende temadage og projektarbejder. Temadagene ca. 1 gang om måneden, har haft emner som: Genteknologi, bevægelse/dans, handicappede, flygtninge, Sydafrika/ANC, AIDS. Vi har nydt disse indslag i det daglige skoleforløb og finder det dejligt, at alle elever og lærere mødes på tværs af holdene. Oftest har der været et eller flere oplæg inden selve temadagen.

Den nye sal har også medført, at vi nu kan have fælles-motion og desuden »bevægelsesfagene« obligatoriske, således at eleverne skal vælge mindst et »motionsfag«, f.eks. kropsbevidsthed med styrke-træning, svømning, selvforsvar, boldspil.

Efteråret 1987

På Ankerhus var efteråret præget af igangsættelsen af byggeriet med dertil hørende larm og uro, men elever og lærere var heldigvis meget overbærende og accepterede ulemperne.

I løbet af november/december blev der afholdt praktikværtdag for efg køkkenassistenterne og forældredag for husholdningsskoleeleverne. Derudover havde vi ret mange besøg.

Helle Laursens timer blev fra 1. november til jul overgivet til Krista Ladekjær, som var vikar i 2 måneder.



Rejsegilde (set fra haven).



Gaver fra indvielsen.



EFG januar/april.

Foråret 1988

I januar begyndte eleverne på forskellige tidspunkter. Vi modtog 36 køkkenlederelever på afsluttende kursus (11/1 1988), 48 køkkenassistentelever trin 1 (6/1 1988) og alle 40 ugers eleverne kom tilbage den 4/1 1988.

Vi havde nogle gode hold, som heldigvis accepterede de problemer, byggeriet førte med sig. Af specielle indslag i foråret skal nævnes:

Skolefesten blev holdt først i marts. Husholdningsskoleeleverne deltog i Sorø's 350 års byjubilæum, som afholdtes sammen med Chr. den IV jubilæet. Eleverne serverede mad fra Chr. den IV tid i »Landsbykroen« på Museet. Inden da havde vi alle på skolen spist mad fra den tid. Vi havde 1 uges kursus for køkkenledere i marts måned.

Fredag den 22. april rejste efg-eleverne (trin 1) og søndag aften modtog vi trin 3 eleverne til afsluttende 5 ugers kursus. De fem uger blev som tidligere år brugt til en stor gruppeopgave omkring en

institutionstype. Desuden var der i kursets forløb en del klassetimer med forskellige emner. For første gang skulle efg-elever have en evaluering med på uddannelsesbeviset. En »samlet karakter«: Meget tilfredsstillende - Tilfredsstillende - Mindre tilfredsstillende.

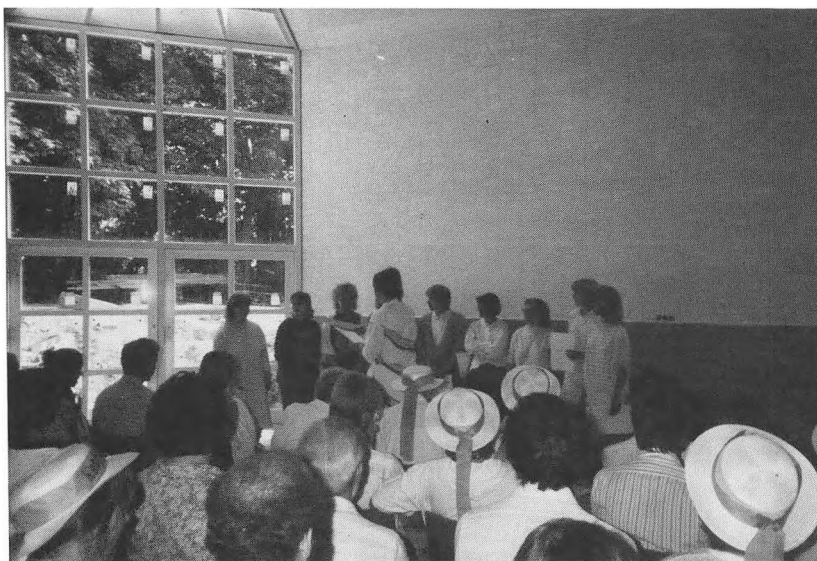
Køkkenledernes afsluttende prøve forløb som tidligere år med skriftlig opgave og mundtlig kommentering.



10 måneders kurset foråret.



Mad fra Chr. IV's tid.



Salen 28/5.



Færdig uddannede køkkenledere.

Den 28. maj afholdt vi dimission for køkkenledere og husholdningsskoleeleverne og den 31. maj for efg-køkkenassistenterne.

Afslutningerne fandt sted i den nye endnu ikke færdige sal, som en »førindvielse«, derefter var der servering i spisesalen. Det var dejligt, at de elever, som havde gennemgået byggeperioden også var med til at tage de nye lokaler i brug ved disse fester.



EFG køkkenassistenternes afslutning.



HUK august/december.

Sommerferie

I juni holdt vi kursus for HFL. Desuden bospiste vi 150 roere ved de Nordiske juniormesterskaber og havde ca. 70 roere boende. Ellers gik perioden med håndværkere, rengøring m.v.

August 1988

14 husholdningsskoleelever (HUK) og 26 køkkenlederelever ankom 1. august og 5. september kom 43 efg køkkenassistentelever tilbage. Vi fik ingen kortkursus i gang i august, men vi afholder 1 kursus i uge 47. Emne: Økonomi for køkkenledere.

I august var husholdningsskole eleverne på tur til Silkeborg. Vi boede på Silkeborg husholdningsskole og deltog i årets pramdrager march. Vi så meget de 4 dage i Silkeborg.



Silkeborg/ Gudenåen - dejligt vejr.



Køkkenleder aug.-dec. 1988.

Specielt i 1989

Vi afholder week-end kursus for unge, der gerne vil besøge en hus-holdningsskole den 27. og 29. januar.

Vi holder flere kortkurser bl.a.:

Økonomi for køkkenledere

Ældreforplejning - Nu og i fremtiden

Børn - Allergi - Institution

Trivselskursus (spændende kursus for dig der vil trives bedre i din hverdag)

Vi planlægger kurser omkring sundhed, miljø, natur.

Vi planlægger conference omkring økologi og ressourcer i februar.

Medarbejdere

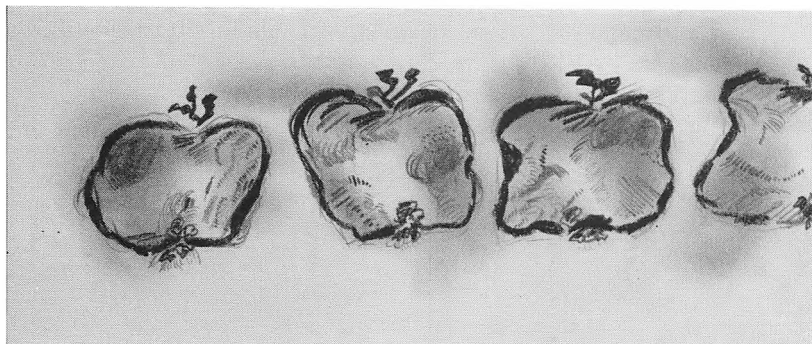
Den faste lærerstab er næsten den samme som sidste år. Susanne Hovmand er nu ansat som kvotalærer og underviser i kropsbevidsthed, styrketræning. Vi er glade for at have Susanne tilbage igen.

Korsang er i dette efterår et valgfag med Bodil Nielsen som lærer.

Kirsten Nielsen blev afløst af Irena Olsen i 7 måneders jobtilbud. Irena sluttede jobbet midt i oktober, men er nu ansat på ½ tid. I vil kunne glæde jer over Irenas blomsterdekorationer, når I kommer på besøg. Alle medarbejderne har været meget aktive med PR-arbejde, forskellige udadvendte aktiviteter samt deltaget i mange kurser og konferencer i årets løb. Skolen har nu en god og engageret lærer- og medarbejdergruppe, som jeg gerne vil takke for året 1988.

Tak til elever, lærere, håndværkere, arkitekter og leverandører for året 1988.

Nanna Hørlück Hansen, forstander



Årsmøde på Ankerhus 3/9 1988

Et år er atter gået og den første lørdag i september er kommet.

Henny Bjerre Christensen bød velkommen til alle, dette foregik i den nye aktivitetshal.

Der blev sunget »Vel mødt til fest under høstens himmel« og blandt de 160 medlemmer som deltog i elevmødet var i år Kirsten Svendsen, Ninna Vestergaard Petersen og Asta Jensen som 50 års jubilarer, og de blev hyldet med roser.

Foredragsholder var i år Claus Helsø Jensen, lærer ved Gerlev idrætshøjskole. Han holdt et foredrag som omfattede idræt og sundhed, det var et lærerigt og humoristisk foredrag.

Han fortalte bl.a. at mange er begyndt at søge terapeuter og Zoneterapi. O.m.n. vor krop skal vi være vågne, vi gør først noget når vi får et signal at det er nu og det er meget forkert, derfor skal vi være ansvarlige for vort liv, forebygge sundheden. Her 5 gode råd:

1. Motion fysisk aktivitet
(Opbygger vor krop - hjertekar sygdomme)
2. Kosten altafgørende (bevist)
3. Evnen og viljen til at løse kriser i livet
4. Evnen til at være kreativ og nysgerrig
(man bevarer sin åndsfriskhed)
5. Kæmpe for et sundere miljø

Ja, Claus talte og talte og hvis han kunne få 1 time mere ville han bruge den med, men Henny B. Christensen havde også generalforsamlingen på programmet, Claus blev takket af og generalforsamlingen kunne begynde.

Gustav Nedergaard blev valgt til dirigent. Formanden omtalte at vi havde 650 betalende (tallet dalende) og 142 ubetalende.

Margrethe Spangsborg går af så der var valg af ny rep. til institutionens bestyrelse. Det blev Vibeke Røhmer Gylling.

Kassereren fremlagde regnskabet og meddelte at formuen var på 1600 kr. så der blev vedtaget en kontingentforhøjelse på 10 kr. så det årligt bliver 50 kr.

Formanden Henny Bjerre Christensen var på valg i år, men blev genvalgt (det siger vi tak for). Jonny Boye Pedersen blev også genvalgt.

Kirsten Lillelund afløses af Kirsten Egeholm. På bestyrelsens vegne siger vi dig tusinde tak Kirsten for det store arbejde du har lagt i elevforeningen.

Generalforsamlingen var slut og spisningen kunne nu begynde henholdsvis på Sem og Husholdningsskolen.

Efter Clays' interessante foredrag om sundhed forlod seminarie-eleverne« husholdningsskolens lækre nye aktivitetshal. Vi gik over i seminariets sal, hvor der var dækket op til frokost og kaffe. Det var 6 seminarieelever der stod for servering af salater, glasseret skinke samt kaffe og kage. Vi var samlet omkring 80 mennesker - og af disse var ca. 25 personer 25 års jubilare. Der blev snakket, sunget og holdt taler.

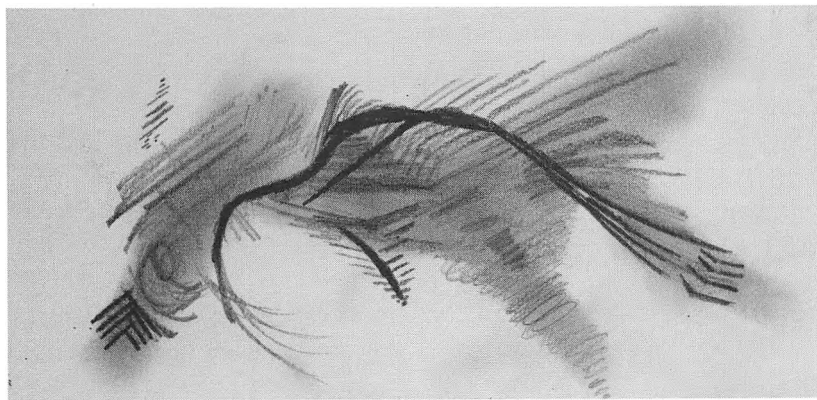
Efter Claus' interessante foredrag om sundhed forlod seminariegaard. han kom bl.a. ind på det svigtende elevtal på seminariet og de problemer dette medførte.

Derefter var der rundvisning på seminariet for de der havde lyst.

Nanna bød velkommen og så kunne spisningen begynde på menuen i år stod indbagt mørbrad m/ grøn salat og flute. Til slut kaffe og kage. Det smagte herligt og imens gik snakken. Billeder af børn blev krydset frem og tilbage på bordene.

