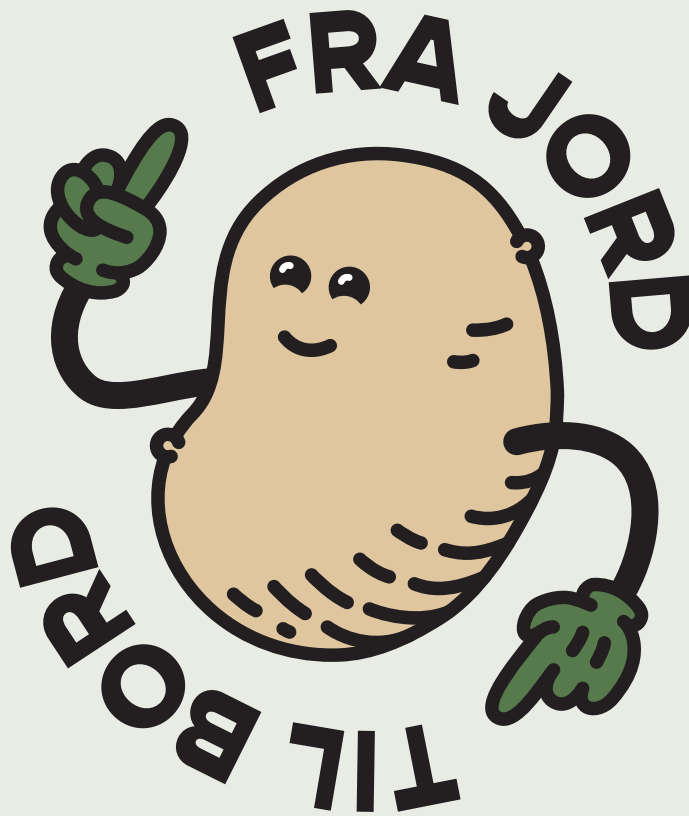


NÅR VIDEN BLIVER TIL HANDLING

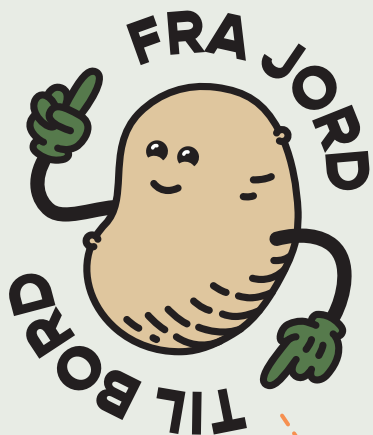


MAD & KULTURHUS

NORDEA
FONDEN
Vi støtter gode liv



Aalborg
Kommune



Vi dyrker Grøn Dannelse

Fra Jord til Bord er et sanseligt og praksisnært undervisningstilbud for børn og unge i Halkær, Nordjylland, der styrker grøn dannelse. Vi arbejder hands-on med økologi, bæredygtighed og biodiversitet – og styrker madmodet, madhåndværket og madkulturen.

For Grundskolen og Erhvervsuddannelser

Vi henvender os til grundskoleelever – primært 5.-7. klasse – samt elever på erhvervsuddannelser inden for landbrug, kokke-, tjener-, catering- og ernæringsfag. Eleverne oplever på første hånd, hvordan maden bevæger sig fra mark til måltid.

Undervisningsforløb eller Endagsbesøg

Undervisningen tilbydes i to formater: enten som et forløb med fire besøg over et skoleår, hvor eleverne følger den økologiske produktion og oplever sæsonernes råvarer, eller som et endagsbesøg med temaet “Grøn mad”, tilpasset årstid, sæson og klassetrin.



Projektet startede i 2022 med støtte fra Nordea-fonden. I dette hæfte kan du læse mere om projektets baggrund, resultater og fremtid.

Book besøg på halkaer.dk/frajordtilbord

“Et meget vigtigt besøg, da eleverne lærer at grøntsager ikke blot kommer fra supermarkedet – og det er fedt at de er med i alle processerne og ikke blot får det fortalt.”

