



Smag for Livets resultater 2014-2018

Egenvurdering af Smag for Livets virke,
resultater og opfyldelse af mål og milepæle



SMAG for LIVET

Smag for Livets resultater

Egenvurdering af Smag for Livets virke,
resultater og opfyldelse af mål og milepæle

Af: Smag for Livets centerledelse. Juni 2018.

Smag for Livet er et tværfagligt forsknings- og formidlingscenter støttet af Nordea-fonden. Centret arbejder med en unik grad af tværfaglighed og med eksemplets kraft for at gøre smagen central, når vi spiser, og når vi lærer. Det sker ved at støtte og udfordre smag som drivkraft for livsglæde, sundhedsfremme, læring, dannelse og madhåndværk med det formål at skabe muligheder for et bedre og rigere liv for den danske befolkning.



SMAG for LIVET

NORDEA
FONDEN
Vi støtter gode liv

Indhold

Resumé 5

Introduktion: Smag for Livets mål og resultater 8

Smag for Livets formål 8

Baggrund for rapporten 8

Sådan er rapporten udarbejdet 8

Milepæl 1 - Læring 10

Resultaterne 11

Udfordringer og barrierer 15

Opsamling og muligheder 15

Milepæl 2 - Gastrofysik 16

Resultaterne 17

Udfordringer og barrierer 21

Opsamling og muligheder 21

Milepæl 3 - Håndværk 22

Resultaterne 23

Udfordringer og barrierer 27

Opsamling og muligheder 27

Milepæl 4 - Folkelig formidling 28

Resultaterne 29

Udfordringer og barrierer 33

Opsamling og muligheder 33

Virkemidler for samarbejde og tværdisciplinaritet 34

Bred folkelig formidling 34

Brug af eksemplets kraft 34

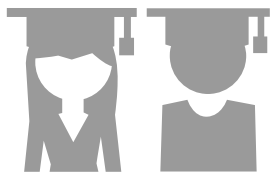
Projektorganisation og proces 35

Konklusion 36

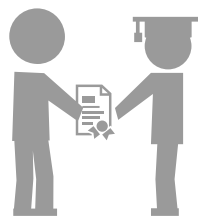
Appendiks I: Publikationer 37

Appendiks II: Smag for Livets organisation 44

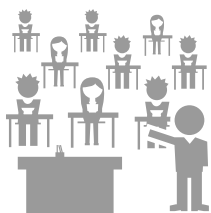
Flere end **200**
studerende fra alle vores partnere
og uddannelser har deltaget aktivt
i vores formidling



31 smagsambassadører
18 legatmodtagere



Vi har undervist over
200
folkeskoleklasser



Flere end **50** tilknyttede partnere på **17** forskellige institutioner og skoler



7 podcasts
69 webfilm



50 peer-reviewed forskningsartikler
61 populærartikler
23 bøger og rapporter

Dansk website: www.smagforlivet.dk
- et smagsunivers med gennemsnitligt



4.800
brugere pr. måned

9 udgivelser i egen skriftserie, SMAG



Vi har deltaget på flere end
20
forskellige festivaler og
nationale events



Hvoraf følgende har været med
tilbagevendende deltagelse:

Forsknings Døgn, Aarhus Food Festival,
SPIS! Odense, Kulinarisk Sydfyn,
Kulturnatten, Folkemødet,
Pometets festivaler, H.C. Andersen Festival,
DM i Madkundskab, Smagens Dag.

Resumé

Smag for Livet er et forsknings- og formidlingscenter, der vil gøre madens smag til central drivkraft for livsglæde, sundhedsfremme, læring, dannelse og madhåndværk med det formål at skabe muligheder for et bedre og rigere liv for den danske befolkning. Med støtte fra Nordea-fonden begyndte centret 1. juli 2014, og projektperioden løb frem til 30. juni 2018. Denne rapport er en egenvurdering og intern evaluering af Smag for Livets virke, resultater og opfyldelse af mål og milepæle for denne periode.

Den overordnede vurdering er, at Smag for Livet til fulde har opfyldt projektets mål. Centret har leveret på samtlige målsætninger og succeskriterier, og har endda skabt resultater, der ligger ud over disse, og stadig peger ind i centrets overordnede mål om at udbrede viden om smag.

Smag for Livet er lykkedes med at blive et unikt tværdisciplinært center for smag, et centrum og en katalysator for smagsprojekter og et 'go-to-place' for alle, der vil vide noget om smag, uanset praksis og faglighed. Centret er blevet stærkt forankret og indlejret i uddannelserne (særligt kokke-, lærer- og ernærings- og sundhedsuddannelserne samt folkeskoler, gymnasier og universiteter) og har opnået meget stor medinddragelse af studerende på tværs af uddannelser. De elever, studerende, lærere og lægmand, der har oplevet at lege og lære med smag i regi af Smag for Livet har i meget høj grad ytret stor begejstring undervejs og har grebet mulighederne for at videreformidle deres viden om smag.

Centret og centrets deltagere har opnået følgende resultater:

- vist, at smag kan bruges som motor til undervisning og læring i flere fag og uddannelser
- skabt, testet og udviklet en lang række undervisningsmaterialer om og gennem smag
- udviklet stærkt nyskabende teori og praksis omkring smagsdidaktik og -pædagogik samt vist best-practice for at arbejde med smag i skolen
- samlet og udgivet et evidensbaseret idékatalog om børns smagspræferencer
- etableret gastrofysik som et stærkt videnskabeligt felt, publiceret gastrofysisk forskning og brugt gastrofysikken som vej til undervisning, læring og bred, folkelig formidling
- inddraget unge ildsjæle som studerende, praktikanter, Smagsambassadører og legatmodtagere og sammen med dem formidlet videnskaben og håndværket bag smag til den brede befolkning
- skabt og afholdt formidlingsevents og undervisningsforløb på tværs af deltagernes fagligheder og praksisser, som på banebrydende vis når og inddrager meget brede målgrupper og åbner gæsternes, elevernes, undervisernes og arrangørernes øjne for smag
- skabt en digital vidensdatabase om smag på www.smagforlivet.dk og sociale medier
- lanceret en digital undervisningsplatform med smag i en lang række af folkeskolens fag
- integreret smag i uddannelser gennem kurser, projekter samt bachelor- og specialerapporter og derved nået et stort antal studerende
- publiceret en lang række **forsknings- og formidlingsartikler** ↪ om smag i videnskabelige og populærvidenskabelige tidsskrifter (se også appendiks I)

Smag for Livet har løbende kombineret forskning og formidling som tovejs processer: centrets deltagere har formidlet egne og andres forskning i smag gennem events, undervisning, hjemmeside m.m., og formidlingen har skabt rammer for forskning i, hvordan man bruger smag, og for nye forskningsspørgsmål om smag.

Centret har således:

- etableret et gastrolaboratorium, som netop kombinerer forskning, formidling og undervisning på denne måde
- skabt rammer for at lade kokke og forskere, såvel som kokkeelever og studerende, fra både naturvidenskab og humaniora, samarbejde omkring smagens håndværk og videnskab
- lanceret skriftserien SMAG om centrets virke og smag i bred forstand, og skrevet og udgivet ni bøger heri, inkl. en antologi målrettet professionsbachelorstuderende, der afdækker de mange forskellige faglige tilgange til smag

De børn, unge og voksne, der har taget del i Smag for Livets undervisning, events o.lign., har:

- oplevet en meget høj grad af inddragelse, relevant viden og hands-on aktiviteter
- deltaget i formidling og undervisning på baggrund af den opnåede viden og færdigheder
- i meget høj grad involveret sig med nysgerrighed, eksperimenteren og glæde

”[Det bedste jeg har lært i smagsklasserne er] hvordan man smager, og hvad jeg skal gøre for at få den smag, jeg vil have.”

Elev, 6. klasse, Dalum Skole.

Smag for Livet er også stødt på udfordringer, som det vurderes kan have hæmmet centrets virke og resulteret i delmål, som kun er opfyldt i nogen grad. De falder særligt inden for tre overordnede temaer:

- At 'nå køkkenerne'
Centret har kun i mindre grad vished for at være nået ud i køkkenerne, både derhjemme og ude på institutionerne, med den viden og de budskaber, som Smag for Livet har skabt, opsamlet og udbredt.
- At nå de unge i fritiden
Centret har kun i mindre grad skabt formidlingsformater, der når de unge i fritiden, fx brugerinddragende digitale platforme, hvor de unge medskaber formidlingen om smag.
- Viden om effekt på målgrupperne
Centret har kun i mindre grad indblik i, hvorvidt centrets viden, budskaber og aktiviteter når ud til en bredere målgruppe geografisk og socialt, og om hvilken effekt indsatsen og aktiviteterne har på målgrupperne.

I hvilken grad, disse punkter er opfyldt, har centret dog ingen formel eller målbar viden om, og der er således tale om en formodning på baggrund af egne oplevelser og viden om centrets virkemidler.

Samlet set har Smag for Livet efter centerledelsens egenvurdering til fulde opfyldt målsætningen om “at fremskaffe og udnytte en forskningsbaseret viden til at skabe almen forståelse og praksis omkring smagen som et grundlæggende vilkår for det gode liv”. De fire milepæle, Læring, Gastrofysik, Håndværk og Folkelig formidling, er nået hver for sig, og der har samtidig været et meget stort antal aktiviteter og projekter på tværs af milepælene, centrets partnere samt fagligheder og praksisser. Centrets deltagere har med andre ord opsamlet og udbredt viden om smag ind i læring og undervisning og ud på gader og stræder. De har gjort det med eksemplets kraft og i et unikt tværfagligt format, som har nået målgruppen og givet dem mulighed for leg og læring med smag i meningsfulde rammer.



Foto: Klavs Styrbæk

Introduktion: Smag for Livets mål og resultater

Smag for Livets formål

Smag for Livet blev med 38 mio. kr. i støtte fra Nordea-fonden sat i søen 1. juli 2014 for at fokusere på "madens smag som central drivkraft for livsglæde, sundhedsfremme, læring, dannelse og madhåndværk med det formål at skabe muligheder for et bedre og rigere liv for den danske befolkning." Det skete under påstanden om, at der er meget at vinde ved at styrke fokus på smag for den enkelte, for fællesskabet og sundhedsmæssigt.

Smag for Livet skulle derfor opsamle, udvikle og formidle viden om smag. Centrets deltagere skulle arbejde massivt på tværs af fag og discipliner og gøre brug af utraditionelle samarbejdsformer på tværs af forskning og formidling. Omdrejningspunktet skulle netop være 'smag og formidling' ind i og ud fra de tre fokusområder: Læring, Gastrofysik og Håndværk.

Alt skulle gøres med særligt fokus på børn og unge, de voksne, der har med børn og unges mad at gøre, men også resten af befolkningen, og på smagsoplevelse og tilegnelse af viden og færdigheder. Særligt fremgik det, at Smag for Livet skulle gøre brug af eksemplets kraft snarere end storskala-afprøvning og produktion.

Baggrund for rapporten

Projektforslaget for Smag for Livet angiver tydeligt, hvilket felt Smag for Livet skal virke i, hvordan centret skal organiseres og konsekvent arbejde tværfagligt, og hvilken vision og konkrete mål, centret skal arbejde frem mod. Projektforslaget beskriver også, at centrets virke, resultater og materialer alle skal gøres tilgængelige på www.smagforlivet.dk. Efter aftale med fonden, var der derimod ikke indbygget formel evaluering i projektforslaget, som derfor ikke beskriver en evalueringsproces og ej heller omfatter budgetpost til formålet.

Centrets ledelse har valgt at gennemføre en intern dokumentationsproces for centrets resultater og at give en egenvurdering af disse – altså en intern evaluering med fokus på, hvordan de i projektansøgningen angivne mål er opnået, hvilke succeser der er opstået, hvilke projekter der er implementeret, forankret eller indlejret i partnernes institutioner og hos målgrupperne, og hvilke projekter der i mindre grad er lykkedes. Denne beslutning er taget, fordi centrets ledelse ønsker at få bedst mulig indsigt i, hvad der har virket særligt godt, og hvad der har virket mindre godt, således at det efterfølgende projekt 'Smag for Livet - Med smagen som brobygger', der også er støttet af Nordea-fonden og løber i perioden 2018-2021, kan udformes bedst muligt og gennemføres på den absolut mest effektfulde måde.

Sådan er rapporten udarbejdet

Denne rapport er et overblik over Smag for Livets resultater til dato og en egenvurdering af centrets opfyldelse af de udstukne mål i både tal og eksempler. Rapporten er forfattet af Smag for Livets projektkoordinator og centerledelse; data er indsamlet af centrets deltagere. Rapporten indeholder en oversigt over, hvordan centrets deltagere har arbejdet med de enkelte mål, en vurdering af i hvilken grad centrets mål er opnået, og en række eksempler på centrets talrige forsknings- og formidlingsprojekter om smag. Til rapporten hører desuden et appendiks, der beskriver centrets organisation (se appendiks II), samt **et online-appendiks** , der omfatter de perioderapporter og milepælsoversigter, som centret

har indsendt til fonden ved halvårslige afrapporteringer:

Gennemgangen af Smag for Livets mål tager udgangspunkt i projektforslagets angivne mål og milepæle¹, og giver på baggrund af kvalitativ og kvantitativ dokumentation for tilhørende aktiviteter en vurdering af, i hvilken grad det kan siges, at mål og milepæle er opfyldt. Rapporten har på denne måde karakter af en målopfyldelsesevaluering, som opsamler den læring, centerledelsen kan tage med sig omkring centrets virke, og peger frem mod de muligheder, centerledelsen kan se og ønsker at forfølge i det efterfølgende projekt 'Smag for Livet - Med smagen som brobygger'.

