

Mad for fremtiden

Gratis
workshops

Sæt gang i dialog og handling om madens indvirkning på vores og planetens sundhed – direkte i klasselokalet.

 Dansk
Vegetarisk Forening



Hvem

6.–9. klasse



Varighed

3–5 lektioner
å 45 min



Hvor

Vi kommer til jer



Periode

2026 – forår 2027

5 lektioners workshop

1

3 lektioner med oplæg, dilemmaer og elevaktiviteter +
2 lektioner madlavning af bæredygtig mad i skolekøkkenet.

Madkundskabslæreren indkøber råvarer. Oplægsholderen hjælper i køkkenet.

3 lektioners workshop

2

3 lektioner med oplæg, dilemmaer og elevaktiviteter.

Ingen forberedelse kræves af klassens lærer – læreren skal blot være til stede. Har I bælgrugter på skolen, kan de bruges som inspiration.

Workshoppen understøtter fagenes fagformål.

Understøtter fagene

Madkundskab

Natur/teknologi

Biologi

Geografi

Samfundsfag

Oplægsholderne

Typisk engagerede studerende med miljøfaglig eller pædagogisk baggrund. Workshoppen veksler mellem **oplæg, dilemmaer og elevaktiviteter**, så eleverne inddrages aktivt undervejs.

Elevhæftet

Workshoppen tager udgangspunkt i et **elevhæfte udviklet af Dansk Vegetarisk Forening og Helle Brønnum Carlsen** – lærer, lektor i madkundskab, ph.d. og kogebogsforfatter. Oplægsholderen medbringer hæfter til alle elever.

3 nemme
trin til
booking

01 Find datoer
eller uger der
passer jer

02 Send
bookingforespørgsel
via
vegetarisk.dk/skole

03 Dansk Vegetarisk Forening
matcher jer med en
oplægsholder, som
kontakter jer

