



# **Æblerov**

**er fortid!**

**Børn spiser gerne mad fra  
knitrende poser mens  
æblerne falder ned i  
hovedet på dem!**

# Børn i køkkenet

- hvordan lærer vi  
godt madhåndværk!

oplæg fra Katrine Klinken  
12. november 2009

# Mega trend

Vores madkultur kan  
karakteriseres ved

**”Fast, cheap and easy”**

hurtigt, billigt og nemt

# **Hverdagsmad**

**Madhåndværket i  
hjemmekøkkenet er truet!**

# Voksne er udgangspunktet

- Hvordan har jeg det selv med maden ?  
mainstream-mad contra det rustikke – med grønsager, frugt og fisk
- Tænk over hvordan man kan rykke andre, vise madglæde, sætte ord på og være ”forbillede”
- Ummm til den rigtige mad!
- At være tryk når man laver mad – at kaste kærligheden og noget af sig selv i maden  
køkkenet

**Vi spiser mad ikke ernæring**

**Madhåndværk og hands-on**

skal fylde i pædagogiske og  
fødevarerrelaterede uddannelser

# Tid, stemning og madlavning

- Det tager tid at lære at lave mad – og små og store kan gøre det sammen
- Det er en stor glæde at sætte sit fingeraftryk og smag på det måltid man skal dele sammen!
- Selvgjort er velgjort!
- Det giver fællesskabsfølelse og kærlighed!

Børn vil lære det rigtigt  
- og den tid der er givet ud  
kommer godt tilbage!

At lære at lave mad er som at  
lære at færdes i trafikken.



Vi skal tilbage  
til to retter i  
hverdagen

og sjældent  
super gode festkager !

# Monokultur og mad i plastik



# Farmers Market med sanselighed



# Mangfoldighed



# Mød fagfolk



# Oplev sæson





# Børns iver for at ville og mestre



# Madhåndværk og smagsprøver



Smagen bliver glemt  
hvis den ikke kan opleves!



Opskrifter gør det ikke!











**Luk børnene ind i køkkenet  
og giv dem lov  
til at bruge det!**

- **Der skal være gode råvarer i køkkenet så børnene kan komme hjem fra skole og lave god enkel mad!**
- **JA TAK til flere køkkener i børnenes liv!**

**Nej tak til  
indpakkede serveringer!**

**Oplev noget bedre i kæften!**