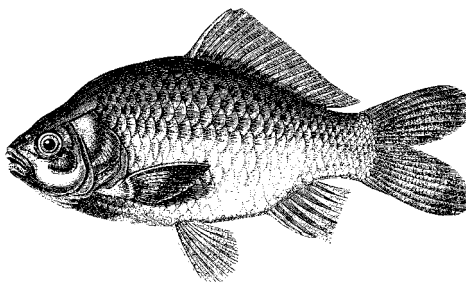




• MADSKOLEN •

JORDEN RUNDT



Utraditionel folkeoplysning
viser nye veje til kulturmøder



RAPPORT
FORA KØBENHAVN





INDHOLD

Resume	2
Introduktion	3
Metode til opbygning af partnerskab og samarbejde med det boligso- ciale felt, lokale aktører og civilsamfund	4
▪ Sammen om at skabe øget velfærd	4
- kortlægning og valg af medspillere	6
▪ Læring	6
Metode til rekruttering og kvalificering	7
▪ Værtinder med forskellige kulturer	7
▪ Madformidler - den gode underviser/værtinde	7
▪ Læring	8
PR og synliggørelse af Madskolen	9
▪ Læring	9
Vejen til det færdige koncept	
- afprøvning af organisationsformer og nye fora for undervisning	
▪ Smag på verdensmad	10
▪ VIBO 114	10
▪ Valgflæsk på nye måder	11
▪ Læring	12
Madskolen på egne ben	13
Konklusion	14



RESUME

Madskolen Jorden Rundt er for dig, der vil lære at lave autentisk mad fra Mellemøsten, Somalia, Marokko og Pakistan. Vi går i køkkenet sammen med vores madværtinder og kokken Benjamin Marcher Carlsen der underviser, udfordrer og inspirerer. Vi vil give dig opskrifter på vores skønne gryderetter, viden om sammensætning af krydderier der kan styrke kvaliteten i din madlavning, vise dig hvordan du fusionerer nordiske råvarer og vilde urter med verdensmad. Kunne du tænke dig at lære nyt og udveksle din madkultur i Madskolen Jorden Rundt, så er det her tilbud måske noget for dig.

Sådan lyder programerklæringen for Madskolen Jorden Rundt (forkortet Madskolen), der siden foråret 2014 har engageret omkring tyve kvinder med rødder i Somalia, Irak, Marokko, Tyrkiet og Pakistan. Projektet startede op i foråret 2014 som et samarbejde mellem Fora København, Amagerbro helhedsplan og Sundholm kvarterets områdeløft, med projektmidler fra Københavns Kommunes udviklingspulje.

Dansk Folkeoplysnings Samråd (DFS) gav i efteråret 2014 støtte til at udvikle nye metoder og organisationsformer i Madskolen Jorden Rundt med følgende formål: at aftenskolen ved hjælp af nye metoder og organisationsformer kan bygge bro mellem den etniske mangfoldighed i udsatte boligområder og den almindelige, nysgerrige dansker. Ved at gå nye veje i partnerskab med aktører på det boligsociale område, udvikles organisationsformer, hvor områdets resurser mobiliseres og skaber nye undervisningstilbud til danskerne.

Rapporten her beskriver de indsatsområder og aktiviteter som har udviklet partnerskabet, organiseringen, kvalificeringen og i sidste ende de nye folkeoplysende tilbud til borgerne.

For at dele og gøre erfaringerne brugbare, afsluttes hvert punkt med afsnittet 'Læring' - en opsamling af erfaringer og gode råd.

GOD FORNØJELSE

GUL LINESUPPE A LA SOMALIA

I Madskolen præsenterer de somaliske kvinder en version af linsesuppe med gule linser, krydret med spidskommen. Tilsættes mindre vand, kan man også lave en slags pasta, toppet med finthakkede rødløg, olivenolie og nybagt brød. Spidskommen kan eventuelt erstattes med chili eller hvidløg.

INGREDIENSER TIL 4 PERSONER

1 1/2 dl gule linser
1 hakket løg
1 fed hakket hvidløg
1 tørret el. frisk chili
1 hakket tomat
1 tsk spidskommen
Olie til stegning
1 l hønseboullion

SÅDAN GØR DU

Hæld linserne i en sigte og skyl dem grundigt i koldt vand. Mens de drypper af hakkes løg, hvidløg, chili og tomat. Varm olien op i en gryde og svits grøntsagerne sammen med spidskommen, uden at det tager farve. Tilsæt linser og hønseboullion og lad suppen småkoge i en time under låg. Tag suppen af varmen og blend den glat med en stavblender. Smag til med salt og peber.



MADSKOLEN JORDEN RUNDT er for dig, der vil lave autentisk mad fra 'mors køkken' i Mellemøsten, Somalia, Marokko og Pakistan. Kvinder med rødder i landene, har planlagt menuen og guider os til at skabe den helt rigtige velsmag.

Se mere om undervisningstilbud og tilmelding på www.kobenhavn.fora.dk og følg os på [facebook.com/MadskolenJordenRundt](https://www.facebook.com/MadskolenJordenRundt) for kommende arrangementer.

MADSKOLEN JORDEN RUNDT er et nyt tilbud der stiller skarpt på kulturmøder og madlavning. Vi tilbyder undervisning til københavnere og andre interesserede, som er nysgerrige efter at få et indblik i det verdenskøkken der lever lokalt på Amager.

