



OPUS - sundere mad, bedre liv, nyt nordisk køkken
Det Biovidenskabelige Fakultet



Hvordan fortsætter dialogen?

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

Af Jacob Søby Bang
Leder af OPUS WP7 og kommunikationschef på
LIFE – Det Biovidenskabelige Fakultet
ved Københavns Universitet

Indlæg på
New Nordic Diet konferencen:
Kan fedme bekæmpes med velsmag som våben?

NORDEA
FONDEN

New Nordic Diet Conference, 16. juni 2009
Dias 1



Hvorfor dialog?

- Samfundsmæssigt står vi over for en ekstremt alvorlig udfordring: en problematisk madkultur med overvægt, mobning, ringere livskvalitet, livstilssygdomme og for tidlig død.
- Vi bliver nødt til at gøre det der virker – ikke det der lyder godt
- Løsningerne findes allerede derude – og mange af jer gør allerede det rigtige
- Hvis vi samler ideer, hypoteser, samarbejder og går i dialog, indgår partnerskaber og kombinerer ideer og forslag på nye måder, og kommunikerer ud, når vi tror vi har fat i den lange ende, så kan vi måske tilsammen gøre en afgørende forskel ...
- Og udvikle nyt ... på kanten af vores viden ...



Hvordan dialog omkring New Nordic Diet?

- **Ekspertsymposium** i går gav et skatkammer af inspiration
- **Dagens konference** har rejst spørgsmål og givet flere ideer
- **Advisory boards** med kokke og eksperter vil skærpe tankerne
- **Idegryden** vil være enhvers mulighed for løbende at innovere





Food of LIFE, OPUS - sundere mad, bedre liv, nyt nordisk køkken

Det Biovidenskabelige Fakultet



WORK PACKAGES

PRESSE

FAQ

NYHEDER

OM OPUS

Food of LIFE > Opus > Work Packages > Ny Nordisk Mad > **Bring your Ideas to Life**

Print Tip en ven Tekst:

Ny Nordisk Mad

> **Nyeste ideer**

Bedst bedømte ideer

Mest populære ideer

De nye måltider

I Supermarkedet

Søvn og Appetit

Skolemaden

I Laboratoriet

Gulerødder i gulerød

Disse gulerødder er velegnede enten som en selvstændig frokostret eller garniture til fisk og fjerkræ.

- 10 gulerødder
- 1 dl gulerodssaft
- 2 spsk æbleeddike
- 30 g smør
- 1 skalotteløg
- ½ bdt estragon
- Salt og peber
- ¼ gammelt brød
- Olie eller baconfedt

Skræl gulerødderne og skær dem ud i grove stykker.

Kom 15 g smør i en sauteusse sammen med gulerødderne. Sauter disse let af, indtil de begynder at karamellisere.

Tilsæt gulerodssaft og æbleeddike, og kog det ind, til saften begynder at glasere rundt om gulerødderne.

Montér med koldt smør, salt og peber. Tag gulerødderne af varmen.

Tilsæt til sidst finthakket skalotteløg og estragon, sving rundt.

Riv brødet på et groft rivejern, og kom det på en bageplade. Dryp med olie, eller hvis du har lidt

Rating: (68)

Din rating:



Kategorier

- [Opskrift](#)
- [Rødfrugter](#)

Tags/mærker

[Gulerødder](#), [bacon](#), [estragon](#), [skalotteløg](#), [æbleeddike](#)

Tilføj tags (adskil med komma):

Relaterede ideer

- [Råkost skovbund](#)
- [Olie, æbleeddike, dressing](#)

Ny Nordisk Mad



Ideer

Her kan du komme af med [dine ideer](#). Specielle råvarer, tips&tricks, færdige opskrifter, forslag etc.

Alle forslag vil blive bedømt af fagfolk og du kan selv deltage i bedømmelsen af alle ideer her på sitet.

Du kan selv blive inspireret, og ideerne vil blive brugt når kogebog X skal udarbejdes...

Se ideer om

[Opskrifter](#)
[Råvarer](#)
[Tips&tricks](#)

Nyhedsbrev fra Food of LIFE

Tilmeld dig [nyhedsbrevet fra Food of LIFE](#) og bliv opdateret med nyt fra OPUS. I nyhedsbrevet kan du også læse mere om sundhed, ernæring og fødevarer.



