



INSTRUKTØR MATERIALE

UGE 42 – 2026



Indholdsfortegnelse

1. Velkommen til '3 dage med Madskoler' i efterårsferien 2026.....	3
2. Introduktion til arbejdet som Madskoleinstruktør	4
2.1 Tips fra tidligere instruktører	4
2.2 Pædagogiske retningslinjer	5
2.2.1 Undgå at italesætte mad som "rigtig" og "forkert"	5
2.2.2 Bidrag til at skabe madmod.....	5
2.2.3 Forstyrrende eller udadreagerende børn.....	6
2.3 Beskyttelse af persondata og billeder af børn	6
3. Forberedelser inden '3 dage med Madskoler'	7
3.1 Møde i instruktørgruppen.....	7
3.2 Programplanlægning	8
3.3 Tjekliste og ansvarsfordeling før, under og efter '3 dage med Madskoler'	8
3.4 Kontakt til skolen	9
3.5 Forældrehjælp	9
3.6 Børn med særlige behov – tjek inden start	10
3.7 Inddeling af børn og instruktører i køkkenhold	10
3.8 Den kontaktansvarlige instruktør	10
3.9 Økonomi – den økonomiansvarlige instruktør.....	10
3.10 Indkøb i REMA 1000 – brug af kontokort	11
4. Program: MANDAG – ÆGGETS DAG	12
5. Program: TIRSDAG – KARTOFLENS DAG	13
6. Program: ONSDAG – ÆBLETS DAG	14
7. Obligatoriske aktiviteter	15
7.1 Den gode start.....	15
7.2 Navnelege	16
7.3 Hygiejne, håndvask og regler, når man er på '3 dage med Madskoler'	17
7.4 Dagens oplevelser	20
7.5 Bag for en sag	21

8. Aktivetskatalog	22
8.1 Aktiviteter egnet til æggets dag - mandag.....	22
8.1.1 Quiz om ægget (tid: 10 minutter).....	22
8.1.2 Fra æg til supermand (tid: 15 minutter)	24
8.1.3 Lille Pip og De Fine Forskellige Æg (tid: 20 minutter).....	25
8.2 Aktiviteter egnet til kartoflens dag – tirsdag.....	27
8.2.1 Quiz om kartoflen (tid: 5-10 minutter)	27
8.2.2 Kartoffelrøver (tid: 20 minutter).....	29
8.2.3 Historie(r) om kartoflen (tid: 25 minutter)	30
8.3 Aktiviteter egnet til æblets dag – onsdag	31
8.3.1 Quiz om æblet (5-10 minutter)	31
8.3.2 Æblesmagning (20 minutter)	33
8.3.3 Bid til æblet	35
8.4 Andre aktiviteter og lege – kan vælges alle dage.....	36
8.4.1 Madskolequiz (tid: 5-10 minutter)	36
8.4.2 Dagens tema – dagens plakat (tid: 20 minutter)	39
8.4.3 Simon siger (tid: 20 minutter)	40
8.4.4 Gæt dit dyr (tid: 15 minutter)	41
8.4.5 De officielle Kostråd (tid: 40 minutter)	42
8.4.6 Smageplancher (tid: 10 min. dagligt / 20 min., den sidste dag)	43
8.4.7 Stav en fødevarer fra dagens opskrifter med egen krop (tid: 20 minutter)	44
8.4.8 Legen om aftensmads-rester (tid: 20 minutter).....	45
Bilag 1: De officielle Kostråd	46

1. Velkommen til '3 dage med Madskoler' i efterårsferien 2026

Velkommen til dig som instruktør på '3 dage med Madskoler' i efterårsferien 2026 – og tak fordi du vil være med til at give børn skønne og lærerige madoplevelser.

'3 dage med Madskoler' er en aktivitet, der...

- Læner sig op ad Madskoler
- Har fokus på glæden ved at arbejde med mad
- Skaber lyst til lave meget mere mad derhjemme, hos 4H og på Madskoler

Hver dag på efterårsferiens '3 dage med Madskoler' har et fødevarer tema. I år er det hhv. æg, kartoffel og æble. I dette hæfte er en række forslag til aktiviteter, der matcher temaerne – **det er instruktøernes ansvar at beslutte, hvilke aktiviteter I ønsker at gennemføre**. Som noget nyt har vi i år integreret "Bag for en sag" i programmet.

Foruden dette instruktørmateriale modtager kontaktpersonen følgende i uge 40:

- Opskriftshæfter til børnene samt til brug under de 3 dage
- Et materialekit med plakater og lignende

Indkøbslisten vil en uge før afholdelse være at finde i instruktørdatabasen under "Materialer". Hvis I ændrer i opskrifter eller aktiviteter, skal I huske at tilpasse listen. Det er jeres ansvar at indkøbe de råvarer og materialer, I skal bruge.

Der afholdes digitalt instruktørmøde tirsdag i uge 41 kl. 19.00-20.00.
Link til mødet indsættes på www.madskoler.dk/instruktoermoeder

Hvem står bag?

Madskoler udbydes af børne- og ungdomsorganisationen 4H i et ikke kommercielt samarbejde med erhvervsorganisationen Landbrug & Fødevarer og detailkæden REMA 1000.

4H er for alle med interesse for natur, dyr og mad. I 4H arrangerer frivillige året rundt sjove og lærerige aktiviteter for børn og unge. Har du lyst til flere fantastiske oplevelser i 4H, så står vi klar! Læs mere på 4H.dk

Spørgsmål vedr. din Madskole kan rettes til 4H på 4Hmadskoler@4h.dk.

Har du spørgsmål til materialet eller konceptet kan du skrive til madskoler@4h.dk.

Vi håber, at du får nogle fantastiske dage på din '3 dage med Madskoler' 😊

Madglade hilsener

Henrik Dalum, formand i 4H

Alle de lokale 4H konsulenter – find os på www.4h.dk/kontakt/medarbejdere

Line Munk Damsgaard, landsdækkende koordinator for Madskoler

2. Introduktion til arbejdet som Madskoleinstruktør

På hver '3 dage med Madskoler' deltager 3-6 instruktører og 12-24 børn. I instruktørdatabasen på madskolers.dk kan du se dine medinstruktører og de tilmeldte børn.

I hver instruktørgruppe er der én kontaktansvarlig instruktør og én økonomiansvarlig instruktør (kan også være samme person). Foruden de opgaver, der er tilknyttet disse funktioner, skal instruktørgruppen blive enige om, hvem der står for hvilke opgaver inden, under og efter '3 dage med Madskoler'. Alle opgaver er beskrevet i dette materiale.

2.1 Tips fra tidligere instruktører

Vi har spurgt 4 tidligere instruktører om deres vigtigste tip til at sikre den bedst mulige oplevelse for både børn og instruktører.

Uddeleger opgaver i instruktørgruppen

"Det var rigtig rart på forhånd at have snakket om, hvem der var ansvarlig for hvad. Det gjorde dagene nemmere og mere overskuelige." Jens, 62 år

Brug forældrene

"Vi sendte mail ud til de forældre, som ved tilmelding havde sagt ja til at hjælpe med praktiske opgaver, og hørte om de ville hjælpe i forbindelse med transport af indkøbene – det sagde 2 forældre ja til og det var en kæmpe hjælp." Hans, 19 år

Skab det gode sammenhold i instruktørgruppen

"Der var ingen af os, der kendte hinanden på forhånd. Og vi var ret forskellige alle sammen. Vi mødtes på en café og spiste frokost sammen og fik fordelt opgaverne imellem os - og så gik snakken ellers bare. Vores møder gjorde, at vi havde tillid til hinanden, og ingen var i tvivl om deres rolle." Lea, 25 år

Læs materialet grundigt

"Det er en kæmpe hjælp at sætte sig grundigt ind i materialet. Det giver ro og overblik." Laura, 22 år

2.2 Pædagogiske retningslinjer

Alle skal have det godt på '3 dage med Madskoler' – både børn og instruktører. I dette afsnit beskrives Madskolers pædagogiske retningslinjer.

Den gode instruktør

- Samarbejder med de andre instruktører om at give børnene den bedst mulige oplevelse
- Skaber god stemning og er en god rollemodel (deltager aktivt, smager på maden mv.)
- Er tydelig og konkret, hjælper og guider – men tager ikke opgaverne fra børnene
- Rammesætter og informerer børnene om, hvad der skal ske dagen igennem
- Taler roligt og pænt, undgår at råbe og tager aldrig hårdt fat i et barn
- Roser og anerkender børnene – børn har ofte brug for støtte i læringssituationer
- Accepterer hvis et barn ikke ønsker at smage og undgår at presse (se afsnit 2.2.2)
- Accepterer alle slags børn og giver plads, hvis et barn har brug for at trække sig lidt
- Sikrer god dialog med forældre

Opstår der en konflikt, anbefales det, at der hurtigt tages hånd om den, så konflikten ikke vokser sig større. Konflikter håndteres bedst i rolige omgivelser – saml derfor de involverede personer i et uforstyrret rum. Og afslut altid en evt. irettesættelse i en positiv og konstruktiv ånd, så der ikke er dårlig stemning efterfølgende.

2.2.1 Undgå at italesætte mad som "rigtig" og "forkert"

Hos Madskoler ønsker vi, at al mad omtales positivt. Vores tilgang er, at der er plads til alle fødevarer i en sund kost – men at der er forskel på mængderne, vi skal spise af de forskellige fødevarer.

For at sikre en positiv italesættelse af maden ønsker vi at undgå kategorisering af fødevarer som fx sundt/usundt, rigtigt/forkert, farligt og forbudt. Kategorisering af fødevarer kan medvirke til en overfokusering på enkeltstående fødevarer, ligesom det kan give en følelse af skam over at indtage det "forkerte", hvilket kan lede til restriktive spisemønstre, overvægt, madstress m.m.

2.2.2 Bidrag til at skabe madmod

Vores vision med Madskoler er at bidrage til udviklingen af madmodige børn. Det gør vi ved at give børnene gode oplevelser med at smage på nye fødevarer.

Børn er naturligt skeptiske over for det ukendte. Men også nysgerrige. Derfor skal de have lov til at udforske mad i deres eget tempo. Skab en tryk ramme, hvor barnet selv vælger, om det vil smage – og ved, at det altid må spytte ud igen (i en skraldespand).

Kan et barn ikke lide en fødevare eller en ret, så hjælp det med at sætte ord på hvorfor (fx for sødt, surt, blødt). Tal også om, at vi skal smage nogle madvarer flere gange, før vi kan lide smagen. Så måske kan de lide det, næste gang de smager.

Pres aldrig et barn til at spise noget, som det ikke har mod på at smage eller måske ovenikøbet virker bange for – dette kan føre til negativ selvfølelse og madlede.

Fire måder at skabe begejstring for nye fødevarer

1. Kig på, duft til og rør ved fødevaren. Tal om hvordan den ser ud, føles og dufter.
2. Lad børnene smage på fødevaren – tal om, hvordan den føles at tygge i.
3. Fortæl, at det er okay at smage og spytte ud, hvis man ikke kan lide smagen. Giv anerkendelse for at turde smage – også selvom maden spyttes ud.
4. Spis og nyd fødevaren selv.

2.2.3 Forstyrrende eller udadreagerende børn

Er det samme barn gentagende gange forstyrrende, og hindrer de andre børn i at koncentrere sig og have det godt, bør I gå i dialog med forældrene, når de henter barnet. Forhold jer til de(n) konkrete og afgrænsede situation(er), hvor der har været problemer, når I taler med forældrene. Kontakt jeres 4H-konsulent, hvis I er i tvivl om, hvordan I håndterer en specifik situation.

Er et barn udadreagerende og hindrer andre børn i at have det godt, skal dette straks rapporteres til 4H konsulenten, så I sammen kan lægge en plan for videre håndtering.

Skaber et barn utryghed og / eller er voldelig, kan barnet blive bortvist
– dette **skal** ske i samråd med jeres 4H konsulent.

2.3 Beskyttelse af persondata og billeder af børn

Persondata (fx deltagerlisten) må ikke ligge fremme, så andre kan tilgå dem. Ligeledes skal fysiske såvel som eventuelt downloadede deltagerlister destrueres efter '3 dage med Madskoler' er slut.

Tager I billeder i løbet af Madskolen, eller får I besøg af pressen, er det vigtigt, at I tjekker i deltagerlisten, om forældrene har givet tilladelse til, at der må tages billeder af deres barn.