SE MERE PÅ:

[facebook.com/MadskolenJordenRundt](https://www.facebook.com/MadskolenJordenRundt)

FOTO: DIANA VELASCO · LAYOUT: SMOKE & MIRRORS STUDIO

VILDT
Facebook.com/vildt

Kvickly
Cronborgs 12
2300 København S

Amagerbro Helhedsplan
Sundholmskvarteret & Hvidløbskvarteret

F·24

AMAGER VEST LOKALUDVALG



INTRODUKTION

Da Madskolen Jorden Rundt gik ind i sin anden fase i september 2014 med midler fra DFS, stod den på skuldrene af alle de erfaringer projektet havde bygget op i første projektperiode. Ud af de tyve kvinder valgte Madskolen at fortsætte med en mindre gruppe på syv kvinder, der skulle være med til at styrke Madskolens tilbud i teori og praksis.

Kok og underviser Benjamin Marcher Carlsen og projektleder Irene von Folsach har som udgangspunkt drevet Madskolens program i alle faser fra organisering af undervisning til drift af aktiviteter. Kvinderne har gennemført kursus i madformidling og organisering af madworkshops til forskellige brugere. Madaktørerne fra undervisningsvirksomheden Alles Mad har trænet kvinderne i det gode værtindeskab, mens Benjamin har taget sig af den praktiske del omkring madlavning, organisering og hygiejne. Det samlede program gav kvinderne kompetencer til at gennemføre det gode værtindeskab, fra det praktiske omkring planlægning, indkøb og hygiejne til selve udførelsen af undervisningen.

I afvikling af aktiviteter i Madskolen i juni og juli 2015, var der særligt fokus på at sætte mødet mellem Madskolen og to forskellige almen nyttige boligafdelinger i spil. Uden for skolekøkkenets traditionelle rammer, kunne naboerne møde hinanden og sammen med vores madværtinder tilberede en menu, der gav viden om smag for et bredt udsnit af retter fra forskellige verdensdele. I rapporten her er der lagt vægt på at beskrive dette samarbejde og perspektiverne om at sætte den almennyttige boligsektor i spil.



METODE TIL OPBYGNING AF PARTNERSKAB OG SAMARBEJDE MED DET BOLIGSOCIALE FELT, LOKALE AKTØRER OG CIVILSAMFUND

Den organisering projekt Madskolen Jorden Rundt har haft i feltet mellem folkeoplysning og det boligsociale felt, har vist sig at være frugtbar. Med Madskolen som ramme har projektet sat fokus på et fælles behov, der handler om at finde ud af hvordan og med hvilke metoder, det er muligt at engagere medborgere i et lærings- og dannelsesforløb hvor mennesker mødes på tværs af kulturer og hvor kompetencer bliver sat i spil.

Kulturministeriet har i år lanceret en national vision for folkeoplysning i Danmark. Den rummer en række kerneværdier, der passer sammen med Madskolens visioner og intentioner. Visionerne handler bl.a. om at "folk får mulighed for at blive aktive handlende borgere der tager del i og styrker det repræsentative demokrati og det nære demokrati i civilsamfundet og lokalt." ("En national vision for folkeoplysning i Danmark, 2015 pp. 2) I tilfældet med Madskolen blev det demokratiske tankesæt sat i spil i et udvidet felt. Her samledes kræfterne om en fælles indsats mellem involverede aktører, mellem organisationer og civilsamfund.

Sammen om at skabe øget velfærd - kortlægning og valg af medspillere

Vores organisationer - hvad enten det drejer sig om aftenskolerne eller det boligsociale arbejde, kan blive endnu bedre til at løse den samfunds-mæssige opgave, der går ud på at løfte og udvikle et velfungerende civilsamfund, hvor borgere uanset sociale, etniske og aldersmæssige skel, kan få medindflydelse. Ved at folkeoplysningen går i dialog og partnerskab med de boligsociale projekter, opstår helt nye muligheder for at bygge bro, inkludere nye borgere og revurdere vores vanemæssige måder at arbejde med læring på.

Hvilke fagligheder, ressourcer og ideer har der så været at trække på i forhold til at udvikle Madskolens særlige læringsfællesskab?



FORA: Hele grundlaget for tilblivelsen af Madskolen Jorden Rundt blev til i et samarbejde mellem kulturformidler Irene von Folsach (Projektleder) og udviklingskonsulent Inge Lindqvist fra Fora, København. Fora så potentialer i at gå i dialog med boligområder hvor der lever en stor andel af borgere med anden etnisk baggrund end dansk og udvikle aktiviteter, der inkluderer de ubrugte ressourcer der findes her i folkeoplysningsarbejdet. Inge har været den faste sparringspartner og ideudvikler i projektet - fra ansøgninger til puljer, til udvikling af undervisningsprogram, til drift af kurser og tilbud. Endvidere har vi løbende i projektet, været ude i forskellige sammenhænge og promovere Madskolen som et nyt tilbud inden for aftenskolerne. I august 2014 deltog vi fx i Mangfoldighedsfestivalen Smag Verden på Prags Boulevard.

