

MADBORGERSKAB

Køkkentrappen i praksis –
sådan styrker vi børns madglæde og
maddannelse i Vallensbæk



MADBORGERSKAB

Præsentation

KØKKENTRAPPEN

Trin 1: God mad til små maver

Trin 2: Gode madpakker

Trin 3: Fars Køkkenskole

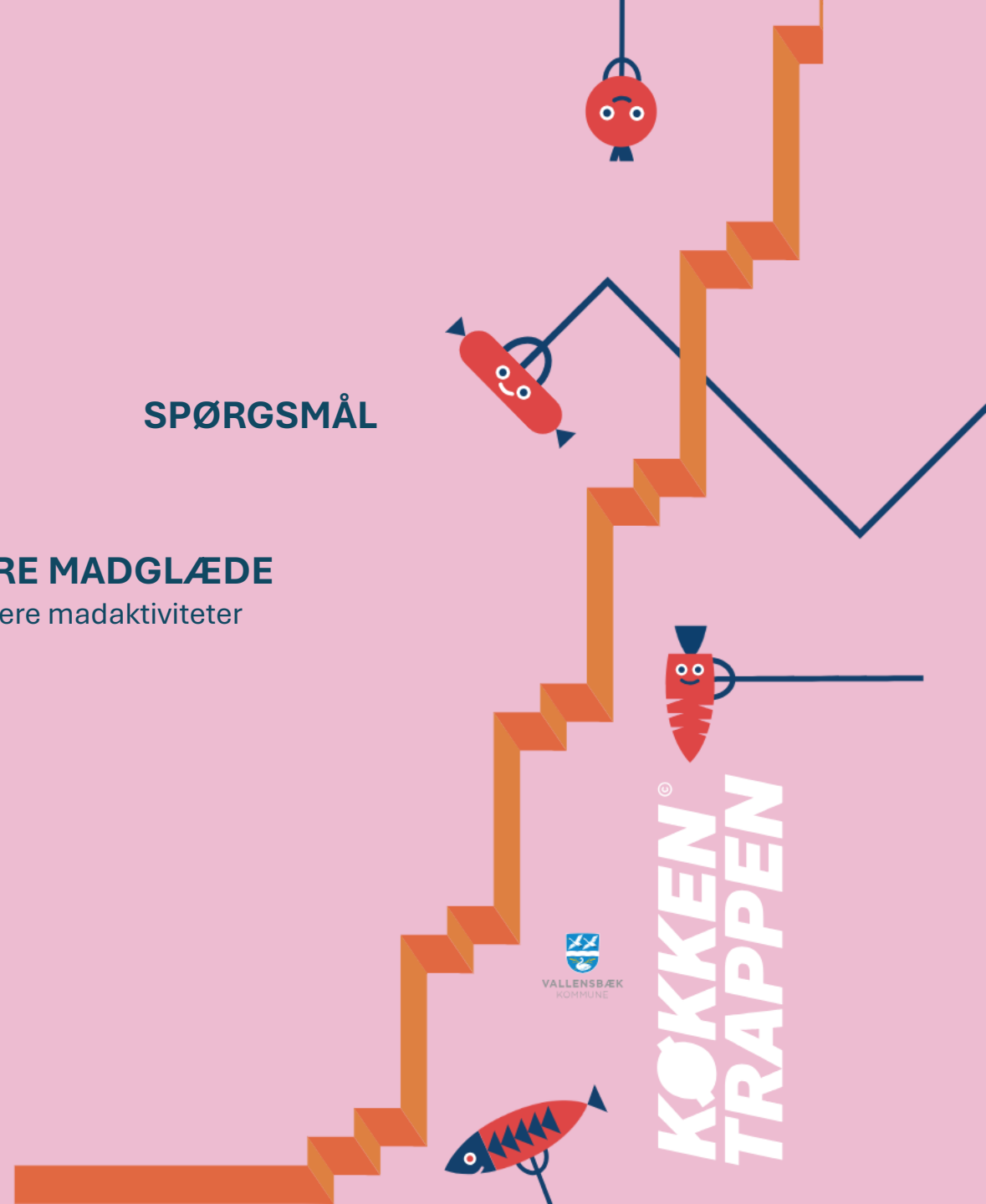
Trin 4: Madgejst

Trin 5: Mad i Generationer

MEGET MERE MADGLÆDE

Inspiration til flere madaktiviteter

SPØRGSMÅL



**KØKKEN
TRAPPEN**

MADBORGERSKAB

Hvem er vi?



