



Sunde Børn konferencen 2026

Fra jord til bord – når børn lærer med hænderne



Hvem er vi

Søren Ejlersen: Kok og stifter af Haver til Maver, Aarstiderne, Øjn skolemad, Planetary Impact Ventures, Fælleshaven og BaneGaarden. – Nu også FjernSyn

Camilla Roed Otte: Ph.d. og Programdirektør i Haver til Maver



Ideen bag Haver til Maver

- Opstod nærmest ved et tilfælde
- Vokset af ud af Aarstiderne og stiftet af Søren Ejlersen
- Et meget langt slid
- I dag er vi modne til mere
- Vi helmer ikke før alle børn er i HtM
- Det giver gennemsyret mening
- Kloden drejer hurtigere



- ✓ 20 års fødselsdag i år og er netop blevet en del af Fonden Grobund - for livet
- ✓ Vi når i år over 5000 børn og unge
- ✓ Vi driver skolehaver i 12 kommuner og har 2 medlemmer, der driver i 2 kommuner.
- ✓ Vi har udviklet programmer til alle aldersgrupper – herunder også børnehaver, specialklasser, STU, børn med ufrivilligt skolefravær og julemærkehjem.
- ✓ Vores grundforløb er til 4.- 5. klasse

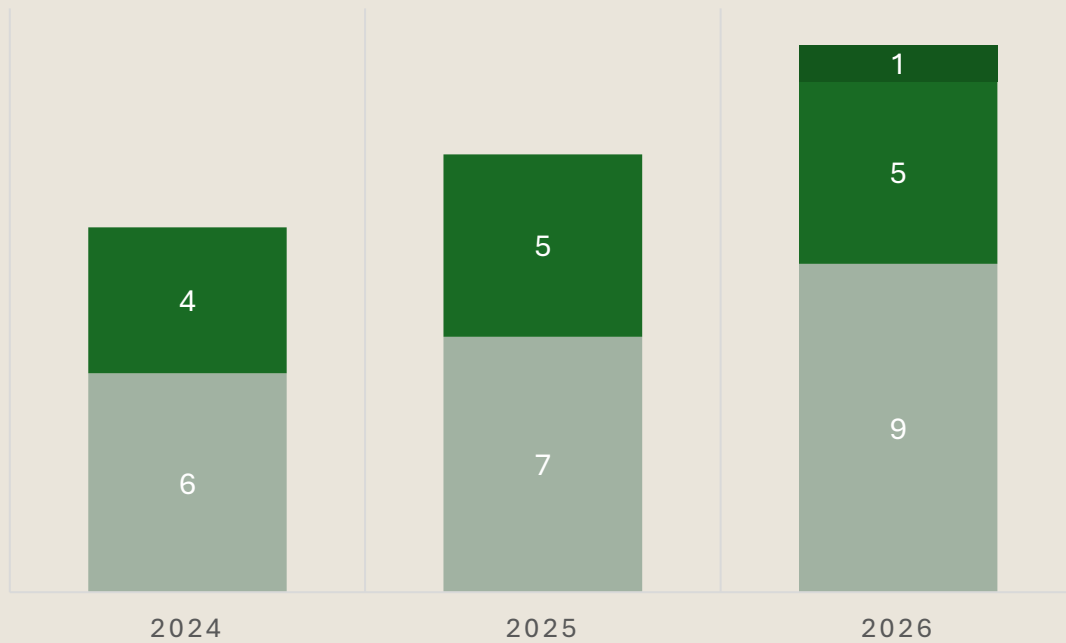


Alle børn har ret til en skolehave

HAVERNE

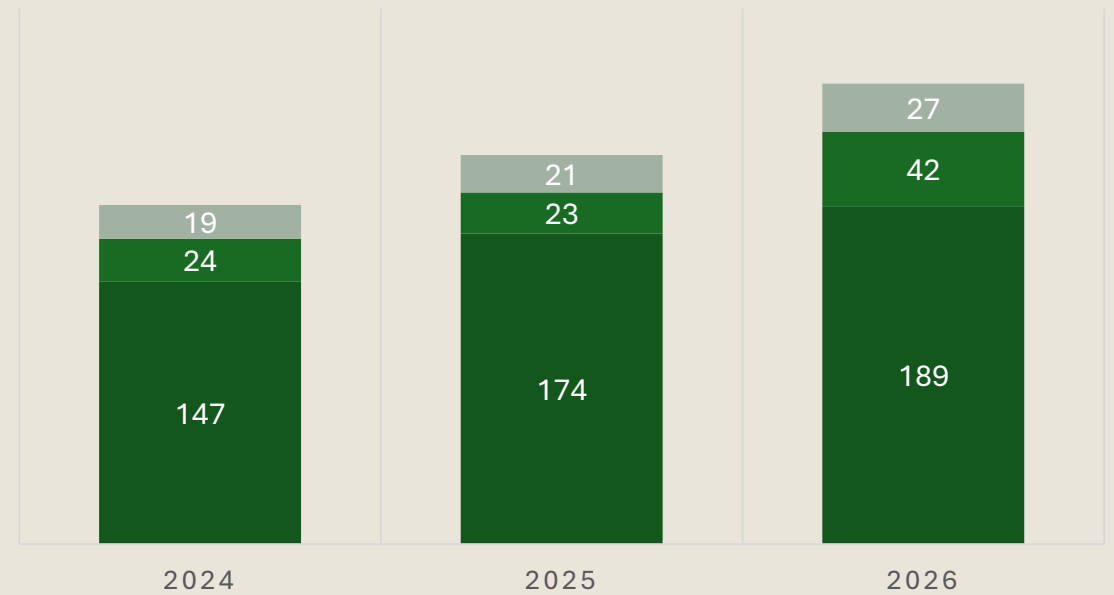
ANTAL HAVER

■ Skolehaver 'egne' ■ Skolehaver 'franchise' ■ Udviklingshaver

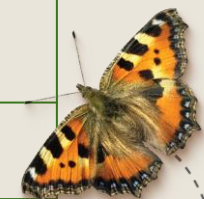


KLASSER OG BØRNEHAVER I FORLØB

■ Skoleklasser ■ Specialklasser ■ Børnehaver



1 PÅ SKOLEN	2 PÅ OPDAGELSE	3 STORE SÅ-DAG	4 DEN FØRSTE HØST
