

## Haver til Maver

### Præsentation af projektet

Haver til Maver er et økologisk skolehaveprojekt, som findes flere steder i Danmark. Den originale og største have findes hos Krogerup-avlsgaard i Nordsjælland, og er udgangspunktet for denne case. Børnene bruger otte skoledage i haven, mellem april og oktober. Programmets målgrupper hovedsageligt børn i aldersgruppen 9 til 12 år. Målet med projektet er at skabe et nyt klasseværelse, hvor børnene opnår praktisk erfaring med natur, landbrug, madlavning og smagning.



Denne case fokuserer på madforberedelse og spise hjemme-groet mad. Hvis du er yderligere interesseret i disse aspekter, kan du finde mere information på referencerne i bunden.

Hver dag i haven indeholder en madlavning i et udendørs køkken, med håndvaske, borde og bålsteder. Eleverne lærer hvordan de skal behandle friske grøntsager, og hvordan de kan tilberedes over bålet. Meget af projektet fokuserer på smagen og madkvaliteten, men der kigges også på bæredygtigheden omkring genbrug af råvarer.

### Hvem er involveret?

Klasselæreren, eleverne og de ansatte i 'Haver til Maver'. Det er klasselærerens ansvar at deltage sammen med eleverne i haven, og integrere skoleundervisningen ind i aktiviteten både før og efter besøget i haven.

'Haver til Maver' har deres egne bygninger med et udendørs køkken. De tilbyder også et



læringsprogram som kan tilpasses til forskellige grupper af elever, som fokuserer på selve undervisningen. Personalet fra 'Haver til Maver' deltager også i det tilbudte læringsprogram.

### Hvordan fungerer projektet?

I starten af sæsonen hvor planterne gror, sendes eleverne ud for at høste planter i naturen, som de kan bruge til madlavning. Lidt senere på sæsonen, høster eleverne fra haven og planterne i naturen. Derudover, bruger de planterne fra naturen og honning fra haven, som en repræsentation for de fem grundlæggende smage.



Efter sommerferien, er haven klar til at blive høstet. Børnene lærer at tilberede en række forskellige retter, ved hjælp af råvarer fra haven. Undervisningen fokuserer på grøntsagerne, deres smag og hvordan de tilberedes. Derudover, lærer eleverne om planternes anatomi (frø, frugt, blomst, blade, stilk og rod) og hvilke der er spiselige samt hvordan tilberedes.

### Hvordan inddrages eleverne?

Eleverne deltager i alle opgaverne i haven, madlavning, rengøring og håndtering af kompost. De udfører alle opgaverne ved hjælp af de voksnes vejledning og instruktioner. Dette inkluderer høsten af grøntsagerne i haven og i naturen ved at rengøre, udskære og tilberede dem.

### Hvordan er projektet forbundet med elevernes pensum?

Projektet er udviklet så det følger skolernes pensum, ved at inddrage fagene som natur & teknik, økonomi. Samt er det nemt at inddrage fagene, dansk, matematik eller andre sproglige fag. Derudover, bruger eleverne geometri, til at opdele området i haven, og til at opveje de forskellige ingredienser der bruges til madlavningen.

### Positive resultater

'Haver til Maver' er blevet evalueret af flere forskellige institutioner. Disse evalueringer viser generelt meget positive læringsfordele, som er relateret til tværfaglig og sjov læring. En af delkonklusionerne, er at eleverne udvikler et ønske om at ville lære mere (Wistoft, 2013).

## Referencer

Et par undersøgende evalueringer er blevet offentliggjort på engelsk:

Karen Wistoft (2013) The desire to learn as a kind of love: gardening, cooking, and passion in outdoor education, *Journal of Adventure Education and Outdoor Learning*, 13:2, 125- 141, DOI: [10.1080/14729679.2012.738011](https://doi.org/10.1080/14729679.2012.738011)

Wistoft, K., Nielsen, M.K., Dyg, P.M (2020). Outdoor taste education: Danish perspectives on potentials and challenges for taste education in school gardens and outdoor leaning. *Food, Culture and Society*, Vol. 23, No. 4, 2020, p. 523-541

<https://havertilmaver.dk/in-english/>

