



Gasværksvejens Skole Madskole

Lisbet Funch, afdelingsleder
Projektleder på Madskoleprojektet siden
opstarten i 2010

A group of diverse students, including boys and girls of various ethnicities, are gathered around a large, dark-colored fish (likely a sea bream) resting on a table. The students are looking at the fish with interest and curiosity. Some are pointing at it, while others are looking at each other. The background is a plain, light-colored wall. The text is overlaid on a semi-transparent red rectangular area.

Eleverne og Fru Helle Flynder

Maden og skolen – hvordan vi arbejder med elevernes sundhed og maddannelse

Næringsmad og læringsmad

Hvad er det vi gør – som madskole?

- Skole med og om mad
- Mad som "skole" (læring)
- Mere end en kantine
- Børn i køkkenet
- Holdning og handling
- "Learning by eating"



Madskolerne i København

- 16 folkeskoler i København
- Kokke laver mad med elever til elever
- Produktionskøkken på skolen
- Mad og fælles måltider hver dag
- Kommunal støtte, fælles strategi og netværk
- Har eksisteret siden 2008



Mad er ...

- Sansning og oplevelse
- Tværfagligt – alle skolens fag
- Håndværk
- Anvendelsesorienteret
- Indtryk og udtryk
- Globalt udsyn og lokalt samarbejde
- Fællesskab og individ
- Natur og kultur



Læringsmål for madskolen

Obligatoriske madforløb på alle årgange

- Smag og sanser
- Hygiejne
- Madlavning
- Råvarer
- Kroppens behov og madens byggesten
- Madkultur og måltider
- Madlavningens fysik og kemi
- Bæredygtighed
- Forbrug

Måltidspædagogik

- Madglæde
- Madmod
- Maddannelse

Læring og dannelse – ved det fælles måltid

- Opleve med alle sanser og fortolke egne oplevelser
- Reflektere over og sætte ord på sanssemæssige oplevelser
- Tage stilling til madens og måltidets betydning for sundhed og livskvalitet for én selv og for andre
- Give udtryk for sanssemæssige oplevelsers samspil med følelser, individuelle erfaringer og kultur samt det æstetiske i forbindelse med fødevarer og måltider
- Kommunikere om og handle i forhold til æstetiske, etiske, praktiske og teoretiske problemstillinger
- Oplevelse af at indgå i og bidrage til meningsfulde fællesskaber
- Åbenhed overfor nye ting. At møde nyt med et nysgerrigt "Neeeej, hvad er det?" frem for et "Ad, hvad er det?"
- At tage ansvar for den gode stemning, respekten omkring maden og måltidet og for at andre også har en god oplevelse

Læring om mad, med mad og gennem måltiderne

- "Learning by eating" – læring om mad og med mad
 - "Madglæde"
 - At maden appellerer til alle sanser, smager godt og mætter
 - Livretter, nye retter og zonen for nærmeste udvikling
 - "Madmod" og "maddannelse"
 - Åbenhed overfor nye ting: "Hov, hvad er det?"
 - Måltidet som pædagogisk og dannende aktivitet
-



Næringsmad og læringsmad

Køkkenet serverer både koldt og varmt. Enkel hverdagsmad, restaurantagtig mad, konceptuel mad, mad tilpasset et tema nogen arbejder med på skolen.

Maden er både udfordrende og genkendelig - vi ønsker at pirre børnenes nysgerrighed og bibringe madmod. Det betyder, at vi ofte vælger at sammensætte hele retter i stedet for at dele maden/råvarerne op. Vi tænker i helheder, både hvad angår ernæring, smagssammensætning, årstidens råvarer og det visuelle udtryk.

Vi laver mad med næring og læring! Det betyder, at de to principper næring og læring er styrende for valgene i køkkenet og udarbejdelsen af menuen

Maden – vores holdning til maden

- Næringsmad og læringsmad
- Bæredygtighed – 80/20
- Lokale råvarer
- Fortrinsvis vegetarisk
- At maden appellerer til sanserne, smager godt og mætter.

Bæredygtigt udgangspunkt og lærings-fixpunkt:

- Maden er så økologisk som muligt (mellem 85 og 90%)
- Grønsagerne dominerer, mens kød og fisk serveres en gang om ugen.
- Maden er lavet af årstidens råvarer
- Den korteste vej fra jord til bord (fx tilstræbe samarbejde med organisationer/lokale landbrug)

Næringsmad

- Maden skal være sund, varieret og af høj kvalitet
- Maden skal appellere til sanserne, dufte, smage af noget og mætte
- Maden skal leve op til officielle anbefalinger om sund skolemad og bidrage med de rette næringsstoffer

Læringsmad

- Lære af maden i køkkenet og ved spisebordet: valg af råvarer, smagssammensætninger, tilberedningsmetoder
- Udvikle kendskab til gode næringskilder og råvarer
- Lære tilberedningsmetoder
- Eksperimentere med og udfordres på smag, duft, konsistens, former og farver
- Blive fortrolig med og åben overfor nye indtryk.

A close-up photograph of a plate of food. The main focus is a large pile of golden-brown, crispy potato chips. Interspersed among the chips are thin slices of white cheese and finely chopped green onions. The background shows more of the same ingredients, suggesting a larger serving. The lighting is bright, highlighting the textures of the chips and the freshness of the green onions.

IKKE GRØN OMSTILLING

MEN GRØN INDSTILLING

What's in it
for the
children....?

Refleksion

Kritisk stillingtagen

Træffe kvalificerede
valg

Handlekompetence

Madkendskab og –
kundskab

Madmod,
maddannelse
madglæde

Det lange seje træk...



Lucas:

”Lisbet. Prøv lige at se – nu smider jeg aldrig mad ud mere, nu spiser jeg det bare. Kan du huske, at jeg altid smed alle bønnerne ud.”

Alma og Ellen:

”Når man starter i 7. klasse og får udgangstilladelse, så er det vildt spændende at gå i Netto eller købe shawarma til frokost. Men så efter noget tid finder man ud af, at det er meget federe og hyggeligere at spise maden her. Det smager bedre, det er meget sundere mad og man kan spise med sine venner.”

Madmod og maddannelse

- At smage – at turde smage – og at vurdere sine sanseindtryk
- Åbenhed overfor nye indtryk – ”Hov, hvad er det?”
- ”Det lange, seje træk”
- Træffe reflekterede, kompetente, kvalificerede valg
- Respekten for:
 - råvarerne
 - maden
 - andres arbejde
 - omverdenen



Vores visioner for elevernes udbytte

- Madlavning
- Madmod. Åbenhed – for mad og for verden
- Mad og mæthed
- Handlekompetence – i forhold til forbrug og madvalg – og konsekvenserne af det
- Fællesskab
- Forståelse for egne og andres værdier, kultur og levevilkår
- Opleve, sanse, eksperimentere, skabe og producere

Måltidsfællesskabet

- Meningsfyldte fællesskaber
- Anerkendelse
- Spise sammen – god stemning
- Fællesskab som mål – og middel til at præge
- En pædagogisk opgave
- Spejling, udvikling, socialisering, internalisering

Et bredt sundhedsbegreb

NÆRINGSMAD

LÆRINGSMAD

SUND MAD

GRØN MAD

VARIERET MAD

BÆREDYGTIG MAD

MADMOD

LOKAL MAD

MADDANNELSE

SANSELIG MAD

MAD- OG MÅLTIDSFÆLLESSKAB

UDFORDRENDE MAD

MADKENDSKAB

MADKUNDSKAB

GENKENDELIG MAD