HVAD ER HAVER TIL MAVER - Haver til Mavers remse - Skolehavens program - Haver til Maver-løb TIL MAVEN - Smagsprøver 	VELKOMMEN TIL SKOLEHAVEN Rundvisning i området og fortællingen om Drakonheart HAVEN - Første gang i haven - Lære redskaberne at kende - Klargøre jorden NATUR - Mikro-makro-liv i jorden UDEKØKKEN - Skæreteknik TIL MAVEN - Popcorn med urtesalt	HAVEN - Design – fra haveplan til virkelighed - Vande-kursus - Så de første grøntsagsfrø - Sætte småplanter og lægge kartofler NATUR - Fantastiske frø UDEKØKKEN - Vi lærer udekøkkenet at kende - Opvaskerutine TIL MAVEN - Pandebrød med topping	HAVEN - Så flere frø - Luge og vande - Sommerferieklar NATUR - Insektlivet i haven UDEKØKKEN - Stegeteknik - Grundsmage TIL MAVEN - Pandekager med forårsgrønt
5 RÅKOSTDYST	6 UTROLIGE PLANTER	7 KLIMA-MAD	8 SUPPEFEST
HAVEN - Er grøntsagerne høstklar? - Høst til dagens madlavning - Havearbejde NATUR - Observation i haven UDEKØKKEN - Skæreteknikker - Konsistens og tilsmagning TIL MAVEN - Den Store Råkostdyst	HAVEN - Høst til dagens madlavning - Havearbejde NATUR - Plantekendskab - Fotosyntese UDEKØKKEN - Stegeteknik - Tilsmagning TIL MAVEN - Wokkede grøntsager	HAVEN - Høst til dagens madlavning - Havearbejde NATUR - Sæsonstafet UDEKØKKEN - Planteproteiner - Tilsmagning med chili TIL MAVEN - Chili sin carne	HAVEN - Den sidste høst - Vinterklargøring af skolehaven NATUR - Fødekedele UDEKØKKEN - Konsistens og tilsmagning TIL MAVEN - suppefest





HAVE TIL MAVER **HAVEPLAN** 2023

GULEROD

LØG

BEDE

BLOMSTER

SOUA

150 cm



















Dressing:

- * 4 spsk. yoghurt
- * 3 bløde rømløst-bagte
- * 3 bløde skindede kumr
- * 2 tsk. sesamfrø
- * 1 spsk. olivenolie
- * smagtil med
- * salt & peber
- * drys med
- * gløse



