

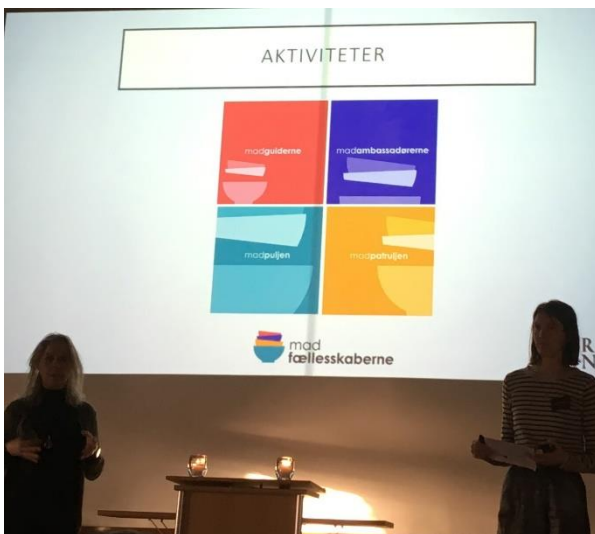


Madfællesskaberne – et projekt om måltider og fællesskaber

/MSS



Onsdag d. 5. december fejrede Projekt Madfællesskaberne deres afslutningskonference i smuk vintersol på Sonnerupgård Gods ved Hvalsø.



Madfællesskaberne er blevet støttet af Nordea-fonden og har bestået af 4 delprojekter:

- Madguiderne
- Madambassadørerne
- Madpuljen
- Madpatroljen

Og i produktionsskolesammenhæng er det især det første delprojekt, der er interessant. *Madguiderne* er et samarbejde mellem Ernæring og Sundhedsuddannelsen på Metropol nu KP (Københavns Professionshøjskole) sammen med Glostrup Albertslund Produktionsskole, der over tid har engageret en række produktionsskoler i projektet.

De studerende fra KP har sammen med produktionsskolernes lærere og elever arbejdet med forskellige temaer relateret til mad og måltider på produktionsskolen. F.eks. har de arbejdet med økonomisk bevidsthed: 'hvad kan man få for en 20er', hvis man som KU'er fravælger at spise i kantinen og i stedet går hen i Netto?

Madguiderne har på linje med de øvrige delprojekter i høj grad været et 'ung til ung' projekt, hvor det var relationerne og samarbejdet mellem studerende og elever, der var i fokus.

At være på bølgelængde og nedbryde grænser

Fra de studerende og produktionsskoleeleverne såvel som fra aktørerne i de øvrige delprojekter var der gode kommentarer og konklusioner, bl.a.:

"De studerende var larmende og provokerende på den gode måde. De var synlige i kantinen, de taler et sprog, vores elever forstår." (køkkenlærer på en produktionsskole)

"Vi er på bølgelængde! De fik os til at overtræde grænser mht. at smage og spise mærkelige ting. Og vi fandt ud af, at det giver andre muligheder, når man ikke bare lukker sig inde i sin egen boks!" (produktionsskoleelev)

"Mit første besøg på en produktionsskole var en øjenåbner – mødet med alle de kloge hænder derude. Der er ikke bare nogen der kan lave maden. Der er også nogen, der kan lave menukortet og bygge bordet." (studerende på KP)

"Mad nedbryder grænser. Der kommer andre tanker og værdier end 'hvem ved mest'. Man kan i stedet spørge: 'Hvordan smager det?' man kan være sammen om noget helt andet – om et fæles 3die" (studerende, KP)

"Når man ansvarliggøres og deltager aktivt i at skabe forandringer, så forstår man, at man har en viden at bidrage med." (Randi Brinkmann Wiencke, dekan for det Sundhedsfaglige og Teknologiske Fakultet, KP)



Michala Brechling fra Nordeafonden sagde bl.a.:
"Der er meget pres fra skolen og de unges omgivelser på at præstere. Det pres vil vi gerne være med til at modvirke. Og hvorfor så lige mad og måltider? Fordi de kan være omdrejningspunkt for at skabe fællesskaber."

Nordeafonden har bl.a. været begejstret for de fælles forløb mellem produktionsskoleelever og de studerende fra KP og for den måde, der er blevet arbejdet med reduktion af madspild.

Mad på bål med mere

For at få lidt mere fornemmelse for nogle af de mange aktiviteter, der er foregået i projektet, gav en række forskellige workshops en lidt mere hands-on oplevelse. Her fik man lov til at fordybe sig i praktiske og mere teoretiske emner, spille madspil, se madfilm og lave mad på bål med meget mere.

9 produktionsskoler har været med i madfællesskaberne nemlig skolerne i Glostrup Albertslund Produktionsskole, Ballerup Herlev, Greve/Høje Taastrup, Horsens, Høfdingvej, Lejre, Middelfart, Skibby, Vejle,



Tillykke med et vellykket projekt

Herfra siger vi tak for en vellykket konference og tillykke med et vellykket og vel gennemført projekt!

Du kan også læse om Madfællesskaberne i tidligere numre af nyhedsbrevet:

I **'Mad skaber fællesskaber og relationer i undervisningen'**, april 2016 fortæller projektleder Charlotte Siiger om projektet.

I **'Frø, fordomme og fællesskaber'**, oktober 2017 fortæller 3 studerende om deres erfaringer.