Instagram: I kan dele billeder fra jeres egen Instagram profil med Madskolers Instagram-profil. Brug i dette tilfælde *#madskoler*, så vi i fællesskab kan skabe et stort Madskole-fotoalbum, som alle interesserede kan se. Igen er det vigtigt, at I sikrer jer, at der kun tages billeder af børn, hvor forældrene har givet tilladelse til det.

3. Forberedelser inden '3 dage med Madskoler'

Grundig forberedelse er nøglen til en god '3 dage med Madskoler' for både børn og instruktører. I det følgende beskrives, hvilke praktiske forberedelser, der bør ske, inden '3 dage med Madskoler' afholdes.

3.1 Møde i instruktørgruppen

Inden '3 dage med Madskoler' afholdes, bør instruktørgruppen mødes og aftale, hvem der gør hvad. Læs gerne dette instruktørmateriale før I mødes. Hvis muligt kombiner mødet med et besøg på skolen, hvor jeres '3 dage med Madskoler' skal afholdes (til tjek af faciliteter - afsnit 3.4).

FORSLAG TIL DAGSORDEN VED INSTRUKTØRGRUPPENS FØRSTE MØDE

1. Præsentationsrunde
 - Navn, alder, baggrund og bevæggrunde for at deltage
2. Udpegning af referent
 - Notér, hvad I bliver enige om på mødet
 - Referenten sender efterfølgende et referat til instruktørgruppen
3. Forventningsafstemning
 - Hvad er jeres forventninger til '3 dage med Madskoler' og til hinanden?
 - Hvilke instruktører deltager hvornår?
 - Hvor meget arbejde har I hver især mulighed for – og lyst til – at bidrage med?
 - Er der faktorer blandt instruktørerne, der skal tages hensyn til (fx dårlig ryg el.lign.)?
 - Hvordan kommunikerer I med hinanden **før**, **under** og **efter** '3 dage med Madskoler' (mail, Messenger, sms, etc.)?
4. Snak om de **Pædagogiske retningslinjer** (afsnit 2.2)
5. Gennemgå program og aftal hvem der er ansvarlige for hvad?
 - Beslut og indskriv i programmet hvilke aktiviteter, I ønsker at gennemføre
 - Indskriv hvem, der er ansvarlig for hvad i programmet
 - Gennemgå **Tjekliste** (afsnit 3.3) og fordel ansvaret mellem jer
6. Aftal hvordan der følges op på mødet og evt. dato for næste møde
7. Evt. rundtur på skolen / i skolekøkkenet eller aftale om, hvem der besøger skolen

3.2 Programplanlægning

I afsnit 4-6 beskrives programmet for de 3 dage. Vær opmærksom på, at **tiderne i programmet er vejledende** – det kan være nødvendigt at ændre, slette eller tilføje noget på jeres '3 dage med Madskoler', hvilket I selv vurderer undervejs.

Nogle aktiviteter er obligatoriske (afsnit 7). Derudover vælger I selv aktiviteter fra kataloget (afsnit 8) eller finder på egne. Skriv jeres valg ind i dagsprogrammerne (afsnit 4-6).

Opskriftsmaterialet, der er tilknyttet programmet, dækker alle 3 dage. Ønsker instruktørgruppen at ændre i opskrifterne, er det jeres ansvar at renskrive og printe eventuelle nye opskrifter samt revidere indkøbslisten.

3.3 Tjekliste og ansvarsfordeling før, under og efter '3 dage med Madskoler'

Før '3 dage med Madskoler'	Ansvarlig	✓
Hvem er kontaktperson (se 3.8)? Giv besked til 4H konsulenten, som registrerer i instruktør databasen.		
Hvem er økonomiansvarlig (se 3.9)? Giv besked herom til 4H konsulenten, som registrerer i instruktør databasen.		
Hvem udfylder og udsender deltagerbrevet via instruktør databasen på www.madskoler.dk mindst 14 dage før '3 dage med Madskoler' starter?		
Hvem laver aftaler med servicelederen samt besøger skolen og køkkenet?		
Hvem står for det store indkøb? (mindst to personer, gerne med bil)		
Hvem sørger for materialer til de valgte aktiviteter?		
Hvem laver navneskilte til børn og instruktører? (labels i materialemappen)		
Hvem tjekker deltagerlisten og tager kontakt til forældre, hvis et barn har særlige behov? (afsnit 3.6)		
Hvem inddeler børnene i køkkenhold? (afsnit 3.7)		
Under '3 dage med Madskoler'		
Skriv tovholdere for dage og aktiviteter i programmet under afsnit 4-6.		
Efter '3 dage med Madskoler'		
Den økonomiansvarlige laver og afleverer regnskab.		

3.4 Kontakt til skolen

Inden opstart skal én eller flere instruktører have besøgt skolen. Kontakten til skolen foregår oftest via servicelederen (pedellen). Kontaktoplysninger på servicelederen findes i instruktørdatabasen – kontakt jeres 4H konsulent, hvis ikke dette er tilfældet.

Punkter til afklaring ved besøg på skolen

- Hvilket telefonnummer kan servicelederen kontaktes på?
- Er servicelederen på skolen under afholdelsen – hvilke dage og hvilket tidsrum?
- Fortæl, hvornår I er på skolen, og få afklaret hvilke lokaler og faciliteter, I må benytte.
- Må I bruge skolens toiletpapir, håndsæbe, opvaskemiddel, skraldeposer, karklude m.m.?
- Hvor skal nøglen hentes og hvornår? – og hvordan skal den afleveres igen?
- Hvem låser? Og hvad med alarmen?
- Hvor skal affaldet hen?
- Hvad skal der gøres, hvis noget går i stykker?
- Hvilke køleskabe og fryserer må benyttes, og er der mulighed for at låne ekstra ved behov?
- Er det muligt at sætte fødevarer af (fx fredag) inden afholdelse og i så fald, hvor må de stå?
- Er det muligt at låne gymnastiksal og inventar? Og kræver det en nøgle?
- Aftaler om slutrengøring. Hvor meget skal gøres?
- Hvor mange kogeøer er der? (Bruges til at finde ud af, hvor mange køkkenhold, I kan lave)
- Tjek desuden gerne hvilke køkkenredskaber, der er i køkkenet. Og er der fx nok service?

3.5 Forældrehjælp

En hjælpende hånd fra forældre kan gøre en stor forskel. Ved tilmelding af et barn angiver forældrene, om vi må kontakte dem vedr. hjælp til fx indkøb eller transport. **Ønsker I hjælp fra forældre til en konkret opgave, anbefales I at tage kontakt til dem tidligst muligt.** Vær opmærksom på, at der ikke er nogen garanti for, at forældrene kan hjælpe til trods for, at de har tilkendegivet, at I må kontakte dem.

Opgaver forældrene kan hjælpe med:

- Indkøb
- Transport ved indkøb
- Transport ved ekskursion
- Oprydning/rengøring sidste dag

Obs: Mangler I instruktører, skal evt. kontakt til forældre herom altid gå via 4H konsulenten.

I mail til forældre vedr. hjælp skal I specificere:

- Hvilke(n) praktiske opgaver, der ønskes hjælp til
- Hvornår der er brug for hjælp
- Hvordan og hvornår forældrene skal svare

Husk at sætte forældrenes **mailadresser i bcc** (så vi undgår deling af data uden accept)!

3.6 Børn med særlige behov – tjek inden start

Det er vigtigt at tjekke i deltagerlisten, om der er tilmeldt børn med særlige behov (fx kostforbehold, ønsker til gruppesammensætning og lignende). I instruktørdatabasen findes et dokument vedr. allergener, der gælder for opskrifterne til '3 dage med Madskoler' i uge 42.

Kontakt de forældre, der har noteret særlige behov / ønsker, så I sammen kan finde de bedste løsninger. Er I usikre på håndteringen, så kontakt jeres 4H konsulent.

I Madskolers betalingsbetingelser står der:

Som udgangspunkt kan alle børn deltage. Kræver et barn ekstra hjælp / støtte, er forældre / værge forpligtet til selv at sørge herfor (fx via en støttepædagog eller lignende). Undladelse af oplysning om særlige hensyn kan medføre bortvisning uden tilbagebetaling af deltagergebyr.

Børn, der har udfordringer med fx laktose eller glutenallergi medbringer selv alternative produkter.

3.7 Inddeling af børn og instruktører i køkkenhold

Køkkenholdene skal laves, inden '3 dage med Madskoler' starter. Formålet med inddeling af børnene i køkkenhold er at skabe overblik og en tryk base for alle

Køkkenholdene dannes ud fra følgende principper:

1. Antallet af køkkenhold og børn per hold bestemmes ud fra antallet af køkkener / kogeøer i skolekøkkenet samt antallet af instruktører
2. Hvert hold har én fast instruktør – hvis muligt fungerer én instruktør som løb / ekstra hjælper, der hvor der er behov
3. Børnene blandes på tværs af alder, så de ældre kan hjælpe de yngre
4. Hvis forældrene ved tilmelding har ytret ønske om særlige hensyn ved holddannelse, tages der hensyn hertil – ellers blandes børnene uden hensyn til venner/veninder/søskende
5. Opstår der problemer eller splid i et køkkenhold, kan ændringer i holdene være nødvendige – ellers fastholdes de samme grupper hele ugen

3.8 Den kontaktansvarlige instruktør

Den instruktør, der er kontaktansvarlig, har til opgave:

- At deltage på lige fod med de øvrige instruktører i forbindelse med planlægning, gennemførelse og evaluering
- At have sin mobiltelefon tændt og tilgængelig under afholdelsen af '3 dage med Madskoler' så forældre, konsulenter mv. kan ringe i tilfælde af spørgsmål

3.9 Økonomi – den økonomiansvarlige instruktør

Nogle '3 dage med Madskoler' er økonomisk tilknyttet den lokale 4H klub, mens andre er tilknyttet landsorganisationen 4H (=fælleskontoret i Skejby). Er du i tvivl om hvilken økonomiske tilknytning din '3 dage med Madskoler' har, så kontakt din 4H konsulent. I de tilfælde, hvor klubben har det

økonomiske ansvar, er det klubben, der er ansvarlig for budget, regnskab og udbetaling af evt. kørselsgodtgørelse mv. til de frivillige. Uanset økonomisk tilknytning skal der på alle '3 dage med Madskoler' være en økonomiansvarlig.

Den økonomiansvarliges opgaver:

- Holde styr på alle kvitteringer og kontokort (modtages per post i starten af uge 41).
- Aflægge regnskab efter afvikling til 4H klub / 4H's Fælleskontor (kvitteringer uploades i instruktørdatabasen).
- Efter Madskolens afholdelse: Destruere REMA 1000 kontokort ved at klippe det stykker.

Budget: Den enkelte Madskoles budget afhænger af, hvor mange børn, der er tilknyttet Madskolen. Som tommelfingerregel er jeres budget 200 kr. pr. barn.

Kontanter: Hovedparten af indkøb til '3 dage med Madskoler' foregår med kontokort i REMA 1000 (se afsnit 3.10). Har I brug for at købe noget andre steder, kan den økonomiansvarlige anmode om at få udbetalt et á conto beløb **forud** for afholdelse – kontakt 4H konsulenten for nærmere aftale.

3.10 Indkøb i REMA 1000 – brug af kontokort

REMA 1000 kontokortet bruges i jeres basisbutik i stedet for kontanter eller kreditkort. Ved indkøb vises kontokortet til kassemedarbejderen, og der udskrives **to** kvitteringer. Den ene kvittering skal underskrives og afleveres til kassemedarbejderen. Den anden kvittering er til Madskolens regnskab, som skal gemmes og afleveres / uploades ved regnskabsrapportering.

Tjekliste vedr. indkøb i REMA 1000:

- Find jeres basisbutik i instruktørdatabasen under ikonet "Praktiske informationer".
- **Orienter jeres basisbutik senest 14 dage inden afholdelses, hvornår og hvilke råvarer, I skal købe*.**
- Brug kontokortet i stedet for kontanter eller kreditkort.
- Husk kvittering ved indkøb.

