



## Beskrivelse

### Fra Jord til Bord - Endagsbesøg

I Halkær har vi råvarerne lige udenfor døren. Madens vej fra jord til bord bliver ikke kortere, og så er det tilmed ØKOLOGISK. Faktisk er vi eksperter i økologi & bæredygtighed på Halkær Kro Mad & Kulturhus, og der venter eleverne en autentisk undervisning og sansebaserede oplevelser, når vores landmand og kok deler ud af deres viden og erfaringer inden for produktion af økologisk mad. Eleverne skal have hænderne i jorden, høste grøntsager fra vores køkkenhave og tilberede økologisk og bæredygtig mad over bål.

### Programmet

Det er muligt, at der deltager to klasser på dagen - enten fra samme skole eller fra forskellige skoler.

- Dagen starter med en fælles introduktion til stedet og dagens program
- En klasse starter i udekøkkenet med vores kok
- En klasse starter i køkkenhaven med vores landmand
- Halvvejs bliver der spist madpakker og byttet, så alle oplever det samme i løbet af dagen

### Før besøget

Vi sender en mail med programmet og praktiske oplysninger, så både I lærere, jeres elever og forældre er klædt på til dagen.

## Fra jord til bord - endagsbesøg

### Nøgleord

- Madhåndværk

- Madglæde
- Økologi & bæredygtighed
- Årstidens råvarer - sæson
- Det fælles måltid
- Praktisk undervisning
- Naturlig bevægelse

Forløbet er en del af et større projekt på Halkær Kro Mad & Kulturhus, der er støttet af Nordea-fonden fra 2023-2025. I kan derfor forvente at skulle give noget feedback, vi skal bruge til vores evaluering.

Praktiske oplysninger

Forløbstype: Forløb med formidler

Målgruppe: 5-9 klasse

Antal: Max 25 med 1-2 lærer

Periode: September

Varighed: 4½ time - kl. 9.30-14.00

Dette forløb er gratis og inklusiv transport

Faciliteter og forplejning:

Der er mulighed for toiletbesøg

Formiddagsmad, frokost og drikkedunk med vand skal medbringes

Undervisningen foregår udendørs

Emneområder:

- Uddannelse og job
- Trivsel og socialt samvær
- Natur og friluftsliv
- Tværfaglig tilbud
- Sundhed

Fag:

- Sundhed
- Natur/teknik
- Valgfag
- Madkundskab
- Tema undervisning
- Uddannelse og job
- Understøttende undervisning

Kontaktoplysninger

Lærke Okkels projektmedarbejder på Halkær Kro Mad og Kulturhus

Email: laerke [at] halkaer [dot] dk

Telefon: 93 86 94 80

Adresse Halkærvej 59, 9240 Nibe

Hjemmeside [www.halkaer.dk](http://www.halkaer.dk)

### **Forberedelse**

Vi sender en detaljeret beskrivelse af forløbet samt programmet for de enkelte dage i en mail før forløbets start. Vi sender også en liste med praktiske oplysninger, så både I lærere, jeres elever og forældrene er klædt bedst muligt på til forløbet.

### **Imellem besøgene**

Vi sender opdateringer fra køkkenhaven, så eleverne kan følge med i, hvordan den har det igennem sæsonen. Herudover sender vi lidt undervisningsmateriale og ideer til, hvordan I kan arbejde videre med undervisningen hjemme på skolen

ud fra det, eleverne har oplevet og lært gennem hvert besøg.

## Formål

At eleverne stifter bekendtskab med madhåndværk og madglæde.

At give eleverne læring om biodiversitet og økosystemer.

At eleverne prøver kræfter med praktisk undervisning, hvor de kan være kreative.

At eleverne opnår kendskab til bæredygtig madlavning med henblik på blandt andet at undgå madspild.

### Sted

Halkær Kro Mad og Kulturhus  
Halkærvej 59,  
9240 Nibe

## Dato

Tirsdag, 3 september, 2024 - 09:30

Gratis

Torsdag, 5 september, 2024 - 09:30

Gratis

Tirsdag, 10 september, 2024 - 09:30

Gratis

Torsdag, 12 september, 2024 - 09:30

Gratis

Tirsdag, 17 september, 2024 - 09:30

Gratis

Torsdag, 19 september, 2024 - 09:30

Gratis

## Praktisk information

### Udbyder

AALskills

Max. 25 elever med 1-2 lærer

### Periode

17.05.2024 - 30.06.2025

**Dette forløb er gratis.**

Forløbet er gratis og inklusiv transport

### Emneområde

Uddannelse og job  
Tværfaglige tilbud  
Trivsel og socialt samvær  
Sundheds- og seksualundervisning  
Natur og friluftsliv

### Fag

Sundheds- og seksualundervisning og familiekundskab  
Understøttende undervisning  
Natur/teknologi  
Uddannelse og job  
Valgfag  
Madkundskab  
Dansk  
Håndværk og design  
Tema undervisning

### Faciliteter

- Mulighed for at spise medbragt mad
- Mulighed for toiletbesøg

### Yderligere oplysninger til faciliteter

Formiddagsmad og frokost skal medbringes. Undervisningen foregår udendørs. Der er også adgang til drikkevand.

## Kontakt udbyder

AALskills

Godthåbsgade 8

9800 Nørresundby

**Banner**  
Gratis

Telefon 93 52 00 78