



# SMAG & LÆRING

*Konference om madskoler, madkundskab, smagsdidaktik og læring med fokus på børn og unge*

**Festsalen, DPU, Emdrup 17. april 2018**

Undervisning i madkundskab og madlavning har gennemløbet en revolution: Tidligere handlede det om ernæring og køkkenhygiejne. I dag er smag og sanselighed kommet i centrum. Det har haft konsekvenser for børns og unges adgang til køkkenet og for undervisere, kokke og andre fagprofessionelle. Derfor handler denne konference om, hvordan man underviser i madkundskab og madlavning med smag som omdrejningspunkt.

Konferencen tager udgangspunkt i det gennembrud, som blev markeret af Claus Meyers bog "Meyers køkkenbørn" i år 2000. I kogebogen erobrer børnene køkkenet, og det er deres smag og kompetencer, der er udgangspunkt i opskrifterne. Derfor er det Claus Meyer, der åbner konferencen med sin personlige beretning om at "følg sit potentiale og elske det man gør".

Derefter følger Søren Ejlersen med sin fortælling om Haver til Maver og MIT Kokkeri. Oplægget handler om børn, der dyrker grøntsager, laver mad i naturen og eksperimenterer med egne opskrifter.

Efter disse to foredrag følger en række oplæg, der beskriver udviklingen fra 1970-2017 med børnekogebøger, som eksempel og som beskriver en række af de aktuelle aktiviteter: Madskoler for børn, undervisning i madkundskab, skolehaver, madlavning i naturen, kokkeskoler osv., både belyst læringsteoretisk og med praktiske eksempler. Det frø, der blev sået i år 2000, er i dag blevet til en blomstermark af smagsdidaktiske aktiviteter.

Eftermiddagen består af en række workshops om: Smag for Livets lærings-App til skolen: "Smag i alle fag", "MIT Kokke-

ri-madklubber" med børn i køkkenet, undervisningsmaterialet i "VILD Mad", det didaktiske program i "MADmovers" osv. Der bliver både didaktiske refleksioner, praktiske aktiviteter og smagsprøver.

Konferencen afsluttes og bindes sammen af et plenumforedrag om smagssystematik og smagsdidaktik. Foredraget tager udgangspunkt i den nye bog *Smagens didaktik*, som indgår i konferencepakken.

---

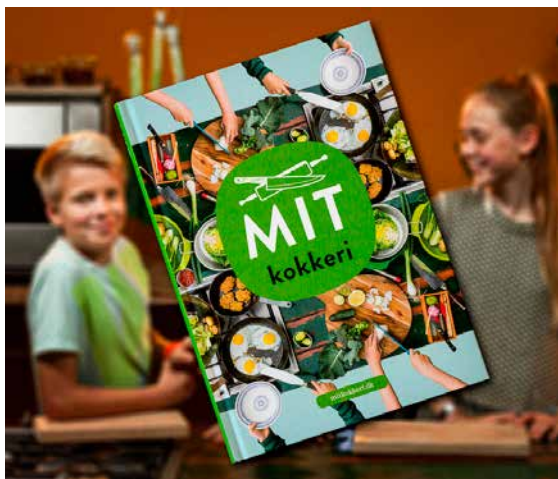
## Tilmelding

Tilmeld dig til konferencen senest 12. april på [auws.au.dk/smag](http://auws.au.dk/smag). Pris 350,-

Prisen inkluderer bogen *Smagens didaktik*, frokost, kaffe mm



# Workshops



## I: MIT Kokkeri og madklubber opskrifter – kreativitet og æstetik der giver smag og læring

Amalie Dynnes Ørsted er kok i Haver til Maver og Cathrine Rosenmeier er daglig leder af MIT Kokkeri. Sammen står de for denne workshop, hvor de demonstrerer, hvordan børnene overtager køkkenet i MIT kokkeri-universet med en motiverende kogebog, som sætter gang i madlavningsglæde og -evnerne. En gang imellem har de dog også brug for hjælp, og derfor har vi startet madklubber op, hvor børnene lærer og udvikler deres smag og køkkenkreativitet sammen med pædagoger eller frivillige. I denne workshop får du en smagsprøve på MIT kokkeri Madklub og giver dit eget bud på en smagfuld mug cake.

## II: Smag i alle fag – lad smagen være en æstetisk driver for læring

E-læringskonsulent Thomas Brahe og videnskabelig assistent Cathrine Terkelsen, DPU og UCL, demonstrerer Smag for Livets lærings-App til skolen: At smage er tæt knyttet til at erfare og at erindre. Smag for Livets læringsplatform "Fag med smag" udforsker didaktiske potentialer ved at lade smagen indgå som et æstetisk-sanseligt element i konkrete læremidler inden for en bred fagrække i grundskolen – ikke blot i madkundskab, men også i dansk, sprogfag, kulturfag, matematik og naturfag. På workshoppen vil du blive præsenteret for – og erfare – et udvalg af disse materialer.



