

Store Smagedag i Lynghøjen 17.september 2014



Store Smagedag er en ganske særlig dag her i Lynghøjen og det er fjerde gang vi fejrede den. Jeg plejer at sige, at det også er min Store Legedag.

Hele huset leger med nu og ser frem til dagen, fordi jeg altid arbejder ud fra tværfagligheden for at dagen ikke kun er en smagsmæssig oplevelse, men også bidrager til de seks temaer i de pædagogiske læreplaner.

De seks temaer:

barnets alsidige personlige udvikling

sociale kompetencer

sprog

krop og bevægelse

naturen og naturfænomener

kulturelle udtryksformer og værdier

På den måde bliver Store Smagedag et meget vigtigt indslag i det, Som jeg kalder madopdragelse og med fokus på madmod.

Kerne Godt Køkken temaet har været et fantastisk tema i år.

Det hænger nemlig rigtig godt sammen med vores omlægning til økologi:

Vi fik i starten af april i år det Økologiske Spisemærke i sølv.

Vi har mellem 70 og 75 % økologi.

Vi dækker alle måltider – morgen, formiddag, frokost og eftermiddag og har 9 kr. om dagen pr. barn.

Jeg har arbejdet rigtig meget med de vigtige ingredienser i omlægningen – fokus på sæson/årstidens råvarer – mindre kød og endnu mere grønt, bælgfrugter og kornprodukter og med ekstra fokus på madspild.

Da det er hele huset der omlægges til økologi, så har jeg holdt oplæg for hele personalegruppen omkring omlægning med specielt fokus på madspild.

I Lynghøjen har vi haft høsttema som fokusområde i de tre uger op til Store Smagedag.

Børnene har besøgt en bondegård, set på dyr, kornmarker og haft både korn og rødbeder med hjem derudefra.

Der er blevet kogt marmelade med æbler og hyben af egne frugter herfra grunden i Lynghøjen.

De har plukket modne hyldebær her og kogt saft af dem. De har bagt boller med masser af korn, kerner og frø i og nydt deres egen hjemmelavede marmelade på bollerne.

Udover Store Smagedag i denne uge har vi også holdt høstfest, hvor forældrene var inviteret til kaffe og gulerodskage bagt med skræller fra de fine økologiske gulerødder.

Forældrene har blandt andet kunne se mine opslag/plancher omkring Store Smagedag på "Ingers Væg". Der er fotos lidt senere i materialet.

Alt i alt en fantastisk afrunding af høsttemaet med Høstfest og Store Smagedag, hvor årets tema – Kerne Godt Køkken – har passeret perfekt.

Jeg har som vanligt lavet opslag på alle opslagstavler, så forældrene og det pædagogiske personale kan tale med børnene om Store Smagedag, hvor både vuggestuen og børnehaveafdelingen har deltaget.

Opslaget i institutionen om Store Smagedag og menukortet (for- og bagside):

Store Smagedag 2014



Vi sætter også i år fokus på Den Gode Smag på Store Smagedag med de gode spiseoplevelser med temaet Korn og Kerner fra "Kernegodt køkken"

Jeg vil i år lave en helt speciel middag for børnene, hvor alle de voksne skal være tjenere og serveringspersonale.

Børnene skal dog selv hjælpe med at få dækket op og lave rigtig flotte borde.

Vi vil starte dagen med at få smagt på lidt sødt, surt, salt og bittert. Vi skal lige varme lidt op til at smage på noget nyt og sjovt.

Menuen vil først blive offentliggjort på dagen og alle børnene vil få et menukort med hjem, så de kan fortælle om alt det, som de har smagt på.

Der vil være mange udfordringer for børnene - altså udvikling af madmod.

Får børnene smagt på alle retter, får de et flot klistermærke på deres menukort, som bevis på deres store madmod.

Inger



Menukortet



For at inddrage hele personalegruppen laver jeg en meget udførlig instruktion i, hvordan de skal bruge det, jeg leverer til dem.

Det har de taget rigtig godt imod og gået op i opgaven med stor begejstring og har nydt at kunne få "serveret" materiale, der understøtter deres arbejde.

I en økologi omlægningsproces kommer der tit visse forbehold overfor alt det nye: både udseende, smag og lidt anderledes menuer. Derfor har jeg brugt temaet madmod fra sidste år til at få flyttet fokus fra det nye og ukendte til at vække en nysgerrighed og sætte ord på det at smage med alle sanser.

Også i år har vi startet dagen med at se lidt på de forskellige smage for på den måde at få nysgerrigheden og madmodet bragt med ind på stuerne. Sødt, surt, salt og bittert - umami gemmer vi til en anden gang.