Hvert af projektets fire milepæle - Læring, Gastrofysik, Håndværk og Folkelig formidling - og tilhørende mål fra projektansøgningen vil blive gennemgået med 1) angivelse af milepæle og tilhørende mål, 2) kvantitative og kvalitative tegn på, at målet er opnået inkl. eksempler på projekter, der peger ind i den givne milepæl, og en vurdering af i hvilken grad milepæl og mål er opnået, 3) beskrivelse af udfordringer eller barrierer for at opnå de givne mål, og 4) hvilke nye muligheder resultaterne har skabt.

Gennem rapporten henvises via links (med fremhævet tekst) til udvalgte materialer og omtaler, der eksemplificerer, hvordan projektets aktiviteter er implementeret og videreformidlet.

Her efter følger et særskilt afsnit om, hvorledes centret har sikret samarbejde på tværs af fagligheder, institutioner og praksisser, og af forskning og formidling.



¹ Milepælernes beskrivelser er taget fra den milepælsoversigt, som har været brugt til økonomisk styring af projektfremgang. Målene er beskrevet under projektforslagets målsætninger (s. 7) og i de arbejdsmaal, som projektforslaget beskriver for de tre hovedområder; læring (s. 14), gastrofysik (s. 16-17) og håndværk (s. 19-20), samt for kommunikation og formidling (s. 24, 39-40). De anføres her i rapporten under de relevante milepæle.



Foto: Stagbird

Milepæl 1 - Læring

Milepælsbeskrivelse: Undervisnings- og læringsforløb om smag er udviklet, implementeret og evalueret i folkeskolen, primært i faget Madkundskab og sekundært i folkeskolens nye understøttende undervisning. Nye smagsdidaktiske modeller og undervisningsmateriale er udviklet primært til læreruddannelsen, herunder to film om, hvordan børn skaber viden om smag.

Målene:

- At undersøge hvordan udtryk for smag kan være meningsskabende for børn og unge
- At eksperimentere med smag, smagssprog og smagssans som bærende element for børn og unges inddragelse i etableringen af måltider og udviklingen af madkulturer
- At udvikle en smagsdidaktik, der integrerer projektets viden og kan anvendes i folkeskolen og ungdomsuddannelser, dvs. i de forskellige fag såvel som ved tilberedning af maden

For at opfylde milepælen og nå disse mål, ville Smag for Livet bl.a.:

- Inddrage viden om smag i skolefagene (bl.a. Madkundskab, Natur/teknologi og Dansk) og udvikle en smagsdidaktik på baggrund af projektets konkrete tværfaglige viden om smag.
- Undersøge, hvordan 1) børn skaber og tilegner sig viden om smag, 2) udtryk for smag kan drive æstetiske læreprocesser (bl.a. med film som metode), og 3) fokus på smag kan være menings- og identitetsskabende for børn og unge.
- Eksperimentere med smag, smagssprog og smagssans som bærende elementer for børn og unges inddragelse i etableringen af måltider og udviklingen af madkulturer.

Resultaterne

Når der skal undervises i, med og for smag, kræves særlige rammebetingelser og overvejelser for både undervisere og elever. Det gælder både, når undervisningens mål er viden om, færdigheder eller erfaringer med smag, og når undervisningens middel er smag - altså om det er for eller med smag, eleverne skal lære. Med Smag for Livets vision om at udbrede viden om smag til børn og unge, krævedes en egentlig smagspædagogik og -didaktik, dvs. viden og læren om den teori og praksis, som egner sig til undervisning om eller med udgangspunkt i smag, samt der til passende undervisningsformer og -indhold.

Gennem en lang række praksiseksempler, forskningsundersøgelser, elev- og studenterinddragende aktiviteter og forskningspublikationer, har Smag for Livet i høj grad lykkedes med at integrere, formidle og videreudvikle projektets konkrete tværfaglige viden om smag til egentlige smagsdidaktikker. Centret har udviklet smagsdidaktiske refleksionsteorier, praksisser, cases og undervisningsmidler til bl.a. læreruddannelserne. Smag for Livets smagsdidaktiske tilgange er vist at kunne bruges i folkeskolen og på ungdomsuddannelser, og til at skabe rum for, at de underviste kan eksperimentere med smag, smagssprog og smagssans og dermed tage medejerskab på smagen, undervisningens indhold og de måltider, der måtte være en del af undervisningen. Der er både tale om teoriudvikling - om bud på en 'Smagens didaktik', og om en række tilgange til at bruge smag som didaktisk værktøj og som undervisningsindhold.

“Det er lidt sjovt, når man smager i stedet for at spise, så vækker maden jo ligesom minder - dét har jeg sgu aldrig rigtig tænkt over før.”

Elev i 6. klasse, som skal smage i danskundervisningen og efterfølgende skrive en erindring.

De af milepælens aktiviteter og projekter, som i særlig høj grad har medvirket til at indfri målene, og hvor det i særlig høj grad er lykkedes at arbejde på tværs af fagligheder og praksisser, er:

- Smagsdidaktisk udvikling og skrifter, herunder skriftserieudgivelsen **Mod en smagspædagogik**, **tekster til professionsuddannelserne om smagsdidaktik i praksis**, en **antologi målrettet professionsbachelorstuderende**, der afdækker de mange forskellige didaktiske tilgange til smag, samt videnskabelige publikationer om smagsdidaktisk teori og praksis
- Udvikling, implementering og evaluering af undervisnings- og læringsforløb med otte udvalgte folkeskoleklasser (Brøndbyøster Skole, Molsskolen og fem fynske klasser) ind i Madkundskab og andre af skolens fag
- Undervisningsmaterialer (inkl. **webfilm**) og -formater til læringsapp'en **Fag med Smag**, som uddybes yderligere under milepæl 4 - Folkelig formidling
- Udvikling af koncept for inddragelse af lærerstuderende i forskning og formidling, som integreret del af deres uddannelse og med brug af smagsdidaktiske redskaber i praksis, bl.a. i forbindelse med Fynske smagsklasser, Forskningens Døgn, SPIS Odense og Madkamp
- Udnævnelse af hovedområdeleder Karen Wistoft til professor (mso) i læring, madkundskab, smag og trivsel i skolen ved DPU, januar 2016

Målgrupperne har som del af disse aktiviteter og projekter fået mulighed for at:

- eksperimentere med mad og smag ind i skolens fag i forbindelse med læring og undervisning
- lære om smag og smagens betydning for, hvad vi vælger at spise
- udvikle deres sprog om smag

Herudover kan nævnes følgende aktiviteter og projekter, som i høj grad har været med til at sikre opfyldelse af målene (for fuld oversigt over aktiviteter se [milepælsoversigter og perioderapporter](#)):

Fynske smagsklasser

Et forsknings- og undervisningsprojekt på tværs af folkeskole og læreruddannelse, og på tværs af Læring og Gastrofysik. Her blev fem udvalgte fynske folkeskoleklasser på mellemtrinnet undervist på fire temadage og mellemliggende opgaver fordelt over skoleåret i og med smag ind i fagene Dansk, Natur/teknologi og Madkundskab i et innovativt forløb fra sanser via molekyler og madlavning til kulturforståelse. Undervejs i projektet indsamlede læringsforskere observationer til forskning i, hvordan børn arbejder og lærer med smag, for dermed at opnå viden om, hvordan sanseoplevelser og praktisk kunnen kan anvendes i undervisningen i skolens fag. Derudover deltog lærerstuderende, som led i deres uddannelse, både i workshops i Gastrolab for at udvikle undervisning til eleverne og på skolerne for at teste undervisningen af i praksis og indsamle case-observationer af fokus på smag og æstetiske læreprocesser i undervisningen. Forskningsresultaterne publiceres og er præsenteret på internationale konferencer; undervisningsmaterialet digitaliseres og indgår i lærings-app'en **Fag med Smag**, og der er udviklet, afprøvet og beskrevet et koncept for studenterinddragelse, som er implementeret i læreruddannelsen på UCL, med fokus på udvikling af læremidler og afprøvning i praksis.

“Nu ved jeg, hvad forskellen er på at spise og at smage.”

Elev fra 5. klasse, efter at have modtaget undervisning om smag.

Smag, børn og kokebøger

Et forsknings- og formidlingsprojekt, hvor samtlige danske børnekokebøger fra 1971-2016 blev kortlagt og analyseret for udviklingen i, hvordan smag italesættes, det madpædagogiske og læringsmæssige fokus og forståelse af drenge og pigers smag og forhold til mad - altså hvordan udtryk for smag har skabt mening og identitet for børn og unge gennem tiden. Bøgerne og analysens resultater blev udstillet på Det Kgl. Bibliotek og præsenteret ved flere foredrag samt **videnskabelige og populærformidlende** artikler.

Cook and Cut

Et forsknings- og formidlingsprojekt drevet af antropologer, kultur- og medieforskere, hvor skoleklasser på tre forskellige folkeskoler fik udleveret en indkøbspose med madvarer og en iPad, og derpå stillet til opgave at udvikle opskrifter og lave en ret, og samtidig dokumentere det på video og skabe en egentlig film om madlavningen. Eleverne skulle således **skabe** viden om smag samtidig med, at de **tilegnede** sig viden om smag igennem æstetiske læreprocesser og med film som metode og produkt. Forskningsanalyserne af elevernes proces udmønter sig i fem forskningsartikler; om bl.a. smag i madkundskab, smags- og mediekompetencer og hvordan børn deler smag.

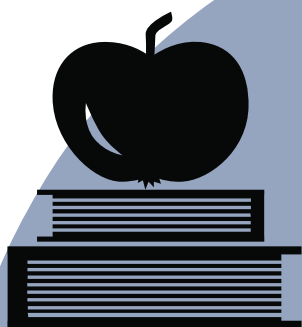
“Her i klassen elsker vi bacon.”

Tre piger fra 5. klasse på Mols skole.

Smagsmysteriet

Et formidlings- og forskningsprojekt på Aarhus Food Festival drevet af antropologer, kokke, gastrofysikere og studerende. Her skabte Smag for Livet en folkelig ramme for at eksperimentere med smag, smagssprog, og smagssans for børn, unge og forældre, ved inddragende aktiviteter som 'Matadormix mysteriet', 'Smagsdetektiver' og 'Kokkens smagsmysteri'. Besøgende blev udfordret i at tale smagen af et stykke matadormix frem, så andre kunne gætte, hvad det var, at gå på opdagelse på pladsen efter livretter og haderetter, og at smage sig igennem ukendte madvarer med oplæg fra kok og gastrofysiker. Samtidig gennemførtes etnografiske feltstudier af, hvad smag er, når det foregår mellem mennesker, og når smag anskues udefra. Studierne blev formidlet i Smag for Livets skriftserie i udgivelsen **Smagsmysteriet** [↗](#).

45 didaktiserede
undervisningsforløb



Hvoraf **25** er tilgængelige
i Fag med Smag-app'en
med over **100** forskellige
undervisningsaktiviteter
og mere end **50** opskrifter.

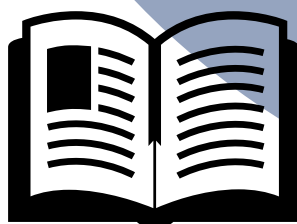
Vi har undervist over



200
folkeskoleklasser

Og hertil kommer gymnasieklasser,
kokkeskoler, professionshøjskoler og
universiteter samt efteruddannelse af
madkundskabslærere og foredrag på
folkeuniversiteter.

46 videnskabelige &
populærformidlende artikler



Om emner som:
Børn og smag
Smagsdidaktik
Undervisning i smag
Madkultur



Foto: Mikael Schneider

“Jeg kan godt lide at smage nye ting. Nogle gange, så når man tror, at man ikke kan lide det, så viser det sig, at man godt kan lide det. Det er sjovt.”

(Pige, 9 år)

“Jeg kan godt lide at smage nye ting. Det smager tit godt.”

(Dreng, 6 år)

“Kan man spise dét?”

(Voksen)

Udfordringer og barrierer

Følgende udfordringer har i større eller mindre grad udgjort barrierer for opfyldelse af milepælen:

- Som en integreret del af flere af milepædens aktiviteter, er det blevet undersøgt, hvordan udtryk for smag kan være menings- og identitetsskabende for børn og unge; men det er kun i mindre grad lykkedes at lade børn og unge selv vise og formidle deres udtryk for smag ud på centrets platforme til fx medproduceret indhold på vores digitale platforme. Der er således primært tale om undersøgelser, og sekundært om børn og unges egen medieudvikling.
- Der er i høj grad blevet eksperimenteret med smag, smagssprog, og smagssans i milepædens aktiviteter; men børn og unge er kun i nogen grad direkte og i praksis blevet inddraget i etableringen af måltider og udviklingen af madkulturer.

Opsamling og muligheder

Centrets deltagere er i særlig høj grad lykkedes med at udvikle og implementere undervisnings- og læringsforløb til både Madkundskab og mange andre af skolens fag, heriblandt Dansk, Natur/teknologi, Fysik/kemi og Matematik (se fx app'en [Fag med Smag](#)). Centret har kun i nogen grad evalueret forløbene i et formelt og systematisk format. Forløbene er dog i høj grad løbende blevet vurderet i samråd med samarbejdspartnere (heriblandt lærere), elever, studerende, m.m., og de færdige materialer her fra er efterfølgende blevet justeret på denne baggrund.