Så var det Nannas tur til at fortælle om skolens gang bl.a. om de kurser der er og kommer og meget mere. Så blev den sidste tår kaffe drukket og tiden var inde til at slutte. Den sidste sang »Jeg taler til eder i koner og piger« blev sunget. Så sluttede den elevdag, men vel mødt og på gensyn 1. lørdag i september 1989.

Inge Christensen



Forslag til lov om uddannelse af husholdningslærere, uddannelsens placering i »systemet«?

Af Gustav Nedergaard

Som nævnt andetsteds i dette årsskrift blev der i januar 1988 fremsat forslag til lov om uddannelse af husholdningslærere.

Forslaget blev næsten færdigbehandlet, men så udskrev statsministeren, for anden gang, folketingsvalg.

Det der har optaget mig mest under alle disse forhandlinger, har været forsøg på at få *husholdningslærerne* placeret i det bestående uddannelsessystem, således at der bliver en naturlig mulighed for »opstigning« til kandidatniveau.

Det drejer sig om, at det viser sig vanskeligt at få etableret egentlig kandidatuddannelse ved Specialkursus i Husholdning ved Århus Universitet, at der er rejst tvivl om at kandidater fra NHH-linierne kan vurderes på lige fod med »danske« kandidater og som det aller-sidste, der er planer i gang for at få etableret en uddannelse i *human ernæring* ved Landbohøjskolen.

Hvis loven om uddannelsen af husholdningslærere ikke kommer til at omfatte disse problemer, ved at der i bestemmelserne i § 14 om efter- og videreuddannelse, klart formuleres muligheder for videre »opstigning« til kandidatniveau, vil det efter min mening være noget af en katastrofe.

Samtidig er det jo nu fastlagt, at der indføres en ny akademisk mellemgrad, bachelorgraden, der normalt opnås efter 3 års studier, hvorefter man kan stå af og gå ud i erhvervslivet eller andet job.

Disse mine synspunkter har jeg samlet i nedenstående grafiske billeder af Fremtidens uddannelse på området.

Figuren erbygget op i relation til lovforslag der verserer i Folketinget.

Der er forudsat en 1. del eller basisdal, som skal være fælles for alle, og derefter en 2. del, eller en specialisering, hvor der i ret stor udstrækning kan vælges frit af den enkelte studerende.

Uddannelsen skal jo fortsat »kun« være på 3½ år, idet undervisningsministeren ikke har villet acceptere en forlængelse.

Da ca. et halvt år er praktik, har ministeriet allerede antydnet at uddannelsen udmærket kan regnes som en bacheloruddannelse, og derfor vil det ihvertfald formelt være let at bygge en kandidatuddannelse på 2 år ovenpå.

Figuren er blot et symbol på uddannelsens struktur, arealet af de enkelte dele i trekanten har ingen sammenhæng med uddannelsesperiodernes længde.

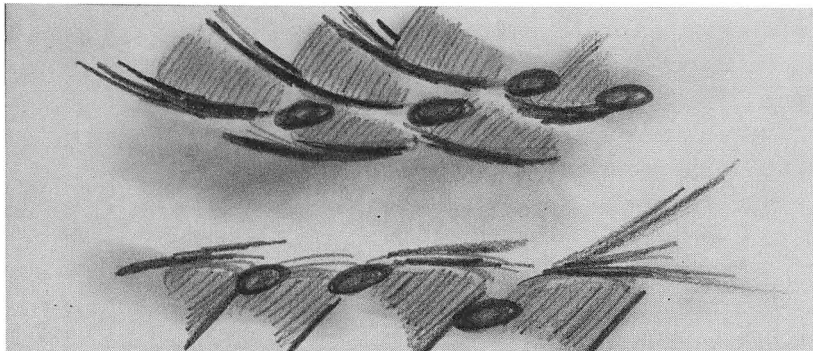
Det skal heller ikke være nogen hemmelighed, at figuren er »hugget« fra det logo som blev benyttet for den 4. nordiske ernæringskonference i Odense i august i år.

Men jeg mener at den er ændret så meget, at jeg ikke kan komme i strid med copyright-bestemmelserne.

Vel vidende, at det ikke bliver flertallet af kommende studerende på husholdningsseminarierne, der fremover vil vælge »toppen«, er det alligevel af afgørende betydning at der er reelle muligheder herfor. Det vil bl.a. betyde, at uddannelsen vil være i direkte kontakt/forbindelse med *forskning*, hvilket er livsnødvendigt for områdets beståen.

Om der så også på det institutionelle område, d.v.s. på institutionerne, seminarierne, Specialkursus og Landbohøjskolen burde ske sammenlægninger, er en hel anden snak.

Trekantens top, kandidatuddannelsen, kan så være en husholdnings- og konsumentøkonomisk linie ved Specialkursus (NHH), det kan være andre NHH-uddannelser, og naturligvis den uddannelse i ernæring, der efter sigende planlægges ved forskningsinstitut for Human ernæring ved Landbohøjskolen.





Arbejdet på den nye ABILD-vejen til Scanway-kroen.

Abildvej - Scanway, en ændring af Ankerhus-baglandet

Ved Gustav Nedergaard

Alle der har været på Ankerhus vil kende Abildvej.

Den stille vej, der fører op til Søren Anton Lundgaard, og videre op gennem frugtplantagen til bakkerne over Pedersborg sø.

Både Abildvej og bakkerne ændrer i disse dage karakter, på grund af Sorø kommune har solgt et stort jordstykke til et konsortium, der vil bygge et hotel lige op imod Bavnebakken, forøvrigt Sorø kommunes højeste punkt.

Det hele er behandlet i lokalplan nr. 43: Hotel ved Pedersborg sø.

Hotellet indgår i en hotelkæde, der betegnes Scanway.

Ifølge lokalplanen må hotellet maximum bebygge 5.000 m², men det er heller ikke så lidt.

Der udsendes for tiden en meget farvestrålende brochure til borgerne i Sorø og omegn, med tilbud om at blive anparthavere i det store hotel, og ifølge denne brochure, bliver det et meget flot hotel, med værelser, restauranter og fritidsfaciliteter, bl.a. et mindre »vandland« o.s.v.

For tiden er entreprenørmaskiner ved at »bane sig« vej op gennem bakkerne, med en 13 m bred vej, der skal forbinde hotellet med den nuværende hovedvej forbi Ankerhus.

Den nye vej skærer sig ganske tæt forbi kollegiet Abildgaarden og Lundgaards.

Vi har dog gennem forhandlinger med de kommunale myndigheder fået en tålelig ordning igennem.

Vejen blev flyttet lidt væk fra kollegiets nordside, men til gengæld skærer den sig ind over grunden ved parkeringspladsen.

Herved kunne den nye brede vej få lidt afstand til Lundgaards indkørsel.

Der er ingen tvivl om at vejanlægget og hotelbyggeriet helt vil ændre udseendet af Ankerhus' bagland.

Fra at være et dejligt »friareal« hvor man frit kunne gå en tur på de forskellige små veje, en ideel plads for at luften hund etc. bliver det nu til et befærdet og trimmet boligområde.

Det er nemlig kommunens langtidsplan, at området skal bebygges på begge sider af den nye vej, men at der dog skal udlægges et væsentligt areal som et »naturområde«.

Der regnes med »en markant storstokbebyggelse« til at attraktivt erhvervsbyggeri, idet der skal skabes mulighed for at etablere liberale erhverv og offentlige institutioner.

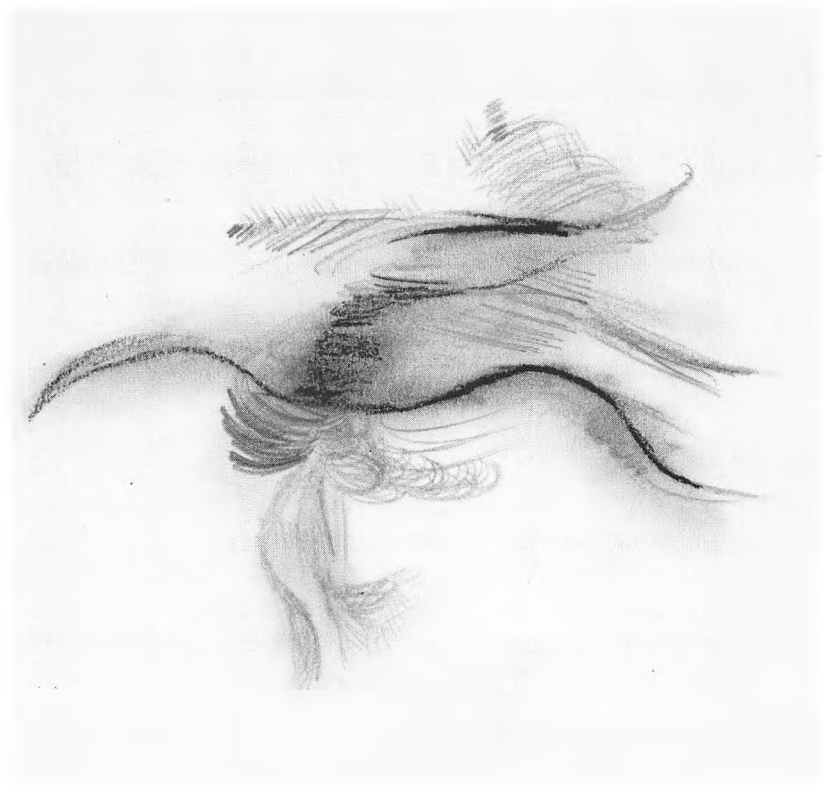
Skynd jer kom om føje år, bakkerne som et »byland« står!
(Frit efter H. C. Andersen).

Jeg har i forbindelse med disse store planer foreslået kommunen, at der etableres en stiforbindelse mellem stien om Pedersborg Sø og det stisystem som allerede eksisterer op imod Katrinelyst kvarteret.

Der kunne herved skabes et virkeligt naturområde, af stier, dels rundt om den charmerende sø, dels stier op over bakkerne, incl. Bavnebakken med en storslået udsigt, og mulighed for hotelbesøg, videre ad stier ned gennem det sidste stykke af fordums frugtplan-

tage, et stykke veritabelt vildnis med lavninger, huller og masser af fasaner (endnu)!

Så hvis man tager ændringen af Ankerhus' bagland positivt, kan der blive tale om et område, der yderligere kan gøre Sorø og dermed Ankerhus til et meget attraktivt sted at bo.



Nordisk udveksling 1988

v/Jørgen Andersen

Jeg havde den glæde at deltage i nordisk udveksling for husholdningslærerstudierende, som fandt sted i Finland i dagene 7.-11. marts.

Som de foregående år, finder udvekslingen sted gennem NSH (Nordisk samarbejdskomite for husholdningsundervisning).

Fra hvert af de nordiske lande, var der inviteret to studerende, som foruden mig var Lars Hansson, som er lærerstuderende på Zahles lærerseminarium i København. Han var udpeget gennem husgeringslærerforeningen, hvor jeg var udpeget gennem de to husholdningsseminarer.

Vi var syv studerende, to fra Sverige, to fra Færøerne, en fra Norge samt to fra Danmark.

Ugen var tilrettelagt sådan at vi skulle følge undervisningen på forskellige skoler, fordelt på henholdsvis to på Universitetet i Helsingfors, hvor de finsktalende husholdningslærere blev uddannet. De efterfølgende to dage, skulle vi følge undervisningen på Høgvalla hvor de svensktalende lærere fik deres uddannelse, for at slutte den sidste dag af på Jærvenpåå seminarium, hvor man kunne specialisere sig på forskellige grene, så som indenfor mad, tekstil eller lignende.

Finland er et meget specielt land, da man har to sprog, svensk og finsk, så derfor skulle vi følge de to forskellige undervisningsformer.

Vores første dag foregik på Universitetet i Helsingfors, hvor vi fik en gennemgang af uddannelsen, som meget svarer til vores folkeskolelærer, men dog meget mere specialiseret, idet undervisningslæren var baseret på at undervise i hjemkundskab på folkeskolerne. De studerende blev oplært i at bl.a. eleverne kunne passe hus og hjem, samt evt. børn, da man lagde meget vægt på at eleverne, efter endt undervisning skulle klare alle familiære problemer.

Efter at have set universitetet, samt fulgt et par lektioner, som alle foregik på finsk, var resten af dagen til egen disposition.

Om tirsdagen fulgte vi undervisningen i praksis, idet vi fik lov til at overvære en lektion, hvor en lærerstuderende underviste en folkeskoleklasse.

Senere på formiddagen blev vi vist rundt på universitetets pædagogiske afdeling, hvor vi så de studerendes hjælpemidler, som bl.a.

omfattede et stort universitetsbibliotek.

Før vi skulle forlade hovedstaden, var vi et besøg på ARABIA, som er Finlands største porcelænsfabrik. Fabrikken dækker over et bebygget areal på 12 hektar og beskæftiger 650 personer.