Sune Hybel Olsen

Kok, Professionsbachelor i Ernæring og Sundhed

Stine Elmer Madsen

Professionsbachelor i Ernæring og Sundhed

SPØRGSMÅL

MEGET MERE MADGLÆDE

KØKKENTRAPPEN

- Trin 1: God mad til små maver
- Trin 2: Gode madpakker
- Trin 3: Fars Køkkenskole
- Trin 4: Madgejst
- Trin 5: Mad i Generationer



**KØKKEN
TRAPPEN**





Hvad er Madborgerskab?

Hvorfor er vi lykkedes med det vi laver?

SPØRGSMÅL

MEGET MERE MADGLÆDE

KØKKENTRAPPEN

- Trin 1: God mad til små maver
- Trin 2: Gode madpakker
- Trin 3: Fars Køkkenskole
- Trin 4: Madgejst
- Trin 5: Mad i Generationer



KØKKEN® TRAPPEN



KØKKENTRAPPEN



Trin 5: Mad i Generationer

Trin 4: Madgejst

Trin 3: Fars Køkkenskole

Trin 2: Gode madpakker

Trin 1: God mad til små maver

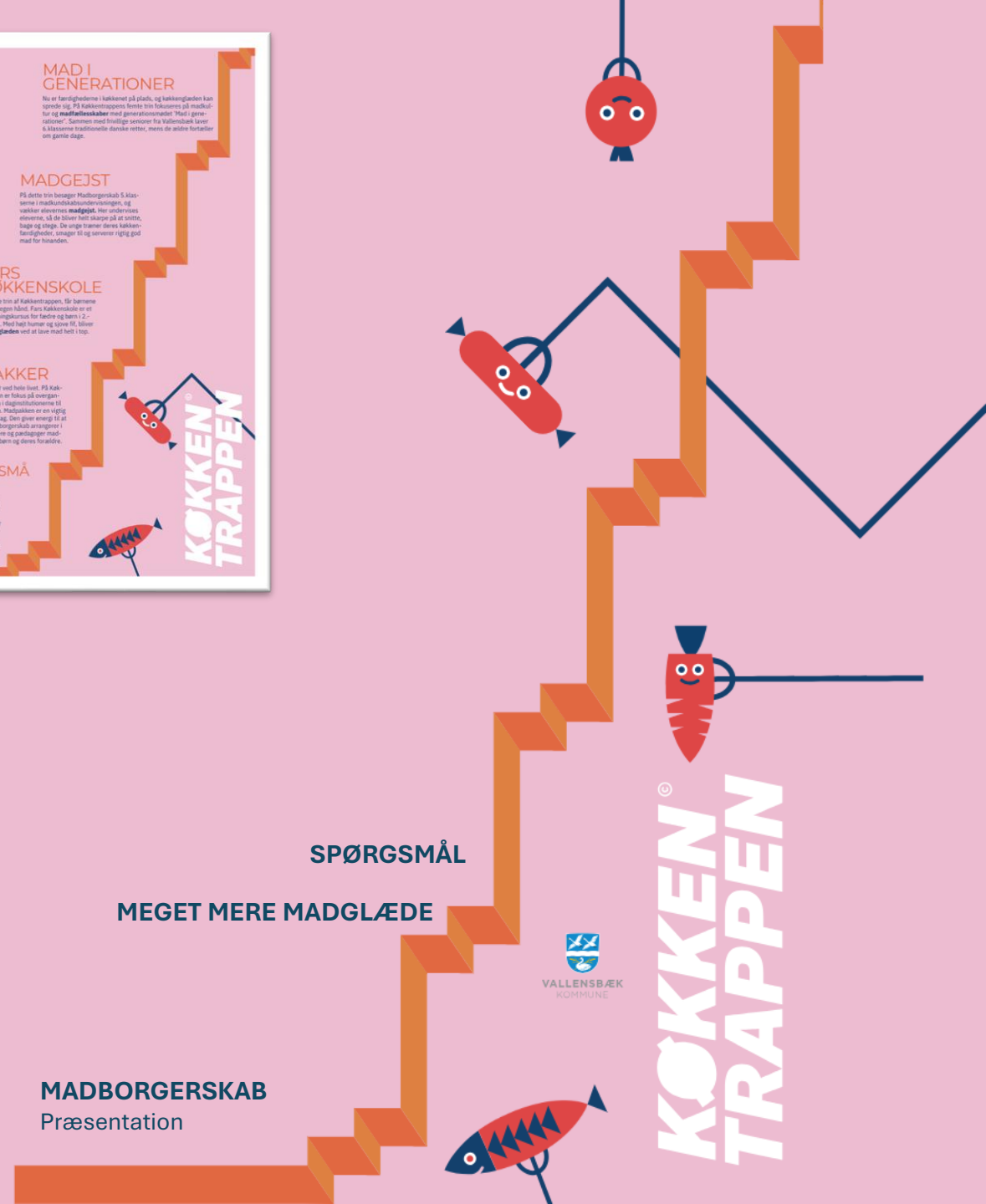
SPØRGSMÅL

MEGET MERE MADGLÆDE



MADBORGERSKAB
Præsentation

KØKKEN TRAPPEN



Trin 1: God mad til små maver

Køkkenmøder

- Faglige sparringsmøder fire gange årligt
- En praktisk dag i et skolekøkken

Madpædagogiske forløb

- Oplæg for pædagogisk personale
- Oplæg for forældre

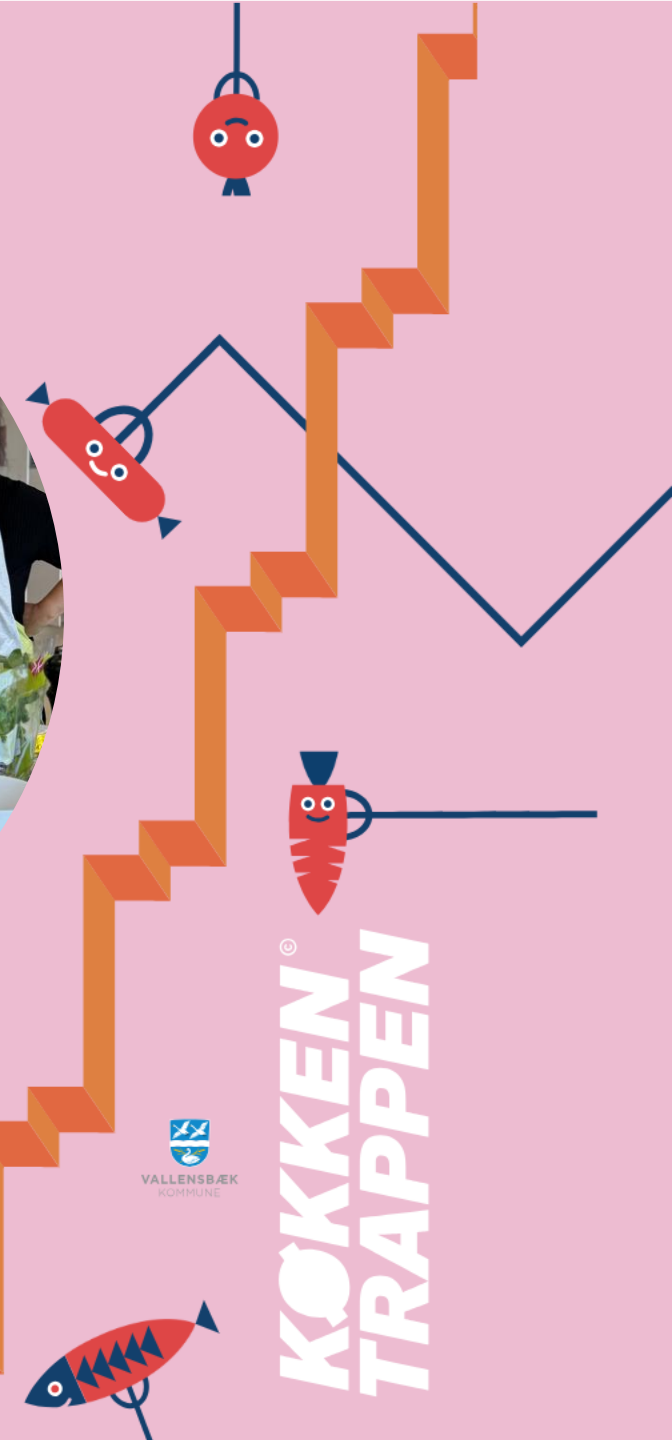