Nye smagsdidaktiske modeller og undervisningsmaterialer er blevet udviklet til og bruges nu af læreruddannelsen og i endnu højere grad til folkeskole, såvel som til gymnasier, sundheds- og ernæringsuddannelsen, kokkeuddannelsen, m.m. Centret har som del af forskningsprojekter ladet elever producere film om, hvordan børn skaber viden om smag.

Centret har i nogen grad ladet børn og unge medproducere viden om, hvordan børn og unge skaber mening og identitet gennem smag.

Milepæl og mål vurderes således opfyldt.

Særligt resultaterne i form af 1) smagsdidaktiske teorier, modeller og produkter, 2) fagintegration og tværfaglige undervisningsforløb og -materialer, og 3) undersøgelser af børn og unges udtryk for smag og effekten af disse og andre udtryk for smag på børn og unges meningsdannelse, udgør tilsammen et stærkt afsæt for yderligere forankring og muligheder for at bruge smag som læringsværktøj og læringsmål på flere uddannelsesniveauer.





Foto: Casper Thrane

Milepæl 2 - Gastrofysik

Milepælsbeskrivelse: GastroLab er etableret og materiale og opskrifter til brug i GastroLab er udviklet. Fagintegration af gastrofysiske projekter og demonstrationer er implementeret hos partnere, i undervisningsforløb og i udadvendte aktiviteter. Gastrofysisk undervisningsmateriale til Madkundskab, STX, HTX og kokkeskoler er udviklet og afprøvet gennem eksperimenterende undervisning med efterfølgende udvikling af en gastrofysik-didaktik, der reflekterer undervisningens praksis.

Målene:

- At udforske og demonstrere smags potentiale som drivkraft i integration af naturvidenskabelige og humanistiske/samfundsvidenskabelige fagligheder og ved formidling af viden om smag
- At opbygge og drive et eksperimentelt GastroLab til konkret udvikling/afprøvning/måling/undervisning/formidling i relation til råvarer, opskrifter og undervisningsforløb i samarbejde med kokke, formidlere, lærere og forskere
- At undersøge grundsmage, smagssynergier og mundfølelse for udvalgte råvarer og tilberedningsteknikker og udnytte resultaterne til udvikling af 'best practice'

For at opfylde milepælen og nå disse mål, ville Smag for Livet bl.a.:

- Udvikle og afprøve principper for integration af natur-, human- og samfundsvidenskabelige fagligheder omkring smag og udmønte dem i læringsforløb på tværs af faggrænser.
- Konkretisere fagområdet gastrofysik gennem projekter, demonstrationer og undervisningsforløb (til STX, HTX, folkeskolen, kokkeelever og lærerstuderende), som kan afprøve områdets styrke ved formidling af naturvidenskab til unge.
- Arbejde med systematisk eksperimenteren omkring smagstemaer (fx mundfølelse og grundsmage) og råvarer (fx fisk og tang), i udvikling af smagsretninger, opskrifter og retter
- Afholde workshops og konferencer for eksperter og praktikere, og publicere forskningsresultater og populærvidenskabelige artikler, om forskellige aspekter ved smag.

Resultaterne

Gastrofysik var en kun delvist beskrevet videnskabelig disciplin, da Smag for Livet startede, men havde allerede vist sig som et stærkt værktøj til formidling af viden om mad og smag og til at åbne naturvidenskaben op for børn og unge. Dette potentiale er med Smag for Livet i høj grad blevet udløst ved at bruge gastrofysikken på tværs af forskning, formidling og undervisning. Her har etableringen af et gastrolaboratorium (Gastrolab) vist sig at være et særligt stærkt værktøj. Som en mellemting mellem et køkken og et laboratorium har det være muligt både at arbejde med mad og med forskning, og rammerne har inspireret til eksperimenter blandt både folkeskole- og gymnasieelever i flere af skolens fag, blandt madkundskabslærere og kokkeelever med udgangspunkt i deres faglighed og praksis, og blandt naturvidenskabelige forskere og formidlere.

Gastrofysikerne har drevet Gastrolab og uddannet og vejledt elever og studerende, og samtidig har elever og studerende medudviklet opskrifter, formidlings- og undervisningsaktiviteter om smag. Sammen med den inspirerende kombination af køkken og laboratorium har gastrofysikkens undersøgende og involverende tilgang til smag og mad skabt rammer, der i særlig høj grad tænder gæsternes nysgerrighed, smagsmod og praktiske arbejde med smagen.

**Før: "Umami, er det ikke bare noget nogle forskere har fundet på?
Det er jo ikke en smag!"**

Efter: "Ah, nu forstår jeg, hvordan det smager! Tak!"

Besøgende hos Smag for Livet om umami.

De af milepælens aktiviteter og projekter, som i særlig høj grad har medvirket til at indfri målene, og hvor det i særlig høj grad er lykkedes at arbejde på tværs af fagligheder og praksisser, er:

- Udforskning, demonstrering og implementering af smags potentiale som drivkraft til fagintegration og forskningsbaseret formidling, gennem gastrofysikkens fag- og formidlingsfelt, både ind i formelle undervisningsrammer og ud på gader og stræder i forbindelse med bl.a. madfestivaler
- Etablering af et eksperimentelt Gastrolab, som - sammen med Nordic Food Lab - har fungeret som en meget aktiv platform for udvikling, afprøvning, måling, undervisning (ind i alle uddannelsesniveauer fra folkeskole over kokkeskole og gymnasier (STX og HTX) til læreruddannelsen og naturfaglige universitetsstudier) og bred formidling i relation til råvarer, opskrifter og undervisningsforløb
- Formidlingsdrevne forskningsprojekter af særligt mundfølelse for udvalgte råvarer (fx vandmand og grøntsager), som igen har været brugt som stærk formidling af det naturfaglige felt både i undervisning, til events, i bogudgivelse og på brede medier
- Udnævnelse af center- og hovedområdeleder Ole G. Mouritsen til professor i gastrofysik og kulinarisk fødevarerinnovation ved KU-FOOD, maj 2017

Målgrupperne har som del af disse aktiviteter og projekter fået mulighed for at:

- Få viden om og hands-on erfaring med smag på tværs af faglige og praktiske tilgange
- Udføre eksperimenterende studier og workshops med udgangspunkt i et gastronomisk emne og med brug af naturvidenskabelige undersøgelser
- Medudvikle opskrifter, undervisningsmaterialer og smagsprøver til formidling og på den måde udvikle best-practice for både håndværket, videnskaben og formidlingen

Herudover kan nævnes følgende aktiviteter og projekter, som i høj grad har været med til at sikre opfyldelse af målene (for fuld oversigt over aktiviteter se [milepælsoversigter og perioderapporter](#)):

Risskov Gymnasiums Gastronauter

Et tværfagligt udviklings- og undervisningsprojekt, som har udforsket begrebet smag ud fra en kemi- og danskfaglig vinkel, og [ind i det almene gymnasiums undervisning](#). Her udviklede og gennemførte kemi- og dansklærere sammen med gastrofysikere og didaktikere tre tværfaglige undervisningsforløb, hvor smag og smagsbegrebet var i centrum og med udgangspunkt i årstidens frugt og grønt, chokolade og mælkeprodukter. Forløbene tog afsæt i eksperimenter og aktiviteter i Gastrolab, hvorfra underviserne udviklede og afprøvede undervisning samt medvirkede til udviklingen af en egentlig gastrofysik-didaktik.

“Og nu - i dette eksakte øjeblik - tror jeg endelig, at jeg forstår, hvorfor risengrød i dag er min livret, selvom det smager ad Pommern til. Eller, sagt med andre ord, hvorfor jeg elsker en ret, som jeg umiddelbart ikke bryder mig om. Jeg tror, at det er på grund af den smag, som ikke fremgår af opskriften. Den smag, som ikke kan skabes vha. et ekstra strø salt eller lidt fint drysset kanel, men den smag, som er gemt i selve essensen af grøden. Smagen af alt det bedste her i verden. Smagen af fællesskabet der omgiver mig. Af de levende lys, der står som kontrast til den mørke vinternat udenfor. Af pakkerne til pakkelegen, som jeg ved, kommer på bordet efter måltidet. Af magien og de fortryllede eventyr, som bliver fortalt om aftenen, inden vi skal i seng.”

Uddrag fra essay om smag skrevet af gymnasieelev i Gastronaut-forløbet.

Kurser for lærerstuderende og kokkeelever i Gastrolab

Et tværinstitutionelt udviklings- og uddannelsesprojekt, hvor madkundskabs- og naturfagslærerstuderende og kokkeelever deltog i workshops om udvalgte emner om smagen i køkkenet, og heraf selv skulle eksperimentere og idegenerere til hhv. udvikling af undervisningsforløb og udvikling af opskrifter. For lærerstuderende skabte tilgangen i særlig høj grad en fagfaglig forståelse for, hvad smag er, og hvordan smagen kan inddrages og implementeres som et stærkt læringsværktøj ind i folkeskoleundervisningen. For kokkeelever skabte tilgangen i særlig høj grad en praktisk forståelse for, hvordan man arbejder systematisk eksperimenterende, og hvilke muligheder det giver for praksisarbejde med smag i det professionelle køkken.

Gastrofysiske forsknings- og formidlingsprojekter om mundfølelse

Integrerede forsknings- og formidlingsprojekter, der har udforsket og videreformidlet viden om den strukturelle del af smagen, mundfølelse. Fælles for disse projekter er, at de har taget udgangspunkt i en udvalgt rå- eller fødevare, heriblandt vandmand, chili, mayonnaise og chokolade, inddraget metoder fra gastrofysikken til at foretage kvantitative studier af mundfølelse og udmøntet sig i både forskningspublikationer (bl.a. et speciale) og i formidlingsemner og materialer, som med stor succes er brugt til bred folkelig formidling i forbindelse med festivaler og andre formidlingsevents. De mange projekter har samtidig været med til at konkretisere fagområdet gastrofysik, som er blevet beskrevet på [Wikipedia](#), i [skriftserien SMAG](#) og i en lang række [populærformidlende artikler](#).

15 gastrofysiske forskningsprojekter

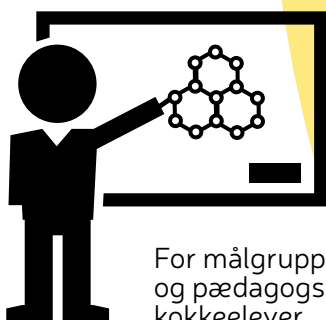


Resultaterne er efterfølgende blevet anvendt i andre formidlingssammenhænge og ved udadvendte aktiviteter.

Mere end

30

gennemførte undervisnings- eller formidlingsforløb med Gastrolab som platform



For målgruppen STX, HTX, lærer- og pædagogstuderende samt kokkeelever.

5 bøger

47 videnskabelige & populærformidlende artikler



Om emner som:
Mundfølelse og tekstur
Når formidling driver forskning
Tang, vandmænd og blæksprutter
Og meget mere...

A full-page background image showing a dense field of red, spherical emulsion droplets of various sizes, creating a textured, cellular appearance.

**"Hold nu kæft, ser det sådan ud – det havde jeg aldrig gættet!
Det er jo nærmest kunst!"**

Kokkeelev i Gastrolab til workshop om emulsioner, da han ser på mayonnaise i mikroskop.

Mikroskopi af mayonnaise. Foto: Morten Ørndrup Nielsen og Joakim Tobias Schack

Udfordringer og barrierer

Følgende udfordringer har i større eller mindre grad udgjort barrierer for opfyldelse af milepælen: Undervisning og formidling med baggrund i gastrofysik og med et tværfagligt fokus stiller krav til undervisernes/formidlernes fagfaglighed og samarbejdsvilje, såfremt aktiviteterne skal kunne fungere uden deltagelse af Smag for Livets gastrofysikere. Det kan være en udfordring og har betydet, at det kun i nogen grad er lykkedes at lade andre gennemføre aktiviteter fra Smag for Livet uden centrets deltagelse. Der har været et meget stort antal aktiviteter udsprunget fra Gastrolab, og det er kun lykkedes at omsætte en del af disse hele vejen fra forskningsprojekter til undervisningsmaterialer og særligt opskrifter.

Opsamling og muligheder

Det er til fulde lykkedes at etablere og drive et Gastrolab, som i meget høj grad har fungeret som ramme til at udforske og demonstrere smags potentiale som drivkraft til gastrofysisk forskning, udvikling og formidling om smagens mange aspekter, såvel som fagintegration på tværs af naturvidenskabelige og humanistiske fagligheder og på tværs af videns- og praksisbaserede tilgange.

Milepæl og mål vurderes således opfyldt.

Særligt resultaterne i form af 1) etablering af og løbende aktiviteter i Gastrolab, 2) udvikling af gastrofysisk og tværfagligt undervisningsmateriale til både folkeskole, gymnasium, kokkeskoler, lærer- og sundheds- og ernæringsuddannelser, og 3) forsknings- og formidlingsprojekter med udspring fra Gastrolab og med både forskningspublikationer og bred folkelig formidling som produkt, udgør tilsammen et meget stærkt afsæt for yderligere forankring og muligheder for at bruge gastrofysik (heriblandt Gastrolab) til forskningsbaseret formidling og formidlingsbaseret forskning i smag.