AMAGERBRO HELHEDSPLAN: Fra helhedsplanens medarbejderkorps, fik projektet tilknyttet udviklingskoordinator Lya Moestrup. Lya kunne med sit store kendskab til at igangsætte og drive projekter inden for det boligsociale felt, vejlede undervejs i alle projektets faser fra ide til udførelse og afslutning. Hun blev inddraget i udvikling og gennemførelse af tilbud til beboerne i boligområderne og i de løbende overvejelser om drift madskolen i en boligsocial sammenhæng. Lya var bl.a. med til at facilitere et forløb med kvinderne i forhold til at afklare ressourcer, motivation og ønsker. Endvidere var hun observatør og evaluator på arrangementerne, "Smag på Verdens Mad" i to boligafdelinger.

Udvikling af Madskolen er endvidere vokset ud af de grønne projekter der arbejdes med i boligområderne. Amagerbro helhedsplan har bl.a. været med til at etablere Amager Byhaver - bydelens grønne byrum, hvor beboerne dyrker fælleskab, naboskab og grøntsager. Ideen er at skabe mødesteder mellem husblokkene, for mange forskellige slags mennesker, lige fra børnefamilier til boligforeninger og arbejdspladser. Byhaverne handler her om meget mere end at dyrke grøntsager. "Det handler om fælleskab, om at hjælpe hinanden, være sociale og skabe steder hvor der er plads til alle uanset baggrund og økonomi. Det handler om kreativitet, bæredygtighed og økologi og om at dyrke noget og se det vokse op." (Forord i "Besøg Amagers Byhaver. Guide til bydelens grønne byrum", 2015) Madskolen indgik bl.a. en aftale med Byhaven på Sundholm, om at bruge havens urter og grøntsager til undervisningsbrug. På samme måde som med byhaveprojekterne er visionerne i Madskolen rundet af begreber som bæredygtighed, kreativitet og økologi, på den måde at det alle er ingredienser der er iboende i kvindernes tilgang til madlavning og madkultur, og som i udveksling med nutids gastronomi bliver fremelsket, forfinet og videreformidlet til et oplagt publikum.

MILJØPUNKT AMAGER: En anden vigtig medspiller var Miljøpunkt Amager - det lokale miljøcenter der arbejder med at fremme en bæredygtig og grøn udvikling, lokalt på Amager. Her har madskolen haft et tæt sam-

arbejde med projektleder Hodan Osman der igangsætter aktiviteter og kurser der inddrager borgere i grønne tiltag af forskellig art. Hodan arbejder især med at uddanne et korps af miljøambassadører til at formidle miljø-rigtig husholdning og senest med fokus på madlavning, sund kost, reduktion af fødevarespild, økologi og dyrevelfærd. Ambassadørvirket går ud på at lave oplysningsarbejde og sprede viden ud blandt borgere og naboerne i boligområderne.

Hodan har med sin baggrund som somalier en direkte tilknytning til den arabisk-sprogede kultur, og var derfor god at have med på råd i Madskolen i forhold til opbygning af et tillidsfuldt læringsrum hvor møder mellem de forskellige kulturer – både indadtil mellem kvinderne i undervisningsforløbet og ud af til i aktiviteterne med omverdenen - er i centrum. I samarbejdet iværksatte vi fx en visionsaften for kvinderne, hvor vi snakkede om udviklingspotentialer og mulige måder at arbejde med madformidling og kulturmøder på. Vi sammensatte fælles aktiviteter mellem vores indsatser og diskuterede ideer til en lærings- og undervisningsenhed med perspektiver på kompetenceopbygning og identitetsdannelse.

VILDT-KOK og underviser Benjamin Marcher Carlsen: Madskolens bæredygtige profil er rundet af den faglighed projektets kok og underviser Benjamin Marcher Carlsen bragte ind i undervisningen med fokus på vilde spiselige planter og oplysning om sundhed, økologi, dyrevelfærd og fødevarespild. Benjamin underviste på tværs af Madskolen og miljøambassadørerne og fik på den måde udbredt ny viden blandt en stor gruppe kvinder med etnisk minoritetsbaggrund. På tværs af Miljøpunkt Amager og Madskolen, udvikledes ideer til Madskolens tilbud, med afsæt i råvarer efter sæson og lokal producerede produkter, alt sammen tilpasset kvindernes retter.

KVICKLY på Strandlodsvej: I projektperioden forud for denne, indgik Madskolen en sponsor-aftale med Kvickly på Strandlodsvej på Amager, om tilskud af råvarer til undervisningsforløbet. Aftalen betød en væsentlig forøgelse af kvaliteten i madlavningen, hvilket var en afgørende faktor for succesoplevelsen hos kvinderne. De havde flere gange givet udtryk for at det oprindelige budget var for stramt, i forhold til at vise det fulde potentiale i deres madkundskaber. En sponsoraftale med det lokale supermarkedet var en aftale der gav fordel for både Kvickly og Madskolen og som satte nye lokale ressourcer i spil – lokalt på Amager.

I bytte for råvarer til undervisningen hver anden tirsdag, sørgede Madskolen for at markedsføre samarbejdet i alle relevante medier og diverse nyhedsbreve. Madskolens programerklæring og metoder gik endvidere godt i spænd med supermarkeds CSR-strategi og kampagner som fx *Bedre mad til alle*. I et samarbejde kunne vi udbrede kendskab til ideen og projektet, opdage nye potentialer og sammen hjælpe den sociale og kulturelle integration på vej.

