



Maddag 2016 - det fælles måltid

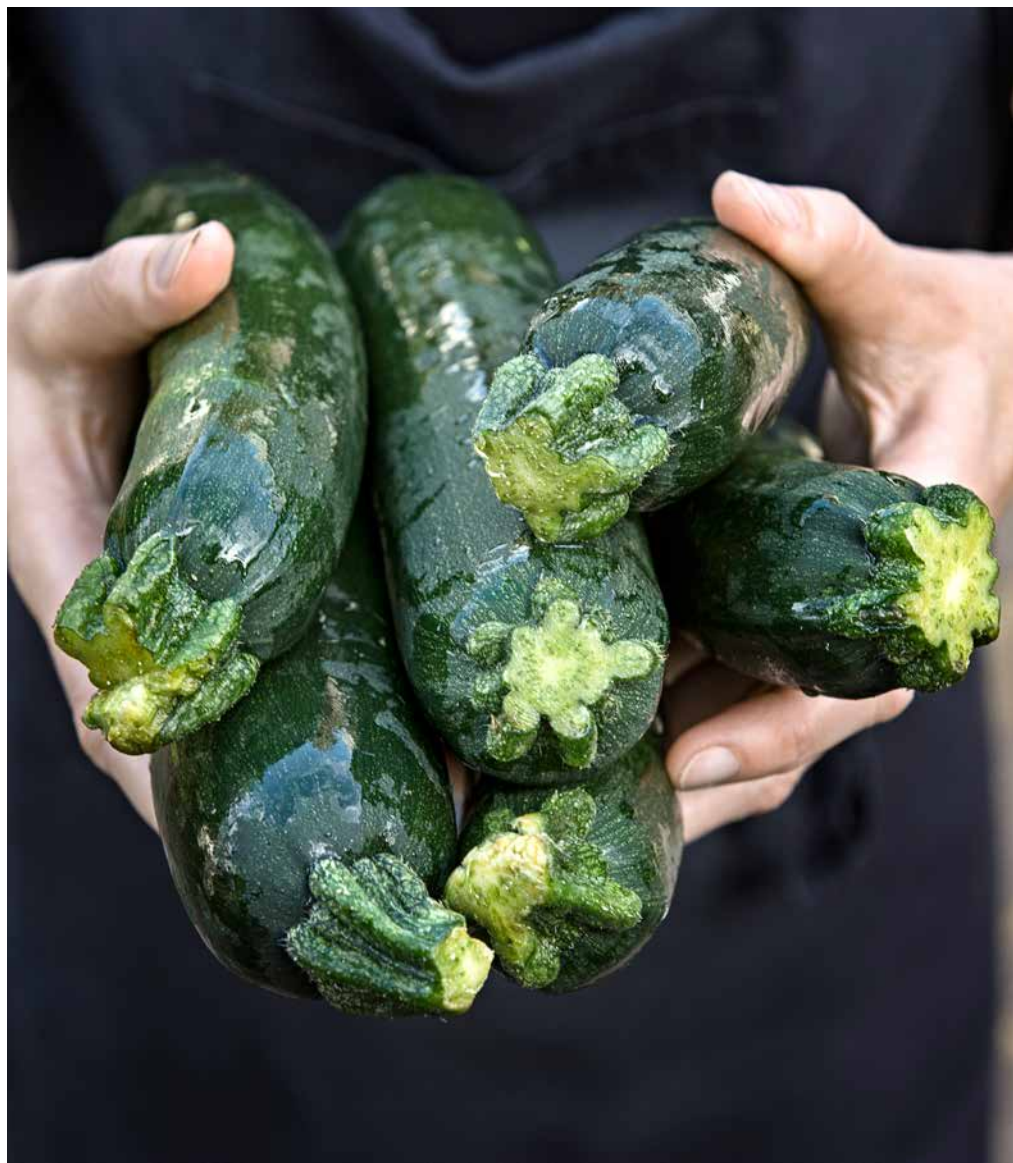
Forslag til aktiviteter



kost &
ernærings-
forbundet

B U P L





Maddag 2016 - det fælles måltid

Forslag til aktiviteter

Kendskab til råvarerne:

- Tegn eller mal de forskellige ingredienser, som indgår i dagens frokost. Giv dem et navn og digt en fantasihistorie om dem.
- Bestil råvarerne, som indgår i dagens frokost. Lad børnene snitte, rive, vaske, skrælle og snak om udseende, smag, duft og konsistens.
- De modige kan smage på det stærke i retten – ingefær og chili.
- Snak om de forskellige råvarer: Hvor kommer de fra? Vokser de over eller under jorden? Hvad smager de af?
- Kom råvarerne ned i en stofpose og lad børnene røre uden at kunne se. Børnene fortæller, hvad de mærker.

- Lav små lege med krydderurterne. Duft til dem med lukkede øjne – hvad er det? Spis dem uden at bruge hænderne – hvem er først færdig?

Fakta

Menuen er:

- Suppe på butternutsquash med gulerod og ingefær
- Krydrede kødboller med squash
- Sprøde flager af havre og frø
- Koldhævede havreboller med selvvalgt pynt.



Før måltidet:

”Skal vi lege restaurant?” Inddrag børnene i planlægning og organisering af borddækning og serveringsform.

Under måltidet:

Hvordan smager maden? Hvad dufter den af? Er der noget, der er blødt? Er der noget, der knaser? Hvilke farver har maden på tallerkenen?

Efter måltidet

Hvis børnene selv skulle lave en børnerestaurant, hvordan kunne restauranten så være indrettet? Hvilke idéer og forslag har børnene til yndlingsretter, borddækning og bordkultur?

