



LANDBRUGSRAADET



Dansk Svineproduktion



Børn hopper i forklædet i deres sommerferie

Rekord mange børn og unge har i år valgt at bruge en uge af deres sommerferie på at lære at lave sund og lækker mad på en af de 74 madskoler rundt om i hele landet.

For 6. år i træk lukker Landbrug & Fødevarer samt 4H op for dørene til sommerens Madskoler. De første børn tager piskeriset i hånden og hopper i forklæderne allerede i næste uge. På Madskolerne bruger børn og unge dagtimerne i en uge af deres ferie på at lave ernæringsrigtig mad, lære om sund kost og dyrke motion. Der bliver også tid til at lege, tage på gårdbesøg og tilberede maden til en festaften sammen med forældrene.

I løbet af madskoleugen skal børnene brase, bage, snitte, hakke og smage alverdens madvarer. De får indblik i, hvor maden kommer fra, de får fingrene i råvarerne og oplever, hvordan man laver mad helt fra bunden. Børnene får nogle spændende og lærerige oplevelser med mad og motion og lærer samtidig, at det sunde valg ikke er kedeligt.

– Målet med Madskolerne er, at det skal være sjovt og motiverende, så børnene har lyst til at fortsætte de gode takter, når madskolen slutter. Børnene lærer, at råvarerne måske nok er købt i et supermarked, men det er nu en gang ikke der, de oprindeligt stammer fra. Og hvem ved – måske kommer de hjem med inspiration til forældrene, siger Line Damsgaard, som er koordinator for Madskolerne.

Som noget nyt er der i år en økologisk temadag på alle Madskolerne, hvor børnene lærer om den økologiske produktion og de økologiske råvarer.

– Økologi fylder meget på den offentlige dagsordenen, derfor ønsker vi med den økologiske temadag at give børnene på Madskolerne en viden om, hvad det vil sige, at en råvare er økologisk, forklarer Line Damsgaard.

Madskolerne er et samarbejde mellem Landbrug & Fødevarer samt børne- og ungdomsorganisationen 4H.

Pressen er velkommen til at besøge Madskolerne for en snak med deltagere, frivillige og arrangører. Find en Madskole i nærheden på www.madskoler.dk. Der er stadig ledige pladser på nogle Madskoler.

Yderligere oplysninger:

Line Damsgaard, madskolekoordinator, Landbrug & Fødevarer, tlf.: 33 39 40 87 / 27 24 56 22