

DIN 2660 KALENDER

Aktivitetsskalender, maj 2020

MORS VERDENS- KØKKEN

Madlavning der styrker bånd mellem
mødre og mætte børn

Br⁷ndby Strand

Boligsociale vandringer
En hilsen fra Brøndby Strand
Projektet



Hilsen fra Café Perlen
Savner sine gæster



Hilsen fra Café 13
Take away sat i værk



Fotos i en coronatid
Se beboernes indsendte
billeder



www.brøndbystrand.dk



MORS VERDENSKØKKEN I BRØNDBY STRAND

Brøndby Kommune, Hello Kitchen og Brøndby Strand Projektet nåede inden coronaen brød ud at afvikle det første forløb af madlavnings-kurset "Mors Verdenskøkken".

Hello Kitchen står bag konceptet, der i første omgang går ud på, at man uddanner lokale frivillige undervisere, som så står for at afvikle mad-kurser for et hold af mødre og børn. "Verdenskøkkenet" kommer til udtryk ved, at man hver gang har fokus på nye retter fra forskellige lande. Desuden gennemgår og diskutere undervisere og deltagere, hvad der er kendetegner det pågældende lands køkken. På den måde er der indbygget lidt kulinarisk geografiundervisning.

En opskrift der virker

Hos Hello Kitchen har man målt på, hvilken effekt det har på de mødre og børn, der har deltaget rundt om i landet. Og det ser i den grad ud til, at man har fundet en opskrift, der virker. Undersøgelsen viser, at 96 % af mødrene mener, at de har knyttet bånd med deres børn på en ny måde. Over 70 % af mødrene mener, at de har fået nye venner, og det samme antal mener, at de er blevet bedre til at lave sund mad. Halvdelen mener, at de har fået mere selvtillid, og 79 % af mødrene oplever, at deres børn er blevet mere interesserede i mad og madlavning. Samtlige mødre har været tilfredse med køkkenskolen.

Mere ro i køkkenet og ro i mig

Den 43-årige IT-projektleder, Shazzia, fra Agerlunden var med på Mors Verdenskøkken sammen med sin datter, Sumaya, på 9 år. Shazzia havde et ønske om at få noget kvalitetstid med sin datter. Samtidig håbede hun på at blive bedre til at inddrage børnene i madlavningen i en hektisk hverdag. "Kurset oversteg mine forventninger, og jeg fandt ud af, at min datter kan meget mere, end jeg troede. Jeg var bange for at give hende en kniv eller arbejde ved komfuret. Men nu er hun rent faktisk en hjælp i køkkenet derhjemme, og

hendes lillebror giver også en hånd med og læser opskrifterne op for sin søster. Det har klart givet mere ro i køkkenet og mere ro i mig."

Shazzia fortæller, at det bl.a. er de overskuelige opskrifter, som har været med til at gøre det nemmere at inkludere Sumaya i madlavningen. Hun oplever også, at de er så trygge i køkkenet, at der nu er plads til at være kreativ og udvide opskrifterne. Desuden har de indført en fast rutine med at bage boller én gang om ugen, hvor datteren er med. "Det betyder, at bollerne ikke altid er lige runde eller lige store, men det er jo ligegyldigt", siger Shazzia med et grin og uddyber, at hun normalt er perfektionist, så det krævede lidt tilvænning at give slip på denne indstilling.

Nu stopper vi og snakker

Det er svært ikke at bemærke hendes begejstring for kurset, som har lært hende at give sin datter pladsen og tiden i køkkenet. "Man kunne bare mærke, at underviserne var godt forberedte og havde gode idéer til, hvad børnene kunne lave. De skabte også en god dialog med børnene omkring maden og de lande, som retterne kom fra."

Også på den sociale front synes Shazzia, at kurset har været en succes. "Vi mødre kendte jo ikke hinanden på forhånd, men vi hyggede os sammen, og det samme gjorde børnene. Vi fik nogle nye relationer, og nu stopper vi op og snakker, når vi for eksempel mødes i centeret", afslutter Shazzia. Hun håber, at hun kan gentage succesen på næste hold med Sumaya's lillebror.