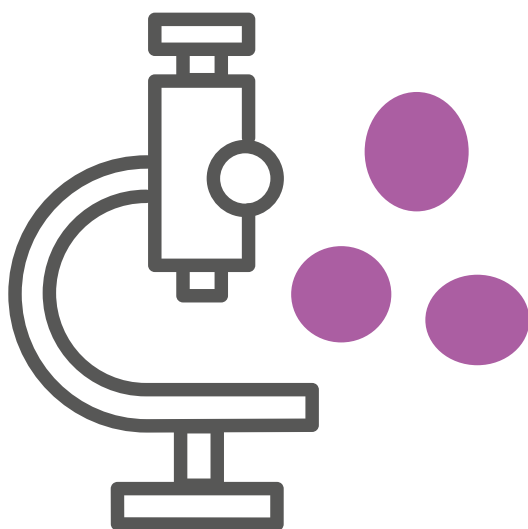




Foto: Kurt Thomsen

Milepæl 3 - Håndværk

Milepælsbeskrivelse: Udvikling, test og implementering af smagekits og opskrifter til brede formidlingsformål. Udvikling af gateway fødevarer og opskrifter, nye prototyper samt udvikling og afprøvning af 'best-practice' materiale i køkkener og i undervisningsaktiviteter.

Målene:

- At skabe kobling mellem den teoretiske viden og kunnen inden for fagområderne gastrofysik, didaktik, sensorik, ernærings- og sundhedspraksis og den praksis, der er i køkkenerne
- At udvikle optimerede produktsammensætninger, der øger børn og unges lyst til at smage på udvalgte, nye madvarer
- At skabe unge rollemodeller i flere faggrupper gennem små arbejdslegater til ophold i udviklingslaboratorierne og ved udpegning af smagsambassadører

For at opfylde milepælen og nå disse mål, ville Smag for Livet:

- Skabe unge rollemodeller i flere faggrupper gennem arbejdslegater og udnævnelse af smagsambassadører med tilknytning til flere af centrets partnere.
- Undersøge betydningen af smag som eksponering hos børn og unge for deres lyst og mod til at spise/ikke spise maden, og af komplekse fødevarer og sammensætning af fødevarer, der baner vejen for, at børn og unge har større lyst til at prøve nye smage og nye fødevarer/råvarer, såkaldte gateway fødevarer.
- Afdække muligheder og barrierer for smag i køkkener og blandt køkkenprofessionelle
- Videreudvikle koncepter for formidling baseret på samarbejde mellem forskere, kokke og køkkenprofessionelle og med smagsambassadører og studerende ved professionshøjskolerne og kokkeskolerne (bl.a. Folkeuniversitetet i køkkenet, Smagskaravanen, Gastrojam).

Resultaterne

Med muligheden for at støtte **legatprojekter og udnævne smagsambassadører**↪, har centret haft to meget stærke greb til at rekruttere og inddrage unge ildsjæle fra mange forskellige uddannelser og praksisser. Grebet har vist sig overordentlig produktivt og som en meget effektiv og inddragende måde at koble smagens håndværk og videnskab i udviklingsprojekter. Legatmodtagerne og smagsambassadørerne har været alt fra kunstnere til forskere og fra kokke til lærere, og det er med dem i høj grad lykkedes at skabe unge rollemodeller i flere faggrupper - og Smag for Livets arbejde lever videre i dem ud i deres netværk og praksisser.

Produkterne har været af meget forskellig karakter og er alle integreret i undervisningsmaterialer til folkeskoler i app'en **Fag med Smag**↪. Legat- og ambassadørprojekterne har således i høj grad på en meningsfuld måde bundet centrets partnere sammen - og udvidet centrets praksisser. Produkterne omfatter bl.a. en børnebilledbog om smag, **The Tastebuddies**↪, med tilhørende kunstudstilling, undervisningsmateriale om **Smagen af løg**↪, **Smagen af jul**↪ og **madspild**↪ ind i folkeskolens Madkundskab, **et oplevelseskit med smagsprøver af ikke velkendte fødevarer**↪, der afdækker børns neofobi, brug af historiefortælling og spilelementer til undervisning i grundsmagene og folkelige events om nye prototyper for madvarer med tang.

De af milepælens aktiviteter og projekter, som i særlig høj grad har medvirket til at indfri målene, og hvor det i særlig høj grad er lykkedes at arbejde på tværs af fagligheder og praksisser, er:

- Samtlige legatprojekter og smagsambassadøraktiviteter, og derudover en lang række studieaktiviteter af studerende og praktikanter, der også har fungeret som rollemodeller
- Udvikling af smagekits og gateway-fødevarer til undervisning, forskning og formidling
- Forskningsstudier af viden om børns smagspræferencer, og hvordan de påvirkes af forældre og andre voksne, samt videreformidling i idekataloget 'Madmodige børn'
- Forskning i fisk som vej til at ændre smagspræferencer (i forbindelse med ph.d.-studium) og udvikling og afprøvning af tilhørende undervisningsmaterialer om fisk ind i madkundskabsfaget
- Undersøgelser af køkkenprofessionelles 'best-practice' omkring smag i skolernes kantiner, boder og madordninger gennem interviews og observationer (udgivet i skriftserien SMAG med titlen **Smag på skolemad**↪) og test af opskrifter og videoer med fokus på bl.a. råvarer, grundsmage og smags-tilpasninger
- Udvikling af formidlingsformater til køkkenprofessionelle og studerende på fødevarer- og sundhedsuddannelser i form af **videoer, grafikker m.m.**↪

Målgrupperne har som del af disse aktiviteter og projekter fået mulighed for at:

- Gennemføre udviklingsprojekter på baggrund af deres egen tilgang til og viden om smag, vejledt af førende eksperter i smag på tværs af faglighed og håndværk, og fungere som rollemodeller for andre unge gennem formidlings- og undervisningsaktiviteter.
- Supplere deres praktiske færdigheder omkring smag med faglig viden og/eller supplere deres faglige viden om smag med praktiske færdigheder.
- Eksperimentere med smag i køkkenerne samt undersøge og udvide deres madmod.

"Ved at være med under Forskningens Døgn ved Smag for Livet, har vi opnået erfaring med undervisning og formidling af aktiviteter på en eksperimenterende måde, der kan skabe engagement hos børn. Det har været spændende, sjovt og lærerigt."

Ernæring og sundhedsstuderende, Professionshøjskolen Absalon.

Herudover kan nævnes følgende aktiviteter og projekter, som i høj grad har været med til at sikre opfyldelse af målene (for fuld oversigt over aktiviteter se [milepælsoversigter og perioderapporter](#)):

Smagekits til forskning og formidling

Flere forskelligartede forsknings- og formidlingprojekter, hvor smagekits er blevet udviklet og implementeret til at undersøge børn og unges smagspræferencer og til at lade børn, unge og voksne eksperimentere og lære om deres og andres smag. Der er bl.a. udviklet [sansekits med dufttuscher](#) og ukendte fødevarer, [duftmemory](#) og [teksturkort](#), smagskasser og [juicekits](#) og - i samarbejde med andre - kits om smagens genetik og kultur (Masseeksperimentet) og kits om at smage med alle sanserne (Smagens Dag). Kitsene har i høj grad skabt mulighed for at foretage systematiske undersøgelser af børn og unges smag og for at undersøge betydningen af smag for deres lyst og mod til at spise maden. Herudover har kitsene sikret rammer for praktikforløb, hvor professionsbachelorstuderende har mødt og arbejdet med deres målgrupper.

Madmodige børn - review og idekatalog

En serie relaterede forskningsstudier af neofobi og strategier for at ændre børns smagspræferencer og lyst til at prøve nye smage. Studierne er alle blevet publiceret i anerkendte videnskabelige tidsskrifter, og resultaterne af undersøgelserne af strategier for at ændre børns smagspræferencer er blevet viderefornidlet praksisnært i et [idekatalog](#) (udgivet i skriftserien SMAG) til særligt forældre og køkkenpersonale. Forskningen har i høj grad opfyldt målet om at undersøge betydningen af smag som eksponering hos børn og unge for deres lyst og mod til at spise/ikke spise maden, og idekataloget opnåede meget stor efterspørgsel. Formidlingen af denne viden har i høj grad skabt kobling mellem den teoretiske viden og den praksis, der er i køkkenerne - både derhjemme og på institutionerne.

Gastrojam og råvarefestivaler

Formidlingsevents, hvor kokke og forskere sammen har præsenteret viden om særlige retter eller råvarer og på den måde i høj grad har koblet den praksis, der er i køkkenerne, med teoretisk viden og kunnen inden for gastrofysik, sensorik og ernærings- og sundhedspraksis. Gastrojam formatet blev udvidet til at også at omfatte samarbejde med Bocuse d'Or Danmark og deres repræsentanter til kokkekonkurrencer. Råvarefestivalerne har inkluderet blomme-, æble-, jomfruhummer-, vild mad- og kirsebærfestivaler, hvor nogle er for børn og unge, andre for voksne.

Temadage for Kost- og ernæringsforbundet

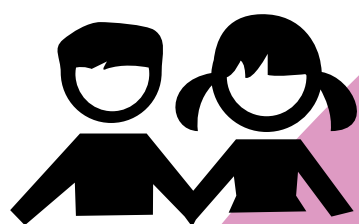
En serie temamøder for Kost- og ernæringsforbundets medlemmer fra regionerne, hvor Smag for Livets eksperter gennem foredrag, smagsprøver og øvelser, formidlede viden og praksis omkring smag med relevans for 200 køkkenprofessionelle. Særligt var fokus på, hvad smag er; hvordan vi smager; nye fødevarer og smage, og hvordan man kan bruge denne viden til at skabe velsmagende mad til børn og ældre. Temamøder har derfor i meget høj grad skabt kobling mellem den teoretiske viden inden for gastrofysik og sensorik og den ernærings- og sundhedspraksis, der er i køkkenerne.

”Jeg har altid fået at vide, at det stærke er en grundsmag. Nu ved jeg, at der er fem grundsmage, og at man også kan arbejde med mundfølelse og det stærke”.

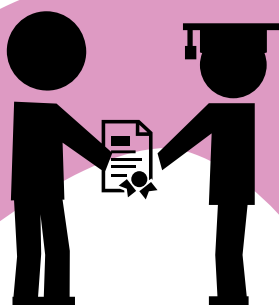
Medlem af Kost- og ernæringsforbundet efter temadag.

Smag i Ernærings- og sundhedsuddannelsen

Professionshøjskolen Absalon har ved en revision af Ernærings- og sundhedsuddannelsen i 2017 systematisk integreret viden om smag, som er opnået i Smag for Livet, som en del af de studerendes læringsmål, hvorfor smag indgår tydeligt i uddannelsens praktiske øvelser og videnskabelige litteratur. Projektets viden er således forankret i uddannelsen og vil på sigt praktiseres i professionsfeltet såvel i køkkener som i øvrige offentlige og private virksomheder, der arbejder med mad og måltider. Derudover er der udviklet en række formidlingsprodukter i form af webfilm, grafikker og posters med fokus på råvarer, tilberedning og tilsmagning, som kan bruges i de studerendes og de professionelles praksis.



13.000+ downloads af
inspirationskataloget *Madmodige børn*



31
smagsambassadører

18

legatmodtagere

420

sansekit's produceret
og sendt ud



Sansekit - Duft og sprog
indeholdt duftetusser med
duften af 10 forskellige
fødevarer og blev sendt ud til
skoler og dagsinstitutioner.

18 videnskabelige &
populærformidlende
artikler



Bl.a. inden for emnerne:
Neofobi overfor mad
Børns spiseadfærd

Smagsambassadører og legatmodtagere

Læs mere om de enkelte smagsambassadører og legatmodtagere [her](#) ↗.



