



Danskernes Historie Online

Danske Slægtsforskeres Bibliotek

Dette værk er downloadet fra Danskernes Historie Online

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

Støt vores arbejde – Bliv sponsor

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

Ophavsret

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

Links

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

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



**Årsskrift for
Ankerhus Husholdningskole
1994**

Elevforeningen

Udsendelsen af dette årsskrift er ikke så festlig, som den plejer at være. Vi er alle følelsesmæssigt berørt af af begivenhederne omkring vores gamle skoles lukning. Det har været sørgeligt at konstatere, at der ikke var mulighed for at fortsætte. Det kan ikke undgås, at der i dette årsskrift, fra fleres side, vil blive givet udtryk for det samme.

Og nu melder der sig så det store spørgsmål. Hvad med elevforeningen? Skal den opløses, eller kan den fortsætte? Og hvis vi vælger at fortsætte, så hvordan? Vi har vendt og drejet spørgsmålet i bestyrelsen, men da det for os ikke er så entydigt, har vi valgt at forholde os afventende.

Derfor indkalder vi alle medlemmer til møde lørdag den ~~12. 11. 1988~~

I det forløbne år har vi ellers fortsat arbejdet med at få skolekredsen på plads. Vi syntes, det var en god ide, og vi havde håbet, det havde givet skolen et bæredygtigt bagland, men vi nåede desværre ikke at gøre arbejdet færdigt.

Vores generalforsamling og forårsfest blev en god dag. Der var mødt ca. 150, og selv om vi sagtens kunne have været flere, blev det en dag, vi vil glæde os over at tænke tilbage på.

Det for os store aktuelle spørgsmål er: Skal vi fortsætte som bestyrelse eller nedlægge vi foreningen som en naturlig følge af skolens lukning. Vi håber, I vil komme til vores møde, så vi kan høre, hvad I mener, og derefter vil vi træffe vores beslutning.

Så selv om det er en anden slags møde, vi inviterer til end årsmødet, kan jeg alligevel slutte med et - på gensyn.

*Ilse Pedersen
Formand*

Forstanderens beretning

Det er med blandede følelser jeg har sat mig til at beskrive 1994 på Ankerhus Husholdningsskole.

Lukningen af skolen er i skrivende stund stadig så ny, at det kan være svært at "se bagom" og beskrive året der gik.

Jeg skylder dog elevforeningens medlemmer at fortælle lidt om, hvordan året gik - lukningen er beskrevet af næstformand i skolens bestyrelse Ann Jeppesen, hvorfor jeg ikke vil komme ind på dette.

Foråressemesteret:

Januar startede med ankomsten af det afsluttende hold køkkenledere samt køkkenassistenter på 3. skoleperiode, samtidig med, at almeneleverne og 10. klasse eleverne kom tilbage fra juleferie. Allerede i samme måned tog de 2 sidstnævnte grupper til Norge for at stå på ski sammen med Ruth Jensen og Poul Erik List. Det blev en meget vellykket tur hvor alle kom hele hjem!

Først i februar ankom 50 elever fra 10. klasse fra Bagsværd Kostskole. "På lejrskole i Køkkenet" skrev Søndags Politiken i deres artikel om elevernes ophold her. Det var en krævende - men spændende uge for alle, hvor sport og motion blev blandet med kostlære og praktisk madlavning.

I marts afholdt vi praktikvært dag for køkkenassistenter og køkkenledere samlet, idet vi - men venlig sponsoring fra Hørkram - havde fået TV-kokken Claus Meyer til at komme og fortælle om "Kvalitet i

Storkøkkenet". Det blev en interessant dag med en god diskussion om hvad kvalitet er, og hvordan man opprioriterer kvalitet, også i storkøkkener, trods økonomiske stramminger.

Efter påske, den 5. april, holdt vi Bente Jegstrups 25 års jubilæum. (Mere om dette andetsteds i bladet). Det blev en god og festlig dag, hvor mange mødte op for at fejre Bente.

Køkkenassistenterne på 3. skoleperiode forlod os den 20. april, og ugen efter kom 4. skoleperiode tilbage på afsluttende skoleophold.

Første lørdag i maj holdt vi Åbent hus, samtidig med elevforeningens årlige generalforsamling med efterfølgende middag og dans. Mange havde meldt sig til spisning i år, og det blev en meget hyggelig aften. (-Også mere om denne andetsteds i bladet).

Køkkenlederne klarede den afsluttende eksamen flot, og i slutningen af maj måned tog vi afsked med både de nyuddannede køkkenledere og almeneleverne.

I juni gik også 10. klasse til eksamen, og da de drog afsted i slutningen af juni var køkkenassistenterne alene i huset indtil 8/7 hvor de afsluttede deres skolegang.

Efterårssemesteret:

Det blev en kort sommer, idet vi allerede den 1. august tog imod de nye almenelever, 10. klasse elever og køkkenlederelever på grundkursus. Ugen efter pakkede

almenelever og 10. klasse cyklerne og cyclede til Havnsø, hvor færgen sejlede os til Sejerø. Ruth og jeg ledsagede gruppen, og vi havde alle en meget fin "ryste sammen" tur på Sejerø, hvor eleverne fik deres første lektion i at flå og rense fisk! Det var vist en oplevelse for de fleste, men på trods af protesterne, spiste faktisk næsten alle de helt friske, velsmagende skrubber. Man må vel smage den fisk man selv har rensset!

I september var 10. klasse og almeneleverne traditionen tro på Kongskildemarkedet en week-end, hvor de under temaet "Det daglige brød" solgte og bortloddede de brød, som de forinden havde fremstillet i praktisk madlavningsøvelser. Det blev en meget flot udstilling, som desværre den week-end næsten druknede i regn.

I oktober havde vi håbet at kunne starte et hold voksne Køkkenassistentelever op. 14 dage før start måtte vi aflyse, idet ændringer i reglerne om uddannelsesorlov rev det økonomiske grundlag væk under flere elever. Da holdet således blev reduceret til under 10 deltagere, så vi ingen anden udvej, end at aflyse.

Således kommer vi frem til den skæbnesvangre uge i oktober, hvor jeg måtte meddele elever, lærere og øvrige medarbejdere den tunge beslutning bestyrelsen havde taget om at lukke skolen.

For de medarbejdere - pedeller, skolehusmødre, rengøringsassistenter, skolesekretær og lærere - der har haft deres daglige virke her på Ankerhus i mange år, var det en skelsættende dag. Tiden herefter har været svær for mange, men vi ved heldigvis, at med tiden vil de gode minder om

Ankerhus Husholdningsskole være de fremherskende i erindringen. Selv fik jeg ikke lang tid her - 1 1/2 år kunne det blive til. Jeg ville dog nødig være den tid foruden, og i min erindring har den korte tid givet mange gode oplevelser.