Undervisning med "indbagt" dialog

Din 2660 Kalender har også talt med en af de frivillige undervisere. Abir på 29 år bor til dagligt i Ulsøparken og har en professionsbachelor i ernæring og sundhed. Hun valgte at sætte sine kompetencer i spil som underviser på kurset og samtidig bidrage til det sociale sammenhold i Brøndby Strand. Hun fortæller, at hun

blev klædt godt på af Hello Kitchen – bl.a. i hvordan man skaber en god dialog med de deltagende børn, og hvordan man kunne skabe en fornuftig fordeling af madlavnings-opgaverne mellem mødre og børn.

Abir er positivt overrasket over, at det gik så godt, som det gjorde og retter stor ros til de engagerede deltagere. Kurset har dog også krævet en solid indsats – særligt i forberedelsen. "Man skulle jo bruge nogle timer op til kurset på indkøb og sørge for at råvarer og redskaber var nemme at tilgå. Vi havde jo kun et begrænset tidsrum til at lave mad, snakke om retterne og deres oprindelse og ikke mindst nå at have en hyggelig stund med at spise sammen uden at stresse. Men det lykkedes heldigvis, selv om både børn og voksne kunne være trætte, fordi de enten kom fra skole eller arbejde. Deres sult var meget motiverende for dem", griner Abir.

Selv lægger Abir stor vægt på, at hun også har fået meget ud af at være med. Særligt har hun styrket sin evne til at formidle både i voksen- og børnehøjde. Og så har hun fået inspiration og kendskab til ny mad fra de andre mødre. "Jeg har fx lært noget om afrikansk madlavning og teknikker og generelt fået lyst til at smage nye ting", siger Abir og lægger ikke skjul på, at hun gerne tog en omgang mere med Mors Verdenskøkken. Foreløbigt må hun dog nøjes med at være misundelig på sin mand, da han netop er startet på madlavningskurset "Fars Køkkenskole" sammen med deres søn (red. fars køkkenskole er sat i bero pga coronakrisen)

Abir, Shazzia og andre interesserede må dog væbne sig lidt med tålmodighed, da Mors Verdenskøkken først starter op igen efter sommerferien. Og pga coronakrisen er der selvfølgelig endnu mere usikkerhed omkring opstart. Vil du høre mere om det nye hold, og hvordan du melder dig til, kan du tage fat i Nadja fra Brøndby Strand Projektet på mail: nmp@bo-vest.dk.

På grund af coronakrisen har vores to beboerhuse, Café Perlen og Café 13, desværre midlertidigt lukket for gæster. Det betyder også, at der foruden spisning også er lukket ned for de øvrige aktiviteter, der plejer at være. Derfor er der heller ingen aktiviteter at skrive om her på side tre, vi som vi normalt gør. Men i stedet har vi taget fat i personalet fra begge caféer for at høre, hvordan de har det med situationen, hvad de bruger tiden på, når de ikke må have åbent for gæster. Begge caféer har sendt en hilsen, som vi viderebringer her.

(NB. Begge hilsner er skrevet før den 27. april, så der tages forbehold for ændringer, der er sket i mellemtiden. Følg begge caféers udmeldinger på Facebook vedrørende mulig genåbning.)

CAFÉ 13

Kisumparken 2
Tlf.: 43 73 81 25
Mail: cafe13@bo-vest.dk

I godt og vel en måned har der været slukket lys og låst dør i Café 13 som konsekvens af myndighedernes anbefalinger under coronakrisen. At vi blev nødsaget til at lukke midlertidigt, har været en trist situation for både os medarbejdere i caféen men også for mange af de beboere, som plejer at komme og spise og lave aktiviteter. Det har været trist ikke at kunne holde åbent for vores gæster, som vi jo alle savner. Vi oplever også, at mange af vores stamgæster jævnligt ringer og spørger, hvornår vi åbner igen, da de savner os og savner at kunne komme i caféen.