✿ **Rasmus Petersen**
Folkeskolelærer



✿ **Lotte Knakkegaard Nielsen**
Cand.scient.anth. (Antropologi)



✿ **Peter Lionet Faxholm**
Kok og kandidatstuderende i
levnedsmiddelvidenskab



✿ **Mie Thorborg Pedersen**
Cand.scient. i gastrofysik



✿ **Marie Damsbo-Svendsen**
Cand.scient. i Fødevareinnovation og
Sundhed



✿ **Kayla Guerrero**
Ernæringsuddannet



✿ **Mikkel Hagen**
Kokkelev



✿ **Mette Dehn**
Ernæring og sundhedsstuderende



✿ **Kasper Styrbæk**
Kok



✿ **Julia Sick**
Cand. scient. i human ernæring



✿ **Lasse Schwartz**
Ernæring og sundhedsstuderende



✿ **Amanda N Rasmussen**
Antropolog



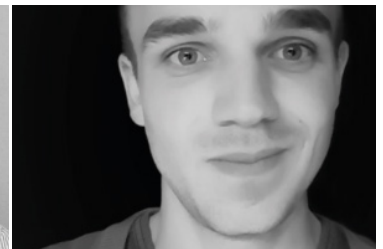
✿ **Brian Bjarke Jensen**
Nanobioscience-studerende



✿ **Cathrine Terkelsen**
Cand.pæd. i didaktik og
læremiddelredaktør



✿ **Jonas Astrup Pedersen**
Cand.techn.al. (Fødevarevidenskab)



✿ **Claus Frantzen**
Cand.scient. i Fødevareinnovation og
Sundhed



✿ **Jonas Stejn Klotz**
Professionsbachelor i Ernæring og
sundhed



✿ **Charlotte Holm Brodersen**
Cand.scient. i Fødevareinnovation og
Sundhed



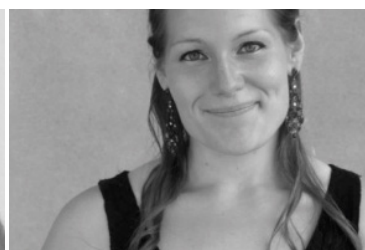
✿ **My Bach**
Ernæring og sundhedsstuderende



✿ **Leonardo Sagastuy Solis**
Kunstner og tegner



✿ **Martha Freja Andreassen**
Lærer og projektleder



✿ **Denise Gjørtz Krog**
Professionsbachelor i Ernæring og
sundhed

Udfordringer og barrierer

Følgende udfordringer har i større eller mindre grad udgjort barrierer for opfyldelse af milepælen:

- Centret har begrænset viden om, hvorvidt centrets virke er 'nået ud i køkkenerne' derhjemme og ude på institutionerne, med den viden og de budskaber, som Smag for Livet har skabt, opsamlet og udbredt, men det vurderes, at det kun er sket i nogen grad af følgende årsager:
 - Der er kun i mindre grad blevet fokuseret på at nå 'hjem i køkkenet' med fx opskrifter og andre lettilgængelige materialer, som 'mor og far' kan bruge. Fokus har derimod været på, at de elever, centret har nået, skal bære viden med hjem; om dette er tilfældet, vides ikke.
 - Opgaven med at nå institutionskøkkenerne og de smagsprofessionelle har vist sig mere kompliceret at løfte end forventet, da der ligger mange andre barrierer for deres arbejde, som kommer før mad og smag, bl.a. uhensigtsmæssige organisatoriske rammer og manglende fagkompetencer. Det er tydeligt, at barrierer for at producere sund og velsmagende mad til/i samarbejde med eleverne især er afhængige af de individuelle køkkenprofessionelles personligheder og kompetencer, den pædagogiske tilgang samt den specifikke organisation og tilhørsforhold til skolen og kommunen.
- Der er udviklet og afprøvet opskrifter og formidlingsformater med 'køkkentips' til køkkenprofessionelle, men det har vist sig vanskeligt at udvikle et 'best-practice' forløb, som imødekommer en bred gruppe af køkkenprofessionelle, og det er derfor i mindre grad lykkedes. Årsagerne vurderes at være: 1) Det har været uklart, hvad der skal til for at kunne kalde noget en 'best-practice' beskrivelse, og for hvordan denne videreformidles. 2) Når et projekt i form af produkt- eller materialeudvikling er gennemført, har det vist sig svært at fastholde deltagere i processen frem mod en egentlig 'best-practice' beskrivelse. 3) Målgruppernes behov har været meget forskellige i forhold til deres personlige interesser, kompetencer, tilknytning til og samarbejde med ledelse og elever om pædagogiske aktiviteter. Muligheder og barrierer for køkkenprofessionelles arbejde med smag er bl.a. beskrevet i 'Smag på skolemad' fra skriftserien SMAG.

Opsamling og muligheder

Centret er i høj grad lykkedes med at tiltrække, uddanne og understøtte unge ildsjæle fra forskelligartede faggrupper og har givet rammerne for, at de i særlig høj grad har fået mulighed for at oparbejde ny viden og kunnen og samtidig forsket i og formidlet smag. Det er blandt andet sket gennem udvikling af smagekits, opskrifter og formidlingsformater, der i høj grad har skabt kobling mellem køkkenpraksisser og faglig viden både ind i centret og ud til centrets målgrupper.

Milepæl og mål vurderes således opfyldt.

Særligt resultaterne i form af 1) unge rollemodeller (studerende/praktikanter, smagsambassadører og legatmodtagere) fra forskellige faggrupper og de tværfaglige forsknings- og formidlingsprojekter, de har drevet, 2) brede formidlingsformater, som kobler køkkenpraksis og fagviden relevant og inspirerende for mange målgrupper, og 3) litteraturreview og idekatalog om børns smagspræferencer, udgør tilsammen et meget stærkt afsæt for yderligere forankring og muligheder for at udvikle og implementere smagekits, undervisningsmaterialer (særligt til fødevarerfaglige uddannelser), opskrifter og prototyper på nyde fødevarer - alt sammen i samarbejde med de unge rollemodeller.





Milepæl 4 - Folkelig formidling

Milepælsbeskrivelse: Ambitiøs folkelig formidling af projektets resultater i forhold til kommunikationsplan og etablering og vedligeholdelse af IT baseret formidlingsplatform.

Målene:

- At udvikle formidlings- og undervisningsaktiviteter for målgruppen af børn og unge og dem, der arbejder med mad til børn og unge
- At formidle og forankre projektets viden, idéer og resultater i befolkningen

For at opfylde milepælen og nå disse mål, ville Smag for Livet:

- Udvikle en bredere formidlingsplatform og medvirke ved udvikling og afholdelse af udadvendte aktiviteter (events, festivaler, Smagskaravanen, Smagens Dag, Folkeuniversitetet, Forskningens Døgn, FOOD Festival Aarhus, m.fl.) samt udbyde offentlige foredrag.
- Udvikle en digital e-læringsplatform samt undervisningsmateriale ifm. integrerede fagforløb i skolen, ungdomsuddannelser og i form af kursusforløb, efteruddannelsesprogrammer for lærere, pædagoger og andet relevant personale i folkeskolen.
- Medinddrage skoleelever, lærere og studerende ved udvikling og afholdelse af projektets udadvendte aktiviteter og udvikling af undervisningsmaterialer, samt integrere projektets viden om smag på lærer- og pædagoguddannelsen (UCL).
- Udvikle smagekits inkl. formidlings- og undervisningsaktiviteter, der kan bruges til en sjov og oplevelsesbaseret introduktion til smag og til projektet i mange forskellige sammenhænge og samtidig fastlægge børns madmod.
- Bidrage til et kvalitetsløft af mediers indslag om mad via input til og samarbejdsaftaler om bred formidling omkring mad, og udgive nogle af projektets resultater i bogform.

Resultaterne

Formidling om og gennem smag har været Smag for Livets vigtigste fokus og fornemste opgave. Formidlingen skulle nå målgrupperne 'børn og unge', 'de voksne, der har med børn og unges mad at gøre' og 'resten af befolkningen'. Den skulle foregå både i form af undervisning og eventbaseret formidling, og begge steder både digitalt og gennem det personlige møde. Og den skulle tage afsæt i eksisterende såvel som ny viden om smag, frembragt af centrets deltagere, dvs. forskningsdrevet formidling. Det er centerledelsens vurdering, at dette er sket i særlig høj grad og med meget stor succes og opmærksomhed udefra. Ydermere har centrets deltagere gennem de tværfaglige formidlingsaktiviteter også udført det, som kan kaldes formidlingsdrevet forskning og udvikling, altså rejst forskningsspørgsmål og initieret undersøgelser og udvikling om smag på baggrund af de input, som formidlingsaktiviteterne har givet fra både centerdeltagere og gæster.

Smag for Livet har i meget stor udstrækning brugt madfestivaler (SPIS! Odense, Aarhus Food Festival, Kulinarisk Sydfyn og en lang række mindre festivaler) og andre kulturevents (Forsknings Døgn, Folkeuniversitetet, Kulturnatten, Folkemødet), samt digitale medier (egen hjemmeside, sociale medier, videnskab.dk, m.m.), som platform til bred folkelig formidling. Tilsvarende har centrets deltagere i meget stor udstrækning brugt undervisning på folkeskoler, gymnasier, kokkeskoler, lærer-, sundheds- og ernæringsuddannelser og universitetsuddannelser, såvel som i Gastrolab, til at understøtte den brede folkelige formidling og forankringen i befolkningen gennem formel undervisning og læring.

“Jeg synes det var meget sjovt, at vi fik lov til at være forskerne, og jeg lærte rigtig meget om, hvilke sanser vi bruger, når vi smager.”

Elev, 5. klasse, efter besøg af Smagskaravanen på Forsknings Døgn.



“Min dag her i dag har været sjov, men på den anden side lærerig. Jeg kender nu alle grundsmagene og smagssanserne. Tak for en god dag.”

Elev, 5. klasse, efter besøg af Smagskaravanen på Forsknings Døgn.

De af milepælens aktiviteter og projekter, som i særlig høj grad har medvirket til at indfri målene, og hvor det i særlig høj grad er lykkedes at arbejde på tværs af fagligheder og praksisser, falder inden for to formater:

- Formidlingsformater, som centrets deltagere, studerende og elever har udviklet og brugt på festivaler og events, og som i særlig høj grad har vist sig velegnede til at formidle projektets viden, ideer og resultater i befolkningen, fx:
 - Smagsskattejagt, hvor gæster (børn og familier) møder en række forskellige, sjove opgaver med smagsprøver og -lege, som formidler viden om smag.
 - Inddragende smagseksperimenter med deltagelse af både forskere, studerende og kokkeelever, hvor gæster får særligt udviklede smagsprøver og tilknyttet mundtligt formidlet viden, som afdækker særlige emner om smag, fx grundsmagene, sansernes betydning for smagsoplevelsen, smagen af det stærke, m.m.
 - Populærvidenskabelig formidling på Smag for Livets it-baserede formidlingsplatforme i form af **faktaartikler**↩, **smagswiki**↩ og **korte webfilm**↩ (til og med børn) om, hvad smag er.

- Undervisningsformater, som centrets deltagere, studerende og elever har udviklet (på baggrund af både smagsdidaktiske projekter og indsamlet/produceret naturfaglig og humanistisk viden om smag) og brugt i forbindelse med undervisning på forskellige uddannelsesniveauer og fag, og som i særlig høj grad har vist sig velegnede til at forankre projektets viden, ideer og resultater i befolkningen (særligt gennem uddannelser), fx:
 - **'Smag i alle fag'**↪, temaugle på Kongeskærs skolen, hvor alle klassetrin fra 0.-8. klasse blev undervist i samtlige fag om og gennem smag i en helt uge. Projektet skabte proof-of-concept for smag som værktøj til læring ind i alle fag og har været basis for talrige aktiviteter senere i projektet (særligt ind i Milepæl 1) og blev videreformidlet i en antologi, på Folkemødet og i lærings-app'en *Fag med Smag*.
 - **Fag med Smag**↪, en læringsapp der samler fuldt didaktiserede undervisningsforløb, hvor smag er værktøj til og/eller emne for læring, ind i en lang række af folkeskolens og gymnasiernes fag. Didaktiseringen er sket på baggrund af den udviklede smagsdidaktiske viden, og indholdet er udviklet på baggrund af den viden og de eksempler på undervisning og formidling, som centrets deltagere har oparbejdet og gennemført. *Fag med Smag* udgør kulminationen på, og et samlet produkt af, en stor del af Smag for Livets arbejde i alle fire milepæle, og sikrer projektet et forankringspunkt og efterliv.
 - 'Smagskaravanen', et koncept, hvor Smag for Livets forskere, kokke, smagsambassadører og studerende i små teams rykker ud på skoler (bl.a. under Forskningsens Døgn) for at gennemføre inddragende og eksperimenterende undervisning med fokus på, hvad smag er, og hvordan man selv kan eksperimentere med og forske i smag. Indsatsen forankres på skolerne gennem medbragte posters om smag, smagekits og/eller opgaver.

Målgrupperne har som del af disse aktiviteter og projekter fået mulighed for at:

- Lege, eksperimentere med og få hands-on erfaring med smag - både videnskab og håndværk - i uformelle rammer med plads til leg
- Lære om og gennem smag i formelle læringsrum særligt i folkeskolen og særligt i Madkundskab, men også en række andre fag og uddannelser
- Medudvikle formidlings- og undervisningsformater og gennemføre formidling og undervisning om smag i både uformelle rammer og i læringsrum

**"I lover at sige til næste gang I skal sådan noget her igen, ik'?"
Så vil vi mega gerne med."**

*Kokkeelev og madkundskabsstuderende efter at have formidlet med
Smag for Livet på SPIS! Odense.*

Herudover kan nævnes følgende aktiviteter og projekter, som i høj grad har været med til at sikre opfyldelse af målene (for fuld oversigt over aktiviteter se **milepælsoversigter og perioderapporter**↪):

Populærvidenskabelig formidling i bøger, artikler og web

Ambitiøse formater til skriftlig folkelig formidling af projektets samlede viden om smag, heriblandt **'Smagsklummen'**↪, **webfilm**↪, bogudgivelser ('Smag', 'Mundfølelse', m.fl.), **tema om smag på videnskab.dk**↪ samt bidrag til en lang række artikler og serier i trykte og digitale magasiner. Med disse formater er det i høj grad lykkedes at videreformidle sværttilgængelig forskningsviden om smag til forskellige målgrupper, som smagsinteresserede voksne (Smagsklummen og bogudgivelser), børn og unge (webfilm) og gymnasieelever/-undervisere (videnskab.dk).

Smagsklassen på Tarup Skole

Et undervisnings- og udviklingsprojekt drevet af kokke i samarbejde med skolelærere, hvor en 5. klasse over tre skoleår undervises om smag i et professionelt kokkekøkken, hos fødevareproducenter og hjemme i skolens madkundskabslokale. Undervisningen har taget udgangspunkt i praktisk køkkenarbejde og understøttet læringsmål i både Madkundskab, Natur/teknologi og Dansk. Projektet har i meget høj grad vist, hvordan mad og smag kan motivere til læring i flere fag, og har fået meget stor **medieopmærksomhed** og dermed videreformidling til forældre og lærere om smag som vej til læring.

“I den fisk, vi ordnede i dag, var der rogn indeni, og så spurgte vi, om vi måtte lave torskerogn - og så prøvede vi at koge det med lidt salt. Og det blev rigtig godt. Vil du smage?”

