

Madliv København

Måltids- værtens rolle

[skolens navn]





Måltidsværtens rolle

Måltidsværtens vigtigste rolle er at bidrage til gode måltidsoplevelser. Måltidsværten støtter eleverne i de logistiske opgaver, viser vejen til socialt fællesskab ved bordet og opmuntrer eleverne til at smage på maden.

Måltidet er vigtigt for elevernes næring, læring og trivsel

Måltidsværtens ansvar og muligheder

- Skab en god overgang fra undervisning i klassen til måltidet i spiseområdet.
- Præsenter menu og tydeliggør rammerne for måltidet.
- Vær med til at sende maden rundt og understøt eleverne i at sammensætte og tage den ønskede mad på tallerkenen. Italesæt, hvad du gør, når du gør det, og inddrag eleverne.
- Opdag behov ved bordet, men uddelegér gerne opgaver til eleverne. F.eks. at fylde vandkander, sørger for at alle har tallerkner og bestik, hente mere mad efter behov.
- Opmuntr eleverne til nysgerrighed og til at smage på maden - med professionel tilgang og uden at presse på.
- Vær nærværende i måltidet og tal om maden, men også gerne om sociale eller faglige temaer.
- Sørg for en god og tydelig afslutning på måltidet inkl. logistik.

Smag, læring og madmod

Nogle gange skal man smage noget mange gange, før man kan lide det.

Det tager tid at lære at regne og stave, og der er forskel på, hvor hurtigt og hvor godt vi lærer det. Det samme gælder når vi møder nye smage, konsistenser og ingredienser. Det er en færdighed som kræver tid og øvelse.

Det gælder både for børn og voksne. Så selv om du eller nogle af eleverne ikke nødvendigvis er vild med maden en dag, er det vigtigt at beskrive og tale om maden i positive vendinger, så du understøtter elevernes nysgerrighed og sansning.

Understøt eleverne

- Spis med og tal i positive vendinger om maden
- Pres ikke børn til at spise eller smage - appetitten svinger
- Lad børnene se, dufter, røre ved og tale om råvarerne
- Flyt fokus fra spisningen og hav fokus på stemningen ved bordet

Tal også om maden

Hjælp eleverne med at udfordre "kan lide/kan ikke lide"-niveauet i samtalen om maden. Tal f.eks. om:

- Konsistenser og hvordan maden føles i munden
- Madens dufte og grundsmagene - surt, sødt, salt, bittert, umami
- Råvarerne, der indgår i retten
- Hvad der smager godt sammen

Hvis der er elever, der typisk spiser alt, så sæt dem eventuelt ved siden af elever, der kan være mere forsigtige med at smage.

En hilsen fra dine køkkenkollegaer

I køkkenet gør vi os hver dag umage med at lave dejlig mad til hele skolen og give de elever, der er i køkkenet, nogle gode oplevelser og læring igennem praktiske opgaver. Vi kan mærke forskellen – det håber vi også I andre kan.

Vores mad er mere end mæthed

- Sæson, variation og velsmag
- Håndværk med mad lavet fra bunden
- Ernæring og passende mængder
- Balance mellem udfordrende og trygt
- Min. 90 % økologi
- Klimavenlige måltider og mindre madspild

Madskoleguide

Læs mere om måltidet, læring og pædagogiske perspektiver for madskoler i "Madskoleguiden – en vejviser til det gode madliv på de københavnske madskoler", som du finder på www.bornemenuen.kk.dk

Vidste du at...?

[indsæt selv tekst]

Her kan I tilføje fakta, orientering eller perspektiver, der er særligt relevant for jeres skole, fx:

- *Hvordan elever og voksne har mulighed for at få indflydelse på menuen*
- *Fakta om Co₂-udledning fra forskellige fødevarer*
- *Hvad det betyder at køkkenet har et Økologisk Spisemærke i guld*
- *Informationer om halal, allergener e.l.*