Endvidere er der en række markedsføringsmæssige fordele i samarbejdet, i forhold til at brande en stærk og stolt madkultur i kombination med ny nordisk madlavning eller traditionel dansk mad. Madskolen er i dialog med Kvickly om et fremtidigt samarbejde og der er flere ideer på tegnebrættet, der involverer smagsprøver til kunderne i Kvicklys åbne køkken, en workshop for Coop's medlemmer og et større folkekøkkenarrangement med fokus på overskudsvarer.

Læring

Man skal gøre sig klart at det tager tid at indarbejde et nyt projekt og skabe alliancer mellem partnere. Man kan godt bringe en god ide om en madskole ind i et boligsocialt område, men der er brug for tid og tålmodighed, når alle parter skal give plads til en ide og tage ejerskab. Det har stor betydning at få et solidt og forpligtende samarbejde op at stå mellem de involverede parter og sørger for at det projekt man kommer med, spiller godt sammen med indsatser på tværs af organisationer.

Vejen til den vellykkede integration af Madskolen lokalt på Amager hænger sammen med at ideen om en madskole med fokus på møder mellem mennesker på tværs af sociale og kulturelle skel, talte godt sammen med helhedsplanens indsatsområder. Af de ovennævnte aktører der har medvirket til at sætte Madskolen på skinner har det især været ressourcpersoner inden for de tre felter: folkeoplysning, madlavning og det boligsociale felt. Fra start til slut har det været en lærerig proces som projektleder at få de forskellige parter og aktører i projektet til at spille sammen og ikke mindst skabe resultater undervejs, der kunne fastholde opbakning og engagement.



METODE TIL REKRUTTERING OG KVALIFICERING

Værtinder med forskellige kulturer

I forsommeren 2014 fik projekt Madskolen Jorden Rundt base på Sundholmvej 8 hvor Amagerbro helhedsplan har til huse, og her fik projektets leder en fast kontorplads to gange om ugen. Helhedsplanen var fra start interesseret i ideen og havde selv gjort sig overvejelser om at sætte fokus på madlavning som vej til nye fællesskaber og det gode naboskab. I et samarbejde samlede vi et hold af kvinder der lever på Amager i den almene boligsektor, til at mødes hver 14. dag og sammen dyrke og styrke deres madkundskaber på tværs af kulturer.

Susanne Jørgensen der er familierådgiver i helhedsplanen var sparringspartner i forhold til rekruttering af kvinder tilbage i sommeren 2014. Hun har igennem årene været med til at udvikle et stærkt kvindenetværk som fx Bydelsmødrene, der tager aktivt del i lokalsamfundet. Flere af kvinderne kommer ugentligt på Cafe Mosaik – en kvindecfe i Norgesgade og Syværkstedet i Hessensgade på Amager. Her mødes kvinderne om socialt samvær, håndværk, kurser og debatoplæg, arrangeret af helhedsplanen. Det var i disse to fora, at ideen om at opstarte en madskole blev introduceret. Således udgik det opsøgende arbejde fra, en for kvinderne tryk og velkendt ramme, hvor de var fortrolig med at blive introduceret til forskellige aktiviteter. Det var optimalt at møde kvinderne i en sammenhæng, hvor de var på hjemmebane og formidle og tale om ideen - sætte kvinderne i stævne, besvare deres spørgsmål og få deres synspunkter og input til ideen. Susanne Jørgensen kunne med sit kendskab til de fleste af kvinderne, hjælpe med at sammensætte en gruppe med stor variation i etnicitet og forskellige styrker.

Madformidler – den gode underviser/værtinde

Metode til kvalificeringen af den gruppe af syv kvinder der gennemgik kursus i foråret 2015, byggede på det tidligere afsluttede forløb i efteråret 2014. På den baggrund udvikledes et intensiv kursus over fem aftener i skolekøkkenet på Peder Lykke Skolen, med teori og praksis omkring et madskolekoncept der fusionerer kvindernes madlavning og tilberedelsesteknikker med det nordiske køkken. Det køkkentekniske og udvikling af menu blev indarbejdet med den faste underviser Benjamin, mens det

formidlingsmæssige blev trænet med en underviser fra læringsvirksomheden Alles Mad.

Først og fremmest handlede det om at give kvinderne ejerskab til ideen om det gode værtindeskab, og lade dem komme på banen med forslag til retter de ønskede at formidle i gruppen. I mindre hold på tre og fire kvinder lavede de mad på skift og øvede sig over for hinanden i test af menuer og i træning af rutinerne i et madskoleforløb. I mellem kvinderne og underviserne foregik en meningsfuld udveksling og samtaler om variationerne i forskellige retter, kulturelle forskelle og ligheder i teknikker, i anvendelsen af råvarer og sammensætning af krydderier. Kvinderne valgte alle retter hvor der var tilknyttet en særlig oplevelse eller fortælling, som de skulle øve sig i at formidle.

Vi lærte fx noget om hvordan man tilbereder kalvetunge i Irak, som blev kombineret med tyrkisk pandebagt pitabrød med vilde urter, hentet fra Amager fælled. Der blev eksperimenteret med råvarer på tværs af madtraditioner i Norden og Mellemøsten, og der blev svedt over gryderne i arbejdet med at sammensætte en menu, der rummer det bedste fra begge verdener.