Food of LIFE, OPUS - sundere mad, bedre liv, nyt nordisk køkken

Det Biovidenskabelige Fakultet



WORK PACKAGES

PRESSE

FAQ

NYHEDER

OM OPUS

Food of LIFE > Opus > Work Packages > Ny Nordisk Mad > **Bring your Ideas to Life**

Print Tip en ven Tekst:

Ny Nordisk Mad

> **Nyeste ideer**

Bedst bedømte ideer

Mest populære ideer

De nye måltider

I Supermarkedet

Søvn og Appetit

Skolemaden

I Laboratoriet

Nye Nordiske Ideer

Nyeste ideer	Bedømmelse
Brug resterne fra saftpressen	(0)
Æble-Kål Souffle	(2)
Pærevælling	(192)
Interaktiv kogebog	(17)

[se flere](#)

Bedst bedømte	Bedømmelse
Koldskål	(84)
Pærevælling	(192)
Råkost skovbund	(45)

[se flere](#)

Mest populære	Bedømmelse
Pærevælling	(192)
Gran-nyre suppe	(84)
Æble-Kål Souffle	(78)

[se flere](#)[Send dit eget forslag](#)**Dagens ide****FISK** (125)

Hold temperaturen i en lukket grill under 100 C hvis du tilbereder fisk - så får du et saftigt resultat. Behold skindet på, det beskytter fisken og gør kødet mere saftigt.

[læs mere](#)**Ny Nordisk Mad****Ideer**

Her kan du komme af med [dine ideer](#). Specielle råvarer, tips&tricks, færdige opskrifter, forslag etc.

Alle forslag vil blive bedømt af fagfolk og du kan selv deltage i bedømmelsen af alle ideer her på sitet.

Du kan selv blive inspireret, og ideerne vil blive brugt når kogebog X skal udarbejdes...

Se ideer om[Opskrifter](#)[Råvarer](#)[Tips&tricks](#)**Nyhedsbrev fra Food of LIFE**

Tilmeld dig [nyhedsbrevet fra Food of LIFE](#) og bliv opdateret med nyt fra OPUS. I nyhedsbrevet kan du også læse mere om sundhed, ernæring og fødevarer.

Dagens sms-spørgsmål:

På hvilket område har OPUS gjort den største forskel om fem år, hvis du skulle bestemme?

1. Større efterspørgsel efter nordiske kvalitetsfødevarer med en klar identitet
2. Større faglighed hos de som laver mad til vores børn
3. Bedre rammevilkår for børns måltider i skolen
4. Mere markante politiske initiativer til fordel for kvaliteten af vores børns madkultur
5. Mere og bedre madkundskab i Folkeskolen



Dagens sms-spørgsmål:
Indenfor hvilket område vil du gerne engageres?

1. Produktudvikling i landbrug og fødevareindustri
2. Større faglighed hos de som laver mad til vores børn
3. Skoler og institutioners rolle i forhold til kvaliteten af vores børns madkultur
4. Politiske initiativer til fordel for kvaliteten af vores børns madkultur
5. Mere og bedre madkundskab i Folkeskolen



Men dialogen stopper slet ikke her ...



Familien Jespersen ...

En helt almindelig ... men også særligt interesseret familie ...





New Nordic Diet Konference, 16. juni 2009
Dias 10

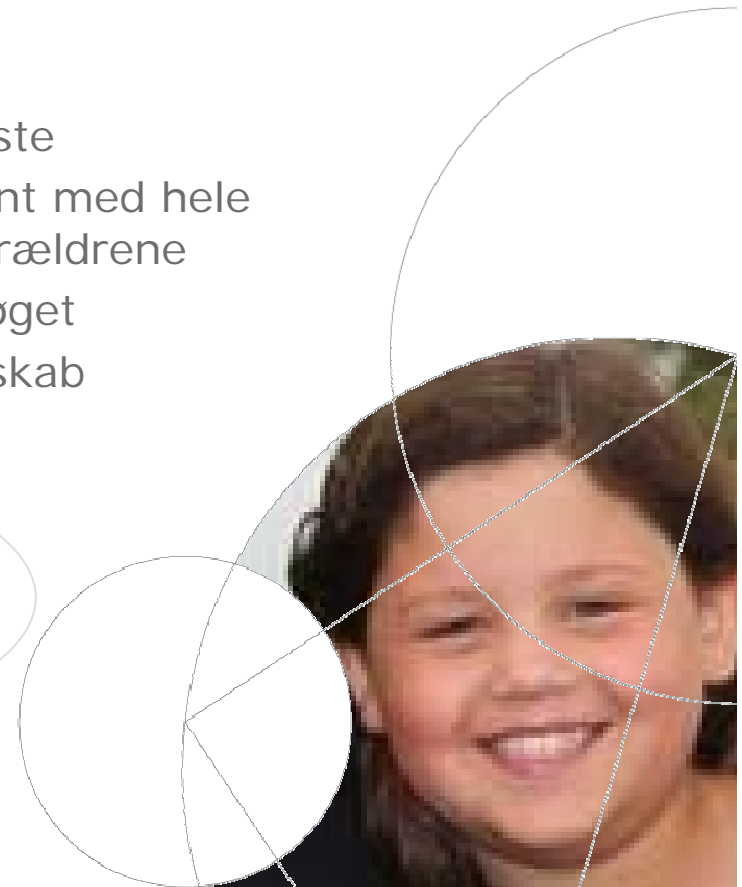


Vejen mod en sund, velsmagende og bæredygtig madkultur anno 2012 For skoleelever ...

