

Smag & Lær

Børn og unge får nye kompetencer, dejlige oplevelser og stærke fællesskaber, når de dyrker grøntsager, laver mad og lærer deres egen smag at kende. Det mener projektkollektivet Smag & Lær, som arbejder for madglæde i børnehøjde.

Mad er mere end næring og energi. Mad er bevidsthed, håndværk, smag, fællesskab, erfaring og glæde. Derfor kan det at lave mad, smage og eksperimentere skabe en lystbetonet og spændende hverdag for børn og unge.

Smag & Lær er en fælles indsats ved Folkemødet båret af syv projekter støttet af Nordea-fonden. De syv projekter er Smag for Livet, MIT kokkeri, Cooking Kids, Fars Køkkenskole, Madkundskab – en lærebog, Madkamp – DM i madkundskab og Haver til Maver (læs mere om de enkelte projekter nedenfor).

Projektkollektivet Smag & Lær samles til Folkemødet for at sætte fokus på madglæden i børnehøjde.

Børn og unge skal kunne ”dyrke” mad og smag alle steder. I skolen, i madkundskabslokalet, i hjemmet og i fritiden. Gennem eksperimenterende og involverende aktiviteter med fokus på mad, måltider og smag, får børn og unge rum og lyst til at lære, hvordan smag har betydning for det liv, vi lever.

Smag & Lær udfordrer derfor politikere og meningsdannere på, hvad mad og smag kan bruges til i skolen og i hjemmet. Vi udfordrer børn og unge i madlavning og tilsmagning. Og vi udfordrer alle på deres smagsmod.

Smag & Lær mener, at:

- mad og måltider styrker fællesskaber blandt børn og unge
- alle børn har deres egen smag, og den vil vi give dem rum til at dyrke
- eksperimenterende læring med mad og måltider skaber læring for livet
- et stærkt madhåndværk er vejen til trivsel og et godt voksenliv
- viden om mad og smag giver ikke bare sundere liv, men bedre liv

Børn i køkkenet – ifølge Madkulturens Madindeks 2014:

- 67 % af børn mellem 8-15 år hjælper med at lave mad mindst en gang om ugen
- 35 % af børn i alderen 8-15 kan, ifølge deres forældre, tilberede et måltid fra start til slut
- 83 % af forældrene oplever fællesskabet omkring madlavning som sjovt og hyggeligt
- 51 % af forældrene oplever, at de lærer noget nyt af deres børn i køkkenet

Børnene siger selv

- ”Det bedste ved mad er fællesskabet, og at man kan hygge sig sammen”
- ”Jeg kan bedst lide at få lov til at eksperimentere, så vi selv skal finde på, hvad vi vil lave”
- ”Det bedste ved madkundskab er, at man får lov til at spise sin opgave”
- ”Mad er ikke så pige- eller drengbestemt. Det er ligesom neutral grund”
- ”Det bedste ved at arbejde med mad er at gøre maden bedre, og se fremskridt i vores egne opskrifter, hvor smagsoplevelsen bliver anderledes”

Pressehenvendelser

Mikael Schneider

Projektkoordinator

Telefon 4010 1948

Mail mikaels@sdu.dk

Twitter @SchneiderMikael

Eva Rymann Hansen

Journalist

Telefon 9350 7071

Mail evarh@sdu.dk

Twitter @evry

Se kontaktpersoner og presseinfo for de enkelte projekter under "Om os".

Film

Se introfilm om de syv projekter

Ved brug af følgende link:

vimeo.com/126237811

Logo



Om os

Cooking Kids

Cooking Kids er en årligt tilbagevendende kulinarisk, folkelig begivenhed og børnemadskonkurrence for skoleklasser. Den afvikles i forbindelse med og i samarbejde med Copenhagen Cooking og FOOD og har et klart mål om at styrke de deltagende børns viden om, og kendskab til madhåndværk, smag og råvarekvalitet. Dette sker gennem aktiviteter, oplevelser og håndværk – og i et mangfoldigt fællesskab. Cooking Kids skal bidrage til fremtidens folkesundhed ved at fokusere på børns kompetencer i køkkenet, frem for løftede pegefingre og gode råd. Københavns Madhus står bag Cooking Kids.

Web www.kbhmadhus.dk

Kontakt Rasmus Gøtsche / 20724348 / rasmus@kbhmadhus.dk

Logo



Fars Køkkenskole

Fars Køkkenskole vil styrke familien Danmarks madlavningskompetencer, så de tilbereder og spiser sund, hjemmelavet mad af gode råvarer, som de har tilberedt sammen – også om 5 år.

Fars køkkenskole er et lærings- og madlavningskursus målrettet fædre og deres børn i 2.-4. klasse. Målet er at fædre og børn skal have en god oplevelse sammen i køkkenet, da det er de gode oplevelser, der fordrer læring og lyst til madlavning. Fædre lærer almene køkkenteknikker og får kompetencer i forhold til,

hvordan man inddrager sine børn i at lave sund mad. Børnene inspireres til at være i køkkenet og at lave og smage på mad med mange forskellige råvarer. Der forbereder dem på et langt liv med sunde madvarer og gode oplevelser i køkkenet sammen med andre.