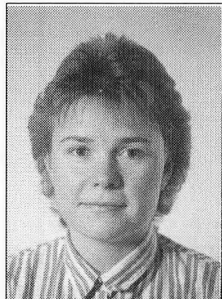
Til slut vil jeg sige tak til alle der har bakket op om skolen i årenes løb, til elever, medarbejdere og alle de, der meldte sig ind i skolekredsen. Forhåbentlig vil en kreds af "gamle Ankerhus'ere" stadig mødes i elevforeningen og udveksle gode minder fra den Husholdningsskole der var engang.

Winnie From Thesbøl
forstander

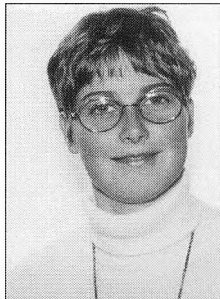
Adresseliste for elevforeningens bestyrelse, Ankerhus, Efterår 1994



Formand:
Ilse Pedersen
Hasbjergvej 101,
4750 Lundby
Tlf. 53 76 71 40



Sekretær:
Line Christensen
Mølleskovvej 151,
4370 St. Merløse
Tlf. 53 60 06 85



Kasserer:
Berit Vestergård
Lucernevej 9,
4180 Sorø
Tlf. 53 63 11 93



Lisette Rosdahl
Godthåbsvej 193, 3th,
2720 Værløse
Tlf. 3833 2948

Supleanter:



Ulla Jørgensen
Mullerup Strandvej 10B,
4200 Slagelse
Tlf. 53 55 85 95

Lisbeth Juul Larsen
Abildvej 4, var. 2,
4180 Sorø
Tlf. 53 63 50 99

Gitte Fredslund
Hovedgaden 18, 1st,
4270 Høng
Tlf. 5385 1285



Anja Lehman
Næstvedvej 20,
4180 Sorø
Tlf. 5363 4705



Lærer:
Ruth V. Jensen
Stenrøjlervej 3,
4200 Slagelse
Tlf. 53 54 40 38

Lærere:

Forstander:
Winnie From Thesbøl

BENTE JEGSTRUP

- 25 år på Ankerhus Husholdningsskole

Det er ganske vist at året 1994 vil blive fastholdt i Bente's erindring som et bemærkelsesværdigt og dermed begivenhedsrigt år!

- Jubilæum 1. april
- Udgivelse af Ankerhus Kostprogrammet på EDB
- Skolens lukning i oktober.

Lad os koncentrere os om jubilæet.

Den 1. april kunne Bente fejre sit 25 års jubilæum på skolen.

Dagen blev fejret med familie og venner derhjemme i Bromme Østermark.

På skolen blev jubilæet markeret tirsdag den 5. april efter påskeferien.

AH'ere og 10. kl. udsmykkede parke-

Køkkenlederne havde forfattet flg. sang:

Mel.: ÅH KAREN

Åh Bente - det er nu mange år
at du har vandret nede i det blå køkken, køkken, køkken
vi laver mange spændende ting sha lalala
mange diæter får du banket ind
Bente, du har mange jern i ilden
både her og der
åh åh Bente du er dejlig skør

Åh Bente - Gud, hvor er du skøn
vi husker stadig dengang du faldt omkuld a va va
du snakker og siger sjove ting sha lalala
åh åh åh Bente altid er du i sving
Bente, der vil aldrig være anden pige li'som dig
og ingen anden kan ånde li'som dig
h²° og kulhydrat har vi nu lært en masse om
åh åh åh Bente du er jo suveræn

Åh Bente - du vægter alles vægt
vi synes jo alle, at din den er perfekt a va va
du er jo god til mange ting
gode manerer og en velkomstdrink
hvad der end sker så vil vi stadig mødes med dig en skønne dag
men nu vil vi feste, for det er din dag.



Bente Jegstrup ved sit 25 års jubilæum.

ringspladsen foran skolen med smukke relieffer tegnet med farvekridt, og køkkenlederne havde forberedt et flot traktement med godt, søde sager til ganen - lige i Bente's ånd.

Gæster fra nær og fjern kom til Ankerhus denne eftermiddag for at sige Bente tillykke. Bente blev rigt begavet, og i flere taler og sange fik vi et indblik i Bente's liv på skolen.

Gustav Nedergaard causerede bl.a. over en sang om "Superrumraketten" som Bente Balle i sin pure ungdom skrev til en eller anden sammenkomst på Ankerhus.

Nanna Hørlück Hansen sendte en flot buket med 25 tulipaner - vel at mærke i

træ og papir, og på hver blomst var der skrevet en lille anekdote om hvert af de år Bente har været ansat.

På Bente's vegne kan vi glæde os over at jubilæet nåede at blive fejret inden skolens lukning.

Med flg. karakteristika ønskes du kære Bente megen held og lykke fremover

B - for behjertet, begejstring og bedrifter
E - for engagement, entusiasme og EDB

N - for naturlig, normal
og med på det NY'este

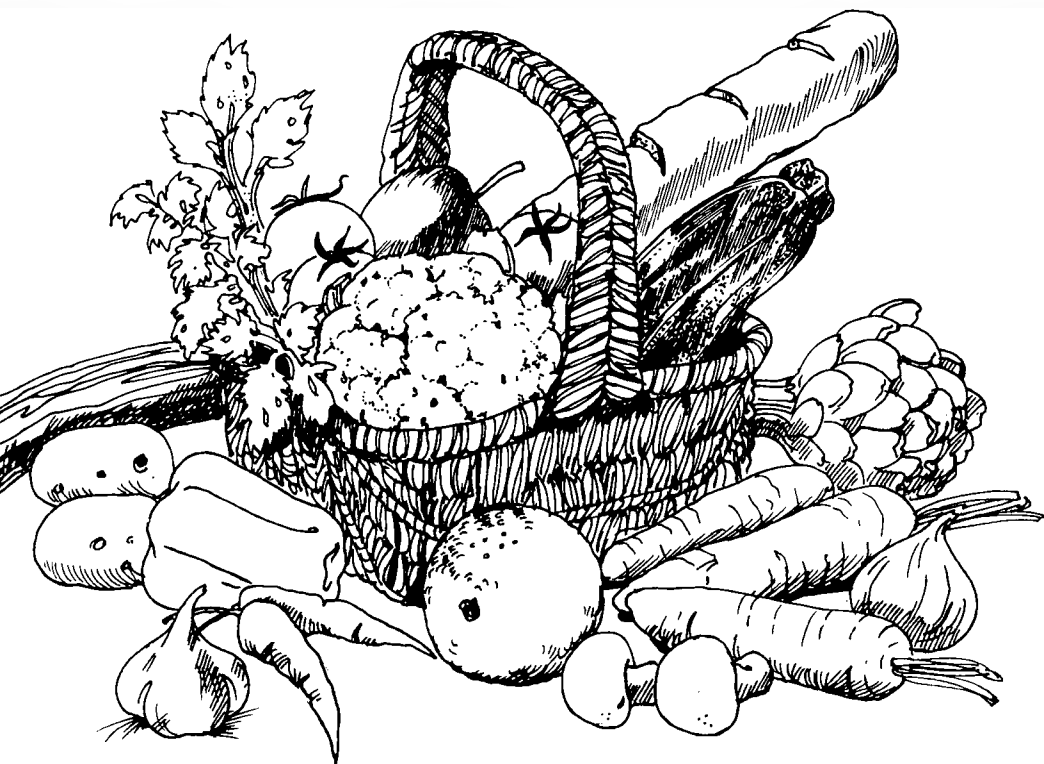
T - for talent, temperament og tillid

E - for effektiv, emotionel og ELSKET!

