



Smag for Livet

Med smagen som brobygger

Egenvurdering af Smag for Livets virke, resultater og opfyldelse af mål og milepæle i perioden 2018-2021





Egenvurdering af Smag for Livets virke, resultater og opfyldelse
af mål og milepæle i perioden 2018-2021 – Med smagen som brobygger

Layout

andel, www.andel-andel.dk

Fotos: stagbird.dk, Jonas Drotner Mouritsen, Smag for Livet. www.unsplash.com

Juni 2021

www.smagforlivet.dk

NORDEA
FONDEN

Indhold

Resumé	5
Særlige effekter af coronapandemien	10
Konkrete justeringer af centrets aktiviteter	12
Introduktion –	
Mål og resultater for Smag for Livet – Med smagen som brobygger	14
Smag for Livets formål	14
Overordnede mål	14
Baggrund for egenvurderingen	15
Sådan er egenvurderingen udarbejdet	16
Appendices	16
TEMA 1	
Smag i fagintegration og kobling mellem viden og praktiske færdigheder	18
Resultater og indfrielsesgrad af succeskriterier	19
Udfordringer og barrierer	23
Forankring	23
TEMA 2	
Smagsundervisning	24
Resultater og indfrielsesgrad af succeskriterier	25
Udfordringer og barrierer	29
Forankring	29
TEMA 3	
Smag for faglig stolthed og anerkendelse	30
Resultater og indfrielsesgrad af succeskriterier	31
Udfordringer og barrierer	35
Forankring	35
Specielle virkemidler og folkelig formidling	36
Resultater og indfrielsesgrad af succeskriterier	36
Smag for Livet i tal	41
Vurdering af centrets processer for tværfagligt arbejde og samarbejde	44
Forankring, indlejring og fremtidig drift	46
Konklusion	48
Appendices	50
I. Publikationer	50
II. Professionsudvikling og udvikling af læremidler	58
III. Smag for Livets organisation	61
IV. Resumé af aftale om 6-måneders fokuseret forlængelsesperiode	62



Resumé

Smag for Livet er et tværfagligt, landsdækkende forsknings- og formidlingscenter med et mål om at indsamle viden om smag og formidle den videre, så børn, unge og voksne kan bruge smagen som en ressource for et godt liv. Med støtte fra Nordea-fonden blev centret etableret 1. juli 2014. I løbet af den første projektperiode på fire år viste centret, at et tværfagligt fokus på smag har et meget stort potentiale, hvormed der kan opnås særlige resultater inden for dannelse, uddannelse, sundhedsfremme og folkeoplysning. Centret blev således igen i 2018 støttet af Nordea-fonden for en treårig periode under projekttitlen "Med smagen som brobygger". Her ville Smag for Livet vise, hvordan smagen kan bygge bro mellem vigtige dele af vores liv og samfund: Mellem forskellige uddannelser; mellem praktiske håndværk og boglige aktiviteter; mellem forskellige faglige discipliner; mellem forskning og praksis; mellem uddannelse og arbejdsliv; mellem sanselighed og refleksion; og mellem sundhed og livsglæde - til fordel for særligt børn og unges trivsel, uddannelse og liv.

Denne rapport er en egevaluering af Smag for Livets virke, resultater og opfyldelse af mål og milepæle i projektperioden "Med smagen som brobygger". Egeevalueringen suppleres af særskilte effektivhedsundersøgelser af smag som brobygger og forandringspotentiale i børn og unges liv, samt en ekstern evaluering af forankring og indlejring af centrets virke og resultater. De tre dele udgør den samlede evaluering af Smag for Livet – Med smagen som brobygger.

Centerledelsens samlede vurdering er, at projektbeskrivelsens fem overordnede mål er opfyldt, og at Smag for Livet til fulde har vist, at et tværfagligt fokus på smag kan bygge vigtige broer for børn og unges uddannelse og liv.



Projektperiodens fem overordnede mål, og hvordan de er opnået

Med smagen som brobygger er det lykkedes Smag for Livet at:	Målene er opnået ved bl.a. at:
tilbyde børn og unge mulighed for at tilegne sig og bruge tværfaglig viden om smag samt evner og kompetencer til madhåndværk	udvikle, afprøve og udbrede undervisningsforløb og -aktiviteter med både praktiske og boglige elementer om og med smag, i og på tværs af en række fag, i læringsuniverset Fag med Smag såvel som ved events og workshops/webinarer henvendt til børn og unges undervisere - alt sammen baseret på centrets egen forskning inden for gastrofysik, sensorik, didaktik og antropologi samt håndværks- og undervisningspraksis
skabe positiv forandring i børn og unges læring og hverdag i relation til smag, forbedrede betingelser for vidensbaseret sundhedsfremme og tro på egne evner til at skabe gode liv	udvikle smagsdidaktisk teori og praksis og implementere forsknings- og udviklingsarbejdet i undervisningen på flere uddannelser, særligt lærer- og kokkeuddannelsen, grundskolen og gymnasiet, samt tilbyde undervisere og studerende workshops, webinarer, vidensomsættende artikler, aktiviteter, events m.m. inden for viden om smag, sundhedsfremme og smagsundervisning
bidrage til at modvirke frafald på fødevarefaglige erhvervsuddannelser, til at øge den faglige stolthed blandt eleverne, og til at gøre det mere attraktivt at søge optag på erhvervsskoler	1) etablere gastro- og fermenteringslaboratorier, der kan række ud fra uddannelse til erhverv, 2) kompetenceudvikle faglærere inden for gastrofysik, sensorik og håndværk, 3) producere erhvervsskolerettede digitale undervisningsmaterialer på basis af ny, forskningsbaseret viden, der kan perspektivere og udvikle håndværk og 4) gennemføre formidlingsaktiviteter for og med kokkeelever til skoleelever og den brede befolkning
facilitere, at de involverede børn og unge har reflekteret over smag, tilegnet sig viden om og opnået værktøjer til at forstå sig selv og hinanden	1) afholde eventbaserede og inddragende smagsaktiviteter, 2) producere digitale forskningsformidlingsprodukter (film, podcasts m.m.) til målgrupperne og 3) udvikle og udsende talrige og forskelligartede fysiske læremidler til en lang række skoler og lærere bl.a. i form af "spillekort", der sætter fokus på og fremmer refleksion over smag og smagens mange dimensioner på tværs af fag
tilbyde børn og unge muligheder for at bringe det, de lærer om og gennem smag, ud af deres uddannelsesrammer og her, med nyvundne kompetencer, tage begrundede mad- og smagsvalg	medudvikle og kvalificere både det forskningsmæssige, fagfaglige og didaktiske vidensgrundlag for smagsundervisningen på flere uddannelsesniveauer, heriblandt grund-, erhvervs- og professionshøjskole, gymnasiet såvel som på universitetsniveau med fokus på at fremme børn og unges viden, smagskompetence og madhåndværk



Centrets fem overordnede mål (jf. projektbeskrivelsens s. 11) og opfyldelse af dem er kvalitativt vurderet i denne egevaluering. Overordnet er det centerledelsens klare vurdering, på baggrund af egne og andre projektdeltageres iagttagelser, oplevelser og tilbagemeldinger fra målgrupper, interessenter og uddannelser, at målene er opfyldt. De overordnede mål og opfyldelsen af dem belyses desuden yderligere i de to andre elementer af den samlede evaluering, effektfuldhedsundersøgelserne og den eksterne evaluering. De kvantitative succeskriterier for centrets formidling og kommunikationsstrategi vurderes derfor at være fuldt opfyldt (se afsnittet Specielle virkemidler og folkelig formidling).

Centerledelsen vurderer, at særligt følgende aktiviteter og resultater inden for de tre temaer har været afgørende for at opnå målene:

Tema 1 – Smag i fagintegration og kobling mellem viden og praktiske færdigheder

- Etablering og brug af [GastroLabs](#) som rum til undervisning, videreuddannelse og innovativt samarbejde på tværs af håndværk og videnskab
- Forskning og formidling om smag og tilberedning af havets fødevarer som en del af fremtidens mere bæredygtige mad
- Fokus på de "glemte" bælgfrugter, grøntsager og brug af fermentering som teknik og ophav til velsmag

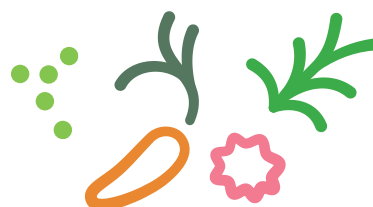
Tema 2 – Smagsundervisning

- Videreudvikling af smagsdidaktisk teori og begreber, praksis og implementering i undervisningen – formidlet bredt og bl.a. udmøntet i det digitale læringsunivers [Fag med Smag](#), fysiske læremidler og uddannelsesfaglige netværk
- Indlejring i professionsuddannelser, f.eks. lærer-, pædagog- og ergoterapeutuddannelserne, og de fødevarerfaglige erhvervsuddannelser

- Udvikling af smagsundervisning og brug af naturfaglige metoder i køkkenet, så elever, studerende og lærere har kunnet arbejde eksperimenterende og systematisk i køkkenet
- Udvikling af smagsundervisning ved brug af sansning, viden og argumenter, der underbygger kommunikationen om smag

Tema 3 – Smag for faglig stolthed og anerkendelse

- Videreuddannelse af kokkefaglærere i sensorik og gastrofysik, hvor især faglærere er blevet opkvalificeret og har tilegnet sig ny viden om smag og smagsdidaktik
- Forskelligartede koncepter for kokkelever 'på turné', hvor de har både lært og videreformidlet deres håndværk og særlige smagsfaglighed
- Udbredelse af fokus på og viden om smag til fødevarereindustrien, producenter og hotel- og restaurationserhvervet både direkte gennem fødevarerfaglige oplæg af centrets forskere og indirekte via de elever, der er blevet uddannet og præget af Smag for Livets aktiviteter på og med erhvervsskolerne



Undervejs har Smag for Livet vist, hvordan smagen kan bruges som brobygger mellem:

- forskellige uddannelser – ved bl.a. at knytte legatmodtagere, undervisere og elever/studerende sammen på tværs af uddannelser i forbindelse med forsknings- og formidlingsaktiviteter
- praktiske håndværk og boglige aktiviteter – ved bl.a. at bruge køkkenet som undervisningsrum for naturfaglig undervisning af skoleelever og lærerstuderende og ved at trække naturfagsundervisningen på erhvervsskoler ind i GastroLab
- forskellige faglige discipliner – ved bl.a. at udvikle og afprøve en lang række tværfaglige undervisningsforløb på flere uddannelsesniveauer i et samarbejde mellem kokkefaglærere, gastrofysikere, humanistiske forskere og didaktikere
- forskning og praksis – ved bl.a. at omsætte centrets egne forskningsresultater inden for gastrofysik, sensorik, antropologi og didaktik til praksisrettede workshops, inspirerende læremidler og nye undervisningsaktiviteter
- uddannelse og arbejdsliv – ved bl.a. at hjælpe gastro- og tjener elever til at bringe ny viden i spil i restaurationsbranchen
- sanselighed og refleksion – ved bl.a. at bruge sanseroplevelser som en del af formidling og undervisning i smag og lade elever basere deres refleksioner på disse smagsoplevelser
- sundhed og livsglæde – ved bl.a. at vise, hvordan klimakostrådene kan omsættes til velsmagende hverdagsmad, og hvordan madmod og nysgerrighed kan skabe gode liv

Coronapandemien har præget knap halvdelen af projektperioden. Nedlukningen har naturligvis ført til aflysninger og udskydelser af udadvendte aktiviteter, som har været et af centrets vigtige virkemidler. Men centret har også grebet de nye muligheder, der er opstået for fordybelse, kreative løsninger og nye arbejdsformer, indsatsområder og leverancer, heriblandt en stor digital indsats og udvikling af online-venlige formidlingsformater.



Hovedresultater fra projektperiodens effektivhedsundersøgelser

Effektivhedsundersøgelserne, der afrapporteres særskilt, peger overordnet på, at centrets mål og ambitioner nås på en lang række områder gældende for størstedelen af deltagerne i aktiviteterne. Elever, der har deltaget i undervisningsaktiviteter i regi af Smag for Livet – Med smagen som brobygger, tilkendegiver generelt, at undervisningen er mere spændende end normalt, når smag er tematisk omdrejningspunkt for undervisningen, og at de har opdaget, hvad smag er, og hvad smag kan. Eleverne har tilegnet sig viden om emner såsom velsmag, nydelse, sundhed og sanser, og hvordan et fokus på smag kan bidrage til at højne madkvalitet og livsglæde.

På tværs af de enkelte delundersøgelser er det tydeligt, at arbejdet med eller fokus på smag har potentiale til at engagere og motivere elever i undervisnings- og formidlingsaktiviteter på en anden måde, end andre og mere traditionelle undervisningstilgange kan. Særligt den praktiske og eksperimentelle undervisningstilgang, som kendetegner Smag for Livets aktiviteter, fremhæves af elever og lærere/undervisere som særligt fordelagtig for motivation og engagement. Således viser resultaterne, at elevers tilegnelse af fagligt indhold i eksempelvis matematik og sprogfag kan hjælpes på vej, når egne smagserfaringer og præferencer anvendes til at bygge bro til fagligt indhold. Konkret kan fokus på smag hjælpe elever i deres læreprocesser ved at gøre abstrakte indholdsområder (f.eks. ordsprog) konkrete. Endvidere tilkendegiver en stor del af eleverne at have tilegnet sig viden, færdigheder og kompetencer, som gør dem i stand til at bruge smag fremadrettet i deres hverdagsliv. Således har Smag for Livets aktiviteter for mange af elevernes vedkommende dels åbnet deres øjne for potentialer med og nytteværdi i at arbejde eksperimenterende såvel som systematisk og videnskabeligt med smag og sensorik, dels mobiliseret en tro på og tillid til egne evner, når det kommer til smag og læring.

Æblet

Grøn, rund og frisk.

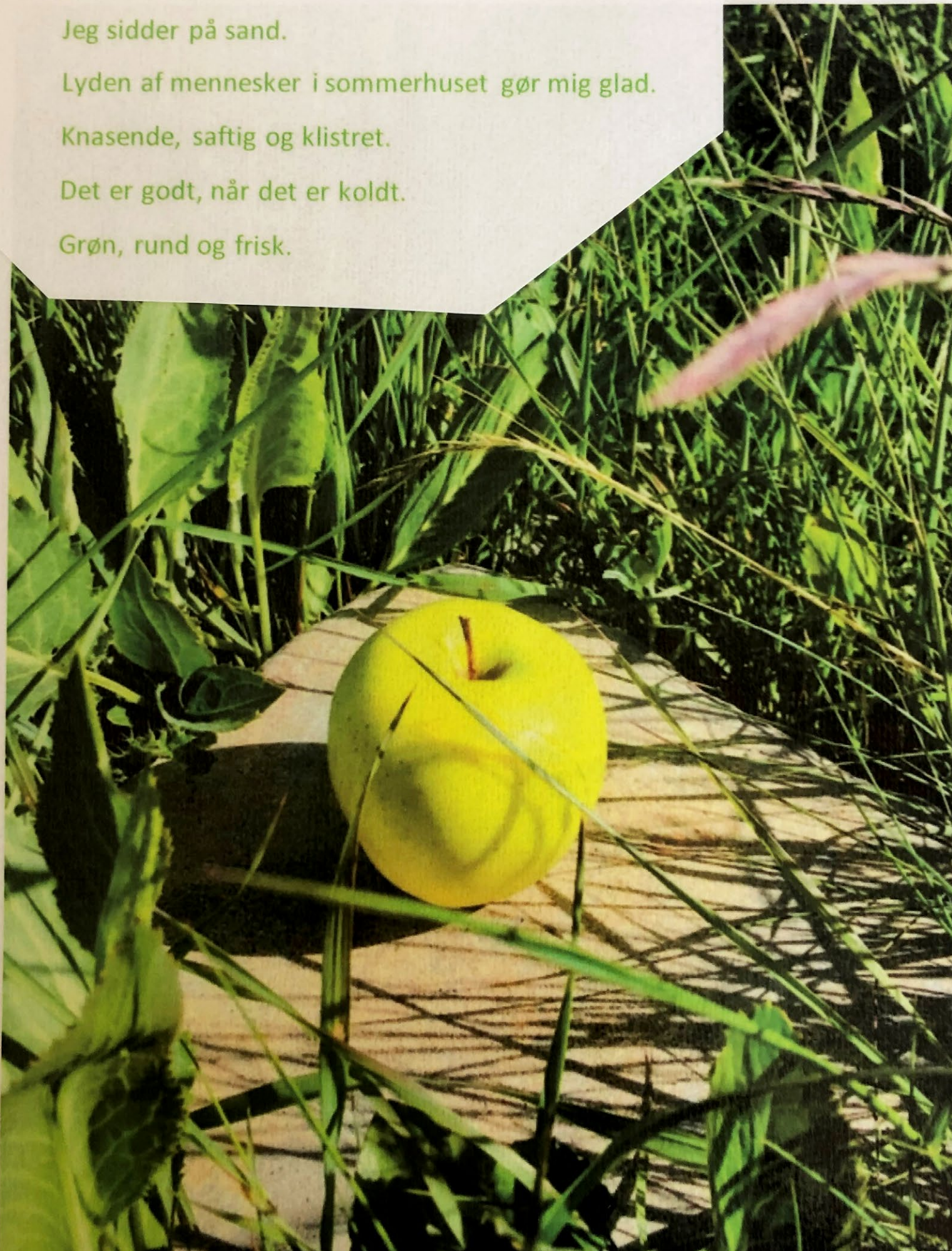
Jeg sidder på sand.

