

# Fællesspisningsordning i gruppe 4 – Bondebjerget

Opdateret 19. oktober 2024

## Lidt historie:

Bondebjerget, der har eksisteret i 42 år, består af 80 huse fordelt på 4 grupper med 20 huse og et fælleshus i hver gruppe. Alle fire fælleshuset er oprindeligt indrettet på samme måde, og har udviklet sig marginalt over alle årene.

Man har igennem tiderne forsøgt sig med flere forskellige fællesspisningsordninger, som alle har kredset sig om nedenstående model.

Alle grupperne har fra starten haft fællesspisningen som et omdrejningspunkt i dagligdagen. Det er her, man mødes og drøfter ting, der rører sig i fællesskabet og udenfor, samtidig med, at vi får en god portion dagligdagsmad.

## Strukturen:

På opslagstavlen i fælleshuset hænger en kalender, hvor man kan skrive fællesspisningsarrangementet op. Man kan som enkeltperson skrive sig på som kok og med en menu, man ønsker at lave. Andre kan skrive sig på som medkok den dag. Der skal være minimum tre kokke på, ellers bliver der som udgangspunkt ikke lavet mad. Der kan også skrives en fjerde kok på, hvilket er en god ide til menuer med megen forberedelse.

Det har i de seneste år været en tildens til at vi spiser mere vegetarisk. Når der er tilmeldt vegetarer til spisningen, tilberedes der en vegetarisk menu, der kvalitetsmæssigt ligger på samme niveau, som kødretten.

## Opskrivning:

Når der er en kokkebesætning og der er annonceret en menu, kan gruppens beboere skrive sig på til at deltage i fællesspisningen. Man skriver voksne, pubber (pubertets børn) og børn på. Når der er to dage tilbage inden fællesspisningen, lukker man for tilmelding og kokkene kan tælle op og gå i gang med at tilrettelægge indkøb og madlavningen.

## Estimering og indkøb:

Når man som kokke har talt op og beregning det beløb, man har at handle for, skal man estimere, hvor meget, man skal/kan købe for det beregnede beløb.

For tiden koster det følgende at deltage i fællesspisningen:

- Voksne, kr. 35
- Pubber, kr. 15
- Børn, kr. 10

Det koster dobbelt madpris af spise fisk og andre særlige menuer, såsom and til Mortens Aften og den slags.

Når indkøbet er estimeret og indkøbslisten er lavet, køber en eller to kokke ind. Det tilsigtes at købe så meget økologisk, som indkøbsbeløbet tillader.

## Maden tilberedes:

På dagen mødes kokkene kl. 16 og maden serveres kl. 18. Som regel er der en, der fordeler opgaverne og alle går i gang med hver deres tjans. Der hakkes og snittes, blancheres og koges,

bages og steges, og når klokken er lidt i 18, ringes der med en klokke rundt i gruppen, så alle de tilmeldte kan mindes om, at det er tid til at spise aftensmad.

#### **Der serveres:**

Før man sætter tænderne i maden, bliver menuen offentliggjort og der bliver sagt "værsgo".

Man kan vælge at servere maden ved bordene eller som buffet. Det afhænger af menuen.

Børnene skal sidde ved bordet indtil der er gået 20 minutter. Herefter må de forlade bordet, men skal gå i legerummet, så de ikke generer de børn, der stadig sidder ved bordene og så støjniveauet holdes så langt nede, som muligt. Det er god skik, at alle siger tak for mad til kokkene.

#### **Oprydning:**

Alle bærer deres service ud i køkkenet og sætter tingene ind i opvaskemaskinen. Det er normalt, at de voksne hjælper kokkeholdet med at rydde bordene, der også tørres af og stolene sættes op. Så kan kokkene klare resten.

Hvis der er mad til overs, vælger kokkeholdet, om det skal udbydes til beboerne, der spiser med, eller det pakkes og lægges i fryseren. Der er jævnligt diskussioner om at vi skal undgå madspild og derfor prøve at estimere mere præcist.

Specielt i vinterhalvåret og i øvrigt, når vejret kræver det, bliver gulvet i køkken og spisestue fejet og vasket.

Normalt er man helt færdig med sin kokketjans kl. inden 19:30.

#### **Efterhygge:**

Det sker ikke så sjældent, at folk hænger ud efter aftensmaden over en kop kaffe eller et glas vin. Det er som regel her, man mærker samhørigheden og sammenhængskraften.

#### **Bemærkninger:**

Som nævnt ovenfor, består Bondebjerget af 4 bo-grupper på hver 20 huse med cirka 30 voksne og halvt så mange børn. Grupperne har gennem årene opbygget egne traditioner og struktur.

Grupperne har også forskellige ordninger med tilmelding og framelding til fællesspisningen, og der er lidt forskellige madpriser.

Det er meget forskelligt, hvor mange der normalt er tilmeldt og hvor ofte grupperne afholder fællesspisning. Efter Corona har der været en tendens til, at der har været færre spisninger og færre til hver fællesspisning. Gennemsnitlig har der i gruppe 4 været 1-2 fællesspisninger pr. uge og cirka 15-20 deltagere. Før Corona var der måske dobbelt så mange spisninger og deltagere.