
SLUTRAPPORT

Plantefondsprojekt [2024-2025]

[Grøn Madkundskab]

27. APRIL 2026

Af [Rasmus Dalsgaard]
[Madkulturen]



FONDEN FOR
PLANTEBASEREDE
FØDEVARER

Fonden for Plantebaserede Fødevarer

Projektet, som er beskrevet i denne rapport, er støttet af Fonden for Plantebaserede Fødevarer, Plantefonden, som er en erhvervsstøtteordning under Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri.

Plantefonden giver tilskud til projekter, der understøtter udviklingen af sektoren for plantebaserede fødevarer, og programmet dækker hele værdikæden fra primærproduktion til forarbejdningsindustri og afsætningsled.

Det er Plantefondens ministerudpegede bestyrelse, som beslutter, hvilke projekter der skal modtage tilskud. Bestyrelsen betjenes af Plantefondssekretariatet i Landbrugs- og Fiskeristyrelsen.

Plantefondssekretariatet i Landbrugs- og Fiskeristyrelsen

Nyropsgade 30, 1780 København V

Augustenborg Slot 3, 6440 Augustenborg | Tlf.+45 72 18 56 00

Mail: plantefonden@lfst.dk

Web: www.plantefonden.dk

Denne slutrapport er godkendt af Plantefonden, men det er alene rapportens forfatter/projektlederen, som er ansvarlige for indholdet. Rapporten må citeres med kildeangivelse.

SLUTRAPPORT

[Grøn Madkundskab]

[Undertitel]

FAKTA OM PROJEKTET

Projektet Grøn madkundskab har produceret to undervisningsmaterialer til madkundskab i grundskolen. Materialerne, der hhv. omhandler kartofler og bælgfrugter består af elevhæfte, lærervejledning, plakat og undervisningsvideoer.

Materialerne bringes i spil Madkulturens mangeårige projekt Madkamp – DM i madkundskab, først på lærerkurser seks steder i landet, derefter ude i madkundskabslokalerne på mange af landets skoler og endelig til det årlige DM i madkundskab.

FORMÅL

Flere undersøgelser peger på at forbruget af kartofler har været for nedadgående de seneste mange år, især blandt de yngre generationer, der ofte opfatter dem som tidskrævende og umoderne. Bælgfrugterne har fået en vis opblomstring de sidste par år, men i den brede befolkning synes bælgfrugter stadig af have et lidt dårligt ry, som en kedelig råvare, man mere spiser af nød end lyst, og det gennemsnitlige forbrug ligger i hvert fald meget langt fra anbefalingerne i kostrådene.

Med projektet Grøn Madkundskab har Madkulturen ønsket at kaste et nyt lys på kartofler og bælgfrugter og give madkundskabslærere landet over lyst til at sætte fokus på netop disse to velsmagende, sunde, billige og klimavenlige fødevarer, som mange af os gerne måtte spise noget mere af.

Formålet med materialerne er at rammesætte to undervisningsforløb, som madkundskabslærerne over hele landet kan gennemføre således at eleverne første og fremmest får lejlighed til at eksperimentere med kartofler og bælgfrugter i køkkenet for derigennem at få positive erfaringer med de mange kulinariske muligheder, og samtidig får styrket deres kendskab til produktionen af kartofler og bælgfrugter og får viden om de ernærings- og bæredygtighedsmæssige kvaliteter.

PROJEKTETS RELEVANS FOR FONDENS STRATEGI OG INDSATSOMRÅDER

Madkulturen har gennem alle årene haft et stærkt fokus på madkundskabsundervisningen i grundskolen, fordi faget udgør en unik arena for at styrke børn og unges almene maddannelse og dermed styrke den langsigtede udvikling af madkulturen i Danmark. Med udviklingen af nye

undervisningsmaterialer ser Madkulturen en mulighed for at løfte kvaliteten af madundervisningen og samtidig sætte fokus mod specifikke råvarer fra planteriget.

Materialerne kan løbende styrke og opdatere lærernes viden om danske plantebaserede fødevarer og give dem mod og inspiration til at sætte grønt og frugt i centrum i deres undervisning. Ved at forankre viden og praksis i undervisningen kan materialerne være med til at fremme elevernes nysgerrighed, præferencer og efterspørgsel efter plantebaserede råvarer på længere sigt og styrke fundamentet for en grønnere fødevarerektor.