Lyden af mennesker i sommerhuset gør mig glad.

Knasende, saftig og klistret.

Det er godt, når det er koldt.

Grøn, rund og frisk.



Særlige effekter af coronapandemien

Corona-restriktioner, -nedlukninger og effekter på uddannelses- og kulturområdet har præget knap halvdelen af projektperioden. Det har naturligvis ført til aflysninger og udskydelser af især udadvendte aktiviteter, som har været et af centrets vigtigste virkemidler. Men også åbnet muligheder for fordybelse, kreative løsninger og nye arbejdsformer, indsatsområder og leverancer, så projektets overordnede mål stadig har kunnet opfyldes.

Centerledelsen vurderer, at projektets særlige karakter, og Nordea-fondens rummelighed og forståelse, har gjort det muligt at opfylde projektets mål selv i en krisetid. Med partnernes stærke tilknytning til uddannelsesinstitutioner og afhængighed af "praktikere", er centret i perioder blevet negativt påvirket af de krav, der blev stillet om online-undervisning og hjemmearbejde, som begrænsede mange deltageres udfoldelsesmuligheder. Men den relativt åbne organisatoriske ramme med samarbejdsflader på tværs af forskelligartede fagligheder og praksisser kombineret med klare mål har gjort centret robust og været til stor fordel for centrets virke. Der er således arbejdet på fuldt tryk selv under vanskelige forhold.

Centerledelsen vurderer desuden, at den åbne og eksperimenterende tilgang i Smag for Livet, drevet af et nysgerrigt samarbejde på tværs, har været medvirkende årsag til centerdeltagernes store velvilje, evne og 'commitment' til at gå nye veje.

Corona-tidens restriktioner og konsekvenser er således blevet grebet som en mulighed, og aktiviteter er gentænkt og re-designet for at opfylde de overordnede mål på andre måder end det personlige møde. Særligt er udviklingen af digital formidling markant øget. Disse materialer har desuden den fordel, at de lever længe, kan bruges af mange og kan komme bredt ud i hele landet. Der har bl.a. været en større og kreativ indsats på udvikling af digitale undervisningsmaterialer i [Fag med Smag](#), som nu bugner af nye forløb til både folke- og erhvervsskoler om alt fra [videnskaben bag ostens smag](#) til [omelettens kulturhistorie](#); nye digitale formidlingsformater som [webfilm om sensorik og vilde urter](#); [podcasts om fermentering](#); online forsknings- og formidlingsaktiviteter; praksisfortællinger; flere serier af webinarer, som blev efterspurgt af centrets målgrupper, og som er nået langt bredere ud geografisk, end ellers var muligt; samt et nyt projekt, der skal munde ud i en utraditionel og fornyende lærebog til kokkeelever med fokus på smag, gastrofysik og en undersøgende tilgang til undervisning i erhvervsskolernes køkkener.

“

**Tak for spændende oplæg. Det må I gerne fortsætte med næste år.
Det har været super godt! Tak for en masse gode ideer.
Tak, det var meget brugbart.
Tusinde tak for foredragsrækken. Dejligt, at blive beriget!**

Madkundskabslærere og webinar-deltagere efter endt webinar

”



'FyraftensLab' i GastroLab på Kold College, denne gang om bœf og bearnaise for foodies og fagfolk

Konkrete justeringer af centrets aktiviteter

Centret har i høj grad redesignet formidling og undervisning til online-venlige formater for at fastholde formidlingsambitionerne, selvom en del af centrets udadvendte aktiviteter er blevet aflyst eller udskudt. Konkret er følgende online-aktiviteter tilkommet:

- [Webinarer og workshops om sensorikundervisning](#) for faglærere på erhvervsskolerne
- 'FyraftensLabs', to workshop-serier i GastroLab for foodies, fagfolk og STEM-undervisere
- 12 afsnit af '[Smagslågen – en podcast om fermentering](#)' til erhvervsskoleområdet
- Koncept og materiale til en ny, innovativ kokkefagbog, Smagshåndværk og gastrofysik, som forventes udgivet via forlaget Praxis i forlængelsesperioden
- Webinarrække for madkundskabslærere, lærerstuderende og faglærere om at bruge smag og gastrofysik i undervisningen
- Øget udvikling, produktion og distribution af fysiske læremidler ([plakater](#), [kort og spil](#) og [bøger](#))
- Udvikling af [online undervisningspakker målrettet professionsuddannelser](#) (se Appendiks II)
- Online-udgaver af formidlingsaktiviteter; heriblandt deltagelse ved Læringsfestival Online 2021 og [Forskningens Døgn 2021](#)
- [Webfilm](#), inkl. film og guides om at sanke og arbejde med smag i naturen samt webinarer og foredrag

Konkret er følgende udadvendte aktiviteter aflyst/udskudt:

- Aflysning af store og brede formidlingsindsatser i 2020, bl.a. Forskningens Døgn med undervisningsforløb for udskolingsklasser på alle fire erhvervsskoler om mindre madspild med mere smag, Arla Food Festival med samarbejde om stand omkring Smagsriget og smagslege til skoleelever og familier samt workshop om smagsformidling for festivalens frivillige, Roskilde Dyrskue med to gennemgående workshops om mælk og ost, og Smagscamps på erhvervsskolerne for 15-18-årige i sommerferien
- Aflysning af formidlings- og udviklingsprojekter med centrets partnere, bl.a. dele af smagsklasseundervisningen og -udviklingen med inddragelse af lærere, elever og lærerstuderende, og seminarer om smag og fremtidens bæredygtige mad for fødevarerbranchen
- Udskydelse af en række internationale konferencer og symposier til forlængelsesperioden: Talking Sense, Gastro-Science-Chef og Creative Tastebuds

Forsknings- og formidlingsaktiviteten har været markant forøget ift. de oprindelige mål. Således er antallet af videnskabelige publikationer, bogkapitler, populærvidenskabelige artikler og indlæg på eksterne platforme (se Appendiks I for en fuld liste) samt webfilm og podcasts mere end tredoblet ift. de oprindelige mål.

Der er publiceret og formidlet om bl.a. børns smagspræferencer og madmod omkring fisk, grønt og insekter. Om umami-synergi og -forstærkning og hvordan denne viden kan omsættes til grøn mad med mere velsmag. Om de nye klimakostråd. Om tværfagligt samarbejde. Om smag og bæredygtighed med både antropologens, filosofens, didaktikerens, kokkenes og gastrofysikernes briller. Desuden har centrets deltagere løbende bidraget til mediernes og offentlighedens samtaler om smagsrelaterede emner, f.eks. om hvordan man kan vurdere sin smags- og lugtesans i relation til covid-19.



Kokkefaglærer Simon Sørensen

Introduktion: Mål og resultater for Smag for Livet – Med smagen som brobygger

Smag for Livets formål

Smag for Livet er et tværfagligt, landsdækkende forsknings- og formidlingscenter (se Appendiks III for Smag for livets organisation). Målet med Smag for Livet er at indsamle viden om smag og formidle den videre, så børn, unge og voksne kan bruge smagen som en ressource for et godt liv. 'Smag for Livet – Med smagen som brobygger', som i det følgende kaldes Smag for Livet 2.0, er en efterfølger og videreudvikling af den første projektperiode af Smag for Livet, som løb fra 2014-2018, og som herefter benævnes Smag for Livet 1.0. Resultaterne herfra kan findes i rapporten 'Smag for Livet 1.0 – Egenvurdering af Smag for Livets virke, resultater og opfyldelse af mål og milepæle'.

Smag for Livet blev etableret 1. juli 2014 for at fokusere på "madens smag som central drivkraft for livsglæde, sundhedsfremme, læring, dannelse og madhåndværk med det formål at skabe muligheder for et bedre og rigere liv for den danske befolkning." Det skete ud fra hypotesen om, at der er meget at vinde ved at styrke fokus på smag for den enkelte, for fællesskabet og sundhedsmæssigt. I fire år opsamlede, udviklede og formidlede Smag for Livet viden om smag på tværs af fag og discipliner og på tværs af forskning og formidling ud fra de tre fokusområder: Læring, Gastrofysik og Håndværk. Her var særligt fokus på børn og unge samt de voksne, der har med børn og unges mad at gøre, men også resten af befolkningen, og på smagsoplevelse og tilegnelse af viden og færdigheder.

1. juli 2018 gik centret et skridt videre under titlen [Med smagen som brobygger](#). Med dette etablerede centret en ny deltagerkreds for at styrke indsatsen på de fødevarerfaglige erhvervsuddannelser for at bygge bro mellem uddannelser og mellem fagligheder. Nu skulle centret vise, hvordan smagen til fordel for særligt børn og unges trivsel, uddannelse og liv kan bygge bro mellem vigtige dele af vores liv og samfund: Mellem forskellige uddannelser; mellem praktiske håndværk og boglige aktiviteter; mellem forskellige faglige discipliner; mellem forskning og praksis; mellem uddannelse og arbejdsliv; mellem sanselighed og refleksion og mellem sundhed og livsglæde.

Overordnede mål for Smag for Livet – Med smagen som brobygger

1. At børn og unge får mulighed for at tilegne sig og bruge tværfaglig viden om smag samt evner og kompetencer til madhåndværk
2. At skabe positiv forandring i børn og unges læring og hverdag i relation til smag, forbedrede betingelser for vidensbaseret sundhedsfremme og tro på egne evner til at skabe gode liv
3. At bidrage til at modvirke frafald på fødevarerfaglige erhvervsuddannelser, til at øge den faglige stolthed blandt eleverne, og til at gøre det mere attraktivt at søge optag på erhvervsskoler
4. At involverede børn og unge reflekterer over smag, tilegner sig viden om og opnår værktøjer til at forstå sig selv og hinanden
5. At børn og unge får evner til og muligheder for at bringe det, de lærer om og gennem smag, ud af deres uddannelsesrammer og her, med nyvundne kompetencer, kan tage begrundede mad- og smagsvalg

Baggrund for egenvurderingen

Projektbeskrivelsen for Smag for Livet - Med smagen som brobygger angiver tydeligt, hvilket felt Smag for Livet skal virke i, hvordan centret skal organiseres og konsekvent arbejde tværfagligt, og hvilken vision og konkrete mål, centret skal arbejde frem mod. Projektbeskrivelsen uddyber også, hvordan centrets virke, resultater og materialer skal gøres tilgængelige på www.smagforlivet.dk.

Evalueringen af centrets virke under denne projektperiode består af tre dele:

1. En intern evaluering i form af denne egenvurdering af centrets virke, resultater og opfyldelse af mål og milepæle
2. Effektfuldhedsundersøgelser af smag som brobygger og forandringspotentiale i børn og unges liv udført af forskere ved Smag for Livet (DPU)
3. En ekstern evaluering af erfaring og viden om forankring og indlejring af centrets virke og resultater udført af evalueringsbureauet Realize

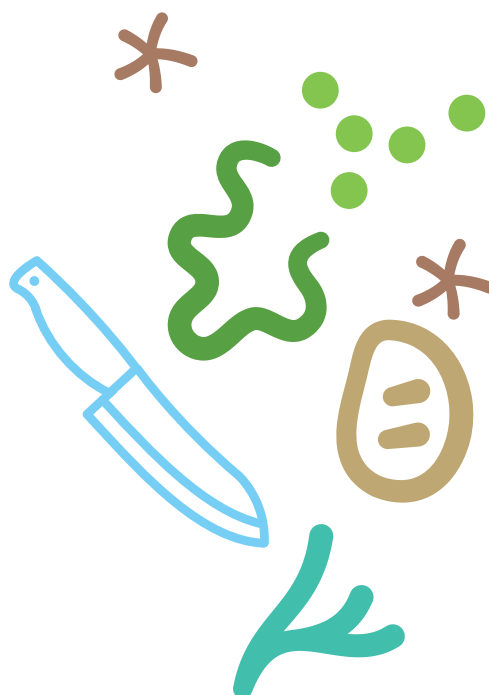
Det er formålet med den samlede evaluering, at den skal kunne bruges af centrets egne deltagere og værtsinstitutioner, tilsvarende institutioner i sektorerne og organisatoriske interessenter (fonde, styrelser, o.lign.). Konklusionerne skal dermed bibringe viden om "langtidsholdbarheden", og hvad der virker: Hvad forventes at være forankret og leve videre? Hvilke overordnede resultater eller effekter er der opnået gennem arbejdet med smag? Hvilke muligheder er skabt for centrets partnere på institutionelt niveau? Desuden vurderer centerledelsen, at erfaringerne fra og den tredelte evaluering af Smag for Livets virke kan bruges bredere af store tværfaglige centre inden for andre temaer.

Om effektfuldhedsundersøgelserne

Effektfuldhedsundersøgelserne og resultaterne herfra beskrives i tre særskilte rapporter og et antal videnskabelige artikler, som formidler effektfuldheden af de forskellige aktiviteter gennemført i Smag for Livet – med smagen som brobygger. Rapporterne og artiklerne suppleres af en dansk effektfuldhedsantologi om kausalitet og effektfuldhed i uddannelsessystemet.

Om den eksterne evaluering

Resultaterne af den eksterne evaluering formidles også særskilt. Evalueringens formål er at samle erfaring og viden om forankring og indlejring af centrets virke og resultater i tilknytning til de fem overordnede mål og med værdi for de institutioner, som centret er knyttet til.



Sådan er egenvurderingen udarbejdet

Denne egenvurdering er et overblik over Smag for Livets resultater i perioden 1/7-2018 til 30/6-2021¹ benævnt Med smagen som brobygger og en vurdering af centrets opfyldelse af de udstukne mål i både tal og eksempler. Egenvurderingen er forfattet af Smag for Livets centerledelse. Den indeholder en oversigt over, hvordan centrets deltagere har arbejdet med de enkelte mål, en vurdering af i hvilken grad centrets mål er opnået, og en række eksempler på centrets talrige forsknings- og formidlingsprojekter om smag.

Egenvurderingen tager udgangspunkt i 1) graden af indfrielse af de angivne succeskriterier for de tre temaer, 2) kvantitative mål for indfrielse af de angivne succeskriterier for specielle virkemidler, folkelig formidling og kommunikationsstrategi, 3) resultater fra effektivhedsundersøgelserne inkl. vurdering af opfyldelse af de overordnede mål, samt 4) vurdering af centrets processer for tværfagligt arbejde og samarbejde.

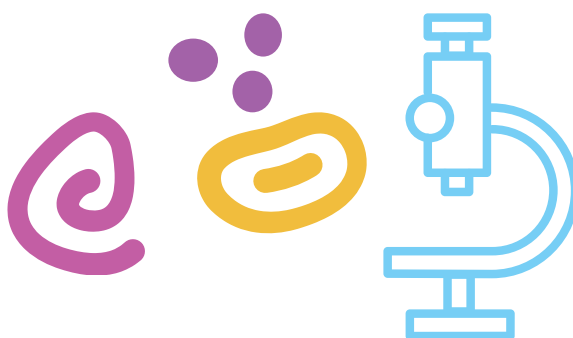
Egenvurderingen har dermed karakter af en målopfyldelsevaluering, som opsamler den læring, centerledelsen kan konkludere vedrørende centrets virke, resultater og forankring.

Hvert af projektets tre temaer og tilhørende succes-kriterier (jf. projektbeskrivelsen) vil blive gennemgået. Herefter følger særskilte afsnit om centrets processer for tværfagligt arbejde og samarbejde og om centrets arbejde for forankring

Det skal bemærkes, at rapporten kun dækker centrets virke til og med juni 2021, svarende til den oprindelige projektperiode. Dele af Smag for Livets aktiviteter fortsætter i en fokuseret forlængelsesperiode til og med december 2021, som beskrevet i appendiks IV.

Appendices

- I. Publikationer
- II. Professionsudvikling og udvikling af læremidler
- III. Smag for Livets organisation
- IV. Resumé af aftale om 6-måneders fokuseret forlængelsesperiode



¹Hvor angivet dækker de kvantitative mål og tal dog kun perioden til og med 30/5-2021.