**Dette for at det ikke kommer bag på butikkerne, at I kommer og køber relativt meget.*

4. Program: MANDAG – ÆGGETS DAG

Tid	Dag 1, dagens tovholder _____	Ansvarlig for opgave
8.00	Instruktørerne mødes - Gennemgå dagens program – hvem gør hvad? - Gennemgå 'Den gode start' (afsnit 7.1) - Ophæng plakater og vejvisningsskilte - Klargør Opskrift 1: Sæsonens frugt – æbler / pærer Tag gerne billeder af lokalet, så I ved hvor tingene stod ved start samt har dokumentation for rengøringsstandard (I skal aflevere lokalerne i samme stand, som I modtager dem)	
8.45	Modtagelse af børn kl. 8.45-9.00 (afsnit 7.1: Den gode start)	
9.00	Opstart og introduktion i køkkenhold - Spise frugt (opskrift 1: Sæsonens frugt) - Velkomst og præsentation af instruktører + dagens / dages program - Gruppeinddeling Navneleg i plenum (<i>vælg en fra afsnit 7.2</i>): _____ I køkkenholdene gennemgås hygiejne, håndvask og regler (afsnit 7.3)	
10.00	Madlavning i køkkenhold (del gerne opgaver/opskrifter ud mellem børnene på holdet, så alle ikke laver alt) - Opskrift 2A+B+C: Grøntsagsfrikadeller med pommes og råkostsalat	
11.30	Spisning, oprydning og opvask i køkkenhold (gennemgå opvaskeregler – se plakat i materialemappe) Evt. quiz om dagens fødevaretema (afsnit 8.1.1)	
12.15	Pause / fri leg* i skolegården, 1-2 instruktører har ansvar for at holde opsyn De øvrige instruktører gør klar til eftermiddagens aktivitet	
12.45	Instruktørstyret aktivitet(er) - <i>Vælg en eller flere aktivitet(er) fra afsnit 8</i> <i>Skriv hvilke(n) aktivitet(er) I har valgt:</i> _____	
13.15	Madlavning i køkkenhold - Opskrift 3A+B: Æggemad med hjemmelavet mayonnaise** - Kog kartofler til opskrift 4, Kartoffelmad (stil på køl til tirsdag morgen) Spisning, oprydning og opvask i køkkenhold Børnene udfylder "Dagens oplevelser" i opskrifthæftet (afsnit 7.4)	
14.45	Afsked med børnene, der hentes i tidsrummet 14.45-15.00	
15.00	Klargør til tirsdag Vend dagens oplevelser i instruktørgruppen	
*Pause / fri leg kan gøres kortere eller længere afhængigt af, hvilke aktiviteter I vælger. Ligesom I kan vælge flere aktiviteter, hvis tiden er til det. **Gem rester af mayonnaise på køl til dagen kartoffelmad dagen efter		

5. Program: TIRSDAG – KARTOFLENS DAG

Tid	Dag 2, dagens tovholder _____	Ansvarlig for opgave
8.00/ 8.30	Instruktørerne mødes - Gennemgå dagens program – hvem gør hvad? - Klargøring til dagens aktivitet(er)	
8.45	Modtagelse af børn i tidsrummet 8.45-9.00	
9.00	Introduktion til dagens program Evt. quiz om dagens fødevaretema (afsnit 8.2.1) Anret og spis formiddagsmad: Kartoffelmad med mayo (opskrift 3B+4) Spisning, oprydning og opvask i køkkenhold	
9.30	Instruktørstyret aktivitet(er): <i>Vælg en eller flere aktivitet(er) fra afsnit 8</i> <i>Skriv hvilke(n) aktivitet(er) I har valgt:</i> _____	
10.00	Madlavning i køkkenhold (del gerne opgaver/opskrifter ud mellem børnene på holdet, så alle ikke laver alt) - Opskrift 5A+B: Kartoffel-porre suppe m. bacon + ristede rugbrødsstænger - Opskrift 6: Grove kartoffelboller (dej)	
11.30	Spisning, oprydning og opvask i køkkenhold	
12.30	Pause / fri leg* i skolegården, 1-2 instruktører har ansvar for at holde opsyn De øvrige instruktører gør klar til eftermiddagens aktivitet	
13.00	Madlavning i køkkenhold - Opskrift 6: Kartoffelboller (forme boller, efterhæve og bage) Opvask og oprydning	
13.45	Instruktørstyret aktivitet(er): <i>Vælg en eller flere aktivitet(er) fra afsnit 8</i> <i>Skriv hvilke(n) aktivitet(er) I har valgt:</i> _____	
14.15	Spise kartoffelboller med smør Børnene udfylder "Dagens oplevelser" i opskrifthæftet (afsnit 7.4)	
14.45	Afsked med børnene, der hentes i tidsrummet 14.45-15.00	
15.00	Klargør til onsdag Vend dagens oplevelser i instruktørgruppen	
*Pause / fri leg kan gøres kortere eller længere afhængigt af, hvilke aktiviteter I vælger. Ligesom I kan vælge flere aktiviteter, hvis tiden er til det.		

6. Program: ONSDAG – ÆBLETS DAG

Tid	Dag 3, dagens tovholder _____	Ansvarlig for opgave
8.00/ 8.30	Instruktørerne mødes - Gennemgå dagens program – hvem gør hvad? - Klargøring til dagens aktivitet(er)	
8.45	Modtagelse af børn i tidsrummet 8.45-9.00	
9.00	Intro til dagens program inkl. at I i dag skal "bage for en sag" (afsnit 7.5) Evt. quiz om dagens fødevaretema (afsnit 8.3.1) Madlavning i køkkenhold - Opskrift 7: Havregrød med æble og mandel-topping Spisning, oprydning og opvask i køkkenhold	
10.00	Pause / fri leg* i skolegården, 1-2 instruktører har ansvar for at holde opsyn De øvrige instruktører gør klar til madlavningen	
10.15	Madlavning i køkkenhold (del gerne opgaver/opskrifter ud mellem børnene på holdet, så alle ikke laver alt) - Opskrift 8A+B+C: Boller i karry med blomkålsris - Opskrift 9: Æblemuffins (pyntes senere) <i>NB: Se portionsguide under**</i> Spisning, oprydning og opvask i køkkenhold	
12.15	Pause / fri leg* i skolegården, 1-2 instruktører har ansvar for at holde opsyn De øvrige instruktører gør klar til eftermiddagens aktivitet	
12.45	Instruktørstyret aktivitet(er): <i>Vælg en eller flere aktivitet(er) fra afsnit 8</i> <i>Skriv hvilke(n) aktivitet(er) I har valgt: _____</i>	
13.15	Pynte æblemuffins (opskrift 9) Pak de muffins ned, som børnene skal have med hjem: 4 stk. per barn i pose / bøtte med "Bag for en sag"-labels (afsnit 7.5) Opvask, oprydning og rengøring efter behov	
14.15	Spisning Børnene udfylder "Dagens oplevelser" i opskrifthæftet (afsnit 7.4)	
14.45	Afsked med børnene, der hentes i tidsrummet 14.45-15.00 – Husk at give børnene deres opskriftshæfte mv. med hjem	
15.00	Gennemgå køkkenet og øvrige lokaler I har brugt og sørg for, at tingene står, som da I kom mandag (fordel eventuelle rester imellem jer) Vend dagens/dagenes oplevelser i instruktørgruppen	
*Pause / fri leg kan gøres kortere eller længere afhængigt af, hvilke aktiviteter I vælger. Ligesom I kan vælge flere aktiviteter, hvis tiden er til det. **Der skal laves én portion per 2 børn + én portion per køkkenhold (fx 20 børn fordelt på 4 grupper = 10+4 = 14 x opskrift).		

7. Obligatoriske aktiviteter

7.1 Den gode start

Tid	Forberedelse: 5 minutter
Formål	Skabe overblik for instruktørerne samt sikre, at alle får en positiv og tryk start.
Sted	Skolekøkkenet eller skolegården

Materialer

- Vejvisningsskilte (se materialemappe)
- Navneskilte (brug labels – findes i materialemappen)

Introduktion og forberedelse til den gode start

Aflevering og afhentning af børn foregår i tidsrummene 8.45-9.00 og 14.45-15.00. Ved ankomst den første dag anbefales det, at alle instruktører står klar – de øvrige dage kan I evt. nøjes med, at enkelte instruktører tager imod.

Inden børn og forældre ankommer, skal I have ophængt vejviserskilte. Sæt vejvisningsskiltene op helt hen til køkkenet. Herudover anbefales det, at I har skrevet navneskilte på forhånd.

Førstehandsindtrykket for forældrene skal være positivt. I skal signalere, at der er styr på tingene, så forældrene er trygge ved at aflevere deres børn hos jer instruktører.

Forslag til roller og procedurer ved ankomst:

- 2 instruktører:
 - Stå ved indgang og byd forældre og børn velkommen (præsenter jer ved navn).
 - Vis hvor overtøj og taske skal være.
 - Kryds barnets navn af på deltagerlisten og tjek, at alle data er korrekte (fx forældres mobilnummer, særlige hensyn mv.). Giv barnet navneskilt (labels med navn på).
 - Fortæl kort om, hvad der skal ske i dag og sørg herefter for, at der tages afsked med forældrene (virker et barn utryk, kan forældrene sætte sig med over til bordet de første 10-15 minutter).
- Øvrige instruktører: Sidder og hyggesnakker med de børn, der er kommet.

Opstart når børnene er kommet:

- Spis frugten (opskrift 1).
- Børn og instruktører præsenterer sig for hinanden.
- Giv en kort introduktion til programmet for de kommende 3 dage.
- Tal med børnene om, hvad de glæder sig til i de kommende dage – fortæl også, hvad I glæder jer til, og hvorfor I har valgt at være en del af '3 dage med Madskoler'.

7.2 Navnelege

Tid	Aktivitet: 15 minutter
Læringsmål	At børnene lærer hinanden og instruktørerne at kende, herunder alle navne.
Sted	Skolegård (eller gymnastiksal)
Form	Plenum – 1 instruktør er ansvarlig

Introduktion

Vælg en af nedenstående navnelege. Leg eventuelt flere navnelege, hvis tiden tillader det.

Navneleg med fødevarer / dyr

1. Børn og instruktører stiller sig i rundkreds.
2. Det første barn siger sit navn og en titel på en fødevarer eller et dyr, som har samme begyndelsesbogstav som sit navn (fx Ludvig lime eller Ludvig løve).
3. Barn nummer to gentager herefter det, det første barn sagde, og tilføjer sit eget navn i rækken (fx Ludvig lime og Holger hvidløg).
4. Sådan fortsætter I, indtil I er kommet alle børn igennem, og barnet der startede, skal fortælle alle navnene.
5. Man må ikke sige en fødevarer / dyr, som er sagt tidligere – fx Ludvig lime, Holger hvidløg og Lise løg (Lise må ikke sige lime igen).
6. Legen afsluttes, når man er nået igennem hele rækken.

Navneleg med bevægelse

Børn og instruktører stiller sig i en rundkreds med en meters afstand. En instruktør starter med at præsentere sig ved at sige sit navn og lave en bevægelse fx hop eller sprællemænd. Derefter siger alle i cirklen vedkommendes navn og gør bevægelsen. Det næste barn i cirklen gør det samme. Dette gentages, til alle har været igennem.

Navneleg – den nemme udgave

Børn og instruktører stiller sig i en rundkreds med en meters afstand. En instruktør starter med at præsentere sig ved at sige sit navn. Instruktøren kaster en bold (eller en anden egnet genstand) til et barn, som nu skal genfortælle instruktørens navn efterfulgt af sit eget. Barnet kaster så bolden videre til et andet barn, som genfortæller navnet på den, der kastede, og derefter fortæller sit eget navn. Dette gentages, til alle har været igennem.

Tip: Placer børnene i rækkefølge efter alder eller sørg for, at de mindste svarer først, da de godt kan have sværest ved at huske så mange informationer.

