
SAMMANFATTNING AV NNM KONFERENSEN 6-7.11.2012, OSLO
PROJEKTLEDARE HARRIET STRANDVIK

BARN, MAT & HÄLSA

Det blev 3 intensiva och innehållsrika dagar för denna sektion under konferensen i Oslo. Nätverket med de ca. 80 projekten inom området barn, mat och hälsa är redan etablerat. Konferensen blev en god mötesplats för deltagarna och en bekräftelse på att nätverket är en resursbank för Norden inom området. Att dela och utbyta erfarenheter och kompetens är den viktigaste uppgiften för projektet. Tillsammans kan vi utveckla området och synliggöra positiva effekter i olika projekt. Konferensen i Oslo kommunicerade kärnan – matglädje och lusten av att delta och lära. Barnen från Geitmyra matkulturcenter visade konferensgästerna att de kan och vill!

Studiebesök till Geitmyra Matkulturcenter och Skolehage

Redan den 5 november startade konferensen med ett studiebesök till Geitmyra Matkulturcenter och till anliggande Geitmyra Skolehage. 30 personer deltog. Andreas Viestad presenterade verksamheten med Matkulturcentret och vi fick insikten i det fantastiska att lära skolans många ämnen genom måltiden.

Tore Faller guidade oss sedan till Geitmyra Skolehagen, en kall, vinterbonad men stor och vacker trädgård, en över 100-årig verksamhet för skolbarn i Oslotrakten. I en samlingssal fördes sedan några inlägg på temat skolträdgårdar av konferensgästerna Niels Heine Kristensen, John Fisher och Morten Kromann Nielsen. Sistnämnda rekommenderar följande länk-tips:

<http://www.nynordiskskole.dk/Service/New-Nordic-School/Aims-Manifesto-and-Dogmas-of-New-Nordic-School>

En annan webbplats att besöka är: www.ucl.dk/maddannelse

Konferens dag 1, Projektkavalkad

Totalt 11 deltagare från 5 nordiska länder framförde på ca 10 minuter sitt projekt inom området barn / unga, mat och hälsa. Det blev ett variationsrikt och innehållsrikt flöde av goda åtgärder och satsningar hämtat ur nätverket för barn och mat. Hela innehållet representerade goda exempel och satsningar som lyckas främja arbetet med barn och mat samt barn och hälsofrågor. Den avslutande "speed-datingen" blev inte så intensiv som planerat, däremot pågick nätverkandet och utbytet av kontakter och idéer hela tiden under konferensen.

Konferens dag 2, Sektionen, barn och mat.

Målet med denna del av konferensen var att åhörarna skulle få svar på frågan hur vi lär barn om goda kost- och hälsovanor? Det handlade också om att lyfta fram den professionella personalen som en viktig resurs. De duktiga föreläsarna lyckades komplettera varandra bra och täcka sektionens tema mycket bra. Professor Päivi Palojoki förde fram hemkunskapen och skolmåltidens betydelse för dagens unga. Det

handlar om hälsan som helhet och att överföra detta i praktisk handling. Inom området barn, mat och hälsa skall vi föra fram näringslära men i praktiken, visa på praktisk förankring. Samarbetet är viktigt, måltiden är en helhet som bör utvecklas av gemensam kompetens.

Projektet "Frisk barn" presenterades av Senior Public Health Officer Maria Wikland och Nutritionist Andrea Friedl som har stor erfarenhet av förebyggande arbete inom området. Projektet fokuserar på den vuxna / pedagogen som rollmodell. Utgångspunkten i arbetet är "att barn gör som vi gör, inte som vi säger till dem att göra". Ett självutvärderande och självutvecklande material är en del av projektet och det är den reflekterande professionella pedagogen som påverkar hälsovanor vad gäller kost och rörelse.

Den framgångsrika metoden, Sapere, lyfte doktorand, Mette Vang Mikkelsen fram. Även hon betonade inläring av goda vanor genom konkreta insatser där metoden Sapere, och sensoriken hjälper barn att ta till sig goda kostvanor. Inläring sker bäst genom erfarenheter. Barn använder inte huvudet, de använder händerna och behöver upplevelser! Mikkelsen har även studerat arbetet med Sapere i både Sveiz och Nederländerna vilket var intressant att känna till. Imponerande är att ämnet finns med i läroplanerna där, vilket kunde vara något för de nordiska länderna att ta efter.

Anya Hultberg, Organic School Food in Copenhagen presenterade det intensiva arbetet med att placera måltiden i skolan mycket centralt. Det är en mångfacetterat arbete att integrera måltiden i skolans verksamhet. Här har man satsat på tilltalande menyer och mat av hög kvalitet. Platsen och det sociala rummet är en viktig och underskattad del av måltiden. En framgångsrik komponent var att ta med elever i själva matlagningen, att göra barnen delaktiga är viktigt och "bråkstakar" kan visa upp nya sidor av sig själv och stärka självförtroendet.

Att integrera barn i måltiden handlade sedan resten av dagen om. Projektledare Eva Sundberg från svenska Livsmedelsverket visade konferensgästerna en kortfilm om hur man i skolarbetet kan integrera måltiden i undervisningen med matlagning i naturen. Det blev en fin övergång till konferensens höjdpunkt, lunchen tillredd och serverad av barn från Geitmyra Matkulturcenter. Barnens glädje och engagemang talade för sig. Barn kan och vill !

