

# SMAG FOR LIVET

*Et center med fokus 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.*

---

## PROJEKTETS VISION OG MÅL

### VISION

Smagen er et fundamentalt livsvilkår for os alle; den er med os hver dag, hele dagen og gennem hele livet, og den er en forudsætning for et godt og sundt liv. Det er vores vision 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.

### MÅLSÆTNING

Formålet med projektet er at fremskaffe og udnytte en forskningsbaseret viden til at skabe almen forståelse og praksis omkring smagen som et grundlæggende vilkår for det gode liv. Forståelsen udmøntes konkret i læring og undervisning, specielt i det nye fag Madkundskab i folkeskolen og i skolens hverdag, samt på Lærer- og pædagoguddannelsen på UC Lillebælt og Ernærings- og sundhedsuddannelsen på UC Sjælland/Ankerhus. Det er påstanden, at projektet med et klart sigte på et antal særligt udvalgte temaer under overskriften *Smag og formidling* også kan skabe et helhedsbillede af smagens betydning. Det er vores kvalitative målsætning, at dette helhedsbillede kommer til at virke som model og inspiration for udbredelse af viden, der kan skabe grundlag for en forståelse og daglig praksis omkring mad og smag i befolkningen.

### MÅLENE ER

- ▶ 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.
- ▶ 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/afprøvnings/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'.
- ▶ 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.
- ▶ 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, ideer og resultater i befolkningen.

## PROJEKTFORSLAGETS IDÉGRUNDLAG OG FORUDSÆTNINGER

Projektets fokus er på smagsoplevelse og tilegnelse af viden og færdigheder med betydning for smagsdannelse og udvikling af smagskompetencer; implementering af sensorisk viden og viden om håndværk i gode smagsoplevelser; brug af smagen som drivkraft for læring og fagintegration; samt viden om smag som motor for innovation af mad og tilberedningsteknikker.

Projektet er organiseret i en matrixstruktur med tre fokusområder, *Læring*, *Gastrofysik* og *Håndværk*, der er indbyrdes stærkt forbundne.

På tværs af de tre fokusområder går en anden akse af fire aktionselementer (handleelementer), *Råvarer—Teknikker*, *Forskning—Udvikling*, *Madlavning—Gastronomi* og *Afprøvning—Praksis*.

Det samlede tema for matrixstrukturen er *Smag og formidling* i bred forstand, og ethvert fokusområde skal kunne se sig selv i interaktion med de andre fokusområder og inddrage alle fire aktionselementer i forskellig grad.

### Smag og formidling

Råvarer — Teknikker	Læring	Gastrofysik	Håndværk
Forskning — Udvikling			
Madlavning — Gastronomi			
Afprøvning — Praksis			

De forskellige fokusområder er tæt integrerede, og det overordnede mål med projektet opnås gennem formidling af viden om smag bl.a. via 'best practice' og ved brug af eksemplets kraft snarere end storskala-afprøvning og egentlig produktion og madlavning. Projektets progression og kommunikationsstrategi vil løbende blive tæt koordineret.

Matrixens to akser afspejler ikke grader af éndimensionel eller retningsbestemt pro-

gression, men alene en konceptuel og logisk opdeling af centrale aspekter ved projektet. Matrixen tjener til at anskueliggøre projektets stærkt sammenvævede karakter.

Foruden fokus på klare relationer mellem projektets forskellige dele er det en forudsætning, at projektet har en stærk forankring i de videnstunge dele, hvor forskning og udvikling danner basis for den kvalitative og kvantitative fornyelse, inklusiv kreativitet og idérigdom, som er nødvendig for innovation og en begavet og modtagerrettet formidling.

Projektet vil kræve nytænkning i hvert fokusområde for sig såvel som i projektet som helhed, og det vil kræve en koordineret indsats af mange personer med mangeartede ekspertiser. Projektets forskellige afdelinger skal til enhver tid kunne se sig selv som en del af en meningsfyldt helhed under det overordnede tema *Smag og formidling*. Som eksempel skal en person, der arbejder med bearbejdning, fysisk-kemisk og sensorisk karakterisering eller smagskompetence/mod i relation til en speciel råvare, fx tang, via et fokus på *smag* kunne se, hvorledes denne råvare, gennem køkkenet, kan føre til et produkt i form af et læringsforløb, opskrifter, et foredrag, en oplevelse, en event, osv., der kan formidles ud til en bredere kreds.