Elev, 5.a, Tarup Skole.

Folkemødet og Smag & Lær

Et kollektivt formidlingsprojekt med et politisk sigte om at fremme fokus på børn, mad, smag og læring. Med særskilt støtte fra Nordea-fonden koordinerede og gennemførte Smag for Livet en Folkemøde-indsats i projektkollektivet **Smag & Lær** bestående af Nordea-fonden-støttede projekter om børn og mad i både 2015 og 2016. Indsatsen var i høj grad en nyskabende formidlingsplatform, som inddrog skoleelever, lærere, kokke, studerende og forskere i en bred vifte af debatter og events med og om børn, henvendt til politikere og andre professionelle interessenter. Smag & Lær har opnået efterliv i form af en netværk for børn, mad, smag og læringsrelaterede projekter.

Creative Tastebuds

Et **tværfagligt og internationalt symposium** henvendt til smagsforskere, -praktikere og -formidlere, som foregik på Aarhus Teater som del af Kulturbymagasinet 2017-programmet. Her lykkedes det i særlig høj grad at bringe den videnskabelige tværfaglighed i spil ved at samle flere af verdens førende forskere i smag fra både naturvidenskab og humaniora og en række 'smagspraktikere' som kokke, designere, fødevareudviklere og skribenter. Symposiumet var i særlig høj grad nyskabende ift. både fagligt indhold og formidlingsformat.

**“I thought it was a triumph! Totally a RETHINK project.
Stimulating, thought provoking and subject enlarging.
I hope Creative Tastebuds might convert to an annual conference [...].”**

Juliana Engberg, programdirektør for Aarhus 2017 og deltager ved symposiet.

Smag for Livets afslutningskonferencer

Tre faglige konferencer, en for hver af de tre hovedområder **Læring**, **Gastrofysik** og **Håndværk**, samt **en fælles og tværfaglig afsluttende konference**. De tre faglige konferencer samlede og inddrog både nationale og internationale faglige interessenter som forskere, praktikere og studerende, mens den fælles konference fremviste og fejrede, hvad Smag for Livet har opnået med den brede befolkning som målgruppe.

Folkelig formidling	Målsætning	Realiseret
TV (nyhederne, aktuelle maddebatprogrammer, morgen TV osv.)	16	35
Radio (lokalt og landsdækkende)	15	64
Fagblade (Videnskab.dk, Aktuel Naturvidenskab, Folkeskolen.dk osv.)*	20-30	71
Webbaserede medier (henvender sig til den brede befolkning)	20-30	229
Nyhedsbreve (interne)	7	32
Modtagere af arbejdslegater rekrutteres	15	18
Smagsambassadører rekrutteres og uddannes	40	31
Videnskabelig formidling	Målsætning	Realiseret
Videnskabelige tidsskrifter, peer-review artikler	6	50
Populærvidenskabelige tidsskrifter, artikler* (herunder populærformidlende artikler)	11	61
Populærvidenskabelige hæfter og foldere	5	4
Bog om projektets resultater (skriftserien SMAG)	1	9
Undervisningsmateriale (didaktiserede undervisningsforløb)	6	45
*Der kan i disse kategorier være artikler der optræder begge steder.		
Konferencer mv. deltagelse	Målsætning	Realiseret
Bidrag til internationale og nationale konferencer	15	57
Festivaler og events	35	48
Workshops og seminarer	22	52
Yderligere	Realiseret	
Podcasts og webfilm	76	
Blogindlæg på smagforlivet.dk	42	
Populærvidenskabelige artikler udgivet unikt på smagforlivet.dk	51	
Bøger og rapporter	23	
Foredrag	147	
Specialer og bachelorprojekter	37	

Opgørelsen er baseret på de kommunikationsmål, som er angivet på projektforslagets side 24. Betegnelser for underkategorierne er justeret, nogle er slået sammen, og nogle er tilføjet (under 'Yderligere') for bedst muligt at vise de realiserede mål.

Udfordringer og barrierer

Følgende udfordringer har i større eller mindre grad udgjort barrierer for opfyldelse af milepælen:

- Centret har kun i mindre grad skabt formidlingsformater, der når de unge i fritiden, fx brugerinddragende digitale platforme, hvor de unge medskaber formidlingen om smag, så de derigennem også kunne vise, hvordan smag er meningsskabende for dem. Årsagen til denne mangel skyldes antageligvis: 1) De unge er svære at nå i fritiden, særligt når størstedelen af centrets deltagere og aktiviteter knytter an til uddannelsesverden; 2) Centret har ikke samlet de rette kompetencer til at udvikle og implementere attraktive brugerdrevne digitale platforme. Til gengæld har centrets deltagere i meget høj grad nået de unge på uddannelserne på kokkeskoler, professionshøjskoler og universiteter.
- Centret har kun i mindre grad indblik i, hvorvidt centrets viden, budskaber og aktiviteter når ud til en bredere målgruppe geografisk og socialt, og om hvilken effekt indsatsen og aktiviteterne har på målgrupperne. Der har med andre ord manglet en evalueringsdimension af projektet, der kunne måle på både proces og effekt.

Opsamling og muligheder

Centrets deltagere er i særlig høj grad lykkedes med at udvikle, gennemføre og beskrive formidlings- og undervisningsaktiviteter for målgruppen af børn og unge, og i nogen grad for målgruppen af dem, der arbejder med mad til børn og unge. Det er i meget høj grad også lykkedes at formidle og forankre projektets viden, idéer og resultater i befolkningen gennem både events, undervisning og skriftlig produktion af populærvidenskabelige materialer.

Milepæl og mål vurderes således opfyldt.

Særligt resultaterne i form af 1) stærkt inddragende og eventbaserede formidlingsformater; 2) eksperimenterende og didaktiserede undervisningsformater og materialer med fokus på smag og sanser; og 3) digitale platforme til videreformidling af videnskaben bag smagen, udgør tilsammen et meget stærkt afsæt for yderligere forankring og muligheder for at formidle viden om smag både digitalt og gennem det personlige møde til børn og unge gennem leg og læring.



Virkemidler for samarbejde og tværdisciplinaritet

Det har udgjort en helt unik ramme for Smag for Livets virke, at så mange forskellige fagligheder, praksisser og institutioner har været tilknyttet, som, ifølge projektforslaget, skulle arbejde massivt på tværs af fag og discipliner såvel som forskning og formidling. I dette afsnit af rapporten beskrives kort de virkemidler, der har sikret samarbejdet og tværfagligheden.

Det er centerledelsens vurdering, at disse virkemidler samlet set har sikret en meget høj grad af indfrielse af målene om tværfaglighed og samarbejde på tværs af forskning og formidling.

Bred folkelig formidling

Den folkelige formidlingsplatform - i form af fx events på madfestivaler, smagsundervisning med Smagskaravanen og Smag i alle fag-forløbet, hvor alle klassetrin i alle fag på Kongeskærs skolen, blev undervist en uge om og gennem smag - har skabt et helt særligt rum, hvor centerdeltagere med forskellige fagligheder og praksisser har mødtes og sammen skulle formidle hver deres vinkel på smag.

Formidlingen er udsprunget og drevet af deltagere fra alle hovedområder og er i meget høj grad udviklet og udført i samarbejder på tværs af centret. Dette rum har naturligt afledt nye erkendelser, tilgange og samarbejdsprojekter om smag. Den brede folkelige formidling har dermed i meget høj grad drevet det tværdisciplinære samarbejde både i form af forskningsbaseret formidling og formidlingsbaseret forskning.

Brug af eksemplets kraft

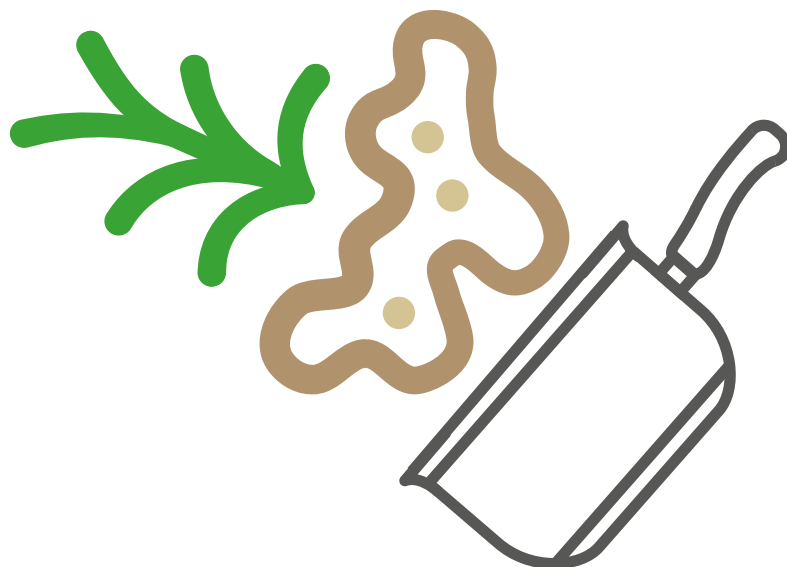
Smag for Livets projektforslag angiver, at centrets virke skal foregå ved eksemplets kraft nærmere end storskala-afprøvning og produktion. Det er centerledelsens vurdering, at denne måde at drive projekt på har været en meget værdifuld frihed, der har gjort det muligt for deltagerne at arbejde så massivt med formidling, og at få mulighed for at bringe egne fagligheder og praksisser i spil i tværfaglige, eksperimenterende projekter. Det har vist sig afgørende for, at centret i meget høj grad har indfriet målene for samarbejde og tværdisciplinaritet.

Denne projekttype har også vist sig som en udfordring, da efterlivet af de enkelte eksempler (aktiviteter) ikke er givet. Der har derfor skulle arbejdes ekstra for at gøre et efterliv til en integreret del af projekter og produkter. Det er i høj grad lykkedes med etablering og opbygning af hjemmesidens mange indholdselementer, udgivelse af skriftserie og lancering af læringsapp'en *Fag med Smag*, som indeholder en stor del af de eksperimenterende materialer, opskrifter og aktiviteter, som er udviklet i regi af centret. Det er også i høj grad lykkedes gennem forankring af centrets aktiviteter ind i uddannelserne gennem både undervisning, undervisningsmaterialer og inddragelse af studerende og elever i aktiviteterne.

Projektorganisation og proces

Det er centerledelsens vurdering, at prioriteringen af særligt fire virkemidler har været nødvendige og værdifulde for en projektorganisation og processer, som understøtter tværinstitutionelt og tværfagligt samarbejde:

1. Løbende ledelsesfokus på, at projekter skal pege ind i flere hovedområder og praksisser blandt partnere, samt overordnet projektkoordinering og -kommunikation hos centralt placerede medarbejdere med det udstukne formål at sikre centrets samarbejde på tværs af partnere og fagligheder.
2. Inddragelse af legatmodtagere og smagsambassadører til projekter på tværs af centrets organisation, og tilknytning af minimum to supervisorere fra to forskellige hovedområder til hver legatmodtager for at sikre tværfaglighed.
3. Løbende afholdelse af forskellige typer af møder, kommunikation og workshops deltagerne imellem, for i videst muligt omfang at understøtte ideudvikling af projekter og aktiviteter på tværs af centrets partnere og hovedområder. Heriblandt:
 - seminarer og internater for centrets deltagere (inkl. legatmodtagere, smagsambassadører og studerende) med bl.a. projektfremlæggelser og faciliterede workshops
 - periodemøder med de enkelte partnere, hvor projektkoordinator, kommunikationsmedarbejder og e-læringskonsulent løbende samler op på aktive og kommende projekter og hermed understøtter formidling og samarbejde med andre partnere
 - udsendelse af interne nyhedsbreve om aktuelle aktiviteter og projekter
4. Fælles digitale formidlings- og undervisningsplatforme, som har samlet og videreformidlet størstedelen af alle de aktiviteter og den viden, som centrets deltagere har indsamlet og udviklet, med fokus på at dække alle de faglige tilgange til smag, som centrets deltagere spænder over.



Konklusion

Det er centerledelsens klare vurdering, at Smag for Livet har opnået stor succes og til fulde opfylder centrets milepæle, mål og målsætninger. Centrets deltagere har gennem forskning og formidling på tværs af fagligheder og praksisser fremskaffet, udnyttet og implementeret en forskningsbaseret viden til at skabe almen forståelse og praksis omkring smagen som et grundlæggende vilkår for det gode liv. Centrets virke har dermed understøttet visionen om "at åbne danskernes øjne for smagens betydning og gennem oplevelser og konkret viden at få skabt et fundament for mere bevidsthed omkring det at værdsætte og udfordre smagen i de daglige måltider". Med centrets resultater er desuden skabt et meget stærkt afsæt og forankring for nye muligheder til fortsat at arbejde frem mod denne vision.



Layout: Trine Skov Madsen

Logo: Joaquim Marques Nielsen

Grafiske elementer: Michael Fuglsang Christensen.

Ikoner: Ikoner lavet af Smashicons og Freepik fra www.flaticon.com

Forsidebillede: Børn fra Brøndbyøster Skole på besøg hos Nordic Food Lab. Foto: Anne Bech

Appendiks I: Publikationer

Denne opgørelse omfatter kun accepterede og publicerede artikler, ikke artikler der blot er indsendt eller under udarbejdelse.

Videnskabelige artikler med peer review

2014

Danske artikler med peer review 2014

1. Den ma(d)skuline smag: Om manderoller og smagsidealer i TV-køkkenet (J. Leer) Jordens Folk Etnografisk Tidsskrift 49, 8-13 (2014).
2. Jamie Oliver i den gode smags tjeneste: om restaurativ nostalgi og gastrogouvernementalitet i »Jamie's Ministry of Food« (J. Leer) Litteraturmagasinet Standart 27, 54-57 (2014).