Underviser, Erhvervsskole

Tid til Jord- forbindelse

I dag er afstanden mellem produktion og forbrug stor, og mange børn og unge har begrænset kendskab til råvarer, sæson og naturens kredsløb. Det betyder, at begreber som økologi, biodiversitet og bæredygtighed kan blive abstrakte, og at mange mister jordforbindelsen – både til maden og til naturen omkring dem.



*“Det vi forstår, passer vi
bedre på og det vi laver
selv, smager bedre.”*

Elev, 7. Klasse



*“Det er magisk at
trække en gulerod
op af jorden!”*

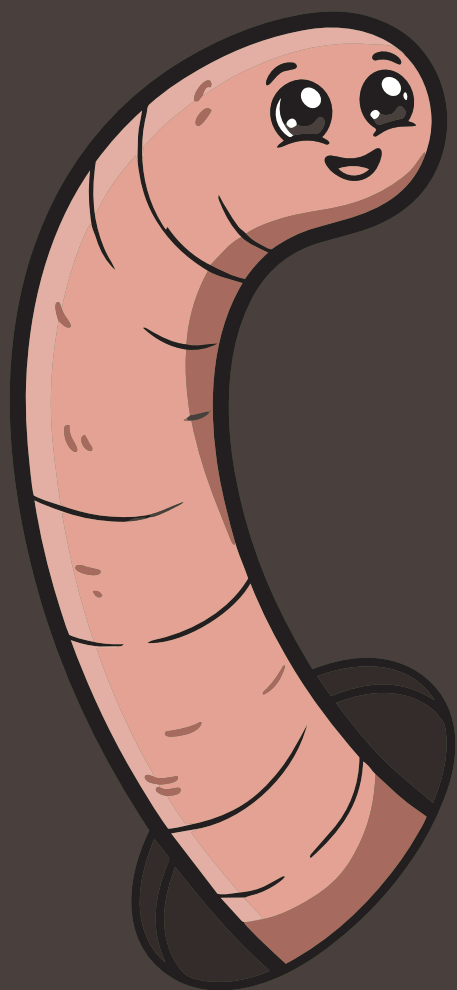
Elev, 5 Klasse

Fra Hånd til Hoved

Vi tror på læring fra hånd til hoved. Når børn og unge dyrker jorden, finder en regnorm, laver mad sammen og smager sig frem bliver de store begreber pludselig virkelige. Hos os spiller eleverne en aktiv rolle i processen, når de dyrker og høster i vores økologiske grøntsagsmark og efterfølgende forvandler sæsonens grøntsager til smagfulde retter i vores køkken.

Viden giver Handlekraft

Tættere kontakt med råvarer og natur skaber viden, madmod og ansvarsfølelse. Det styrker grøn dannelse og handlekompetencer – og giver samtidig glæde ved grøntsager og madhåndværk, større selvtillid, bedre trivsel og stærkere klassefællesskaber.



Jord under neglene

På vores økologiske grøntsagsmark på Halkær Landsbyfællesskab får børn og unge jord under neglene, mod på at smage og en konkret oplevelse af, at mad begynder i jorden – ikke i køledisken.

Syn for sagen

Eleverne spiller en aktiv rolle, og sammen med vores økologiske landmand er de med til at så, dyrke og høste, alt efter hvad sæsonen byder på. Her får de syn for sagen: Hvordan ser en kartoffel egentlig ud i jorden? Hvorfor arbejder man med sædskifte? Hvad er bælplanter – og hvorfor dyrker vi også bær mellem grøntsagerne?

Er regnorme klamme?

Vores redskaber er tilpasset landbrug i lille skala, så eleverne selv kan være med i arbejdet. Der er altid noget at gøre – og alle kan bidrage. Undervejs smager vi på grøntsagerne direkte fra marken. Vi vender en spadefuld jord og taler om, hvorfor regnorme ikke bare er klamme, men helt afgørende for livet i jorden. Viden bliver formidlet i øjenhøjde, med humor og plads til spørgsmål.

“Underviserne bragede bare igennem og vores elever var tryllebundet. Det bedste var de mange måder eleverne var aktivt involverede gennem hele dagen.”