---

## FOKUSOMRÅDER

### FOKUSOMRÅDE I: LÆRING

Viden om børn og unges smagsoplevelser og om, hvordan de tilegner sig færdigheder i relation til at smage og sætte ord på deres madoplevelser/sansninger, har betydning for formidling og undervisning, der støtter deres udvikling af smagskompetencer inklusiv deres interesse for god, sund og velsmagende mad. Der arbejdes interaktivt med udvikling af en sådan formidling og undervisning, som gør børn og unge i stand til at vurdere råvare- og smagskvalitet og dermed forholde sig kritisk til, hvad smag betyder for deres valg af mad, lyst til at spise/ikke spise bestemte madvarer, deres madmod og deres nydelse. I den forbindelse vil børns egne definitioner og italesættelser af smag blive udforsket og anvendt som inspiration til en ny smagsdidaktik. Projektet søger dermed også at udvikle nye forståelser af, hvordan børns opfattelser af og erfaringer med smag skabes i samspil med både de aktuelle sociale situationer og mere generelt med det omgivende samfund. Sammen med projektets fokus på naturvidenskabelig fagintegration, gastrofysik og fødevarerinnovation bidrager projektet således med at skabe og afprøve viden om sensorik og læring med henblik på at udvikle en smagsdidaktik til anvendelse i undervisning af børn og unge.

Arbejdet med børnenes læring i forbindelse med smagsoplevelser og med udviklingen af en smagsdidaktik vil blive brugt aktivt i det nye fag Madkundskab i folkeskolen og vil blive integreret i læreruddannelsen, så det kvalificerer de kommende lærere til at afprøve anvendeligheden. Kravet er, at der udvikles en smagsdidaktik, der kan omsættes i undervisnings- og læreplaner i Madkundskab målrettet en kompetenceudvikling og læring i relation til smag hos børn og unge. UCL har her en central rolle som projektets lærer- og pædagoguddannelsesinstitution, idet arbejdet med smagen skal bruges endnu mere aktivt i forhold til læring,



end det tidligere har været tilfældet. Der arbejdes desuden sammen med lærer- og pædagogstuderende samt børn og unge på udviklingen af et sprog for smag. En længere skoledag for børn med indførelse af den nye Folkeskolereform giver et optimalt afsæt for formidling af viden om smag og udvikling af anvendelsesorienteret smagsdidaktik sammen med lærere, pædagoger og andet relevant personale i skolen samt mulighed for en reel gevinstrealisering af projektets resultater.

Den nuværende viden om børn og unges smagskompetence og smagsdannelse er underbygget af studier med eksponering af forskellige madvarer, som i de fleste tilfælde har vist korttidseffekter på børn og unges lyst til at smage og lyst til at spise forskellige madvarer. Hvorvidt deres lyst til at smage/udvise madmod holder på længere sigt er ikke særligt godt belyst. Andre studier omfatter børn og unges madlavning og eksperimenteren med mad, hvor der foreligger pædagogisk viden om virkningerne på børnenes og de unges madmod og deres faglige læring. Der foreligger dog ikke viden om, hvordan det påvirker deres smagsmod eller smagsdannelse.

Projektets tværfaglige design og kompetencer vil skabe et nødvendigt fundament for at udvikle nye tilgange til smag og læring. Det vil kunne dokumentere lærings-effekter, der kan udnyttes, både når børn og unge skal lære at værdsatte en ny smag og/eller lære at spise ny mad. Fokusområde I berører også smagens antropologi med fokus på sprog for smag og smagsudvikling i sociale og kulturelle sammenhænge. I den forbindelse forstås smag ikke blot som en kvalitet ved en madvare, et sansefysiologisk fænomen eller et udtryk for livsstil og klasse. Udgangspunktet er her, at smag opfattes og opleves forskelligt, afhængigt af hvor man befinder sig, hvilke traditioner man er vokset op med, hvilken generation man tilhører, hvilket fællesskab, man er en del af, hvilket sprog der er tilgængeligt, osv. Tesen, der her supplerer fokuset på læring, er, at smag udvikles i 'smagskollektiver,' at smag praktiseres i og relateres til kulturelle kontekster, og endelig at smag disciplineres og politiseres på forskellige måder til forskellige tider og i forskellige rum.

