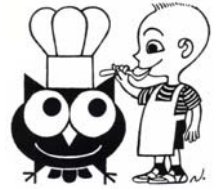


SMAGENS DAG



Kartoffelafgiftsfonden
Grindstedvej 55,
7184 Vandel

Att. Thomas Hundebøl Thomsen

15. marts 2007

Afrapportering

Titel

Smagens Dag 2006

Projektansvarlig

Smagens Dag v/ lærer, mag. art. Helle Brønnum Carlsen

Deltagere

Elever og lærere på danske skoler

Gæstelærere: Kokke, slagtere, jægere eller andre madinteresserede voksne

Sponsorer

Kartoffelafgiftsfonden, Danisco, Danish Meat Association, Danmarks Jægerforbund.
Mejeriforeningen

Resume

Smagens Dag er en årlig tilbagevendende begivenhed, hvor kokke og andre madinteresserede voksne deltager i en temadag på landets skoler. Formålet er at gøre eleverne bevidste om deres evne til at smage på de gode danske råvarer. I 2006 var temaet: Smagens renæssance. I lighed med tidligere år har kartofflen som råvare en central placering i projektet. **Et delmål er at give eleverne mulighed for at opleve kartofflens smag, tilberedningsmuligheder og historie.**

Sekretariatet og initiativgruppen bag Smagens Dag udvikler og vedligeholder en hjemmeside som de interesserede parter aktivt bruger op til arrangementet. Desuden udvikler gruppen hvert år et nyt pædagogisk undervisningsmateriale som er gratis tilgængeligt for lærerne via hjemmesiden www.smagensdag.dk.

SMAGENS DAG



Arrangørerne kan ligeledes være behjælpelige med at skabe kontakt til relevante gæstelærere. I år udviklede gruppen et ekstra undervisningsmateriale med særligt fokus på kartoflen i relation til årets emne med overskriften: Hvor var kartoflen i renæssancen?

Smagens Dag blev afholdt på cirka 200 skoler landet over med stor entusiasme. De fleste steder foregik dagen som en teamdag med typisk 2 eller 3 involverede klasser på mellemtrinnet. På flere tekniske skoler samlede faglærere mange 6. klaser til en samlet Smagens Dag – og her var der ligeledes stor tilfredshed med arrangementet. Et af dagens emner er netop at udvide elevernes praktiske og teoretiske viden om smagen – evnen til at smage sødt, surt, salt og bittert. Og kartoflen er et naturligt centrum – både fordi det er en økonomisk overkommelig råvare for skolerne – og fordi der er så rige muligheder for at variere smagsindtrykket med denne råvare.

Betydningen af nye resultater

Børnene glemmer efterhånden at smage. Junk-food, tv-mad og stress er medvirkende til, at børnene mister evnen til at smage de ægte råvarer. Derfor er Smagens Dag et lille lys i mørket, en enkelt dag om året, som har stor betydning resten af året, en enkelt dag hvor vi stædigt støtter kampen for at styrke evnen til at smage på de gode råvarer.

Bevidstheden og evnen til at smage bliver vakt – og er med til at forhindre den totale desavouering af smagsløgene.

Projektperiode


Smagens Dag er altid sidste onsdag i september. Dialogen med kokke, skoler og presse foregår løbende, men er intensiveret i månederne op til Smagens Dag.

Baggrund for projektet

Smagens Dag er et projekt, der har sit udgangspunkt i kokkesammenslutningen Euro-Toques. I Danmark er projektet startet af en initiativgruppe bestående af kokkene Jan Friis-Mikkelsen og Claus Meyer og lærerne Irene Eckermann og Helle Brønnum Carlsen. Ideen er at kokke eller andre ”mad-gæstelærere” tager ud på skolerne på Smagens Dag, og sammen med børnene skaber smagsmæssige oplevelser med gode danske råvarer, der er med til at vække de henslumrende smagsløg.

Yderligere oplysninger om projektet fås ved henvendelse til Helle Brønnum Carlsen eller pressesekretær Mariann Bach Nielsen, Glentevej 3, 2670 Greve, e-mail: mbn@2vejs.dk, telefon 43 60 00 76.

Venlig hilsen
f. Helle Brønnum Carlsen


Mariann Bach Nielsen
pressesekretær