

Smagscenter bygger bro mellem madhåndværk og videnskab

Forsknings- og formidlingscentret Smag for Livet har fået 24 millioner kr. af Nordea-fonden til at sætte smagen i centrum på en række uddannelser og i danskernes daglige liv.

– Smag og mad åbner for nysgerrighed, kreativitet og eksperimenter på tværs af bøger og håndværk. Smag lærer os ikke bare om mad, men også om vores sanser, kultur og identitet, og viden om vores smag ruster os til at tage selvstændige, begrundede valg i overgangen fra barn til voksen. Derfor er det så vigtigt, at vi lader børn og unge bruge smagen som ressource i deres uddannelse.

Sådan siger Ole G. Mouritsen, professor i gastrofysik og kulinarisk fødevarerinnovation ved Københavns Universitet og initiativtager til forsknings- og formidlingscentret Smag for Livet. Centret blev etableret i 2014 med støtte fra Nordea-fonden og har som formål at åbne danskernes øjne for smag som drivkraft for livsglæde og sundhed i bred forstand.

På baggrund af Smag for Livets succes har Nordea-fonden nu besluttet at fortsætte støtten til centrets arbejde. Over de næste tre år skal centrets forskere og faglærere bruge smagen til at skabe en stærk forbindelse mellem forskellige fag; mellem videnskab og håndværk; mellem forskning, undervisning og praksis; og mellem uddannelse og erhverv. Særligt skal centret arbejde endnu mere sammen med de fødevarerfaglige erhvervsuddannelser i en ny, tværfaglig konstellation, hvor fire erhvervsskoler på tværs af landet er centrale partnere.

– Smag for Livet er et modeleksempel på, hvad samarbejde på tværs af fag og institutioner kan skabe under de rigtige omstændigheder. Det ser vi frem til at videreudvikle nu, siger Erik Knudsen, rektor for University College Lillebælt og projektejer af Smag for Livet.

Det overordnede mål er at skabe bedre muligheder for børn og unges sundhed og tro på egne evner. Det skal ske ved at skabe positiv forandring i deres læring og hverdag. Konkret skal centret f.eks. involvere kokkeelever og lærerstuderende i at lave undervisningsforløb og tage ud på madfestivaler og andre events for at lade især børn og unge eksperimentere og lære gennem deres smag.

– Smag er en vigtig sag. Tusindvis af børn og voksne har de sidste år fået større forståelse for og erfaring med smagens betydning for sundhed og livskvalitet. Vi er glade for at bidrage til, at særligt de unge nu får styrket deres smagviden, kompetencer og hånddelag, siger Henrik Lehmann Andersen, direktør i Nordea-fonden, som støtter gode liv.

Gastrolaboratorier, gratis læringsapp og faglig stolthed

Smag for Livet arbejder med best practice og et unikt, tværfagligt samarbejde, som giver både kokkeelever, lærerstuderende og kommende videnskabsfolk muligheder for at demonstrere deres faglige stolthed. En af metoderne er at kombinere forskellige fag til gavn for de unge både i studietiden og i deres efterfølgende erhverv.

I de seneste fire år har Smag for Livet bl.a. haft succes med at bruge smagen som indgang til læring i folkeskolen, gymnasiet og på professionshøjskolerne:

- Centrets arbejde med skoler og undervisningsmateriale har bl.a. resulteret i en gratis læringsapp til folkeskolen, "Fag med Smag". Med den kan lærere undervise i alt fra matematik til historie ved at bruge smag som emne og smagsoplevelser som metode.
- Centret har etableret laboratorier for gastrofysik, der mikser naturvidenskab med gastronomi og bruger forskerens metoder til at undersøge og formidle, hvorfor maden smager, som den gør. Her kan f.eks. kokke- og gymnasieelever gå sammen med fysikere i Smag for Livets Gastrolab for at arbejde med saucer, sprødhed eller andre fysiske egenskaber ved maden og dens smag.
- Smag for Livets materialer og forskningsresultater udgives også i populær form, bl.a. på centrets hjemmeside, www.smagforlivet.dk, og i en serie gratis e-bøger. Særligt inspirationskataloget "Madmodige børn" til forældre, der gerne vil støtte deres børn i at udvikle madglæde, spise varieret og prøve ny mad, er meget efterspurgt.

FAKTABOKS: Smag er mere end vi tror

Ifølge Smag for Livet er smag ikke kun noget, der foregår på tungen eller findes i maden. Vi smager med alle sanser, og vi har både en personlig smag og et fællesskab med andre om vores smagsoplevelser og madkultur. Smag for Livet ser derfor smagen som et centralt aspekt af vores sundhed, livskvalitet og oplevelse af nydelse – og som en unik ramme for at arbejde med dannelse, læring og brobygning på tværs af uddannelser, fagligheder og mennesker. Læs mere på www.smagforlivet.dk

Centrets organisation

Smag for Livet er et landsdækkende forsknings- og formidlingssamarbejde mellem University College Lillebælt (bl.a. lærer- og pædagoguddannelsen), Københavns Universitet (fødevidenskab og gastrofysik), Aarhus Universitet (læring og kultur), TechCollege i Aalborg, Kold College i Odense, Hotel- og Restaurantskolen i Valby og College360 i Silkeborg.

Centrets nye ledelse består af:

- Ole G. Mouritsen, professor, FOOD, Københavns Universitet (centerleder)
- Karen Wistoft, professor, DPU, Aarhus Universitet
- Liselotte Hedegaard, lektor, University College Lillebælt
- Simon Sørensen, faglærer, TechCollege
- Mikael Schneider, projektkoordinator, University College Lillebælt

Projektet "Med smagen som brobygger" begynder 1. juli 2018 og varer i tre år.

Kontakt:

Nordea-fonden, direktør Henrik Lehmann Andersen, tlf. 4070 3780

University College Lillebælt (projektejer), rektor Erik Knudsen, tlf. 2960 5988

Smag for Livet v/ projektkoordinator Mikael Schneider, tlf. 4010 1948

Find logoer og pressefotos her: www.smagforlivet.dk/materialer/pressemateriale.