Med udgangspunkt i visuel og pædagogisk antropologi og etnografisk feltarbejde vil projektet derfor også undersøge og formidle, hvordan børn selv skaber og

tilegner sig viden om, erfaring med og performer smag. Med et fokus på smag som synæstetisk erkendelse, der udfolder sig i et socialt rum, er det formålet at skabe indsigt i kulturelle aspekter af børns smagslæring og smagens betydning i hverdagslivet og dens rolle i forholdet mellem mennesker. I det etnografiske feltarbejde vil der blive arbejdet eksperimentelt blandt andet med inspiration fra visuel antropologi. Produktion af film vil fungere som en visuel dokumentation af SmagForLivet, og kunne bruges som undervisningsmateriale.

For at udnytte og videreudbygge denne viden vil der blive arbejdet med at:

- ▶ Udvikle en smagsdidaktik: integrere, formidle og videreudvikle projektets konkrete tværfaglige viden om smag til en egentlig smagsdidaktik, der kan anvendes i folkeskolen, dvs. i de forskellige fag, såvel som i madlavning i skolen.
- ▶ Inddrage viden om smag i skolefagene 'madkundskab', 'natur og teknik' og 'håndværk og design' og koble dette til råvarediversitet samt viden om gastrofysikkens betydning for udvikling af smag.
- ▶ Udvikle og vedligeholde bidrag til et læringsorienteret undervisningsmateriale til projektets webbaserede platform for formidling til bl.a. fagene 'madkundskab', 'natur og teknik' og andre fag og på forskellige klassetrin i folkeskolen, i samarbejde med studerende på de deltagende professionshøjsskoler.
- ▶ Undersøge hvordan udtryk for smag kan være menings- og identitetsskabende for børn og unge.
- ▶ Undersøge betydningen af smag som eksponering hos børn og unge for deres lyst og mod til at spise/ikke spise maden.
- ▶ Undersøge børn og unges læring om smag som sansemæssige erkendelser med fokus på æstetiske læreprocesser.
- ▶ Undersøge hvordan børn skaber og tilegner sig viden om smag. Smag som social æstetik. Film som metode og produkt.
- ▶ Medinddrage skoleelever, lærere og studerende ved udvikling og afholdelse af projektets udadvendte aktiviteter (events, festivaler, SmagsKaravanen, Smagens Dag etc.).
- ▶ Eksperimentere med smag, smagssprog og smagssans som bærende elementer for børn og unges inddragelse i etableringen af måltider og udviklingen af madkulturer.
- ▶ Integrere projektets viden om smag på lærer- og pædagoguddannelsen UCL.

## **FOKUSOMRÅDE II: GASTROFYSIK**

Den nyeste viden og den største indsigt opnås oftest på randområderne mellem traditionelle fagområder, hvor grænserne er flydende, og hvor man stiller de mest udfordrende spørgsmål til etableret viden. Det gælder ikke mindst inden for naturvidenskab, hvor ny erkendelse stimuleres af de skæve indfaldsvinkler fra uventede sider, og hvor anvendelserne i form af teknologi kan blive mest nyskabende. Traditionelle fag bliver i stigende grad integreret, og sommetider opstår der i denne proces helt nye fagområder. Et eksempel på et nyt *videnskabsfag* er gastrofysik, som omfatter mange aspekter af mad og smag set gennem en fysikers eller fysisk-kemikers briller og med anvendelser af fysikkens og den fysiske kemis robuste begreber og teknikker.

Indtil fornylig har der ikke været den store tradition for nyskabende tværdiscipli-



nære aktiviteter på tværs af de naturvidenskabelige *skolefag*, men i takt med øgede krav, fx i forbindelse med studieretningsprojekter i gymnasiet og senest det nye tiltag i form af Madkundskab i folkeskolen, er behovet for inspiration og konkret undervisningsmateriale vokset i undervisningssektoren. På samme måde som tværdisciplinære aktiviteter kan virke som inspirationskilde inden for forskning og udvikling, kan undervisningsforløb på tværs af de traditionelle skolefag ikke bare medvirke til at forberede eleverne til et arbejdsliv, som bliver stadig mere dynamisk og kræver bred viden og brede kompetencer, men også tilføre en tiltrængt fornyelse i undervisningen.