Underviser, 5. Klasse





4 Økologiske Principper

Marken er et naturskønt og roligt læringsrum. Vores lille oase, hvor nysgerrigheden kan vokse, og hvor paraderne falder. Her bliver de store begreber pludselig konkrete. Fundamentet for undervisningen i marken er de fire økologiske principper: Sundhed, Kredsløb, Retfærdighed og Forsigtighed.



Sundhed

Når jorden har det godt, giver den sunde grøntsager til mennesker og dyr. I økologisk landbrug passer man på naturen og undgår skadelige sprøjte-midler og tilsætningsstoffer. Dyr, mennesker og natur skal have det godt – sammen.



Kredsløb

Alt hænger sammen i kredsløb: Planter vokser i jorden, vi spiser dem, og resterne bliver til ny jord. I økologisk landbrug samarbejder man med naturen og genbruger mest muligt. Det sparer ressourcer og beskytter dyr, planter, vand og luft.



Retfærdighed

Alle har ret til en ordentlig behandling – både dyr og mennesker. I økologisk landbrug sikrer man, at dyrene har et godt liv, og at folk får en rimelig betaling for deres arbejde. Det handler om at tage ansvar for både hinanden og jorden.



Forsigtighed

Vi forstår ikke alt om naturen – derfor skal vi være varsomme. I økologisk landbrug vælger man løsninger, som er gode for både mennesker, dyr og miljø. Man undgår farlig kemi og stoler i stedet på naturens egne kræfter og gammel viden.

Ild i Gryderne!

Efter marken går turen til køkkenet, enten i udekøkkenet på fælleden over bål eller i undervisningskøkkenet på Hal-kær Kro. Her skaber eleverne sammen med en madformidler grønne retter – uden opskrifter, men med nysgerrighed og lokale, sæsonbestemte råvarer fra egen grøntsagsmark.



4 bæredygtige Ingredienser

Undervisningen i køkkemet tager afsæt i vores fire ingredienser i et bæredygtigt måltid: Nysgerrighed, Balance, Respekt og Fællesskab.



Nysgerrighed

Vi skal være madmodige og turde smage noget nyt – også selvom det ser anderledes ud eller lugter lidt mærkeligt. Vi er nysgerrige på lokale fødevarer i sæson og spiser flere grøntsager. Det er helt okay ikke at kunne lide alt, men det er sejt at give det en chance.



Balance

God mad smager af mange ting. Vi lærer om de fem grundsmage og prøver at få dem til at passe sammen. Er noget for surt eller for salt? God mad handler også om balance i teksturer – mellem det sprøde og bløde, størrelsen på stykkerne og sammensætningen på tallerknen.



Glæden ved smagen

De snitter, smager på krydderurter og eksperimenterer med smage, nogle for første gang, og lærer samtidig om madglæde og bæredygtighed. Alle spiller en aktiv rolle i at skabe måltidet. De lærer basalt madhåndværk. De samarbejder for at nå i mål og de mærker respekten for råvaren.

Mad er også fællesskab

Forløbet afsluttes ved langbordet, hvor maden deles, og eleverne oplever, at måltidet er mere end mad – det er fællesskab, fortællinger, stolthed og glæden ved at skabe noget sammen.



“Det har jeg aldrig smagt før, så det kan jeg sikkert godt lide.”

Elev, 5. Klasse



Respekt

Vi høster kun det, vi har brug for – og passer godt på grøntsagerne. Nogen har brugt tid og kærlighed på at få dem til at gro. Derfor slukker vi for vandet, rydder op og behandler naturen med respekt. Det handler om bæredygtighed og at tage ansvar for hinanden og jorden.



Fællesskab

Vi laver mad sammen og spiser sammen. Alle hjælper til, og alle hører til. Måltidet er en fest, hvor vi smager, snakker og hygger os – som et rigtigt hold. Når vi samarbejder og laver plads til alle, så får vi en god oplevelse med maden og hinanden.



Vi er nået langt...

I dag står vi på et solidt fundament. Siden opstart har vi afholdt 86 undervisningsforløb for mere end 1600 børn og unge. Vi har løbende i perioden evalueret med underviserne. Både for at dokumentere effekt og tilfredshed, men også for at kunne forbedre vores tilbud.



