

Jette har arbejdet i køkkenet i børnehave i 38 år uden en eneste sygedag: Her er hendes tricks, som får børn til at spise



Jette Hansen har snart stået i køkkenet på Rosalie for sidste gang.
Foto: Thomas Frederiksen

Køkkenleder Jette Hansen stopper i børneinstitutionen Rosalie, hvor hun har været siden midt i firserne. Hun fortæller, at børn og deres smagsløg stort set ikke har ændret sig på 38 år.

Thomas Frederiksen thomas@osterbroliv.dk

Det begyndte med, at Jette Hansen ønskede mere stabile arbejdstider et mindre sted.

Hun arbejdede i køkkenet på det daværende hospital Sankt Lucas Stiftelsen i Hellerup.

- Jeg var træt af hospitalsverdenen. Jeg arbejdede hver anden weekend og tit på helligdage, og 450 mennesker skulle have mad. Jeg ville gerne have lidt mere ro på, fortæller hun.

Derfor søgte hun væk og fik job i børneinstitutionen Rosalie, der ligger ved Sortedams Sø, hvor hun begyndte 2. januar 1984. Der har hun været lige siden, lige til hun stopper i begyndelsen af juli efter mere end 38 år.

- Jeg har dårlig ryg, og samtidig er jeg berettiget til Arne-pensionen, siger hun med henvisning til kælenavnet på den tidlige pension.

Pas dit arbejde

Jette Hansen kan trække sig tilbage efter 47 år på arbejdsmarkedet uden svinkeærinder, som hun udtrykker det, og de seneste 38 år har været i institutionen på Østerbro.

- Og hun har ikke haft en eneste sygedag. Jeg kender ikke nogen, der er så loyal som hende, lyder det rosende fra lederen Tove Nielsen, som selv har været i Rosalie i 39 år. Dermed har de arbejdet sammen alle årene, og Tove Nielsen understreger, at mange af medarbejderne har været i Rosalie i ganske mange år.

"Børn er konservative. Deres livretter er gode, gamle danske retter, frikadeller med kartofler og brun sovs - og pasta og kødsovs"

JETTE HANSEN, KØKKENLEDER PÅ VEJ PÅ PENSION

Jette Hansen boede i begyndelsen, mens hun arbejdede i Rosalie, ganske tæt på arbejdspladsen, på Nørrebro, men siden flyttede hun til Køge, og har taget S-toget til og fra arbejde hver dag cirka en time hver vej, hvilket ikke har generet hende. Og som eksempel på hendes loyalitet, nævner Tove Nielsen denne episode:

- Vi har en pædagog, som også boede i Køge, og en dag ringede han og fortalte, at han ikke kunne komme frem, fordi der var snevejr. Så svarede jeg ham, at det var da underligt, fordi Jette var ankommet, fortæller hun med et smil.

Jette Hansen er dog gået ned på 30 timer de senere år, og så lægger hun vægt på, at hun selv har sørget for at holde sig i gang.

- Jeg laver træningsøvelser en halv time hver morgen, jeg har også selv et ansvar, understreger hun og tilføjer:

- Os der er født i 1950'erne, har fået at vide, at vi skal passe vores arbejde og melde os ind i fagforening.



Jette Hansen som forholdsvis nyansat i køkkenet i firserne. Privatfoto

Børn er konservative

Der er sket meget på madfronten gennem 38 år, og Jette Hansen har som køkkenleder sørget for at følge med. Hun har haft et tæt samarbejde med andre køkkenledere i institutioner på Østerbro.

Noget af det, som har ændret siden firserne, er økologi.

- Med økologi skal man tænke på at bruge det hele, og der skal spares på kødet, siger hun og fortæller, at Rosalie allerede havde en økologisk profil, inden det blev officiel københavnsk politik. Der var tæt samarbejde med gastronomen Camilla Plum i halvfemserne, og Jette Hansen var selv involveret i en bogudgivelse.

Men andre ting er der i virkeligheden ikke lavet så meget om på.

- Børn er konservative. Deres livretter er gode, gamle danske retter, frikadeller med kartofler og brun sovs - og pasta og kødsovs, fortæller Jette Hansen.

Det står menuen dog ikke på hver dag, hun nævner da også, at gulerodspostej er populært, og det lykkedes hende også at få dem til at spise noget andet, som de måske ellers har sværere ved derhjemme.

- Forældre komme og spørger, hvordan jeg har lavet en ret, som de ikke vil spise derhjemme. Men her spiser de i grupper sammen, og så er det nemmere at få dem til at spise maden, siger hun og afslører også en hemmelighed ved visse retter.

- I dag får de leverfrikadeller, det er en god måde at skjule leveren på, siger hun med et smil med henvisning til en kødtype, som har været upopulær hos børn i mange generationer. Og selvom der er sket meget med samfundet udenom, og de ting børn beskæftiger sig med, synes Jette ikke der er den store forskel på før og nu, børn har altid været søde.

Længere end til 4

Jette Hansen ser frem til en aktiv seniortilværelse, hvor hun nu kan dyrke idræt i dagtimerne og mere spontant kan pakke kufferten og tage afsted. Selvom hun er A-mennesker, regner hun dog med at sove lidt længere end til klokken 4, som det har været sædvanen i mange år.

- Nu vil jeg nok strække det til klokken 6.30, siger hun med et smil.

Jettes opskrifter

Eksklusivt for ØsterbroLIVs læsere kan vi hermed bringe to af Jette Hansens mange populære opskrifter.

Osteklatter

Revet ost, havregryn, grøntsagsboullion, revet løg, hvidløg, æg, salt og peber.

Rør det hele sammen, steg det i olie i små klatter.

(Denne opskrift er inspireret af køkkenet på Kennedygården)

Gulerodspostej

Revet gulerod, revet løg, æg, piskefløde, salt og peber. Det hele røres sammen og sættes i ovnen ved 200 grader i 40 minutter.