KONKRETE PROJEKTRESULTATER OG HERAF REALISEREDE EFFEKTER

Der er produceret to undervisningsmaterialer med plantebaseret fokus om henholdsvis kartofler og bælgfrugter.

Materialerne er lagt frit tilgængelige på Madkamps hjemmeside samt trykt til lærere, der deltager på Madkamps lærerkurser i skoleåret 2024/2025 og skoleåret 2025/2026.

4 supplerende undervisningsvideoer er blevet udviklet og produceret. Videoerne er udviklet og produceret i samarbejde med Gram Slot, Bælgkompagniet og Pure Dansk og lagt op på Vimeo til fri benyttelse.

Ca. 260 lærere har været på lærerkurser. Deraf estimeres det at 12.500+ elever har modtaget undervisning i et af de to forløb i 24/25 eller 25/26.

Dette tal antages kun at stige fremadrettet i det omfang forløbene genbruges på nye årgange eller nye lærere kommer i kontakt med forløbene.

I april 2025 blev der afholdt DM i madkundskab med udgangspunkt i kartofler. DM i madkundskab i 2026 omhandler naturligvis bælgfrugterne.

PROJEKTFORLØB OG ERFARINGER

Udviklingen af undervisningsmaterialerne forløb gnidningsfrit. I tråd med tidligere undervisningsmaterialer udviklet i regi af Madkamp, har der været stort fokus på at udvikle opgaver til eleverne, hvor de selv får lejlighed til at eksperimentere med råvarerne og smagsgivere fremfor at skulle følge en færdig opskrift. Denne didaktiske tilgang er populær blandt mange elever og kan bidrage til at de får nye positive erfaringer og succesoplevelser ved selv at have skabt noget med råvarerne.

Der var et godt samarbejde med de fødevarereproducenter, der deltog i produktionen af undervisningsvideoerne. Det var dog nødvendigt at finde kreative løsninger på selve produktionen af videoerne, da de ellers ville have strakt sig over mange måneder og på mange forskellige lokationer, hvis der skulle have været optagelser fra alle dele af processen fra mark til supermarked.

Begge undervisningsmaterialerne er blevet taget godt imod af de lærere, som har deltaget i Madkamps lærerkurser. Fra evalueringerne om kartoffelforløbet bemærker lærerne blandt andet at materialerne har givet ”god inspiration”, der er ”brugbart i folkeskolen”. At materialerne har været ”inspirerende og veltilrettelagt” med ”sjove opgaver i køkkenet” og at det har ”flyttet på de kreative tanker og inspireret til at komme ud af de faste måder at arbejde med kartofflen på.”

Om bælgfrugtforløbet bemærker lærerne blandt andet at materialerne har givet ” Super god inspiration og mange input til arbejdet med bælgfrugter”, at ”det er praksisnært og let at se muligheder for at gøre brug af kursusindholdet til hverdag”. Desuden blev ”de åbne opskrifter” fremhævet som noget positivt sammen med ”ny viden om bælgfrugters anvendelse”.

KONKLUSION OG PERSPEKTIVERING

Madkulturen ser fortsat et stort potentiale i kontinuerligt at udvikle nye undervisningsmaterialer, der kan understøtte madkundskabsundervisningen i grundskolen. Undervisningen i madkundskab fordrer relativt meget praktisk forberedelse til hver undervisningsgang. Veltilrettelagte undervisningsforløb kan dermed være en kærkommen hjælp for mange lærere og en god måde at bidrage til den løbende udvikling af undervisningen.

Madkundskabsundervisningen i skolen er det eneste forum, der kan hævde at bidrage systematisk til udviklingen af den generelle maddannelse af befolkningen. På den måde er faget rummer faget også et unikt potentiale til at fremme en mere planterig madkultur, og dermed understøtte Plantefondens strategi og indsatsområder.

Det kunne med fordel overvejes om det var muligt at stille lettilgængelige og billige undervisningstilbud til rådighed også for ældre målgrupper, fx unge der lige er flyttet hjemmefra eller forældre til små børn.

Læs mere om Plantefondens projekter på www.plantefonden.dk