7.3 Hygiejne, håndvask og regler, når man er på '3 dage med Madskoler'

Tid	Aktivitet: 15 minutter
Formål	At sætte rammen for de tre dage og skabe tryghed ved, at alle får kendskab til spillereglerne.
Sted	Skolekøkkenet (eller et klasselokale tæt på køkkenet)
Form	Køkkenhold

Materialer

- 10 stk. plakat om håndvask – hænges ved alle vaske inkl. toiletter (se materialemappen*)
- 5 stk. "3 dage med Madskoler – regler" (se materialemappen*)
- 5 stk. "Husk hygiejnen på Madskoler" (se materialemappen*)

*Ses også på de kommende sider

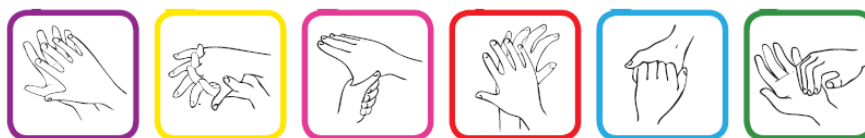
Aktivitetsbeskrivelse

1. Børnene går ud i deres køkkenhold sammen med deres instruktør.
2. Bed børnene finde hver deres håndklæde, viskestykke og forklæde frem – placer det ved barnets plads og fortæl, at det er her, det skal være, når det ikke bruges.
3. Fortæl, at noget af det vigtigste, når man skal lave mad, er at huske at vaske hænder – ofte og grundigt. Derfor skal I nu starte med at vaske hænder alle sammen.
4. Instruktøren starter selv med at vaske hænder, imens børnene ser på. Brug proceduren fra plakaten om håndvask. Herefter vasker børnene hænder efter samme procedure.
5. Vis plakaten "3 dage med Madskoler – regler" og bliv enige om, hvad I siger, hvis det "ikke er sjovt længere" og skriv dette ind på linjen.
6. Spørg børnene, om de synes, der mangler noget.
7. Instruktøren skriver eventuelle supplerende regler for jeres køkkenhold på plakaten.
8. Gennemgå herefter køkken- og hygiejneregler og spørg børnene, om de synes, der mangler noget – tilføj børnenes eventuelle input på plakaten.
9. Hæng plakaterne op ved køkkenstationen.

Tip: Lad de største børn og / eller dem, der viser interesse herfor, læse reglerne op for hinanden.

Sådan vasker du hænder

1. Gør din hænder våde og fordel sæben
2. Gnid håndfladerne mod hinanden
3. Vask håndfladerne med fingrene mellem hinanden
4. Gnub tommelfingrene
5. Vask højre håndflade over venstre håndryg og omvendt
6. Vask fingerspidserne frem og tilbage med samlede fingre
7. Skyl grundigt med vand og tør hænderne i et håndklæde



'3 dage med Madskoler' - Regler

Må man gerne

- Hjælpe hinanden
- Være søde ved hinanden
- Holde bordskik, mens andre spiser færdigt
- Have det sjovt og være pjattede, men det kan være svært at kende hinandens grænser, så hvis det ikke er sjovt mere, kan man sige og så **skal** den anden stoppe
- Hente en voksen, hvis der er børn, der er kede af det, eller ikke kan enes
- Behandle andre, som man gerne selv vil behandles
- Smage på maden
- Sige til, når man har brug for en pause
- Holde orden i køkkenet
- Være miljøbevidst: Brug kun det vand, papir, sæbe og mad der er nødvendigt

Man må ikke

- Løbe i køkkenet
- Råbe
- Drille/mobbe
- Forlade køkkenet, før alle på ens hold er færdige med at rydde op
- Lege med køkkenredskaberne fx knivene

HUSK HYGIEJNEN på MADSKOLER

Personlig hygiejne

- Langt hår sættes op med elastik
- Ur, ringe og armbånd tages af inden madlavning og lægges et sikkert sted
- Husk forklæde inden du starter på madlavning
- Nys i ærmet og altid væk fra maden
- Smøg ærmerne op, når I skal lave mad, så ærmerne ikke kommer i maden

Vask hænderne grundigt

- Brug flydende sæbe og varmt vand i mindst 30 sekunder, tør dem i et papirhåndklæde eller håndklæde (tjek håndvaskeplakaten)
- Når du har været på toilettet, hostet, rørt ved et sår eller rørt dig i ansigtet / håret
- Når du har rørt ved æg, rå kød, fisk eller grøntsager med jord på
- Ved start og slut på en ny aktivitet (borddækning, tømning af opvaskemaskine, spising etc.) samt løbende under madlavning

Opvask

- Køkkenredskaber vaskes så vidt muligt i opvaskemaskine
- Hvis noget skal vaskes i hånden:
 - o Skyl først tingene af, hvorefter de vaskes og tørres
 - o Brug vaskebalje, varmt vand og 1 tsk opvaskemiddel per balje

Madlavning

- Tør køkkenbordet af med en karklud, vredet op med varmt vand og rengøringsmiddel, så det er rent både før og efter brug
- Læs hele opskriften godt igennem, før du begynder
- Find råvarer og redskaber frem inden madlavning påbegyndes
- Hold orden i køkkenet
- Brug ikke samme skærebræt til kød og grøntsager
- Skift eller vask skærebræt eller kniv straks efter brug
- Hold rå kød adskilt fra andre fødevarer

7.4 Dagens oplevelser

Tid	Aktivitet: 15 minutter
Formål	At børnene reflekterer over, hvad de har lavet og lært i løbet af dagen samt at der produceres individuelle plakater, børnene kan tage med hjem sidste dag, så forældrene herudfra også kan få indblik i børnenes oplevelser.
Sted	Skolekøkkenet (eller hvor det er muligt, fx klasselokale tæt på køkkenet)
Form	Individuelt

Materialer

- Opskriftshæftet – siderne "Dagens oplevelser" findes bagerst
- Skrive-/tegneredskaber (børnenes)

Aktivitetsbeskrivelse

1. Uddel børnenes personlige opskriftshæfte og bed dem skrive navn herpå
2. Lad børnene skrive / tegne, hvad de har lavet i løbet af dagen – hjælp børnene til at komme igennem dagen via nedenstående spørgsmål
 - a. Hvilken mad har I lavet? Smagte det godt? Har I smagt noget nyt?
 - b. Hvad har I lavet ud over madlavningen?
 - c. Hvad har I lært? Har I lært noget nyt?
 - d. Etc.
3. "Dagens oplevelser" udfyldes dagligt.
4. Giv børnene deres opskriftshæfte med "Dagens oplevelser" med hjem onsdag.

Tip: Lad gerne de større børn hjælpe de mindre børn, som har svært ved at skrive.

7.5 Bag for en sag

Tid	Forberedelse: 5 minutter
Formål	Bygge bro mellem Madskoler og hjemmet samt støtte en god sag
Sted	Skolekøkkenet

Materialer

- Opskriftshæftet – opskrift 9 æblemuffins
- Fryseposer eller børnenes egne bøtter
- Labels med QR-kode og info
- Kasse med bagematerialer fra "Bag for en sag" (sendes privat til kontaktpersonen)

Introduktion og aktivitetsbeskrivelse

I efterårsferien 2026 er *Bag for en sag* en del af *3 dage med Madskoler*. Formålet er både at støtte Børneulykkesfondens arbejde med Legeheltene på de danske hospitaler og at vise børnene, hvordan mad kan bruges til at gøre en positiv forskel. Samtidig giver aktiviteten børnene mulighed for at tage en del af Madskole-oplevelsen med hjem og dele den med familien.

Aktiviteten gennemføres på den 3. og sidste dag, hvor børnene bager æblemuffins. Nogle muffins spises som eftermiddagssnack samtidig med, at hvert barn får **fire** muffins med hjem i en pose / bøtte. På posen / bøtten sættes en fortrykt label med QR-kode og information til forældrene omkring muligheden for at donere. **Alle** børn får muffins med hjem og det er frivilligt, om forældrene ønsker at støtte Legeheltens arbejde via QR-koden.

Læs om Legeheltene på <https://børneulykkesfonden.dk/heltene/bag-for-en-sag>

Bagekit fra Bag for en Sag

Som deltagere i *Bag for en sag* får hver *3 dage med Madskoler* et bagekit. Dette bagekit sendes hjem til kontaktpersonens privatadresse ultimo september. Bagekittet indeholder en række bageredskaber og -ingredienser samt opskrifts- og inspirationsmateriale. Da det er et generisk materiale, som alle *Bag for en sags* samarbejdspartnere får, er det ikke alt fra bagekittet, I kan/skal bruge på *3 dage med Madskoler*. Øvrige ingredienser til brug i forbindelse med bagningen vil være at finde på indkøbslisten til '3 dage med Madskoler'.

Indhold i bagekittet

- Bagepapir
- Sukker
- Bagepulver
- Vaniljesukker
- Concentrated Colour rød
- Concentrated Colour blå
- Guf til is
- Cake Mousse Vanilla taste
- Party Mix 50 g
- Orange & Lemon 40 g
- 1,8 kg. mel
- 400 g chokolade
- Engangssprøjteposer - 4 stk.
- Tyller - 2 stk. (assorteret)
- Skrabebled
- Hindbærsaftvand
- Opskriftshæfte med Moussekager
- Et opskriftshæfte
- Et krea-hæfte med idéer til pynt
- Regneark, AL Sydbank

8. Aktivitetskatalog

I det følgende fremgår aktiviteter, der ikke er obligatoriske, men som kan vælges de enkelte dage. Der er aktiviteter, som særligt egner sig til den fødevarer dagen omhandler og andre aktiviteter, der er mere overordnede og som kan bruges alle dagene.

8.1 Aktiviteter egnet til æggets dag - mandag

Kort om æg - kan læses op for børnene

Æg er en spændende fødevarer, der kan bruges på mange måder og i mange forskellige retter – både de søde og de salte. Nogle gange bruger man hele ægget, andre gange kun blommen eller hviden. Æggehviden kan blive helt op til 8 gange større, når man pisker den! Blommen er fuld af næringsstoffer, og æg indeholder næsten alle de vitaminer og mineraler, vi har brug for – bare ikke C-vitamin.

Når vi steger eller koger et æg, siger vi, at ægget koagulerer. Det betyder at væsken – altså æggehviden og æggeblommen - stivner. Æg bruges også til at binde forskelligt mad sammen – fx når vi laver fars til frikadeller. Æg kan også hjælpe os med at blande to væsker sammen, som ellers ikke normalt kan blandes. Det kaldes at emulgere og det er det der sker, når vi fx laver mayonnaise og skal blande olie og eddike. Når vi bager kager, som fx muffins og lagkage, er ægget med til, at dejen bliver luftig og stiv. Endeligt kan æg få en masse til at stivne. Det bruger man fx når man koger kagecreme og laver is.

8.1.1 Quiz om ægget (tid: 10 minutter)

Læringsmål	At børnene lærer om ægget
Sted	Ude eller inde – afhænger af, hvordan I gennemfører quizzen
Form	Holdvis eller plenum

Intro: I quizzen sætter vi fokus på ægget, som I har arbejdet med i madopskrifterne mandag. Quizzen kan gennemføres på forskellig vis, fx:

- I plenum, hvor alle dyster mod alle (ønsker man at svare, rækkes hånden op)
- I plenum, hvor hvert hold dyster mod de andre hold
- Gruppevis, hvor børnene dyster mod deres egne holdkammerater
- Siddende ved borde, på gulv eller græs
- Med fysisk aktivitet som en del af quizzen, hvor den der skal svare skal løbe hen til instruktøren, der læser spørgsmålet op

Quiz-spørgsmål

Hvor længe skal et æg koge for at blive hårdkogt? *(Korrekt svar: 2)*

- 1) 2 minutter
- 2) 9 minutter
- 3) 13 minutter

Er det sandt eller falsk, at æg indeholder alle vitaminer undtagen ét? *(Korrekt svar: 1)*

- 1) Sandt
- 2) Falsk

Hvor kommer ægget fra? *(Korrekt svar: 1)*

- 1) Hønen
- 2) Koen
- 3) Fåret

Hvilken funktion har æg i forbindelse med bagning? *(Korrekt svar: 2)*

- 1) Ægget gør dejen tung
- 2) Ægget gør dejen luftig
- 3) Ægget gør dejen klæbrig

Hvor mange gange forøger æggeghviden sin størrelse, når den piskes til skum? *(Korrekt svar: 3)*

- 1) 4 gange
- 2) 6 gange
- 3) 8 gange

Hvor mange æg lægger en høne om ugen? *(Korrekt svar: 2)*

- 1) 3-4 æg
- 2) 6-7 æg
- 3) 9-10 æg

Hvor i ægget er der flest næringsstoffer? *(Korrekt svar: 2)*

- 1) I æggeghviden
- 2) I æggeblommen

Hvorfor mætter æg godt? *(Korrekt svar: 2)*

- 1) Fordi æg indeholder kulhydrater
- 2) Fordi æg er rig på protein
- 3) Fordi æg indeholder kostfibre