Vi fik en rundvisning på en del af fabrikken, bl.a. dekorationsværkstedet og produktionshallen.

Vi måtte nu sige farvel til vore venner på universitetet, for at tage mod Høgvalla, som lå et halvt hundrede kilometer nordøst for Helsingfors, hvor vi de næste dage skulle følge de svensksprogede lærerstuderende.

Høgvalla var rigtig på landet, da der var ca. 10 km til en større by. Skolen var en gammel herregård, som var lavet om, og de stod netop over for at skulle fejre skolens 80 års jubilæum, så hele skolen gik i festtænder.

Vi fik os en snak med nogle af de studerende, idet skolen fungerede som kostskole, så vi boede sammen med de studerende.

Da vi var godt trætte, gik vi udvekslingsstuderende tidligt i seng, for der kom en hård dag i morgen, hvor vi skulle følge undervisningen, men det var lettere for os, da den foregik på svensk.

Efter morgenmaden onsdag, blev vi budt velkommen af skolens rektor, og hun fortalte os lidt om skolens historie og undervisningen, som her mindede om vores på Ankerhus, dog havde man et helt år med rengøring, hvor vi kun bruger et halvt år.

Resten af dagen fulgte vi undervisningen i bl.a. ernæringslære, madlavning og rengøring.

Om torsdagen skulle vi på skolebesøg, som var en yrkeskole, eller det vi i Danmark kalder for EFG-skoler, men eleverne får hele deres læretid på skolen, og er altså ikke ansat hos en håndværker eller lignende.

De studerende på Høgvalla havde også lavet et kulturprogram for os, så vi så et stort *kurbadhotel*, før vi tog til *Borgå*, hvor vi fik lidt kulturhistorie om byen, og endelig besøgte vi en svensksproget avis, hvor der var en dansk journalist til at prøve *ægte* finsk sauna, d.v.s. at

Om aftenen, var der lejlighed til at prøve *ægte* finsk sauna, d.v.s. at man skal ud at rulle sig i sneen og så ind i saunaen igen, (sjovt, men hundekoldt).

Senere prøvesmagte vi *ægte* finske specialiteter, som bl.a. er fil

(ligner tykmælk) memma (en form for grød, som bruges op mod påske), og der var delte meninger om disse finske retter.

Fredag morgen skulle vi tidligt op, for vi skulle på ugens sidste skolebesøg, så vi måtte atter tage afsked med vore venner på Høgvala.

Vi skulle nu besøge Jærvenpåå, som var en skole, hvor man kunne specialisere sig inden for forskellige grene af de huslige fag. Vi fik en kort gennemgang af de forskellige linier, som skolen havde, og herefter en rundvisning.

Vi overværede en time for rengøringsassistenter, som fik en uddannelse som rengøringsleder på f.eks. hospitaler, og vi kunne få evt. spørgsmål besvaret, inden vi måtte mod Helsingfors, hvor vi skulle tage afsked med hinanden efter en god lærerig uge, idet der var mange nye indtryk, som kunne tages med hjem til de danske studiesteder, for jeg må nok erkende at vi er langt bagefter, når det gælder videreuddannelse og oplysning om hvem vi er, altså os *husholdningslærer*.

Billedet herunder viser sammenslutningen for husholdningsundervisningens logo, som viser de 6 deltagende lande i Norden.

Foreningen tæller ca. 12.000 medlemmer fordelt på forskellige foreninger i Norden.



Her sidder Jørgen Andersen forrest blandt de andre konferencedeltagere i Finland.

Nordisk Samarbejdskomité for husholdningsundervisning

NSH er en Komité bestående af Husholdningslærerforeningen. Foreningen af husholdnings- og håndarbejdsskoler og Hjemkundskabslærerforeningen.

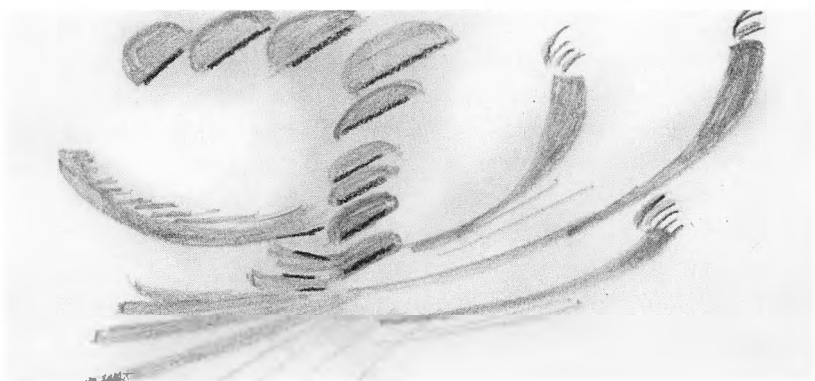
NSH er i år 79 år og i forbindelse med 80-års jubilæet næste år udgives et skrift omkring NSH.

Fra 1985-1988 har jeg været NSH's danske formand. Fra 1988-1991 er den danske formand Birgit Østergård, hjemkundskabslærerforeningen. Ankerhus Husholdningsskole var i 1909 initiativtager til det første Nordiske møde, og det var derfor dejligt, at vi også var vært ved årsmødet i 1988, dette blev holdt dels på Kongskilde Friluftsgård og dels på Ankerhus. Årsmødet varede 3 dage og bestod af studiebesøg hos Henny Bjerre Christensen og Bent Christensen, FDB og Nutana. Også besøg på Lejre, hvor vi blandt andet hørte om Lejre's pædagogiske arbejde. Endvidere var der her på skolen en orientering om uddannelsen på Husholdningsseminarer og Husholdningsskoler. Næste år er der kursus på Ålandsøerne.

NSH afholder årsmøder og kurser. Desuden foreslår de udveksling af studerende.

Såfremt husholdningslærere planlægger studiebesøg, rejser eller lignende, sørger NSH gerne for kontakt til kolleger i de øvrige nordiske lande. Desværre har kun forholdsvis få husholdningslærere opdaget, hvor stort udbyttet er af kurser og årsmøder i NSH regi'.

Nanna Hörluck Hansen



Klinisk diætist - også en relevant uddannelse for mænd!

Af husholdningslærer og klinisk diætist Egon Slaikjær Jensen

Som den første mandlige husholdningslærer, der er blevet uddannet som klinisk diætist, er jeg blevet opfordret til at skrive en artikel i årsskriftet. I det efterfølgende vil jeg beskrive uddannelsens indhold og struktur, men først og fremmest vil jeg komme med en personlig vurdering af studiet og af hvilke muligheder, uddannelsen efter min opfattelse indeholder.

Men allerførst vil jeg kort nævnte min baggrund for at gennemføre uddannelsen: Som nysproglig student havde jeg rigeligt at se til under uddannelsen som husholdningslærer i 1. og 2. semester. Kemi og specielt biokemi forekom mig meget svært tilgængelige fag, hvorfor jeg på dette tidspunkt i studieåret 1976/77 ikke i min vildeste fantasi drømte om at blive uddannet som klinisk diætist. Efter gennemført uddannelse som husholdningslærer i januar 1980 blev jeg fra 1. juli samme år ansat på Hadsten Husholdningsskole og underviste de næste 6 år i en række forskellige fag - lige fra privatøkonomi og boliglære til madlavning og levnedsmiddellære. Jeg fik i dette job megen praktisk og pædagogisk erfaring, som jeg i fremtiden ganske givet vil få megen glæde af. For at vedligeholde og udvide min viden om kost og ernæring søgte og fik jeg orlov fra husholdningsskolen fra den 1. september 1986, hvor jeg påbegyndte efteruddannelse i kost- og ernæringskundskab på Specialkursus i Husholdning ved Århus Universitet. På dette årskursus lærte jeg meget. Jeg fandt ud af, at jeg godt kunne lære kemi og biokemi uden de helt store anstrengelser. I det hele taget gav dette studieår mig meget både fagligt og personligt, og da man fra husholdningsskolen meddelte mig, at jeg fra starten af det næste skoleår blev nødt til at gå ned på deltid, hvis jeg ønskede at fortsætte med mit arbejde, valgte jeg at tage det store spring og starte på uddannelsen som klinisk diætist fra 1. september 1987.

For første gang var der blevet optaget mænd på uddannelsen. Udover mig var der også to mandlige økonomaer, hvilket må have været en fordel for os alle tre, da så ingen af os kom til at føle sig som »ene hane i kurven«. I alt blev der optaget 14 studerende på uddannel-

sen i studieåret 1987/88. Af disse var de 6 husholdningslærere og de 8 økonomaer. For at blive optaget på uddannelsen skal man udover at være uddannet som økonoma eller husholdningslærer have nogle års erhvervs erfaring, da vejledning og instruktion af patienter forudsætter en indsigt og menneskekundskab, som kun kan erhverves gennem personlig erfaring fra et tidligere arbejde med mennesker i en undervisnings- eller arbejdsløshedssituation. Da der er en forholdsvis stor søgning på uddannelsen som klinisk diætist, er der mange der må søge forgæves.

Uddannelsen er opbygget i tre moduler, der hver især består af en teoretisk og en praktisk del, da det er hensigten, at den studerende skal opnå den størst mulige sammenhæng mellem den erhvervede teoretiske viden og dens praktiske anvendelse. De store grundfag biokemi, anatomi/fysiologi og sygdomslærere strækker sig over det meste af uddannelsesforløbet, mens f.eks. fagene diætetik, diætplanlægning, levnedsmiddelkemi/produktudvikling, psykologi og pædagogik er emneopdelt i forhold til praktikperiodernes indhold. De tre praktikperioder kaldes henholdsvis praktik A, B og C og varer hver 14 dage, hvor man følger en klinisk diætist i vedkommendes arbejde på et sygehus. Hovedformålet med praktikperioderne er dog først og fremmest, at den studerende skal erhverve sig praktiske færdigheder i kontakten med patienterne. I praktik A skal den studerende øve sig i at optage kostanamnese under opsyn af praktikværten, som så vil give konstruktiv kritik bagefter. I praktik B skal den studerende indøve både kostanamnese og diætinstruktion. Praktik C skal så demonstrere, at man er parat til på egne ben at arbejde som klinisk diætist.

Praktik A og B skal begge afsluttes med skriftlig praktikopgave, der skal bestås, for at den studerende kan få lov til at fortsætte studiet. Hvis den afleverede opgave i første omgang ikke kan godkendes af censor, får den studerende mulighed for at skrive opgaven om. Der er ingen praktikopgave i tilknytning til praktik C, men derimod er man på det tidspunkt allerede i gang med den afsluttende eksamensopgave og kan bruge praktikværten som vejleder til eksamensopgaven.

Praktikperioderne skal foregå på tre forskellige sygehuse, der skal være godkendte til formålet. Det udbytte de studerende får af praktikopholdene varierer meget. På de fleste hospitaler får praktikanter-

ne mulighed for at se og prøve meget, mens de på nogle få sygehuse næsten kun får lov til at se på og ikke selv kommer til at prøve kræfter med vejledning og diætinstruktion så meget, som det er ønskeligt.

I slutningen af januar skal der afleveres en såkaldt midtvejsopgave, der skal tjene som øvelse til arbejdet med den afsluttende eksamensopgave. 7 uger før afleveringsfristen skal den studerende have udformet og afleveret en problemformulering over et afgrænset og tværfagligt emne, der har relation til den kliniske diætists arbejdsområde. Problemformuleringen skal godkendes af den koordinerende lærer og den til institutionens knyttede lægelige medarbejder. Der er undervisningsfri i ugen op til afleveringstidspunktet. Midtvejsopgaven skal kun betragtes som en øvelsesopgave, og man kan derfor ikke reelt dumpe, men vil få at vide, om opgaven vil blive bedømt til over middel, middel, under middel eller ikke godkendt, hvis den var blevet afleveret til den egentlige eksamen.

Præcist to måneder før deadline bliver eksamensopgaven udtrukket. Den enkelte studerende får tildelt en opgave, der er forskellig fra alle de andre studerendes. Som ved midtvejsopgaven skal man have afleveret en problemformulering senest 6 uger før afleveringstidspunktet. Inden for de to måneder er det meningen, at den studerende selvstændigt skal have fundet frem til den relevante litteratur, lavet problemformulering, deltaget i den normale undervisning, været i C-praktik og ikke mindst få skrevet en fornuftig opgave. Kun de sidste to uger før afleveringen har den studerende helt fri til at skrive eksamensopgaven. Under lodtrækningen af eksamensopgaven bliver der samtidigt med trukket lod om praktikstedet, der normalt vil have særlig relevans for udtrukne opgave. Det vil sige, at praktikstedet har specialister inden for det emne, opgaven skal omfatte.