2015

Internationale artikler med peer review 2015

1. A role for dietary macroalgae in the amelioration of certain risk factors associated with cardiovascular disease (M. L. Cornish, A.T. Critchley, and O. G. Mouritsen) Phycologia 54, 649-666 (2015).
2. Place-based taste: geography as a starting point for deliciousness (J. Evans, R. Flore, J. A. Pedersen, and M. B. Frøst. Flavour) 4:7 (2015).
3. Taste as a social sense: rethinking taste as a cultural activity (S. Højlund) Flavour 4:6 (2015).
4. Disgust as a cultural expression: exploring relations between food, taste and emotions (S. Højlund and J. R. Rasmussen). Paper presented at the international conference Enacting Modalities of Feeling, Wien, Østrig (2015).
5. Strange culinary encounters: stranger fetishism in "Jamie's Italian escape" and "Gordon's great escape" (J. Leer and K. M. Kjær) Food, Culture, and Society 15, 309-327 (2015).

Danske artikler med peer review 2015

1. Food in gender studies and gender in food studies (K. M. Kjær and J. Leer) Kvinder, Køn & Forskning 23(3-4), 3-7 (2015).
2. Ma(d)skulinitet i nynordiske kokebøger (J. Leer) Social Kritik 27(4), 16-27 (2015).
3. TV-kokken som kønsopdrager: styring af køn gennem maddannelse i Jamie's Ministry of Food, The F-word og Le Chef Contre-attaque (J. Leer) Kultur & Klasse 43 (4), 83-102 (2015).
4. Dogmemad til børn og sundhedspædagoger: En artikel om Ny Nordisk Nudging (K. Wistoft) Social Kritik 144, 42-49 (2015).

2016

Internationale artikler med peer review 2016

1. Deliciousness of food and a proper balance in fatty-acid composition as means to improve human health and regulate food intake (O. G. Mouritsen) Flavour 5:1 (2016).
2. Taste as a didactic approach: enabling students to achieve learning goals. (K. Wistoft and J. Christensen) Int. J. of Home Econ. 9(1), 20-34 (2016).
3. The Rise and Fall of The New Nordic Cuisine (J. Leer). Journal of Aesthetics and Culture. Issue on "New Nordic. 6, 1-12 (2016).
4. Food and Media: An Introduction (J. Leer and K. K. Povlsen). In Food and Media: Practices, Distinctions and Heterotopias. (J. Leer and K. K. Povlsen, eds.) London, Routledge, pp. 1-19 (2016).
5. Homosocial Heterotopias and Masculine Escapism in TV-Cooking Shows. (J. Leer) In Food and Media: Practices, Distinctions and Heterotopias (J. Leer and K. K. Povlsen, eds.) London, Routledge, pp. 110-126 (2016).

6. What's Cooking, Man? Masculinity in European Cooking shows after The Naked Chef (J. Leer). *Feminist Review* 114(4), 72-91 (2016).
7. Carnivorous Heterotopias: Gender, Nostalgia and Hipsterness in the Copenhagen Meat Scene (L. Lapina and J. Leer) *Norma: International Journal of Masculinity Studies* 11 (2), 89-109 (2016).
8. Gastrophysics of the oral cavity (O. G. Mouritsen) *Curr. Pharm. Des.* 22, 2195-2203 (2016).
9. Controlling or trusting children's taste: making sense of taste education (K. Wistoft and J. Leer) *Food Education* 35, 23-25 (2016).

Danske artikler med peer review 2016

1. Effekter af en science camp (L. Arenkiel, M. Christensen, S. Caspersen, and G. Grønlund) *Mona* 2, 7-25 (2016).
2. Spise Reprise: Historiebrug i brd. Prices madprogrammer (C. Nyvang and J. Leer) *Kulturstudier* 6(1), 143-158 (2016).
3. Fortidslængsel, autenticitetshunger og maskulinitet i danske kokebøger fra det 21. Århundrede (J. Leer) In *Mad og identiteter: dansk madhistorie* (I. Adriansen, B. Buhl, I. Hellvik, and B. M. Knudsen, eds.) Auning: Dansk Landbrugsmuseum, pp 20-35 (2016)
4. Mad: 1921 (S. H. Pedersen) In *Danmark bliver moderne: 1900-1950*. Aarhus Universitetsforlag, Aarhus, p. 21 (2016).
5. Trivsel og smag i skolehaveprogrammet Haver til Maver (K. Wistoft). *MOV:E* 4, 66-77 (2016).
6. Interkulturelle perspektiver på kostvejledning (S. Christensen and A. Hoffmeyer) In *Kostvejledning – Teorier, metoder og perspektiver* (L. Nielsen, ed.) Munksgaard, København, pp. 251-266 (2016).

2017

Internationale artikler med peer review 2017

1. Contents of capsaicinoids in chillies grown in Denmark (L. Duelund and O. G. Mouritsen) *Food Chem.* 221, 913-918 (2017).
2. Those taste weeds (O. G. Mouritsen) *J. Appl. Phycol.* 29, 2159-2164 (2017).
3. Consumption of seaweeds and the human brain (M. L. Cornish, A.T. Critchley, and O. G. Mouritsen) *J. Appl. Phycol.* 29, 2377-2398 (2017).
4. Data-driven methods for the study of food perception, consumption, and culture (O. G. Mouritsen, R. Edwards-Stuart, Y-Y. Ahn, and S. E. Ahnert) *Frontiers ITC* 4:15 (2017).
5. Flavour of fermented fish, insect, game, and pea sauces: garum revisited (O. G. Mouritsen, L. Duelund, G. Calleja, and M. B. Frøst) *Int. J. Gast. Food Sci.* 9, 16-28 (2017).
6. Development of novel tools to measure food neophobia in children (M. Damsbo-Svendsen, M. B. Frøst, and A. Olsen) *Appetite* 113, 255-263 (2017).
7. A review of instruments developed to measure food neophobia children (M. Damsbo-Svendsen, M. B. Frøst, and A. Olsen) *Appetite* 113, 358-367 (2017).
8. Changing children's eating behaviour - A review of experimental research (P. DeCosta, P. Møller, M. B. Frøst, and A. Olsen) *Appetite* 113, 327-357 (2017).
9. On the gastrophysics of jellyfish preparation (M.T. Pedersen, J. Brewer, L. Duelund, and Per L. Hansen) *Int. J. Gast. Food Sci.* 9, 34-38 (2017).
10. "If you want to, you can do it!": Home cooking, Taste and masculinity makeover in "Le Chef Contre-Attaque" (J. Leer) In *Food, Masculinities and Home* (M. A. Szabo and S. Koch, eds.). Bloomsbury Academic, New York, pp. 182-197 (2017).
11. Gender, Taste and Food Television. A Transnational Perspective on the Gendered Identities of Televised Celebrity Chefs. (J. Leer). In *Bloomsbury Handbook of Food and Popular Culture*. Bloomsbury Academic, New York, pp. 17-33 (2017).

Danske artikler med peer review 2017

1. Mad: 1996 (S. H. Pedersen) In *Danmark i Europa: 1950-2000*. Aarhus Universitetsforlag, Aarhus

(2017), 2pp.

2. Educated tastes (L. Hedegaard) Studier i Pædagogisk Filosofi 6:2, 1-14 (2017).

2018

Internationale artikler med peer review 2018

1. (Re)tasting places (L. Hedegaard). *Gastronomica. The Journal of Critical Food Studies* 18:1, 66-75 (2018).
2. Taste in Food Education: A Critical, Nordic Perspective (K. Wistoft and J. Leer) *Food and Foodways* (accepted, 2018).
3. The quest for umami: can sous vide contribute? (M. P. Clausen, M. Christensen, T. H. Djurhuus, L. Duelund, and O. G. Mouritsen) *Int. J. Gast. Food Sci.* (in press, 2018).
4. Tsukemono - crunchy pickled foods From Japan: a case study of food design by gastrophysics and nature (O. G. Mouritsen) *Int. J. Food Design* (in press, 2018).
5. The rise of seaweed gastronomy: phycogastronomy (O. G. Mouritsen, J. L. Pérez Lloréns, and P. Rhatigan) *Botanica Marina* (in press, 2018).
6. What role does taste play in school meal interventions? A narrative review of the literature (Guerero, K., Olsen, A. & Wistoft, K) *Journal of Child Nutrition & Management* 42, 1-16 (2018).
7. Serving style preferences for various meal arrangements among children (Nielsen, S. S., Nielson, S. E. and Olsen) *Journal of Sensory Studies* (accepted, 2018).
8. Taste (S. H. Pedersen). In *International Encyclopedia of Anthropology*. Wiley (in press, 2018).
9. Listen! We made these potatoes crispy (S. Højlund) In *Making Taste Public. Anthropological Perspectives on Food and the Senses* (C. Counihan and S. Højlund, eds.) Bloomsbury (2018).
10. Monocultural and Mucultural Gastronationalism: National Narratives in European Food Shows (Leer, Jonatan) *European Journal of Cultural Studies* (accepted, 2018).

Danske artikler med peer review 2018

1. Mikrobiologi- systematik, vækst og fødevarer (R. M. H. Madsen, J. M. Madsen, and A. Kamuk) *Praxis* (in press, 2018).

Populærformidlingsartikler

2014

1. Japan i New York (O. G. Mouritsen) *GASTRO*, november, pp. 92-96 (2014).
2. Sprog for mad (O. G. Mouritsen) *Weekendavisen*, 21. november, Ideer, p. 11 (2014).
3. Børn skal ikke styres af de voksnes smag (K. Wistoft and J. Leer) *Berlingske Tidende*, p. 27 (2014).

2015

1. Gourmet i Grønland (O. G. Mouritsen) *GASTRO*, april, pp. 56-60 (2015).
2. Smag på naturvidenskaben (O. G. Mouritsen and Klavs Styrbæk) *LMFK-bladet* 1, 32-39 (2015).
3. Kan man spise dét? (O. G. Mouritsen, K. Styrbæk, and A. Dietz Lykkegaard) *SMAG* 3, 7-14 (2015).
4. Det perfekte måltid (O. G. Mouritsen) *Weekendavisen*, Ideer, 6. marts, p. 12 (2015).
5. Se ind i maden (M. Christensen, M. P. Clausen, and O. G. Mouritsen) *Aktuel Naturvidenskab* 6, 22-27 (2015).
6. Hverdagsflugt: rigtige mænd æder kød (L. Lapina and J. Leer) In *Kvinden og Samfundet* 131, 14-15 (2015).
7. Catalansk lammegryde kurerer lammeforskrækkelse (J. Leer) In *Fagbladet C O-Soefart* 4, 20-21 (2015).
8. TV-slagtingens pædagogik (J. Leer) *Asterisk* 73, 32-33 (2015).

2016

1. Smagsdidaktisk refleksionsteori i faget madkundskab (K. Wistoft) Skriftserie Madkundskab, pp. 1-22 (2016).
2. Den første bid (O. G. Mouritsen). Weekendavisen, 1. april. Ideer p. 5 (2016).
3. Mundfølelsens betydning for smagsoplevelsen (O. G. Mouritsen) madkundskab.nu 20.04.2016.
4. Omsorg for smag (K. Styrbæk and O. G. Mouritsen) Modersmål-Selskabets Årbog 2016: Samtaler i køkkenet, pp. 47-58 (2016).
5. Gastronationalisme i det moderne Frankrig (J. Leer) Fransk Nyt 270, 14-15 (2016).
6. Jamie Oliver: den multikulturelle gastronationalist (J. Leer) FRIKTION 3(9), 4-7 (2016).
7. Smag og smagssansen (Christensen, M. & Clausen, M.P.) madkundskab.nu (2016).