IA, Dec. '94.

ANKERHUS KOSTPROGRAM

WINDOWS



I begyndelsen af oktober kom *ANKERHUS KOSTPROGRAM* på markedet. Der blev udsendt ca. 1200 reklamer til forskellige målgrupper og der blev arrangeret et SEMINAR den 12. oktober.

Vi i kosttabelforeningen har fået mange gode tilbagemeldinger på vores kostprogram. Til eftermiddagsseminaret deltog der ca. 50 personer og alle viste stor begejstring. Indtil nu er der solgt 16 programmer og det er vi godt tilfredse med. En af vore betatere, læge Svend Beier

fra Esbjerg, har vist så stor interesse for vort program, at vi har indledt et samarbejde. Vi har holdt et heldagsmøde med idé udveksling til evt. senere versioner. Ankerhus Husholdningsskoles lukning har betydet at vi i kosttabelforeningen har kontaktet en advokat angående foreningens videre eksistens.

Vi hedder stadigvæk *KOSTTABELFORENINGEN VED ANKERHUS HUSHOLDNINGSSKOLE*, Vibeke Jørgensen er formand, Marianne Pedersen er kassér og

sekretær. KOSTTABELFORENINGEN har fået ny adresse og telefon/fax nummer.

NY ADRESSE:

KOSTTABELFORENINGEN

Bromme Østermark 19

4190 Munke-bjergby

NY TLF./FAX: 53 60 70 70

Hvad er Ankerhus Kostprogram?

ANKERHUS KOSTPROGRAM er et EDB program, der arbejder under WIN-DOWS. Det er uundværligt for alle der er interesseret i sundhed og ernæring.

Det er udviklet af Bente Jægstrup, Sigrid Willadsen og Thomas Grønholt. Det er blevet testet af forskellige personer, der repræsenterer vores målgrupper. Jeg kan nævne EH-økonom Mathilde Christensen fra Vinding husholdningsskole, Køkkenleder Nina From fra Høng ældrecentre, Grethe Larsen fra Benløse skole og Læge Svend Beier fra Esbjerg sygehus.

Hvad kan Ankerhus Kostprogram?

Kan hurtigt og nemt kostberegne en opskrif/ret, et måltid, en eller flere dagskost.

Kan hurtigt og nemt portionsberegne, fra 1 portion til mange og omvendt.

Kan hurtig og nemt tallerkenberegne. (Diæter - kostpolitik)

Kan hurtig og nemt prisberegne. Kan vurdere kosten på 23 næringsstoffer samt energi.

Har indbygget persondata, anbefalinger til 44 kategorier og 5 aktivitetsniveau.

Er bygget op på baggrund af Kosttabeller Ankerhus's mange data.

Har utrolig nemt produktvalg, pt. 700 produkter, heraf 105 diætprodukter.

Har mulighed for indtastning af andre mål end g. Eks. skive- stk.- spsk.- tsk.-liter-glas- dl.

Tager højde for tilberedningssvind.

Kan midlertidigt fravælge et eller flere produkter, blot ved dobbeltklik på menuen.

Har indbygget notesblok, der betyder at man kan tilføje en tekst til en kostplan eller en opskrift.

Kan udregne Energiprocentfordeling og Dækningsprocent.

Kan vise hvor samtlige 24 næringsstoffer stammer fra.

Kan udskrive kostplaner, opskrifter, cirkel- og søjlediagrammer.

Har elektronisk brugervejledning, der viser programmets muligheder.

Har direkte hjælp til såvel kostplanlægning som er ernæring.

Programpakke, der indeholder disketter, dongle, manual incl. 2 opgaver og en Kostabeller Ankerhus, koster

3.995 kr. excl. moms Normalpris

2.995 kr. excl. moms Skolepris

Der er rabatorbninger ved køb af flere programmer og 8 dages returret. Ring for yderligere oplysninger.

Jeg ønsker alle mine "gamle" elever en god jul og et godt nytår.

Mange hilsner fra
Bente Jægstrup

ANKERHUS

En epoke er SLUT - En ny begynder!

Formanden for elevforeningen har bedt mig skrive dette indlæg til Årsskriftet for Ankerhus Husholdningsskole. Af mange grunde, men mest af pietetsfølelse for Ankerhus Husholdningsskole sagde jeg ja til at give mit bidrag til det formentlige sidste årsskrift gennem en lang årrække i eksisterende format.

Som "barn" af Ankerhus - for mit vedkommende institutionen Ankerhus, da jeg både har været elev på husholdningsskolen og seminariet, er det næsten en nekrolog, der nu skrives - og dog institutionen Ankerhus vil stadig bestå, idet seminariet formentlig i nær fremtid disponerer over alle bygninger på arealet og dermed snart vil få liv og virke til igen at blomstre op på en af de skønnest placerede uddannelsessteder i Danmark.

I kraft af mit kendskab til Ankerhus fra tiden som elev blev jeg for nogle år siden opfordret til at gå ind i bestyrelsen for husholdningsskolen. Jeg følte det som et ærefuldt hverv at skulle være med til at fastholde og nyskabe uddannelsesstedet, omend tiderne ikke var eller er de mest gunstige for den slags skoler, men med troen på, at unge har brug for kendskab til det indhold og de tilbud en husholdningsskole kan tilbyde, startede mit bestyrelsesarbejde på husholdningsskolen Ankerhus.

Det blev en spændende, men noget turbulent tid. Realiteterne om kampen om de unge mennesker bevirkede mange

drøftelser om målsætning, elevklientel, indhold, tilbud, sideløbende med den kendsgerning, at lovgivning, samfundsændringer, manglende videreuddannelse, økonomi satte sit præg på diskussionerne om, hvad kan vi, hvad vil vi, hvad gør vi. Vi - ansatte og bestyrelsesmedlemmer var klar over at noget måtte gøres for at få øget elevtilgangen. Men som bekendt tager forandringer tid. At få ændret de tilbud, husholdningsskolen Ankerhus i mange år havde kunnet få elever på, skulle ændres fra at have hovedvægten på de lidt ældre elever til fremover at få et yngre elevklientel med hovedvægten på almen elever og 10. klasses elever.