Hvordan har jeg så oplevet selve studieforløbet med dets glæder og genvordigheder i det daglige? Og hvordan har jeg synes om at tage en så typisk kvindeuddannelse, som uddannelsen til klinisk diætist jo er? For mig eget vedkommende er jeg godt tilfreds. I det store og hele har studiet været som forventet. Dog har der også været nogle ting, der kunne ønskes bedre. Her vil jeg især fremhæve, alt for mange timer er blevet udskudt til foråret på grund af lærermangel, hvorfor forårssemetret forekom meget hektisk. Det forekom os studerende, at vi nemt kunne have overkommet en hel del mere undervisning i perio-

den fra 1. september til nytåret, end det faktisk blev tilfældet. Nogle dage oplevede vi kun at have ca. tre timer, mens vi så i en hel uge kunne risikere at have otte intensive timer dagligt.

Skal jeg fremhæve nogle fag, som jeg var særlig tilfreds med, hvad angår udbyttet af undervisningen og undervisningens kvalitet i øvrigt, vil jeg nævne sygdomslære og biokemi. Det kunne simpelthen ikke gøres væsentligt bedre.

Når alt kom til alt var praktikopholdene for mit eget vedkommende det mest udbytterige. Som uddannet husholdningslærer har jeg i modsætning til en økonoma ingen erfaring med hospitalsvæsen. Derfor var der mange indtryk fra disse praktikophold, der skulle bearbejdes efter hjemkomsten. I mine A-, B- og C-praktik var jeg henholdsvis på Holstebro, Sønderborg og Esbjerg Centralsygehus. Alle steder blev jeg særdeles godt modtaget og fik lov til ret hurtigt at prøve kræfter med det væsentlige: patientkontakten. Jeg blev hurtigt klar over, at jeg havde meget at lære, da der er meget stor forskel på en undervisningssituation og en vejledningssituation. Man underviser normalt sunde og harmoniske elever, mens en patient i en vejledningssituation meget ofte vil være i en dyb krise efter at have fået diagnosticeret en alvorlig sygdom og derfor befinder sig i en tilstand af kaos. Heraf følger, at patienten ofte ikke vil være lydhør og modtagelig over for diætistens informationer under vejledningssituationen.

Men også hverdagen på hospitalerne fik jeg et godt indblik i. Som klinisk diætist færdes man over hele hospitalet og er normalt ikke knyttet til en bestemt afdeling. Derfor skal man som klinisk diætist være i besiddelse af gode samarbejdsevner og et godt menneske-
undskab i det hele taget.

Som noget meget positivt under studiet oplevede jeg et godt sammenhold på holdet - også på tværs af husholdningslærere og økonomaer. De to faggrupper supplerede hinanden godt i undervisningssituationen i erkendelse af, hvor den ene faggruppe måske ikke havde sin stærke side, kunne den anden faggruppe supplere. Mens vi husholdningslærere specielt havde vores stærke side på det psykologiske, pædagogiske og undervisningsmæssige område, var økonomaernes styrke specielt deres kendskab til hospitalsverdenen, og hvordan hospitalskøkkenet i praksis kan fungere, samt hvad man som klinisk

diætist med rette kan forvente af køkkenpersonalet. Økonomaernes høje faglige standard overraskede mig yderst positivt og medvirkede meget ofte til en meget inspirerende undervisningssituation!

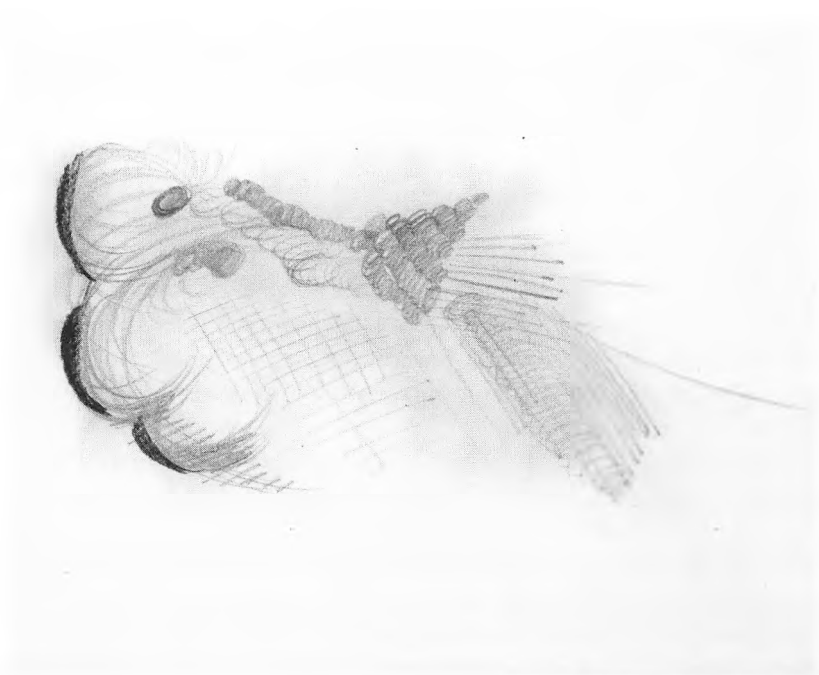
Det kunne ikke undgås, at vi hidsede hinanden op på grund af den afsluttende eksamen. Lang tid før lodtrækningen af eksamensopgaverne var vi meget spændte. Der gives kun én eksamenskarakter, hvorfor det er meget afgørende, hvilket emne man trækker til opgaveskrivningen. De fleste af os følte, at det absolut ikke var lige meget, hvilket emne der blev trukket. Vi fandt ikke alle emner lige taknemmelige at arbejde med. Hvad vi måske overså, var den kendsgerning, at censorerne under eksamensbedømmelsen sandsynligvis ville tage emnets sværhedsgrad i betragtning - specielt med hensyn til forekomsten af relevant litteratur.

Spændt som resten af holdet trak jeg denne eksamensopgave: Beskriv diætistens rolle ved gruppeterapeutisk diætbehandling af overvægtige voksne! Da adipositas interesserer mig meget var jeg i første omgang meget tilfreds med emnet, men efterhånden gik det op for mig, at der ikke findes ret meget relevant litteratur om gruppeterapi og adipositas. Jeg henvendte mig mange forskellige steder for at forhøre mig, og man kunne oplyse om relevante referencer, men i reglen var det forgæves. Kun gruppeterapeutisk behandling af adipositas med adfærdsterapi fandtes der rigelig litteratur om, men derimod ikke om gruppeterapi kombineret med diætbehandling! Resultatet blev, at jeg nedprioriterede det gruppeterapeutiske og til gengæld behandlede den årsags- og sygdomsmæssige forhold omkring adipositas, samt den diætetiske behandling af denne. Under selve eksamen viste det sig, at jeg havde vurderet korrekt, og jeg fik et eksamensresultat på over middel, hvilket jeg var meget tilfreds med.

Jeg finder absolut den kliniske diætistuddannelse meget relevant - også for mænd! Aldrig før har der her i landet været talt så meget om behovet for forebyggelse af velfærdssygdomme og sammenhængen mellem disse og vores kostvaner. Desuden er man så småt kommet til den erkendelse, at der ville kunne spares mange sengedage på hospitalerne, hvis der blev indtaget en næringsrigtig kost af patienterne. Som klinisk diætist vil man altså både kunne deltage i den forebyggende og behandlingsmæssige indsats mod velfærdssygdomme, hvorfor behovet for folk med denne uddannelse må blive væsentlig

større i den nærmeste fremtid. Til slut vil jeg understrege følgende kendsgerning, som mange amtsfolk har svært ved at forstå, og som er det centrale i den kliniske diætists arbejde: Mad er ikke bare mad, men en del af patientbehandlingen på sygehusene såvel som derhjemme hos patienterne selv!

Må jeg i øvrigt ønske læserne en glædelig og ernæringsrigtig jul?



Arbejdsplads - efterskole

Af Tina Elm Larsen

Jeg har på opfordring lovet at fortælle lidt om min arbejdsplads som køkkenleder, da den nok er lidt utraditionel.

Jeg blev færdiguddannet som køkkenleder 1. juni 1987 fra Ankerhus husholdningsskole, jeg var da 21 år.

Jeg fik job pr. 1. august på Nysted Efterskole, hvor man søgte kostpionerer, som ville være med til at ændre skolens kostpolitik henimod en grønnere og sundere kost, der samtidig var ernæringsrigtig. Desuden skulle eleverne selv være med til at lave den daglige kost.

Nysted Efterskole har i skoleåret 88/89 ca. 115 elever på kost. De er fordelt på fire boområder, d.v.s. fire værksteder. Vi har et autoværksted, et tømrerværksted, et landbrug og så køkkenet. Vi er en skole, der lægger vægt på årtaktisk arbejde og indlæring.

På ernæringslinien har vi 22 elever, og vi er fire lærere, der varetager deres teoriundervisning samt idræt. Desuden har vi en del socialt arbejde med eleverne, hvilket automatisk støder til, når de bor på skolen. Jeg har eleverne i hygiejne og ernæring, derudover har jeg ansvaret for køkkenet og dets daglige funktion, såsom at bestille varer hjem, lave madplaner o.s.v.

Vi inddeler eleverne i hold på 5-6 elever, der så på skift har teoriundervisning og arbejder i køkkenet. Vi har eleverne i køkkenet fra kl. 6 til kl. 19.30, så det kan blive nogle lange dage. Vi har et morgenhold, der står for morgenmad og al baging til resten af dagen. Et varmt hold, der står for tilberedningen af den varme mad til middag. Et koldt hold, der tilbereder aftensmaden. Et servicehold, der tager sig af rengøring på boområdet, spisesal, vaskerum, lager m.m. Holdene er inddelt i en turnus, der gør, at de i løbet af fire uger har været på alle holdene.

Det første år har været utroligt lærerigt og anstrengende - og så fordi vi alle på ernæringslinien var nye lærere, så det har været noget med at prøve sig frem - heldigvis lykkedes det meste, men vi har da også fået nogle »gok i tuden«. Det at have elever i et køkken, var for mig i starten uoverskueligt, men det skyldtes også, at vi har et meget lille køkken - desuden er inventaret gammelt og nedslidt, er man mere end 6-7 stykker i køkkenet ad gangen, virker det som kaos. Det gjaldt

også om at finde en rytme, som vi alle kunne falde ind i. Det at skulle undervise var jo helt nyt for mig, så det første år har jeg brugt til at prøve mig frem og til at finde ud af, hvordan man får 10-12 efterskole elever, der er skoletrætte til at blive interesserede i ernæring og hygiejne. Det tør nok siges, at min tålmodighed har stået på prøve.

Den sværeste opgave har helt sikkert været at ændre skolens kostpolitik. Det at indføre vegetar-dage, spise grønsager hver dag, groft brød, at smide alle købe salater, spegepølser m.m. væk, er revolutionerende for en flok unge mennesker på 15-17 år. Det er svært at tage denne kamp op. De har været vant til at den almindelige danske mad eller grillmad, og så bliver de pludselig præsenteret for salat, råkost og vegetarmad, kartofler uden den almindelige brune sovs, det har været en svær kamp, men lærerigt. Man lærer jo ikke dem at ændre deres kost fra den ene dag til den anden, de skal langsomt vænnes til det, så jeg er da også gået på kompromis ind i mellem. Heldigvis har det første år på Nysted Efterskole lært mig en masse, så det har været langt nemmere at starte op her i august med et nyt hold elever. Vi har lært af vores fejl, men vi har også fået en del rutine og erfaring, der gør det lettere. Der skal i år ikke bruges den samme tid på varebestilling, tilrettelæggelse af teoriundervisning m.v., derfor bliver der mere overskud til eleverne og til at undervise dem i køkkenet, samt til at vi får prøvet at lave nogle mere spændende retter, mere hjemmelavet og varieret pålæg, o.s.v.

Havde jeg vidst, hvor anstrengende og tidskrævende et arbejde, jeg har valgt, er jeg i dag ikke sikker på, at jeg havde turde springe ud i et lederjob som 21-årig med to-tre medarbejdere og 20-22 elever, men samtidig er det et meget interessant arbejde og to arbejdsdage vil aldrig ligne hinanden. Det bliver aldrig et rutinejob, men et job, hvor jeg får prøvet mine grænser af. Ud over det beskrevne består mit arbejde også af at have en ugentlig aftenvagt fra 16-23 hvori der hver tredje uge er sovevagt med + en week-end vagt ca. hver 5. uge, som går fra fredag til mandag morgen.

Madlavning som pædagogisk redskab

- om fysisk og social ernæring!