Her melder emnet smag og tværfaglig viden om smag og smagssans sig som en dynamo for læring, oplevelse, nydelse og forøgelse af livskvalitet. Smag er i den forbindelse et uudnyttet emne og egner sig glimrende til at sammenkæde fag og undervisningsforløb, der ellers traditionelt holdes adskilt. På den ene side kan naturvidenskabelig og teknisk viden om råvarer, forarbejdede fødevarer, madlavning, sensorik og vurdering af smag medvirke til smagsdannelse og et bevidst og kritisk valg af fødevarer; på den anden side kan inddragelse af fødevarer, madlavning og smagsdannelse som integrerede elementer i natur- og teknikundervisning skabe en fornyelse og inspiration i undervisningen, som sagtens kunne kobles til andre af skolens fag. Denne del af projektet udføres derfor bl.a. som samarbejde mellem forskere, kokke og lærere på STX og HTX.

Fokusområde II placerer sig naturligt mellem Fokusområderne I og III og vil medvirke til at udvikle principper for integration af naturvidenskabelige, humanistiske og samfundsvidenskabelige fagligheder med udgangspunkt i smag og udmønte disse principper i læringsforløb og formidlingsinitiativer på tværs af traditionelle faggrænser. Desuden vil Fokusområde II strække sig over alle fire aktionselementer, fra kvantitativ og kvalitativ karakterisering af råvarer, over praktisk madlavning og afprøvning af tilberedningsteknikker i et specielt GastroLab bl.a. i samarbejde med kokke, til udvikling af 'best practice' og fremstilling af formidlingsmateriale.



For at udforske og demonstrere smags potentiale som drivkraft i fagintegration og ved formidling af viden om smag vil vi:

- ▶ Opbygge og drive et eksperimentelt naturvidenskabeligt GastroLab til konkret udvikling/afprøvning/måling/undervisning i relation til råvarer, opskrifter og undervisningsforløb i samarbejde med kokke, formidlere, lærere og forskere. GastroLab kan modtage skoleklasser og arrangere korte internater for praktikere og unge talenter, som modtager små arbejdslegater fra centeret. GastroLab vil også kunne tilbyde praktikere adgang til avanceret udstyr, som ikke findes i almindelige køkkener. GastroLab danner baggrund for det følgende.
- ▶ Udvikle og afprøve principper for integration af naturvidenskabelige og humanistiske/samfundsvidenskabelige fagligheder med udgangspunkt i smag og udmønte disse principper i læringsforløb på tværs af traditionelle faggrænser.
- ▶ Konkretisere det nye fagområde gastrofysik ved igangsættelse af mindre projekter, demonstrationer og undervisningsforløb, som kan afprøve områdets styrke i relation til formidling af naturvidenskab for unge.
- ▶ Udvikle undervisnings- og formidlingsmateriale ifm integrerede fagforløb i skolen (fx i Madkundskab, Natur og Teknik) og ungdomsuddannelser (fx STX og HTX) i form af kursusforløb, efteruddannelsesprogrammer for lærere, pædagoger og andet relevant personale i folkeskolen, undervisningsmateriale, videoer, bøger, etc. i samarbejde med undervisere på de relevante uddannelser.
- ▶ Videreudvikle, som et samarbejde mellem forskere og kokke, et koncept for Folkeuniversitetet i Køkkenet, bl.a. som roadshow (SmagsKaravanen).