Navn: Laura Jespersen
Familierektion: Yngste datter
Alder i 2012: 14 år
Beskæftigelse: 8. klasses elev

Udbytte af OPUS: - Besøgte LIFE's skoletjeneste
- Deltog i masseeksperiment med hele skolen ... og involverede forældrene
- var med i skolemadsforsøget
- oplevede det i hjemkundskab

Meget optur at det var studerende, der underviste os, da vi var med klassen inde i forsøgslaboratorierne på LIFE. Også fordi de ikke moralprædikede. De tager jo selv på Mc'en nogen gange ...

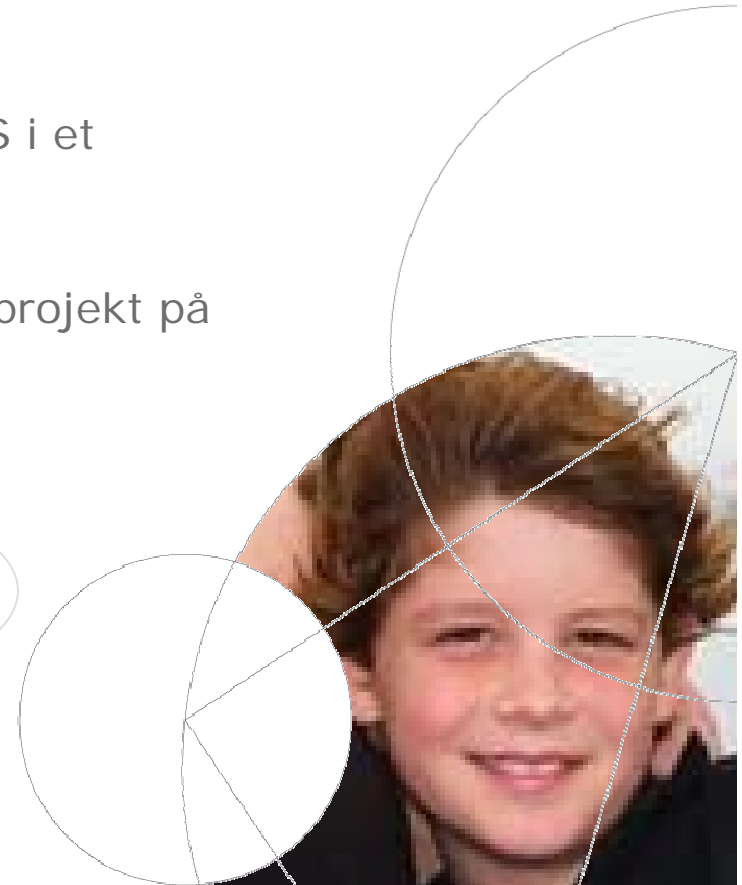


Vejen mod en sund, velsmagende og bæredygtig madkultur anno 2012 For gymnasieelever ...

Navn: Jonas Jespersen
Familierektion: midterste søn
Alder i 2012: 18 år
Beskæftigelse: Ved at afslutte 3. g

Udbytte af OPUS: - Blev introduceret til OPUS i et tværfagligt projekt
- var på gymnasiebesøg
- Lavede sit studieretningsprojekt på LIFE ...

"De tre dage hvor jeg lavede mit gymnasie-studieretningsprojekt på LIFE var rimeligt hardcore. Men jeg lærte godt nok meget."



Vejen mod en sund, velsmagende og bæredygtig madkultur anno 2012 For studerende ...

Navn: Mathilde Jespersen
Familierektion: ældste datter
Alder i 2012: 21 år
Beskæftigelse: læser til professionsbachelor i ernæring og sundhed

Udbytte af OPUS: - deltog i idestormen ...
- fulgte interventionsprojektet på tæt hold
- skrev artikler til diverse blade
- var selv ude at holde foredrag
- deltog i symposier og konferencer

"Det har været fedt at 'lille' mig kunne bidrage til et kæmpe forskningsprojekt ... jeg har jo også fundet ud af at jeg faktisk kunne en masse"

NORDEA
FONDEN

New Nordic Diet Conference, 16. juni 2009
Dias 13



Vejen mod en sund, velsmagende og bæredygtig madkultur anno 2012 For restauratører, kantinefolk og detailhandlende ...