Web www.farskoekkenskole.dk / facebook.com/farskoekkenskole

Kontakt Jonas Vigkilde

Logo



Haver til Maver

Haver til Maver arbejder for en udrulning af kulinariske skolehaver i Danmark. Fra 2014-2017 arbejdes for den nationale udbredelse af Haver til Mavers kulinariske skolehave-model. Elever i hele landet skal involveres i havedyrkning, madlavning og naturoplevelser og få del og glæde i de oplevelser, læring og sociale gevinster, som findes, når børn dyrker deres egne råvarer og laver deres egne måltider. Målet for projektet er at etablere 20 nye skolehaveprojekter med i alt af 8.000 elever og 620 lærere – på længere sigt, et faglokale i fremtidens folkeskole, hvor børn og unge bruger natur, dyrkning og mad som redskaber til fagfaglig læring og pædagogisk udvikling.

Web www.havertilmaver.dk / facebook.com/havertilmaver / #havertilmaver

Kontakt Tove Preisler / tpr@aarstiderne.com

Logo



Madkamp – DM i madkundskab

Madkamp er sat i verden med en vision om styrke madkundskabsfaget samt skabe synlighed omkring det potentiale og de muligheder, faget rummer. På Folkemødet sætter Madkamp fokus på, hvordan man i faget madkundskab lærer med både hænder og hoved, samt hvordan elever gennem en eksperimenterende, innovativ og involverende tilgang til undervisningen tilegner sig redskaber, de kan tage med sig ind i skolens øvrige fag og med sig hele livet. Projektet Madkamp rummer tre årlige initiativer: lærerkurser, undervisningsforløb og selve konkurrencen. Sidste års tema er kål og madkultur, mens det kommende tema er "Eksperimenterende rødder" med fokus på bæredygtighed. Madkulturen og landets professionshøjskoler står bag Madkamp.

Web www.madkamp.nu / facebook.com/dmimadkundskab

@madkamp_dmimadkundskab / #meremadkundskab

Kontakt Pernille Bille / pernille@madkulturen.dk / 26273077

Logo

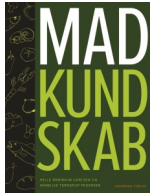


Madkundskab – en lærebog

"Madkundskab" er en lærebog til folkeskolen. Bogen rummer al den grundlæggende teori og praksis for både undervisere og studerende. Der er lagt vægt på at introducere væsentlige områder som sundhed, ernæring, fødevarer, madlavning og madkultur på en inspirerende måde, som giver voksne og børn den bedst mulige ballast, uanset om det gælder grundlæggende teknikker, sundhed eller madlavning.

"Madkundskab" skal således hjælpe madkundskabslærerne, når de mangler viden og inspiration til undervisningen. Foruden teoretisk og didaktiske kapitler er der en lang række gennemtestede undervisningsforløb tilgængelige for lærerne.

Web www.madkundskab.dk
Kontakt Helle Brønnum Carlsen / hbca@ucc.dk
Logo



Mit Kokkeri - hjælper 80.000 børn med at smide forældrene ud af køkkenet!

På mindre end en måned blev kokebogen MIT kokkeri Danmarks mest populære kokebog til børn og unge. Med stor opbakning fra landets skoler nåede mere end 80.000 bøger på rekordtid hjem i køkkenet til danske skoleelever. Målet med MIT kokkeri er at lokke børnene tilbage til køkkenerne. Derfor er bogen bygget på motivation, inspiration og madglæde.

Kokebogen har et tilhørende digitalt univers, der ligeledes er blevet særdeles populært.

MIT kokkeri er udviklet af Komiteen for Sundhedsoplysning, Århus Universitet og Haver til Maver i et unikt samarbejde med professionelle kokke, madkundskabslærere og skoleelever.

Web www.mitkokkeri.dk / facebook.com/mitkokkeri
Kontakt Mette Laub Petersen / 29805700 / mpl@sundkom.dk
Logo



Smag for Livet

Smag for Livet er et center, der vil åbne danskernes øjne for smag ved at udføre forskningsbaseret formidling og formidlingsbaseret forskning i smag. Målet med Smag for Livet er at få danske børn og voksne til at bruge deres smag bevidst, så de kan foretage begrundede madvalg. Det implicerer både smagsoplevelser, viden om smag, læring om smag og udvikling af smag i mad. Smag for Livet vil med en unik grad af tværfaglighed og med eksemplets kraft gøre smagen central, når vi spiser, og når vi lærer. Smag for Livet vil støtte og udfordre smag som drivkraft for det gode liv ved at gøre det muligt at sætte ord på smag, vælge smag og få lyst til eksperimenterer med smag.

Web www.smagforlivet.dk / facebook.com/smagforlivet
 @smagforlivet / #smag / #smagforlivet

Kontakt Mikael Schneider / 4010 1948 / mikaels@sdu.dk
Eva Rymann Hansen / 9350 7071 / evarh@sdu.dk

Logo



Nordea-fonden

Nordea-fonden har et almennyttigt og velgørende formål. Fonden støtter aktiviteter, der fremmer gode liv inden for sundhed, motion, natur og kultur. Ved Folkemødet præsenteres støttede projekter under temaet børn, mad og smag med den samlede titel "Smag og Lær".

Læs mere på: nordeafonden.dk.

Web www.nordeafonden.dk / facebook.com/nordeafonden / @nordeafonden

Kontakt Tine Wickers / 4070 3784 / tw@nordeafonden.dk

Logo