Jeg har valgt at lave et madmods-menukort og sat fokus på at få gjort dagen til noget helt særligt ved at lave det til en meget festlig og også lidt "fin" dag med stil. Der blev dækket borde med duge, foldet servietter og fem-armede lysestager og bordpynt af korn og aks.

Børnene har fornemmet den helt særlige stemning og glædet sig meget.

De ældste børn kan jo huske mindst de sidste to års oplevelser.

Derfor har jeg også valgt selv at trække i det fine outfit med hvid kokkejakke, for stykker og kokkehue. Normalt bruger jeg sorte kokkejakker og for-stykker.
Hele det set-up har jeg valgt for at rykke børnene til at turde smage på alle retterne.

Menuen er sat sammen ud fra ønsket om at nå at få de fire hoved-kornsorter med og derudover få repræsenteret en række forskellige kerner i menuen.



Inger klædt på til Store Smagedag



Formiddagens start med smagningerne på surt, sødt, salt og bittert

Formiddagsmaden:

Smoothies lavet af en rest grød af spelt, havre, enkorn mv. samt af ymer, mælk, frosne bær (kogt op og frosset), smagt til med acaciehonning.

Rugsnappere af rug, både klemt og groft malet, mørk malt, gær, vand, salt, rapsolie og hvedemel. Pyntet med kerner.

Lidt farvede gulerødder som grønt.



Der dækkes bord og foldes servietter – bordpynt er korn og aks.



Frokosten starter selvfølgelig med en lille appetizer



Appetizer:

Friskpressede æbler (nedfalds fra institutionen) med lidt stok af broccoli, rødbede, gulerødder og ingefær.

Dertil gulerods chips lavet af de fine skræller fra gulerødder med et drys fint salt.

Forretterne var der hele tre af – startende med

Forret 1:

Ristet rughapper med rød perlerug salat (perlerug, svitset rødløg, hvidløg, rå og syltet rødbede, salt. Ristet hjemmebagt rugbrød og frisk-ost.



Forret 2:

Perle-blinis, en rest græsk yoghurt fra frost, æg, boghvedemel, salt, bagepulver, kogt hel boghvede. Salsa af tomat, agurk, mango og pyntet med rejer.



Forret 3:

Græskarsuppe af Hokkaido græskar, porrer, bouillon, ingefær, chili, appelsinsaft. Serveret med crunch af græskarkerner, mandler der er ristede. Stave af ristet rugbrød.



Hovedretten:

Ristet varm kornsalat af hel kogt hvedekorn, ristet kyllingekød, grønne soyabønner, peberfrugtstrimler, majshjul, rapsolie, karry, salt.

Desværre missede vi fotos af hovedretten.

Dessert 1:



Sensommerdessert, bygflager, vand, græsk yoghurt, piskefløde, vanilje og akaciehonning. Pyntet frugtpuré, friske bær.



Dessert 2:

Hyldebærdessert med perlekrokantdrys, hyldebærsaft, kartoffelmel, bygperler, vand og flormelis.



Så var der vist heller ingen der gik sultne fra bordet den dag.



TV2 Østjylland kom på besøg i 2 ½ time og børnene klarede de mange spørgsmål rigtig flot.

Mange af børnene sad klistret til fjernsynet da klippet blev vist om aftenen. Oplevelsen blev ivrigt drøftet, da vi viste det på vores tv dagen efter.

[Klik her for at se klippet fra TV2 Østjylland.](#)

Alle børnene havde en lille hjemmeopgave sammen med deres forældre. De skulle snakke om det, de havde smagt, og finde ud af, hvilken ret der var den allerbedste. Børnene skulle nu lave en lille tegning, som de skulle aflevere i køkkenet. Jeg har lavet plancher med fotos og lidt tekster, fordi børnene og deres forældre så kan se dem og tale om dem sammen. Plancherne er udstillet på ”Ingers Væg”.

En fantastisk dag for alle. Rigtig mange positive kommentar fra forældrene. De kan mærke på deres børn, at de rykker på madmodssiden. Det er rigtig dejligt, når nu Kerne Godt Køkken er kommet for at blive – alt i Økologiens ånd.



Plancher på ”Ingers Væg”





Vuggestuens planche hænger selvfølgelig i vuggestuen



Ingers Væg med plancher.



Nederst til venstre ses min faste hjemmelavede planche med **grundsmagene**. Børnene bruger den rigtigt tit, når de taler sammen om "smage" de godt kan lide.