I undervisningen blev der talt om sundhed, miljø og økologi i en gensidig udveksling mellem Benjamins faglige viden på området, og den viden kvinderne har med sig fra deres kultur. Kvinderne udfordredes på den måde på deres viden, vaner og traditioner. De opnåede større forståelse for hvad der egentlig kommer fra Danmark og fra andre lande og hvilken produktion der er i lokalområdet. Igennem aktiv dialog fik kvinderne mulighed for at være med til at forme madskolen, hvor vi inkluderede deres viden og perspektiver på det gode nærende måltid, hvor det sociale samvær omkring måltidet spiller en vigtig rolle. Fx fortæller kvinderne at det at sidde på gulvet og spise af et fælles fad, har en række sundhedsmæssige virkninger på kroppen. Desuden er det ressourcebesparende at spise af det samme fad, frem for hver sin tallerken.

ALLES MAD: I forhold til at definere og få en ide om hvad det vil sige at praktisere det gode værtindeskab i Madskolen Jorden Rundt, afholdt vi en workshop-aften hvor underviser Lise Andersen fra Alles Mad, kom forbi Huset på Sundholmsvej. Under overskriften "Madformidler – den gode underviser/værtinde" fik kvinderne igennem undervisning og øvelser en ide om deres rolle. De blev klogere på, hvad det vil sige at instruere og undervise og betydningen af at formidle den personlige fortælling om deres verdensmad. Kvinderne medbragte hver en genstand eller madvarer som har særlige betydning for dem, og på den måde fik de formidlet personlige og interessant viden om traditioner og madkultur.

Læring

I Madskolen Jorden Rundt har en af de svære udfordringer været at give kvinderne en fuldstændigt ide fra start om madskolens intentioner om at uddanne kvinderne til at undervise i deres madfærdigheder. Som indledningen peger på, blev de byggesten madskolen er gjort af, udviklet undervejs.

I første omgang skabte Madskolen en platform for kvinderne og for projektets aktører om en fælles opgave – at vise hinanden de stolte madtraditioner på tværs af kulturer, udveksle opskrifter, få anerkendelse og lære hinanden bedre at kende ved at lave mad sammen. Kvinderne udtrykker at Madskolen har været en vej for dem til at nedbryde fordomme mellem de forskellige etniciteter med madlavning som katalysator til samtaler om forskelle og ligheder i tilberedning af retterne. Det har handlet meget om at give rum til at tage ejerskab til projektet, gøre kvinderne samarbejdsdygtige og bevidste om værdien af deres madkultur. Hen mod slutningen af uddannelsen blev det kvinderne, der stod for at udvælge de bedste retter og sammensætte en menu hvor gode, sunde smagsoplevelser mødes med historiefortælling og ny viden om madfusion.

Madskolen Jorden Rundt har smagt frugten af de muligheder der ligger i at drive en madskole der sætter forskellige madkulturer i spil. Det er vigtigt at bryde isen hurtigt i de første møder med gruppen af potentielle madformidlere og sætte tid af til afklaring omkring ressourcer, ønsker og ambitioner i gruppen. På den måde kan man effektivt nå frem til det springende punkt at få sat en menu i spil og afprøvet og testet aktiviteter og tilbud.



PR OG SYNLIGGØRELSE AF MADSKOLEN JORDEN RUNDT

Madskolen valgte at oprette en facebookside (www.facebook.com/Madskolenjordenrundt) til løbende interesseskabelse med formidling af processen fra udvikling af koncept til annoncering af begivenheder og omtale. I den øvrige synliggørelse blev der skrevet artikler til den lokale presse på Amager og Fora Magasin formidlede projektet i en artikel. Projektet fik desuden støtte af Amager Vest Lokaludvalg til at udforme og trykke en serie på tre forskellige postkort med farveportrætter af tre af madværtinderne på den ene side og forskellige opskrifter og en kort introduktion til Madskolens intentioner på bagsiden. De tre portrætter blev ledsaget med et udsagn fra hver af kvinderne, der gav materialet autencitet og troværdighed i sit budskab. Postkortene blev til i samarbejde med Smoke and Mirrors, Grafic design studio ved Line Jensen og Diana Velascho, Fine art photographer.

Til at udvikle strategi i intern og ekstern kommunikation fik projektet stor hjælp af Thomas Warburg fra *GRAMMATICUS kommunikation* og kommunikationskonsulent Louise Albers fra Fora.

Læring

Sæt tid og ressourcer af til at udvikle en god kommunikationsstrategi. Det er igennem formidling og PR at projektet bliver synligt og får opmærksomhed til potentielle brugere og samarbejdspartnere. Postkortmaterialet havde et klart budskab og var ”noget i sig selv”, og var samtidig en invitation til interesserede borgere og potentielle samarbejdspartnere. Kvinderne selv var stolte af at vise postkortene frem og fortælle om Madskolen.