Institution: Sydsjællands Børne-ungdomscenter

Aldersklasse: 0-18 år, 35 bespiste

Målsætning: At flytte i mindre boenheder

Vikar for 3 mdr. periode søges!

Ja, sådan lød annoncen sidste år i maj, kort tid før jeg var færdiguddannet på Ankerhus. Det var jo lidt af en »forvirret« periode, hvor alle fløj rundt med aviser for at få job. Det samme gjorde jeg, men følte nok at det ikke var ligegyldigt hvilket køkken jeg havnede i. Børnehjemmet lød spændende - jeg fik det og startede pr. 1.-6. 1987. Jeg afløste en ufaglært der gik på efterløn og erfarede hurtigt at beboernes reaktion var meget positiv og åben overfor nytænkning og en alternativ livslinie. Så jeg så en kæmpe udfordring i at vende spanden. I køkkenet var en langtidsledig samt 1 medhjælper der havde været der i 9 år. Dette har nok været det sværeste, at prøve at gøre dem opmærksomme på noget positivt i køkkenet. For dem var det svært at lægge den traditionelle holdning på hylden som hed »køkkenet er vores - mad ska' bare mætte«.

Fleksibiliteten manglede i køkkenet, men med lidt hjælp fra børn og pædagoger fik jeg den indflydelse jeg følte jeg havde krav på. De tre måneder gik hurtigt og den langtidsledige havde været der tiden ud samt medhjælperen blev flyttet på en afdeling som husmor. Min ansættelse blev fornyet med endnu 3 måneder. Udfordringen var nu større - men også bred på en anden måde. Muligheden i at »åbne« køkkenet, gøre det socialt, var et behov for både beboere og mig.

Det er børn med socialt - familieproblemer der kommer fra hjem, hvor der ikke længere er fornuftige ressourcer til at børnene kan fungere. Det vil sige børnene har brug for støtte og vejledning for at kunne udvikle sig på normal basis. Hvad har disse overordnede overvejelser så med mad at gøre - eller det at lave mad?

At lave mad må netop være det at vælge og tage ansvar og derigennem opnå en følelse af selvværd. For at få en tilværelse som hviler på børnenes egne præmisser, kunne så være træning i hverdagens funktioner. Der må indebære at børnene får ansvar for nogle arbejdsområder. Træningen må vel tilrettelægges så der tages hensyn til niveau. Den daglige madlavning betyder jo at man løbende bliver nødt til at tage stilling. Hvad skal vi spise? Hvordan skal vi lave maden? Hvad skal vi købe? Altså tage stilling og vælge. En fordel ved at lave maden og have ansvar for den er at reaktionen på det man laver næsten aldrig udebliver - og den kommer hurtigt. Altså en balance mellem succes - nederlag. Funktionerne i køkkenet kan måske også virke udviklende for barnets motorik. Jeg mener det er utroligt rigtigt at det sociale netværk mellem køkken og beboere er solidt - her ser jeg et behov for børnene, hvor det handler om at få et positivt syn på det at bruge køkkenet som et »pædagogisk redskab« hvor der er mange muligheder. Det handler om at inddrage børnene i arbejdet som så bør give dem et indtryk af at mad er andet end »Fast Food«. For at få en fornuftig/overskuelig start på det at følge disse behov fuldt op, skrev jeg en ansøgning til Storstrøms Amt om tilladelse til at holde et huskursus som netop skulle indeholde oplysning og forståelse for at »kost-køkken« ikke alene handler om at få dækket nogle fysiologiske behov ernæringsmæssigt konkret, men nok i ligeså stor udstrækning handler om servering - udseende - valg - spisesituationer. Disse situationer er jeg jo ikke altid »herre« over da hver enkelt afdeling (4) selv har tilknyttet et køkken, hvor de selv færdigtilbereder maden. Jeg satte mig i forbindelse med kostkonsulent Anne Vincents og vi planlagde sammen et 2 dages kursus henholdsvis teoretisk-praktisk, hvor alle børn samt pædagoger deltog.

Dette kursus gav positiv respons - huset er nu mere kostbevidste og villige. Efter jeg et år har været ansat som 3 måneders vikar, er jeg nu fastansat. Jeg har 2 timers medhjælp i køkkenet daglig, er ellers alene, det kan til tider være ret »tappende«, men også udfordrende.

Køkkenlederuddannelsen tror jeg bliver brugt på mange forskellige måder, det er jo også individuelt hvilken institution man føler tilknytning til. To år - ti måneder kunne måske godt udvides til længere periode - da skoleopholdet er meget sammenpresset indimellem. Indholdet og undervisningen bør indeholde noget mere med

samarbejde - psykologi - rollespil - evt. gæstelærer i disse emner samt virksomheds/institutions besøg - film. Det nuværende indhold syntes jeg er brugbart, man kan nok ikke slette noget af det.

Men realiteten i køkkenerne er i virkeligheden også andet end »vitaminer-mineraler« - det sociale netværk må være stærkt, så man i fællesskab er i stand til at bruge ressourcer til udvikling af idéer/mål.

De studerendes råd (DSR)

Så er det snart jul igen, og derfor denne lille beretning om DSRs virke på Ankerhus gennem det sidste års tid.

Vi har haft mange mindre udvalg i sving gennem det sidste års tid, og et af dem var lovuddannelsesrevisionsudv., som på grund af folketingsvalget i foråret atter er til debat, og udvalget følger nu slagets gang på Christiansborg, men forhåbentlig med et godt resultat.

Vi har endvidere arbejdet med SU-reformen, som trådte i kraft for studieåret 1988/89.

Hvad er et uddannelsessted uden fest, og dem har vi haft et par stykker af, en traditionel mortensaftenfest i november, og vores fastelavnsfest i februar, hvor der var mødt mange sjove udklædninger op.

Skolens filmklub hører stadig ved hjælp af studerende, og som sidste år er der en spillefilm eller lignende på programmet hver 14. dag.

Skolens sangstemmer øver sig også engang iblandt, og også disse ting er vigtige på skolen, da man her kan mødes over en kop kaffe eller te, samtidig med at man får stemmebåndene rørt.

Da rådet fandt ud af at der er mange »spillegale« folk på skolen fandt vi det interessant at arrangere en spilleaften, for bl.a. at benytte skolens kantine til andet end bare som frokoststue i skoletiden.

Rådet har også støttet andre store ting, vi har haft en studerende med på studietur i Finland, hvor der blev studeret lignende studiepladser, som hos os.

Ligeledes er der ydet støtte til to specialopgaver, som var på en kongres i Norge, og begge disse udlandsture er endt med et mindre foredrag i fællestimerne, for at sprede disse erfaringer ud til resten af de medstuderende.

Rådet har også fremtidsplaner, og det første er den traditionelle mortensaftensfest her i november måned.

Vi vil endvidere støtte et kulturelt arrangement, som vil blive et foredrag af Bente Grue, som vil vise lysbilleder og fortælle om en rejse i Sydamerika, som hun har gennemført sammen med sin søn.

Vi arbejder også med et reklameindslag på og omkring vores grønne Ankerhustabeller, idet vi gerne skulle kunne sælge dem til alle, som har interesse i sin egen kost og kostplanlægning.

Sidst, men ikke mindst ønsker rådet medstuderende, lærere, personale og gamle Ankerhuspiger/mænd en rigtig god jul og et godt nytår.

På DSRs vegne Jørgen F. Andersen

Noter og Nyt

Her i dette lille afsnit plejer vi at nævne årets runde dag for medlemmer af Ankerhusbekendtskabskredsen.

Sådanne har der også været i år! Den 19. november 1987 fejrede Ester Pedersen sin 70 års dag, og der var mange gæster i lejligheden i Østervang.

I marts var der Åbent Hus hos Ingrid Krabbe Larsen på frihedsvej i anledning af hendes 70 års dag, og der kunne man også møde en række af Ankerhuskredsen.

Den 13. maj fejrede Åge Hovmand sin 65 års dag i sommerhuset ved Ornum Strand, og det kan meddeles at fødselaren har det særdeles strålende som pensionist!

Et af bestyrelsens medlemmer, Ruth Augustinussen, fejrede midt i juli sin 50 års dag. Hun er formand for Fællesudvalget for huslig uddannelse, der den 5. maj havde 25 års jubilæum, med stort kalas på Suhr, hvor selveste Bertel Haarder talte.

Og så var der også mulighed for fødselsdagskaffe på Næstvedvej idet Else la Coux Hansen fejrede sin 80 års fødselsdag.

Det var så heldigt at hun var hjemme i den periode, hun rejser ellers mellem Jylland, USA, Australien og Finland.

Som bekendt blev der for mange år siden lavet en *Ankerhus* kosttabel af forfatterne Sigrud Willadsen og Bente Jegstrup.

Det er blevet en bestseller, der nu sælges i 3. udgave.

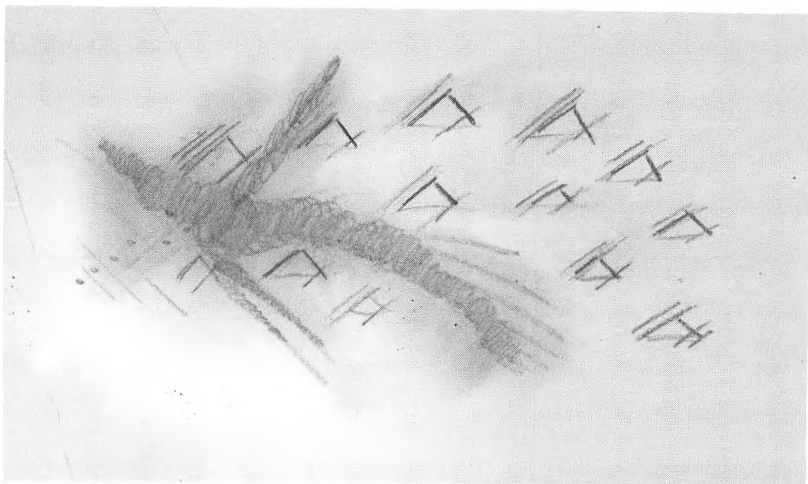
Salget foreståes gennem DSR, der også har økonomisk gavn af salget. For at forvalte de midler der er kommet ind ved salget gennem de seneste år, har vi nu forsøgt at etablere en *fond*, der har fået navnet *Ankerhusfonden* af 1986. Desværre kom de nye regler om fonde os i forkøbet og bestemte at mindste kapitalen skal være 250.000 kr. Så mange penge har vi ikke og hvad så?

Jo så må vi tjene nogle flere. Derfor har vi udvidet aktiviteterne med bl.a. finansiering af Sigrud Willadsens sidste forfatterværk, »Diætetik-fysiologisk set«, der udkom i juli i år.

Salget af denne bog er nu i fuld gang, og vi håber naturligvis at den må blive en ligeså god forretning som kosttabellen.

Yderligere er fonden gået i samarbejde med 2 unge dataloger om at udgive kosttabellen på edb-diskette.

Dette arbejde er i fuld gang, og vi regner med at *Ankerhus kostsystemet* kan udbydes til salg i foråret 1989.



Samlet kan vi derfor notere, at der fra Ankerhus Seminarium sælges følgende publikationer:

Ankerhus Publikationer 1988

Ankerhus kosttabeller af Sigrid Willadsen og Bente Jegstrup.

En lille, billig og lethåndterlig kosttabel, specielt for husholdningsskoler, efg-levnedsmiddeldområdet m.v. pris 25 kr. 3. udgave 1987.

DSR. Ankerhus Seminarium, Slagelsevej 72, 4180 Sorø.

Diætetik - fysiologisk set. Af Sigrid Willadsen.

En helt ny lærebog til brug ved uddannelse i ernæring og diætetik, specielt for seminarier, økonomaer og sundhedsuddannelserne.

Pris 150 kr. 120 sider illustreret. Ankerhusfonden af 1986.

Ankerhus Seminarium, Slagelsevej 72, 4180 Sorø.

Ernæringsoplysning, en vigtig del af det sundhedsfremmende arbejde.

En pjece om ernæringsoplysning udarbejdet af en gruppe lærere ved Ankerhus Seminarium 1985.

Pris 10,00 kr.

Ankerhus Seminarium, Slagelsevej 72, 4180 Sorø.

Kost og topidræt.

En pjece om hvorledes idrætsfolk, specielt på topplan, via en hensigtsmæssig ernæring, opnår bedre træningsresultater.

Udarbejdet af 2 husholdningslærere, der fungerer som konsulenter i idrætsernæring, udgivet i samarbejde med lic.scient Bente Kiens, August Krogh Instituttet, København. Pris 35 kr.

Ankerhus Seminarium, Slagelsevej 72, 4180 Sorø.