Fakta

Smage

Sødt: Gulerødder

Surt: Limesaft

Salt: Salt

Bittert: Krydderurter

Umami: Bouillon.

Fakta

Flere aktiviteter

I folderen med opskriften er der flere forslag til aktiviteter.



Maddannelse med maddannelsesblomsten

Maddannelse kommer gennem gode, fælles oplevelser med mad, madlavning og måltider.

Det giver børnene mulighed for at tage bevidste, kritiske og sunde valg. Her og nu – og senere i livet.

Maddannelsesblomsten kan inspirere til det pædagogiske arbejde med maddannelse.

Hvert enkelt blad i blomsten er med til at konkretisere, hvad maddannelse kommer af.

Håndværk

Eksperimentere, øve og lære at:

- skrælle
- rive
- snitte
- piske
- veje af
- smøre
- pille
- vaske
- skrubbe og skure.

Ressourcer

Skabe indsigt og forståelse:

- jord til bord
- råvarekendskab
- dyrehold
- undgå madspild
- grøntsagsdyrkning.

Sprog

Spragliggøre og tænke over:

- råvarer (hvordan ser de ud)
- anretning
- konsistens
- oplevelser
- læreprocesser.

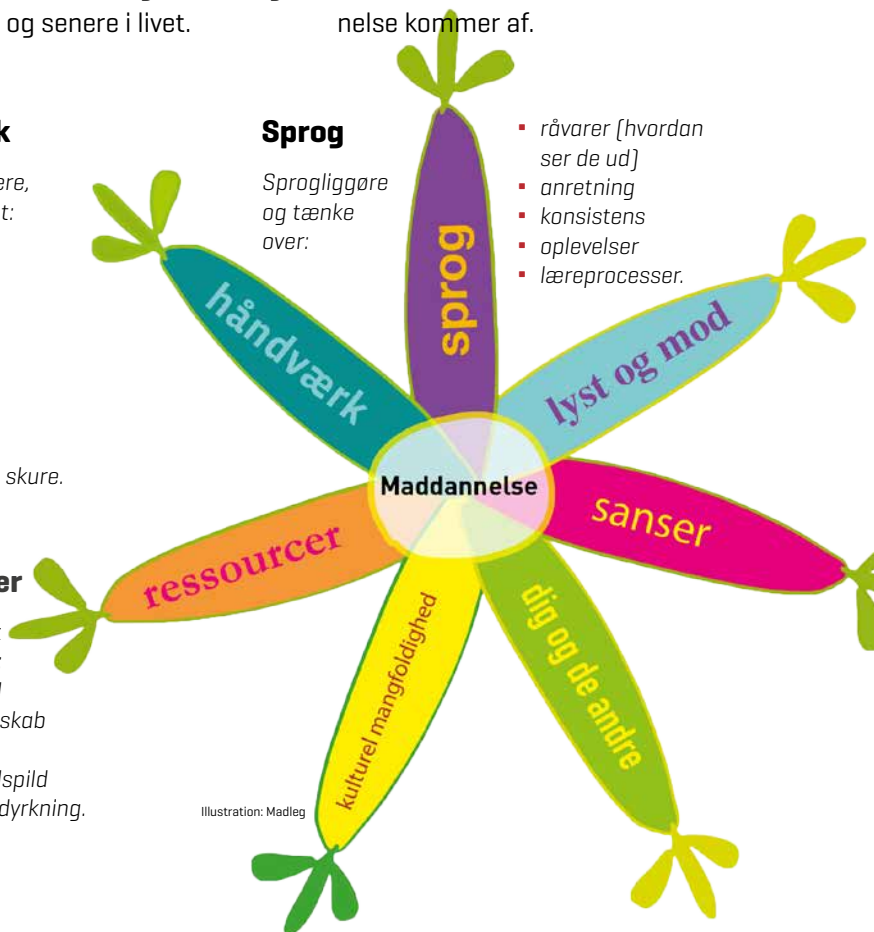


Illustration: Madleg

Lyst og mod

Mangfoldige invitationer:

- madmod
- madglæde
- smagsindtryk.

Sanser

Oplevelser og erfaringer med:

- smag
- duft
- syn
- føle
- høre
- bevægelsessanser.

Dig og de andre

Oplevelser og erfaringer med:

- næring og velvære
- dække bord
- værtsskab
- spise sammen
- vente på tur
- hygiejne og omtanke.

Kulturel mangfoldighed

Opleve kulturel mangfoldighed:

- retter og måltider
- højtider
- traditioner
- tilberedningsmetoder
- borddækning.



Fakta

Læs mere

”Madleg – inspiration til daginstitutioner”, som også kan hentes på nettet:

maaltidspartnerskabet.dk/madleg/



Maddag 2016 – det fælles måltid

Forslag til aktiviteter

Bag Maddag 2016 står en række organisationer. Vi har det tilfælles, at vi alle ønsker at sætte fokus på børnenes maddannelse samt på det velsmagende, sundhedsfremmende fælles måltid i daginstitutionerne med inddragelse af et legende og skabende pædagogisk perspektiv.

Politisk ansvarlig: Gina Liisborg, FOA og Ghita Parry, Kost & Ernæringsforbundet **Redaktion:** Erik Kristiansen, FOA og Karina K. Andersen, Kost & Ernæringsforbundet
Foto: Jørgen True **Produktion:** Grafisk Team og FOAs trykkeri

KS_Maddag 2016_A5_aktivitet_28072016



**kost &
ernærings-
forbundet**