Kolb
PRODRU
NATUR

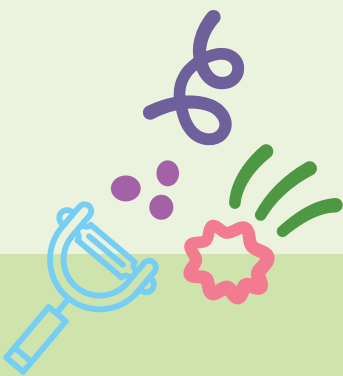
LACOSTE
SPORT

NIKE

TEMA 1

Smag i fagintegration og kobling mellem viden og praktiske færdigheder

Arenaer	Formelle uddannelser, heriblandt erhvervs-, lærer- og pædagoguddannelser; Kontaktfladen mellem forskningsverden og den brede offentlighed
Fokus	Brobygning mellem: fag, videnskab og håndværk, forskning og praksis
Succeskriterier	<ol style="list-style-type: none">1. At involverede kokkelever har fået faglig vidensbasis samt kompetencer til madhåndværk og har vist, at de i samarbejde med lærerne kan udvikle og afprøve formidlingsmaterialer, som har vist deres anvendelighed på festivaler, ved kontakt til producenter og ved brobygning til folkeskole og ungdomsuddannelser2. At en model og guide for kokkeskolers arbejde med gastrolabs 'light' til at opnå forståelse for de fysisk-kemiske processer, som skaber smag, er implementeret på udvalgte kokkeskoler3. At relevante uddannelser integrerer den af Smag for Livet 2.0 skabte model og platform for virksomheds-/skolebesøg i undervisningen af kokkelever og lærerstuderende4. At det tilvejebragte og afprøvede materiale, som bredt formidler tilberedningsmetoder for retter af danske bælgfrugter og blæksprutter med fokus på smag og mundfølelse, er indlejret i undervisning på kokkeskoler via undervisningsmateriale i lærings-app'en Fag med Smag



Resultater og indfrielsesgrad af succeskriterier

I tema 1 har smagen været sat i spil som brobygger mellem skolens og uddannelsernes forskellige fag, mellem videnskaberne og håndværket i køkkenet og mellem ny forskningsviden og praksis i både gastronomi og undervisning. Denne fagintegration har bygget videre på centrets erfaringer med tværfagligt samarbejde og med at knytte forskellige uddannelser tættere sammen. Det har styrket de håndværksmæssige uddannelser, særligt kokkefaget, og læreruddannelsen, særligt madkundskabsfaget.

Ved at lade elever og lærere eksperimentere og arbejde/undervise innovativt i såkaldte gastrolabs - en kombination af køkken og laboratorium - har de forøget deres viden, kompetencer og praktiske færdigheder i køkkenet. De har fået mulighed for at formidle dette på events og festivaler såvel som i formel undervisning. Også studerende fra lærer- og pædagoguddannelserne samt universiteter har været inddraget i forsknings-, formidlings- og udviklingsprojekter og samskabt undervis-

nings- og formidlingsformer og -indhold på tværs af fag. Alt dette er gjort tilgængeligt for andre elever, studerende og undervisere i læringsuniverset Fag med Smag, og for den brede befolkning i form af artikler, videoer, podcasts, guides m.m. på smagforlivet.dk.

Temaets succeskriterier og overordnede mål vurderes dermed i meget høj grad at være opfyldt.

Der er ikke beskrevet en egentlig model og platform for virksomheds-/skolebesøg i undervisningen af kokkeelever og lærerstuderende, men de etablerede GastroLabs udgør netop sådan en platform. Flere af de udviklede undervisningsforløb i Fag med Smag indeholder desuden forslag og vejledninger til virksomheds-/skolebesøg, ligesom der er lavet praksisfortællinger og reportager fra undervisning i forskellige GastroLabs.

De af temaets aktiviteter, som i særlig høj grad har medvirket til at sikre opfyldelse af succeskriterierne samt de overordnede mål, er:

GastroLabs

Den 20. juni 2019 indviede Smag for Livet Danmarks første gastrolaboratorium (GastroLab) på en erhvervs-skole, nemlig Kold College. Formålet var at skabe rum til undervisning og innovativt samarbejde mellem elever, studerende, lærere og undervisere og mellem forskere og håndværkere inden for mad, smag og fødevarer. Samtidig skulle det bidrage til øget rekruttering og fastholdelse af elever på Kold College og andre erhvervsskoler.

GastroLab er en blanding mellem et moderne køkken og et laboratorium, hvor formålet er, at man gennem en undersøgende tilgang kan blive klogere på mad, smag og

gastronomi. Til forskel fra et almindeligt køkken er der i GastroLab også andre instrumenter, f.eks. mikroskoper, intelligente komfurer og pH-metre, så maden kan blive tilberedt nøjagtigt og undersøgt, mens den tilberedes.

I indeværende projektperiode er også GastroLab hos KU-FOOD og gastrolab 'light'-koncepter på centrets øvrige erhvervsskoler inddraget til undervisning og arbejde med en gastrofysisk tilgang for kokkeelever, faglærere, madkundskabs- og naturfagslærere samt lærerstude-rende. GastroLab-konceptet, den gastrofysiske viden og arbejdsform og den tværfaglige tilgang har derigennem vundet indpas i de tilknyttede erhvervsskoler og blandt flere fag- og naturfagslærere. GastroLab-konceptet har bidraget til at formulere og afmystificere fagets tavse viden og koble videnskab og håndværk – og derigennem givet eleverne tro på egne evner.



Undervisningsvideo om Maillard-reaktioner og gastrofysik til gastronomelever

“

Ligesom akademikere skriver lange ph.d.-afhandlinger, er vi håndværkere også nødt til at udfolde vores processer. Innovation er vigtigt, fordi det vedligeholder interessen for faget og interessen fra kunderne. Det er en cirkel, der skal kunne holde. Innovation er altid spændende, fordi man bliver tvunget ud i noget nyt, i at tænke i andre baner, og man får muligheden for at arbejde tværfagligt.

Kirsten Thur, nyuddannet konditor, legatmodtager og smagsambassadør

”



Skoleelever dissekerer dansk blæksprutte

Smagen af havet – umami, protein og bæredygtighed

Bæredygtighedsdagsordenen har øget interessen og behovet for mad, som kan være en god proteinkilde med lavere CO₂-aftryk end kød. Med den rette indsigt i sensorik, gastrofysik og smagshåndværk kan mad fra havet udgøre velsmagende og bæredygtige alternativer i fremtiden. Denne indsigt er derfor nødvendig for både nuværende og fremtidige kokke, såvel som børn, unge og voksne forbrugere. Med det afsæt har Smag for Livet bragt aktiviteter omkring fisk, blæksprutter, skaldyr og tang i spil i relation til undervisning, forskning, formidling og udvikling af undervisningsmaterialer. Undervejs har kokkeelever deltaget i formidlingsaktiviteter med fokus på smag og innovation af fremtidens mere bæredygtige fødevarer, og været på en ["smagskaravane"](#) til søs.

Kokkefaglærere, smagsdidaktikere, gastrofysikere og legatmodtagere har sammen udviklet og gennemført undervisningsforløb om bl.a. danske blæksprutter (til både grund- og erhvervsskoler), [danske fisk](#), skaldyr (bl.a. [kammuslinger](#)) m.m., som er integreret i Fag med Smag - såvel som viden om og [guides til at bruge tang i maden](#) henvendt til alle.

Parallelt hermed har der været en meget stor videnskabelig produktion inden for gastrofysiske, sensoriske og tværfaglige studier af smagen af havet, og hvilke håndværksmæssige værktøjer, der kan bidrage til mere bæredygtig mad fra havet. Blandt andet dokumenterede et [tværfagligt ph.d.-projekt](#) en markant effekt af fem ugers sensorikbaseret, eksperimenterende madkundskabsundervisning i folkeskolen på 11-13-åriges kendskab til og accept af fisk.



Fermentering på Hotel- og Restaurantskolen

De “glemte” bælgfrugter og fermentering som teknik og velsmag

Bælgfrugter kan også spille en vigtig rolle for mere bæredygtige og sunde madvaner, som også de nye klimastrådfremhæver. I den sammenhæng er fermentering en særlig relevant teknik at bringe ind i køkkenet, idet man med fermentering kan skabe innovative og umami-rige fødevarer og retter.

Smag for Livet har, ud over sensoriske og gastrofysiske undersøgelser af bl.a. danske bælgfrugter og fermentering heraf, udviklet undervisningsmaterialer om

fermenterede bælgfrugter og andre råvarer til grund- og erhvervsskoler. Gastrofysikere og madhåndværkere har produceret 12 afsnit af 'Smagslågen – en podcast om fermentering', som nu bruges i undervisningen på erhvervsskoler såvel som af almindeligt madinteresserede, der finder den på deres podcasttjeneste.

Som et legatprojekt ved Hotel- og Restaurantskolen er der derudover udviklet en omfattende [guide til at etablere, drive og bruge et fermenteringslaboratorium](#) på erhvervsskoler og restaurantkøkkener, lanceret ved en workshop for faglærere fra centrets fire tilknyttede erhvervsskoler.

Udfordringer og barrierer

Følgende udfordringer har i større eller mindre grad udgjort barrierer for opfyldelse af temaets succeskriterier:

- Etableringer af GastroLabs og GastroLab 'lights' blev forsinket som følge af lav prioritering af nyetableringer i forhold til skolens daglige drift. Denne forsinkelse har påvirket afviklingen af aktiviteter, som dog i høj grad er indhentet.
- Corona-nedlukninger og -retningslinjer har udgjort en barriere for, at elever og studerende har kunnet besøge virksomheder og/eller invitere virksomheder ind. Der er således ikke gennemført skole- og virksomhedsbesøg for kokkeelever og lærerstuderende med fokus på smag og innovation.

Forankring

Den opnåede etablering af GastroLabs og fermenteringslaboratorier, som inddrages i gastronomuddannelsen såvel som andre fødevarefaglige erhvervsuddannelser, og i samspil med både læreruddannelse og KU-FOOD, udgør et meget stort forankringspotentiale. Fremover bruges og driftes laboratorierne af uddannelserne selv. Det er desuden centerledelsens vurdering, at denne etablering, og Smag for Livets forsknings- og formidlingsaktiviteter, har medført, at gastrofysik er blevet et etableret fagområde ved universiteterne såvel som på erhvervsuddannelserne. Alt det udviklede undervisningsmateriale, guides og populærformidlingsprodukter får varigt liv på smagforlivet.dk, i Fag med Smag samt på nogle af projektpartnerens platforme.



TEMA 2

Smagsundervisning

Arenaer

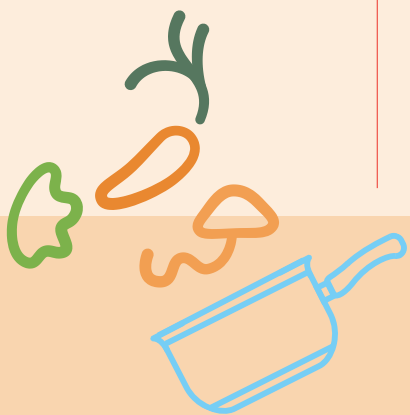
Formelle uddannelser, heriblandt folkeskoler, gymnasiale-, erhvervs-, lærer- og pædagoguddannelser

Fokus

Brobygning mellem: uddannelser, forskning og undervisning

Succeskriterier

1. At involverede børn og unge har lært og oplevet, at deres egen smag kan være et værktøj til sundhedsfremme og gode liv
2. At målgruppen bruger de udviklede undervisningsmaterialer i flere fag i folkeskolen og på gymnasiale- og erhvervsuddannelser (særligt kokkeuddannelsen) via Smag for Livets platforme (særligt app'en Fag med Smag)
3. At skolernes lærere har fået inspiration til nye måder at arbejde med sprog-, kultur- og naturfag, og at lærere og lærerstuderende kan koble teori og praksis herom
4. At involverede skoleelever har fået indsigt i, hvordan smag skaber kulturelle fællesskaber, og hvordan disse udtrykkes i vores sprog
5. At involverede gymnasieelever har udviklet tværfaglige kompetencer knyttet til smag som tema i flerfaglig undervisning, og at gymnasielærere har udviklet didaktiske retningslinjer for, hvordan danskfaget kan implementere tværfaglige kompetencer i smagsundervisningen
6. At involverede folkeskole- og kokkeelever og studerende kan arbejde eksperimenterende og systematisk i køkkenet, udvise forståelse for de forskellige naturvidenskabelige parametres indflydelse på smag, og demonstrere, at de har tilegnet sig kompetencer til systematisk at evaluere deres madlavning
7. At der opnås indsigt i de didaktiske muligheder for smagsundervisning, som kobles til de beskrevne effektivhedsmålninger og udmøntes i et konkret bud på en didaktisk evalueringsmodel



Resultater og indfrielsesgrad af succeskriterier

Med aktiviteterne i tema 2 er den smagsdidaktiske teori og praksis videreudviklet og har hermed kvalificeret uddannelse og undervisning i, om og med smag i både gastronomi-, natur-, sprog- og kulturfagene. Ved at medinddrage og uddanne undervisere og studerende i smagsundervisning og udvikling af smagsdidaktiske læremidler er de blevet klædt på til at praktisere undervisning, oplysning og formidling, der giver børn og unge redskaber til at træffe begrundede og reflekterede madvalg.

Den smagsdidaktiske udvikling er foregået i flere arenaer, især i folkeskolen, på læreruddannelsen og erhvervsskolerne – og på tværs af disse. Forbindelsen mellem teori og praksis, forskning og undervisning er sikret gennem arbejdet med 1) såkaldte smagsklasser fra folkeskoler, 2) undervisning og inddragelse af lærer- og fødevarevidenskabsstuderende i læremiddeludvikling, 3) tværfaglig kompetenceudvikling i gymnasiet mellem fagene dansk og fysik/kemi og 4) vidensomsætning fra den didaktiske forskning til didaktisk praksis i undervisningsforløbene i [Fag med Smag](#) såvel som [læremidler til professionsbacheloruddannelserne](#) (se Appendiks II). Flere af undervisningsforløbene og de udviklede fysiske læremidler – som f.eks. [madlavningsmetodekort](#) og [Smagsriget-spillet](#) – kan bruges til at give smageren

redskaber til at beskrive og bedømme smagen af maden og anvisninger på, hvordan den enkelte kan opøve sin evne til at beskrive smagsoplevelser og til at tilberede mad på en eksperimenterende måde.

Der er desuden gennemført et ph.d.-projekt, der undersøger betydninger af og muligheder i STX-danskfagets flerfaglige undervisning sammen med faget kemi i emnet smag og æstetik. Resultatet er [et videnskabeligt baseret, tværfagligt gymnasie-undervisningsmateriale](#) tilgængeligt i undervisningsuniverset Fag med Smag.

Temaets succeskriterier og overordnede mål vurderes dermed i meget høj grad at være opfyldt. Afviklingen af smagsklasser i folkeskolen har været begrænset af corona. I stedet har fokus i højere grad været de lærerstuderende, og der er bl.a. udviklet og afholdt et specialiseringsmodul om læremiddeludvikling og æstetiske læreprocesser.

Resultaterne af effektfuldhedsmålingen er først tilvejebragt allersidst i projektperioden, hvormed de først herefter udmøntes i et konkret bud på en didaktisk evalueringsmodel.

De af temaets aktiviteter, som i særlig høj grad har medvirket til at sikre opfyldelse af succeskriterierne samt de overordnede mål, er:

Smagsdidaktisk teoriudvikling, praksis og implementering i undervisningen

Der har været særligt stor aktivitet i den smagsdidaktiske og smagspædagogiske forskning og udvikling hos partnerne ved både DPU og UCL. Hermed er der opnået indsigt i de didaktiske muligheder for smagsundervisning, og hvordan lærere og undervisere rent praktisk kan gribe undervisning i, om og gennem smag an for at gøre undervisningen effektiv og fremme elevernes smagskompetencer, smagspersonlige myndighed og handlekraft i forhold til mad, smag og egen sundhed. Desuden er der udviklet redskaber til at støtte op om skolens dannende opgave, som kan anvendes af såvel studerende som af uddannede lærere.

Denne forskning og udvikling er i meget høj grad udmøntet i 1) konkrete undervisningsforløb (som undervisningspakker til professionsuddannelser og i Fag med Smag), 2) fysiske læremidler – som f.eks. refleksionsværktøjet “Smagsdimensionskort” – og 3) uddannelsesfaglige netværk uden for centret, som f.eks. Akademiet for Madkundskabsdidaktik, Foreningen for Madkundskab og EMU såvel som på de formelle uddannelser: lærer- og pædagoguddannelserne ved særligt UCL Erhvervsakademi og Professionshøjskole, erhvervsskoleuddannelserne blandt de fire partnerinstitutioner, fødevarerfaglige uddannelser ved KU og direkte til lærere på grundskoler i hele landet.