På det årlige konsulentmøde på Askov højskole den 14. og 15. september, var jeg blevet bedt om at komme med et indlæg om. »Uddannelse af fremtidens konsulenter, naturligvis med vægt på uddannelse af husholdningskonsulenter.

Jeg fik altså derved lejlighed til at stå på den legendariske talerstol på Askov højskole, og kunne som indledende bemærkninger anføre, at Ankerhus jo faktisk har en andel i at Askov højskole blev oprettet, idet Magdalene Lauridsens far, Anders Lauridsen formidlede at en gård i Askov blev lejet til Schrøder, der efter 1964 flyttede sin højskole fra Rødding til en placering lige nord den nye Kongeågrænse.

Arrangementer som direkte er afholdt af seminaret eller husholdningsskolen bliver jo almindeligvis nævnt i den almindelige beretning om årets gang.

Men der afholdes også andre aktiviteter, arrangeret af andre end Ankerhus selv.

Således lånte *Folk for Fred* i Sorø seminariet i september for at afholde en *Fred mellem Folk* festival.

Det var inviteret flygtninge fra hele amtet, der sammen med danske deltagere, ca. et par hundrede, havde en meget vellykket dag.

Der blev lavet mad af en libanesiske kok, der blev danset af tyrkiske dansere, spillet af dansk gruppe fra Korsør, og George Metz læste egne og uhyre tankevækkende tableauer om menneskers forhold til hinanden!

Og vi huser også hvert efterår Røde Kors Loppemarked, der fylder salen og de nærmeste områder med alskens gammelt skrammel, som på en lørdag formiddag bliver omsat til 30-40.000 kr.

Og så har vi jo hvert år folkedansere fra Sorø amts skytte- og gymnastikforening i salen, A.O.F. låner lokaler til yoga m.v.

Husholdningsskolen har jo i mange år lånt salen til deres aktivitetsprogrammer, men efter at de nu selv har fået den fine sal kan vi jo gøre gengæld og låne lokaler til *Workout* og hvad nu ellers gymnastik hedder på nudansk.

Og så kom TVIND skolerne i 198 til Sorø.

Sygehuset var sat til salg af ejeren, Vestsjællands amt, og højst bydende var Tvindkonsortiet.

Sorø kommune forsøgte i sidste omgang at komme med i selskabet i købere, men på grund af nærmest uudgrundelige splittelser i byrådet, og alskens tovtækkeri, lykkedes det ikke.

Nu forsøger kommunen at spænde ben for Tvindkonsortiet gennem en lokalplan der forbyder skolevirksomhed på området, trods det faktum, at kommunen selv havde tanker om at lade den private realskole flytte ind på sygehuset.

Vi kan jo ikke just sige at vi er begejstret for at få flere husholdningsskoler til Sorø. Ganske vist kunne det betyde flere arbejdspladser for husholdningslærere, men det ville jo indebære, at disse måtte gå ind i Tvind programmet, og aflevere deres løn til »selskabet«, og så fortsætte med at tage den på stop i weekenderne.

Så vi er meget spændte på hvad udgangen af denne kommunale gyser kan blive.

Gustav Nedergaard

Magdalene Lauridsens Fond

Fondets formue er den 31. december 1987 på 146.306 kr.

Der blev af familielegatet uddelt 4 legater à 5000 kr. til unge under uddannelse. 5 elever på husholdningsskolen modtog hver 500 kr., og til seminariestuderende blev uddelt 2 legater på hver 1000 kr., og 1 legat på 500 kr.

Britta Lambæk

Noter og Nyt

Vores lærer gennem mange år Frede Jørgen blev den 23.11. 1987 60 år. - Dette blev markeret den 20.11. 1987 på CF-kontoret i Slagelse. Det var en festlig dag. Frede Jørgensen er efter eget ønske ikke længere lærer i selvforsvar.

Fællesudvalget for huslig uddannelse markerede sit 25 års jubilæum med en festlighed på Suhr den 5. maj 1988. Reception om formiddagen hvor bl.a. Undervisningsminister Bertel Haarder talte.

Om aftenen var der middag for indbudte gæster. Det var en meget festlig dag - vore køkkenlederelever gav en »jubilæumskage« i 5 lag med beskrivelse af de 5 x 5 år. I anledning af jubilæet er der udgivet et skrift omkring uddannelsen, denne kan købes hos Fællesudvalget for huslig uddannelse.

Den 1. september 1988 overtog Skolesamvirket Tvind Sorø Sygehus. Tvind ønsker at have husholdningsskole og efterskole i bygningerne. Sorø kommune ønsker området brugt til andre formål. Vi har 2 husholdningsskoler i Sorø og daglig modtager vi post til hinanden, fordi det åbenbart er svært at forstå, at der er 2 husholdningsskoler i samme by - en tredje ville bestemt ikke gøre forvirringen mindre. Tvindskolerne reklamerer normalt ikke med, at de tilhører skolesamvirket Tvind. Gjorde de det, er jeg sikker på, at det ville være forskellige elever, der søgte os og Tvind-skolerne.

Villaen beboes igen af en lærer, idet Susanne Hovmand, som nu er ansat som kvotalærer, bor i lejligheden sammen med sin mand Lars Lyster og Kjartan (født 4.3. 1988). Lars Lyster er dette efterår ansat på Seminariet.



Jubilæumskagen.

Regnskab

for elevforeningen Ankerhus for perioden den 1/9 1987 - den 31/8 1988.

	Indtægter	Udgifter
Medlemskontingent	27.894,89	
Renter	1.719,26	
Salg af foldere	42,00	
Elevmødet	7.000,00	13.151,95
Årsskrifter		24.403,50
Bestyrelse		240,00
Legater		859,00
Gaver		2.363,40
Nedgang i beh. af foldere		42,00
	36.656,15	41.059,85
Årets driftsunderskud	4.403,70	
<hr/>		
Balance	41.059,85	41.059,85
Status pr. 31/8 1988:		
Indestående i Privatbank		1.392,42
Indestående i Privatbank		3.056,20
Indestående på giro		966,09
Kontantbeholdning		833,62
Beholdning af foldere		4.945,00
Formue pr. 31/8 1988		21.193,33
Årets driftsunderskud		4.403,70
<hr/>		
Formue pr. 31/8 1987:	34.892,68	25.597,03
Betalt til haveanlæg		9.295,65
<hr/>		
Balance	34.892,68	34.892,68
<i>Karin Jørgensen, kasserer</i>	<i>Gunhild Ørnstrup, Ingrid Larsen</i>	
<i>Skuderløse den 31/8 1988</i>	<i>Fjenneslev den 30/8 1988</i>	

Ansatte på Ankerhus Seminarium 1988

Lærere:

Lisbeth Allesø	Tina Hyldegaard-Pedersen	Britta Lambæk Nielsen
Magny Andersen	Inger Marie Jørgensen	Mikael Olsen
Inger Bødker	Karen Jørgensen	Helle Storm
Hanne Christoffersen	Anne Grethe Rasmussen	Mette Trojel
Marianne Furbo	Roger Kopp Pedersen	Hanne Woller
Hanne Bøgholm Hansen	Else Nedergaard	Lars Lyster
Niels Holmquist	Gustav Nedergaard	Mette Jørck

Andre medarbejdere:

Knud Erik Christoffersen	Lone Majbrit Nielsen	Else Marie og
Ludvig Fischer	Karen Lendal	Valdemar Hein Pedersen
Karen Margrethe Hansen	Lone Olsen	Marianne Jensen
Leif Hansen	Dorthe Olsen	Jane Petersen
Mona Padkær	Inge Merethe Olsen	Ib Sørensen

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

Inge Christensen
Karen Jørgensen
Elna Hjorth Jensen

Nanna Møller Sørensen
Kirsten Egholm Pedersen
Henny Bjerre Christensen

GLÆDELIG JUL ØNSKES AF
Ansatte på Ankerhus Husholdningsskole 1988

Lærere:

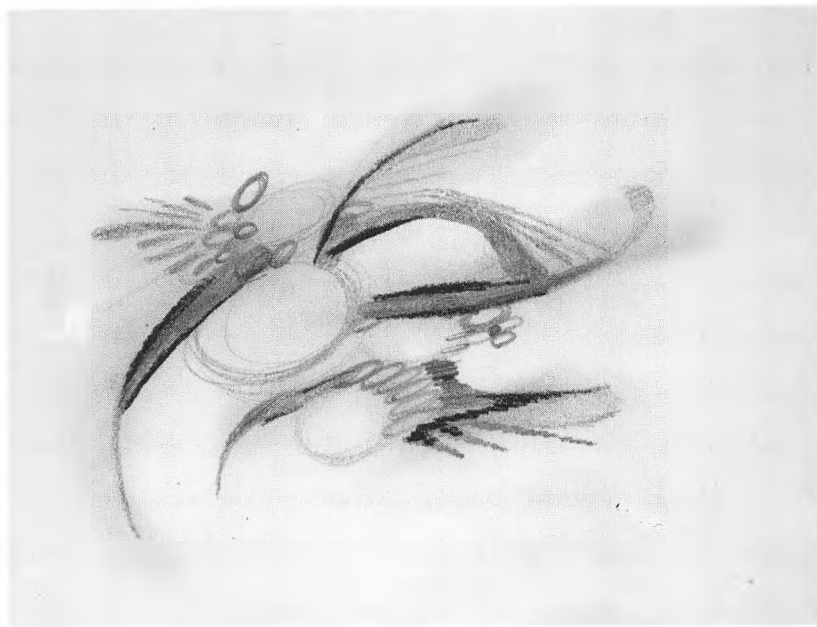
Nanna Hørlück Hansen
Ilse Asmussen
Aase Christiansen
Marianne Riishøj Henriksen
Lis Henriksen
Mette Henningsen
Susanne Hovmand
Bente Jegstrup
Ruth Vædele Jensen
Vibeke Jørgensen
Ninna Madsen
Kirsten Egholm Pedersen
Bente Ladefoged Petersen
Kirsten Schrøder
Kirsten Lillelund Sørensen

Timelærere:

Bodil Nielsen
Valborg Nielsen
K. E. Andersen
Torben Friis
Uffe Lapain
Helle Knudsen
Tine Larsen

Andre medarbejdere:

Jytte Bagge
Leif Hansen
Sonja Petersen
Irena Olsen
Jette Villits
Ludvig Ficher
Lene Hemmingsen



Studerende på seminariet

Studerende i 1. semester fra august 1988

- E-8801 Jeanette Hørup Andersen, København
- E-8802 Anna Maria Andersen, Risskov
- E-8803 Helle Bang, Skanderborg
- E-8804 Helle Bjerre, Fjerritslev
- E-8805 Elisabeth Christensen, Århus
- E-8806 Tina Clemmensen, Slagelse
- E-8807 Susanne Connie Drewniak, Næstved
- E-8808 Kirsten Dalum Hansen, Ålborg
- E-8809 Pia Damgaard Hansen, Årup
- E-8810 Ulla Sørensen Horne, Års
- E-8811 Jette Damsholm Jacobsen, Slagelse
- E-8812 Anne Helene Fjord Jensen, Gedser
- E-8813 Marianne Reimer Jensen, Vadum
- E-8814 Tina Malmos, Broby, Fyn
- E-8815 Dorthe Pernille Jørgensen, København
- E-8816 Morten Kjeldgaard, Korsør
- E-8817 Thorkild Klausen, Holbæk
- E-8818 Charlotte Lerche, Regstrup
- E-8820 Mai Sylvester Jensen, Humlebæk
- E-8821 Liselotte Nørtoft, Give
- E-8822 Vibeke O'broin, Odense
- E-8823 Janne Sig Olsen, Malling
- E-8825 Dorrit Kirckhoff Pedersen, Ballerup
- E-8826 Ruth Simonsen, Aabenraa
- E-8827 Susanne Baumann Thomsen, Fredericia
- E-8829 Susanne Mørk, Fredericia

Studerende i 2. semester fra januar 1988

- F-8804 Benedikte Christensen, Risskov
- F-8805 Bo Halvor Eisner, Horsens
- F-8806 Carola Hansen, Padborg
- F-8809 Ulla Iversen, Sorø
- F-8810 Brian C. Johansen, Korsør
- F-8811 Lone E. Jørgensen, Hornslet
- F-8816 Hanne L. Skjoldborg, Gedved
- E-88001-E Kirsten Nielsen, Slagelse