Hvad er pasteuriserede æg? *(Korrekt svar: 3)*

- 1) Æg, som er blevet malet og pyntet
- 2) Æg, som hønen har lagt under særlige forhold
- 3) Æg, som er blevet varmebehandlet

Hvad er et pocheret æg? *(Korrekt svar: 1)*

- 1) Et æg, der er kogt uden skal
- 2) Et æg, der spises rå
- 3) Et æg, der er stegt

8.1.2 Fra æg til supermand (tid: 15 minutter)

Læringsmål	At børnene er fysisk aktive
Sted	Skolegård eller anden udendørs areal (evt. gymnastiksal)
Form	Plenum – 1 instruktør er ansvarlig

Aktivitetsbeskrivelse

1. Alle starter med at hoppe rundt imellem hinanden som små æg.
2. Når man møder et andet æg (=kigger en anden i øjnene), stopper man op, stiller sig ansigt til ansigt med ca. 2 meters afstand og laver sten-saks-papir ved at hoppe tre gange og sige "sten-saks-papir". På det fjerde hop vises det valgte element med hele kroppen.
 - a. Sten: Ned i hug
 - b. Saks: Ben og arme ud til siden
 - c. Papir: Lægge sig fladt på gulvet/græsset
3. Den, der taber fortsætter med at hoppe rundt som et æg. Den, der vinder, bliver til en kylling og går rundt og basker med vingerne.
4. Når kyllingen vinder over en anden kylling, bliver den til en dinosaur, der går med armene formet som et stort gab.
5. Når dinosauren vinder over en anden dinosaur, bliver den til supermand, som flyver rundt.
6. Supermand er det sidste led i kæden. Til sidst er der en hel flok af supermænd, men kun ét æg, én kylling og én dinosaur.
7. Obs: man kan kun lave sten-saks-papir med samme figur som en selv:
 - a. Æg mod æg, kylling mod kylling, dinosaur mod dinosaur.

Variation: Find på andre figurer, som børnene kan udvikle sig til.

8.1.3 Lille Pip og De Fine Forskellige Æg (tid: 20 minutter)

Læringsmål	At børnene opnår viden om æg via fysisk aktivitet og leg
Sted	Udenfor eller et sted med masser af gulvplads
Form	Plenum

Aktivitetsbeskrivelse

1. Placer børnene i en stor cirkel (stående eller siddende).
2. Giv børnene følgende roller:
 - 1 barn skal være: Lille Pip
 - 1 barn skal være: Mor
 - 1 barn skal være: Far
 - Resten skal være: De Fine Forskellige Æg
3. Fortæl børnene, at de skal høre en historie, hvor de skal deltage aktivt.
4. Forklar børnene reglerne for historielæsningen: Når historien læses, så løber den eller de personer, der bliver nævnt, én gang rundt om stoleopstillingen og tilbage til egen plads. Lille Pip, Mor, Far og De Fine Forskellige Æg skal sidde på hver deres stol.
5. Læs historien (næste side) højt, når børnene sidder på deres pladser. Tal højt og med ekstra TRYK på oplæsningen af navnene, hvor børnene skal løbe. Hvis der stadig er en, der løber, så vent ved punktum, og læs først videre når alle sidder ned igen.
6. Saml op, ved at lade børnene gætte, hvor mange gange de forskellige roller blev sagt. Der blev sagt
 - **Lille Pip** 18 gange
 - **Mor** 17 gange
 - **Far** 17 gange
 - **De Fine Forskellige Æg** 14 gange
7. Stil børnene spørgsmål om historien: Hvilke 4 slags æg var der? Hvilken størrelse æg købte familien? Hvilken butik handlede familien i?

Tip: Er der over 20 børn, kan de deles i to grupper med hver deres stoleopstilling. Historien kan stadig læses højt for alle på samme tid.

Historien om lille Pip og de fine forskellige æg

En dag da **Lille Pip** var ovre hos en af sine kammerater, havde kammeraten fortalt **Lille Pip**, at han havde været med sin **Mor** og **Far** ude og handle, og der havde de set **De Fine Forskellige Æg**. **Lille Pip** ville vide, hvilke slags **Fine Forskellige Æg** det var, han havde set. Men kammeraten sagde, at det måtte **Lille Pip** selv finde ud af.

Lille Pip løb straks hjem og spurgte **Mor** og **Far**, om de kunne tage ud og handle i REMA 1000 for at se **De fine forskellige æg**. **Mor** sagde først nej, men **Far** var med på ideen.

Næste dag skrev **Mor** en indkøbsliste, **Far** vaskede bilen og **Lille Pip** glædede sig, for nu skulle de i REMA 1000, og se hvilke typer **De Fine Forskellige Æg** var for nogle.

Da de kom derud, steg først **Far**, så **Mor** og til sidst **Lille Pip** ud af bilen. **Lille Pip** ville straks hen og se **De Fine Forskellige Æg**, men **Mor** og **Far** havde taget en lang indkøbsliste med, så de skulle hente nogle andre fødevarer først. **Mor** og **Far** og **Lille Pip** skulle nemlig handle andre fødevarer ind, så de kunne lave mad med **De Fine Forskellige Æg**. **Far** ville have tærte med **De Fine Forskellige Æg** og grøntsager til aftensmad, og **Mor** ville have omelet med purløg og tomat til morgenmad. Da de havde fundet de andre fødevarer, ville **Lille Pip** hen til **De Fine Forskellige Æg**, for nu kunne han ikke vente længere. **Mor** og **Far** tog derfor **Lille Pip** i hånden og gik hen til køleskabet, hvor **De Fine Forskellige Æg** stod. **Mor** og **Far** havde skrevet på indkøbslisten, at de skulle bruge en bakke med 10 æg. **Lille Pip** lagde mærke til, at der var 4 forskellige slags af **De Fine Forskellige Æg**. Der var økologiske æg, buræg, frilandsæg og skrabeæg. **Mor** ville gerne have store æg, så de fandt nogle æg, hvor der stod M/L på. Det betyder, at **De Fine Forskellige Æg** i den pakke er størrelse medium eller large. **Far** ville gerne vide, hvor mange dage de havde til at bruge æggene, og kiggede derfor på holdbarhedsdatoen. De havde stadig 3 uger til at bruge **De Fine Forskellige Æg**, og det var rigeligt.

Da **Mor** og **Far** og **Lille Pip** havde fundet den æggebakke fra køleren med **De Fine Forskellige Æg**, som de skulle bruge, manglede de ikke mere fra indkøbslisten. **Mor** og **Far** betalte for varerne, og de var klar til at tage hjem. Da de havde fundet bilen, steg først **Mor**, derefter **Far** og til sidst **Lille Pip** ind i bilen.

På hjemvejen snakkede **Lille Pip**, og gentog hvilke typer af **De Fine Forskellige Æg** der var: Økologiske, skrabe, bur og frilandsæg. **Mor** blev lidt irriteret, men **Far** sad bare og grinede.

Da de var kommet hjem **Mor** og **Far** og **Lille Pip** var kommet ud af bilen, løb **Lille Pip** straks over til sine kammerater, hvor **Lille Pip** fortalte, at han havde været ude og handle sammen med sin **Mor** og **Far**, og der havde de set **De fine forskellige æg**, så sandt som han hed **Lille Pip**.

8.2 Aktiviteter egnet til kartoflens dag – tirsdag

Kort om kartoflen - kan læses op for børnene

Kartoflen stammer oprindeligt fra Sydamerika, hvor den har været dyrket i flere tusinde år. I dag er den en af de mest spiste grøntsager i Danmark og i resten af verden.

Kartofler vokser under jorden på kartoffelplanten. De indeholder stivelse, som giver kroppen energi, og de er også en god kilde til blandt andet C-vitamin og kostfibre.

Når kartofler bliver udsat for varme, bliver stivelsen blødere, og kartoflen ændrer både smag og konsistens. Kartofler kan tilberedes på mange forskellige måder. De kan koges, bages, steges eller moses, og de kan bruges i alt fra supper og salater til kartoffelmos og pommes frites. Kartofler kan også bruges til at lave mel og stivelse, som findes i mange forskellige fødevarer.

Der findes mange forskellige sorter af kartofler. Nogle er bedst til at koge, mens andre egner sig godt til ovnretter eller til at blive stegt sprøde. Nye kartofler er en særlig dansk sommertradition, som mange glæder sig til hvert år.

8.2.1 Quiz om kartoflen (tid: 5-10 minutter)

Læringsmål	At børnene lærer om kartofler
Sted	Udenfor (evt. inde)
Form	Holdvis eller plenum

Intro: I quizzen sætter vi fokus på kartofler, som I har arbejdet med i madopskrifterne tirsdag. Quizzen kan gennemføres på forskellig vis, fx:

- I plenum, hvor alle dystet mod alle (ønsker man at svare, rækkes hånden op)
- I plenum, hvor hvert hold dystet mod de andre hold
- Gruppevis, hvor børnene dystet mod deres egne holdkammerater
- Siddende ved borde, på gulv eller græs
- Med fysisk aktivitet som en del af quizzen, hvor den der skal svare skal løbe hen til instruktøren, der læser spørgsmålet op

Quiz-spørgsmål

Hvilken kategori tilhører kartoflen? (Korrekt svar: 2)

- 1) Fine grøntsager
- 2) Rodfrugter
- 3) Frugter

Hvor gror kartoflen? *(Korrekt svar: 3)*

- 1) I et træ
- 2) På en busk
- 3) I jorden under en plante

Kan kartofler spises med skræl? *(Korrekt svar: 1)*

- 1) Ja, der er mange gode vitaminer i skrællen
- 2) Nej, det kan man ikke

Hvad koger man kartofler i? *(Korrekt svar 2)*

- 1) Mælk
- 2) Vand
- 3) Cola

Hvordan skal kartoflen opbevares? *(Korrekt svar: 1)*

- 1) Mørkt, køligt og tørt
- 2) Mørkt, varmt og tørt
- 3) Lyst, køligt og vådt

Må man spise grønne kartofler? *(Korrekt svar: 3)*

- 1) Ja, alle kartofler er grønne
- 2) Ja, det grønne skal bare skrælles af
- 3) Nej, de er giftige

Hvilke gode egenskaber har kartoflen? *(Korrekt svar: 1 og 2)*

- 1) Kartofflen mætter godt for få kalorier
- 2) Kartofflen kan tilberedes på mange forskellige måder
- 3) Kartofflen indeholder meget fedt, som vi skal have meget af

Hvor mange gram kartofler anbefales vi at spise dagligt? *(Korrekt svar: 2)*

- 1) 50 gram
- 2) 100 gram
- 3) Vi anbefales ikke at spise kartofler

Hvilke af disse har det laveste klimaaftryk *(Korrekt svar: 3)*

- 1) Avokado
- 2) Ris
- 3) Kartoffel

Hvad er en læggekartoffel *(Korrekt svar: 3)*

- 1) Kartoffler der har ligget for længe
- 2) Dem vi spiser på tallerkenen
- 3) Dem vi lægger i jorden for at lave flere spisekartofler

8.2.2 Kartoffelrøver (tid: 20 minutter)

Læringsmål	At børnene er fysisk aktive og oplever fysisk aktivitet som værende sjovt
Sted	Udendørs eller i en gymnastiksal
Form	Børnene deles i to hold. 1 instruktør er ansvarlig for aktiviteten, 2 andre instruktører hjælper til

Materialer

- 10-20 stk. kartofler (alt efter, hvor mange der ønskes på hver banehalvdel).
- 6 store plasticskåle (til at inddele de to banehalvdele)

Aktivitetsbeskrivelse

1. Lav en bane med en midterlinje og to lige store halvdele på ca. 8x8 meter.
2. Inddel børnene i 2 hold, som placeres på hver deres banehalvdel.
3. Hvert hold skal have 5-10 kartofler, som de placerer ud over deres banehalvdel.
4. Det gælder nu om at stjæle det andet holds kartofler over på sin egen banehalvdel uden at blive fanget af modstanderen.
5. Kartofflerne skal stjæles uden, at modstanderen rører ved dig. Når en deltager er inde på modstanderens banehalvdel, så må de fange deltageren.
6. Hvis deltageren bliver fanget af modstanderen, så skal deltageren lægge kartoflen tilbage og gå ind på sin egen banehalvdel, før deltageren må begynde igen.
7. Holdet vinder ved at stjæle alle modstanderholdets kartofler uden at blive fanget. Alternativt kan der sættes et ur, og det hold, som har flest kartofler på deres banehalvdel, når uret ringer, har vundet.