Tid koster penge - og det måtte vi sande. Økonomien var os imod -. Alle kæmpede bravt for at få rettet op på de barske økonomiske vilkår - ingen havde trods realitetssans - forestillet sig, at det skulle gå så galt, at vi i oktober måned måtte tage den drastige beslutning: at gå i betalingsstandsning her og nu. Den 10. oktober 1994 blev det opdaget, at det månedlige statstilskud, der udbetales løbende, i år var beregnet på et for højt elevgrundlag. Dette i forbindelse med et i øvrigt i løbet af året faldende elevtal medførte, at der af Undervisningsministeriet var udlagt godt 900.000 kr. for meget i statstilskud.

Undervisningsministeriet meddelte bestyrelsen i brev af 24.10.94, at det for meget udbetalte statstilskud skulle modregnes i de kommende tilskudsrunder. Det be-

tød, at Ankerhus Husholdningsskole stod uden tilstrækkelige indtægter til at fortsætte driften.

Således konfronteret med kendsgerningerne var bestyrelsens fornemste opgave nu at få afviklet på den mest værdige måde overfor såvel elever/forældre som ansatte. Intentionerne kan være nok så gode, men vi har måttet sande, at lovgivning ikke har plads til det menneskelige. Gang på gang er vi gennem lovgivningens håndhævere blevet belært, at vore intentioner ikke kunne gennemføres. Tilbage sidder vi bestyrelsesmedlemmer med ansvarsfølelsen tyngen de på vore skuldre over at skulle være med til at lukke en arbejds plads, hvor så mange trofaste medarbejdere har viet et langt arbejdsliv med stor samvittighedsfølelse og

pietetsfølelse for deres skole, med følelsen af, at de arbejdsvilkår forstander Winnie From Thesbøl blev budt i tiden fra 01.04.93, hvor hun tiltrådte var noget nær det umenneskelige.

Alle kæmpede bravt til det sidste og det skylder vi jer stor tak for.

Når man mister en meget kær ven vil man i lang tid være præget af sorgen og savnet, men som tiden går dukker heldigvis de mange gode minder frem, man har haft sammen. Husholdningsskolen Ankerhus vil vi aldrig glemme, men lad os frem over sammen være med til at værne om institutionen: Ankerhus.

Ann Jeppesen,
medlem af bestyrelsen

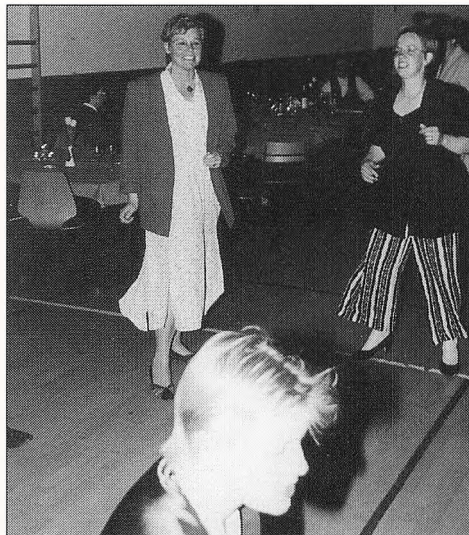
Årsmøde den 7. maj

Dette årsmøde var nok et af de bedste og med de flest fremmødte ca. 150 til spisning i salen.

Desværre for os, blev det også det sidste, for det Ankerhus, som vi alle kender så godt og ikke kan undvære.

Festen begyndte med - at Winnie fortalte en beretning om hendes hverdag og arbejdsdag på Ankerhus, hvilket hun gjorde meget festligt.

Efter spisningen, der bestod af et dejligt Tag selv bord, iøvrigt et "Lev - Let" bord, var der dans til ud på de små timer. Orkestret The Boys spillede rigtig 60'er musik,





så gulvet var fyldt hele tiden, og alle morde sig dejligt. Under spisningen var der uddeling af langstilkede roser til alle 10- og 25 års jubilarer.

Denne fest burde gentages, hjælp os med det.

Berit Vestergård



Ankerhus i Sorø over

Foranlediget af mange over-
skrifter i de lokale aviser som:
lukning på Ankerhus, lukning
af den næstældste hushold-
ningskole og sidst Britta Schall
Holbergs: Ankerhus ka' da ikke
lukke, foler jeg at der trænger til
en lille forklaring på hvad nav-
net Ankerhus dækker over, - og
især hvordan det rent historisk
er opstået og udviklet. Des-
værre bliver denne forklaring
noget kompliceret, og derfor er
det ikke så sært, at selv loka-

oprettede "Den selvejende insti-
tution Husholdningsseminariet
Ankerhus" og beholdt hushold-
ningsskolen som sin private
ejendom. Datteren Margaret
Lauridsen arvede skolen efter
sin mor, men overdrog den i
1963 til ovenævnte, selvejende
institution. Hermed var Anker-
hus igen samlet til een instituti-
on, med fælles bestyrelse, men
selvstændig leder på hver af de
to afdelinger. Det var denne
fælles bestyrelse, der i perioden
inden af 1970'erne til-
førsted

Ankerhus skole i Sorø lukker på mandag

ANKERHU-
SLAGELSEV
4180 SORØ
TLF. 53 63 01 3
FAX. 53 63 21 75

Husholdningsskole må lukke

SORØ: Den kendte Ankerhus Husholdningsskole er bukket under i konkurrencen med tekniske skoler om uddannelsen af ungdom og madlavning, heriblandt købskolen. Skolen, der kun har 37 elever tilbage, lukkes på mandag den 1. november 1992, men lukker med udgangen af oktober. Skolen forsøges hjulpet ind på andre skoler, bl.a. på Ankerhus Seminarium, der uddanner ernærings- og husholdningsøkonomer, overtager en del af de øvrige aktiviteter. Desuden regner Ankerhus Seminarium, der er nabo til husholdningsskolen, med at overtage de ledige bygninger, oplyser seminariets formand, Ulla Koch.

Der er for
få elever

NÅR OKTOBER
til november lu

Jandets mes

ningssskole



Lukket og slukket på Ankerhus Husholdningsskole

*Bestyrelsen for Ankerhus Husholdningsskole har på grund af manglende elevtilgang besluttet at lukke skolen med udgangen af oktober 1992. Sådan lød budskabet i en pressemeddelelse skabet den 24. oktober. Sådan fik de 42 elever og 18 medarbejders dagligdag på den gamle, hæderkronede skole brat en helt anden forstan-

ningen. Der er kommet en helt ny lov og et andet beregningsgrundlag m.h.t. elevtil-
let indenfor området.
Og der har ikke været pen-
ge på kistebunden til at brin-
ge et par år på at få skibes til-
bage på ret kurs. Skolens øko-
nomi er gennem flere år ble-
vet stadig dårligere. Da jeg
blev ansat i april '93 havde
man i 1992 haft et rimelig
stort underskud. Det vidste
stort set alle. Men blev ansat - så

Winnie From Thesbøl nu sige farvel til Magdalene Lauridsens gamle husholdningsskole efter halvandet år som forstander. Foto: Hemmingsen.

