

Invitation til

New Nordic Diet konference:

Kan fedme bekæmpes med velsmag som våben?

- vejen mod en sund, velsmagende og bæredygtig madkultur anno 2012

Vær med til at sætte dagsordenen

Forskningsprojektet OPUS undersøger de sundhedsfremmende potentialer i det Ny Nordiske Køkken. Målet er at udvikle et nyt nordisk måltidssystem, The New Nordic Diet, der kan være til gavn og glæde for børn og voksne i hele Norden. På konferencen får du, som en af de første, mulighed for at høre om OPUS projektets rækkevidde, således at du kan være med til at sætte dagsordenen på dette vigtige område.

Gå ikke glip af

Oplev bl.a. den norske ernæringsforsker Elling Bere (New Nordic Diet), sundhedsforskerne Arne Astrup og Kim Fleischer Michaelsen fra KU LIFE, forfatter Tor Nørretranders, landmand Thomas Hartung fra Årstiderne, historiker Bi Skaarup, direktør Anne-Birgitte Agger fra Københavns Madhus, lektor Jan Kragh Jacobsen fra RUC, ølmager Per Kølster fra Fuglebjergergaard, lektor Lotte Lauritzen fra KU LIFE, kommunikationschef Jacob Søby Bang fra KU LIFE og den gastronomiske iværksætter Claus Meyer fra Meyers Madhus give deres bud på, hvordan vores

spisekultur og det nordiske køkken kan forene velsmag med moderne viden om sundhed og velvære.

noma, ny morgenmad, Malling & Schmidt

Smag Rene Redzepis (noma) og Torsten Schmidts (Malling & Schmidt) visionære bud på en velsmagende, sund, nordisk frokost anno 2012, og OPUS kokkene Mathias Krogh Holsts og Bo Frederiksens bud på fremtidens velsmagende morgenmåltid. Se programmet på næste side.

Sundhed møder velsmag

Konferencen sætter fokus på børn og voksnes sundhed gennem måltidet og markerer starten på en ny forståelse af forholdet mellem sundhed og velsmag. Nordea-fonden har skabt det økonomiske grundlag, at Københavns Universitet nu kan realisere det 5-årige forskningsprojekt OPUS, som har til formål at skabe et nyt nordisk måltid, der bygger broer mellem velsmag, vores madvaner, sundhed og bæredygtighed. Projektet sætter alt ind på at udforske sundhedspotentialet og velsmagen i det nordiske råvaregrundlag og vil på mange måder være unikt og banebrydende.

Hvis du ønsker at være med

Konferencen finder sted på CBS, Porcelænsghaven 20, 2000 Frederiksberg, tirsdag den **16. juni 2009** fra 9.00 til 15.30 i København.

Du kan tilmelde dig direkte ved at klikke her: www.meyersmadhus.dk. Deltagelse koster 500 kroner, hvilket inkluderer fuldt program, drikkevarer, løbende forplejning og frokost. Tilmelding foregår efter først til mølle princippet, og der er et begrænset antal pladser.

Kontakt:

Emil Blauert på emil@meyersmad.dk, hvis du har spørgsmål til konferencen.

Med de bedste hilsener og på vegne af OPUS

*Claus Meyer
Meyers Madhus
Adjungeret professor, KU LIFE
Forskningsleder på WP1, OPUS*

*Arne Astrup
Institut for Human Ernæring
Professor dr.med., KU LIFE
Centerdirektør, OPUS*



DET BIOVIDENSKABELIGE FAKULTET
FOR FØDEVARER, VETERINÆRMEDICIN OG NATURRESSOURCER
KØBENHAVNS UNIVERSITET



NORDEA
FONDEN

OPUS projektet beskæftiger sig med optimal trivsel, udvikling og sundhed for danske børn gennem sundere livsstil og en sund ny nordisk kost. Projektet er organiseret i 7 Work Packages (WP). OPUS konferencen er en del af WP1, der drives fra Meyers Madhus. Hele forskningsprojektet drives fra LIFE - Det Biovidenskabelige Fakultet ved Københavns Universitet og er finansieret af Nordea-fonden. Meyers Madhus bidrager til projektet ved at udvikle et nyt måltidssystem, 'The New Nordic Diet'. Læs mere og tilmeld dig nyhedsbrevet om OPUS på www.FOODofLIFE.dk.