8.2.3 Historie(r) om kartoflen (tid: 25 minutter)

Læringsmål	At børnene skal lære mere om kartoflen på en sjov og anderledes måde + evt. samtidig er fysisk aktive
Sted	Afhænger af hvordan aktiviteten gennemføres
Form	1 instruktør er ansvarlig for aktiviteten, 2 andre instruktører hjælper til

Udvælg en af følgende historier

- "Eventyret om den vidunderlige kartoffel" – findes på YouTube
- "Historien om den heldige kartoffel" af Johannes Møllehave – kan lånes på biblioteket

Intro: Via historiefortælling, visning af filmen eller alternativt blot lytte til filmen (hvis I ikke har skærm), kan børnene få masser af viden om kartoflen. Aktiviteten kan gennemføres på forskellig vis og forskellige steder på skolen. Uanset hvilken model der vælges, kan det være en idé at spørge ind til historien, efter den er blevet vist / fortalt.

Forslag til måder at bruge historierne:

- Historien læses højt for børnene, fx under spisning
- YouTube-videoen vises for børnene (kræver skærm)
- YouTube-videoen afspilles, hvor børnene lytter til historien
- Med fysisk aktivitet
 - Hver gang der nævnes ordet "kartoffel" skal børnene lave et højt hop eller lignende.
 - Børnene står i en rundkreds omkring en instruktør, som har en pose med kartofler (alternativt papirkugler I leger er kartofler). Instruktøren lægger fx 2 kartofler på jorden / gulvet. Hver gang ordet "kartoffel" bliver nævnt i historien, skal børnene forsøge at få fat i en kartoffel. Den der har samlet flest kartofler, når historien er slut, har vundet.

8.3 Aktiviteter egnet til æblets dag – onsdag

Kort om æbler – kan læses op for børnene

En af de mest populære frugter i Danmark er æbler, og de har været dyrket her i mange hundrede år. Æbler indeholder blandt andet kostfibre og C-vitamin og kan spises både med og uden skræl.

Æbler vokser på træer og høstes som regel om efteråret. De kerner, der ligger inde i æblets kernehus, kan blive til nye æbletræer, hvis de får lov til at spire.

Der findes mange forskellige æblesorter, som kan smage både sødt, syrligt og sprødt. Du kan spise æbler rå, men de kan også bruges i mange forskellige retter. De smager godt i salater, kager, grød og desserter, og de kan også bruges i madlavning sammen med for eksempel kød og grøntsager.

8.3.1 Quiz om æblet (5-10 minutter)

Læringsmål	At børnene lærer om æblet
Sted	Udenfor (evt. inde)
Form	Holdvis eller plenum

Intro: I quizzen sætter vi fokus på æblet, som I har arbejdet med i madopskrifterne onsdag. Quizzen kan gennemføres på forskellig vis, fx:

- I plenum, hvor alle dyster mod alle (ønsker man at svare, rækkes hånden op)
- I plenum, hvor hvert hold dyster mod de andre hold
- Gruppevis, hvor børnene dyster mod deres egne holdkammerater
- Siddende ved borde, på gulv eller græs
- Med fysisk aktivitet som en del af quizzen, hvor den der skal svare skal løbe hen til instruktøren, der læser spørgsmålet op

Quiz-spørgsmål

Hvilken af følgende retter bruger man ofte æbler i? (*Korrekt svar: 1*)

- 1) Boller i karry
- 2) Spaghetti kødsovs
- 3) Blomkålssuppe

Hvilken af følgende vitaminer finder man i æbler? (*Korrekt svar: 3*)

- 1) D-vitamin
- 2) B6-vitamin
- 3) C-vitamin

Hvem spiste ifølge biblen af den forbudne frugt (æblet) i Edens have? (Korrekt svar: 3)

- 1) Peter
- 2) Adam
- 3) Eva

Hvad er æbleflæsk? (Korrekt svar: 2)

- 1) En dessert med æbler og flødeskum
- 2) En gammel dansk ret, der tilberedes af æbler, flæsk og løg
- 3) Det er der ikke noget, der hedder

Hvilken af disse er **ikke** en æblesort? (Korrekt svar: 2)

- 1) Discovery
- 2) Conference
- 3) Cox Orange

Hvordan skal æbler helst opbevares – hvor holder de sig bedst? (Korrekt svar: 1)

- 1) I køleskabet
- 2) På køkkenbordet
- 3) I køkkenskabet

Hvornår er æblet i sæson i Danmark? (Korrekt svar: 3)

- 1) Januar til marts
- 2) April til august
- 3) August til maj

Hvilken by kaldes "The Big Apple" (det store æble)? (Korrekt svar: 1)

- 1) New York
- 2) København
- 3) Amsterdam

Ifølge et gammelt ordsprog holder et æble om dagen en bestemt person væk – hvem? (Korrekt svar: 2)

- 1) Frisøren
- 2) Lægen
- 3) Læreren

8.3.2 Æblesmagning (20 minutter)

Læringsmål	At give børnene indblik i de mange forskellige typer æbler, der findes
Sted	I skolekøkkenet
Form	Køkkenhold

Materialer

- 3 forskellige danske æblesorter i sæson, fx Ingrid Marie, Elstar og Rød Aroma (et sæt per køkkenhold)
- Pen og papir

Introduktionstekst

Æblet har været kendt i Danmark i flere tusinde år. De første æbler var vilde æbler, der voksede i skoven, og som var ret sure. Først i middelalderen begyndte munke i de danske klostre at dyrke og forædle æblesorter. Senere blev der plantet frugthaver i hele landet. I dag bliver æblet dyrket i plantager og i haver. Det danske klima er godt at dyrke æbler i. Der er mange forskellige æblesorter i Danmark – mere end 250 sorter. Discovery, Ingrid Marie, Cox Orange, Gråsten, Elstar, Filippa og Rød Aroma er kendte danske æblesorter, der er i sæson om efteråret – fra september til december. Der er stor forskel på æblernes størrelse, former, duft, tekstur og smag.

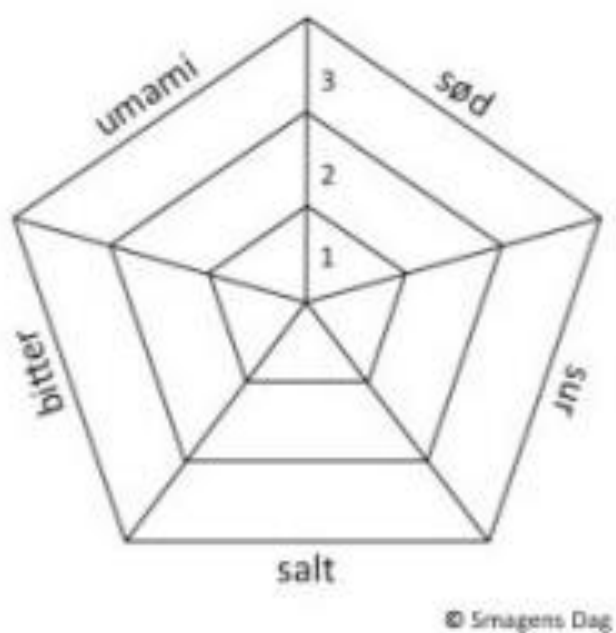
Aktivitetsbeskrivelse

1. Læs introduktionsteksten op for børnene.
2. Fortæl børnene, at de om lidt skal smage på de 3 forskellige æbler, som I har foran jer.
3. Giv børnene et stykke papir og bed dem lave / tegne nedenstående skema i stort format, så det fylder hele papiret (og der er god plads til at skrive i felterne):

Hvilken æblesort	Form	Farve	Duft	Smag
1:				
2:				
3:				

4. Bed holdet beskrive de 3 æblesorters form, farve og duft – skriv input ind i skemaet.
5. Bed børnene skylle æblerne, fjerne kernehuset og skære æblerne i både – læg hver æblesort på hver sin tallerken.
6. Kig på og duft til æblerne igen – er der noget, som skal tilføjes i skemaet?
7. Lad børnene smage på de 3 forskellige æbler og bed dem beskrive smagen:
 - Hvilke grundsmage har æblet (sød, sur, salt, bitter, umami)?
 - Hvor tydelig er de forskellige grundsmage på en skala fra 1-3?

Tip: Ved beskrivelse af smag kan følgende Smage-5-kant fra Smagens dag bruges.



Bonusinformation om æbler (kan læses op)

Nyplukkede æbler kan holde sig friske i lang tid. Æbler fra haven skal opbevares koldt og i kasser. Garagen, carporten, kælderen, udestuen eller altanen er gode steder at opbevare æbler. Æbleplantager opbevarer deres æbler på et æblehotel. Et æblehotel er et stort kølerum, hvor der er 1-2 grader varmt og meget lidt ilt. Når æblerne kommer på æblehotellet, går de i dvale og sover. Når æblerne bliver taget ud af kølerummet, er de stadig helt friske. På den måde kan vi købe friske danske æbler, lige til det bliver forår.

8.3.3 Bid til æblet

Læringsmål	En sjov aktivitet, der giver smil på læben
Sted	I skolegård eller på en græsplæne / boldbane
Form	Plenum

Materialer

- En skål med vand per barn
- Et (skyllet) æble per barn

Aktivitetsbeskrivelse

1. Børnene stiller sig på en række – foran hvert barn placeres en skål med vand samt et æble.
2. Børnene skal nu konkurrere om, hvem der kan spise mest af deres æble. Hænderne skal være på ryggen, når der spises.
3. En instruktør tæller ned (3-2-1) til start – børnene har 1 minut til at spise.
4. Når tiden er gået, afgør instruktøren / instruktørerne hvem der har vundet.

8.4 Andre aktiviteter og lege – kan vælges alle dage

8.4.1 Madskolequiz (tid: 5-10 minutter)

Læringsmål	At børnene lærer om fødevarer, ernæring, madspild og lignende emner
Sted	Udenfor (evt. inde)
Form	Holdvis eller plenum

Nedenstående spørgsmål (eller et mindre udvalg heraf) kan bruges på forskellig vis, fx:

- I plenum, hvor alle dyster mod alle (ønsker man at svare, rækkes hånden op)
- I plenum, hvor hvert hold dyster mod de andre hold
- Gruppevis, hvor børnene dyster mod deres egne holdkammerater
- Siddende ved borde, på gulv eller græs
- Med fysisk aktivitet, som en del af quizen, hvor den der skal svare skal løbe hen til instruktøren, der læser spørgsmålet op

Quiz-spørgsmål

Hvad bruger man datomærkning til? (*Korrekt svar: 1*)

- 1) Til at se om fødevaren er ved at blive for gammel
- 2) Til at se hvordan man skal anvende fødevaren
- 3) Til at se hvor fødevaren er produceret henne

Hvornår kan man ikke regne med holdbarhedsdatoen? (*Korrekt svar: 1 & 2*)

- 1) Hvis fødevaren er blevet åbnet, eller er blevet opbevaret forkert
- 2) Hvis fødevaren eller emballagen er gået i stykker
- 3) Hvis fødevaren har været på tilbud

Hvad gør man ved en fødevare, hvor *sidste anvendelsesdato* er overskredet? (*Korrekt svar: 3*)

- 1) Smag på den og vurder om den stadig er god
- 2) Det er lige meget – den kan sagtens bruges
- 3) Den skal smides ud

Hvad gør man ved en fødevare, hvor *mindst holdbar til*-datoen er overskredet? (*Korrekt svar: 2*)

- 1) Den skal smides ud
- 2) Kig på den, duft til den og smag på den
- 3) Det er lige meget – den kan sagtens bruges

Hvad skal man huske, hvis man sætter komfuret på høj varme? *(Korrekt svar: 1)*

- 1) Der skal røres i maden hele tiden
- 2) Maden tager længere tid at lave
- 3) Der skal røres i maden en gang imellem

Hvad er det absolut vigtigste at gøre, inden man starter med at lave mad? *(Korrekt svar: 3)*

- 1) Få tisset af
- 2) Tage forklæde på
- 3) Vaske hænder

Hvordan ser Nøglehulsmærket ud? *(Korrekt svar: 2)*

- 1) En grøn firkant med et hvidt kryds i midten
- 2) En grøn cirkel med et hvidt nøglehul i midten
- 3) En grøn trekant med et hvidt nøglehul i midten