- ▶ Medvirke ved udvikling og afholdelse af udadvendte aktiviteter (events, festivaler, SmagsKaravanen, Smagens Dag, specialkurser, Folkeuniversitet, etc.).
- ▶ Undersøge grundsmage i udvalgte fødevarer, specielt den femte smag (*umami*, 'velsmagen'), og hvorledes velsmag frembringes ved både traditionelle og nye tilberedningsteknikker. Kvantitativ bestemmelse af relevante smagsstoffer, fx frie aminosyrer og nukleotider.
- ▶ Afdække synergistiske principper i smagen, specielt hvordan indsigtfuld kombination af råvarer kan forstærke velsmagen (*umami*). Dette er specielt vigtigt for at kunne lave mere velsmagende måltider med grøntsager ved hjælp af principper fra the japanske 'oplyste køkken' og for at kunne lave velsmagende mad med mindre sukker, salt og fedtstof. Udvikle nye opskrifter på fonder med smagssynergi (*dashi*), der har en bred anvendelse som smags giver i køkkenet, ikke mindst til grøntsager.
- ▶ Udforske den strukturelle del af smagen, eller rettere madoplevelsen—*mundfølelsen*, som er essentiel for smagsoplevelsen og frigivelsen af smagsstoffer i munden, herunder foretage kvantitative studier af tekstur og teksturfrembringende råvarer og naturlige 'tilsætningsstoffer' (fx fortykningsmidler og geleeringsmidler). Mundfølelse er stort set et ukendt begreb for de fleste danskere, og en inddragelse af denne fysiske dimension i smagsoplevelsen giver mulighed for effektfulde og overraskende 'aha'-oplevelser i formidlingssammenhæng.

### FOKUSOMRÅDE III: HÅNDVÆRK

I et samarbejde mellem forskere, kokke og andre produktudviklere udvikles et grundkøkken med fokus på smagen. Det vil omfatte eksempler på tilberedningsteknikker, systematisk eksperimenteren med smagsretninger, retter og opskrifter samt tilsmagningstrategier, alt med fokus på smag og sundhed. Udviklingen vil også omfatte køkkener, hvor der produceres mad til (og med) børn og unge i skoler og på ungdomsuddannelser. Formålet er at skabe et praktisk og operationelt vidensgrundlag, der kan formidles bredt.

Projektpartnerne vil arbejde specifikt med køkkenbaseret og håndværksrettet innovation. Det medfører, at alle faggrupper, interesserede kokke, madhåndværkere, institutioner, foreninger og entusiastiske amatører umiddelbart kan implementere de udviklede principper, retter og opskrifter i deres eget regi og således sætte deres eget aftryk på maden og derved i højere grad få ejerskab til smagen. Da projektets resultater gøres frit tilgængelige, kan produktudviklere uhindret implementere principper og arbejdsmetoder og dermed udvikle videre for at skabe nye produkter med fokus på smag og sundhed.

Fokusområdet forudsætter et tæt samarbejde med nogle af landets mest kreative kokke og produktudviklere, som i perioder arbejder med projektforsøg i centerregi og via deres erfaring og intuition medvirker til, at der identificeres og udvælges nogle vigtige emner til interessant smagsudvikling og konkret udvikling af opskrifter, som er velegnede til at blive bredt formidlet. I de senere år har et stigende antal dygtige kokke og produktudviklere indset, hvilken rolle de kan spille i en positiv udvikling af fremtidens madvaner. Internationalt er det fx Jamie Oliver, og her til lands har kokken René Redzepi og den gastronomiske entreprenør Claus Meyer vist vejen. Projektets forslagsstillere har et stærkt og bredt netværk blandt



kokke, undervisere og gastronomiske praktikere. Dette netværk vil blive anvendt til at rekruttere unge talenter med interesse i både gastronomi, naturvidenskab, sundhed og smagsdannelse, og som har flair for formidling til børn og unge (*smagsambassadører*). Nogle af disse talenter vil blive inddraget i centerets aktiviteter gennem små arbejdslegater til at arbejde direkte med forskere og praktikere, og de vil i kraft af deres engagement og kompetencer kunne virke både som rollemodeller og forandringsagenter.

Fokusområde III vil via praksis og håndværk tilvejebringe konkret og anvendelig viden om, hvordan projektets resultater kan udbredes, implementeres og finde vej til langsigtede forandringer og forbedringer af praksis for mange børn og unges måltider. Denne viden anvendes både i projektets regi og vil blive formidlet til andre projekter, der er målrettet børn og unge (fx i kommunale madprojekter, madskoler, madlejre og specielle projekter som Haver til Maver). Denne del af projektet gennemføres derfor af forskere, kokke og undervisere i samarbejde med køkkener og kommuner.