Smagsundervisning: Skoleelever skriver digte om smagsoplevelser



Praktisk undervisning af lærerstuderende – i chokolade og smagsdidaktik

Indlejring i lærer-, pædagog- og ergoterapeut-uddannelsen og de fødevarerfaglige erhvervsuddannelser

Centrets tætte tilknytning til professionsbacheloruddannelserne, særligt læreruddannelsen ved UCL, såvel som de fødevarerfaglige erhvervsuddannelser, har sikret en meget høj grad af indlejring af den oparbejdede smagsdidaktiske viden og praksis i uddannelser af de voksne, der arbejder med børn og unges mad, smag og læring.

Samarbejdet med og integrationen i læreruddannelsen er forstærket gennem medudvikling af smagsklasser, [undervisningspakker om smag](#) med tilhørende mål, litteratur, læremidler og rammesatte studieopgaver til undervisning på læreruddannelsen, undervisningsmoduler, fysiske læremidler, GastroLab-workshops og faglige netværk. Målgrupperne af undervisere i grundskolens fag, professions- og gastronomuddannelserne m.fl. har i høj grad taget de udviklede undervisningsmaterialer

i brug via Smag for Livets platforme (særligt Fag med Smag) og ved at rekvirere de gratis, fysiske læremidler ved direkte henvendelser til Smag for Livet.

Herigennem har skolernes lærere også fået inspiration til nye måder at arbejde med sprog-, kultur- og naturfag, og både lærere og lærerstuderende har erhvervet kompetencer til at koble teori og praksis omkring smagsundervisning. Skoleelever har gennem denne undervisning, såvel som via aktiviteter i Smag for Livet, fået indsigt i, hvordan smag skaber kulturelle fællesskaber, og hvordan disse udtrykkes i vores sprog.

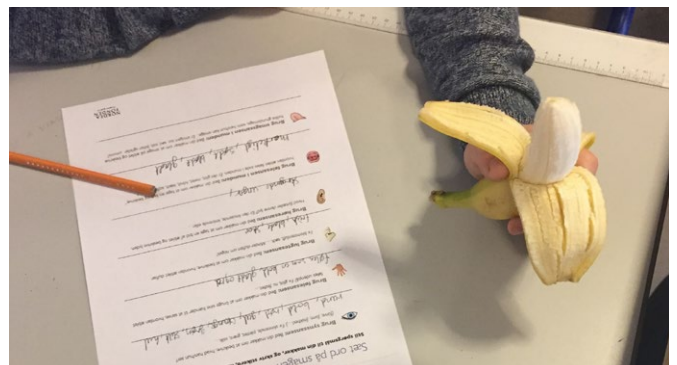
Flere af centrets deltagere har været/er nu undervisere på læreruddannelsen og på de fødevarerfaglige erhvervsuddannelser, og smagsdidaktikken er blevet en integreret del af pensum i madkundskabsfaget. Det almenpædagogiske potentiale betyder, at smagsdidaktikken også har fundet vej ind i andre fag på landets professionsuddannelser.

“

Jeg har lige modtaget den flotte gavepose fra Smag for Livet. TAK. Det bliver mine elever på Lyreskovskolen både glade og kloge af.

Lærer som netop har modtaget en pakke med Smag for Livets fysiske læremidler

”





Eksperimenterende smagsundervisning af skoleelever i GastroLab



Eksperimenterende smagsundervisning og naturfaglige metoder i køkkenet

Folkeskoleelever, kokkeelever, studerende og faglærere har alle fået mulighed for at arbejde eksperimenterende og systematisk i køkkenet, forstå de forskellige naturvidenskabelige parametres indflydelse på smag, og demonstrere, at de har tilegnet sig kompetencer til systematisk at evaluere deres madlavning. Det er bl.a. sket gennem eksperimenterende smagsundervisning i faglokaler og GastroLabs i forbindelse med workshops, seminarer og webinarer.

Der er i høj grad udviklet og beskrevet sensoriske og gastrofysiske metoder og anvisninger til at bruge dem. Undervisningsuniverset Fag med Smag rummer således en række meget omfangsrige undervisningsforløb om [sensorik for kokke og tjenere](#) (elever og faglærere), webfilm og illustrerede fagtekster om naturfaglige metoder og mekanismer i køkkenet (f.eks. [bruning og Maillard-reaktioner](#)) og fysiske læremidler som f.eks. plakater om gastrofysiske processer.

“

Når man lykkes med en opgave, så føler man, at man selv har fået noget ud af at gøre det, i stedet for hvis der kom en hen og sagde: 'Du skal bare gøre sådan-og-sådan, og så får du det-og-det'. Det er mere en succesfølelse af, at man selv har gjort det – med nogle tips til at gøre det.

Elev 8. klasse

”

Udfordringer og barrierer

Følgende udfordringer har i større eller mindre grad udgjort barrierer for opfyldelse af temaets succes-kriterier:

- En del af de aktiviteter, der skulle afprøve og evaluere smagsundervisning i praksis, heriblandt en del af arbejdet med smagsklasser, er blevet nedskaleret pga. corona-restriktioner.
- Forskningsstudierne af smagsundervisningens effektivitet, som baserer sig på en omfangsrig empiriindsamling, har grundet corona først kunnet afsluttes allersidst i projektperioden

Forankring

Særligt resultaterne i form af 1) udviklet teori og praksis omkring smagsundervisning (smagsdidaktik), 2) indlejring i madkundskabsfaget og læreruddannelsen af samme teori og praksis (bl.a. som et specialiseringsmodul) såvel som medarbejdere, og 3) det omfangsrige, digitale læringsunivers, Fag med Smag, med undervisningsforløb til både grundskole, gymnasiet og erhvervsskole, udgør tilsammen et meget stærkt afsæt for yderligere forankring og muligheder for fortsat at sikre, at børn og unge lærer og oplever, at deres egen smag kan være et værktøj til læring, sundhedsfremme og gode liv.



Tværfaglig, Grundtilberedning... 4
Omeletten opfattes af mange kokke som en skøn klassiker. Den udfordrer kokkens praktiske... [Læs mere](#)



Grundtilberedning, Naturfag i... 7
I dette undervisningsforløb skal eleverne arbejde med melets madtekniske egenskaber... [Læs mere](#)



Grundtilberedning, Varekendskab 2
Når kokke fremstiller blæksprutter til velsmagende retter, ligger der ofte mange timers... [Læs mere](#)



Varekendskab 4
I modsætning til andre muslinger som blåmusling, knivmusling og østers, hvor man spiser... [Læs mere](#)



Varekendskab 3
Med dette inspirationsmateriale kan eleverne arbejde med honning og bl.a. opnå kendskab... [Læs mere](#)



Madkundskab, Natur/teknologi... 2
I dette undervisningsforløb bliver eleverne klogere på to forskellige slags fisk. En ... [Læs mere](#)



Madkundskab 4
Fokus er på den danske madhistorie i forløbet her, hvor eleverne gennem arbejdet med... [Læs mere](#)



Samfundsfag 3
Hvad er en rigtig mand eller kvinde - og hvor kommer de holdninger fra? Kansroller og... [Læs mere](#)



Madkundskab 5
Omdrejningspunktet er en reportage fra en smagsrejse rundt i Afrika. Forløbet består af... [Læs mere](#)



Madkundskab 2
Velkommen til bords! I forløbet her arbejder eleverne med værtskabets betydning for... [Læs mere](#)



Madkundskab 7
Smagen af jul er en buket af aktiviteter, hvori eleverne gennem sansende og undersøgende... [Læs mere](#)



Historie 3
To brud - landbrugets opståen og senere industrialiseringen - har revolutioneret vores... [Læs mere](#)

Eksempler på Smag for Livets undervisningsmaterialer til erhvervsskole og folkeskole

TEMA 3

Smag for faglig stolthed og anerkendelse

Arenaer	Fødevarerfaglige erhvervsuddannelser og professionelle praksisser
Fokus	Brobygning fra: uddannelse til erhverv
Succeskriterier	<ol style="list-style-type: none">1. At have medvirket til fastholdelse af eleverne på de tilknyttede kokkeuddannelser via udvikling af madbegejstring og trang til viden blandt involverede kokkeelever2. At have opkvalificeret de tilknyttede kokkeskolers faglærere ved at have gennemført efteruddannelseskurser og styrket faglighed og faglig stolthed3. At kokkeelever på alle tilknyttede erhvervsskoler grundforløb eller hovedforløb, støttet af faglærere og forskere, har gennemført turneer4. At involverede kokkeelever har fået øje på udfordringen med at højne den smagsmæssige kvalitet af fødevarerproduktion og er blevet opmærksomme på vigtigheden af deres særlige rolle i denne sammenhæng5. At elever har øget deres faglige stolthed ved at opleve anerkendelse og selvtilfredshed ved det ansvar, der er i at planlægge og udføre en smagsturné6. At udvalgte producenter og fødevarer virksomheder har opnået ny viden om smag på baggrund af Smag for Livet 2.0's aktiviteter



Resultater og indfrielsesgrad af succeskriterier

Med en fokuseret indsats på at 1) udvikle inspirationsmaterialer med nyeste viden om smag og gastronomi, 2) etablere inspirerende rammer for formidling, workshops, undervisning og efteruddannelse i form af gastrolaboratorier, og 3) afholde tværfaglige workshops for og med faglærere og elever, har aktiviteterne i tema 3 i meget høj grad understøttet den faglige kvalitet, stolthed og anerkendelse på de fødevarerfaglige erhvervsuddannelser og dermed det erhverv, som fremtidens kokke, bagere, tjenere m.fl. skal virke i. Desuden er den opsamlede og udviklede viden i høj grad blevet omsat til nye materialer til inspiration og faglig opgradering af kokkeelever, faglærere og i professionelle praksisser.

Temaets succeskriterier og overordnede mål vurderes dermed i meget høj grad at være opfyldt. Hvorvidt aktiviteterne har en kvantitativ og målbar effekt på fastholdelse af eleverne ved de tilknyttede kokkeuddannelser, kan dog ikke vurderes på baggrund af denne egevaluering og indenfor den tid, projektet løber.



Det Smag for Livet har været med til for vores vedkommende, det er denne her faglige stolthed. Vi kan gå på taget, smage, dufte og føle de her forskellige urter [i den urtehave, der er skabt med Smag for Livet]. Vi har også nørdet ned i is-typerne, og haft tid og overskud til at [...] nørde ned i de små detaljer, som giver en bredere forståelse og denne her faglighed til eleverne.

Kathrine Ottosen, kokkefaglærer, College360



De af temaets aktiviteter, som i særlig høj grad har medvirket til at sikre opfyldelse af succeskriterierne samt de overordnede mål, er:

Videreuddannelse af kokkefaglærere i sensorik og gastrofysik

Centrets tilknyttede faglærere, såvel som faglærere og undervisere fra andre erhvervsskoler, voksen- og ungdomsuddannelser, har udvist meget stor interesse, begejstring og læring af den faglige opkvalificering, som temaets aktiviteter har tilbudt. Faglærerne har tilegnet sig ny viden om smag, gastrofysik, sensorik og smagsdidaktik både gennem seminarer, workshops, egentlige kursusforløb og fælles læremiddeludvikling.

Samarbejdet med erhvervsskolerne har således i meget høj grad opkvalificeret faglærere og skabt interesse blandt dem og deres elever for gastrofysik og sensorik som værktøjer til undervisning og innovation. Det tværfaglige samarbejde mellem videnskabsfolk og

køkkenhåndværkere om at udvikle og kvalificere centrets forskellige arenaer og målgrupper har fungeret stærkt og udmøntet sig bl.a. i film, podcasts, bøger, undervisningsforløb og fagtekster og -illustrationer, som understøtter faglighed – både naturfaglig og håndværksmæssig – og faglig stolthed.

Sensorik – viden om og metoder til at bruge smagen som analyseværktøj i køkkenet – er kommet i spil i undervisning af både faglærere og elever med både film, tekster, øvelser, workshops og webinarer, der kobler viden og praktiske færdigheder. Heriblandt et meget omfangsrigt undervisningsforløb, der nu er afprøvet, evalueret og udgivet i Fag med Smag, og integreret i en række eksterne uddannelser. Indsigt i gastrofysik og naturfaglige metoder i køkkenet har drevet et frugtbart samarbejde på tværs af videnskab og håndværk og bidraget til en lang række populærformidlende bøger, videoer, podcasts, workshops og innovative tilberedninger og retter.



Den danske Bocuse d'Or repræsentant, Kenneth Toft-Hansen, holder masterclass for kokkeelever

Kokkeelever på turné

Inden coronapandemien begrænsede den udadvendte aktivitet, kom kokkeelever med på smagskaravaner – f.eks. for at formidle kartoffelviden og -håndværk til skoleklasser – og til masterclasses i et samarbejde med Bocuse d'Or Danmark. Her videreformidlede kokkeeleverne sammen med gastrofysikere efterfølgende deres nye viden til børn og unge, der gæstede SPIS Odense Madmarked og Aarhus Food Festival. Eleverne formulerede her, at de oplevede anerkendelse og faglig stolthed ved både interaktionen med de allerdygtigste kokke og de børn og unge, som de kunne give deres nyerhvervede viden videre til. Der er hermed i høj grad skabt rammer og forløb, der klæder erhvervsskoleelever på til at tage ud på folkeskoler og formidle deres viden om smag – elev til elev – støttet af faglærere og forskere.

“

For mig har Smag for livet betydet en del faktisk. Det har altid været en del af min uddannelse, og vi har brugt meget med smag og sensorik. Når vi har taget til konkurrencer, har vi også brugt det som et værktøj. [...] Jeg har tænkt meget over det på arbejde. Det har givet mig nogle rigtig gode værktøjer til at blive en bedre kok og blive dygtigere til at tilsmage mine ting.

Nyuddannet kok

”



Smagen ud i fødevarerindustrien

Fokus på og viden om smag er bredt ud til fødevarerindustrien, producenter og hotel- og restaurationserhvervet både direkte gennem fødevarerfaglige oplæg af centrets forskere og indirekte via de elever, der er blevet uddannet og præget af Smag for Livets aktiviteter på og med erhvervsskolerne. Flere og flere med tilknytning til fødevarerindustrien og hotel- og restaurationsbranchen har således efterspurgt viden, oplæg og samarbejde

med Smag for Livets forskere i sensorik, gastrofysik og smagsantropologi. Alle kommende gastronomer får også glæde af Smag for Livets faglige bidrag til fagets og industriens fokus på smag og sensorik via et kapitel i den ny udgave af "Gastronom – lærebog for kok, smørrebrød og catering". Centrets oparbejdede viden og materialer er undervejs til en ny, innovativ kokkefagbog, Smagshåndværk og gastrofysik, som forventes udgivet via forlaget Praxis i projektets forlængelsesperiode.



Smagsambassadør og nyuddannet kok, Cecilie Bunk Pedersen i køkkenet

Udfordringer og barrierer

Følgende udfordringer har i større eller mindre grad udgjort barrierer for opfyldelse af temaets succeskriterier:

- Det har undervejs vist sig at være en udfordring at udvikle koncepter for formidling med større inddragelse af erhvervsuddannelserne og integreret i undervisningen, dels pga. erhvervsskolernes høje fokus på drift og almindelig undervisning (hvor eleverne kun i kortere perioder er tilgængelige på skolen), og dels pga. corona-restriktionernes udfordring af inddragelse af kokkeelever i udadvendte aktiviteter i det hele taget. Der er således ikke etableret en egentlig turné for kokkeelever, men i stedet flere forskelligartede aktiviteter, der har bragt kokkeelever ud i mødet med den professionelle praksis såvel som med børn og unge.

Forankring

Særligt resultaterne i form af 1) involvering og opkvalificering af faglærere i gastrofysik, sensorik og naturfaglige metoder, 2) etablerede gastrolaboratorier og tilknyttede, faglige nøglepersoner og 3) blivende og tilgængelige undervisnings- og formidlingsmaterialer om smag, sensorik og gastrofysik henvendt til netop erhvervsskoleelever udgør tilsammen et meget stærkt afsæt for yderligere forankring og muligheder for, at faglærere, elever og erhvervet fortsat vil forøge sin faglighed, faglige stolthed og anerkendelse.



Specielle virkemidler og folkelig formidling

Arenaer	Samme som for alle tre temaer, men med særlig fokus på folkelige events og digitale platforme
Fokus	Samme som for alle tre ovennævnte temaer, men med særlig fokus på brobygning mellem: forskning og formidling Smag for Livet og den brede befolkning
Succeskriterier	Succeskriterierne for aktiviteter under specielle virkemidler og folkelig formidling er en række kvantitative mål, som er integreret i kommunikationsstrategien, og som understøtter centrets overordnede effektmål.



