



**80 ÅR**  
**I MADENS**  
**TJENESTE**

Før 1950: Industrialiseringen påvirker vores spisemønstre, og vi får mere kød, madpakker i stedet for varm middagsmad, og vi producerer mindre mad selv derhjemme.

1952: Rationeringen af fødevarer ophæves, men husmoderen må stadig være sparsommelig.



## Maden i vores liv

Madkundskab har i mange år spillet en stor rolle i uddannelsen af børn og unge. Maden, dens næringsværdi og tilberedelse er en vigtig del af alle vores liv – og kendskab og kunnen giver både styrke og ejerskab over eget liv og trivsel.

Mad er på mange måder ligesom religion. Meget af vores madkultur og -vaner handler om tro og overbevisning. Madkundskaben handler derfor også om at præsentere så mange af disse som muligt. Vi skal brede paletten af den madmæssige mangfoldighed ud, så elever bliver øvede i at træffe bevidste valg. Det giver eleverne ejerskab over egen sundhed, når vi sammen tilstræber et bredt og positivt sundhedsperspektiv.

I Foreningen for Madkundskab er vi stolte af at hjælpe undervisere i hele landet med at udbrede glæden og styrken ved madkundskab.

*Velkommen til!*

Lone Appelquist Carlson,  
formand for Foreningen for Madkundskab



1960: Velstand til lands! Vi får køleskabe og spiser endnu mere kød. Både mor og far er på arbejde, og vi spiser mindre hjemmelavet mad.

1970: Bøf og bagekartofler sniger sig ind som forbilleder fra USA – ligesom også pizza, grillkyllinger og burgere gør det. Den første madpyramide lanceres.



## Det fagpolitiske arbejde

Madkundskab som fag står på skuldrene af hjemkundskab og endnu tidligere husgerning. I 1942 gik man sammen for at ændre på fagets vilkår. Anerkendelsen af fagets vigtighed er kun steget siden da. Faget er både praktisk og teoretisk funderet. Målbarhed, facit og tilbagemelding giver succesoplevelser og læring.

I 1942 blev Foreningen for Madkundskab dannet. Dengang hed det Danmarks Skolekøkkenlærerindeforening, og ligesom nu

arbejdede den for fagets eksistensberettigelse og undervisernes vilkår. Vi arbejder for at styrke vores medlemmers sammenhold, støtte lærernes pædagogiske arbejde og vejlede i tjenstlige og økonomiske spørgsmål.

Vores arbejde er fagpolitisk. Vi har kæmpet for den obligatoriske valgfagsprøve, som er praktisk og teoretisk funderet. Vi har et godt samarbejde med Undervisningsministeriet om at styrke og højne både faget og madkulturen.

1980: Historisk høj arbejdsløshed, mens fastfoodbølgen og discountkonceptet slår igennem.

1990: Landsdækkende kampagner og morsomme reklamer skal lokke børn og voksne til at få mere fisk indenbords.

## Vil du også være med til at sætte madkundskab på dagsordenen?

Som medlem af Foreningen for Madkundskab får du indflydelse på det fagpolitiske arbejde i foreningen og mulighed for at påvirke fagets og madkulturens udvikling. Derudover får du også:

- Undervisningsmaterialer og -forløb
- Adgang til artikler og temaer
- Eksempler på prøveoplæg
- Opskrifter
- Nyhedsbrev og et fagligt netværk at sparre med

Vi har mange typer af medlemskaber, og vi har også ét, der passer til dig:



**Skoler og institutioner**  
700,- pr. år



**Personligt medlem**  
300,- pr. år



**Lærerstuderende**  
1,- pr. år



**Efterlønnere og pensionister**  
150,- pr. år



## Inventar til skolekøkkenet

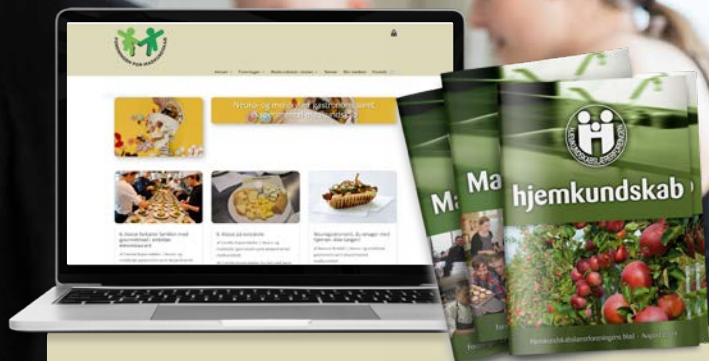
**I et godt indrettet skolekøkken kan alle elever få gode og læringsrige oplevelser sammen med underviserne og blive bedre til madkundskab.**

ST Skoleinventar A/S er din specialist i indretningsløsninger af høj kvalitet til undervisningssektoren og studieboliger. Med vores alsidige produktprogram, erfarne konsulenter, produktspecialister samt nøje udvalgte samarbejdspartnere tilbyder vi stærke totalløsninger til jeres faglokaler.

Søg inspiration på vores hjemmeside. Vi er altid klar på en dialog om en inventarløsning, der passer lige præcis til jer.

2000: Den sunde mad er i fokus.  
Pastaen bliver til fuldkorn, og fedtstoffet  
skal være flydende.

2010: Danske og økologiske varer fylder mere i  
kurven, og aftensmaden tilberedes med hjælp  
fra butikernes allerede snittede grøntsager.



## 80 år i madens tjeneste

I 2022 kunne Foreningen for Madkundskab fejre 80 års jubilæum. Vi er stolte af, at vi i 80 år har været med til at give faget den plads, det fortjener. Vores arbejde er ikke slut! Vi arbejder fortsat for at støtte både elever og læreres vilkår og give dem viden og materiale til at styrke den danske madkultur og de unges forhold til mad.



Merete Myrup  
ernæringschef mejeri

Puk Maia Ingemann Holm  
chefkonsulent

Christian Vejlund  
seniorkonsulent

Katrine Langvad  
seniorkonsulent

Line Munk Damsgaard  
ernæringschef

Jane Korsgaard  
afd. koordinator

## ERNÆRINGS- TEAMET



## Materialer og viden til dig, der brænder for at lære børn og unge om mad, ernæring og sundhed.

På [www.madkundskabsforum.dk/](http://www.madkundskabsforum.dk/) kan du finde:

- Gratis undervisningsmateriale, som kan downloades og bestilles
- Opskrifter, der er egnede til undervisning i madkundskab

På [www.ernaeringsfokus.dk/](http://www.ernaeringsfokus.dk/) kan du finde:

- En vidensbank med information om ernæring, sundhed og fødevarer
- Gratis materiale 'Vidste du at...' som viser sammensætning af sunde måltider

# LEVERPOSTEJ

## IKKE KUN TIL MADPAKKEN

Mulighederne for at spice den traditionelle leverpostej op er mange – og kun fantasien i madkundskabslokalet sætter grænser.



### Stryhn's Grovhakket Leverpostej med svampemayonnaise, syltede perleløg, friske spirer og kørvel

Opskrift til 10 personer

500 g Stryhn's leverpostej, grovhakket  
10 stk. lækkert knækbrød  
200 g Graasten mayonnaise smagt til med svampesand efter behag  
1/2 dl mørk balsamico  
1/2 dl rødvin  
1/2 dl sukker  
100 g perleløg, frosne  
Kørvel og spirer til pynt

Sådan gør du:

Bring balsamico, rødvin og sukker i kog ved medium varme. Tilsæt de frosne perleløg og lad simre, til løgene begynder at glasere. Skær Stryhn's Grovhakket Leverpostej i 10 skiver. Anret hvert stykke på en skive knækbrød med de glaserede perleløg, svampemayonnaise, friske spirer og kørvel.



### Prøv den fx:

- I en lun toast, hvor postejen erstatter ost og skinke
- Som dyrlægens natmad med sky og finsnittede løg
- Lun på en skive rugbrød med ristet bacon og champignon
- Som appetizer på et knækbrød med perleløg og svampemayo



**Stryhn's®**