Bent Hyldegaard-Pedersen
formand, Ankerhus Husholdningsskole

Winnie From-Thesbøl
forstander, Ankerhus Husholdningsskole

Bestyrelsen for Ankerhus Husholdningsskole beslutter at lukke skolen med udgangen af oktober. Husholdningsskolens ledelse vil søge skolengang andetsteds.

Det er vigtigt, at understrege, at Ankerhus Husholdningsøkonomer, IKKE er omfattet af lukningen.

Ankerhus Seminarium, som er inde i en byggeplaner, som nu er stillet i bero, idet husholdningsskolens bygninger. Seminarium vil overtage husholdningsskolens aktiviteter.

Ankerhus-elever føle sig svigtet af ledelsen

Eleverne tvinges til at flytte, for at færdiggøre uddannelse

ANKERHUS HUSHOLDNINGSSKOLE
SLAGELSEVEJ 70
4180 SORØ
TLF. 53 63 20 47

Sorø, den 24. oktober 1994
j.nr. 8400-94-10-24

DELELSE

på grund af manglende elevtilgang besluttet 1994.

uværende elever med at videreføre deres

seminarium, der uddanner Ernærings- og stående beslutning.

periode, har i længere tid arbejdet med at få fastslået, at Ankerhus Seminarium overtager ansvaret for at videreføre nogle af

by Bjerre Christensen
led, Ankerhus Seminarium

h
Ankerhus Seminarium

Udd
eder
på d
bet
s v
sk
ke
a
ad
t
is
lede
ndre
o mul
oldn
avn
oldn

elev
på
v
n
sk

Køkkenleder-eleverne på Ankerhus Husholdnings-skole kan nu fortsætte deres uddannelse hos naboen Ankerhus Seminarium. Arkiefoto: Anders Ole Olsen

Køkkenledererne kan nu blive til jul

Midlertidig løsning på køkkenledernes problemer

Tiden ser lysere ud, 11 køkkenleder, som har været lukningen af Ankerhus Husholdnings-skole kan de blive i deres undervisningsstillinger på Ankerhus. Men hvor de skal gå hen, er endnu ikke besluttet.

Ernærings- og Stående Leder

Den sidste karklud er væk

Konkurrencen fra handelshøjskoler og kommunale ungdomsprojekter lukker Ankerhus Husholdningsskole ved Sorø

AF ERIK PEDERSEN

En af landets ældste husholdningsskoler lukker og stikker sig selv over et stigende interesse blandt piger for serøst at lære husgerning.

Landets 19 husholdningsskoler var tidligere ene om at uddanne eleverne. St...

Få drenge
Landets 19 husholdningsskoler var tidligere ene om at uddanne eleverne. St...



Tak til eleverne!

Den 24.10.94 var en mørk dag på Ankerhus Husholdningsskole. Tidligt om morgenen blev alle medarbejdere og elever orienteret om, at vores skole skulle lukke med udgangen af ugen.

Hvordan ugen gik kan der vist ikke sættes ord på, for alle var chokerede og alligevel travlt optaget af at gøre en kraftanstrengelse for at hjælpe de igangværende elever til en anden skole/tilværelse.

Som det nok er alle bekendt blev 10. kl. og almen eleverne flyttet til andre skoler og deres lærere suspenderet fra 01.11.

Køkkenledereleverne manglede 8 uger af deres grundlæggende kursus og fik tilbuddet om, at gøre det færdigt under åben uddannelse i Ankerhus Seminarie' regi i et særligt tilrettelagt forløb.

Det betyder, at de undervises i de fag/emner som de manglede i de 20 ugers grundlæggende kursus af Bente og Kirsten samt enkelte af seminariets lærere.

Bente og undertegnede er udlånt til seminariet i den periode.

Det er underligt at gå rundt i en næsten tom skole, som mere og mere lukkes af. Underligt at konstatere, at nu skal der ikke fyldes op af dette og hint.

Undervisningen forløber fint med målbevidste elever, som nu har forvundet choket og som socialt befinder sig fint med Seminariets studerende.

I skrivende stund er der lige givet dispensation til at afsluttende kursus fra jan. kan forløbe på tilsvarende måde.

Hvad fremtiden vil bringe er endnu uvis,

men vi bringer en varm tak til alle gamle elever, som overfor os har vist deres deltagelse.

Vi vil også her rette en appel til alle gamle elever om Jeres støtte, hvis det skulle lykkes Seminariet at få samlet en skolekreds om en Ankerhus Ny Husholdningsskole.

Med ønsket om et godt nytår sendes alle gamle elever og årsskriftets læsere de bedste hilsner fra

Bente Jegstrup og
Kirsten Lillelund Sørensen

Dagsorden for ekstraordinær generalforsamling

Afholdes LØRDAG d. ~~27.11.1998 kl. 19.00~~
på Ankerhus Husholdningsskole

1. Valg af dirigent
2. Valg af stemmetællere.
3. Formandens beretning
4. Afgørelse om elevforeningens fremtid
5. Evt.

Punkter til dagsordenen skal være formanden i hænde
senest 14 dage før.

Elevforeningen er vært ved kaffe og brød

Magdalene Lauridsen og "Havesagers" anvendelse!

Af Gustav Nedergaard, fhv. rektor.

I denne tid hvor der går en økologisk bølge over landet, - hvor man i TV diskuterer levnedsmidlers kvalitet og fremviser gamle, danske æblesorter og økologiske, grove grønsager, kan der være grund til at erindre, at Magdalene Lauridsen allerede fra dette århundredes begyndelse gjorde en stor indsats for havesagers anvendelse. Hun udgav allerede i 1906, *Frugt og*

Grøntbogen, en lille, nem bog på 100 sider til pris 1,- kr.

Hun begynder bogen med nogle hovedretningslinier for anvendelse af frugt og grønt i den daglige kostplan:

Brug kogte, varme, ustuede Grøntsager sammen med Flæst og Kød, når der gives Kartofler og brun Sauce.

Brug til Brødet ved Morgenbordet Frugt-

EFTERLYSNING

Køkkenledere årgang '89

Så er det ved at være tid til at begynde planlægningen af vores komsammen i '95, Karen Ib (Hansen) og Ulla Jørgensen er gået sammen om at klare arrangementet denne gang. Men vi har et problem, vandrerbogen er jo gået i stå for længe siden og mange af jer er flyttet og nogle har skiftet efternavn, derfor jer der læser dette, vil I ikke nok kontakte os og fortælle hvad I ved om nye adresser. Det er jo dyrt at sende så mange breve ud, uden at kunne regne med at de bliver læst af dem som de er tiltænkt.