Resultater og indfrielsesgrad af succeskriterier

Formidling om og gennem smag har været Smag for Livets vigtigste fokus og fornemste opgave. Smag for Livet har derfor siden etableringen i 2014 benyttet sig af en række særlige kommunikative virkemidler både ind i uddannelser og som folkelig formidling for at understøtte centrets mål og nå ud til de rette målgrupper. Her fremhæves de formidlingsindsatser, der har vist sig mest effektive i indeværende projektperiode. Til de specielle virkemidler og den folkelige formidling angiver projektbeskrivelsen en række kvantitative mål, som nedenfor opsamles med angivelse af realiseringsgrad. Samlet set er målene til fulde nået, og for de fleste virkemidler faktisk mere end 100 procent.

Smagsaktiviteter på madfestivaler og andre events

Deltagelse på brede formidlingsevents sammen med kokkeelever, lærerstuderende, smagsambassadører og mange flere, hvor børn og voksne oplever sig til viden om smag, har fungeret som et effektivt og virkningsfuldt virkemiddel til at formidle forskning fra både gastrofysikkens, sensorikkens og smagsdidaktikkens verdener kombineret med kokkehåndværket. Det er f.eks. gjort ved Forskningens Døgn 2019, hvor Smag for Livet med inddragelse af faglærere, forskere og elever gjorde erhvervsskolernes køkkener til udskolingselevs laboratorier, hvor de kunne eksperimentere med ægs madtekniske egenskaber og smag.

Smagsambassadører og smagslegater

Otte legatmodtagere og 22 smagsambassadører har i samarbejder med centrets partnere i denne projektperiode skabt tværfagligt og innovativt undervisnings- og formidlingsmateriale, som bringer smag i spil i både hjemmekøkkenerne og de professionelle.



Asmus Gamdrup og Peter Nøhr

Smagen af fisk – et undervisningsforløb om danske fisk til gastronomelever



Emilie Daugbjerg Christensen:

*Videnskaben bag ostens smag
– et undervisningsforløb til tjenerlever*



Kirsten Thur

Innovation i køkkenet – et undervisningsforløb til madhåndværkere



Martin Petersen

Smag for Livets guide til fermenteringsløb



Mikkel Wejdemann

Smagsjagten – en rejse i bæredygtighed, smag, sanser og madkultur



Morten Aagaard

GustoLingo – en app til at sætte ord på smag



Sigrid Skouw Nielsen

Smagsriget – madmod, spil og eksperimenter

Smag for Livets legatmodtagere i denne projektperiode



Kokkelever og smagsambassadør gør klar til formidling i "hotdog-laboratoriet" ved SPIS Odense Madmarked

GastroLabs

Gastrolaboratorier, især på erhvervsskoler, udgør en nyskabende og værdifuld platform for undervisning, videreuddannelse af elever, studerende, lærere og undervisere og vidensomsætning af den nyeste forskning og håndværksmæssige indsigt inden for mad, smag og fødevarer. GastroLab-konceptet, den naturfaglige viden og metode og den tværfaglige tilgang har igennem Smag for Livets etablering og brug af GastroLabs vundet indpas på de tilknyttede erhvervsskoler og blandt flere fag- og naturfagslærere og fremmet viden om og interesse i gastrofysik (og STEM-fagene i bredere forstand) blandt køkkenprofessionelle.

“

Eleverne bliver helt sikkert mere fri i deres måde at arbejde på, tænke på og løse en opgave på, når det gøres på denne måde. Der er ikke rigtig noget facit, som de skal leve op til. Derfor opstår der også en sproglig fordybelse, tror jeg.

Lærer, Marstal Skole

”

Hjemmeside

Hjemmesiden www.smagforlivet.dk er Smag for Livets digitale ansigt udadtil og stiller al centrets viden, materialer og muligheder åbent og gratis til rådighed for en række forskellige målgrupper.

Hjemmesiden er vokset markant og rækkevidden ligeså. De knap 2.000 undersider er fordelt på fire indgange – [Nyt om smag](#), [Fakta om smag](#), [Prøv selv](#) og [Fag med Smag/Undervisning](#) – som præsenterer indholdet i forskellige formater henvendt specifikt til de forskellige målgrupper. I gennemsnit over alle tre år har siden haft ca. 13.000 brugere pr. måned, og antallet har været jævnt stigende til knap 20.000 brugere pr. måned i 2021. Totalt set har smagforlivet.dk i projektperioden haft knap en halv million brugere og over en million sidevisninger.

I indeværende projektperiode er også udviklet og udgivet et månedligt eksternt nyhedsbrev til især professionelle interessenter med nyhedshistorier om forskning, nye undervisningsmaterialer, opskrifter, tips og begivenheder for smagsinteresserede. Det første blev udsendt 29. januar 2019, og det udkommer nu til ca. 1.500 modtagere.



Faglæredag i GastroLab: Om STEM-faglig undervisning på fødevarerfaglige erhvervsuddannelser

Fag med Smag

Fag med Smag er videreudviklet til et omfattende læringsunivers med særskilte indgange for grundskoler, gymnasier og erhvervsskoler. Her kan lærere og undervisere lade sig inspirere og finde fuldt didaktiserede undervisningsforløb, film, læremidler, inspirationstekster og meget andet inden for en lang række emner. De i alt over 200 undervisningsaktiviteter sætter centrets mange fagligheder og praksisser i spil og lader elever og studerende lære om, med og gennem smag om alt fra madhistoriens brændende kærlighed til sprogets svære fonemer, fra asparges til innovation i køkkenet og fra surdej til saucer. Ca. en femtedel af trafikken på smagforlivet.dk går til Fag med Smag.

SMAG: skriftserie om smag

Skriftserien SMAG består nu af 13 udgivelser med hver deres faglige fokus og tilgang til smag og smagen som ressource til gode liv. Skriftserien kan hentes gratis fra hjemmesiden og rekvireres som trykt bog (hvilket den er blevet af hundredevis af studerende, undervisere og andre madprofessionelle) – og er tilgængelig på landets biblioteker.



Smag for Livet i tal

Formidling

Formålet med disse formidlingsaktiviteter er at nå bredest muligt ud til alle vores målgrupper i både uddannelser, derhjemme og i fritiden, med den viden og de muligheder, som Smag for Livet skaber, og at sikre forankring af Smag for Livets aktiviteter på uddannelserne og i den brede befolkning.

		Mål	Realiseret ¹
Rollemodeller	Tildeling af smagslegater	10	8
	Udnævnelse af Smagsambassadører	20	22
Udadvendte aktiviteter	Aktiviteter (f.eks. Smagsskattejagt og smagsworkshops) på festivaler, events (f.eks. SPIS Odense, Forskningens Døgn, Smagens Dag, m.fl.) og museer	35	29
	Workshops (i gastrolab, køkkener m.m.)	20	31
	Seminarer (afholdt af Smag for Livet eller af andre, hvor vi formidler om smag/Smag for Livet)	10	11
	Foredrag og oplæg (f.eks. Folkeuniversitetet, på uddannelser o.lign.)	35	48
	NY: Webinarer	-	14
Lærings-app'en Fag med Smag	Brugere (downloads af tablet- og smartphone-udgave samt brugere af desktop-udgave)	5.000	Realiseret ²
	Undervisningsforløb	30	57
	Undervisningsaktiviteter	120	205 ³
Læremidler til professionsbacheloruddannelser	Artikler m.m. henvendt til professionsbachelorstuderende	20	Realiseret ⁴
Hjemmesiden smagforlivet.dk	Prøv selv-indhold (eksperimenter, opskrifter, instruktionsvideoer, m.m.)	50	137
	Faktaindhold (En god forklaring, Smagswiki-opslag)	35	137
	Brugere (gns. pr. måned)	6.000	13.026
Publikationer	Webfilm, podcasts og andre A/V-produkter	25	75
	Populærvideenskabelige artikler og indlæg på eksterne platforme (heriblandt fagmedier)	20	53
	Skriftserien SMAG	7	7
	NY: Bøger	-	8

Videnskabelig formidling

Formålet med den videnskabelige formidling er at skabe den forskningsviden, som Smag for Livet bygger på og formidler, og at sikre videndeling med andre viden- og forskningsmiljøer såvel som mellem centrets forskellige fagligheder.

	Mål	Realiseret
Videnskabelige artikler (i danske og internationale tidsskrifter) og rapporter ⁵	25	102
Præsentationer på nationale og internationale konferencer	15	71
Konferencer og symposier afholdt af Smag for Livet	3	5

Medieomtale

Medieomtale er andre mediers omtale af Smag for Livets aktiviteter, brug af kilder fra Smag for Livet (til udtalelser om Smag for Livets aktiviteter eller smag generelt) og lignende. Vi vil udføre PR-arbejde for at fremme medieomtale, men da det ikke er egne produkter, er de angivne succeskriterier estimeret. Formålet med medieomtalen er at synliggøre Smag for Livet og sprede vores budskaber til den brede befolkning og til fagfolk.

	Mål	Realiseret
Tv	12	9
Radio	25	28
Trykte medier	15	108
Digitale medier	75	113

¹Tallene dækker perioden 1/7-2018 til 31/5-2021 (og altså ikke den sidste måned i projektperioden).

²App'en Fag med Smag er downloadet ca. 1.700 gange. Derudover udgør trafikken (sidevisninger) i browser-udgaven af Fag med Smag ca. en femtedel af den samlede trafik på smagforlivet.dk. På baggrund heraf estimeres det, at browser-udgaven af Fag med Smag har ca. 2.600 brugere pr måned i gennemsnit for hele projektperioden og ca. 4.000 brugere pr. måned i gennemsnit for 2021. Samlet set vurderes det, at målet er realiseret.

³Herudover er en række aktiviteter revideret og tilkommet til eksisterende forløb udviklet i Smag for Livets første projektperiode.

⁴Læremidler er en samlet betegnelse for alle de materialer og værktøjer, der anvendes som redskaber i undervisning med læring som mål og betegner derfor både undervisningsmaterialer, bøger, artefakter som plakater, spil, m.m. Der er udviklet langt flere end 20 læremidler til professionsbacheloruddannelserne, inkl. 6 undervisningspakker, en serie praksisfortællinger, flere end 20 artefakter og en lang række undervisningsforløb, som indgår i Fag med Smag. Se Appendiks II.

⁵Der skelnes i skemaet ikke mellem peer-review og ikke-peer-review, men dette registrerer vi parallelt hermed i vores egen dokumentation af videnskabelig formidling. Se den fulde oversigt i Appendiks I.



SMAG LIVET FOR BVA

SMAG LIVET FOR BVA

SMAG LIVET FOR BVA

SMAG LIVET FOR BVA

SMAG LIVET FOR BVA

SMAG LIVET FOR BVA

5 midler til se om maden er god
1. Smag
2. Se
3. Lyt
4. Rør
5. Rør

5 midler til se om maden er god
1. Smag
2. Se
3. Lyt
4. Rør
5. Rør

Vurdering af centrets processer for tværfagligt arbejde og samarbejde

Smag for Livets stærkt tværfaglige natur og tværinstitutionelle organisation har krævet særlige virkemidler ift. projektudvikling, -proces og -organisation (se Appendiks III for organisation). **Det er centerledelsens vurdering, at en række greb har været nødvendige for, og også sikret, det tværfaglige arbejde og samarbejde, og at erfaringerne herfra med fordel kan bruges af fremtidige tværfaglige centre.**

For at understøtte og udbygge den tværfaglige og tværinstitutionelle tilgang i Smag for Livet ændredes organisationen ved opstart af indeværende projektperiode, således at centrets partnere blev delt op i to 'ben' (se projektbeskrivelsens organisationsdiagram), der afspejler de to overordnede faglige afsæt for centrets tilgange til smag, 'Læring og Kultur' samt 'Håndværk og Science', som begge peger ind i og understøtter fokus på kerneopgaverne inden for forskning, formidling og undervisning. Derudover angår en af den eksterne evaluering delanalyser netop, hvilke muligheder og udfordringer Smag for Livet som et tværfagligt og -institutionelt forsknings- og formidlingsprojekt stiller deltagende institutioner.

Her fremhæves de vigtigste greb.

Udadvendt formidling sammen og på tværs

De personlige og "fysiske" samarbejdsmuligheder i centret om udadvendte events har vist sig meget virkningsfulde for innovative, kreative og tværfaglige ideer og projekter. De bringer folk og fagligheder sammen om meget konkrete emner, hvor alles faglighed og praksis (her ift. smag) skal kunne spille sammen og formidles sammenhængende til forskellige målgrupper og aktører. Dette virkemiddel kan med stor fordel implementeres i lignende tværfaglige centre. Coronarestriktioner har naturligvis i perioder begrænset disse samarbejdsformer, men det viste sig muligt at omlægge en del af denne formidling til onlineformater som f.eks. webinarer

Faciliteret samarbejde

En slags "task-force" af kompetencer fra projektets fællesområde (kommunikationsansvarlig, læringskonsulenter, brobyggere og projektkoordinator) har løbende mødtes med deltagere fra centrets forskellige partnere og fagligheder og faciliteret projekt- og arbejds møder med fokus på at videreudvikle det tværdisciplinære samarbejde og formidlingsindsatsen.

De tværfaglige internater/seminarer med deltagere fra hele centret, talrige praktiske workshops og ovenfor nævnte møder, faciliteret af projektkoordinatoren, har været nødvendige og vigtige for idéudvikling, projekter og aktiviteter på tværs af centrets partnere.



Legatprojekter med tilknytning til flere partnere

Modtagere af Smag for Livets legater har, ud over at gennemføre et smagsformidlende projekt, som de selv udvikler og driver, haft ansvar for at styrke det tværfaglige samarbejde og skabe fornyelse i Smag for Livets formidlingsaktiviteter. Det er bl.a. sikret ved, at alle legatmodtagere og -projekter er blevet tilknyttet mindst to forskellige partnere og fagligheder i centret.

Formidlende forskere og videbegærlige praktikere

En afgørende faktor har været, at de involverede forskere har haft mod, evne og kompetencer til at formidle, inddrage andre og integrere dette i deres kerneforskningsaktiviteter, og tilsvarende at "praktikerne", dvs. undervisere, kokke, elever m.fl., har oplevet en tydelig relevans af den viden og de muligheder, som Smag for Livet har kunnet tilbyde, og en videbegærlighed over for ny viden om smag, der kan omsættes i konkret undervisning og madhåndværk.

Forankring, indlejring og fremtidig drift

For at sikre forankring af Smag for Livets aktiviteter blandt børn og unge og indlejring af resultaterne i uddannelserne, skulle der i denne projektperiode arbejdes for at:

- lærings-app'en Fag med Smag bliver indlejret ved det nationale videncenter for læremidler, læremiddel.dk
- hjemmesiden www.smagforlivet.dk og dens indhold bliver indlejret og sikret fremtidig drift ved UCL Erhvervsakademi og Professionshøjskole
- kokkeskolerne i deres uddannelser får implementeret nye undervisningsforløb om smag
- der på Kold College etableres et gastrolab, og evt. et udendørskøkken, som inddrages i kokkeuddannelsen såvel som andre fødevarerfaglige erhvervsuddannelser i samspil med læreruddannelsen på UCL, og som fremover drives af uddannelserne selv
- folkeskolerne og ungdomsuddannelserne vil tage ejerskab til det udviklede undervisnings- og inspirationsmateriale om smag i alle fag
- gastrofysik bliver et etableret fagområde ved universiteterne, og at en formidlingsdrevet tilgang til forskning bliver en mere udbredt metode i forskellige faglige miljøer
- teori og praksis for smagsdidaktik indgår naturligt i folkeskolens madkundskab samt i madfaglige erhvervs-, professions- og universitetsuddannelser

Særligt den eksterne evaluering og effektfuldhedsundersøgelserne undersøger centrets forankrings- og indlejringspotentialer hhv. strukturelt/organisatorisk og lærings-/undervisningsmæssigt, og om "formidlingsdrevet tilgang til forskning bliver en mere udbredt metode i forskellige faglige miljøer" (se særskilte rapporter for disse).

Centerledelsens overordnede vurdering er, at det samlede forankringspotentiale i høj grad er realiseret. Således er samtlige ovenstående mål i nogen til meget høj grad opfyldt. Som en del af målopfyldelsen er der indgået aftale med projektejeren UCL og Nordea-fonden om en fokuseret 6-måneders forlængelsesperiode, som sikrer fastholdelse af nøglemedarbejdere og mulighed for forankring af centret og udvalgte aktiviteter, heriblandt drift af digitale formidlingsplatforme og fremtidig fundraising (se appendiks IV om forlængelsesperioden). Derudover har alle partnere udtrykt interesse i at arbejde videre i denne ramme og videreudvikle projekter og ansøgninger på skuldrene af Smag for Livet. Særligt erhvervsskolerne ser stort potentiale i forankring af GastroLabs, den gastrofysiske og sensoriske faglighed og smagsdidaktikken.

