



Tilsaman 15 born og 6 vaksne var med på middagen i Dønhaug Gardsbarnehage.

Kjøttkaker i brun saus var middagen borna i Dønhaug Gardsbarnehage fekk i går, torsdag 6. desember. Ideen er henta frå Omvikdalen barnehage der Bygdekvinnelaget lagar middag til alle borna ein gong i månaden. I Uskedalen vert det same prøvd i gardsbarnehagen med Målfrid Myklebust, Inger Naterstad og Else Mari Huse som frivillige hjelparar.

Det er andre gongen det vert laga middag i Dønhaug Gardsbarnehage. Barnehagen set opp ynskje for ein meny. Fyrste gongen var det fiskegrateng, no var det kjøttkaker i brun saus med poteter og gulerøter til. Alt vert laga på plassen, det som vert kalla kortreist mat. Kokkane møtte på SPAR før klokka åtte om morgonen for å gjera innkjøp. Barnehagen dekkar kostnadene. All matlaging vert gjort som uløna arbeid.

Dei 15 borna var delte inn i to grupper, 0-3 år og 4 - 6 år. Alle måtte sitja fint med bordet og venta på tur. Bordskikk er ein viktig del av opplegget.

Borna i Dønhaug Garsbarnehage er gjennom året med på mange aktivitetar knytta opp til dyra på garden. Dei er mellom anna med på slakting og lager deretter pølse og leverpåstei. Borna er med på skjering og oppmaling av kjøtet. Dei skyl tarmane og ser til at pølsa vert røykt heime hos Anna Ingeborg og Håkon Bjørebole. Smør er også noko dei lagar i gardsbarnehagen på Dønhaug.

Ny løe på den gamle løetufta er på plass og sauer av ulike slag er alt komme i hus.

Tekst/nett: Kristian Bringedal

Foto: Dønhaug Gardsbarnehage



Frivillige kokkar i går var Else Mari Huse, Målfrid Myklebust og Inger Naterstad.