## III: Temadage om smag – inspiration og læremidler

Majbritt Pless og Liselotte Hedegaard fra UCL giver i denne workshop inspiration til læremidler og temadage om smag i grundskolen. Hvordan smager en gulerod? Hvordan får mine muffins den svampede konsistens? Hvem er Kong Gulerod? I denne workshop får du inspiration til undervisning, hvor smag åbner for læring i dansk, natur/teknologi, madkundskab og flere andre fag. Vi vil præsentere et tværfagligt temaforløb målrettet folkeskolens mellemtrin og lave udvalgte øvelser fra de tilhørende læremidler

---

#### IV: Børn laver mad – fra jord til bord

Simon Sørensen, kok og til daglig underviser på FOOD TECK i Ålborg, står for denne workshop med nogle af sine kokkeelever. I workshoppen demonstreres hvordan børn kan komme på en smagsrejse igennem sæsonernes mangfoldighed. Her er en fortælling om uudnyttede ressourcer, bæredygtighed og råvarer som er til at sanke eller jage og tilberede. Børnene slippes fri af klasserummet og ud i naturens rum, hvor spillereglerne er anderledes og udekøkkenet inkluderende. I workshoppen hører du om erfaringerne med et 1½ års tværfagligt undervisningsforløb med en 4. klasse i naturen og ser billeder og opskrifter lavet med børn. Gør klar til at få jord under neglene og få testet dine smagsløg...



---

#### V: VILD MAD – Undervisning i spiselig natur

Mikkel-Lau Mikkelsen fra VILD MAD og viceforstander på Bornholm Efterskole Søren Scheel introducerer i denne workshop VILD MAD undervisning. Her vil der være snak om tankerne bag undervisningen, de vilde smage og vilde smagsprøver, der giver en ide om hvad VILD MAD kan tilbyde eleverne.

VILD MAD er et undervisningssystem til skoleklasser, der gør det let og sjovt at sanke vilde råvarer i naturen i nærheden af skolen og derefter tilberede lækre snacks og retter tilbage på skolen. Undervisningen er bygget op omkring en app med al den viden eleverne skal bruge, opskrifter og undervisningsforløb, der introducerer eleverne til alle de forskellige spiselige råvarer, man kan finde i naturen. Materialet er bl.a. udviklet i samarbejde med sanker og foredragsholder Thomas Laursen, kok Thorsten Schmidt fra restaurant Barr og kokke fra restaurant noma.

---

#### VI: MADmovers – hvor elever skaber forandringer i deres skolemadskultur gennem problemløsende og involverende læreprocesser

Carrie Harritsø og Maja Holdorf fra Arla Fonden laver i samarbejde med Arla Foods denne workshop. MADmovers er et komplet undervisningsmateriale, der involverer elever på 6. årgang på en aktiv og handlende måde til at forholde sig til udfordringer i deres egen hverdag. Eleverne gentænker deres skolemad og måltidskultur og sætter reelle handlinger i værk til gavn for dem selv og hinanden. Eleverne får en oplevelse af, at de løsninger, de kommer frem til "must do real work". MADmovers er altså ikke bare noget, vi leger!! I workshoppen vil MADkassen og de 4 MADmoves blive præsenteret, og I vil prøve kræfter med nogle af materialets innovative arbejdsmetoder.





# Program

- 9:30 - 10:00** Indregistrering med kaffe
- 10:00 - 10:10** Velkomst v Institutleder Claus Holm, DPU
- 10:10 - 11:00** Claus Meyer, Meyers Madhus, "Et barn fødes med 100 sprog..."
- 11:00 - 11:30** Søren Ejlersen, kok og forfatter, Haver til Maver og Årstiderne: "Børns unikke oplevelser, madlavning og smag i naturen"
- 11:30 - 11:45** Kort pause
- 11:45 - 12:10** Karen Wistoft, professor (mso), DPU: "Barnesyn, køkkensyn og smag i danske børnekøgebøger gennem 50 år"
- 12:10 - 12:30** Jonatan Leer, postdoc., DPU: "Når drenge og piger laver mad. Køn i forskellige madpædagogiske kontekster"
- 12:30 - 13:15** Frokost
- 13:15 - 14:15** Workshops, 6 forskellige – se særskilt workshopprogram
- 14:15 - 14:30** Kaffepause
- 14:30 - 15:00** Helle Brønnum Carlsen, lektor og forfatter, UCC: "Smag i madkundsksdidaktik"
- 15:00 - 15:30** Susanne Højlund, lektor, IKS/AU: "Den uformelle læring om smag i madkundsksbsterne"
- 15:30 - 16:00** Karen Wistoft & Lars Qvortrup, professorer, DPU – afslutning: "Smag i syv dimensioner og undervisning mod den smagskompetente elev og den smagsmyndige person"
- 16:00 - 16.30** Mingling og drinks