Vores adresser og tlf. er:

Karen Ib, Birketvej 189, 4930 Maribo, tlf. 5388 8196

Ulla Jørgensen, Mullerup Strandvej 10B, 4200 Slagelse, tlf. 53 55 86 95

Håber at vi ser rigtig mange KL til vores sammenkomst

Venlig hilsen
Karen og Ulla

Hvad een Person bruger og bør spise af Grønsager i et Aar.

Mindst $\frac{1}{4}$ kg Kartofler daglig + $\frac{1}{4}$ kg andre Havesager.

Fremstillet til De samv. sj. Landboforeningers Husholdningsudstilling

ved

Husholdningsseminariet *Ankerhus*

og

Havebrugskonsulent H. Gram.

Illustreret af Caroline van Deurs.

Kartofler, mindst 1 Td. = 100 kg	Snittebønner.....	3 kg
Gulerødder..... ca. 20 »	Voksbønner.....	1 »
Kaalroer, Majroer, Bort-	Perlebønner.....	2 »
feldske..... 15 »	Valske Bønner.....	1 »
Jordskokker..... 2 »	Ærter i Bælg.....	3 »
Pastinakker..... 2 »	Sukkerærter.....	1 »
Rødbeder..... 3 »	Radiser.....	100 Stk.
Blomkhaal..... 10 Stk.	Ræddiker.....	5 »
Savoykaal..... 10 »	Karse.....	1 Kasse
Spidskaal..... 5 »	Salat.....	20 Plant.
Hvidkaal..... 10 »	Syre.....	5 »
Rødkaal..... 4 »	Bladbeder.....	5 »
Rosenkaal..... 4 Stok	Spinat.....	1 kg
Grønkaal..... 5 »	Kørvel.....	$\frac{1}{4}$ »
Porrer..... 50 Stk.	Tomater.....	3 »
Sellerier..... 10 »	Græskar.....	5 »
Blegselleri..... 2 »	Agurker.....	5 Stk.
Persille..... 10 »	Artiskok.....	1 Plante
Asparges..... 1 kg	Sukkermajs.....	2 »
Skorzonerødder..... 2 »	Krydderurter: Purløg, Krusper-	
Havrerødder..... 1 »	sille, Timian, Merian, Dild, Estrag-	
Løg..... 1	on, Peberod o. s. v.	

Af Konserver: 10 Flasker Saft, 10 Flasker henkogt Frugt, 10 Glas Grønsager, $\frac{1}{2}$ kg Gele, 1 kg forskelligt Syltetøj, 5 kg Marmelade, 3 kg tørret Frugt, $\frac{1}{2}$ kg tørrede Grønsager o. s. v. (Se Magdalene Lauridsen: Frugt- og Grøntbogen).

Marlene Lauridsens anbefaling af forbrug af "Havesager" fra 1990. På udstillingen var denne portion illustreret af en flot farvemaleri af hele den store bunke grønsager.

marmelade, enten som Smør (Frugtsmør) eller Paalæg.

Brug frisk Frugt eller Kompot som Efterret ved Middagsbordet.

Brug til Eftermiddagsmellemmaden Radiser, Ræddiker, Agurker, Tomater eller Frugtkompot.

Brug ved et Smørrebrøds-Aftenbord kogte, dampende varme Grøntsager, f.Eks. Bønner, Blom-, Spids-, Savoykaal, Gulerødder, Rosenkaal, Hvidkaal med Kartofler o.s.v.

Brug om Aftenen i Stedet for Kaffe og tunge Desserter, frisk eller henkogt Frugt.

Bortset fra at sproget har ændret sig siden 1906, og at man dengang spiste varm mad (middagsmad) midt på dagen, - så er ovenstående hovedråd i god overensstemmelse med såvel de anbefalede kostråd (NNA) og med andre gode råd om anvendelse af grønsager, fx. Kræftens bekæmpelse: Hurtig mad med mange grønsager, - udgivet nov. 1994.

Magdalene Lauridsen havde fra sit hjem i Jylland, set hvor stor betydning en veldrevet køkkenhave kunne have for husholdningens økonomi, og det første kun anvendte nogle af sine 24 tdr. land på Ankerhus til, var demonstrations-haveanlæg. Der blev anlagt 4 tdr. land have, opdelt i en *Privathave*, en *Gårdmandshave*, en *Husmandshave* og en *Forsøgsfrugthave*. Der dyrkedes alle kendte frugtsorter og alle mulige grønsager under vejledning af såvel en havebrugskandidat som en gartner.

Også anvendelse af Årstidens Havesager optog Magdalene Lauridsen meget.

I en bog: *Havesagers Anvendelse fra 1920*, angiver hun hvilke "Havesager"

der hører til den pågældende måned. Nogle eksempler skal angives her:

Juli Maanedes Havesager.

Nye Kartofler - Karotter - Majroer - Gr. Ærter - Sukkerærter - Aspergesærter - Grønne Bønner - Voksbønner - Blomkaal - Spinat - Bladbeder - Kørvel - Salat - Kar-se - Purløg.

Jordbær - Grønne Stikkelsbær - Ribs - Hindbær - Modne Stikkelsbær - Rabarber.

November Maanedes Havesager.

Kartofler - Gulerødder - Kaalrabi - Rosenkaal - Hvidkaal - Rødkaal - Savoykaal - Grønkaal - Bladbeder - Ræddiker - Rødbeder - Pastinakker - Knoldselleri - Blegselleri - Porrer - Peberrod - Græskar - Mispel - Æbler - Pærer - Kvæder - Paradiesæbler - Slaaen - Nødder.

Marts Maanedes Havesager.

Kartofler - Gulerødder - Roer - Rødbeder - Pastinakker - Sellerier - Havrerødder - Skorzonerødder - Hvidkaal - Rødkaal - Grønkaal - Rosenkaal - Jordskokker - Suppeurter - Porrer - Persillerødder - Løg - Ræddiker - Peberrod.

Saltede, tørrede og henkogte Grøntsager. Æbler - Henkogte, syltede og tørrede Frugter.

For hver måned er der i bogen angivet en uges middagsretter med anvendelse af månedens grønsager, angivet med opskrift for de enkelte retter.

Det er et meget velassorteret udvalg af havesager der angives, - selv en Søren Ryge-have kunne i dag næppe levere alle

disse frugter og grønsager.

På Magdalene Lauridsens tid var det vigtigt at kunne opbevare og konservere grønsager og frugter, og derfor gjorde hun meget for at oplyse om hvorledes det kunne klares. Hun rejste således i begyndelsen af århundredet, - medens hun grundlagde Ankerhus, - land og rige rundt for at agitere for oprettelse af Andelsfrugterier, der kunne tage sig af opbevaring af frugt i kældre, tilberede frugtsaft og most og henkoge frugt og bær i større mængder.

