

VELKOMMEN I MADHUSET

Kære alle - vi har glædet os længe og nu er det snart en realitet; vi flytter ind i vores nye Madhus!
Ledelse, kokke og madkoordinatore har siden sommerferien arbejdet på højtryk for at få de sidste detaljer på plads. Nu kan vi byde eleverne velkommen **mandag d. 16. september 2019** til første måltid!

HVAD ER MADHUSET?

Vi har de seneste år arbejdet på at skabe et rum, hvor elever og lærer *sammen* kan nyde et dagligt måltid. Altså et **samlingspunkt** i hverdagen på skolen, hvor eleverne lærer at spise sammen i respekt for hinanden. Rammen om alt dette er vores nye madhus. Her har vi, foruden spisesal og madhusets køkken, også madkundskab, fysik lokaler, tagterrasse og på sigt orangeri.

Madhuset er for **alle skolens børn**. Uanset om de selv medbringer mad eller vælger, at tage del i skolens madordning.

Madhuset er også et **læringsrum**, hvor alle elever fra 4. til 7. årgang, hvert år har en uge i køkkenet. Her undervises de i madlavning, ernæring, sensorik og værtskab.

Men ligeså vigtigt stifter de bekendtskab med et læringsrum, der også er et arbejdsrum. Altså læring i andre rammer, hvor elevernes vante roller lades tilbage i klasselokalet. Hermed får de lov til at blomstre uden nogen forhånds indtagelse fra voksne.

MADHUSETS SPISEORDNING

Måltidet handler selvfølgelig om velsmag og **mætte maver**.

Velovervejet nærings sammensætning, variation og gode økologiske råvarer giver energi til skoledagen. Men maden handler ligeså meget om dannelse;

Madmod – modet til at smage noget fremmed.

Ernæringsforståelse – hvorfor er noget godt for dig, hvorfor er noget skidt?

Råvarekendskab – er der hoved og hale i alt denne snak om økologi og bæredygtighed – hvad er hvad og hvordan ser det ud?

Sensorik – at udvikle børnenes smagssans og give dem nye præferencer.

Vi laver mad fra **hele verdenen** og med respekt for elevernes religiøse præferencer og eventuelle allergier. Dog ønsker vi lægeerklæring ved allergier (så vi kan forstå omfanget af allergien)

Der vil være en ugentlig struktur som følger;

Ugedag	Emne	Eksempler på retter
Mandag:	Suppe, grød eller fiberrige salater. Ofte vegetarisk.	Perlebyg risotto, linsesalat, gazpacho, tomyam suppe eller nordafrikansk græskarsuppe
Tirsdag:	'Også med kød på' Grønt med kød, ikke kød med grønt	Tabouleh med konfitteret kylling. Braiseret spidskål, blommer og lammebov
Onsdag:	Tema dag (afstemning eller tema) F.eks. en middelalderret e.l.	Retter valgt af eleverne ved afstemning Mad fra Konstantinopel, krydderiernes mekka
Torsdag:	Fiske dag (bæredygtig fisk fra Skagen Food)	Gratineret torsk med kål rosetter og groft brød Cambodianske fiskekager med nudelsalat

