

Ministrene for landbruk og fiskeri vil ha fram de ekte smakene. Derfor sørger de for at både barn og voksne over hele landet i høst får tilbud om å gå på **smaksskole**.

* SKOLE

Vil skape sunn og ekte matglede

– Vi vil gi voksne og barn en mulighet til å utforske smakenes mangeartete verden. Utforskning av smak og mer kunnskap om råvarer vil bidra til forsterket matglede og gi oss et bedre grunnlag for å sette ord på smaksopplevelser, sier fiskeri- og kystminister Lisbeth Berg-Hansen.

For første gang deltar Fiskeri- og kystdepartementet på Smakens uke og Berg-Hansen har også fått Eksportutvalget for fisk med på smakslaget.

– Formålet er å løfte fram sjømat som en naturlig del av Smakens uke, sier hun.

Skole for store og små

Det var landbruks- og matminister Lars Peder Brekk som innførte Smakens uke i Norge for noen år siden på initiativ fra den franske ambassade og Det franske kultursenter.

– Vi vil utvikle elevenes matglede, og utfordrer dem til å bruke sansene sine og «oppdage» smakssansen på nytt, sier Brekk.

Etter at Landbruks- og matdepartementet i år har fått med seg Fiskeri- og kystdepartementet på laget, er interessen for å være med på smaksskole større enn noengang.

Brekk og Berg-Hansen tilbyr i høst smaksskole først og fremst for alle sjetteklassingene i Norge.

– Men også voksne får tilbud om å lære mer om smaker, gjennom et eget kantineprosjekt på en rekke arbeidsplasser, sier Brekk.

Smakstrening

Målet med den utvidete smaksskolen er også, ifølge Brekk og

Berg-Hansen, å bevisstgjøre elevene på hva som påvirker smaksopplevelsen. I tillegg skal de få trene seg på å beskrive smak med egne ord.

Smakens uke arrangeres i år fra 31. oktober til 6. november i tett samarbeid med Opplysningskontorene i landbruket, Eksportutvalget for fisk, Nofima Mat og Norges Kokkemesteres Landsforening.

De siste to årene har Arne Brimi gjennomført smaksskole for alle skoleelevene i hjembygda Tessanden i Vågå. I forrige uke skrev Nationen at Brimis smaksskole gradvis skal bygges ut til å gjelde alle kommunale barnehager og grunnskoler i Vågå kommune.

Startet i Frankrike

Brekk og Berg-Hansen mener på sin side at alle skolebarn i Norge bør få innføring i sma-



SMAKSSKOLE

«Vi vil utvikle elevenes matglede, og utfordrer dem til å bruke sansene sine og 'oppdage' smakssansen på nytt.»

LARS PEDER BREKK
MAT- OG LANDBRUKSMINISTER

Fakta

Smakens uke

* Landbruks- og matdepartementet og Fiskeri- og kystdepartementet samarbeider for første gang om Smakens uke.

Med på smakslaget i høst er også:

- * Opplysningskontorene for: brød og korn, egg og kjøtt, frukt og grønnsaker, meieriprodukter
- * Eksportutvalget for fisk
- * Norges Kokkemesteres Landsforening
- * Nofima Mat
- * Det Franske Kultursenter

kene, og dermed bli mer smaksbevisste.

Smakens dag begynte i Frankrike i 1994 og ble til Smakens uke to år etter. Med årene har Smakens uke spredt seg til flere europeiske land, blant annet Storbritannia, Belgia og Danmark.

Epler, plommer, sopp og vilt er noe av det som virkelig smaker av høst. Det skal barn fra hele landet også lage kunst av.

Elevene deltar i konkurransen Smaken av høst, med tegninger, dikt, noveller, sang, foto, tegneserie eller video. Dette blir senere til Smakens høstutstilling på det franske kultursenteret i Oslo.

– Dessuten skal flere spisesteder ha egne Smakens ukemenyer med spesialretter der de fem grunnsmakene får ekstra plass, sier Brekk.