Den nok mest varige forankring og største effekt af Smag for Livets ideer og resultater udgøres af de aftryk og den læring, projektets arbejde og smagsformidlende aktiviteter har sat i de mange børn, unge og voksne, som Smag for Livets aktiviteter er kommet i kontakt med. Og som fremtidige elever og studerende ved både grundskoler, erhvervsskoler, gymnasier, professionshøjskoler og universitetsuddannelser vil møde i undervisningen som viden, håndværk og undervisningsmaterialer fra de tilknyttede undervisere og de digitale platforme.



Konklusion

Det er centerledelsens klare vurdering, at Smag for Livet har opnået stor succes og til fulde opfylder centrets milepæle, mål og målsætninger. Centrets deltagere har gennem forskning og formidling på tværs af fagligheder og praksisser fremskaffet og udnyttet en forskningsbaseret viden til at skabe almen forståelse og praksis omkring smagen som et grundlæggende vilkår for gode liv. Centrets virke har dermed understøttet visionen om "at åbne danskernes øjne for smagens betydning og

gennem oplevelser og konkret viden at få skabt et fundament for mere bevidsthed omkring det at værdsætte og udfordre smagen i de daglige måltider" samt at bruge smagen til at bygge bro over vigtige overgange i særligt børn og unges uddannelse og liv. Med centrets resultater er desuden skabt et meget stærkt afsæt og forankring for nye muligheder til fortsat at arbejde frem mod denne vision.



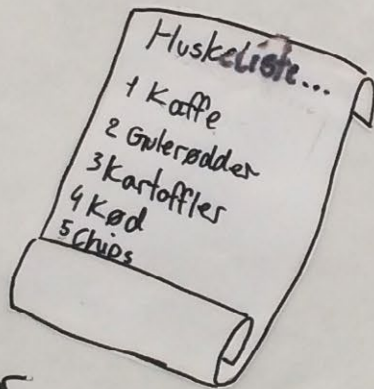
En del af bæredygtighedsdagsordenen

I løbet af Smag for Livets levetid er samfundets fokus på bæredygtighed vokset markant. Den grønne dagsorden er blevet en politisk kampplads, kostrådene er nu både sunde og klimavenlige, og det vi spiser, skal nu være godt for både vores krop og vores fælles klode. På tværs af alt dette har Smag for Livet bidraget til løsninger på både samfundsniveau og for den enkelte gennem oplysning, viden og håndværk. Med den unikke tværfaglighed omkring mad, smag og læring, og evnen til at omsætte ny viden til praktisk håndværk og konkret undervisning, har centret haft en særlig faglig tyngde og gennemslagskraft i debatten, i medierne og blandt de aktører, der er afgørende for den grønne omstilling. Udover tilstedeværelsen af Smag for Livets talspersoner i den offentlige debat, kan nævnes følgende aktiviteter, som har understøttet denne dagsorden:

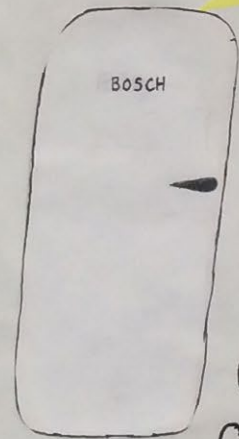
- [#grønmarts](#), en månedlang "fleksitarisk håndsrækning" med velsmagende og lettilgængelige opskrifter, viden og tips til at få flere grøntsager ind i hverdagens retter
- bogudgivelser om grøn mad og bæredygtighed med fokus på smag
- undervisningsforløbet "[GRØNT - madhåndværk, bæredygtighed og udvikling af egen smagshylde, der tilfører smag til grønt](#)" til grundskolens nye valgfag med afsluttende prøve
- seminarer om at undervise i bæredygtighed uden løftede pegefingre og uden at moraliserende fortolkninger kommer til at præge undervisningen
- artikler om etik, moral og moralisering hvad angår undervisning i bæredygtighed, mad, måltider og smag
- undervisningspakke til pædagoguddannelsen om smag og bæredygtighed

5 Nemme tips til at reducere MADSPILD:

1



Huskeregler til smartere indkøb



4

Ryd op i dit køleskab og i din fryser

2



Få styr på datoerne

Appendices

I. Publikationer

2021

Internationale artikler og bogkapitler med peer review (2021)

- Physicochemical characterisation of sous vide cooked squid (*Loligo forbesii* and *Loligo vulgaris*) and the relationship to selected sensory properties and hedonic response (C. V. Schmidt, L. Plankensteiner, P. L. Faxholm, K. Olsen, O. G. Mouritsen, and M. B. Frøst) *Int. J. Gast. Food Sci.* 23, 100298 (2021).
- Umami potential of fermented beverages: sake, wine, champagne, and beer (C. Vinther Schmidt, K. Olsen, and O. G. Mouritsen) *Food Chem.* 360, 128971 (2021).
- Odour-induced umami - olfactory contribution to umami taste in seaweed extracts (dashi) by sensory interactions (M. B. Frøst, L. Duelund, M. A. Petersen, A. L. Hartmann, and O. G. Mouritsen) *Int. J. Gast. Food Sci.* in press (2021). <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2021.100363>.
- Gastrophysical and chemical characterization of structural changes in cooked squid mantle (*Loligo forbesii* and *L. vulgaris*) (C. V. Schmidt, L. Plankensteiner, M. P. Clausen, A. R. Walther, J. J. K. Kirkensgaard, O. G. Mouritsen, and K. Olsen) *J. Food. Sci.* submitted (2021).
- Saved by seaweeds: phyconomic contributions in times of crisis (O. G. Mouritsen, P. Rhatigan, M. L. Cornish, A. T. Critchley, and J. L. Perez-Llorens) *J. Appl. Phycol.* 33, 443-458 (2021).
- The Sugar Devil - Demonizing the taste of sweetness in Denmark. (S. Højlund) In: *Folk Devils. Past and Present*. Eds: M. D. Frederiksen og I. H. Knudsen Helsinki University Press, in press (2021).
- Creating and Re-creating a Dish. On Craftmanship, Cooking and Food as Material Culture (S. Højlund and C. Squarzon) In: *The Material Cultures of Food*. Eds: Mihalache, I. and Zanoni E., Bloomsbury, in press (2021).
- Imaging: Imaging foodstuff and products of culinary transformations (M. P. Clausen, M. Christensen, and O. G. Mouritsen). In *CRC Handbook of Molecular Gastronomy: Scientific Foundations and Culinary Applications* (H. This, R. Burke, A. Kelly, and C. Lavelle, eds.) CRC Press, pp. 404-409 (2021).
- Squid: Gastrophysics of squid: from gastronomy to science and back again (O. G. Mouritsen, C. V. Schmidt, P. L. Faxholm, and M. P. Clausen). In *CRC Handbook of Molecular Gastronomy: Scientific Foundations and Culinary Applications* (H. This, R. Burke, A. Kelly, and C. Lavelle, eds.) CRC Press, pp. 541-544 (2021).
- Seaweeds: Phycogastronomy - the culinary science of seaweeds (O. G. Mouritsen). In *CRC Handbook of Molecular Gastronomy: Scientific Foundations and Culinary Applications* (H. This, R. Burke, A. Kelly, and C. Lavelle, eds.) CRC Press, pp. 517-522 (2021).
- Umami: The molecular science of umami synergy (O. G. Mouritsen). In *CRC Handbook of Molecular Gastronomy: Scientific Foundations and Culinary Applications* (H. This, R. Burke, A. Kelly, and C. Lavelle, eds.) CRC Press, pp. 619-624 (2021).
- Texture: Tsukemono - the art and science of preparing crunchy vegetables (O. G. Mouritsen). In *CRC Handbook of Molecular Gastronomy: Scientific Foundations and Culinary Applications* (H. This, R. Burke, A. Kelly, and C. Lavelle, eds.) CRC Press, pp. 593-598 (2021).

- Culinary sciences for the enhancement of the public understanding of science (O. G. Mouritsen). In CRC Handbook of Molecular Gastronomy: Scientific Foundations and Culinary Applications (H. This, R. Burke, A. Kelly, and C. Lavelle, eds.) CRC Press, pp. 655-658 (2021).
- Texture: How texture makes flavour (O. G. Mouritsen). In CRC Handbook of Molecular Gastronomy: Scientific Foundations and Culinary Applications (H. This, R. Burke, A. Kelly, and C. Lavelle, eds.) CRC Press, pp. 585-592 (2021).
- School children cooking and eating insects as part of a teaching program – Effects of cooking, insect type, tasting order and food neophobia on hedonic response (Chow, C. Y., Riantiningtyas, R. R., Sørensen, H. and Frøst, M.B.) Food Quality and Preference 87, 104027 (2021).
- Yes I can cook a fish; Effects of a five week sensory-based experiential theme course with fish on 11- to 13- year old children's food literacy and fish eating behaviour – a quasi-experimental study (R. Højer, K. Wistoft & M. B. Frøst) Food Quality and Preference 92, 10423 (2021).
- Familiarity and PTC taster status influence on the liking of 14 food items and 3 taste samples in 19000 Danish school children (B.-E. Menadeva-Karpantschov, B. H. Allesen-Holm, C. Ritz, A. Olsen, W. B. Bredie & M. B. Frøst) Food Quality and Preference, in preparation (2021).
- What does cilantro oil and beta-ionone smell like? Results from 19000 Danish school children (B.-E. Menadeva-Karpantschov, B. H. Allesen-Holm, C. Ritz, A. Olsen, W. B. Bredie & M. B. Frøst) Food Quality and Preference, in preparation (2021).
- Fruit and vegetable neophobia among 19000 Danish school children (B.-E. Menadeva-Karpantschov, B. H. Allesen-Holm, C. Ritz, A. Olsen, W. B. Bredie & M. B. Frøst.) Food Quality and Preference, in preparation (2021).
- "Something fishy is cooking" – A survey of 11-13 year old Danish children's self-evaluated food neophilia, food behaviour, knowledge, and skills in relation to fish (R. Højer and M. B. Frøst) Food Quality and Preference, submitted (2021).
- How cartoon character and claims influence children's attitude towards a snack vegetable – An explorative cross-cultural comparison between Indonesia and Denmark (V. Hemar, H. Hapsari, S. Angka & A. Olsen) Food Quality and Preference 87, 104031 (2021).
- Optimizing repeated exposure: Determining optimal stimulus shape for introducing a novel vegetable among children (C. Karagiannaki, C. Ritz, P. Møller, D. S. Andreasen, R. Bär, H. Hausner & A. Olsen) Foods 21:909 (2021).
- Optimizing repeated exposure: Determining optimal stimulus frequency for introducing a novel vegetable among children (C. Karagiannaki, C. Ritz, L. G. H. Jensen, E. H. Tørsleff, P. Møller, H. Hausner & A. Olsen) Foods 21:913 (2021).
- Repeated exposure to foods in adults: A review of current evidence (M. Martell, D. Cedillo, R. V. D. Petersen, L. Davainytė, L. Van de Sompel and A. Olsen) Nutrients, in preparation (2021).
- Opportunities for meat reduction in 5-8 years old children – The role of parental meat attachment and preferred meal serving styles (J. R. Erhardt & A. Olsen) Foods, submitted (2021).
- Alterations in food acceptance during childhood cancer treatment in children is food specific (L. Gregersen, K. Kok, C. Mølgaard and A. Olsen) Foods, submitted (2021).
- Children's acceptance of different vegetable preparation techniques – A cross-cultural comparison between Sweden and Denmark. (M. Martell, J. Berkelmans, O. G. Mouritsen, K. Wendin & A. Olsen) in preparation (2021).
- Nudging children to consume more vegetables? A comparison of the effects of default option, visual priming and labelling on choice and intake. (M. Voigt, Y. Wang, J. Berkelmans & A. Olsen) in preparation (2021).
- Picky eating among children and their parents - Associations in parent-child dyads in a sample of children with neurodevelopmental disorders and their Typically Developing peers. (S. Þorsteinsdóttir, H. G. Elíasdóttir, A. Olsen & A. S. Ólafsdóttir) Foods, in preparation (2021).
- Bridging didactical theory and professional practice through the process of designing learning materials (M. Pless & L. Hedegaard) LUP, Studier i læreruddannelse og -profession, submitted (2021).

- Le bien-être alimentaire et Epicure: Retour sur les Anciens pour une lecture moderne de l'alimentation (V. Nicolas-Hemar & L. Hedegaard) Recherche et Applications en Marketing, in preparation (2021).
- Place matters. Towards a phenomenology of place (L. Hedegaard) Danish Yearbook of Philosophy, in press (2021).
- Children's cookbooks – learning using recipes, cooking experiments and taste competence (J. H. Christensen and K. Wistoft) Health Education Journal, submitted (2021).
- Developing healthy school meals: a systematic literature review on school lunch settings (M. Stovgaard, M. M. R. Thorborg and K. Wistoft) Journal of School Health, submitted (2021).
- Religious taste: A reflection repertoire for teaching food diversity (K. Wistoft and L. Qvortrup) Food, Culture and Society, submitted (2021).
- Teaching sensory science: The effectiveness of a teaching program for culinary professionals (M. Stovgaard, J. H. Christensen, A. Clark, M. Damsboe-Svendsen, B. M. Karpantschof, M. B. Frøst and K. Wistoft) Journal of Education Research, under preparation (2021).
- The effectiveness of taste as a catalyst for learning in primary school (J. H. Christensen, M. Stovgaard and K. Wistoft) International Journal on New Trends in Education and Their Implications, submitted (2021).
- Bridging didactical theory and professional practice through the process of designing learning materials (M. Pless & L. Hedegaard). Iartem e-Journal (submitted, 2021).
- Algae in the human world: beauty and taste come first (O. G. Mouritsen and J. L. Pérez-Lloréns) In Being Algae. Transformations in Water Plant Studies (Y. H. Hendlin, S. Mugnai, N. Derossi, and J. Weggelaar, eds.) Brill Critical Plant Studies, in press (2021).

Danske artikler med peer review (2021)

- Mad og måltider i skolen (M. K. Nielsen, K. Wistoft and C. Damsgaard). In: Mad, mennesker og måltider i et samfundsmæssigt perspektiv" (L. Holm and S. T. Kristensen, eds.) 3. udg. København, Gyldendal (2021).

Populærformidlingsartikler (2021)

- Videnskaben bag østers med champagne (C. V. Schmidt, K. Olsen, and O. G. Mouritsen) Aktuel Naturvidenskab 1, 32-36 (2021).
- Opskriften på et langt liv er grøn og kalorielet (O. G. Mouritsen) Politiken MAD 14, 44-46 (2021).
- Grøn mad smager ikke godt nok (O. G. Mouritsen) Politiken Debat, s. 2, 9. januar (2021).
- A role for cephs in changing eating behaviour (Ole G. Mouritsen) In Ceph's & Chefs Recipe Book (A. M. Power, ed.) INTERREG Publications, pp.61-62 (2021).
- Pizza: et studie i umami (O. G. Mouritsen) Politiken MAD 15, 50 (2021).
- Umami-potentiale af danske østers og blæksprutter (C. V. Schmidt, K. Olsen, and O. G. Mouritsen) Dansk Kemi 102 (1), 16-19, (2021).
- Umami-potentiale af fermenterede drikkevarer (C. V. Schmidt, K. Olsen, and O. G. Mouritsen) Dansk Kemi 102 (2), 16-19 (2021).
- Indien i næsen (O. G. Mouritsen) Politiken MAD 16, 63 (2021).
- Maillard: velsmagen med det svære navn (O. G. Mouritsen) Politiken MAD 17, 56 (2021).
- Kostråd i klimaets navn (O. G. Mouritsen) Politiken MAD 18, 46-47 (2021).
- Lugt verden (O. G. Mouritsen) Kronik. Kristeligt Dagblad, s. 11, 18. maj (2021).
- BØRNEHØJDE – en faglig podcast om pædagogik og læreplan (nye afsnit) | emu Danmarks Læringsportal: Mad, måltider, smag i børnehaver (K. Wistoft). EMU - Danmarks Læringsportal (2021).
- Den religiøse smag: Refleksionsrepertoire til undervisning i madmæssig mangfoldighed (K. Wistoft). Madkundskab.nu (2021).
- Forskningsbaseret evaluering af Den Magiske Madkasse (2) (A. Clark, S. H. Nielsen and K. Wistoft). Aarhus Universitet (2021).
- Hver sin ret, men hvordan? Madmæssig mangfoldighed i madkundskab i skolen (K. Wistoft and B. Andersen). Madkundskab.nu (2021).