Nyt initiativ - take away

For at imødekomme ønsket om at kunne få mad fra Café 13 trods coronakrisen, startede vi torsdag den 16. april en ny take away-ordning, som indtil nu har været en succes. Der har generelt været mange bestillinger, og folk har været superglade og givet god respons på Café 13's facebookside.

For os har det også været rart, at vi igen kunne komme på arbejde og lave dejlig mad til beboerne. Udover vores faste stamkunder har vi også haft besøg af en del nye ansigter, hvilket vi jo er utrolig glade for. Vi håber selvfølgelig, at vi fortsat vil se de nye ansigter til vores aftenspisninger i caféen, når vi engang åbner igen. Indtil videre fortsætter vi med at have take away til den 10. maj, hvor vi forhåbentlig bliver klogere på, hvad vi må og kan derfra. Maden kan bestilles på tlf. 4373 8125 senest kl. 12 samme dag. Følg med på Café 13's Facebook-side, hvor vi løbende lægger take away-menuer op.

Vi vil gerne sige tak for den støtte og opbakning, der har været til konceptet og Café 13 generelt. Kærlige hilsner og på gensyn, Ulla, Morten og Julie



CAFÉ PERLEN

Hallingparken 5
Tlf.: 30 84 06 90 / 43 73 42 20
Mail: cafeperlen@bbsel.dk



I Café Perlen ærgrer vi os selvfølgelig over, at vi ikke kan holde åbent. Vi er på samme tid helt med på, at vi holder lukket, så længe myndighederne kræver det i en så alvorlig situation. Mit vigtigste budskab her er at sige til vores faste gæster, at vi savner jer meget.

Vi kan ikke gøre andet lige nu end at afvente myndighedernes beslutning, og så er vi selvfølgelig klar til at byde velkendte såvel som nye gæster velkommen hos os.

I øjeblikket bruger vi tiden på bedste vis ved at hjælpe til, hvor vi kan. Det betyder, at vi for eksempel hjælper ejendomskontoret med praktiske opgaver, som ikke kræver tæt kontakt til hverken kollegaer eller beboere. Godt at vi kan give en hånd med, men vi glæder os selvfølgelig til at komme tilbage i køkkenet og caféen og gøre det, vi er bedst til. Vi ser frem til at kunne åbne og se en masse mennesker igen. Indtil da - pas på jer selv og hinanden.

Kærlig hilsen, Maria og resten af holdet i Café Perlen

BOLIGSOCIALE VANDRINGER I BRØNDBY STRAND



I denne coronatid, kan man godt få en følelse af, at alt foregår inden døre og i stor social afstand. Men Det Boligsociale Sekretariat er stadig aktivt til stede i området. Medarbejdere fra Brøndby Strand Projektet går således dagligt igennem områderne og har gjort det siden coronavirusen "satte ind".

Formålet med vandringerne er at snakke med beboere om, hvordan det går, tale om hvordan der holdes afstand, høre

børn og unge om hvordan man passer på hinanden og i det hele taget mærke livet under krisen i Brøndby Strand.

Generelt er det imponerende så godt de fleste i områderne følger anbefalingerne fra Sundhedsstyrelsen. Det er meget sjældent, vi møder mere end ti personer, der er samlet. Når vi gør, er beboerne også meget hurtige til at dele sig op i mindre grupper.

Hvis du har oplevelser, som du tænker,

de boligsociale medarbejdere skal følge op på, så er du meget velkommen til at kontakte vores opsøgende aktivitetsmedarbejdere Maher Khatib på mail: mkh@bo-vest.dk eller Daniel Olesen på mail: dbo@bo-vest.dk.

Fortsat god kamp med at passe på jer selv og hinanden ved at holde afstand.

-Bo Mouritzen

Leder af Det Boligsociale Sekretariat // Brøndby Strand Projektet



Udpluk af indsendte fotos og snapshots fra filmen 'Brøndby Strand står sammen (hver for sig) i en corona-tid'. Kan ses på Brøndby Strand Projektets facebookside.



Brøndby Strand

Kontakt redaktionen på mail: pha@bo-vest.dk

Din 2660 Kalender udkommer ikke i januar, juli og august.

www.brøndbystrand.dk