

Madklubbens manifest

Madklubben er en gruppe af ambitiøse kokkeelever fra HANSENBERG i Kolding.

MADKLUBBENS FORMÅL

- at skabe et rum for udvikling af kreativitet og ideer
- at have det klassiske køkken som udgangspunkt
- at være åben for teknikker og impulser udefra
- at bruge og udvikle anvendelse af årstidens råvarer
- at lave mad med renhed og enkelthed i smag og udtryk.

MADKLUBBENS MÅL

Med 3-4 årlige arrangementer for sponsorer og interesserede gæster vil **madklubben** sætte fokus på danske råvarer, danske producenter, kokkeuddannelsen og HANSENBERG. Undervejs i processen har **madklubben** mentorer, som kommer med vejledning, kritik og inspiration.

UDDYBNING AF MADKLUBBENS FORMÅL

- **at skabe et rum for udvikling af kreativitet og ideer**
Med skolens støtte og lån af køkken har vi gode fysiske rammer. Madklubben skal være kreativ tænketank, hvor alle kommer med ideer og forslag. Vi vil inspirere hinanden og på den måde udvide hinandens horisont, kreativitet og håndværk.
- **at have det klassiske køkken som udgangspunkt**
Kokkeuddannelsen er baseret på det klassiske køkken, så derfor finder vi det utrolig vigtigt, at vi hele tiden tager udgangspunkt i klassiske tilberedninger, der er grundlaget for at håndtere moderne tilberedningsmetoder, som vi også vil inddrage.
- **at være åben for teknikker og impulser udefra**
Vi vil udforske og nytænke klassiske tilberedninger af årstidens danske råvarer og finde flere anvendelsesmuligheder. Vi vil besøge lokale producenter og øge vores forståelse og viden om forskellige sorter, kvaliteter og særegenhed.

- **at bruge og udvikle anvendelse af årstidens råvarer**

Vi vil udelukkende arbejde med årstidens råvarer og fremme evnen til at udnytte sæsonerne. Vi vil fordybe os i årstidens råvarer – udforske og forny tilberedningen. Vi vil benytte danske producenters råvarer og selv samle urter i skoven.

- **at lave mad med renhed og enkelthed i smag og udtryk**

Maden må ikke være overkomponeret, den skal have enkelthed i smagssammensætningen. Vi vil vise, at med rigtig sammensætning og tilberedning kan simple råvarer smage fantastisk. Selv om en ret er enkel, kan den stadig være elegant – imponere visuelt og smagsmæssigt.

UDDYBNING AF MADKLUBBENS MÅL

Ved de årlige arrangementer vil vi vise vores arbejde for sponsorer, skolen og andre interesserede. Til hvert arrangement vil der højst være 30 gæster. Vi skal ikke tjene på arrangementerne, men have dækket udgifter til råvarer.

Med arrangementerne vil vi skabe opmærksomhed om uddannelsen og HANSENBERG – vise, at man kan være ambitiøs og opnå noget med sit fag. Kokkefaget kan være givende og kreativt – mere end bare et arbejde.

ØKONOMI – projektet er baseret på:

- sponserers levering af råvarer til arrangementer og forudgående træning
- skolens økonomiske støtte, udlån af køkken og lokaler.

MENTORER – vejledning, kritik og inspiration

Ninna Bundgaard, køkkenchef på Gram Slot og aktiv på kokkelandsholdet, er **madklubben**'s faste mentor. Undervejs i processen vil også andre køkkenchefer og kokke være behjælpelige med vejledning, kritik og inspiration.



madklubben
kreativitet & udvikling