Hvilke 4 råd ligger bag Nøglehulsmærket? *(Korrekt svar: 1)*

- 1) Spar på fedt, Spar på sukker, Spar på salt og Spis flere kostfibre og fuldkorn
- 2) Spar på fedt, Spar på sukker, Spar på salt og Spis mere protein
- 3) Spar på fedt, Spar på sukker, Spar på Salt og Spis mindre kostfibre og fuldkorn

Hvor mange officielle kostråd er der? *(Korrekt svar: 2)*

- 1) 5
- 2) 7
- 3) 10

Hvor mange minutter bør børn være fysisk aktive hver dag? *(Korrekt svar: 2)*

- 1) 30 minutter
- 2) 60 minutter
- 3) 90 minutter

Hvor mange gange om ugen, anbefales vi at spise fisk til aftensmad? *(Korrekt svar: 2)*

- 1) 1 gang om ugen
- 2) 2 gange om ugen
- 3) 3 gange om ugen

Hvad skal vaskes op først? *(Korrekt svar: 1)*

- 1) Glas
- 2) Bestik
- 3) Gryder

Hvor meget opvaskemiddel skal der i en balje med vand? *(Korrekt svar: 2)*

- 1) En teske
- 2) En spiseske
- 3) En deciliter

Hvorfor skal man skylle tingene af, inden man vasker dem op? *(Korrekt svar: 3)*

- 1) For at bruge mest muligt vand
- 2) Fordi det helst skal tage lang tid at vaske op
- 3) For at få fjernet madrester

Hvad hedder Madskolens instruktører? *(indsæt selv de rigtige navne og de forkerte navne i svarmulighederne)*

- 1) xxx
- 2) xxx
- 3) xxx

I de officielle kostråd anbefaler man: *(korrekt svar: 2)*

- 1) Kun at drikke juice
- 2) Flere grøntsager og frugter
- 3) Kun at spise rodfrugter

Hvilken slags brød skal der være i en madpakke? *(korrekt svar: 1)*

- 1) Helst rugbrød eller fuldkornsbrød
- 2) Helst hvidt brød uden kerner
- 3) Der skal ikke være brød i en madpakke

Hvad er bedst at gøre med rester? *(Korrekt svar: 3)*

- 1) Smide resterne ud i skraldespanden
- 2) Spise alt op selvom man er mæt
- 3) Gemme resterne i køleskabet til madpakken eller en ny ret

Hvad bidrager til at mindske madspild? *(Korrekt svar: 2)*

- 1) Købe store mængder af mange forskellige fødevarer
- 2) Handle ind med en indkøbsliste
- 3) Købe fødevarer på tilbud

Hvad kan man bruge tørt brød til, som ikke er muggent? *(Korrekt svar: 1)*

- 1) Brødcroutoner
- 2) Ikke noget
- 3) En ansigtsmaske

8.4.2 Dagens tema – dagens plakat (tid: 20 minutter)

Læringsmål	Lade børnene gruppevis fordybe sig i dagens fødevaretema (hhv. æg, kartoffel og æble)
Sted	Udenfor eller et sted med masser af gulv/bordplads
Form	Plenum

Materialer

- A3-papir til hver gruppe (findes i materialekassen)
- Skrive- / tegneredskaber
- Tilbudsaviser, reklamer, ugeblade og lignende
- Sakse
- Elefantsnot / tape / limstifter (findes i materialekassen)

Aktivitetsbeskrivelse

1. Uddel A3-papirer og placer øvrige materialer på et fællesbord, hvorfra børnene kan hente det, de skal bruge.
2. Børnene skal nu gruppevis lave en plakat med dagens tema – dvs. tegne/ skrive/ indsætte billeder, der illustrerer den fødevaregruppe, som I har fokus på den pågældende dag. Børnene kan også have fokus på, hvor fødevaren kommer fra eller hvad fødevaren bruges til.
3. Hæng plakaterne op på væggen og lad evt. hvert hold fortælle de andre, hvad de har puttet på deres plakat.

8.4.3 Simon siger (tid: 20 minutter)

Læringsmål	At børnene er fysisk aktive og har det sjovt
Sted	Skolegård eller anden udendørs areal (evt. gymnastiksal)
Form	Plenum – 1 instruktør er ansvarlig

Aktivitetsbeskrivelse

1. Børnene står med god luft omkring sig med ansigtet mod instruktøren, så alle stadig kan høre instruktøren.
2. Instruktøren starter med at give 3 udfordringer til børnene – hver udfordring starter med ordene "Simon siger" (instruktøren illustrerer selv, hvad der skal gøres).
3. Udfordringerne kan fx være:
 - a. Simon siger... hop på stedet
 - b. Simon siger... hop på det ene ben
 - c. Simon siger... kun numsen må røre ved jorden (sid i en båd)
 - d. Simon siger... drej rundt om dig selv
 - e. Simon siger... vis dit køkkenholds Madskole-high-five
4. Lad børnene på skift være den, der står foran de andre børn og giver x antal udfordringer til de andre børn med start-ordene "Simon siger..."

8.4.4 Gæt dit dyr (tid: 15 minutter)

Læringsmål	Børnene skal bruge deres kreativitet til at øge deres viden om dyr
Sted	Skolegård eller anden udendørs areal (evt. gymnastiksal)
Form	Plenum – 1 instruktør er ansvarlig

Materialer

- En pakke med post-it (eller almindeligt papir klippet i mindre stykker)
- Skriveredskaber
- En skål
- En rulle tape

Aktivitetsbeskrivelse

1. Uddel papirstykker til hvert barn.
2. Hvert barn skriver mindst et eksempel på et dyr (et dyr per papir). Der skal skrives overordnede dyrearter (fx "hest" og ikke "Islænder"). Fortæl ikke de andre, hvad der skrives.
3. Instruktøren indsamler sedlerne.
4. En instruktør klistrer et dyr på ryggen af alle børnene. Man må ikke sige de andres dyr højt.
5. Børnene skal nu gætte deres dyr ved at stille et spørgsmål til de andre børn, der kun må besvare spørgsmålet med ja eller nej. Man må ikke spørge om fx "hvor mange ben har jeg?" det skal være fx "har jeg fire ben?".
6. Når man har stillet ét spørgsmål til ét barn, går man videre og stiller et nyt spørgsmål til et andet barn. Børnene har 10 minutter til at gå rundt imellem hinanden og stille spørgsmål.
7. Nu skal børnene skiftevis fortælle i plenum hvilket dyr, de tror, de har på ryggen.
8. De børn, der gætter deres dyr forkert, får nu lov til at stille op til tre spørgsmål i plenum.
9. Hjælp de børn, der har svært ved at gætte deres dyr, med at formulere spørgsmål.
10. Læg alle sedlerne tilbage i skålen og leg evt. en gang til, hvis der er tid til det.

Forslag til dyr

- Ko, hest, gris, lam, kylling, fisk

Alternativer

- Under pkt. 5 kan evt. indføres, at dyrenes lyde ej heller må siges.
- Instruktøren kan også selv skrive dyr på sedler, så den del med, at børnene selv skriver, springes over.

8.4.5 De officielle Kostråd (tid: 40 minutter)

Læringsmål	Børnene skal via en aktiverende tilgang opnå kendskab til De officielle Kostråd for herigennem at blive bevidste om, hvordan de kan fremme egen sundhed via de fødevarevalg, de træffer
Sted	Skolekøkkenet
Form	Køkkenhold

Materialer

- Kostrådsplakat – en til hvert hold (se materialemappen)
- A3-papirer (se materialemappen)
- Skriveredskaber
- Tilbudsaviser, reklamer, ugeblade og lignende
- Sakse
- Elefantsnot / tape / limstifter (se materialemappen)

Baggrundsviden

De officielle Kostråd – godt for sundhed og klima er anbefalinger, der er udarbejdet af Fødevarestyrelsen. Kostrådene er en rettesnor, og når du følger dem, vil kroppen få dækket behovet for vitaminer, mineraler og andre vigtige næringsstoffer. Desuden vil det være nemmere at opretholde en sund vægt, og du mindsker risikoen for at blive syg. Endeligt er kostrådene med til at skabe en klimavenlig balance i det, du spiser og drikker. Nedenfor ses kostrådene. Læs mere om kostrådene på www.altomkost.dk.

Spis planterigt, varieret og ikke for meget		
Spis flere grøntsager og frugter	Spis mindre kød – vælg bælgfrugter og fisk	Spis mad med fuldkorn
Vælg planteolier og magre mejeriprodukter	Spis mindre af det søde, salte og fede	Sluk tørsten i vand

Aktivitetsbeskrivelse

1. Fortæl børnene om kostrådene med udgangspunkt i baggrundsviden ovenfor (5 minutter).
2. Fordel kostrådene mellem grupperne, så hver gruppe får deres unikke kostråd. De kostråd grupperne ikke vælger har instruktørerne ansvaret for kort at fortælle om (under pkt. 7).
3. Uddel A3-papirer og øvrige materialer. Skriv gruppens kostråd øverst på A3-papiret.
4. Børnene skal nu læse teksten, der hører til deres kostråd (se bilag 1). Herefter er det børnenes opgave at tegne/ skrive/ indsætte billeder, der illustrerer det kostråd, de har fået.
5. Hæng plakaterne op på væggen.
6. Lad hvert hold fortælle om deres kostråd til resten af børnene – instruktørerne hjælper / supplerer med viden. Og instruktørerne fortæller om de kostråd, grupperne ikke har været igennem.

OBS: Vær opmærksom på positiv kommunikation ift. de enkelte fødevarer (se afsnit 2.2.1)

8.4.6 Smageplancher (tid: 10 min. dagligt / 20 min., den sidste dag)

Læringsmål	Børnene reflekterer over, hvilke (nye) fødevarer de har smagt på '3 dage med Madskoler'
Sted	Udenfor eller indenfor
Form	Individuelt

Materialer

- Skriveredskaber
- Papir(er) til hvert barn

Aktivitetsbeskrivelse

1. Udlevér et stykke papir til hvert barn. Bed barnet skrive navn på papiret.
2. Barnet skriver eller tegner de fødevarer og retter, som han/hun har smagt – og markerer, hvis der er noget, han / hun har smagt for første gang (med en ring, stjerne eller lignende). Retten / fødevaren kan både skrives eller tegnes på planchen.
3. Smageplancherne kan laves / opdateres dagligt eller på en gang den sidste dag.
4. Giv børnene deres smageplanche(r) med hjem.

Sørg for, at børnene får en god smagsoplevelse, når de smager på de nye fødevarer.
Kan et barn ikke lide en fødevare, så snak med dem om, hvad de ikke kan lide ved den.

8.4.7 Stav en fødevare fra dagens opskrifter med egen krop (tid: 20 minutter)

Læringsmål	At udfordre børnene i at bruge deres krop til at stave ord og samarbejde for at udføre aktiviteten samt reflektere over hvilke fødevarer, der er brugt i løbet af dagen.
Sted	Udenfor eller indenfor
Form	Plenum / holdvis

Materialer

- Skriveredskaber
- Papir

Aktivitetsbeskrivelse

1. Alle børn skriver en fødevare, der bliver brugt i løbet af dagen, på et stykke papir og folder den sammen. Hjælp evt. med stavning hvis nødvendigt.
2. Alle børnenes papirer lægges i en fælles skål.
3. Holdene trækker på skift en seddel og skal nu stave til den fødevare, der står på sedlen, med deres egen krop – fx ved at lægge sig ned og sammen forme et bogstav ad gangen.
4. De øvrige hold skal forsøge at gætte, hvilken fødevare der staves til – det hold, der gætter først, får point.

Alternativer

- Aktiviteten kan også laves holdvis, hvor ét barn staver, og de øvrige fra holdet gætter.
- Vælg andre temaer end dagens fødevarer, børnene skal skrive ord på.
- I stedet for stave fødevaren med kroppen kan I også lave "gæt og grimasser", hvor børnene med ord og kropssprog forklarer fødevaren uden at sige fødevarens navn eller noget, der indgår i navnet (ved "spidskål", må der fx ikke siges "kål").