2017

1. Lugtbilleder (O. G. Mouritsen) Weekendavisen. Ideer. 6. januar, p. 12 (2017).
2. Tsukemono: Japans sprøde og syltede sager: GASTRO, februar, pp. 34-37 (2017).
3. Lud og læsket kalk i kulinarisk kemi (K. Styrbæk, P. Lyngs Hansen, K. Styrbæk, and O. G. Mouritsen. Dansk Kemi 98(4), 8-11 (2017).
4. Hvor stærk er chili? (L. Duelund, L. Tvedegaard, and O. G. Mouritsen) Aktuel Naturvidenskab 1, 8-12 (2017).
5. Fra formidling til forskning: Når formidling driver forskning. Aktuel Naturvidenskab 1, 2 (2017).
6. Granville Island Public Market. På madmarked i Vancouver (O. G. Mouritsen) GASTRO, marts, pp. 72-76 (2017).
7. Giv dit barn et sundt forhold til mad og krop (K. Wistoft). In Madglæde for børn (K. S. Villadsen, ed.) 1. Ed., Vol. 1, pp. 10-20. Egmont Publishing A/S (2017).
8. Måltidsrammer i skoler: Vidensrådsrapport (K. Wistoft). In Mad og måltider til børn og ung. Chap. 4: Vidensråd for Forebyggelse. København (2017).
9. Smag kan forbedre kemopatienters livskvalitet (K. Styrbæk and O. G. Mouritsen) ForskerZonen, 12. maj (2017).
10. Gastro i Lübeck (O. G. Mouritsen) GASTRO, maj, 42 (2017).
11. I begyndelsen var måltidet (O. G. Mouritsen) Kronik. Kristeligt Dagblad, 22. maj, p. 11 (2017).
12. En kop kaffe, nu! Om morgenmad. Weekendavisen, Ideer. 16. juni, p. 7 (2017).
13. Blæksprutterne kommer. Spis dem! (O. G. Mouritsen) Weekendavisen, Ideer. 30. juni, pp. 8-9 (2017).
14. Smagen af jagt; Smagen af vildt (O. G. Mouritsen). In Jagt forbi (K. Styrbæk and René Jantsen) Jantzen Forlag, Odense, pp. 23-24, 27 (2017).
15. Klosterkost (O. G. Mouritsen) GASTRO, juni, pp. 54-58 (2017).
16. Hemmeligheden bag japanernes sunde madkultur (O. G. Mouritsen) Kristeligt Dagblad, 10. oktober, s. 11 (2017).
17. Til bords i Bilbao (O. G. Mouritsen and K. Styrbæk) GASTRO 131, 66-70 (2017).
18. Smag for Livet (J. Geertsen, B. Jeppesen, and J. R. Mebus) Biofag 2, 16-17 (2017).
19. Da børnene erobrede køkkenet (K. Wistoft and L. Qvortrup). Weekendavisen 4. August, p. 12 (2017).
20. Vejen til det gode mandeliv (J. Leer) Magasin om mad, Folkeuniversitet Århus (Hearts and Minds-festival) pp. 28-29 (2017).
21. Farvede tallerkener får demente til at spise mere (Brunk L. & Møller P.) Kronik på videnskab.dk. <https://videnskab.dk/krop-sundhed/farvede-tallerkener-faar-demente-til-at-spise-mere>
22. Smagssansen er dit vigtigste værktøj til overlevelse (E. Rymann and M. Schneider) Videnskab.dk (2017).
23. Smagseksperimenter: Kan du bestå Jelly Bean-testen? (E. Rymann and M. Schneider) Videnskab.dk (2017).
24. Smag smitter – og for tiden kan vi lide bacon (E. Rymann and M. Schneider) Videnskab.dk (2017).
25. Du smager også med hænder, næse, ører og øjne (E. Rymann and M. Schneider) Videnskab.dk

(2017).

26. Se video: Stærk smag kommer, når du føler smerte (E. Rymann and M. Schneider) Videnskab.dk (2017).
27. Julemad: Sådan undgår du at falde igennem til julefrokosten (E. Rymann and M. Schneider) Videnskab.dk (2017).
28. Derfor smager sprød flæskesvær og sød julekonfekt så godt (E. Rymann and M. Schneider) Videnskab.dk (2017).
29. Forskning: Mad smager bedre, når vi spiser sammen (E. Rymann and M. Schneider) Videnskab.dk (2017).
30. Grundsmagen sød motiverer dig til at spise (E. Rymann and M. Schneider) Videnskab.dk (2017).
31. Gastrofysik: Derfor skal en pølse serveres medfølge (E. Rymann and M. Schneider) Videnskab.dk (2017).
32. Sådan bliver vandmænd en knasende spise (Pedersen M.T. & Clausen M. P.) Kronik på videnskab.dk (2017).

2018

1. Mad og smag som motor for læring i børnehøjde (O. G. Mouritsen) I Københavns Generation Mad. Københavns Madhus (2018), pp. 100-101.
2. Spise blæksprutter - er du mør? (C.V. Schmidt, L. B. Brønnum, Y.-T. Sun, P. L. Faxholm, R. Flore, M. P. Clausen, K. Olsen, and O. G. Mouritsen) Aktuel Naturvidenskab (in press, 2018).
3. Blækspruttejagt på Sardinien (R. Flore, L. B. Brønnum, and O. G. Mouritsen) GASTRO (in press, 2018).
4. Blækspruttebanden på Nordic Food Lab (L. B. Brønnum, C.V. Schmidt, Y.-T. Sun, P. L. Faxholm, R. Flore, K. Olsen, and O. G. Mouritsen) I Blæksprutterne kommer - spis dem! (O. G. Mouritsen and K. Styrbæk) Gyldendal, Copenhagen (2018), pp. 171-193.
5. Smagen kommer først (O. G. Mouritsen) MASA Food Magazine (in press, 2018).
6. Spis det, du nyder: Forsker vender op og ned på kostrådene (E. Rymann and M. Schneider) Videnskab.dk (2018).
7. Smagen af fastelavn er et spørgsmål om mundfølelse (E. Rymann and M. Schneider) Videnskab.dk (2018).
8. Fra ernæring og køkkenhygiejne til smag og sanselighed (E. Rymann) I Magasinet om Læring (2018), pp 24-25.
9. Hjælp børnene til at blive madmodige (E. Rymann and A. Olsen) I Sundhedsplejersken (in press, 2018).
10. Smagen kan krydre enhver undervisning og enhver faglighed (T. Brahe) Foreningen for Madkundskab (2018).
11. Kroppen i køkkenet – køkkenet i kroppen (S. Højlund and A. Rasmussen) www.madkundskab.nu (2018).

Bøger og p.hd.-afhandlinger

2015

1. Fornemmelse for smag (O. G. Mouritsen and K. Styrbæk) Nyt Nordisk Forlag Arnold Busck, København (2015). 332pp.
2. Smagen af jul (O. G. Mouritsen and K. Styrbæk) Nyt Nordisk Forlag Arnold Busck, København (2015). 98pp.

2016

1. The Taste of Place. On the relationship between food, place and taste. (L. Hedegaard) PhD thesis,

Aalborg University (2016). 156pp.

2. Smag (S. Højlund) Tænkepauser, Vol. 40, Aarhus University Press, Aarhus (2016). 60pp.

2017

1. Mouthfeel: How Texture Makes Taste (O. G. Mouritsen and K. Styrbæk) Columbia University Press (2017). 356pp.
2. Ma(d)skulinitet - Kønskamp i TV-køkkenet (J. Leer) Århus Universitetsforlag (2017). 189pp.
3. Tsukemono: sprøde grøntsager på japansk. Gyldendal, København (2017). 144pp.
4. Et videnskabeligt didaktisk perspektiv på madkundskab i skolen med projekt Madkamp som genstandsfelt (J. H. Christensen) DPU, Aarhus Universitet (2017). 247 pp.

2018

1. Smagens didaktik (K. Wistoft and L. Qvortrup). Akademisk Forlag, København (2018).
2. Making Taste Public. Anthropological Perspectives on Food and the Senses (C. Counihan and S. Højlund, eds.) Bloomsbury (2018). 300pp.
3. Sådan smager børn. Den videnskabelige forklaring på, hvad dit barn vælger at spise – og hvorfor (M. Schneider and E. Rymann) Gyldendal, København (2018). 151 pp.
4. Blæksprutterne kommer - spis dem! (O. G. Mouritsen and K. Styrbæk) Gyldendal, København (2018). 232pp.
5. Kød. (Jonatan Leer) Tænkepauseserien. Århus Universitetsforlag, Århus. 60 pp.

Rapporter og andre skrifter

1. Evaluering af Mit kokkeri: Del 1 & 2. (K. Wistoft, M. C. Lassen, and J. Christensen). København: DPU, Aarhus Universitet (2015).
2. Haver til maver: studie af udbredelse og effekter af kulinarisk skolehaveprogram (K. Wistoft, M. C. Lassen, and P. M. Dyg) København: DPU, Aarhus Universitet (2016).
3. Rammer om mad og måltider i skolen (M. Skovgaard, M. M. Thorborg, B. V. Andersen, H. H. Bjerre, and K. Wistoft). DCA, Nationalt Center for Fødevarer og Jordbrug, Århus Universitet (2017).
4. Måltidsrammer i skoler: Vidensrådsrapport. In Mad og måltider til børn og unge (K. Wistoft). Kap. 4. Vidensråd for Forebyggelse, København (2017).
5. Status på skolemadordninger på Lolland og Guldborgsund kommune (L. S. Mogensen and A. Kamuk) (2017).
6. Fagintegration i skolehaver: hvordan lægges grundskolens matematik, natur- og sprogfag ud i skolehaver? Hvordan inddrages skolehaveundervisning i fagene? (J. H. Christensen and K. Wistoft) København: DPU, Aarhus Universitet (2017).
7. At sigte mod udvikling af gode måltidsrammer i skolen (M. Stovgaard and K. Wistoft) I Københavns Generation Mad. København: Københavns Madhus (2018), pp 89-91.
8. Evaluering af MADmovers (J. H. Christensen and K. Wistoft) København: DPU, Aarhus Universitet (2018).
9. Undervisningsmateriale: Udvikling af rammer for mad og måltider i skolen: Design dit måltid (M. Stovgaard and K. Wistoft). København: DPU, Aarhus Universitet (2018).
10. Skolemad: Tre cases fra Lolland og Guldborgsund kommune (K. K. Povlsen, B. K. Mortensen & A. Kamuk) Intern rapport, Aarhus Universitet og Professionshøjskolen Absalon (2018)

Skriftserien SMAG

Smag for Livet har etableret et forlag og udgiver her fra skriftserien SMAG. Her skriver Smag for Livets deltagere om centrets forskningsresultater, erfaringer, viden og holdninger om smag i bred forstand.

SMAG #1 2015. Science of Taste (O. G. Mouritsen, red.)

SMAG #2 2015. Mod en smagspædagogik (J. Leer og K. Wistoft)

SMAG #3 2015. Smagsmysteriet: Smagen under lup (S. Højlund, red.)

SMAG #4 2015. The Emerging Science of Gastrophysics (O. G. Mouritsen og J. Risbo, red.)

SMAG #5 2017. Madmodige børn (P. De Costa, P. Møller, M. B. Frøst og A. Olsen)

SMAG #6 2017. Perspektiver på smag (L. Hedegaard og J. Leer, red.)

SMAG #7 2018. Smagen af løg (M.F. Andreassen og R. Petersen)

SMAG #8 2018. Smag på skolemad (A. Kamuk, A. Hoffmeyer og C. Mithril)

SMAG #9 2018. Ind i smagsoplevelsen (M. Pless og P. Brodersen)

Appendiks II: Smag for Livets organisation

Smag for Livet er et center uden mure med godt 50 helt eller delvist tilknyttede deltagere. Centret er støttet af Nordea-fonden og forankret på University College Lillebælt (UCL).

Ledelsesstruktur

Centerledelsen udgør centrets overordnede ledelse og tager beslutninger for centrets virke i samråd. Centrets ledelse består af følgende partnere:

- Ole G. Mouritsen – professor, dr.scient., Københavns Universitet – centerleder og leder af hovedområde Gastrofysik
- Karen Wistoft – professor (mso), Aarhus Universitet – leder af hovedområde Læring
- Michael Bom Frøst – leder, Nordic Food Lab – leder af hovedområde Håndværk
- Mikael Schneider – chefkonsulent, UCL – administrationsansvarlig
- Anette Kamuk – lektor, Professionshøjskolen Absalon – medlem af centerledelsen
- Annemarie Olsen – lektor, Københavns Universitet – medlem af centerledelsen
- Liselotte Hedegaard – lektor, UCL – medlem af centerledelsen

Centret har dertil ansat en projektkoordinator til at koordinere projektledelsens arbejde og administrere centrets virke på tværs af institutioner: Mikael Schneider – projektkoordinator og kommunikationsansvarlig

Økonomi

Nordea-fonden støtter Smag for Livet med ca. 38 mio. kr. Parternes institutioner bidrager med medfinansiering på ca. 4 mio. kr. UCL står som ejer for den overordnede økonomistyring. Hver partner i centerledelsen har råderet over særskilte midler (som beskrevet i projektforslaget). Ca. 13,6 mio. kr. af det samlede budget indgår i et fællesbudget, dvs. midler til aktiviteter på tværs af centret, som fx folkelig og digital formidling, kurser og infrastruktur, som administreres af UCL. Parternes institutioner udfærdiger delregnskaber til UCL for de midler, de har råderet over.

Projektstyring

Centerledelsen og projektkoordinator sikrer, at projektets overordnede mål holdes for øje, og at delprojekter gennemføres effektivt og med respekt for projektets helhed. Centerledelsen og projektkoordinator afholder ca. fire årlige møder, hvor projektets faglige fremgang samt prioritering af projekter og ressourcer drøftes. Hermed sikres, at centrets midler forbruges ansvarligt, og at alle projekter understøtter centrets mission.

Centrets regnskaber og budget gennemgås ved centerledelsesmøder i forbindelse med de halvårige regnskabsaflæggelser til Nordea-fonden. Her får centerledelsen og projektkoordinator indsigt i afholdte udgifter og fremadrettede budgetter for de enkelte partnere og for fællesbudgettet. Hermed sikres fælles ansvar i centerledelsen for forbrug af midlerne.

Hovedområdelederne har projektstyringsansvar for det givne hovedområde, mens centerledelsesmedlemmerne for de enkelte partnere har projektstyringsansvar for den givne partners delprojekter. Projektkoordinator har projektstyringsansvar for projekter finansieret af fællesbudgettet.

Afrapportering

Nordea-fonden afkræver udover regnskaber også halvårige perioderapporter, som omfatter en kort tekst om fremgangen på centrets delprojekter, som beskrevet i projektforslaget, samt en punktliste over samtlige opnåede mål fordelt på milepæle, som også beskrevet i forslaget. Perioderapporterne forfattes af projektkoordinatoren med input fra centerledelsen og godkendes af hele centerledelsen inden afrapportering til fonden.



SMAG for LIVET

NORDEA
FONDEN
Vi støtter gode liv