



Madmod

**Emil Bruun Blauert
Direktør
MEYERS MADHUS**

**Kvalitet i Dagplejen
Nyborg Strand, 3. maj 2011**





For to år siden ...



FOA
FAGOGARBEJDE



For et år siden ...



<http://www.youtube.com/watch?v=omE3mp-hIMY>



MEYERS



AALBORG
KOMMUNE



ODENSE KOMMUNE



SKIVEKOMMUNE



HOLSTEBRO KOMMUNE



HEDENSTED
KOMMUNE

FAXE KOMMUNE



Esbjerg
Kommune



Ikast-Brande
Kommune



Sorø Kommune



JAMMERBUGT
KOMMUNE



BORNHOLMS
REGIONSKOMMUNE



Gribskov
Kommune



Silkeborg
Kommune



KØBENHAVNS KOMMUNE

∞
Sønderborg



Rebild
KOMMUNE



THISTED KOMMUNE



SLAGELSE
KOMMUNE

VORDINGBORG
KOMMUNE



**Indkøb af bog
til samtlige dagplejere**

Servering af mad
fra bogen

Foredrag med
Claus Meyer

Startskud på ny
fælles madpolitik



MEYERS





”Skal vi lave en nummer 2 ...?”

→ op til 6 år

→ køkkenvinkel & pædagogisk vinkel

→ opskrift på godt MADLIV



ALLE BØRN HAR RET TIL ET GODT

MADLIV



Kræsenhed

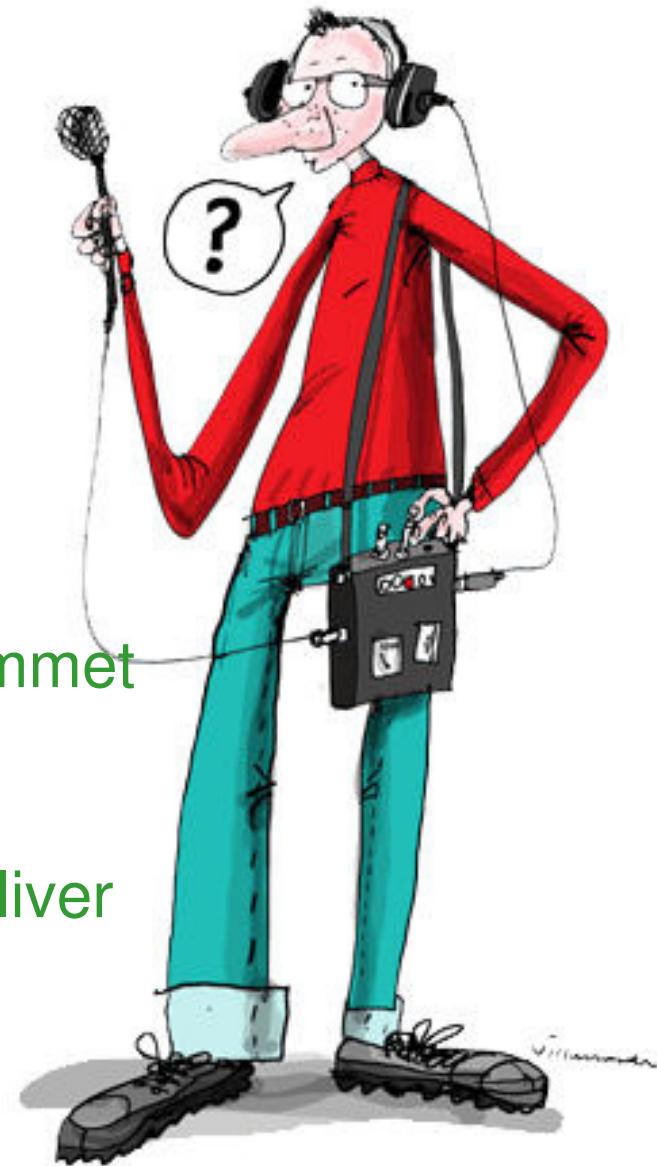




Forskning viser:

Kræsne børn spiser flere usunde fedtsyrer, mindre varieret, færre grøntsager og mindre frugt

Hvis man på et tidligt tidspunkt er kommet til at nyde at spise – og måske også tilberede – for eksempel rødbeder og spidskål, selleri og helt frisk fisk, så bliver det meget nemmere at træffe gode 'mad-valg' senere i livet'





**Jens Moos Nielsen,
far til en søn på tre år**

»Han er begyndt at få lidt tendenser til kræsenhed. Vi tror, at det kommer fra børnehaven. Hvis en af kammeraterne synes, at noget ikke smager godt, så synes han det heller ikke. Men udgangspunktet er, at han skal spise det samme som os. Vi gider ikke stå og lave forskellig mad. En sjælden gang får han dog en portion havregryn i stedet for det, vi spiser.«



**Sille Klinggaard,
mor til en datter på fire år**

»Det er meget lidt, hun vil spise, og så får hun nogle gange en leverpostejmad med agurk i stedet. Hvis hun er træt, og vi er trætte, orker vi ikke altid at tage kampen. Vi er blevet mere large med madvanerne, fordi vi ved, at hun spiser god mad i institutonen. Der kan hun sagtens spise rødbedesuppe og andet, som hun ellers aldrig spiser hjemme.«



Hvorfor er det vigtigt?

- 109.205 børn mellem 0 og 6 år bliver passet uden for hjemmet
- Børn tilbringer 7310 timer i dagpleje, vuggestue og børnehave inden de fylder 6 år





MadMOD

- Børnene skal indgydes MOD til at spise varieret og smage på ukendte råvarer
- De voksne skal have MOD til at sige nej til 'børneklassikerne' og ja til nye smagsoplevelser
- Turde at servere noget afvist flere gange
- Foregå som gode rollemodeller





MEYERS





Der testes!

BLÅmuslinger?



”Børnene har svært ved at udtale grissini.

Hos os spiser vi grislinger...”



”Flere af mine kollegaer synes opskrifterne er mærkelige.

Men så har jeg sagt til dem: Tænk på at bogen kommer til at hedde ”Madmod”



Her er vi nu!

55 madopskrifter er testet

**Vi har været med på ramsløgs- og
brændenældejagt og lavet mad på
bål**

**Vi skal med til en halshugning af
høns**

**Vi skal lave mad for 6 dagplejere
og 25 børn – fotos til bogen**

**Vi begynder at fotografere mad
på torsdag**

13. September 2011

