

VERDENSMESTERSKAB

Verdensmestre fra Silkeborg

Svømmere fra Svømmeklubben Hasi i Silkeborg blev hædret på rådhuset af viceborgmester Søren Kristensen

AF MICHAEL TVERSTED LUNDGAARD
mlunds@mja.dk

I fredags var et hold verdensmestre på besøg på Silkeborg Rådhus for at blive hædret af viceborgmester Søren Kristensen for deres indsats ved et stævne i Krakow i Polen. Her klarede de sig så godt, at de kunne tage den fornemme verdensmestertitel med hjem i bagagen. Svømmerne kommer fra svømmeklubben Hasi Halliwick i Silkeborg, der har sin træning i Svømmecenter Nordvest.

Danmark havde sendt tre hold fra henholdsvis Aarhus, Esbjerg og altså Silkeborg af sted til stævnet i Polen, og det var som en samlet nation, de tre hold tilsammen vandt mesterskaberne.

Svømningen foregik på tre distancer, 25, 50 og 100 meter, hvor deltagerne havde forskellige tidshandicaps. Så

alt efter den enkeltes tidshandicap var det forskellige starttider, svømmerne blev sendt afsted på. Ud fra det princip kunne alle svømme mod hinanden og konkurrere på lige fod - men hvor vinderen altså stadig blev den svømmer, der kom først i mål. Under stævnet havde den enkelte svømmer mulighed for at forbedre sig 7% i forhold til den tilmeldte tid. Blev den overskredet, ville svømmeren blive diskvalificeret.

Svømmeklubbens formand, Nicoline Agersnap, fortæller, at det således nok er en konkurrence indbyrdes, men i ligeså høj grad kæmper de enkelte svømmere med sig selv om at få et så godt resultat som muligt.

Svømmeklubben Hasi i Silkeborg henvender sig til alle mennesker - med eller uden funktionsnedsættelse. I klubben svømmer deltagerne efter Halliwick-konceptet, der sigter mod at give alle en fri og selvstændig udfoldelsesmulighed i vand. Konceptet er udviklet til at lære personer med fysisk funktionsnedsættelse at svømme, men er også særdeles velegnet til personer med psykisk funktionsnedsættelse og til al begyndersvømning for børn og voksne.

Konceptet tager udgangspunkt i, at svømmeren skal opnå en grundlæggende fysisk og psykisk tilvænnning til vandet. Dette opnås ved, at man op-



○ Viceborgmester i Silkeborg, Søren Kristensen (yderst til venstre), tog imod verdensmestrene fra Silkeborg, der stående fra venstre mod højre er: Ole Ingerslev, Sune Vad, Lars Nordestgaard, Carsten Staal og Brian Engelbreth. Forrest er det Kirsten Pedersen og Nikolaj Klein.

øver en god kontrol af vejtrækning og evnen til at kontrollere kroppens balance i vand.

Kontrol af vejtrækning og balan-

ce er nødvendige forudsætninger for udviklingen af uafhængig fremdrift - svømning. Undervisningen tager på den måde sit udgangspunkt i, hvor

godt svømmeren klarer sig i vandet, og gennem træningen lærer svømmeren vandets fysik at kende igennem leg, øvelser og tryghed.

VERDENSMESTERSKAB



○ Kokkelandsholdet (senior) ved VM 2018 er: Holdkaptajn: Nicolas Min Jørgensen (MIN FOOD i Aarhus), Mads Søndergaard (Kokkelandsholdet, Masterchef på TV3 mv.), Martin Sørensen (Hounö, Randers), Mikkel Kjølhede (Skafferiet i Hinnerup), Jakob Kofoed (Hotel Vejlefjord Kur & Spa i Vejle), Benjamin Pedersen (Hotel Vejlefjord Kur & Spa i Vejle), Tommy Jespersen (Falsled Kro i Falsled på Fyn), Nikolaj Skadborg (Skadborg Private Dining på Frederiksberg), Frederik Bach (Molskroen ved Ebeltoft), Daniel Guldmann (Aramark/Maersk), Gabriel Alhgren (Vanilla Chocolatier & Konditori i Vejle), Frederik Pedersen (Hotel Danica i Horsens). FOTO: ANDERS WIUFF

Kokkelandsholdet henter guldmedalje til Danmark

Op til verdensmesterskaberne er kokkelandsholdet blevet trænet på College 360 i Silkeborg af faglærer og teammanager Ulla Pedersen

Det var ikke blot cateringlandsholdet, der hentede guldmedaljer til Danmark ved VM for Kokkelandshold i Luxembourg. Nu har også kokkelandsholdet (senior) hentet guld.

Det skete i varmt køkken - hvor de danske kokke serverede en tre retters menu for 110 gæster.

- Det føles fedt. Der er selvfølgelig altid nogle småfejl. Vi havde en god mavefornemmelse, da vi tog hjem i går, og den blev så forløst i dag, siger holdkaptajn Nicolas Min Jørgensen.

Holdet hentede dermed de guldme-

daljer, man havde har arbejdet på de seneste to år. Blandt andet gennem træning på College 360 i Silkeborg, hvor faglærer og teammanager Ulla Pedersen har stået for undervisningen..

Kokkelandsholdets CEO Sten Slot kan næsten ikke få armene ned.

- To gange guld ud af to mulige indtil nu, er helt vildt. Vi kan ikke få armene ned, og det er et kæmpe skulderklap til dansk gastronomi og til de danske kokke. De har de sidste to år arbejdet hårdt, og rammer så niveaueu på forbilledlig vis. Det her resultat er med til at cementere Danmarks styrkeposition indenfor gastronomi, og det kan med fordel udnyttes for eksempel i forbindelse med eksportfremstød i udlandet, siger Sten Slot.

Guldmedaljen i varmt køkken betyder ikke, at kokkelandsholdet (senior) har vundet det samlede verdensmesterskab endnu. Det afgøres blandt andet af, hvilken placering man får for det kolde køkken samt det samlede antal point. Det bliver offentliggjort på torsdag. *MTL*