Studerende i 3. semester fra august 1987

- E-8701 Jørgen F. Andersen, Brørup
- E-8702 Susanne Andreasen, Ringsted

E-8703 Gunhild I. Aunstrup, Farum
E-8704 Gunde Christensen, Tarm
E-8705 Jane Rosenkilde C., Karise
E-8707 Susanne Christensen, Nykøbing F.
E-8708 Vivian Edlund, Silkeborg
E-8710 Jeanette Krogh Hansen, Odense SV
E-8711 Linda Hansen, Sunds
E-8713 Claus Widebæk Hertz, København
E-8714 Kirsten F. Johansen, Skanderborg
E-8716 Helle Kristensen, Silkeborg
E-8718 Annelise L. Lehto, Sorø
E-8719 Jens Lundgaard, Sorø
E-8721 Lotte Skov Malling, Bogense
E-8723 Annette Nielsen, Løgstør
E-8724 Annette Birk Nielsen, Nykøbing F.
E-8725 Annette Poulsen, Brabrand
E-8726 Mikael Nielsen, Brabrand
E-8727 Yvonne G. Nielsen, Randers
E-8729 Hanna Pedersen, Højbjerg
E-8730 Tine Pedersen, Ålborg
E-8732 Lene Poulsen, Sorø
E-8734 Kirsten Heise Rasmussen, Ålborg
E-8736 Toke Stjernholm Schultz, Tommerup
E-8737 Tine U. Sennels, Odder
E-88002-E Inge Lundegård Pedersen, Sorø
E-8606 Ulla Kjærgaard (fø), Sorø

Studerende i 4. semester fra januar 1987

F-8701 Gitte Tribler Albertsen, Præstø
F-8702 Anne-Dorthe Oline Fabricius Hansen, Slagelse
F-8705 Anette Smedegaard Jensen, Grindsted
F-8707 Ulla Bach Jensen, Hals
F-8708 Karen Charlotte Jørgensen, St. Fuglede
F-8709 Birgit Anette Kjærgaard, Ry
F-8710 Hanne Lund, Svendborg
F-8711 Rita Lund, Slagelse
F-8712 Anette Mikkelsen, Østervrå
F-8713 Anne Mørch Olesen, Århus C
F-8814 Gerda Rerup, Ringsted
F-8716 Per Tideman, Århus
F-8717 Maj-Britt Tina Wille, Slagelse

Studerende i 5. semester fra august 1986

- E-8601 Pia Bargsteen, København
- E-8602 Jane Brodthagen, Slagelse
- E-8604 Susanne Fiskaali, Åbyhøj
- E-8605 Tine Funding, Århus
- E-8607 Christel Hansen, Middelfart
- E-8609 Anne Marie Holm, Høng
- E-8610 Kirsten Sofie Slot Jacobsen, Aalestrup
- E-8611 Karen Jensen, Borup
- E-8612 Ellen H. L. Johannesen, Tønder
- E-8613 Anders Jørsum, Sorø
- E-8614 Birgitte Valentin Kaarde, Haslev
- E-8615 Helle Løvschall Knudsen, Risskov
- E-8616 Dorit Andersen, Skjern
- E-8617 Elsebeth M. Christoffersen, Åkirkeby
- E-8618 Marianne Lang, Korsør
- E-8619 Tine Charlotte Bang Larsen, Odense
- E-8621 Mette Møller Nielsen, Maribo
- E-8623 Helle Plettner Pedersen, Ørbæk
- E-8624 Lone Nørgaard Pedersen, Ferritslev
- E-8625 Jette Thulstrup, Bjerringbro
- E-8627 Pia Henriette Volt, Slagelse
- E-8628 Ellen Waldbjørn, Ullerslev
- E-8629 Tove Vestergaard Lauridsen, Videbæk
- E-8630 Annika Vilhelm, Våg
- E-8617 Anette Vestergaard, Rødding

Studerende i 6. semester fra januar 1986

- F-8601 Charlotte Bolvig, København
- F-8602 Marianne Djurhuus, Hundslund
- F-8605 Lone Jørgensen, Næstved
- F-8606 Dorte Juul Knudsen, Sorø
- F-8608 Karen Aarø Mortensen, Næstved
- F-8609 Jette Rytoft Mortensen, Sønderborg
- F-8610 Jytte Astrup Møller, Bogense
- F-8614 Mette Marie Poulsen, Brønshøj
- F-8615 Karen Birgitte Sams, Lystrup
- F-8616 Annemarie Simonsen, København
- F-8640 Heidi Voldum, Rønne
- F-8638 Marianne Skov Sørensen, Ålborg
- F-8606 Ulla Kjærgaard, Sorø
- F-8626 Inge Sand Thygesen, Sorø

Studerende i 7. semester fra august 1985

- E-8506 Elsa Ewald Christiansen, Slagelse
- E-8507 Pernille Brøndum Christiansen, Ålborg
- E-8509 Jette Ekholm, Aars
- E-8510 Birgit Hacke, Li. Skensved
- E-8513 Lykke Hansen, Hørsholm
- E-8516 Lise Justesen, Hornsyld
- E-8517 Dorthe Biere, Eskildstrup
- E-8518 Helle Jørgensen, Sorø
- 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-8526 Birgitte Raupach Linnert, Bjerringbro
- E-8527 Jette Lyngbak Munk, Hammel
- E-8528 Dorthe Malene Wief Nielsen, Sorø
- E-8529 Bente Birgitte Olesen, Østbirk
- E-8531 Mette Broch Pedersen, Lystrup
- E-8532 Helle Nørgaard Poulsen, Dianalund
- E-8535 Anne Wilhjelm Ravn, Århus
- E-8536 Lise Schønning, Greve Strand
- E-8537 Karen Seyer-Hansen, Sakskøbing
- E-8539 Tove Sandal Sørensen, Ikast
- E-8543 Inger Hansen, Esbjerg
- E-8509 Bjørg Henriksen, Thorshavn
- E-8528 Inge Fejrskov Juhl, Århus C
- E-8512 Hanne Holmboe Petersen, Århus
- E-8544 Willy Poulsen, Ebeltoft
- E-8514 Dorte Biesbjerg Frederiksen, Ullerslev
- E-8533 Merete Thalund, Slagelse

Husholdningslærere dimetteret i juni 1988

- F-8503 Lisbeth Søndberg, Liljekrans, Nærum
- F-8504 Jutta Ludwiga Dauerer, Næstved
- F-8510 Helene Thorsvad Jensen, Hvidovre
- F-8512 Lene Landberg Jensen, Hadsten
- F-8513 Lone Thingholm Kristoffersen, Vadum
- F-8514 Lene Merete Lander, Humlebæk
- F-8515 Elsebeth Larsen, Skive
- F-8516 Inge-Merete Madsen, Åbyhøj
- F-8518 Karen Krüger Rasmussen, Skærbæk
- F-8519 Marianne Rathje, Egersund
- F-8523 Dorthe Risvig Grunske, Sorø

F-8533 Lene Kjærgaard, Nordborg

F-8536 Hanne Stensig, Fredericia

Husholdningslærere dimetteret i januar 1988

E-8401 Susanne Stender, Ålborg

E-8402 Lene Frost Andersen, Hirtshals

E-8403 Lene Holm Andersen, Kolding

E-8404 Lone Andersen, Glamsbjerg

E-8412 Bodil Egeriis, Herning

E-8413 Charlotte Fabricius, Ringsted

E-8415 Pia Maria Fuglsang, Redsted

E-8417 Mette Skytte Hansen, Skanderborg

E-8418 Margrethe Frost Hørlyck, 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

E-8418 Elisabeth Larsen, Holsted

E-8427 Anne Dorte Steen Jensen, København

E-8430 Lill Tofthøj Solberg Jørgensen, Kolding

E-8432 Tove Kjær, Århus N.

E-8435 Anette Madsen, Slagelse

E-8439 Susan Rolighed Nielsen, Nakskov

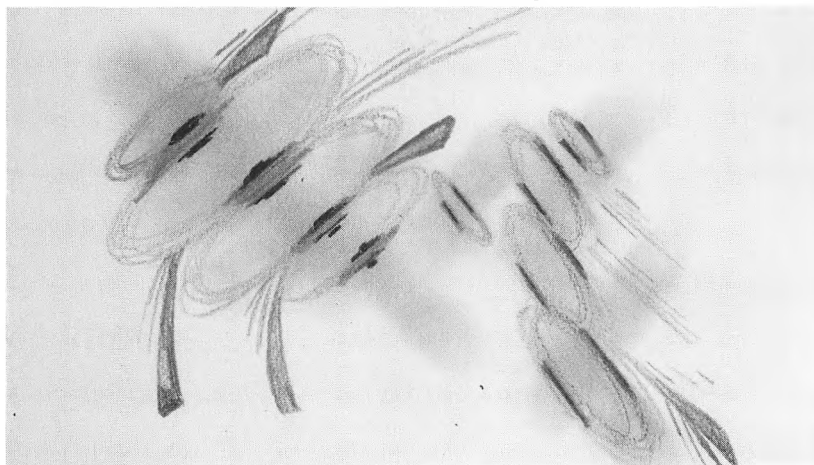
E-8440 Jette Bolding Petersen, Esbjerg V.

E-8442 Marianne Petersen, Frederiksværk

E-8448 Maja Møller Sørensen, Århus

E-8441 Anni Due Skov, Hobro

E-8443 Line S. Schultz, Tommerup



Elever på husholdningsskolen

Afsluttende køkkenledere jan/maj 1988

Chanette Milton Andersen, Næstved Landevej 20, 4250 Fuglebjerg
Ingelise Andersen, Østergade 52C, st.tv., 4930 Maribo
Mikala Maria Andersen, Vallensved Bygade 5, 4700 Næstved
Lene Bækgaard, Nørregade 54, 8850 Bjerringbro
Ole Essendrop, Hybenvænget 1, 4180 Sorø
Tina Guldborg, Ny Vordingborgvej 63, 4771 Kalvehave
Charlotte Thygesen Halken, Hattingvej 49, 8700 Horsens
Lise-Lotte Lykke Hansen, Ahorn Alle 18, st.th., 4100 Ringsted
Lotte Henriksen, Hjøringsgade 9, II tv., 2100 København Ø.
Marianne Stryhn Hintzen, Møllegade 36, 4850 Stubbekøbing
Ellen Birgitte S. Jacobsen, Lindegårdsvej 40, 8981 Spentrup
Helle Bente Jacobsen, Glentevej 46, 4270 Høng
Mette Nygaard Jacobsen, Skørpinge Mark 12A, 4673 Rødvig
Gitte Jensen, Holbækvej 84, 4400 Kalundborg
Jane Thaarup Jensen, Ågårdsvej 24, 4281 Gørlev
Lena Tina Jensen, Skærbyvangen 42, 4500 Nykøbing Sj.
Annie Skovgaard Johannesen, Holbækvej 9, 4520 Svinninge
Lene Skou Keinicke, Strandvejen 99, 4200 Slagelse
Lizette Keller, Violvej 224, 4220 Korsør
Annette Kristensen, Samsøvej 43, Værelse 137 I, 4300 Holbæk
Bettina Kristensen, Bakkevej 16, 4241 Vemmelev
Kitt Voss Lauritsen, Skelstrupvej 62, 4930 Maribo
Dorthe Lissau, Fynsvej 70, 6000 Kolding
Helle Lund, Knuthenborgvej 25, 4930 Maribo
Yvonne Madsen, Førslev Bygade 24, 4690 Haslev
Anette Winther Nielsen, Skelbyvej 117, 4171 Glumsø
Lise Kjær Nielsen, Kobbersmedevej 5, 3100 Hornbæk
Rosemarie S. Olsen, Elmevej 33, 5300 Kerteminde
Berit Pedersen, Kløvervang 32, 2970 Hørsholm
Hanne Bock Pedersen, Fynsvej 4, 4270 Høng
Hanne B. Stilling Pedersen, Præstevangen 4, II tv.
Jane Kirkebjerg Pedersen, Torvestræde 6, 4720 Præstø
Jette Pedersen, Vinde Helsingvej 12, 4281 Gørlev
Linda Pedersen, Søltvej 1, 5840 Gislev
Anette Rasmussen, Malerstræde 5, lejl. 6, 3790 Hasle
Christina Rasmussen, Kongensgade 14 B, 5960 Marstal