Bøger og ph.d.-afhandlinger (2021)

- Octopuses, Squid Cuttlefish: Seafood for Today and for the Future (O. G. Mouritsen and K. Styrbæk) Springer Nature Switzerland AG, 277pp (2021).
- Tsukemono: Decoding the Art and Science of Japanese Pickling (O. G. Mouritsen and K. Styrbæk) Springer Nature Switzerland AG, in press (2021).
- Complex Korean characters - Mouthfeel (O. G. Mouritsen and K. Styrbæk) Tabi Books, Seoul, in press (2021).
- Gastrophysical and chemical characterization of umami, taste pairing, and texture in relation to sustainable food sources: Squid, oysters, and fermented beverages (C. V. Schmidt) PhD-thesis, University of Copenhagen, 258pp (2021).
- Is there fish in fish cakes? – An interdisciplinary inquiry into the influence of a sensory-based experiential theme course on fish on children's food literacy and fish-eating behavior (R. Højer) PhD-thesis, University of Copenhagen, 295pp (2021).
- Effektivitet og kausalitet i pædagogisk forskning og praksis. (J. H. Christensen og L. Qvortrup, eds.) Aarhus Universitetsforlag, Aarhus, Kausalitet og effektivitet i undervisningen og uddannelsessystemet: En genbeskrivelse (L. Qvortrup og K. Wistoft); Et kritisk blik på kausalitet og evidens i den danske evidensbevægelse og et muligt bud på en forbedring, – Dansk Clearinghouse for Uddannelsesforskning som case (M. H. Vembye & H. S. Jensen); School effectiveness-forskningen som afsæt for effektivitet (M. Thorborg), lagtagelse af tegn på læring via Mixed Methods; En tilgang for undersøgelse af effektivitet (J. H. Christensen); En effektivitetsundersøgelse med elevperspektiver i praksis – Fagligt samspil mellem dansk og kemi i stx-gymnasiet (C. Thrane og J. H. Christensen); Evidensens effektivitet: Er det god medicin? – En drøftelse af forholdet mellem skoleforskningen og lærerens didaktiske beslutningsgrundlag (M. Stovgaard); under review (2021).
- Fag med smag: En effektivitetsundersøgelse af smag som omdrejningspunkt i undervisning i skolen (M. Stovgaard, A. Clark, J. H. Christensen, M. M. R. Thorborg, T. Brahe and K. Wistoft) 60pp (2021).
- Smagen af vildt: jagt, undervisning og tilberedning (K. Wistoft, C. Thrane and P. Henrichsen). SMAG #12, 85pp, Odense (2021).

2020

Internationale artikler og bogkapitler med peer review (2020)

- Umami synergy as the scientific principle behind taste-pairing champagne and oysters (C. V. Schmidt, K. Olsen & O. G. Mouritsen) Nature Scientific Reports, 10:20077 (2020).
- Umami potential of Nordic squid (*Loligo forbesii*) (C. V. Schmidt, M. Poojary, O. G. Mouritsen & K. Olsen) International Journal of Gastronomy and Food Science 22:100275 (2020).
- Design and 'umamification' of vegetables for sustainable eating (O. G. Mouritsen and K. Styrbæk) Int. J. Food Design 5, 9-42 (2020).
- Seaweeds in mythology, folklore, poetry, and life. (J. L. Pérez-Lloréns, O. G. Mouritsen, P. Rhatigan, M. L. Cornish, and A. T. Critchley) J. Appl. Phycol. 32, 3157-3182 (2020).
- A role for macroalgae and cephalopods in sustainable eating. (O. G. Mouritsen and C. V. Schmidt) Front. Psychol. 11:1402 (2020).
- The solution to sustainable eating is not a one-way street. (C. V. Schmidt and O. G. Mouritsen) Front. Psychol. 11:531 (2020).
- A serious game approach to increase food exploration in families with children aged 5- to 13-years old (S. E. Nielson, A. Suldrup, C. Terkelsen & A. Olsen) Nutrients 12:1415 (2020).
- How colours in food packaging influence acceptance – A cross cultural comparison of Indonesian and Danish children (S. Angka, A. Olsen & V. Hemar) Appetite 79:103795 (2020).
- Play with your food and cook it! Tactile play with fish as a way of breaking down 11 to 13 year old children's disgust barrier when learning to cook fish in a school setting – a qualitative study. (R. Højer, K. Wistoft, and M. B. Frøst) Nutrients 12, 3180 (2020).

- How packaging colours and claims influence children's vegetable attitude and intake – An explorative cross-cultural comparison between Indonesia and Denmark (S. Angka, V. Hemar-Nicolas, H. P. Hapsari & A. Olsen) *Food Quality and Preference* 79, 103795 (2020).
- Can games change children's eating behaviour? A systematic review of Gamification and Serious Games (C. Y. Chow, R. R. Riantiningtyas, M. Papavasileiou, M. B. Kanstrup, G. de Liem & A. Olsen) *Food Quality and Preference* 80, 103823 (2020).
- Children's self-reported reasons for accepting and rejecting foods (J. C. Sick, H. R. Nielsen & A. Olsen) *Nutrients* 11, 2455 (2020).
- Convenience vegetables can increase consumption in young consumers (N. B. Hyldelund, S. Worck & A. Olsen) *Food Quality and Preferences* 83, 103925 (2020).
- To meat or not to meat (L. B. Brønnum, A. G. Jensen & C. V. Schmidt) *International Journal of Food Design* 5(1-2), 83-92 (2020).
- Teaching sensory science to practitioners can change what we eat (M. Damsbo-Svendsen, B.-E. Menadeva Karpantschof & M. B. Frøst) *International Journal of Food Design*, 5 (1 & 2), 103–112 (2020).
- Outdoor taste education: Danish perspectives on potentials and challenges for taste education in school gardens and outdoor learning. (M. K. Nielsen, P. M. Dyg and K. Wistoft) *Food, Culture and Society* 23:4, 523-541 (2020).
- Kingdom of Taste: A serious game approach to improve food behavior in families – a pilot study (S. E. Nielson, A. Suldrup & A. Olsen) *Nutrients* 12, 1415 (2020).
- Figurations of Taste. Sensing sustainable alternatives together (S. Højlund) *International Journal of Food Design* 5(1-2), 133-318 (2020).
- Ethics, moral, and moralization: Sustainability in food education (K. Wistoft) *International Journal of Food Design* 5 (1&2) 149-156 (2020).
- Rethinking food well-being as reconciliation between pleasure and sustainability (L. Hedegaard & V. Hémar-Nicolas) *International Journal of Food Design* 5 (1&2), 157-166 (2020).

Editorial (2020)

- Creative Tastebuds 2020 (Editorial) (S. Højlund, M. B. Frøst, and O. G. Mouritsen) *International Journal of Food Design* 5(1&2), 3–8 (2020).

Populærformidlingsartikler (2020)

- Tang er også grønt (O. G. Mouritsen) *Politiken MAD* 4, 40 (2020).
- Sådan lærer vi vores børn grønt madmod (O. G. Mouritsen) *Politiken MAD* 5, 68 (2020).
- Du kender umami, men nu skal du også kende kokumi (O. G. Mouritsen) *Politiken MAD* 6, 76 (2020).
- 5 spørgsmål og svar om de vigtige kostfibre (O. G. Mouritsen) *Politiken MAD* 7, 82-83 (2020).
- Smag på alle hylder (O. G. Mouritsen) *Politiken MAD* 8, 77 (2020).
- Fjordrejer er dansk forår og sommer (O. G. Mouritsen and K. Styrbæk) *GASTRO* 162, 128-133 (2020).
- Et smagsunivers med knas (O. G. Mouritsen) *Politiken MAD* 9, 66 (2020).
- Velsmag. Den grønne omstilling og vores mad (K. Styrbæk and O. G. Mouritsen) *Kronik. Avisen Danmark*, 6. juni, s. 14 (2020).
- I en lage af salt, sødme og syrlighed (O. G. Mouritsen) *Politiken MAD* 10, 46 (2020).
- Grønt med umami (K. Styrbæk and O. G. Mouritsen) *Jyllands-Posten, Mad & Vin*, 7. august, s. 12-13 (2020).
- Smagen af hjem (O. G. Mouritsen) *Politiken MAD* 11, 36 (2020).
- Solen er så grøn, mor (O. G. Mouritsen) *Politiken MAD* 12, 64 (2020).
- Uhm, umami! (K. Styrbæk and O. G. Mouritsen) *Psykologi* 7, 54-59 (2020).
- Hvad smager julen af? (O. G. Mouritsen) *Politiken MAD* 13, 62 (2020).
- Vi spiser det, vi kan lide (M. Schneider and E. Rymann) *Diætisten* 168, 17 (2020).

- Smag er en oplevelse for alle sanser (M. Schneider and E. Rymann) *Diætisten* 168, 18-20 (2020).
- Sådan lærer vi at kunne lide nyt (M. Schneider and E. Rymann) *Diætisten* 168, 20-21 (2020).
- Vi kan smage i otte dimensioner (M. Schneider and E. Rymann) *Diætisten* 168, 22-23 (2020).
- Viden og værktøjer til at bruge smag som ressource (M. Schneider and E. Rymann) *Diætisten* 168, 24 (2020).
- Bæredygtighed og 'den moralske smag' (K. Wistoft). Paper fra Dansk Sociologikongres 2020, København NV (2020).
- Etik, moral og moralisering: Bæredygtighed i madkundskabsdidaktik (K. Wistoft) *Madkundskab.nu* (2020).
- Professor om manglende kostvejledning til veganske familier: Det er en falliterklæring, hvis ikke vi gør som vores nabolande (K. Wistoft). *Politikens Sundhedsmonitor* (01.09) (2020).
- Smag leg og fantasi: Den Magiske Madkasse i børnehaven (K. Wistoft, og A. Clark). *Ernæringsfokus. Viden om mad og ernæring til professionelle* (2020).
- Smag på naturen i flere fag. (A. Clark, Aske and K. Wistoft). *Naturvejleder* 29 (1), 30-33 (2020).
- Den magiske madkasse: forskningsbaseret evaluering (I) (K. Wistoft, A. Clark, and J. H. Christensen). Aarhus Universitet (2020).

Bøger og ph.d.-afhandlinger (2020)

- *Grønt med umami og velsmag: Håndværk, viden & opskrifter* (K. Styrbæk and O. G. Mouritsen) Gyldendal, Copenhagen, 352pp (2020).

2019

Internationale artikler og bogkapitler med peer review (2019)

- Changes in taste perception, intensity, taste-related food preferences and food intake in pregnant women: a literature review. (H. Weenen, A. Olsen, E. Nanou, E. Moreau, S. Nambiar, C. Vereijken & L. Muhardi) *Journal of Chemosensory Perception* 12, 1-17 (2019).
- Children's self-reported reasons for accepting and rejecting foods (J. C. Sick, H. R. Nielsen, and A. Olsen) *Nutrients* 11, 2455 (2019).
- The quest for umami (O. G. Mouritsen). In: *Koku in Food Science and Physiology* (T. Nishimura and M. Kuroda, eds.) Springer, pp. 33-45. (2019),
- Soft matter physics meets the culinary arts: From polymers to jellyfish (M. T. Pedersen & T. A. Vilgis) *International Journal of Gastronomy and Food Science* 16:100135 (2019).
- Umami taste, free amino acid composition, and volatile compounds of brown seaweeds (O.G. Mouritsen, L. Duelund, M. A. Petersen, A. L. Hartmann, and M. B. Frøst). *Journal of Applied Phycology* 31, 1213-1232 (2019).
- The rise of seaweed gastronomy: phycogastronomy (O. G. Mouritsen, J. L. Pérez Lloréns, and P. Rhatigan) *Botanica Marina* 62, 195-209 (2019).
- A mini-review on the microbial continuum: consideration of a link between judicious consumption of a varied diet of macroalgae and human health and nutrition (M. L. Cornish, O. G. Mouritsen, and A. T. Critchley). *J. Ocean. Limnol.* 37, 790-805 (2019).
- Science education and public understanding of science via food, cooking and flavour (P. M. Sørensen and O.G. Mouritsen) *Int. J. Gast. Food. Sci.* 15, 36-47 (2019).
- No choice vs free choice: How serving situations influence pre-school children's vegetable intake (A. Olsen, J. C. Sick, P. Møller, & H. Hausner) *Food Quality and Preference* 72, 172-176 (2019).
- Teaching science to chefs: The benefits, challenges and opportunities. (M. Christensen, and R. Edwards Stuart) *Int. J. Gast. Food. Sci.* 16:100133 (2019).
- Repeated exposure to vegetable-enriched snack bars in children may increase liking for the bars- but not the vegetables (S. R. Jønsson, S. Angka, K. Olsen, A. Tolver, and A. Olsen) *Appetite* 140, 1-9 (2019).
- Reflections on current practice for taste learning in children (A. Olsen) *Int. J. Gast. Food Sci.* 15, 26-29 (2019).

- Do children prefer colored plates? (L. Brunk & P. Møller) *Food Quality and Preference* 73, 65-74 (2019).
- How to create a frame for collaboration between chefs and scientists – Business as unusual at Nordic Food Lab (M. B. Frøst) *Int. J. Gast. Food. Sci.* 17:100132 (2019).
- Consumers' perception of snack sausages enriched with umami tasting meat protein hydrolysates (F. Kessler, M. B. R. Nielsen, M. Tøstesen, L. Duelund, M. P. Clausen & D. Giacalone) *Meat Science* 150, 65-76 (2019).
- Taste as a constituting element of meaning in food education. (J. H. Christensen) *International Journal of Home Economics* 12, 9-19 (2019).
- Ensuring the effectiveness of subject-integrated school garden teaching. (J. H. Christensen and K. Wistoft) *Journal of Outdoor and Environmental Education* 22, 237-251 (2019).
- Gastronomy and science: Terminological conundrums (L. Hedegaard) *Int. J. Gast. Food Sci.* 15, 22–25 (2019).
- Taste and Aesthetic Learning Processes (L. Hedegaard) In: *On Taste: Aesthetic Exchanges* (L. Aagaard-Mogensen and J. Forsey, eds). Cambridge Scholars Publications, pp. 89-100 (2019).
- Investigating the effectiveness of subject-integrated school garden teaching (J. H. Christensen and K. Wistoft). *Journal of Outdoor and Environmental Education* 22 (3), 237-251 (2019).
- Monocultural and Multicultural Gastronationalism: National Narratives in European Food Shows (J. Leer) *European Journal of Cultural Studies* 22 (5&6) 817-834 (2019).

Editorial (2019)

- Chefs meet scientists: Gastro-Science-Chef-2018 (Editorial) (O. G. Mouritsen, P. M. Sørensen, and R. Flore) *Int. J. Gast. Food. Sci.* 17, 100162 (2019).

Danske artikler med peer review (2019)

- Forbedring af børns og unges mad- og måltidsvaner i Danmark (I. Tetens, A. Biloft-Jensen, K. Hermansen, K. S. Krogholm, C. Mølgaard, K. A. Nielsen, B. Nyvad, M. Rasmussen, M. Sabinsky, U. Toft and K. Wistoft) *Ugeskrift for Læger* 181:V05190274 (2019).
- Trivselsdiskurser- teori-, begrebs- og metodegrundlag: Børn og unges trivsel (K. Wistoft) In: *Børn og unges trivsel : et tværprofessionelt ansvar* (M. N. Stolpe and M. Sederberg, eds.) København: Hans Reitzels Forlag, pp. 21-41 (2019).
- Det Brankede. Tanker om grillpølsen (S. Højlund og B. Selmer) In: *Jordens Folk*, 54(2), 68-75 (2019).
- Hvad vi deler, Introduktion. In: *Hvad vi deler: Antropologiske perspektiver på deling som socialt fænomen* (A. S. Hansen, S. Højlund, C. M. S. Pallesen, & M. Rytter, eds.) Aarhus Universitetsforlag, s. 7-20 (*Antropologiske Studier* 5, pp. 7-20 (2019).

Populærformidlingsartikler (2019)

- En japaner i London (O. G. Mouritsen) *GASTRO* 146, 66-69 (2019).
- Grøntsager vil ikke spises (O. G. Mouritsen and K. Styrbæk) *Weekendavisen* 27, 5. juli. Ideer, p. 13 (2019).
- Børnemad - når smag overhaler sundhed (K. Wistoft) *Politiken, Kroniken*, 28.04 (2019).
- Fællesfagligt forløb i dansk og kemi: Træning af enkelt- og tværfaglige kompetencer (C. Thrane) emu.dk/stx (2019).
- Mad er mere end kostråd : Smagens syv dimensioner giver læge og patient flere muligheder. (K. Wistoft and L. Qvortrup) *Videnskab.dk* [online] 25.01 (2019).
- Umami, crispness and beautiful servings? Put seaweed on your plate, international scientists suggest (M. Schneider) sciencediscoveries.degruyter.com, 15. juli (2019).
- Kødet sætter rødt lys for en grøn fremtid (O. G. Mouritsen) *Politiken MAD* 1, 76-77 (2019).
- Lissabon. Tradition og fornyelse (O. G. Mouritsen) *GASTRO* 156, 77-85 (2019).
- Opskrift på at spise mere grønt: tilsæt naturvidenskab (O. G. Mouritsen) *Aktuel Naturvidenskab* 5, 18-22 (2019).