I vores udforskning og demonstration af smagspotentiale som drivkraft i håndværk og innovation vil vi:

- ▶ Skabe koblingen mellem den teoretiske viden og kunnen inden for de forskellige fagområder (gastrofysik, didaktik, sensorik, ernærings- og sundhedspraksis) og den praksis, der er i køkkenerne (GastroLab, Nordic Food Lab, Styrbæks, UC Sjælland).
- ▶ Skabe en forståelse af systematisk eksperimenteren som et princip i udvikling af smagretninger samt nye opskrifter og retter.
- ▶ Skabe formidlings- og undervisningsaktiviteter specifikt til tilsmagningsstrategier med anvendelse af sanserne og forhåndenværende midler.
- ▶ Udvikle formidlings- og undervisningsaktiviteter, der vil blive grundigt testet hos sekundære samarbejdspartnere (Food College Aalborg, madkundskabsundervisere og produktionskøkkener på skoler).
- ▶ Skabe unge rollemodeller i flere faggrupper gennem små arbejdslegater til ophold i udviklingslaboratorierne (GastroLab, Nordic Food Lab, Styrbæks, UC Sjælland). Opholdene er af en varighed på op til ca. en måned, og legaterne dækker udgifter ifm opholdet.
- ▶ Arbejde systematisk med konkrete temaer, såsom store havalger, fisk og skaldyr, kødprodukter og planter som uddybet under beskrivelse af aktionselementerne.
- ▶ Udvikle smagekits (Nordic Food Lab), der kan bruges til en sjov og oplevelsesbaseret introduktion til smag og til projektet i mange forskellige sammenhænge og samtidig fastlægge børns madmod.
- ▶ Foretage systematiske undersøgelser af samt udvikle og evaluere komplekse fødevarer og sammensætning af fødevarer, der baner vej for, at børn og unge har større lyst til at prøve nye smage og nye fødevarer/råvarer, såkaldte *gateway* fødevarer.

---

## AKTIONSELEMENTER

De fire aktionselementer, *Råvarer—Teknikker, Forskning—Udvikling, Madlavning—Gastronomi og Afprøvning—Praksis*, omfatter konkrete materialer, teknikker, metoder og andre former for processer eller handlinger, som går igennem de forskellige fokusområder og er med til at binde dem sammen og holde fokus på smag med et hovedsigte på formidling. Der går en vis progression gennem de fire elementer.

Nedenstående tilfælde tjener som eksempel.

Lad os forestille os en ny eller mindre velkendt råvare (fx tang) eller en ny tilberedning af en grøntsag (fx broccoli dampet i *dashi*), som bliver karakteriseret fysisk-kemisk og sensorisk før og efter anvendelse af forskellige køkkeneksperimenter. Råvare og tilberedning (madlavning) undergår en udviklingsproces som et samarbejde mellem kokke og forskere, og heraf fremkommer et antal opskrifter og produkter (mad, gastronomi), som bringes til afprøvning i forskellige børne- og ungegrupper, der udgør 'sensoriske paneler', hvorved de frembringer et resultat, et produkt, og der formuleres en 'best practice.'

Eksemplet vil helt naturligt inddrage alle tre fokusområder: I Fokusområde I vil man fx undersøge, hvorledes børn og unge oplever, nyder og beskriver smagen ved det nye produkt, hvorledes deres oplevelser og smagsmod afhænger af den sociale kontekst, og på hvilken måde den indhøstede viden kan udnyttes i læringssammenhæng og til forandret praksis. I Fokusområde II vil den nye råvare eller tilberedningsteknik underkastes gastrofysiske eksperimenter som samarbejde mellem kokke og praktikere (Fokusområde III) og forskere, og forundring og nysgerrighed omkring sammenhængen mellem materiale og tilberedning på den ene side og smag på den anden side vil blive inddraget i tværfaglige undervisningsforløb i skolen. I Fokusområde III vil forarbejdet til valg af råvarer og udviklingen af nye tilberedningsteknikker foregå, og den konkrete udmøntning af de samlede resultater fra alle tre fokusområder vil blive introduceret til fx produktionskøkkener og madskoler, bl.a. i form af undervisningsforløb og materiale, der beskriver 'best practice.'