



Mad skaber fælleskab og relationer i undervisningen

Unge fra forskellige dele af samfundet skal danne nye fællesskaber ved at lave mad sammen og dele oplevelser om råvarer og måltider. Det er tanken bag et stortilet projekt som Nordea-fonden har bevilliget 12,7 millioner til. Et pilotprojekt på en produktionskole er kommet rigtig godt fra start.

Af Charlotte Siiger, lektor på Professionshøjskolen Metropol

Produktionskolerne er med i den del af projektet, der har undertitlen madguiderne. Madguiderne er et læringsforløb, der bliver udviklet af elever fra produktionskolerne i samspil med studerende fra Ernæring- og sundhedsuddannelsen på Professionshøjskolen Metropol.

Madguiderne har kørt som pilotprojekt i februar-marts måned i år, og er kommet rigtig godt fra start. 15 studerende tilbragte tre uger på Glostrup Albertslund Produktionshøjskole. Studerende og elever var organiseret i tre grupper med hver deres fokus: En gruppe arbejdede med *værtsskab*, en anden med *husholdning* og en tredje med *økologi- og bæredygtighed*. Værtskabsgruppen lavede 'forsøg' med forskellige bordopstillinger og siddepladser i produktionshøjskolens kantine og bidrog med inputs til den igangværende renovering af kanten. Desuden organiserede de en festlig påskeafslutning, hvor produktionshøjskolens værksteder konkurrerede om at lave det meste kreative bord, det flotteste bord og den mest gennemførte idé i borddækningen.

Fokus på gode råvarer og opskrift på kærlighedsdrink

Husholdningsgruppen besøgte madmarkedet Torvehallerne i København for at lære om al den spændende mad, der findes der. Og de lavede bl.a. mad sammen, tog på indkøb og løste quizzer om at finde nøglehulsmærkede varer. Én af eleverne udtaler:

"Jeg har lært noget om nøglehulsmærket, så nu ved jeg, at jeg skal vælge ting med nøglehulsmærket på i stedet for budgetmærket".

Økologi- og bæredygtighedsgruppen lavede juices af alskens frugt og grøntsager og smagte sig frem til deres egne opskrifter. Én af de mere populære var en såkaldt kærlighedsdrink bestående af appelsin, yoghurt, ananas, honning, jordbær og isterninger. Nogle af juiceopskrifterne blev udvalgt til at være velkomstdrinks til påskeafslutningen.

Derudover har økologi- og bæredygtighedsgruppen imødekommet produktionshøjskolens ønske om dels at få egen nyttehøjskole på skolens område dels at leje sig ind på Grantoftegaard i Glostrup, hvor der er mulighed for at dyrke egne økologiske grøntsager. De studerende har indhentet tilbud

og udarbejdet et kompendium, så de to nyttehavere kan sættes i gang og føres videre af produktionshøjskolen.



Positive elever i pilotprojektet

Både studerende og elever har været glade for at være sammen om maden og giver udtryk for at have lært meget af pilotprojektet. Én studerende siger meget rammende:

"Vi har fået øjnene op for, hvor vigtig relationsdannelse er i en undervisningssituation". Og en elev siger: "de studerende har været megasøde og sjove, og de har lært os noget, uden at vi har følt det har været kedelig undervisning. Det virker, som om de har haft lyst til at være sammen med os. Ikke bare som om de skulle undervise os".

Madguiderne er en del af et større projekt *Madfællesskaberne*, der består af et samarbejde mellem fem partnere: Ernærings- og sundhedsuddannelsen på Professionshøjskolen Metropol, Glostrup Albertslund Produktionshøjskole, Suhrs Højskole, Ungdomsbureauet og Netværket af Ungdomsråd. Projektet løber i tre år og ønsket er, at der i 2019 er otte produktionsskoler involveret. Madguiderne er integreret i Madfællesskaberne på flere måder, herunder ved at lave madevents sammen med ungdomsrådene flere steder i landet. I første omgang på kulturnatten i Glostrup den 24. oktober 2016.

Efterhånden som projektet skrider frem, skulle der gerne komme flere produktionsskoler med. Hvis I er interesseret i at være med, så henvend jer til Sanne Jessen, Glostrup Albertslund Produktionshøjskole: sanne@gapro.dk eller tlf. 5127 2454



UNGDOMS BUREAUET



PROFESSIONSHØJSKOLEN

METROPOL



Produktionsskoleforeningen
Dæmningen 33, 2. tv
7100 Vejle
Tlf. 75822055
mail: psf@psf.nu