8.4.8 Legen om aftensmads-rester (tid: 20 minutter)

Læringsmål	At børnene gennem fysisk aktivitet bliver bekendt med begrebet madspild
Sted	Skolegården (evt. gymnastiksalen)
Form	1 ansvarlig instruktør (de andre instruktører deltager også)

Aktivitetsbeskrivelse

1. Børnene inddeles i køkkenhold. Der markeres en bane på 20 meter, hvor den ansvarlige instruktør samt de øvrige instruktører stiller sig på en linje (med siden til hinanden og med god afstand imellem hinanden).
2. Børnene stiller sig på række overfor deres køkkenhold-instruktør.
3. Den ansvarlige instruktør for legen læser de forskellige sætninger op (se nedenfor). Bed børnene i deres hold finde på en ny ret, hvor resterne kan indgå i.
4. Gør børnene opmærksomme på, at det er en samarbejdsøvelse og ikke en konkurrence om hurtighed.
5. Når børnene er blevet enige om en ret, løber en fra gruppen hen til deres holdinstruktør og fortæller, hvilken ret de har fundet på. Når svaret er blevet godkendt, må de løbe tilbage.
6. Legen fortsætter med en ny sætning, og det næste barn i rækken, skal løbe hen og svare.
7. Legen slutter, når instruktøren ikke har flere "retter", eller tiden er gået.

Sætningerne (find selv på flere hvis det bliver nødvendigt):

- I går fik I æggekage, der er en del æg tilbage, hvad kan I bruge dem til?
- I går fik I flæsketeg med kartofler, der er mange kartofler tilbage, hvad kan I bruge dem til?
- I går fik I spaghetti-kødsovs, der er stadig meget kødsovs tilbage, hvad kan det bruges til?
- I går fik I tomatsalat, men der er mange tomater tilbage, hvad kan I bruge dem til?
- I går fik I suppe med brød, der er meget brød tilbage, hvad kan I bruge det til?
- I går fik I oksesteget med kartoffelsalat, der er stadig kød tilbage, hvad kan det bruges til?
- I går fik I grøntsagstærte, der er broccoli og rødløg tilbage, hvad kan I bruge det til?
- I går fik I chili con carne med ris, men der er flere ris tilbage, hvad kan I bruge dem til?
- I går fik I hjemmelavet hotdogs, og der er flere pølser tilbage, hvad kan I bruge dem til?
- I går fik I helstegt kylling med nye kartofler, der er kylling tilbage, hvad kan I bruge det til?
- I går fik I rejemadder på brød, der er flere rejer tilbage, hvad kan I bruge dem til?

Bilag 1: De officielle Kostråd

De officielle Kostråd – godt for sundhed og klima er anbefalinger til mad og drikke, der er sund og samtidig klimavenlig. Nedenstående tekster er taget direkte fra <https://foedevarestyrelsen.dk/kost-og-foedevarer/alt-om-mad/de-officielle-kostraad>

Spis planterigt, varieret og ikke for meget

Planterig og varieret mad er mad med mange grøntsager, bælgrugter, frugter, nødder, frø, fuldkornsprodukter og kartofler. Planterig og varieret mad, der følger De officielle Kostråd, indeholder også fisk, æg, mejeriprodukter og planteolier samt en mindre mængde kød. Når du spiser planterigt og varieret, er bælgrugter, nødder, frø og kornprodukter vigtige kilder til protein.

At spise varieret betyder også, at du spiser forskellige grøntsager og frugter, forskellige kornprodukter, forskellige slags fisk osv. Variation er vigtig for at få alle de vitaminer, mineraler og andre næringsstoffer, din krop har brug for. De fleste af vores fødevarer indeholder også små mængder uønskede stoffer, som fx forskellige kemiske forbindelser eller tungmetaller. Ved at variere mellem forskellige fødevarer, undgår du et højt indtag af én enkelt type uønskede stoffer. Dette er vigtigt for din sundhed.

Samtidig er det vigtigt for både din sundhed og klimaet, at du ikke spiser for meget. Spis dig derfor mæt i sund mad, sluk tørsten i vand og begræns især sodavand, alkohol, slik, kage, chips og lignende.

Spis flere grøntsager og frugter

Grøntsager og frugter er gode for din sundhed. De mindsker risikoen for fx hjerte-kar-sygdomme og visse typer af kræft. Når du spiser mange grøntsager og frugter, bliver det nemmere at holde eller opnå en sund vægt.

Grøntsager og frugter indeholder mange vitaminer, mineraler og kostfibre. Især de grove grøntsager, som fx ærter, gulerødder, blomkål samt bælgrugter, indeholder mange kostfibre. Grøntsager i forskellige farver indeholder forskellige vitaminer og mineraler. De røde og orange grøntsager indeholder bl.a. betacaroten (vitamin A), mens de mørkegrønne grøntsager bl.a. indeholder calcium, folat og jern. Det er derfor vigtigt, at du spiser forskellige slags grøntsager.

Grøntsager og frugter er blandt de fødevarer, der har det laveste klimaaftryk. Frugter, bær og grøntsager, der er transporteret til Danmark med fly, belaster dog klimaet meget. Andre transportformer, fx med skib eller lastbil, har langt mindre betydning for belastningen af klimaet.

Spis mindre kød – vælg bælgrugter og fisk

Bælgrugter og nødder er gode valg, når du vil spise sundt. Når du spiser planterigt og varieret, er bælgrugter, nødder og frø gode kilder til protein og andre næringsstoffer. Samtidig er bælgrugter blandt de fødevarer, der har det laveste klimaaftryk.

Fisk og skaldyr er gode for din sundhed. De indeholder fedtstoffer, vitaminer og mineraler, fx vitamin D, jod og selen, som kan være svære at få nok af fra andre fødevarer. De bidrager derudover med protein. Særligt fede fisk er gode kilder til de vigtige omega-3-fedtsyrer og vitamin D. Når du spiser fisk flere gange om ugen, mindsker du risikoen for hjerte-kar-sygdomme. Det er vigtigt, at du varierer mellem de forskellige typer fisk.

Kød og æg bidrager både med protein, vitaminer og mineraler. For kød gælder det særligt vitamin B6, vitamin B12 og vitamin A samt mineralerne jern, zink og selen. Af hensyn til din sundhed skal du begrænse, hvor meget du spiser af kød fra firbenede dyr - og især forarbejdet kød. Firbenede dyr er fx okse, kalv, lam og gris. Forarbejdet kød er kød, der fx er røget og saltet, herunder kødpålæg, pølser og bacon.

Det er også godt for klimaet, når du skærer ned på kød. Det gælder alle kødtyper, og især okse- og lammekød, som er blandt de fødevarer, der har det højeste klimaaftryk. Fjerkræ, gris og æg belastar klimaet væsentligt mindre end okse- og lammekød.

Spis mad med fuldkorn

Fuldkorn er godt for din sundhed. Når du spiser fuldkorn, er det med til at mindske risikoen for hjerte-kar-sygdomme, type 2-diabetes og visse typer af kræft.

Fuldkorn finder du i mad, der er lavet af kornprodukter, hvor hele kornet er taget med. Derfor får du flere vitaminer, mineraler og kostfibre. Det er vitaminerne thiamin, riboflavin, niacin, vitamin B6, folat, vitamin E samt mineralerne jern og zink. Når du spiser planterigt og varieret, er kornprodukter også en vigtig kilde til protein.

Mad med fuldkorn mætter godt. Det betyder, at du spiser mindre og får lettere ved at holde vægten. Fuldkorn er desuden godt for fordøjelsen. Fuldkorn kan både være hele og knækkede kerner, og det kan være kerner, der er forarbejdet, fx til fuldkornsmel.

Kornprodukter er blandt de fødevarer, der har det laveste klimaaftryk. Ris kan dog have et højere klimaaftryk end andre kornprodukter.

Vælg planteolier og magre mejeriprodukter

Planteolier, fx raps- og olivenolie, er gode kilder til fedtstof, når du vil spise sundt og klimavenligt. Når du vælger planteolier i stedet for hårde fedtstoffer, fx smør og kokosolie, er det godt for din sundhed, da du mindsker risikoen for hjerte-kar-sygdomme. Du får desuden flere af de fedtstoffer, som din krop har brug for.

Alle typer fedtstoffer bidrager dog med mange kalorier. Det er derfor vigtigt, at du ikke spiser for meget fedtstof. Planteolier har et lavere klimaaftryk end fx smør og blandingsprodukter.

Mejeriprodukter, som mælk, syrnede mælkeprodukter og ost, indeholder både protein og forskellige vitaminer og mineraler, fx vitamin B2, vitamin B12, fosfor, jod og calcium (kalk). Calcium er vigtigt for bl.a. knogler og tænder.

Når du vælger magre mejeriprodukter frem for federe varianter, får du de vigtige næringsstoffer og samtidig færre kalorier. Du kan godt spise lidt af de federe mejeriprodukter – men kun en gang imellem. Spiser du mange mejeriprodukter, bidrager det til øget klimabelastning.

Spis mindre af det søde, salte og fede

I en sund og varieret kost er der plads til 5 håndfulde snacks og søde sager om ugen. Snacks og søde sager er fødevarer, der har et højt indhold af salt, sukker eller mættet fedt, og som ofte har mange kalorier. Det er samtidig fødevarer, som typisk ikke har noget betydeligt indhold af vitaminer og mineraler. Du kan godt spise lidt af det søde, salte og fede, men du bør holde igen, da et højt indtag kan bidrage med for mange kalorier og føre til overvægt. Desuden optager denne slags fødevarer pladsen for den sunde mad, hvilket gør det svært at få de vitaminer og mineraler, som du har behov for. Søde sager øger også risikoen for at få huller i tænderne.

Det søde, salte og fede belaster desuden klimaet unødigt. Begræns derfor dit indtag - det er godt for både din sundhed og for klimaet.

Sluk tørsten i vand

Din krop har brug for vand for at fungere optimalt. Vand dækker dit væskebehov, uden at bidrage med kalorier. Af hensyn til din sundhed er det vigtigt, at du begrænser, hvor meget du drikker af alkohol og søde drikkevarer som fx sodavand, saftvand, sports- og energidrikke. Drik ikke alkohol for din sundheds skyld. Hvis du drikker mange sukkersødede drikkevarer og alkohol kan det bidrage med mange kalorier. Søde og særligt de syreholdige drikkevarer øger desuden risikoen for at få huller i tænderne. Sukkerfrie drikkevarer kan give syreskader på tænderne ligesom sukkerholdige drikkevarer. Forskellige typer af drikkevarer har forskellige klimaaftryk. Da vi i Danmark drikker meget alkohol, kaffe, te og søde drikkevarer, udgør disse drikkevarer tilsammen en betydelig del af det klimaaftryk, der kommer fra vores mad og drikke. Vand fra hanen er det mest klimavenlige valg.

4H – BÆREDYGTIGHED I BØRNEHØJDE

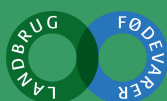
4H er en børne- og ungdomsorganisation, der giver børn sjove og lærerige oplevelser med natur, dyr og mad. Her får børn ansvar og får selv lov at prøve kræfter med alt fra grøntsagsdyrkning og madlavning til dyrepasning og bål. Vi tror på "learning by doing" og skaber selvstændige børn og unge, der ved hvor maden kommer fra.

I 4H er der fritidsaktiviteter indenfor mad, dyr, natur og håndværk. Aktiviteterne i klubberne er lokalt forankret og tager udgangspunkt i børnenes interesser. Derfor er der både madhold, fælleshaver, kæphestehold, kæledyrshold, kreative håndværk, ridning og meget mere. Det vigtigste i 4H er fællesskabet, og det er frivillige kræfter, der skaber det hele for børnene.

4H står for Hånd, Hoved, Hjerte og Helbred.

- **En Flittig Hånd:** Vi tror på at børn og unge lærer ved at udføre.
- **Et Kvikt Hoved:** Vi tror på at man lærer gennem hele livet, med alle sanser og ved at lege.
- **Et Varmt Hjerte:** Vores aktiviteter er lokalt forankrede.
- **Et Godt Helbred:** Vi mener at et aktivt liv og forståelse for kost giver et sundt liv.

Læs mere om 4H og Madskoler på
www.4H.dk og www.madskoler.dk



REMA 1000

3 dage med Madskoler arrangeres af 4H i et ikke kommercielt samarbejde med Landbrug & Fødevarer og REMA 1000. Madskoler er desuden støttet af en række øvrige sponsorer og samarbejdspartnere – se mere på madskoler.dk