



Madskoler

Lad os sammen lave
en bedre madkultur

Samarbejde for bedre Madkultur

Målet er at lære børn i alderen **8-12 år** om madlavning, råvarer, sund kost og fysisk aktivitet på en **sjov**, lærerig og aktiverende måde.



Alle instruktører
er frivillige

Madglæde og
madmod i centrum

MADSKOLER

4H

REMA 1000
Meget mere discount!

Ét primært koncept – og en lillesøster



Start	2020	2004
Deltagerpris	390 kr	590 kr
Afholdelsestidspunkt	Efterårsferie (og vinter) man-ons 9-15	Sommerferie man-fre 9-15.30

At oprette en Madskole kræver

- Mindst 3 frivillige
- Et skolekøkken

INDHOLD PÅ MADSKOLER



Madlavning



Rengøring og
hygiejne



Fysisk
aktivitet



Undervisning
om ernæring
og sundhed



Ekskursion /
fri program



Familie-
arrangement





Materialet er lavet så alle kan være med
– også uden pædagogisk / didaktisk erfaring
eller de helt store evner i køkkenet

Metodik: Lære ved at udføre
(og hænderne på ryggen - hos instruktørerne)



Antal skoler siden start

År	Antal Madskoler (3 dage med Madskoler)
2004	6
2005	36
2006	51
2007	55
2008	71
2009	87
2010	84
2011	89
2012	104
2013	133
2014	126
2015	166
2016	124
2017	110
2018	127
2019	121
2020	24 (24)
2021	121 (28)
2022	93 (23)
I alt	1728 (75)



Over 4 ud af 5 børn smager på nye fødevarer
+ forventes at lave mere mad hjemme efter Madskoler

Sommerferien der er gået

- 76 skoler
- 366 instruktører
- 1230 børn



Hvad siger børnene?

Tak for opmærksomheden