VEJEN TIL DET FÆRDIGE KONCEPT – AFPRØVNING AF ORGANISATIONSFORMER OG NYE FORA FOR UNDERVISNING

I foråret 2015 har projektet afviklet følgende arrangementer med op til 40 deltagere pr. arrangement:

- **MAD OG MILJØ** – Madlavnings-workshop på Cafe Mosaik i samarbejde med Miljøambassadørerne, Miljø Punkt Amager
- **SMAG PÅ VERDENSMAD** – Madlavnings-workshop i to boligafdelinger på Amager: VIBO114/Byglandsgade og DOMEA/Prags boulevard, Amager
- **VALGFLÆSK PÅ NYE MÅDER** – servering til et arrangement om demokrati og folketingsvalg i boligafdeling VIBO114, Amager
- **SUNDHEDSTJEK** – servering af sunde smagsprøver til sundhedstjek i beboerrådgivningen i Portugalsgade, Amager

Smag på verdensmad

I juni og juli 2015 blev madskolen hyret til at afvikle to madworkshops i to forskellige boligafdelinger på Amager, nemlig VIBO114 på Byglandsgade og DOMEA på Prags Boulevard. Det var sekretariatsleder Mikkel Josephsen der skabte kontakterne til hhv. formanden og forkvinden i de to boligafdelinger, og gav dem et tilbud om en workshop med helhedsplanen som udgiftsholder, og Fora som ansvarlig for organisering og administration.

Forud for aftalerne havde projektleder Irene von Folsach og udviklingskoordinator Lya Moestrup formuleret et tilbud til boligafdelingerne. Det kræver flere processer at gennemtænke et koncept, der passer ind i det boligsociale liv, og her var Lya til stor hjælp i alle faser fra de mest lavpraktiske spørgsmål om faciliteter til udvælgelse af målgruppe, tid og sted til mere overordnet at diskutere Madskolens rolle i mødet med boligafdelingen og dens beboere.

Under overskriften ”Smag på Verdens Mad” blev der formuleret en kursusbeskrivelse til familieworkshops i boligafdelingerne, med fokus på socialt samvær, kulturmøder og fællesskab.

VIBO 114

VIBO114 er mindre boligafdeling på indre Amager med 70 lejligheder. Her er formanden Frank Jensen meget aktiv i forhold til at skabe et godt boligmiljø i hans afdeling og i samarbejde med de omkringliggende VIBO-afdelinger i området. Frank Jensen sagde ja til en workshop med Madskolen, da han selv er meget interesseret i at skabe endnu bedre rammer for fælles aktiviteter blandt beboerne. Beboerhuset rummer et stort nyt køkken med køkkenfaciliteter til 40 spisende. Det er et stort ønske i boligafdelingen at naboer og familier kan mødes og spise sammen. Ejendommen har en fin gård og Frank Jensen fortæller, at hver sommer er der masser af familier der griller, hvor duften af tyrkisk madlavning blander sig med den pakistanske. Hvorfor ikke få alle de mange forskellige kulturer, der bor i ejendommen til at mødes og smage på hinandens mad? Spurgte Frank Jensen. Med et stor engagement og et fordomsfri sind, blev madskolen og kvinderne taget godt i mod i VIBO114.

Frank Jensen stod for at indsamle tilmeldinger og sprede invitationen ud blandt beboerne og i opgangene. Han hjalp med at indrette køkkenet, sådan at der var flere køkkenstationer og samlede bordene i gården til fællesspisning. Alle i ejendommen fik tilbud om at være med. Der kom omkring 15 deltagere, hvilket er flot for et førstegangsengagement. Dog savnede Frank at se nogle af de naboer han ikke kendte så godt som fx den pakistanske familie eller den tyrkiske. Det blev de kendte ansigter fra gården der dukkede op, i dette tilfælde etniske danskere.

Workshoppen blev afholdt i tidsrummet 17 til 21 med fire madværtinder som guider. De to pakistanske madværtinder Sameera og Tahira stod for hovedretten – den traditionsrige pakistanske risret med kylling Biryani, Aysel fra Tyrkiet stod for tilbehør i form af yoghurt dressing og en grøn, finthakket salat med årstidens grønt. Anwar fra Irak var køkkenets teamleder og introducerede også gæsterne til en irakisk dessert. Før afvikling af arrangementet havde kvinderne mødt Frank, set køkkenet og sammen med Irene og Benjamin gennemgået menu, teamstruktur og fordeling af indkøb. Kvinderne mødte ind på selve dagen, et par timer før workshoppen, for at sætte madstationerne op, skylle grøntsager og klargøre stationerne. Benjamin supplerede køkkenet med skarpe knive, skærebrætter og ekstra gryder, fra sit mobile køkken.

Da gæsterne ankom startede aftenen med en introduktion af Irene og



Benjamin til madskolen. Her efter var det Anwars tur til at tage over som teamleder og styre processen fra at kvinderne fik præsenteret deres retter, til at gæsterne valgte en madstation og ligeledes sørge også for at samle alle deltageren, når der var særlige præsentationer af krydderier eller teknikker der var interessant for alle at se. Det var også teamlederen rolle at sørge for at alle deltagere bidrog i den løbende oprydning, klargøring af retter og bordopdækning. Ind i mellem var der pauser med præsentationer af vilde, spiselige urter ved Benjamin. Aftenen blev sluttet af med en kort evaluering og gennemgang af aftenen.

Madworkshopen på Prags Boulevard var skåret over samme skabelon som i VIBO114, dog med fokus på somalisk madlavning. De samlede erfaringer i begge boligafdelinger har været benzin på Madskolens tank til at overveje hvordan formen på vellykkede og givende møder mellem men-

nesker kan udvikles og ikke mindst hvad det kræver af stor forberedelse, både praktisk og mentalt at facilitere madmøder. Til madskolens store held blev vi inviteret ind i to boligafdelinger, hvor vi blev taget godt i mod og hvor der var stor interesse for kvindernes madkultur. I forhold til at nå bredt ud blandt beboerne i afdelingerne med en invitation til at komme til fællesspisning, ligger et stort stykke arbejde i boligafdelingerne. Det tager tid at udbrede en ide og mentalt skabe nysgerrighed blandt beboerne til at mødes med naboer, de måske ikke kender og lave mad i fælleskab.