Hun skriver selv om disse virksomheder: Efterhånden blev der oprettet mange Andelsfrugterier rundt om i landet, men det viste sig desværre, at de fleste ikke kunde forrente sig, hvorfor de blev nedlagt.

I dag har vi meget større muligheder for at

anvende friske, - eller dybfrosne, - "Havesager" hele året rundt. På Magdalenes tid kunne der påvises både ernæringsmæssige og økonomiske fordele herved, - i dag kan vi tilføje, - at gode "Havesager" har en klar sundhedsfremmende effekt. Man har fornyligt fra kræftforskernes side vist, at daglig indtagelse af grønsager og frugt er en meget vigtig faktor i hæmning af kræftcellernes udvikling.

Vi kan derfor roligt fortsætte Magdalene Lauridsens varme anbefaling af "Havesagernes anvendelse" i den daglige kost.

Velbekomme!

Dødsfald

Det er med stor sorg at vi kan meddele at Hanne Henriksen , tidligere ansat på kontoret på Ankerhus Husholdningsskole, er afgået ved døden i november 1994.

Køkkenlederelev på Ankerhus

I august måned hed jeg Lis, var 37 år og blev køkkenlederelev på Ankerhus Husholdningsskole.

I da, en solskinsdag i november, hedder jeg stadig Lis og er stadig elev på Ankerhus, men føler mig af og til som en på 90 år. Det Ankerhus jeg nu går på, er heller ikke det samme.

Der var nemlig en snusket oktober morgen, det blev en morgen, som vi elever på Ankerhus Husholdningsskole aldrig glemmer. Den morgen da vi, glade og forventningsfulde, mødte op efter efterårsferien. Morgensamlingen var udsat - uhørt!

Da lærerne endelig dukkede op, vidste vi alle, at der var noget galt.

Skolen lukkede....

Inden ugen var omme, var de fleste elever væk. Og inden ugen var omme var vi mange der havde lært meget om os selv og samfundet udenfor Ankerhus.

Der blev i ugens løb arbejdet for, at alle elever fik et nyt sted at være.

Det største problem blev os køkkenledere. Der var plads i Vinding og København. Men gode stærke kræfter fik os til sidst placeret på Ankerhus Seminarium. Det var en spændt flok, der hver morgen mødte op for at høre nyt. Samtalerne kredsede hele tiden om fremtiden. Skulle vi deles midt i forløbet?

Det var også svært at have almindelig undervisning, når pressen vrimlede rundt på skolen. På en måde følte jeg, at fluerne sværmede rundt på kadaveret. Havde de

dog bare sværmet lidt før, så var det måske ikke gået så galt.

Når jeg sidder i solen og tænker tilbage, så er det tomheden, der slår mig. Det at der ingen mulighed var for at kæmpe. Kæmpe sammen med personalet for arbejdspladserne. Og kæmpe sammen med de andre elever for den skole, vi havde valgt som uddannelsessted.

Det jeg som kommende køkkenleder har lært, er i hvert fald, at uanset hvor håbløst, det ser ud, må alle ha' ret til at kæmpe for det de tror på.

Det der nu skal kæmpes for, er at også kommende køkkenledere kan komme på Ankerhus Seminarium. Det vil nemlig være en fordel for både de studerende E.H.ere og os køkkenledere. Og på Ankerhus - der vil vi nu være!

Lis Laursen, køkkenlederelev
(august '94)

De fire årstider.

*Dit hår er brunt som de visne blade.
Dine øjne skinner som den sidste soldag.
Din hud er fugtig som regnen.
Efteråret gør os triste
Vi savner solen*

*Dit hår er et hvidt slør som sne
Dine øjne er kolde som frost
Din hud er glat som is
Nogle synes , du er smuk
Andre kan ikke udstå dig
Men ingen kan undgå vinteren*

*Dit hår er gult, som den første påskelilje
Dine øjne er grønne som det første græsstrå
Din hud er frisk som luften
Nu er vi glade, for efter foråret kommer sommeren.*

*Dit hår skinner som solen
Dine øjne er blå som havet
Din hud brænder som det varme sand
Vi elsker alle sommeren, for den gør de fleste glade og fri.*

Læst op p morgensamling den 18. 8. 94 af Christina Jedig
Digtet er skrevet af Laila Jedig
Begge var elever på det sidste hold AH'er efterår 1994.

Jeg sender alle en varm hilsen med god vind fremover, med tak til alle gamle elever gennem 24 år på Ankerhus Husholdningsskole

Tak
Ruth Vædele Jensen

ELEVLISTE

Navneliste AH

Bethina Lund Andersen

Pia Andresen

Pia Bekker

Jane Hansen

Laila E. Jedig

Betina Corfix Jensen

Dorthe Bering Jensen

Kristina Jedig Jensen

Christina Kaspersen

Christina Larsen

Mette Philipsen-Lotinga

Mette Ulla Madsen

Rikke C. Mouritsen

Køkkenledere - Januar 1994

Vivi Jessen, Hovedgaden 9, 2. th.,
4270 Høng

Gitte Tornbo, Langebjergvej 10,
4250 Fuglebjerg

Rikke Jørgensen, Lars Hansvej 4,
4771 Kalvehave

Ulla Brohave, Svendborgvej 120,
5762 Vester Skerninge

Helle Virenfeldt, Ryttergade 17,
9681 Ranum

Maria Rytter Pedersen,
Hestevandingen 7, 4850 Stubbekøbing

Gitte Landin Olsen,
H. P. Hansensvej 16, 4100 Ringsted

Lilli-Ann Østergaard-Chr.,
Sakshøj 60, Sundby, 4800 Nykøbing F

Imad Alwan, Gudrunsvej 26, 2. th.,
8210 Braband

Christina L. Christensen,
Toftekæret 4, Osted, 4000 Roskilde

Jannie Rasmussen, Kastanievej 26,
4990 Sakskøbing

Tina Kepp, Slotsbjergbyvej 34,
4200 Slagelse

Isabell Hansen, Lysager 2,
3250 Gilleleje

Karen Svendsen, Bastrup Vænge 7,
4400 Kalundborg

Lisa Petersen, Jørgen Jensensvej 45,
4700 Næstved

Malene Grønholdt, Havnegade 39,
5300 Kerteminde

Anette Nielsen, Højtoftevej 5,
6700 Esbjerg

Anja Jensen, Stennehøjallé 94, 1.,
5270 Højbjerg

Grundlæggende kursus

Randi Bager

Mette Bjerregaard

Maj-Britt Christiansen

Maria Cornett

Johanna Gregersen

Anne Mette Graakjær

Martin Thidemann Jacobsen

Lis Laursen

Jesper Nielsen

Susanne Rasmussen

Tina Brandt Wedel

Almen januar 1994

Pia Asmussen, Grundtvigsvej 94, 1. tv.,
7430 Ikast, Jylland

Tina Lysholdt, Krobækvej 8, 2670 Greve

Gitte Rasmussen, Klosterparkevej 81^{2. tv.},
4400 Kalundborg



Afsluttende Køkkenledere sommer '94

Irene Dahlerup, Bredahls-gade 20,
4200 Slagelse

Hjördís Einarsdóttir, Furubyggd 1,
270 Mosfellsbær, Island

Dorthe Hansen, Nørre Allé 83^{1. tv.},
4400 Kalundborg

Christine Hauge, Brandskov 41,
4654 Fakse Ld.Pl.