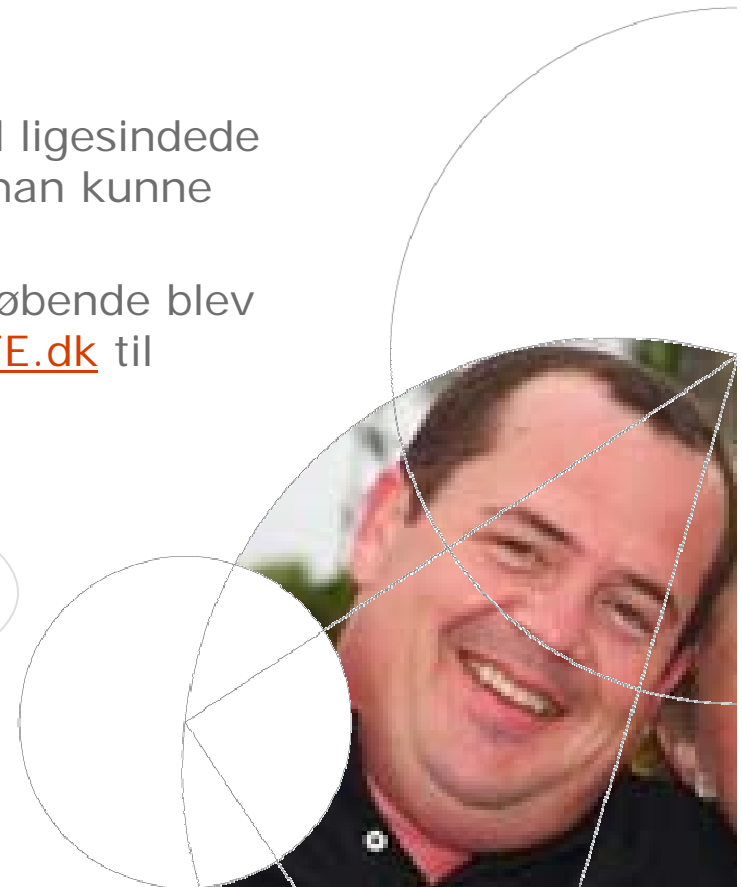
Navn: Erik Jespersen
Familierektion: far
Alder i 2012: 51 år
Beskæftigelse: Driver kantine i en privat virksomhed

Udbytte af OPUS: - Mødtes et par gange med ligesindede for at diskutere, hvordan man kunne bruge NND direkte
- brugte de opskrifter der løbende blev lagt ud på www.FOODofLIFE.dk til inspiration

"Jeg har fået kontakt til et landbrug der ligger tæt på kantinen, som er begyndt at levere halvdelen af vores råvarer. Vores lokale supermarked har også fået en særlig nordisk afdeling... meget inspirerende"

NORDEA
FONDEN

New Nordic Diet Conference, 16. juni 2009
Dias 14



Vejen mod en sund, velsmagende og bæredygtig madkultur anno 2012 For forebyggelses- og sundhedskonsulenter ...

Navn: Annie Jespersen
Familierektion: Moder
Alder i 2012: 46 år
Beskæftigelse: Forebyggelses- og sundhedskonsulent i dansk kommune

Udbytte af OPUS: - Meldte sig som OPUS-partner
- Deltog i flere OPUS-konferencer
- Flittig læser af www.FOODofLIFE.dk

"Med indførslen af kommunale madordninger fik vi meget opmærksomhed fra alle institutionerne i kommunen, da vi iværksatte vores eget projekt, som bl.a. byggede på erfaringerne fra OPUS"



Så alt i alt en glad familie ;o)





New Nordic Diet Conference, 16. juni 2009
Dias 17



Hvordan vil du gerne engageres?

- A. Ved skriftlig information på web og nyhedsbreve etc.
Send en sms til 1231 med teksten OPUS3 A
- B. Ved at deltage i konferencer, seminarer og workshops
Send en sms til 1231 med teksten OPUS3 B
- C. Ved at involvere mig direkte i udviklingen af OPUS-initiativer
Send en sms til 1231 med teksten OPUS3 C
- D. Ved at få værktøjer, der gør, at jeg lokalt kan arbejde videre med erfaringerne fra OPUS
Send en sms til 1231 med teksten OPUS3 D

Uanset hvad; lad os fortsætte dialogen!
mod en sund, velsmagende og bæredygtig madkultur anno 2012