EFG: 2. del trin 3 april/maj 1988

Helle Andreasen, Fynsgade 15 I mf., 4100 Ringsted
Helle Anker, Rønnevej 24 B, 3730 Nexø
Dorthe Jacobsen Beck, Valdemarsgade 9 I, 4200 Slagelse
Guisepina Boraso, Albert Ibsensvej 24, I th., 4200 Slagelse
Susan Christoffersen, Hasselvænget 23, vær. 117, 4300 Holbæk
Dorthe Egekjær, Østre Alle 14, 4200 Slagelse
Berit Engelbrechtsen, Elmens Kvarter 5, Osted, 4000 Roskilde
Gitte Bøllingtoft Frandsen, Bakkedraget 26, 4534 Hørve
Marian Frederiksen, Ågerupvænge 24, Assenrup, 4000 Roskilde
Jette Hald, Ewaldshave 52, 4300 Holbæk
Anita Hansen, Møllebjergvej 45, 4220 Korsør
Benedikte Hansen, Jernbanegade 11, 3720 Åkirkeby
Jane Høgh Hansen, Holbækvej 18, 4330 Tølløse
Karen Irene Hansen, Kirkepladsen 3, 4220 Korsør
Karin Hansen, Egernsundsvej 31, 2. tv., 4220 Korsør
Lene Munch Hansen, Segenvej 18, 3700 Rønne
Lise Lola Hansen, Slettestræde 17, 3700 Rønne
Lonnie M. Hansen, Nørre Alle 23, vær. 24, 4400 Kalundborg
Pia Hansen, Syvstien 2, 4681 Herfølge
Gitte Westergren Jakobsen, Albert Ibsensvej 54, 3.th., 4200 Slagelse
Helle Nygård Jacobsen, Smedeparken 30, 2.mf., 4180 Sorø
Pia Jacobsen, Hjorthøjvej 5, 4200 Slagelse
Karina Jeanette Jensen, Vestergade 19, 4660 Store Heddinge
Maibritt Leonhardt Jensen, Engvej 10, 4400 Kalundborg
Stina Jensen, Ndr. Smålyngsvej 3, 3720 Åkirkeby
Tina Juel Jensen, Bjælkerupvej 15, 4660 Store Heddinge
Karen Jørgensen, Engelsborgvej 4, 4173 Fjenneslev
Anni Munch Kofoed, Linde Alle 5, Nyker, 3700 Rønne
Synnøve Betina Kofod, Kofoedsvej 12, 3730 Nexø
Lene Marianne Brun Larsen, Provstevænget 4, 4330 Hvalsø
Tina Madvig, Præstebakken 6, 3751 Øster Marie
Irena Richmond Mortensen, Snellemark 23, 3700 Rønne
Marianne Nielsen, Rolighedsvej 6, 4100 Ringsted
Tina Skov Nielsen, Teglvænget 4 tv., 4654 Fakse Ladeplads
Anders Pedersen, Østerbro 48, 4200 Slagelse
Kate Lybæk Petersen, Klosterbanken 10, 4200 Slagelse
Birgit Lilja Pedersen, Valdemarsgade 3 st.th., 4200 Slagelse
Lene Jul Petersen, Hasselvænget 23, vær. 101, 4300 Holbæk
Susanne Vibeke Petersen, Strandvejen 22, I th., 4520 Svinninge
Christina Rasmussen, Højbovænge 1, 4660 St. Heddinge
Anne Lisbeth Robdrup, Rugvænget 2, 4293 Dianalund
Gitte Schwartz, Nørre Alle 23, 4400 Kalundborg
Lene Skovgaard, Åkirkebyvej 117, 3700 Rønne

Heidi Staschen, Vedskøllevej 10, 4681 Herfølge
Else Margrethe Sørensen, Hovedgaden 32 A, 4270 Høng
Mona Lehmann Sørensen, Blegdammen 36, I th., 4400 Kalundborg
Vibeke Helle Wied, Kolonivej 15, II sal nr. 69, 4293 Dianalund
Lisbeth Villadsen, Hylbyvej 26, 4220 Korsør

5 og 10 måneders husholdningskursus foråret 1988

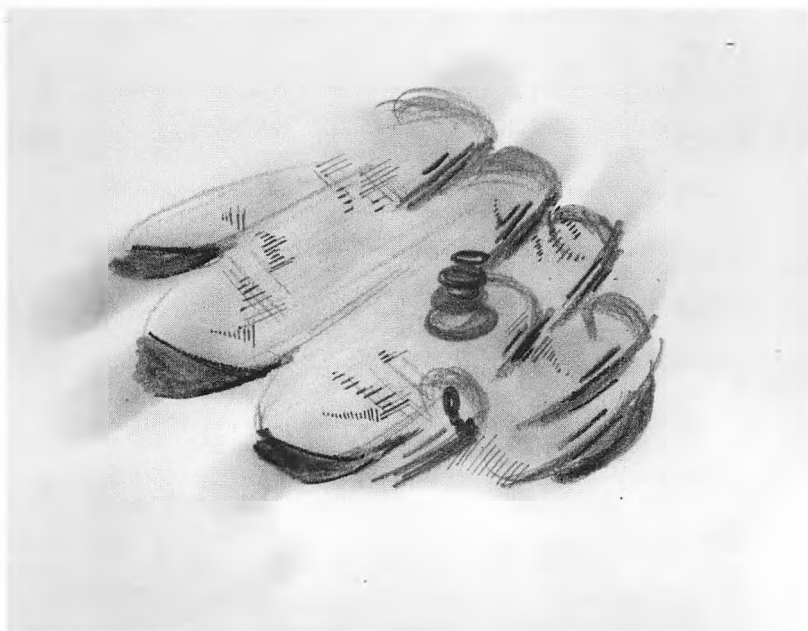
Lone Kristensen, Birketoften 6, 4281 Gørlev
Pia Dreyer, Nylandsvej 6, Kr. Skensved, 4622 Havdrup
Maja Faxholm, Hesselbjergvej 2, 3000 Helsingør
Jeanette Jensen, Nyrupvej 4, 4200 Slagelse
Maiken Jensen, Langebjergvej 1, 4250 Fuglebjerg
Berit Skeel Nielsen, Kildeskoven 3, 4400 Kalundborg
Hanne G. Petersen, Lærkevænget 6, Dåstrup, 4130 Viby Sj.
Jonna Sørensen, Karlemosevej 115 B, 4600 Køge

EFG 2 del trin I jan/apr 1988

EFG 2 del trin 2 sep/dec. 1988

Charlotte Andersen, Sorøvej 59, 4171 Glumsø
Pia Hjorth Andreasen, Jernbanevej 13 B, 4230 Skælskør
Kirsten C. Assum, Hovmålvej 74, 2300 Kbh., (kun jan/apr)
Anya Butzkowsky, Smidstrupvej 12 A, 4733 Tappernøje
Gitte Baagø, Vindegårdsvej 23, 4632 Bjæverskov
Lotte Christensen, Bråbyvej 43, blok B, 4690 Haslev
Birgitte Clausen, Løvegade 43, 4200 Slagelse
Birthe Dyrland, Holbergsgade 28 I, 4200 Slagelse
Charlotte Bøgeskov Frandsen, Fuglsangsstien 10 A, 4600 Køge
Inez Iversen, Avnstrupvej 2, 4330 Hvalsø
Dorthe Janum, Mimosevej 31, Tune, 4000 Roskilde
Dorthe Fredlev Jensen, Trønningevej 5, Tuse, 4300 Holbæk
Dorthe Jensen, Dådyrvej 87, 4050 Skibby
Eigil Jensen, Starvsfólkahúsió, 700 Klaksvík
Inge Margith Jensen, Plantagen 10, Osted, 4000 Roskilde
Jane Kofod Jensen, Benløseparken 87 II, 4100 Ringsted
Mette B. W. Jensen, Mørbjergparken 9, 4000 Vindinge
Susan Holmegaard Jensen, Skovdalsvej 17, 4600 Køge
Aino Jørgensen, Søndermarksvej 29, I mf., 4200 Slagelse
Sonja Kruse Jørgensen, Lerchenfeldtvej 211, 4400 Kalundborg
Tina Wilken Jørgensen, Kongelyset 44, 4200 Slagelse
Mette H. Kock, Frederiksbergvej 61, 4180 Sorø
Alice Fredslund Kristensen, Avnstrupvej 2, 4440 Mørkøv
Pia Brønning Larsen, Bistrupvænge 12, vær. 302, 4000 Roskilde
(kun januar/april)

Mona Lillelund, Kierulffsvej 40, 2. tv., 4200 Slagelse
Anja Malm, Vinkelvej 4, 4174 Jystrup
Susanne Bunch Morsing, Kierulffsvej 32, 3. tv., 4200 Slagelse
Hanne Nielsen, Dalsagervej 10, 4100 Ringsted
Jeanette Hjelm Nielsen, Sønderupvej 33, 4242 Boeslunde
Lise Lotte Nielsen, Sofievej 15 B., st.tv., 4300 Holbæk
Lonnie Pia Nielsen, Fælledvej 9, 4350 Ugerløse
Marianne Merete Nielsen, Sygehusvej 1, II vær. 26, 4690 Haslev
Lene Ottesen, Vognparken 14, værelse 756, 2620 Albertslund
Dorthe S. Pedersen, Hasselvænget 23, vær. 123, 4300 Holbæk
Dorthe V. Pedersen, Kong Georgsvej 102, I tv., 2000 København F.
Jeanette Y. Pedersen, Tåstrupgårdsvej 45, 3. sal mf., 2630 Tåstrup
Kristina Pedersen, Olesmindevej 4, 4460 Snertinge
Pia Irene Pedersen, Rønnevej 10, 4050 Skibby
Tenna S. Pedersen, Højgårdsvejen 17, 4690 Haslev
Gitte Petersen, Cementvejen 2, 4450 Jyderup
Lisbeth A.-M. Petersen, Gøderupvej 22, Gøderup, 4000 Roskilde
Britta Rømer Petersen, Parcelvej 33, 4690 Haslev (kun jan/apr)
Annette Sørensen, Sct. Pedersgade 14, 4200 Slagelse
Unni Lena Wesselhoff, Kongevejen 4, 4180 Sorø



Grundlæggende køkkenledere aug/dec 1988

Joan Aagren, Drosselvej 90, 4270 Høng
Maria Backer, Lille Rismarksvej 4, 5970 Ærøskøbing
Thora Bendsen, Rønnebærvej 5, 7200 Grindsted
Charlotte Anita Christensen, Ahornvænget 10, 3250 Gilleleje
Marianne Christensen, Kragnæs Strandvej 8, 5960 Marstal
Lotte Merete Dakhini, Nørregade 108, st.tj., 4100 Ringsted
Mette Slothuus Eriksen, Skovlundvej 9, 6660 Lintrup
Jane Gade, Kierulfsvej 42, I tv., 4200 Slagelse
Irene Gjelstrup, Finderupvej 10, 4270 Høng
Kirsten Gregersen, Duemosevej 3, 4281 Gørlev
Dorthe Grønbech Hansen, Svendborg Landevej 14 C, 5871 Frørup
Gitte Hansen, Nymøllevej 15, Tybjerg, 4100 Ringsted
Jannie Hansen, Albert Ibsensvej 60 sh., 4200 Slagelse
Tina Wang Hansen, Strandpromenaden 4,
Sandvig-Allinge, 3760 Gudhjem
Ulla Steffensen Hansen, Grevevej 20, 2670 Greve Strand
Benja Hovgaard, Bringserevej 2, 4850 Stubbekøbing
Tina Frimann Jensen, Bakkekammen 6, 4550 Asnæs
Hanne Vesth Klausen, Oldvejen 20, 4300 Holbæk
Maj-Britt Knudsen, Vesterbjergvej 18, 4460 Snertinge
Anne Larsen, Kvarmløsevej 37 F., 4340 Tølløse
Birthe Larsen, Asgårdsvej 76, 4100 Ringsted
Susanne Laugesen, Nykøbingvej 270, Nr. Ønslev, 4800 Nykøbing
Bodil Nielsen, Mosbyvej 17, 4500 Nykøbing Sj.
Charlotte Holm Nielsen, Ternevej 8, 4291 Ruds Vedby
Tina Nielsen, Korsbækvej 23, 4281 Gørslev
Lone Olsen, Benløse By 28, 4100 Ringsted

5 og 10 måneders husholdningskursus fra august 1988

Sanne Adstofte, Gl. Vassingerødvej 14, 3540 Lyngø
Camilla Alban, Egebjergvej 162, 4500 Nykøbing Sj.
Pia Frandsen, Egehegnet 78, 2850 Nærum
Heidi Hansen, Kongensgade 17, 4100 Ringsted
Susan Hansen, Nytåstrupvej 21, 4300 Holbæk
Mette Günther Jensen, Vanløsevej 37, 4370 St. Merløse
Sarah V. Jensen, Sokkelundsvej 44, I., 2400 København NV
Charlotte H. Jørgensen, Bakkehaven 26, 4400 Kalundborg
Peter Jesper Lenchler, Skovledet 16, 2. tv., 3400 Holbæk
Bente Rømer Petersen, Køgevej 200, 4100 Ringsted
Marie-Louise Svendsen, Højager 26, 3400 Hillerød
Marlene Ann Thomsen, Margrethevej 13 A, 4400 Kalundborg