Program

9.00-9.30

Morgenmad

v. OPUS kokke Mathias K. Holst og Bo Frederiksen, Meyers Madhus

9.30-10.00

Visionen fra det ny nordiske køkken - at forene velsmag med moderne viden om sundhed

v. Lektor Jan Krag Jacobsen, RUC og adjungeret professor Claus Meyer, KU LIFE

Det nye nordiske køkken skal sikre at velsmag og sundhed mødes. De kulinariske ideer skal forankres bredt og være ernæringsmæssigt attraktive. New Nordic Diet kan betragtes som et nyt måltidsparadigme, et forskningsfelt og vision for en ny måde at begynde at spise på. Når eftertiden om 50 år skal forstå det sundhedsspring, der skete i Norden i begyndelsen af det 21. århundrede, så skal de gerne sige "New Nordic Diet".

10.00-10.20

Midt i en fedmeepidemi - hvad er problemerne med danske børns kost?

v. Professor Kim Fleischer Michaelsen, KU LIFE

Dårlig kost med meget fedt og sukker spiller en central rolle i udviklingen af fedme og problemet forstærkes af en stigende social polarisering, både når det gælder kostvaner og udvikling af fedme. Den dårlige kost påvirker adfærd og læring negativt.

10.20-10.50

OPUS – et nyt sundhedsparadigme?

v. Professor Arne Astrup, KU LIFE

Er den alment accepterede sundhedsopfattelse i Norden tidssvarende, er det nuværende sundhedsparadigme perfekt? De otte kostråd og de nordiske næringsstofanbefalingers styrker og begrænsninger! Hvad er OPUS og hvilke muligheder giver projektet samfundet?

10.50-11.10

Pause.

11.10-11.40

New Nordic Diet – rationalet bag en regional madkultur i Norden

v. Elling Bere, Faculty of Health and Sport, University of Agder, Norway

Hvorfor bør vi spise regionalt frem for globalt? Hvorfor er New Nordic Diet en ny vinkel på sundhed og en ny måde at kommunikere sundhed på? Hvad har ernæringsforskning med jordens fremtidige frugtbarhed at gøre?

11.40-12.00

New Nordic Diet: Mennesket og evolutionen

v. Forfatter Tor Nørretranders

Hvorfor vi spiser, som vi gør og hvorfor kan vi have svært ved at styre det?

12.00-12.30

Nordiske råvarers sundhedsfremmende potentiale

v. Professor Lars Ove Dragsted, KU LIFE og lektor Lotte Lauritzen, KU LIFE

Hvorfor er de nordiske råvarer noget særligt? Hvad betyder forarbejdningen? Er der særlige indholdsstoffer, der øger sundhedspotentialet i det nordiske råvaregrundlag? Er det fiber, antioxidanter og omega-3, eller handler det om noget helt andet?

12.30-13.30

En ny nordisk, velsmagende, sund tirsdagsfrokost anno 2012

v. Rene Redzepi, noma og Torsten Schmidt, Malling & Schmidt

13.30-14.00

Fremtiden set i et historisk perspektiv

v. Historiker Bi Skaarup og Per Kølster, Fuglebjerggaard

Kan vi lære noget om sundhed og vitalitet af vikingerne, middelalderen og af de seneste 100 års landbrugshistorie. Hvordan hænger det sammen med visionen om et nyt nordisk køkken.

14.00-14.20

Måltidets bæredygtige klimaperspektiv og det ny nordiske køkken

v. Thomas Harttung, Årstiderne

14.20-14.40

Ny madkultur skal skabes i køkkenerne – men det kræver omlægning og forandring af hoveder og gryder

v. Direktør Anne-Birgitte Agger, Københavns Madhus

Hvad skal der til for at indføre et nyt måltids- og sundhedsparadigme? Skal OPUS blive til mere end et forskningsprojekt, kræver det konkrete initiativer overfor de problemer og udfordringer, der findes i hverdagens mange køkkener.

14.40-15.00

Fortællekraften i New Nordic Diet

15.00-15.20

Hvordan fortsætter dialogen?

v. Kommunikationschef Jacob Søby Bang, KU LIFE

15.20-15.30

Tak for i dag

v. Claus Meyer