Trin 5: Mad i Generationer
Trin 4: Madgejst
Trin 3: Fars Køkkenskole
Trin 2: Gode madpakker
Trin 1: God mad til små maver



VALLENSBÆK
KOMMUNE

**KØKKEN
TRAPPEN**



Flere madpædagogiske aktiviteter

MADDAG

SPROGFORLØB

ÆGGEFORØB – for dagplejen

OPLÆG OM MADMOD OG MADGLÆDE – til forældre og pædagogisk personale

GLAD FOR MAD – Forløb med sundhedsplejen



**KOKKEN
TRAPPEN**



Trin 2: Gode madpakker

Madpakkeværksted

- For børn og forældre sammen om eftermiddagen i skolekøkkenet
- For hele klasser i skolen



Trin 5: Mad i Generationer

Trin 4: Madgejst

Trin 3: Fars Køkkenskole

Trin 2: Gode madpakker

Trin 1: God mad til små maver



VALLENSBÆK
KOMMUNE

**KØKKEN
TRAPPEN**



Trin 3: Fars Køkkenskole

Koncept fra Hello Kitchen

- Madlavningskursus for fædre og børn i 2.-4.klasse
- Har kørt i Vallensbæk siden år 2012
- Seks hold årligt



Trin 5: Mad i Generationer

Trin 4: Madgejst

Trin 3: Fars Køkkenskole

Trin 2: Gode madpakker

Trin 1: God mad til små maver



VALLENSBÆK
KOMMUNE

**KOKKEN
TRAPPEN**



Trin 4: Madgejst

Undervisningsforløb i 5. klasse:

- Tre undervisningsgange i madkundskab