“Underviserne formidler indholdet på en inspirerende og ikke-dømmende måde. Afslutningen med tilberedning af et måltid baseret på de friskhøstede råvarer var en fantastisk afrunding og styrkede oplevelsen betydeligt”

Underviser, 5. Klasse

Tal, vi er stolte af

Vi oplever stor tilfredshed hos både elever og undervisere. Alle undervisere giver besøget 5 stjerner (ud af 5) og alle undervisere vil anbefale besøget til en kollega. Det er vi stolte af.

“Vi anbefaler varmt ‘Fra Jord til Bord’ til andre skoler. Forløbet er velovervejet og giver eleverne mulighed for at tage aktiv stilling til vigtige emner.”

Underviser, 5. Klasse

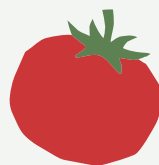
Hvordan vil du vurdere det samlede besøg?
(vurder fra 1-5 stjerner)



Vil du anbefale Fra Jord til Bord til en kollega?



100 %



“Vores besøg i dag har været fantastisk. Eleverne har fået en større forståelse for naturens kredsløb og for, hvordan deres egne valg påvirker klima og miljø – det har styrket både deres klimabevidsthed og grønne dannelse.

Samtidig har jeg set, hvordan de har fået mod på at lave mad selv, lært basale madhåndværksfærdigheder og fået bedre kendskab til grøntsager og sæsonråvarer.

Besøget har også haft en tydelig effekt på fællesskabet i klassen. Når eleverne dyrker, tilbereder og spiser mad sammen, vokser både samarbejdet, relationerne og glæden ved at skabe noget i fællesskab.

Det bedste er, at vi tager alt det med hjem i undervisningen. Viden og redskaber fra besøget giver eleverne handlekompetence, så effekten varer langt ud over dagen i Halkær.”

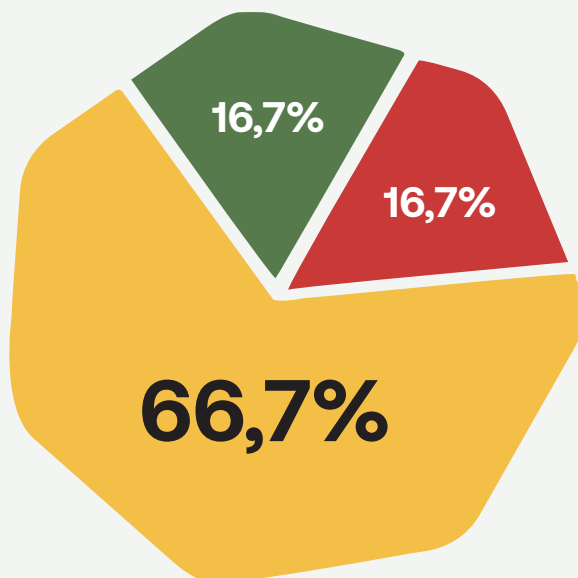
Underviser, 7. Klasse



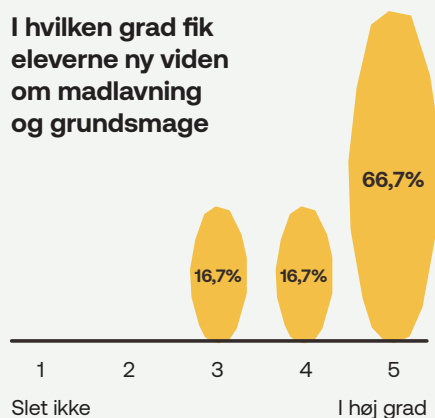
Ny viden med hjem

På tværs af alle besøg mener 83,3% af underviserne, at eleverne er 'meget engageret' under besøget. Hele 66,7% mener, at besøget har styrket klassens fællesskab. Yderligere mener alle, at eleverne får ny viden om bæredygtighed, biodiversitet, økologi, madlavning og grundsmage.

Oplever du, at besøget har styrket klassens fællesskab?



I hvilken grad fik eleverne ny viden om madlavning og grundsmage



I hvilken grad fik eleverne ny viden om økologi



...og alt det andet

Fra Jord til Bord er et levende og udviklende projekt, hvor nye idéer hele tiden får lov at spire. Vi indgår samarbejder og udvikler aktiviteter, og siger sjældent nej, når vi kan fomidle økologi, mad og fællesskab til børn og unge.

