

Pressemeddelelse

Smagens glæder granskes i nyt kæmpeprojekt

Forskere, kokke, undervisere og studerende vil åbne danskernes øjne for smagens betydning for livskvalitet og sundhedsfremme. Et nyskabende fireårigt formidlingsprojekt om smagen støttes massivt af Nordea-fonden.

Farvel til to flade halve med leverpostej. Goddag til sødme, saft og syrlighed, som får et solmodnet jordbær til at minde om en dansk sommerdag.

Det er billedlig talt baggrunden for et nyt storstilet initiativ, der skal få den almindelige dansker til for alvor at få øje på den daglige smagsoplevelses betydning for et bedre og rigere liv.

Nordea-fonden har netop uddelt 38 af de 42 mio. kroner, projektet koster. Der er således tale et kæmpeprojekt, som går utraditionelt til værks for at udforske, udfordre og værdsætte smagen i det daglige måltid.

“Smagen overses som ofte som en parameter i livskvalitet og sundhed. Og det er en skam, for smag er en central drivkraft for livsglæde, socialt samvær og dannelse. Smagen er med andre ord en nøgle til gode liv, som er en mærkesag for Nordea-fonden,” siger Henrik Lehmann Andersen, direktør i Nordea-fonden.

Samarbejde i et center uden mure

Som led i det fireårige projekt under titlen SmagForLivet etableres et center uden mure på University College Lillebælt. I projektet deltager bl.a. også Syddansk Universitet, Aarhus Universitet, Københavns Universitet, University College Sjælland og Nordic Food Lab.

Formålet med projektet er at fremskaffe og udnytte forskningsbaseret viden til at skabe almen forståelse for og praksis omkring smagen som et grundlæggende vilkår for det gode liv. Forståelsen udmøntes konkret i læring og undervisning, specielt i det nye fag madkundskab i folkeskolen og i skolens hverdag.

“Smag og viden om smag får en central rolle i det nye Madkundskabsfag,” siger Karen Wistoft, formand for den ministerielle arbejdsgruppe for Fælles Mål i madkundskab.

University College Lillebælt
HR og Kommunikation
Soldalen 8
7100 Vejle

Dato
12. maj 2014

Reference
NSD

Tlf.
3052 7149

E-mail
dahl@ucl.dk

Journalnummer
-

Projektet vil desuden sætte aftryk på professionshøjskolernes lærer-, pædagog-, ernærings- og sundhedsuddannelser samt arbejde med smag via integration med naturfag i ungdomsuddannelserne med fokus på et nyt fag, gastrofysik.

“Vil vi skabe forandring, er det vigtigt at starte med børnene og give dem læring om smag, da de er fremtidens borgere. Derfor skal også undervisere af børn uddannes hertil,” siger Anette K. Thybo, chef for Forskning og Innovation i UCL og tidligere leder af strategiske forskningsrådsprojekter om børns præference for sunde og velsmagende fødevarer.

Smag i uddannelser, erhverv og videnskaber

Gennem en formidlingsindsats, der kommer til at ‘røre hjerte, hjerne og hånd’ for flere generationer af børn og unge, forventes projektet at få en varig virkning på danskernes viden om og forståelse af smagens betydning for et godt og sundt liv.

Projektets konkrete resultater vil desuden blive formidlet til den brede befolkning.

Projektet gennemføres som et tværdisciplinært samarbejdsprojekt med lærer-, pædagog-, kokke-, sundheds- og ernæringsuddannelser, fødevarer- og ernæringsvidenskab, naturvidenskab, kulturvidenskaber, sensoriske videnskaber samt gastronomiske innovationslaboratorier.

SmagForLivet ledes af professor Ole G. Mouritsen, Syddansk Universitet. “Smag har et enormt og uudnyttet potentiale til at fortælle en god historie om os selv og vores verden,” siger Ole G. Mouritsen.

Mere om projektet samt fotos til pressen

www.smagforlivet.dk

For yderligere informationer, kontakt

Centerleder Ole G. Mouritsen, 6550 3528/3506, 6611 0858
ogm@memphys.sdu.dk
Syddansk Universitet (generelt om projektet)

Anette Kistrup Thybo, 2048 6416, akth1@ucl.dk
University College Lillebælt (uddannelser)

Karen Wistoft, 2613 2653, kawi@dpu.dk
Aarhus Universitet (læring og madkundskab)

Nordea-fonden: Kommunikationschef Tine Wickers, 3333 5770, 2840 8480, tw@nordeafonden.dk