- Snit, Bag, Steg
- Fokus på hvordan smag og konsistens ændrer sig
- Fælles gennemgang af dagens tricks
- Flere voksne = flere succes historier



Trin 5: Mad i Generationer

Trin 4: Madgejst

Trin 3: Fars Køkkenskole

Trin 2: Gode madpakker

Trin 1: God mad til små maver



VALLENSBÆK
KOMMUNE

**KØKKEN
TRAPPEN**



Trin 5: Mad i generationer

Undervisningsforløb i 6. klasse:

- To undervisningsgange i madkundskab
- Frivillige ældre fra kommunen deltager
- Fortællinger om madkultur fra de ældre
- Mesterlære i køkkenet og fællesspisning
- Lige stort udbytte for eleverne og de ældre



Trin 5: Mad i Generationer

Trin 4: Madgejst

Trin 3: Fars Køkkenskole

Trin 2: Gode madpakker

Trin 1: God mad til små maver



**KØKKEN
TRAPPEN**



MEGET MERE MADGLÆDE

Understøttende madprojekter:



VALLENSBÆK
KOMMUNE

KOKKEN TRAPPEN

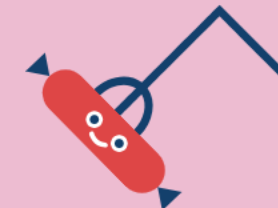


MEGET MERE MADGLÆDE

Lidt ekstra idéer til madaktiviteter:



**KØKKEN®
TRAPPEN**



SPØRGSMÅL?



Følg os på instagram @madborgerskab,
eller skriv til os på:

Sune: suhol@vallensbaek.dk

Stine: stema@vallensbaek.dk

