



Sara Jørgensen sætter stor pris på, at de er to lærere i madkundskab i det første halve år i 5. klasse.



Lærere:

Gratis materialer giver luft i madkundskab

I ti år har undervisningsmaterialet »GoCook« været en del af madkundskabsundervisningen på Søndervangskolen i Glostrup. På landsplan anvender tre ud af fire skoler den sponsorerede smagekasse fra Coop.

TEKST | **MARIA BECHER TRIER**
FOTO | **THOMAS ARNBO**

Pitabrød med falafler. Opskriften står på side 29 i den opskriftsbog, som følger med den store smagekasse fra Coops projekt »GoCook«. En smagekasse, som lærere på tre ud af fire grundskoler brugte i undervisningen sidste år. 6.714 klasser var tilmeldt. I smagekassen er de fleste af de materialer, der skal bruges, for at danske skoleelever i år kan lave en madpakke-makeover med pitabrød, falafler og grøntsagsstave med dip. I 5. klasse på Søndervangskolen i Glostrup bliver

ingredienserne dog brugt lidt anderledes. Her har lærerne Sara Jørgensen og Lotte Busk valgt, at eleverne skal lave en nudelret fra samme opskriftshæfte i stedet.

»Vi laver pitabrødene i 6. klasse. Men her i 5. klasse har de ikke haft bagetema endnu, og så vil der være mel ud over det hele. Og mange af råvarerne kan også bruges i denne ret«, forklarer Sara Jørgensen.

»Vi har brugt 'GoCook' i ti år. Nu får vi en reminder om at melde os til, og så henter vi kassen i en af Coops butikker. Man kan selv vælge, om man vil hente den i uge 43, 44 eller 45«, siger Sara Jørgensen. »På den måde ved vi, hvor 'GoCook' ligger på årshjulet, når vi planlægger

undervisningen. Jeg har fem klasser, så jeg har hentet fem kasser«.

Hjælp til læreren

Lærerne har begge linjefag i madkundskab. Og har gennem tiden prøvet sponsorerede undervisningsmaterialer fra forskellige aktører.

»Den her holder vi fast i. 'GoCook' er gennemarbejdet og let at gå til. Der er film på nettet, opskrifter og elevhæfter. Der er materialer til lærerne, som forholder sig til læringsmålene. Og så bliver det hele opdateret hvert år med nye temaer, som faktisk rammer eleverne. Som lærer er det ret fantastisk«, siger Sara Jørgensen, før hun vender opmærksomheden mod en pige,



Nudelretten er lidt stærk, mener nogle af eleverne.

»Børnene får opskrifterne og en seddel med hjem om 'GoCook'. Så på den måde får Coop måske lidt ud af det«, mener lærer Lotte Busk om det sponsorerede undervisningsmateriale fra Coop.

som er ved at skrælle en gulerod på en tallerken. »Hvorfor tager du ikke skraldespanden og skræller guleroden over den?« spørger hun.

De to lærere har klassen i tre timer. Den første time så de sammen filmen fra »GoCook« og snakkede om retten.

»Vi siger til dem, at det er fra Coop, og at vi henter varerne i Kvickly eller i SuperBrugsen, men vi siger faktisk ikke mere end det. Jeg tænker ikke selv så meget over, at det kommer fra Coop. Jeg synes, det er et virkelig godt materiale, og det er det, som jeg vurderer«, siger Sara Jørgensen.

Letter et presset budget

En dreng er ved at skære gulerødder i små tern. Det er hårdt arbejde. Måske også fordi han vender knivens skarpe side opad og derfor må bruge mange kræfter på at presse den flade side gennem den orange rod. De to drenge ved stålbordet tænker meget over, hvor materialet kommer fra.

»Det er Coop. Det er vistnok nogle supermarkeder. Måske har det også noget med Miljøstyrelsen at gøre«, mener den ene. »Det er lettere at bruge de her opskrifter end dem, vi plejer at bruge«, siger han, og hans kammerat, der er ved at røre dressing, støtter ham. »Der er flere informationer at hente«, siger han og be-

kymrer sig om, hvorvidt dressingen, han rører, er cremet nok.

Lotte Busk og Sara Jørgensen har cirka ti kroner per elev per undervisningsgang til råvarer.

»Vi har et presset budget. Vi prioriterer at lave mad næsten hver gang, så vi må tænke i meget små portioner. Og derfor falder smagekassen også på et tørt sted«, siger Lotte Busk.

De er enige om, at det godt kan lade sig gøre at lave god undervisning for ti kroner per gang.

»Men når de så kommer fra kommunen og spørger, hvor stor en del der er økologisk, så griner vi lidt. Det røde økomærke hænger her på køleskabet, og det er nok også det eneste, eleverne ser til det«, siger hun og slår hånden mod det store papmærke.

»Men et år havde 'GoCook' økologi som emne, og så fik vi en masse økologiske varer«.

Ændrer ikke procedurer

Eleverne begynder at dække de høje borde. Nudelsalaten kommer på bordet.

»Det smager godt«, siger en pige. »Det er bare mærkeligt, at nudlerne er kolde. Men det er ligesom pastasalat – de skulle være kolde. Det ville være bedre, hvis de var varme«.

»Jeg synes, det er lidt stærkt, men jeg er heller ikke vant til at spise stærke ting«, siger en anden.

Pigerne synes ikke, at der er forskel på 'GoCook'-materialet og det, de ellers bruger.

»Det er på en måde det samme. Der er grøntsager i alt det, vi laver«, siger den ene, mens hun sidder og fisker efter kyllingekødet med gafflen. »Men det er sjovt at lave mad og spise det bagefter«, siger den anden.

Lærerne er enige om, at de også næste år skal bruge »GoCook«. Men de tror ikke, at Coop får noget ud af at stille materialet gratis til rådighed. »I og med at jeg ikke tænker over det, så tror jeg heller ikke, det har den store betydning. De gør noget godt for eleverne. Men det ændrer ikke ved vores procedurer. Vi handler på nemlig.com«, siger Sara Jørgensen.

»Børnene får opskrifterne og en seddel med hjem om 'GoCook'. Så på den måde får Coop måske lidt ud af det«, siger Lotte Busk.

De sidste elever er løbet ud ad døren, og Lotte Busk fejler gulvet. »Det var godt, at vi ikke tog de der dipstave med i dag«, siger hun til Sara Jørgensen.

»Ja – da vi gjorde det i går, blev tonen, som jeg forestiller mig den i et restaurationskøkken. Det kan bare blive så stresset«. ☒

mbt@folkeskolen.dk

TILMELD
DIG NETVÆRKET:

FÅ NY VIDEN OM MAD

Gør som over 4.000 lærere – følg *Folkeskolens* faglige netværk om ernæring og sundhed. Netværket er for alle, der underviser i eller interesserer sig for madkundskab, sundhed og ernæring. I netværket kan du sparre og videndele med kolleger, og du får ny viden og inspiration til undervisningen i din klasse.

Du kan tilmelde dig på
folkeskolen.dk/sundhedogernæring