

Ny madkultur skabes i køkkener – men kræver omlægning og forandring af hoveder og gryder

“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.

Det vigtigste er, at grundlaget – den mad og de måltider – der bliver forsket i har en ubetinget høj kvalitet.”

Et oplæg af Anne-Birgitte Agger, Københavns Madhus



MADKAMP

Opus starter sin færd midt i en madkamp, der er godt i gang. Super aktuel er maden til børnehavebørnene.

Kampen handler om samfundets prioritering af barnemaden, men også om hvad der er den enkeltes opgave og hvad der er fællesskabets..

Der kan vælges for lette og for billige løsninger.

Vælger at forvente uendeligt meget af jer og den ambitiøse dagsorden. Den forpligter!



Vi vil børnene det allerbedste

Samfundsmæssigt står vi over for **en historisk mulighed**, for at skabe en ny madkultur i vores daginstitutioner og på vores skoler og dermed for vores børn. Spørgsmålet er om vi udnytter den?

Alle, der arbejder med mad på skolerne eller i børnehaverne, ved godt, hvad det bedste ville være:

At hvert sted fik et rigtig "kantine" med egen kok og eget køkken. Og at vi gav plads til at skabe den kultur og det rum, der skal til både måltidsmæssigt og kulinarisk. Og allerbedst at ungerne var med i processen..



Farvel til madpakkerens dominans?

De fleste af de nye kommunale madordninger har ikke afskaffet madpakkerne, men blot gjort dem mere fabriksfremstillede. Mors og fars madpakker er blevet erstattet af industriens.

Frisklavet alsidig mad vælges fra til fordel for billigere løsninger, hvor maden kommer helt færdig udefra..

Men er et sådan valg langtidsholdbart? Og er behovet ikke en mere strategisk satsning på både folkesundhed og madkultur? Det burde være pengene værd – og vi burde være rige nok.



Bevis at dejlige måltider giver sundere, klogere og gladere børn

Det kræver, at Opus vælger en høj overligger for Skolemaden der skal forskes i:

- med appetitlige, velsmagende, nytænkende menuer
- bestående af de bedste og mest nænsomt producerede råvarer,
- tilberedt med omhu og smagen i centrum i køkkener, hvorfra børnene kan mærke duften, se kokken og måske endnu bedre selv være med
- spist ved måltider i rare omgivelser med god tid og opmærksomt værtskab
- med ernæringskrav, der ikke er restriktioner , men sund fornuft



En forandringsdagsorden

Målet om bedre mad og dejligere måltider kræver:

- forandringsvillighed
- faglighed
- nysgerrighed
- ny inspiration
- prioritering
- ihærdighed

Måske Opus ikke kan klare det hele, men, der bør stilles krav til de skoler der skal være med.



Krav til skolemaden

Den skal *gøre en forskel i nutiden*:
skabe mæthed, madglæde og god energi til
skolen og dens "beboere" ..

Den skal være *en investering i fremtiden*:
maddannelse, madkultur og folkesundhed.
Og økologisk bæredygtighed.



RÅD

Skolemaden skal ikke kun være ny og nordisk.
Det er ikke nok.

Vigtigste råd er: Sæt målet HØJT. Og gør det på en praktisk realiserbar måde.



Maden er det vigtigste

Kulinarisk kvalitet, velsmagende, madmodig og genkendelig, gastronomisk skolemad ...

I Danmark skal vi ikke forsvare en madkultur, men skabe den. Det er det vi er ude i.

Hvad vil vi gerne spise i fremtiden? Hvad skal erstatte den puritanske margarinekultur eller den industrialiserede fastfoodkultur?



Tæt på eleverne

Det er ikke ligegyldigt..

- hvor børnene og de unge spiser
- hvad de spiser af
- hvem de spiser med
- hvor gamle de er
- hvor lang tid de har til at spise
- hvem der har lavet maden
- og hvor meget de er involveret i det hele.

Bliver Ny Nordisk Skolemad en kamp om markedet og om at vinde eleverne ind fra gaden? Eller bliver det et madtilbud til alle?



Om råvarerne

Råvareforbruget bør tage udgangspunkt i det jorden og havet omkring os kan yde, og i hvordan vores "høst" foretages mest muligt bæredygtigt.

- Økologiske, nænsomt produceret, bæredygtige
- Sæsonbestemte
- Friske
- Lokale
- Udvalgte og vægtede i forhold til det vi tror er sundt.

Nyt Nordisk Køkken passer glimrende til det økologiske Køkken, hvis økologien ikke KUN tænkes som ø-mærker.

Transport og genopvarmning skal begrænses.
Jordforbindelse genetableres.



Sundhed og ernæring

Vil skabe sundere madvaner og sundere livsstil.
Kravet må være at gøre det på en urestriktiv og
helhedstænkende måde:

- Tal og beregninger skal kunne omsættes til dejlig mad.
- Konsensus i menuudvikling mellem gastronomi og ernæringskrav.
- Ernæring bliver først til næring, når maden er spist.
- Ingen ny kostreligion.
- Skal udtrykke logik og hverdag. Gerne dosmersedler, kostcirkel og tommelfingerregler
- Nøgleord: Variation i råvarevalg, basisfødevarer, meget grønt, mindre kød, korn og gryn med alt det gode, frisk mad, ikke sukkerforbud, nænsomt forarbejdet, uden kemi
- Der burde være mere næringsindhold og vitaminer i de nordiske, bæredygtige, friske, økologiske råvarer?



Omlægning af hoveder og gryder

Hvis Nyt Nordisk Køkken skal realiseres på folkelig vis kræver det en mindre revolution af mange køkkenerne og tallerkner.

Det fordrer:

- nye råvarer
- ny faglighed (eller genopdagelse af gammel)
- anden indkøbsprocedurer og mentalitet. Måske nye leverandører
- anderledes menuplanlægning
- "Plejer er død".. Det er bøvl og begejstring



Mennesker og køkkener

Det skal gøres prestigefyldt at lave hverdagsmad til andre. Først og fremmest ved at samfundet/vi forstår at værdsætte det daglige måltid:

- Maden bliver ikke bedre end det kokken, ernæringsassistenten eller madmoren gør den til.
- Behov for dialog mellem hverdagens måltidsskabere og madkunstnerne/gastronomerne
- Behov for faglig oprustning og for nye madhåndværkere

- Madproduktion kræver køkkener
- Måltider kræver steder at spise



Med andre ord

Det her handler om mad, om råvarer, om opskrifter, om ernæring.

Men det handler ligeså meget om måltider, madlavning og mennesker.

Og der skal et fundament til: økonomi, bygninger og køkkener.



OPUS forhåbningen

- at videnskaben dokumenterer ”sund fornuft”
- at sundhedsbegrebet udvides
- at madkunst bliver til hverdagens madkultur
- at det resultatet bliver folkeligt og ikke elitært