Begge arrangementer blev gennemført som fleksibelt tilrettelagte aktiviteter i Fora København. Der var tilmelding forud og deltagerbetaling. Denne tilrettelæggelsesform er skabt til at udvikle nye undervisningsformer, som adskiller sig fra de mere traditionelle kurser, som typisk har en gennemgående underviser og et fastlagt indhold. Aktiviteterne blev bygget op som kulturmøder, hvor etniske kvinder, delte deres madkundskaber med beboerne i mindre grupper. I processen med at lave mad sammen, opstod en levende og åben udveksling om brugen af råvarer, sundhed, traditioner, højtider, egnsretter og meget mere. Dette var netop målet, at madlavningen blev mødested og ramme om kulturforståelse og godt naboskab. Samme koncept kan fremover udbydes i form af "Spiseklubben Jorden Rundt", hvor almindelige københavnere kan mødes på tværs af kulturer for at lære hinanden at lave mad og spise sammen.

Valgflæsk på nye måder

"Valgflæsk på nye måder" var et arrangement Madskolen og FORA fik stablet på benene i samarbejde med en oplysningskampagne som Kultur og fritidsforvaltningen havde sat i gang under overskriften "Demokratispejderne". Demokratispejderne går ud på at udvikle kampagner, workshops og events med hen blik på at højne stemmeprocenten i områder i København med lav stemmeprocent. De oplyste borgerne om folketingsvalget 2015, om demokrati, og hvad det i det hele taget vil sige at stemme og hvordan det foregår.

Således kom aktørerne bag Demokratispejderne i dialog med Helhedsplanen på Amager, omkring igangsættelse af dialogmøder med borgerne i deres område. Her var et samarbejde med Madskolen og Fora en oplagt mulighed til at invitere borgere på anderledes valgflæsk og oplysning om folketingsvalg. Arrangementet var et debatskabende arrangement, finansieret ved hjælp af de øremærkede midler, som alle aftenskoler afsætter til debat (10% af det kommunale tilskud) og Demokratispejderne supplerede med midler til råvarer.

Det blev en eftermiddag med mad fra Mellemøsten – en anden variation



af Biryani som den laves i Irak. Arrangementet blev afviklet i Frank Jensens boligafdeling og de omkringliggende boligafdelinger blev inviteret med. Det var med kort varsel at arrangementet blev tilrettelagt og plakaterne kom i trykken. Valget var lige blevet udskrevet og vi havde 14 dage til at få det hele til at ske. Samarbejdet var en oplagt mulighed for at nå ud til en stor gruppe af borgere der af forskellige årsager har svært ved at komme til stemmeboksen og imødekomme blandede etniciteter, med et måltid mad som brobygning. Det interessante i arrangementer her var den uformelle form, hvor Demokratispejderne stod til rådighed med formel oplysning og læring, og deltagerne debaterede indbyrdes om værdien af at stemme, bød ind med erfaringer og opfordringer til hinanden. Ved at fjerne spørgsmålet om hvad man skal stemme på til om man skal stemme, fik arrangementet en gruppe borgere i tale, som har en af Københavns laveste stemmeprocenter.

Læring

Hvorvidt et arrangement med fokus på madlavning i en boligafdeling bliver vellykket eller ej, afhænger i høj grad af den åbenhed og samarbejdsvillighed man møder i den pågældende boligafdeling. Det er vigtigt at opbygge en god og professionel dialog og finde frem til et fælles ståsted. Sørg for at have et klart koncept og tilbud klar til en potentiel boligafdeling, men vær også åben over for at tilpasse konceptet forskellige behov og ønsker. Sæt ikke ambitionerne for højt mht. gastronomiske højdepunkter. Det er en tidskrævende opgave at stable et madskoleforløb på benene i et ukendt miljø, hvor der er forskel på faciliteter og ressourcer. Sørg for at have et koncept med enkle og sunde retter, der giver basal viden om sammensætning af krydderier, særlige teknikker og perspektiver på sundhed og madkultur, rundet af kvindernes individuelle fortællinger og introduktioner. I centrum er at skabe en god oplevelse i køkkenet med samvær og hygge. Når først snakken går under madlavningen går tiden meget stærkt. Det er her teamlederen træder i karakter og sørger for at arrangementet skrider frem indenfor den planlagte tidsramme. Brug af de fleksible tilrettelæggelsesformer og af debatmidler på denne måde, har været væsentlige for at skabe det lærende kulturmøde, som i en aftalt og tryk ramme åbner for kulturudveksling og tolerance.

