

Karina & Jonna's klumme

Ferieafholdelse i fritstillingsperiode

Pr. 1. maj 2011 er der sket nogle ændringer af ferieloven. Den væsentligste ændring er i forhold til ferieafholdelse i fritstillingsperioden. Efter de nuværende regler anses tilgodehavende ferie automatisk for afholdt under fritstillingen, når blot ferien og et tidsrum svarende til lovens varslingsfrist kan rummes inden for fritstillingsperioden. Hovedferie varsles med 3 måneder og restferie med 1 måned. Det er i den forbindelse uden betydning, om

den ansatte måtte have fået anden beskæftigelse.

Efter de nye regler er udgangspunktet derimod, at ferien kun anses for afholdt, hvis den ansatte efter udløbet af et tidsrum svarende til feriens varslingsfrist har haft en arbejdsfri periode svarende til feriens længde. Dette gælder dog kun i de tilfælde, hvor arbejdsgiveren har mulighed for at modregne lønnen fra den nye arbejdsgiver. Ferien anses derfor ikke for afviklet, hvis den ansatte

under sin fritstilling får anden beskæftigelse, og arbejdsgiveren modregner lønnen herfra i den løn, den ansatte har ret til i fritstillingsperioden.

Såfremt en virksomhed har en fritstillet medarbejder, og der er tvivl om, hvorvidt der kan afvikles ferie eller ej, så er I naturligvis velkomne til at kontakte sekretariatet. ■



Den femte smag

Af Per Aaskov Karlsen

Så er der begået endnu en kagebog. Denne adskiller sig dog ved at have

smag og mere præcist den femte smag som udgangspunkt. "Umami - Gourmetaben og den femte smag" er den første bog, også i international sammenhæng, som giver en samlet beskrivelse af "umami", den femte smag, ved at kombinere kulturhistorie, videnskab, madlavning, ernæring og sundhed med en god historie om madkultur, kokekunst og udviklingen af mennesket som en "gourmetabe". I pressemeddelelsen af bogen hedder det, at bogen er opstået som et usædvanligt samarbejde mellem en kok og en videnskabsmand, der sammen har udforsket smagen. I bogen beretter de om deres fælles erfaringer og giver en lang række opskrifter og

gode råd om, hvordan man selv kan frembringe mere umami ved madlavningen i sit eget køkken. Bogen

kan bruges som en kagebog, men er i lige så høj grad tænkt som en kilde til forundring og inspiration. ■



FAKTA

Umami

Umami er et japansk udtryk for "den femte smag" foreslået af den japanske kemiker Kikunae Ikeda i 1909 i forbindelse med identifikation af glutamat. Umami kommer fra et japansk tillægsord, som har to betydninger knyttet til sig. Den ene betydning udtrykker om noget er velsmagende og rart. Den anden udtrykker noget om noget smager kødagtigt og krydret.

Personerne bag bogen er Ole G. Mouritsen, som er dr. scient. og professor i biofysik ved Syddansk Universitet og interesseret i videnskaben bag madlavningen. Klavs Styrbæk er kok og har gennem mere end tyve år drevet Restaurant Kvægtorvet i Odense.