- Tryllesvampen, der ændrer smagen på grøntsager (O. G. Mouritsen) Politiken MAD 2, 84 (2019).
- En fleksitar i harmoni med naturen (O. G. Mouritsen) Politiken MAD 3, 86 (2019).

Bøger og rapporter (2019)

- (Complex Chinese characters - Mouthfeel) (O. G. Mouritsen and K. Styrbæk) Briefing Press, Taipei, 394pp (2019).
- (Complex Japanese characters - Science of food texture) (O. G. Mouritsen and K. Styrbæk) Kagaku-Dojin Publ. Co, Tokyo, 344pp (2019).
- Teaching Taste (K. Wistoft and L. Qvortrup) Common Ground Research Networks, Illinois, USA, 114pp (2019).
- Afsnit om sensorik (E. Rymann and M. Schneider). In: Gastronom - lærebog for kok, smørrebrød og catering, 5. udgave, 1. oplag (K. Agerbæk, ed.) Praxis, Odense, pp. 501-508 (2019).
- Vild mad: forskningsbaseret evaluering med særligt fokus på smag. (J. H. Christensen, K. Wistoft, and A. Clark). Aarhus Universitet, 43pp (2019).

2018

Internationale artikler og bogkapitler med peer review (2018)

- World cuisine of seaweeds: science meets gastronomy (O. G. Mouritsen, P. Rhatigan, and J. L. Pérez Lloréns) *Int. J. Gast. Food. Sci.* 14, 55-65 (2018).
- Cephalopod gastronomy - a promise for the future (O. G. Mouritsen and K. Styrbæk) *Front. Comm. Sci. Environ. Comm.* 3:38 (2018).
- Squids of the North: gastronomy and gastrophysics of Danish squid (P. L. Faxholm, C. V. Schmidt, L. B. Brønnum, Y.-T. Sun, M. P. Clausen, R. Flore, K. Olsen, and O. G. Mouritsen) *Int. J. Gast. Food. Sci.* 14, 66-76 (2018).
- 'Taste for Life': An exemplary case for interdisciplinary collaboration between scientists and practitioners on taste research and communication (M. Schneider, A. Kamuk, K. Wistoft, M. B. Frøst, A. Olsen, L. Hedegaard, and O. G. Mouritsen) *Int. J. Food Design* 3, 166 (2018).
- Taste - a gastrophysical perspective (M. P. Clausen, M. Christensen, and O. G. Mouritsen) *Int. J. Food Design* 3, 157 (2018).
- When the kids conquered the kitchen – a history of children's cookbooks. (K. Wistoft and L. Qvortrup) *Gastronomica: The Journal of Critical Food Studies* 18:4, 82-93 (2018).
- Enhancing the health potential of processed meat: Effect of chitosan or carboxymethyl cellulose enrichment on inherent microstructure, water mobility and oxidation in a meat-based food matrix (M. Han, M. P. Clausen, M. Christensen, E. Vossen, T. Van Hecke & H. C. Bertram) *Food and Function* 9, 4017-4027 (2018).
- Wellbeing in school gardens: the case of the Gardens for Bellies food and environmental education program (K. Wistoft & P. M. Dyg) *Environmental Education Research* 24(8), 1177-1191 (2018).

Editorial (2018)

- Creative Tastebuds (Editorial) (O. G. Mouritsen and M. B. Frøst). *International Journal of Food Design* 3:2, 79-82 (2018).

Danske artikler med peer review (2018)

- Rammer for mad og måltider i skolen. Et interventionsstudie af skolemad og måltidsrammer som betydningsselement for elevers læringsforudsætninger, sundhed og trivsel (M. Stovgaard, M. Thorborg, K. Kragelund, B. V. Andersen and K. Wistoft) DCA – Nationalt Center for Fødevarer og Jordbrug (2018).
- Rundt om smag (K. Wistoft and L. Qvortrup) Ugeskrift for Læger 180:25, 2291-2294 (2018).

Populærformidlingsartikler (2018)

- Forewords: those tasty and curious organism affectionately called seaweeds (O. G. Mouritsen and A. T. Critchley) In: Those tasty and curious organism affectionately called seaweeds: A Fascinating Voyage From Biology to Gastronomy (J. P. Pérez, I. H. Carrero, J. J. V. Onate, F. G. B. Murillo, and Á. Leon, eds.) Editorial UCA Press, Cádiz (2018) 5pp.
- Inspiration til smag – om at aktivere elevernes forforståelse (P. Brodersen) www.madkundskab.nu (2018).

II: Professionsudvikling og udvikling af læremidler

Smag for Livet – Med smagen som brobygger har ud over at skulle udvikle undervisningsmaterialer til grund-, erhvervsskole og gymnasie, haft som kvantitativt mål mindst at udvikle 20 læremidler, der omsætter centrets viden til professionsbacheloruddannelser. Læremidlerne har til formål at sikre forankring af projektets viden og resultater i professionsbacheloruddannelserne. Herigennem understøttes både udvikling af uddannelserne og af professionerne i praksis, ved at de studerende gennem læremidlerne kan tilegne sig ny viden om mad, smag og læring samt indsigt i konkrete redskaber, som kan støtte dem i at omsætte tværfaglig viden om smag til pædagogisk og didaktisk praksis. Læremidlerne bygger dermed bro mellem didaktisk teori og didaktisk praksis såvel som mellem centrets forskellige fagligheder – og understøtter dermed centrets dobbelte sigte mod hhv. forskning og formidling.

Nedenfor listes eksempler på læremidler, som er udviklet af Smag for Livet og bragt i anvendelse i undervisningen på udvalgte professionsbacheloruddannelser i indeværende projektperiode.

Læremiddel	Målgruppe
Undervisningspakke* om smag og smagssansen til undervisning på læreruddannelsen i undervisningsfaget Madkundskab (Modul 1)	Læreruddannelsen
Undervisningspakke om smag og smagspædagogik til undervisning på pædagoguddannelsens grundmodul	Pædagoguddannelsen
Undervisningspakke om smag og mundfølelse til undervisning på ergoterapeutuddannelsen	Ergoterapeutuddannelsen
Undervisningspakke om smag som didaktisk metode til undervisning på læreruddannelsen i undervisningsfaget Lærernes Grundfaglighed (LG6)	Læreruddannelsen
Undervisningspakke om smag, maddannelse og bæredygtighed til undervisning på pædagoguddannelsens grundmodul og/eller specialiseringsmodul	Pædagoguddannelsen

* En undervisningspakke er en pakke til undervisning med tilhørende mål, litteratur, læremidler og rammesatte studieopgaver.

Læremiddel	Målgruppe
<p>En række undervisningsforløb i læringsuniverset Fag med Smag bestående af adskillige didaktiserede aktiviteter, hvorigennem studerende kan opnå viden om bl.a. smag, sanser og smagspræferencer samt få indsigt i materialer, der kan støtte dem i at omsætte denne viden til pædagogisk og didaktisk. Se fagmedsmag.dk.</p>	Lærer- og pædagogstuderende
<p>Undervisningsredskaber i form af kort, spil, plakater og opskrifter, der kan støtte studerende i at tilegne sig viden og fagsprog om mad, smag og læring og indblik i konkrete læringsredskaber, der kan støtte dem i at omsætte viden til pædagogisk og didaktisk praksis. F.eks.:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Teksturkort • Madlavningsmetodekort • Refleksionskort • Dilemmakort • Smagsdimensionskort • Kort med didaktisk komposition • Kort med vilde spiselige planter • 5 videoer med grundsmage • Plakater med emulsioner • Duft-memory • Smagsriget • Didaktiserede opskrifter 	Lærer, pædagog- og ergoterapeutuddannelsen
<p>Praksisfortællinger, der kan skabe praksistilknytning i uddannelserne ved at give studerende indsigt i, hvad der sker, når man underviser i og med smag i madkundskab og andre af skolens fag. F.eks.:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Terkelsen, C., Hedegaard, L. (2021). Design dit eget læremiddel • Terkelsen, C. (2020). 6.a. spiller læringsspil og eksperimenterer med grøntsagers smag og tekstur i nyt undervisningsforløb • Festersen, A. (2020). Med 8. klasse i GastroLab: Eksploderer et æg, hvis man koger det i en halv time? • Pless, M. & Terkelsen, C. & Ryman, E. (2019). Insekter som fremtidens mad – skal de smages eller gemmes? • Terkelsen, C. (2019). Citronmåne, popcorn og duften af nelliker: Smag som afsæt for skriveprocesser • Terkelsen, C. (2020). Med 5.a ved stranden i dansktimen: Smag i tekst og billeder 	Læreruddannelsen
<p>Praksiseksempler/ dokumentation. Praksiseksempler er en dokumentationsform, som kan skabe praksistilknytning i uddannelserne ved at give studerende indsigt i måder at arbejde på i forbindelse med større projekter. F.eks.:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Terkelsen, C., Hedegaard, L. (2021). Smagsdidaktik og læremiddeldesign • Festersen, A., Pless, M., Hedegaard, L. (2020). Smagsklasser 2.0 • Pless, M. (2020). Studenterinvolvering i projektarbejde 	Læreruddannelsen

Læremiddel	Målgruppe
<p>Udgivelser i skriftserien SMAG:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hedegaard, L. (2021). Smag på madkulturen (under forberedelse). SMAG #14 • Hedegaard, L. & Pless, M & Christensen, M. (2020). Smag og læring. SMAG#10 • Hedegaard, L. & Leer, J. (Red.) (2017). Perspektiver på smag SMAG#06 	<p>Lærer- og pædagoguddannelsen</p>
<p>Didaktisk baggrundsviden:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pless, M., Terkelsen, C. & Hedegaard, L. (2020): Den, der smager noget, lærer noget! • Sørensen, S., Hedegaard, L. & Mouritsen, O. (2020). Smagen af rabarber – gastronomisk, madhistorisk og gastrofysisk • Hedegaard, L., Hémar-Nicolas, V. (2020). Rethinking food well-being as reconciliation between pleasure and sustainability. <i>International Journal of Food Design</i>, 5(1&2): 157-166 • Hedegaard, L. (2019). Gastronomy and Science: Terminological Conundrums. <i>International Journal of Gastronomy and Food Science</i>, 15: 22-25 • Hedegaard, L. (2019). Taste and Aesthetic Learning Processes. In: <i>On Taste. Aesthetic Exchanges</i> (Aagaard-Mogensen, L., Forsay, J (eds)). Cambridge Scholar Publishing: 89-100 • Hedegaard, L. (2018). (Re)tasting Places. <i>Gastronomica. The Journal of Critical Food Studies</i>, 1: 66-75 • Hedegaaard, L. (2019). Ægget og omelettens historie 	<p>Lærer- og kokkeuddannelsen</p>

III. Smag for Livets organisation

Smag for Livet er et nationalt center uden mure med tilknyttede deltagere fra forsknings- og uddannelsesinstitutioner. Centret er støttet af Nordea-fonden og indlejret ved UCL Erhvervsakademi og Professionshøjskole.

Ledelsesstruktur

Centerledelsen udgør centrets overordnede ledelse og består af følgende partnere:

- Ole G. Mouritsen – professor, dr.scient., Københavns Universitet – centerleder
- Karen Wistoft – professor (mso), Aarhus Universitet, DPU og IKS
- Liselotte Hedegaard – lektor, UCL
- Simon Sørensen – faglærer, Techcollege Aalborg – koordinator for erhvervsskolepartnere
- Mikael Schneider – chefkonsulent, UCL – administrationsansvarlig og projektkoordinator

Centrets projektkoordinator, koordinerer centerledelsens arbejde og administrerer centrets virke på tværs af institutioner. Centrets kommunikationsansvarlige, Eva Rymann, er ansvarlig for centrets eksterne og digitale kommunikation.

Økonomi

Nordea-fonden har støttet Smag for Livet med godt 62 mio. kr. over to projektperioder. Partnernes institutioner bidrager med medfinansiering på ca. 6,4 mio. kr. i indeværende projektperiode. UCL står som ejer for den overordnede økonomistyring. Hver partner i centerledelsen har råderet over særskilte midler, som er placeret på partnernes institutioner. Ca. 10 mio. kr. af det samlede budget for seneste projektperiode indgår i et fællesbudget (administreret af UCL), dvs. midler til aktiviteter på tværs af centrets partnere, som f.eks. folkelig og digital formidling, infrastruktur og evaluering.

Projektstyring

Centerledelsen og projektkoordinator sikrer, at projektets overordnede mål holdes for øje, at delprojekter gennemføres effektivt og med respekt for projektets helhed, og at centrets midler forbruges ansvarligt, og at alle projekter understøtter centrets mission. Centerledelsesmedlemmerne for de enkelte partnere har projektstyringsansvar for den givne partners delprojekter. Projektkoordinator har projektstyringsansvar for projekter finansieret af fællesbudgettet samt smagsambassadører og legatmodtagere.

Afreportering

Nordea-fonden afkræver årlige regnskaber og statusrapporter. Smag for Livet har halvårligt aflagt regnskab og statusrapport forfattet af projektkoordinatoren med input fra centerledelsen.

IV. Resumé af aftale om 6-måneders fokuseret forlængelsesperiode

Formål

At sikre yderligere forankring og opfyldelse af projektets mål ved at udnytte uforbrugte projektmidler i en 6-måneders fokuseret forlængelse af projektperioden.

Baggrund

Smag for Livet – Med smagen som brobygger forventer ved projektperiodens afslutning at have ca. 1,9 mio. kr. i uforbrugte midler på fælles- og erhvervsskolebudgetterne pga. aflysninger og udsættelser af nogle af centrets formidlingsaktiviteter som følge af corona, samt at erhvervsskolernes involvering i projektet har krævet en indløbsfase.

Smag for Livets centerledelse vurderer, at disse midler med fordel kan bruges i en forlængelse af projektperioden til aktiviteter, der understøtter projektets mål og ikke mindst har særligt fokus på erhvervsskolerne. Erfaringerne i projektet viser, at der er et endnu uforløst potentiale ved erhvervsskolerne, som vi med en målrettet indsats sammen med centrets fællesområde ved UCL kan forløse i en forlænget projektperiode. En fokuseret forlængelse vil samtidig sikre, at de planlagte aktiviteter på erhvervsskolerne kommer i hus og give mulighed for at forstærke forankring på erhvervsskolerne og UCL.

Aktiviteter

De aktiviteter, vi vil gennemføre i forlængelsesperioden, understøtter projektets fem overordnede mål, tager udgangspunkt i erhvervsskolernes arena og forankringspotentialer og spreder sig over projektets tre temaer (se projektbeskrivelsen). Vi ønsker især at bringe kombinationen af håndværk og videnskab i spil i undervisning og bredere formidling for at øge den faglige stolthed og kompetencerne blandt lærere og elever på fødevarefaglige erhvervsuddannelser med følgende virkemidler:

- Faglige workshops og Smagsklasser i Gastrolabs: medinddragende formidlings- og undervisningsaktiviteter for bl.a. faglærere, kokkeelever, skoleklasser og bredere målgrupper med fokus på kombinationen af gastrofysik og madhåndværk
- Hjemmeside: fortsat udbygning og fremtidssikring af smagforlivet.dk som videns- og formidlingsbase for undervisere og bredere målgrupper
- Lærings-app'en Fag med smag: udvikling, afprøvning og udbredelse af undervisningsmaterialer til erhvervsskoler og udskoling i et samarbejde mellem faglærere og didaktiske og gastrofysiske formidlere
- Smagsambassadører og legater: aktiviteter med unge ildsjæle for at videreføre resultater og effekter af det tværfaglige samarbejde i Smag for Livet

Økonomi

Centerledelsen estimerer et underforbrug på ca. kr. 1,9 mio. kr. fra erhvervsskolepartnerne og fællesområdet (ved UCL). Partnerbudgetter for KU-FOOD, AU og UCL forventes opbrugt i den nuværende projektperiode og udgår dermed ved dennes ophør. Herudover følger medfinansiering fra erhvervsskolerne og UCL (fællesområdet) på ca. kr. 300.000.

Tidsplan

Projektperioden forlænges med ovenstående aktiviteter og budget over 6 måneder fra 1/7 til 31/12, 2021. Den afsluttende evaluering afrapporteres som planlagt 30/6-2021. Konklusionerne kan dermed kvalificere indsatsen i forlængelsesperioden.

Organisation i forlængelsesperioden

UCL fortsætter som projektejer og administrationsansvarlig. Centerledelsen fortsætter tilsvarende i sin nuværende form, dvs. med en repræsentant fra hver partner samt den administrationsansvarlige. Dog vil repræsentanter fra KU-FOOD, DPU og UCL indgå ufinansieret i denne rolle.

Videreførelsen af Smag for Livets digitale platforme (www.smagforlivet.dk inkl. Fag med Smag) igangsættes i forlængelsesperioden og vil pr. 31/12-2021 være indlejret og i drift uden eksterne fondsmidler af det nationale center for læremidler, laeremiddel.dk ved UCL.





SMAG for LIVET

NORDEA
FONDEN