

# Ungdomskultur og velsmag

## Kursusbeskrivelse 'Ungdomskultur'

Hvordan skaber vi en god stemning i køkkenet med modvillige og negative elever? Nogle elever oplever køkkentjansen som et frirum og hygger sig med arbejdet. Andre elever synes nærmest, at køkkenarbejdet er en straf og har svært ved at se formålet. Hvordan tackler vi, når eleverne ikke vil i køkkenet? Hvordan får vi eleverne til at se værdierne i køkkenarbejdet? Hvordan skaber vi den rette motivation? Vi skal drøfte, hvordan vi kan komme i en god og konstruktiv dialog med de modvillige elever, og vi skal se på, hvilke muligheder vi har for at motivere eleverne. Du vil også blive præsenteret for baggrundsviden om unge mennesker – både generelt og vedrørende dét at være ung i dag, for at gøre det nemmere for os at forstå baggrunden for elevernes handlinger og eventuelle modvillighed.

## Kursusbeskrivelse 'Velsmag'

Muslinger og blæksprutter i efterskolemaden. Kan det gå an? Hvordan laver vi vegetarmad med rigeligt indhold af proteiner, og som samtidig er velsmagende. Hvordan laver vi generelt velsmagende retter på en bæredygtig måde?

Vil du inspireres og have nye opskrifter med hjem, så er dette kursus skræddersyet til dig. Efter det pædagogisk indlæg om formiddagen med Grethe Lindberg Sørensen, får du frokost og en forsmag på retter med muslinger og blæksprutter og velsmagende vegetarretter.

Om eftermiddagen får du selv fingrene ned i gryderne.

Med inspiration og kyndig vejledning fra gastronom, Mikkel Wejdemann, også kaldet MadMikkel og kok, Tonny Thing, fra Balle Musik- og Idrætsefterskole, laver vi en række spændende retter, som vi er sikre på, at efterskoleeleverne vil blive positivt overraskede over.

Vi slutter af med fællesspisning af de retter vi har lavet og uddeler opskrifterne.



## Målgruppe

Kurset henvender sig til køkkenpersonalet på efterskoler og højskoler, samt lærere/pædagoger fra efterskoler, friskoler, private realskoler og folkeskoler, som interesserer sig for sund og grøn madlavning.

## UNDERVISERE



### Mikkel Wejdemann

MadMikkel – Gastronom, konsulent og facilitator

Jeg arbejder primært som mad-konsulent på projekter, der rykker på madvaner, inspirerer til ny madglæde og skaber lyst til gastronomiske eventyr.

Med en baggrund som gastronomilærer og 20 års erfaring med formidling og et hjerte, der brænder for mad, gastronomi og de oplevelser disse kan skabe for mennesker, støtter og vejleder jeg store og små madprojekter over hele Danmark.

Som nuværende konsulent og workshopfacilitator ved jeg hvordan man formidler madrelaterede budskaber på en måde så både børn, unge, voksne og fagpersoner føler sig inspireret, motiveret og forstået.

Jeg har lært, hvordan man bedst skaber lyst til forandring, madnysgerrighed og refleksion omkring madens betydning i hverdagen – Det har f.eks. været for køkkenpersonalet på skoler og i daginstitutioner, hvor jeg har hjulpet dem med igangsættelse af nye initiativer og rykket dem i rollen som de mad-dannere, de i virkeligheden er.

[www.madmikkel.dk](http://www.madmikkel.dk)



### Ungdomskultur

### Grethe Lindbjerg Sørensen

Teenagecoach, foredragsholder, kommunikationsterapeut og tidligere efterskolelærer.

<https://grethelindbjerg.dk>



**Tonny Thing**  
Kok på Balle Musik- & Idrætsefterskole

## INFO

### HVORNÅR:

**Kursus:** 16. april 2020 fra kl. 09.00 – 16.00

**Kursussted:** Balle Kursus & Læring, Ballevej 61, 7182 Bredsten

**Pris:** 950 kr pr deltager + moms. 5 deltagere fra samme skole/institution kan komme med for 4 deltageres pris.

Der er max. plads til 32 deltagere på kurset.



# FØRST TIL MØLLE

Tilmelding online:

[www.balle-kursus.dk/kurser/tilmelding](http://www.balle-kursus.dk/kurser/tilmelding)

NB: Instruktøren forbeholder sig ret til sit supplere indholdet og ændre på tidspunkterne

## Program

09.00 – 09.30	Morgenbrød og kaffe i spisesalen
09.30 – 09.40	Præsentation af dagens program
09.40 – 11.50	Pædagogik i køkkenet v/ Grethe Lindberg Sørensen Om ungdomskulturen på efterskoler
12.00 – 12.45	Spisning af mad fra Madmikkel og Tonny
13.00 – 15.15	Hænder i gryden. Vi skal prøve at lave spændende retter, hvor muslinger og blæksprutter er hovedingredienserne.
15.15 – 15.45	Fællesspisning
15.45 – 16.00	Opsamling og evaluering af dagen