Louise Hilligsøe, Boserupvej 344,
3050 Humlebæk

Jeanette Hinding, Bøgevangenget 7,
4130 Viby Sj.

Karina Hjorth, Særbylillevej 15,
4200 Slagelse

Ida Johansen, Stenbukvej 24,
4623 Ll. Skensved

Birgitte Jensen, Løvegade 76^{4. sal, vær. 4B},
4200 Slagelse

Malene Petersen, Mågevej 10, Tulstrup,
3400 Hillerød

Marianne Sommer Petersen,
Løvegade 76^{4. sal, vær. 4B}, 4200 Slagelse

Mie Westergård Petersen,
Byager Vænge 134 B, 3460 Birkerød

Charlotte Rasmussen,

Vestergade 29^{2. th.}, 4200 Slagelse

Michael Ravnkilde, Blåhusvej 45,
2670 Greve

Heidi Georgsen, Tåstrupgårdsvej 157^{st. th.},
2630 Tåstrup

Stasia Minch, Egedalsvænge 35^{2. th.},
2980 Kokkedal

Sussi Larsen, Skoleholdervej 6B,
2400 København NV

Trine Jensen, Assentorpevej 45,
4295 Stenlille

Mie Poulsen, Vestergade 29^{2. th.},
4200 Slagelse

Køkkenassistent 3. skoleperiode

Januar 1994

Helle Andersen

Karina Ellerød Andersen

Laila Andersen

Rita Andersen

Christina Fobian

Susie Ølgård Hansen

Catrine Daugaard Jensen

Jeanette Schou Kristiansen
Mette Leonhardsen
Zahra Morgalbel
Trine Mortensen
Heidi Møller
Dorthe Nielsen
Henriette Simonsen

Køkkenassistent 4. skoleperiode

April 1994

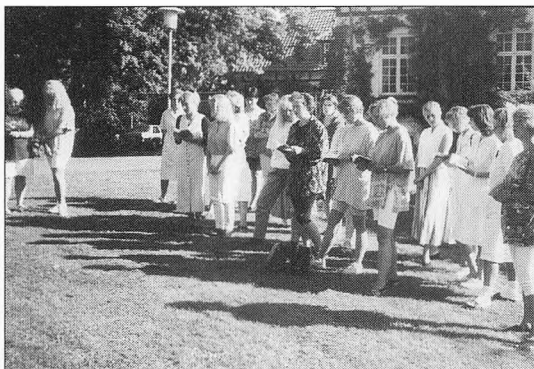
Joan Andersen
Janni Berg Carlsen
Lisbeth Christensen
Charlotte Christiansen
Hanne Randi Enevoldsen
Lone Lundby Gjelstrup
Lisbeth Gransbak
Camilla Irene Hansen
Lene Lindegaard Hansen
Vicki Holm Hansen
Bettina Jensen
Charlotte Fjelstrup Jensen
Anette Milton Nielsen
Anette Pedersen
Malene Pedersen
Dorthe Pedersen
Helle Petersen

Jane Petersen
Susanne Mia Petersen
Helle B. Plougmann
Jette Fabricius Vilsmark

10. klasse

August 1994

Charlotte Andersen
Pia H. Andersen
Vinnie Bonde Andersen
Rasmus Skytte Christiansen
Tina d. Cordts
Claus Henrik Hansen
John Gorell Hansen
Rie Christina Hansen
Annika Jacobsen
Charlotte Jensen
Lene E. Jensen
Monika M. Jensen
Claus Peter Larsen
Susie Nicolaisen
Linda Hegner Nielsen
Mette Nielsen
Mette Johanne Nielsen
Allan Pedersen
Grethe Holm Pedersen



Afsluttende Køkkenassistenter sommer '94

Regnskab for elevforeningen Ankerhusskolen

Perioden 1. april 1993- 31. marts 1994

Resultatopgørelse

Indtægter:

Medlemskontingent	kr.	11.645,75
Renteindtægter.....	kr.	246,25
Indtægter ialt.....	kr.	11.910,00

Udgifter:

Kontorartikler	kr.	3.181,25
Årsmøde 1993	kr.	6.269,25
Årsskrifter.....	kr.	2.984,50
Udgifter ialt	kr.	12.435,00
Underskud	kr.	525,00

Balance pr. 31. marts 1994

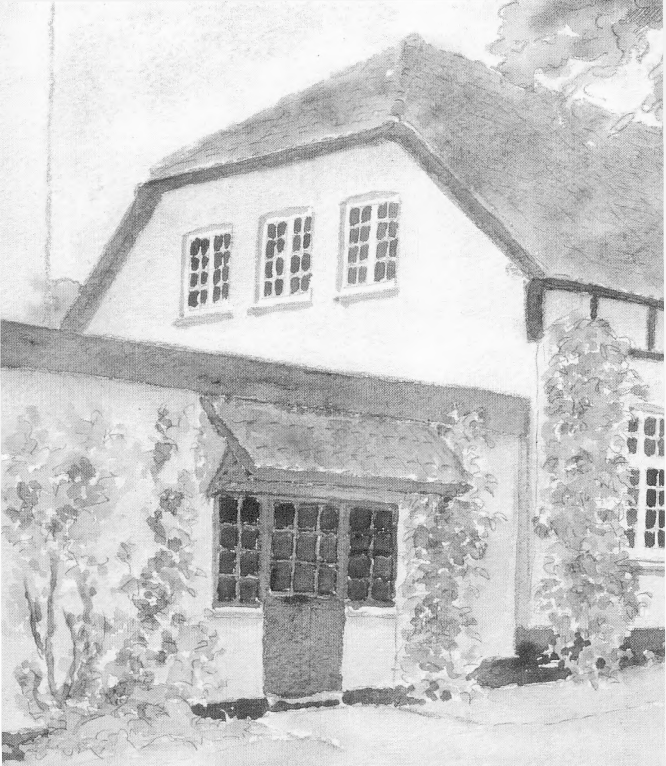
Aktiver:

Girobeholdning	kr.	18.021,30
Aktiver ialt	kr.	18.021,30

Passiver:

Gæld	kr.	0,00
Egenkapital	kr.	18.546,30
Årets resultat, underskud	kr.	525,00
Passiver og egenkapital ialt	kr.	18.021,30

Ovenstående regnskaber revideret og fundet i overensstemmelse med elevforeningens bilag.



Udgivet af Elevforeningen ved Ankerhus Husholdningskole