*“Vi skal blive bedre til at
passe på vores drikkevand.”*

Elev, 5. Klasse



Vi Spiser Sammen

Klassen høster råvarer på marken og tilbereder dem i køkkenet til en fælles middag, som serveres for forældre og søskende.

Forløb med Grobund

Samarbejde med Grobund Aalborg og Kirkens Korshær om forløb for unge mellem 18 og 30 år med fokus på fællesskab, mad og nye kompetencer.

Trivsel under Åben Himmel

Forløb for skoleklasser med fokus på trivsel og sammenhold gennem arbejde med jord og mad samt øvelser, der fremhæver den enkeltes styrker.

Forløb med STU

Undervisningsforløb i samarbejde med STU Aalborg for unge med særlige behov med fokus på praktisk læring, madlavning og fællesskab.

Kokkekonkurrence

Event i samarbejde med Aalborg Tech, hvor kokkeelever udvikler grønne retter med råvarer fra fælleden, som bedømmes af fagprofessionelle.

Smilfonden

Arrangement for familier med alvorlig sygdom tæt på livet, hvor børn og forældre deltager i fælles aktiviteter med mad og natur.

The Host

Deltagelse i Aalborg Kommunes event for 8. klasser med fokus på kokkefaget, hvor eleverne sylter, laver etiketter og skaber deres eget produkt.

Grøn Familiedag

Aktiviteter og samarbejde ved Aalborg Kommunes årlige Grønne Familiedag med fokus på bæredygtighed, mad og fællesskab.

Bæredygtighedsfestival

Deltagelse i festival med hands-on aktiviteter, hvor deltagerne blandt andet kan lave deres egen grønne pizza.

Vi er kun lige **begyndt**

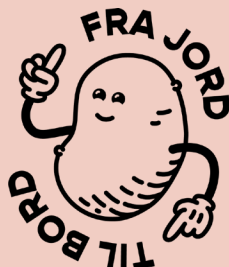
Fremtiden er grøn, og vi er klar til at videreføre, udvikle og forankre Fra Jord til Bord som et bæredygtigt undervisnings-tilbud – både fagligt, organisatorisk og økonomisk. Vores ambition er at nå endnu bredere ud, så tusindvis af børn og unge får mulighed for at opleve, forstå og handle i samspil med natur, mad og bæredygtighed.

“Jeg vidste ikke, at en pizza uden kød kunne smage så godt.”

Elev, 6. Klasse

Skal vi Lege?

Vi arbejder målrettet på at opbygge en robust model, hvor fondsstøtte suppleres af kommunale midler og stærke partnerskaber med erhvervslivet. Målet er gradvist at gøre projektet mindre afhængigt af fondsmidler og sikre en langsigtet forankring. Derfor søger vi virksomheder, der vil være med på rejsen og bidrage til at bringe flere børn og unge tættere på jord, mad og fremtid.



Kontakt

 halkaer.dk/frajordtilbord

 40 16 15 10

 kontakt@halkaer.dk



MAD & KULTURHUS

På Halkær Kro Mad & Kulturhus er fællesskab, frivillighed og bæredygtighed fundamentet for alt, hvad vi gør. Her mødes mennesker på tværs – omkring mad, natur og kultur.

Fra Jord til Bord-undervisningen foregår i vores nyindrettede undervisningskøkken og i den 3 hektar store økologiske køkkenhave på Halkær Landsbyfælled. Siden 1992 har kroen været et nonprofit samlingssted med det økologiske guldmærke og en stærk ambition om at gå forrest inden for økologi og bæredygtighed.

Vi er nysgerrige, tør eksperimentere og arbejder med naturen som udgangspunkt. Her lader vi grøntsagerne sætte retningen, og med råvarer lige uden for døren bliver vejen fra jord til bord helt kort.

Vi udvikler og forankrer en levende økologisk madkultur og skaber oplevelser med mad, musik og kultur af høj kvalitet. Samtidig bruger vi naturen aktivt til at skabe meningsfulde aktiviteter, der styrker både fællesskab og trivsel.

Læs mere på
halkaer.dk