

Kravene til skolemåltidet

- erfaringer til kufferten på Opusrejsen

Anne-Birgitte Agger, Københavns Madhus,
15. juni 2009



Bevis at dejlige måltider giver sundere, klogere og gladere børn

Det kræver, at I vælger en høj overligger for jeres forsøg og skolemaden:

- 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



Krav til skolemaden

- Den skal *gøre en forskel i nutiden*:
skabe mæthed, madglæde og god energi til skolen og den beboere..
- Den skal være *en investering i fremtiden*:
maddannelse, madkultur og folkesundhed.
Og økologisk bæredygtighed.



MADKAMP

Succes kræver noget af skolen og af samfundet.

En fortløbende madkamp er godt i gang.
Aktuelt er maden til børnehavebørnene.

Det er ikke ligegyldigt, hvilken mad der erstatter mors og fars madpakker. Der kan vælges for lette og billige løsninger.



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 får 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?



Maden er det vigtigste

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

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

Hvad vil vi gerne spise i fremtiden?



Om råvarerne

- Økologiske, nænsomt producerede, 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.
- 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,



Med andre ord

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

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

Og det kedelige er vigtigt kommer med: økonomi, bygninger og køkkener.



OPUS forhåbningen

Videnskaben dokumenterer "sund
fornuft"?

Sundhedsbegrebet udvides

Madkunst bliver til hverdagens madkultur

Lad det blive folkeligt og ikke elitært.

