



**INUILI**  
**Box 123**  
**3921 Narsaq**

## Så er vi på gaden

Det er spændende at være elev i Inuili.

At møde nye elever og lærer og lære dem at kende.

I hverdagen har man altid noget at lave såsom:

Morgenmad, formiddagsbrød, frokost, eftermiddagskage, aftensmad og rengøring, er det, der bliver ordnet hverdag.

Hvis man vil udtages af Inuili skal man have adgangsbeviser af folkeskolen.

Man skal have følgende karakter i disse fag:

Dansk: 7  
 Engelsk: 7  
 Matematik: 7  
 Fysik: 6

Følgende uddannelser man kan tage i Inuili:

- Kok som varer 4 år
- Tjener som varer 3 år og 4 måneder
- Ernærings assistent som varer 3 år
- Bager som varer 3 år og 7 måneder
- Slagter som varer 4 år
- Receptionist som varer 2 år og 4 måneder
- Cafeterie og kantine assistent som varer 2 år og 7 måneder
- Hotel og Turisme assistent som varer 3 år

De fleste skoleophold varer 10-15 uger, og i mange af uddannelserne skal man til Danmark for at afslutte.

Der foregår også forskellige kurser som varer 1-5 uger.

Inuili har 5 kollegier og ét hotel hvor udefrakommende elever kan bo i.

I elevernes kollegium er der altid en nattevagt, som man altid kan komme til, hvis man har brug for noget eller har behov for hjælp.

For mere informaiton:

Tlf.: +299 66 13 13

Mail: [inuili@inuili.com](mailto:inuili@inuili.com)

Hjemmeside:  
[www.inuili.com](http://www.inuili.com)

### I dette nummer:

Julebrev	2
Parfait	3
Grønlandsmester	5
Thailandsk mad	7
Luvikasik	11
Hverdagshelten	13
Inui-NEWS	14



**Hotel Qaqortoq ApS**  
 .. Your home - away from home ..

## Forstander Esben Toftdahls julebrev

Kære Mor

Nu får jeg endelig taget mig sammen til at skrive et julebrev.

Det har været et begivenhedsfyldt år med mange gode og rare elever og kursister – der har dog også været nogle enkelte, der ikke rigtig har fattet at de selv har ansvaret for deres uddannelse; heldigvis er de i stort mindretal. Faktisk har vi i år haft flere end nogensinde, der har fået medaljer til deres svendepøver og det er virkelig noget der gør mig stolt og fuld af håb for Grønlands fremtid.

I øjeblikket har vi et modul 1 og 2 på uddannelsen til brædtolog – et par og tredive kursister i et lokale beregnet til 12. Det er godt at lærerne er fleksible og at arbejdstilsynet ikke kommer i dag (håber jeg da ikke).

På lørdag tager Marie og jeg til Nuuk (Brancheudvalgsmøde). Vi har egentlig ikke tid, da vi i forvejen er for få, men som sædvanligt tager lærerne og resten af personalet en ekstra tårn, så tingene bliver gjort som de skal. Det er nu rart at have et så godt personale – ellers kunne det heller ikke køre, med det pres der ofte er på.

Vi er gået i gang med at udvide skolen til dobbelt størrelse (jow jow, du læste rigtigt). Der bygges på livet løs på 2 nye kollegier og et aktivitetshus. Næste år starter de så på selve skoleudvidelsen. Det bliver nu rart når det hele står klar i 2011 – både for elever og personale.

Jeg vil slutte for denne gang og ønske dig en rigtig glædelig jul og et godt nytår.

Mange kærlige hilsner

Din søn, Esben

PS. Jeg ønsker mig altså IKKE flere hjemmestrikkede underbukser til jul – og i hvert fald ikke de lyserøde.



SALG AF MODE OG SPORTS TØJ I QAQORTOQ.

TLF.: +299 642576

MOBIL: +299 493145

FAXNR.: +299 641056

MAIL: [tamat@greenet.gl](mailto:tamat@greenet.gl)



## Serveringskursus

Hun hedder Dora Kleist, er 25 år, og kommer oprindeligt fra Nanortalik.

Hun har arbejdet som tjener i 4-5 år, med få pauser imellem.

Hun kan godt lide at være i Inuili, og føler at hun får meget ud af sit kursusophold.

Hun er på modul 3 ud af 3, og det varer 4 uger. Dora har altid ønsket at skulle være tjener siden hun var en lille pige. Ønsket kan være på grund af hendes morbror og far.

Hun kan dog ikke forestille sig, at være tjener hele sit liv, for hvis hun får familie vil hun ikke have tid til

sin familie.

Foreløbig vil hun ikke videre med nogen anden uddannelse, da hun føler at hun har nået det hun ville.

Under hendes kursus, har det bedste været at møde en masse glade mennesker.

Hun arbejdede om butiksassistent og ved siden det, som tjener.

Inuili i det hele taget godt, dog kan hun se at Inuili ikke er, som det har været før. Madlavningen og anretningen er ikke som før.

Dora tog modul 2 for 5 år siden, hun savner sine tidligere medkursister, da de havde et bedre sammenhold. Dog er hun meget glad for sine kursusledere.



Dora Kleist (tv) sammen med Jenna Padilla (th)

## Parfait

Parfait fremstilles af æggeblommer, der legeres over svag varme med sukkersirup, piskes koldt med flødeskum og smagsstoffer efter opskrift. Parfait fyldes i forme og hærdes på frost.

Formen skylles let under koldt vand.

Mocca Parfait:  
5 æggeblommer  
125 g sukker  
2 dl kaffe  
3/4 l piskefløde

Vanilje Parfait  
6 æggeblommer  
125 g sukker  
2 tsk. vaniljesukker  
3/4 l piskefløde

