



# SMAG

DIG TIL ET BEDRE LIV

Nyt forskningscenter vil åbne danskernes  
øjne for **smagens betydning for  
livskvalitet og sundhedsfremme.**



**M**asterchef. Den store Bagedyst. Spise med Price. Det er blot nogle af de utallige tv-programmer om mad, som danskerne elsker at være i selskab med.

Selv om kokebøger og madprogrammer boomer, kniber det med danskernes viden om mad og med smagskvaliteten i køkkenet. Mange evner ikke at bedømme madens kvalitet, og særligt børn og unge har ofte et ringe kendskab til råvarer.

Det vil det nye forsknings- og formidlingscenter *SmagForLivet* ændre på. Forskere, kokke, undervisere og studerende vil sammen åbne danskerne øjne for smagens betydning for livskvalitet og sundhedsfremme. Samtidig vil centret sætte fokus på, hvordan man kan undgå, at tidens madbølge fører til et ernærings- og sundhedstyranni.

»Manglen på madkundskab og viden om smag er et problem. Selv om smag er et fundamentalt livsvilkår, har mange af os mistet forbindelsen til og viden om, hvor den gode smag kommer fra,« siger lektor Karen Wistoft fra Institut for Uddannelse og Pædagogik (DPU). Hun er en del af centerledelsen i *SmagForLivet* og ankerperson i fokusområdet 'læring'. Projektet løber over

fire år og er støttet af Nordea Fonden med 38 millioner kr. Det samlede budget er på 42 millioner kr.

Forskningscentret har primært fokus på børn og unge og sekundært fokus på den brede befolkning. Karen Wistoft er især optaget af børns og unges bevidste forhold til smag og mad.



»Det er så vigtigt, at børn udvikler kompetencer i relation til smag og madkundskab. Mange børn og unge ved ikke, hvor råvarer kommer fra, og de færreste børn hjælper til i køkkenet derhjemme,« siger Karen Wistoft og henviser til, at kun 4 procent af danske børn laver med derhjemme (ifølge tal fra Coop Analyse). Hun er også formand for den ministerielle arbejds-

gruppe for Fælles Mål i det nye skolefag 'madkundskab'. Smag og viden om smag får en central rolle i det nye fag.

*SmagForLivet* bygger blandt andet videre på viden fra det gastronomiske natur- og skolehavekonceptet 'Haver til Maver', som Karen Wistoft har været med til at evaluere. Haver til Maver henvender sig især til elever i 2.-6. klasse. Hver skoleklasse har sit eget jordstykke, som børnene passer i grupper, og børnene laver mad i udekøkkener.

Evalueringen viser, at når børn er engageret i at lave mad, spiser de også maden.

»Det tankevækkende er, at alle børn i Haver til Maver smager på maden og synes, den smager godt. Det gælder alle og én af de 13.000 børn, der siden 2006 har deltaget i projektet. Det er en evidensbaseret viden, man næsten ikke kan tro på. Men det er et stærkt bevis på, at deltagelse er et nøgleord,« siger Karen Wistoft.

Det nye center blev indviet den 13. august. I projektet deltog bl.a. Aarhus Universitet Københavns Universitet, Syddansk Universitet, University College Sjælland og Nordic Food Lab. ■

LÆS MERE PÅ [WWW.SMAGFORLIVET.DK](http://WWW.SMAGFORLIVET.DK)



#### FRA JORD TIL BORD

Når børn er engageret i maden – fra jord til bord – så spiser de også maden og synes, den smager godt. Det viser en evaluering af skolehaveprojektet Haver til Maver, som 13.000 børn har deltaget i.