

Kurset
MAD OG SAMFUND
Kursusnr. 270019

har i efteråret 2009 følgende tema:

KLIMA, KOST OG KULTUR
– vilkår, valg og konsekvenser

13 torsdage fra 3/9 til 10/12 2009
kl. 17.30 – 19.45

Kurset henvender sig bredt til alle, som interesserer sig for mad og fødevarerproduktion. Kurset er et supplement til den naturvidenskabelige specialviden, begrundet i behovet for et helhedsorienteret syn på fødevarerproduktionens rolle i vort liv og i samfundet.

Kurset kan tages som enkeltfagskursus:

Ansøgningskema til kurset findes på følgende link:
<http://www.life.ku.dk/uddannelse/studerende/undervisning/blanketter.aspx>
se under "Enkeltfag via tompladsordningen, bachelor – og kandidatkurser med betaling (efteruddannelse)" eller
"Enkeltfag for meritstuderende fra andre KU-fakulteter eller andre danske universiteter".

Pris: 2580 kr. for enkeltfagsstuderende
Tilmeldingsfristen for enkeltfagsstuderende er 1. august 2009
Spørgsmål kan rettes til: efteruddannelse@life.ku.dk

Generel information om kurset:

Pointværdi: 7,5 ECTS
Eksamensform: Bedømmelse af skriftlig projektrapport. Indstilling til eksamen kræver fremmøde til 80 % af forelæsninger og seminarer, samt mundtlig præsentation af projektopgave på seminar
Karaktersystem: "Bestået" eller "ikke bestået"
Forudsætninger: Ingen

Kurset er organiseret omkring en række projekter, der foreligger i skitseform ved kursets start. De studerende vælger et projekt og udarbejder en skriftlig kursusopgave i grupper med 3 studerende. Som inspiration til kursusopgaverne vil interne og eksterne eksperter give forelæsninger, hvorefter der vil blive rig lejlighed til diskussion af aftenens emne.

Kursusbeskrivelse findes på: <http://www.kursusinfo.life.ku.dk/Kurser/270019.aspx>

Spørgsmål vedr. Kurset kan rettes til Institut for Fødevarervidenskab:
Skr. Kirsten Sabroe, Tlf. 3533 3239 kis@life.ku.dk
eller til kursuslederne:
Lektor Åse Hansen, Tlf. 3533 3241 aah@life.ku.dk
Lektor Grith Lerche, Tlf. 3533 3746 gle@life.ku.dk

Institut for Fødevarervidenskab

KLIMA, KOST OG KULTUR
– vilkår, valg og konsekvenser



"Familien Natomo fra Mali" i "Hungry Planet: What the World Eats" af P. Menzel & F. D'Alusio, 2005.
©Peter Menzel www.menzelphoto.com

Mad og Samfund 2009



DET BIOVIDENSKABELIGE FAKULTET
FOR FØDEVARER, VETERINÆRMEDICIN OG NATURRESSOURCER
KØBENHAVNS UNIVERSITET

KLIMA, KOST OG KULTUR - vilkår, valg og konsekvenser

"På baggrund af den globale klimadebat vil vi i dette kursus sætte fokus på, hvorledes Verdens folk med deres madkulturer forholder sig til klima- og vejrmæssige vilkår, lokalt som globalt, fra det kolde nord til de varme lande.

Madkultur er forholdet mellem mad og mennesker udtrykt gennem måden vi omgås mad på: Hvad vi vælger at spise eller ikke spise, hvordan vi behandler råvarerne til retter, samt hvordan, med hvem og under hvilke omstændigheder vi indtager mad i et samfund. Madkultur er, som alle andre kulturelle udtryk for menneskelig aktivitet, foranderlig over tid og fra sted til sted. Denne forandring synes i dag at gå hurtigere og hurtigere under gensidig inspiration, øget rejseaktivitet, øget tilgængelighed af alverdens fødevarer eller på grund af ændrede vilkår. Menneskers forhold til deres føde er baseret på traditioner; men med indsigt i ny viden og nyt syn på brug af naturens ressourcer i en global verden kan vi udvikle os til ikke kun at være forbrugere, men bevidste borgere, der benytter naturens robuste råvarer og kulinariske kilder til nydelsen i nærende, smagfuld kost, der fremmer overlevelse også i fremtiden.

På kurset vil der blive diskuteret kostmæssige konsekvenser af forandrede dyrknings- og levevilkår og nyttige, klimabevidste madvalg før, nu og i fremtiden.

Emner for kursets forelæsninger 2009

Madkultur på klimaets og samfundets vilkår

Grith Lerche, Lektor, IFV, LIFE, KU

MADKULTURER I NORD OG SYD

Klimavilkår og grønlandsk madkultur

Kirsten Jexlev, Etnolog

Madkulturen hos New Zealands Maorier

Kristina Bak Jäpelt, Stud.techn al og Carina Svendsen, Stud.techn al

KLIMABEVIDSTHED OG MADVALG

Et klimavenligt kærligt køkken

Kirsten Skaarup, Forfatter

Afrikas dynamiske kvinder dyrker fremtidens fødevarer

Christian Friis Bach,

International Chef i Folkekirkens Nødhjælp, Adj. Professor, LIFE, KU

NATURENS SPISEKAMMER

Naturvenlig køkken- og krydderurter i lokal og global kost

Anemette Olesen, Forfatter

ØKOLOGIEN KOMMER I KASSER

Aarstiderne - Jordforbindelse med maks. båndbredde og min. CO₂-udledning

Thomas Hartung, Bestyrelsesformand f. Aarstiderne

Måltiderne - Bordforbindelse i pagt med naturen og tidsånden

Søren Ejlersen, Kok, Stifter af Aarstiderne

AFRIKA - VARIATION, VÆKST OG VÆRDIER

Afrikanske fermenterede fødevarer

Mogens Jakobsen, Professor, IFV, LIFE, KU

Marama-bønner - et uudnyttet afrikansk potentiale

Åse Solvej Hansen, Lektor, IFV, LIFE, KU



"Neri – Mad i Sydgrønland i 1000 år" af Finn Larsen og Rie Oldenburg, 2000

KOSTFORANDRING OG VILKÅR

Fattiges følgesygdomme og forebyggelse

Ib Bygbjerg, Professor, Inst. f. International Sundhed, KU

Verdens vand og vegetation, viden og vaneændring

Lars Munck, Professor, IFV, LIFE, KU

SAMMENHÆNGSKRAFT

Økosamfund som en ny global model

Hildur Jackson, Forfatter

Verdens madkulturer og klodens klimaer, samspil og konsekvenser

Grith Lerche, Lektor, IFV, LIFE, KU

SYDAMERIKAS RÅVARER PÅ VERDENS BORDE

Elevatorprincippet i Andesbjergene. Lokalkost og lokalitetsændring

Inge Schjellerup, Etnograf Dr.phil. Nationalmuseet

Mad med Quinoa møder nye ganer

Sven Erik Jacobsen, Lektor Inst. f. Jordbrug og Økologi, LIFE, KU

ERNÆRING MED ERFARING

Glemte grønsager mod mangelsygsomme

Jens Aagaard-Hansen, Seniorforsker, Inst. f. Veterinær Sygdomsbiologi

Er der klimaforvirring i danskernes madvalg?

Lotte Holm, Professor, Inst. f. Human Ernæring, LIFE, KU

KULINARISKE FOLKEKØKKENER

Kys verden og mød dens kulinariske folkekøkkener

Nikolaj Kirk, Kok, kogebogsforfatter