LARS KRISTIAN STEEN
redaksjonen@nationen.no



Mer bevisste: Lisbeth Berg-Hansen vil gjøre nye generasjoner mer smaksbevisste.

Rekordmange s

Smaksskolen blir møtt med rekordinteresse. I forhold til i fjor er 100 flere skoler med på opplegget.

– I 2010 deltok 309 skoler på Smakens uke. Så langt i høst har hele 411 skoler meldt seg på opplegget, sier Aud Marit Eriksen.

Hun er prosjektleder for Opplysningskontorene i Landbruket under Smakens uke.

Målet med undervisningsmateriellet er å få elevene til å se, lukte, føle og smake nye smaker

og samtidig utfordre elevene til å smake på noe nytt og forklare forskjeller rundt smak med egne ord.

Sender ut smakslab

– Barn og unge skal bli mer oppmerksomme på hva de putter i munnen og lære om de fem grunnsmakene, sier Eriksen.



Her serverer hun fersk laks og grønnsaker til spente barn i Lørenskog.

FOTO: FISKERI- OG KYSTDEPARTEMENTET



Rekordinteresse: Yngvild Føyn Odde (t.v.) og Aud Marit Eriksen, som leder Smakens uke, opplever i høst rekordinteresse for den nye smaks-skolen.

FOTO: OPPLYSNINGSKONTORENE I LANDBRUKET



Skatter: Barna i Lørenskog oppdaget mange nye matskatter da de fikk besøk av minister Lisbeth Berg-Hansen.

FOTO: FISKERI- OG KYSTDEPARTEMENTET

koler vil gi elevene smaksopplæring

– En økning på 33 prosent i antall påmeldte skoler er helt fantastisk, og ennå er det mulighet til å melde seg på Smakens uke denne høsten. På sikt er målet å få med seg alle landets skoler, sier Eriksen.

I år kan skolene delta i et webbasert undervisningsopplegg, og noen får besøk av et team fagfolk innen mat. Smaksteamet har med seg en spennende smaks koffert, og skal lære elevene mer om deres egen smaksevne.

– I kofferten er det et lite smakslaboratorium ment som

en hjelp til skolene, slik at barna virkelig skal få øynene opp for vår fantastiske smaksverden. Elevene tas gjennom en kreativ og aktiv smaksprosess, hvor de lærer mer om tungen som smaksorgan og

SMAKSSKOLE

«På sikt er målet å få med seg alle landets skoler.»

AUD MARIT ERIKSEN
PROSJEKTLEDER UNDER SMAKENS UKE

hva som faktisk skjer når vi smaker, sier Eriksen.

Årets smaksuke begynner med en «smakstour» gjennom hele Norge og ender opp med Det store Smakstreffet for 450 elever i Trondheim 1. november.

Fra krydder til ost

For få dager siden prøvetestet Smakens uke ut årets undervisningsmaterieell på 60 elever på Nordstrand.

– Tilbakemeldingene var svært positive og elevene gikk fra å bruke betegnelsen «at noe er

godt», til å kunne forklare hvilke grunnsmaker matvarene har; salt, søtt, surt, bittert og umami. Elevene var flinke, hørte etter, lo og lagde grimaser. De spyttet i boller og drakk vann mellom smakene, sier Eriksen.

Sjetteklassingene ble samtidig mer bevisste på forskjeller blant krydder, melk, ost og sjokolade.

– At mat med ulike smaker kan se likt ut, eller at all melk ikke smaker det samme, er heller ikke noe så mange hadde tenkt over før, sier Eriksen.

I kantiner er det også mulig å

spre mye matglede. Derfor gjennomfører Norges Kokkemestres Landsforening et eget prosjekt for å gjøre kantinebrukere mer oppmerksomme på smak og smaksopplevelser.

– Hensikten med Smakens uke er også at barn og unge skal lære mer om sin egen smaksevne, og om gode norske råvarer, sier Yngvild Føyn Odde som er pedagogisk ansvarlig i forbindelse med Smakens uke 2011.

LARS KRISTIAN STEEN
redaksjonen@nationen.no