MADSKOLEN PÅ EGNE BEN

Udviklingen af et tilbud med kvinderne som madskoleundervisere, stiller krav om ekstra tid og ressourcer i form af en tovholder der kan organisere kvinderne i et netværk, udvikle aktiviteter og et videre uddannelsesforløb. Dette tænkes løst i form af organisering med frivillige tovholdere, som i samarbejde med Fora holder Madskolen i gang. Den varige drift kan således fungere ved at aftenskolen engagerer Madskolen til forskellige typer undervisningsopgaver. Bredden i projektet har allerede givet flere overraskende nye muligheder, og Fora er i gang med at udarbejde et kursusforløb for køkkenpersonalet på Mangfoldighedsplejehjemmet på Peder Lykke centeret, hvor Madskolens kvinder sammen med Benjamin skal undervise køkkenpersonalet i hverdagsretter fra bl.a. Somalia, Pakistan og Nordafrika.

Samarbejdet med Kvickly er stadig en åben mulighed, og der føres en dialog om mulige arrangementer i vinter. Kvickly har et åbent kursuskøkken, og der tænkes medlemsarrangementer, åbne for butikkens kunder. Endvidere er Madskolen i gang med at udvikle et oplæg til et folkekøkken-arrangement i samarbejde med Miljøpunkt Amager og Kvickly, hvor Madskolen skal i køkkenet og lave retter med fokus på fødevarerspild.

Fora København, kan fremover udbyde 4 fleksibelt tilrettelagte mødegange i form af konceptet: "Spiseklubben Jorden Rundt" – hvor almindelige københavnere kan mødes på tværs af etnicitet for at lære hinanden at lave mad og spise sammen. Der bliver mad fra 4 lande – og kurserne holdes enten i et skolekøkken eller i et beboerlokale på Amager. Detaljerne er endnu ikke planlagt.

Madskolen Jorden Rundt er desuden i dialog med Nordea Fonden om en ansøgning til fortsættelse af projektet i en 2-årig periode, med fokus på en lærings- og undervisningsenhed med madskole-aktiviteter der sætter kvindernes viden om madkultur og traditioner i spil - en ide der bl.a. involverer et samarbejde med Fora, Amagerbro Helhedsplan, Miljøpunkt Amager og andre aktører der tilsammen kan bygge bro mellem organisationer og det lokale civilsamfund på Amager.



KONKLUSION

Udviklingsprojektet omkring Madskolen Jorden Rundt har været et krævende og meget lærerigt forløb. Muligheden for at gå ind på et helt nyt område for samarbejde, partnerskab og nytænkning, har ikke alene sat Folkeoplysningen på dagsordenen hos Boligforeninger, Organisationer og NGO'er, men det har skabt et helt nyt perspektiv for læring som mødested for kulturforståelse, integration og naboskab. Med brugen af de fleksible tilrettelæggelsesformer har vi åbnet for, at mennesker kan dele viden og kunnen i en mere uformel ramme end et kursus, og det er håbet at dette fællesskab om at lære sammen kan udvides til flere områder som musik, håndværk og andet.

Dette perspektiv bliver mødt med stor interesse fra mange sider, hvor det rammer lige ned i tidens ønske om forpligtede fællesskaber og værdi.

Projektets mål blev nået – og mere til, og vi håber med denne rapport at inspirere og hjælpe andre foreninger til at sætte lignende projekter i værk. Uudnyttede resurser findes i mange befolkningsgrupper, og hvad enten det drejer sig om madkultur, håndværks- eller musikkultur vil udveksling og læring skabe forståelse, glæde og værdi for alle parter.

Irene von Folsach
Projektleder

GRØN CHUTNEY

Til et pakistansk måltid hører sig næsten altid tilbehør i form af chutney, pickles og yoghurt, smagt til med krydderier. De pakistanske kvinder i Madskolen laver en stærk variation, med masser af friske grønne chilier.

INGREDIENSER (TIL 6 PERS.)

1/2 løg
1 fed hvidløg
1-2 hakkede tomater
2-4 friske grønne chili (smag på dem inden du putter dem i, så du ved hvor stærke de er)
Saft fra 1 citron
1/2 bundt mynte
1/2 bundt koriander
400 ml liter yoghurt naturel
Lidt salt (skal i til sidst så det ikke fortynder massen under blendning)
Lidt friskkværnet peber

SÅDAN GØR DU

De hakkede løg, tomater, grønne chilier, krydderurterne og citron blendes til en fast masse. Yoghurten røres i undervejs, til massen har en cremet og lind konsistens.

MADSKOLEN JORDEN RUNDT er for dig, der vil lave autentisk mad fra 'mors køkken' i Mellemøsten, Somalia, Marokko og Pakistan. Kvinder med rødder i landene, har planlagt menuen og guider os til at skabe den helt rigtige velsmag.

Se mere om undervisningstilbud og tilmelding på www.kobenhavn.fora.dk og følg os på facebook.com/MadskolenJordenRundt for kommende arrangementer.



MADSKOLEN JORDEN RUNDT er et nyt tilbud der stiller skarpt på kulturmøder og madlavning. Vi tilbyder undervisning til københavnere og andre interesserede, som er nysgerrige efter at få et indblik i det verdenskøkken der lever lokalt på Amager.

SE MERE PÅ:
facebook.com/MadskolenJordenRundt

VILDT
Facebook.com/vildtmad

Kvickly
Cronstonsvej 10
2300 København S

Amagerbro Helhedsplan
Sundhedsplan og Højskoleplan

F.24

AMAGER VEST LOKALUDVALG

• MADSKOLEN •

JORDEN RUNDT



“KÅL I MADEN TALER
BÅDE TIL HOVED
OG TIL MAVE”

Aziza