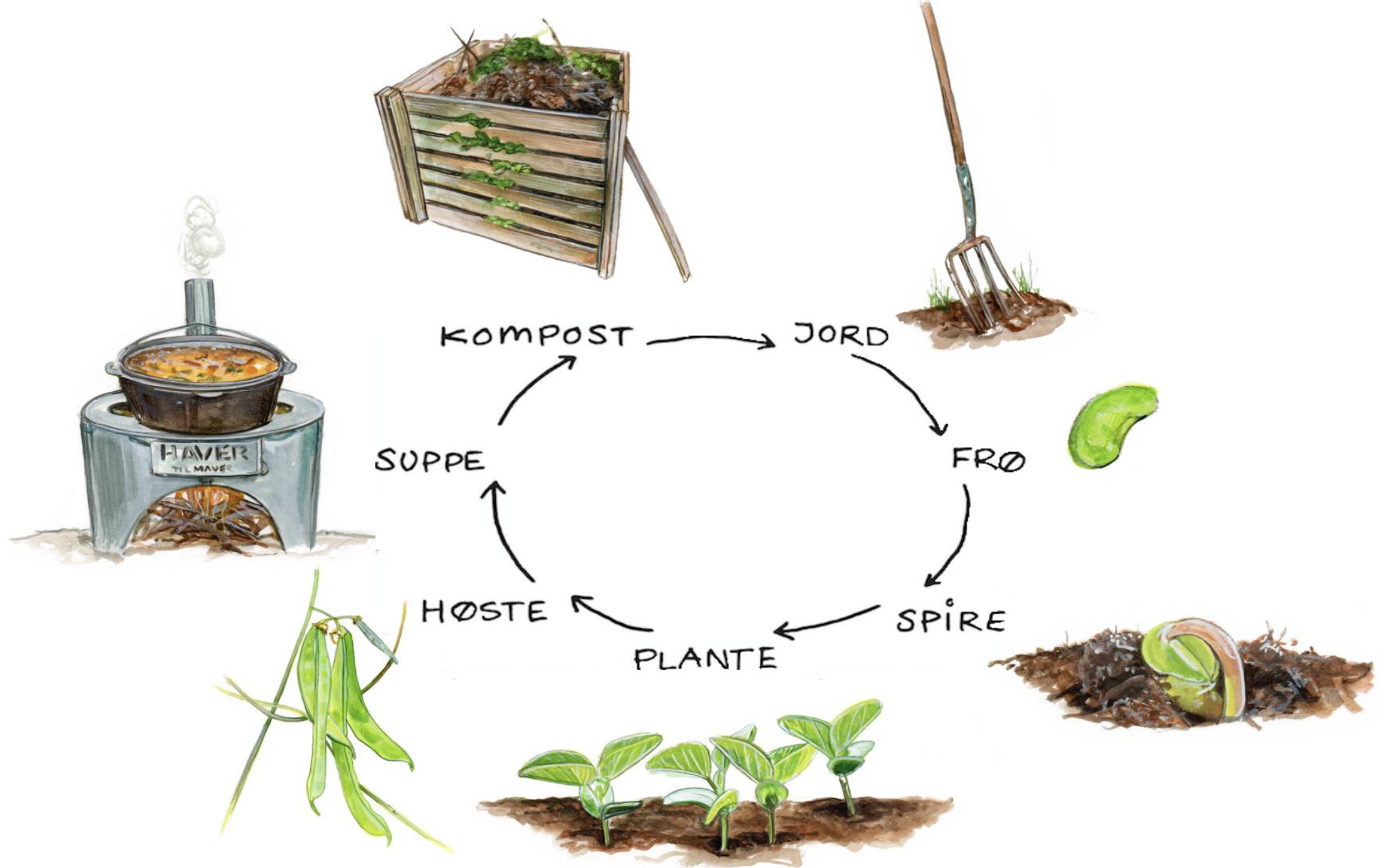












Hvorfor virker det?

En særlig Haver til Maver didaktik?

- 80/20
- Det abstrakte bliver konkret
- Mesterlære (vi viser, du gør og viser videre til andre)
- Tryghed og utrolighed
- Livsmestring
- Leg og læring



- Skærmfri
- Skæld ud fri
- Sig Ja!

Hvad ved vi fra forskning og Evalueringer?

- Øget Maddannelse
- Øget fysisk aktivitet
- Øget deltagelsesmuligheder
- Øget motivation for at gå i skole
- Børn og unge i trivsel og en del af positive grønne fællesskaber





TAK!