

Behovet for Madskoler vokser

Årets Madskoler får gode karakterer. Børnene har både haft en sjov oplevelse og er begyndt at lave mere mad hjemme. Det viser forældreevalueringerne, der bliver offentliggjort på dagens 'Sunde Børn'-konference.

Der er mange rosende ord til både instruktører og arrangører af dette års Madskoler, som den frivillige forening 4H står bag i et ikke profitskabende samarbejde med Landbrug & Fødevarer og Rema 1000. Det står klart, efter forældreevalueringerne fra årets Madskoler er blevet gennemgået.

Ifølge evalueringen har knap 97 pct. af børnene haft en god eller en rigtig god oplevelse med Madskolen, og lige omring 80 pct. af forældrene skriver, at deres barn nu enten er mere i køkkenet, eller at de forventer, at barnet begynder at lave mere mad. De positive evalueringer bliver offentliggjort på dagens 'Sunde Børn'-konference.

Henrik Dalum, der er formand i 4H, som står bag Madskolerne med støtte fra Landbrug & Fødevarer og Rema 1000, er meget glad for de positive evalueringer:

- Det er utrolig rart at have fået så positive tilbagemeldinger fra forældrene. Det er et tydeligt tegn på, at der fortsat er et stort behov for Madskolerne, siger han.

Evalueringerne viser, at de mange frivillige instruktører har levet op til Madskolernes formål. Det glæder Line Munk Damsgaard, der er ernæringschef i Landbrug & Fødevarer og projektleder på Madskolerne:

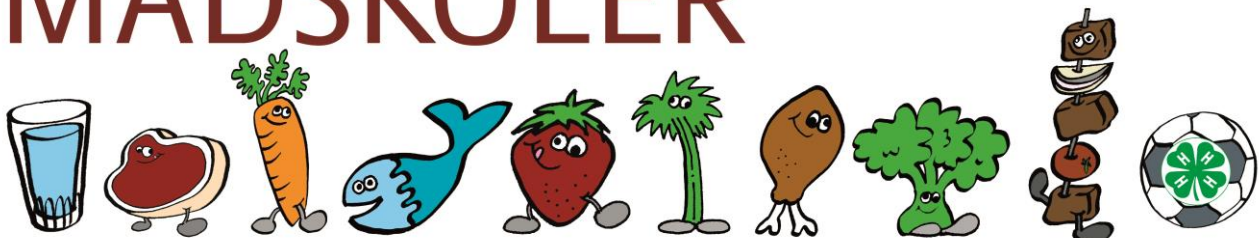
- Formålet med Madskolerne er at give børn i alderen 8 til 12 år viden om sund mad, kost og motion på en sjov, lærerig og aktiverende måde. Vores evalueringer viser, at det er lykket rigtig godt. Mere end 96 pct. af forældrene angiver, at deres barn har haft det sjovt. Over 87 pct. skriver, at deres barn har smagt på nye fødevarer og knap 84 pct. er blevet mere bevidst om sundhed, ernæring og vigtigheden af fysisk aktivitet. Så vi er meget tilfredse, siger Line Munk Damsgaard.

Desuden viser evalueringerne, at hvis et barn tager på Madskole, har det en effekt på hele familien. Ikke bare fordi mange af børnene begynder at lave mere mad hjemme. Den sunde viden smitter også af på familien.

- Vi kan se, at når vi lærer deltagerne på Madskolen mere om kost og ernæring, så tager de det med hjem. Faktisk angiver knap 30 pct. af forældrene, at de som familie er blevet mere bevidst om at spise sundt og varieret efter at have haft et barn på Madskole, siger Line Munk Damsgaard og fortsætter:

- Det giver en ekstra dimension til Madskole-konceptet, hvis vi også formår at give familierne sundere vaner og mod på at prøve nye ting af i køkkenet.

MADSKOLER



Madskolerne varer en uge i dagtimerne, og langt de fleste Madskoler afvikles i sommerferien, selvom der også er enkelte Madskoler i efterårsferien og vinterferien. På Madskolerne handler det naturligvis om mad, men også om motion og sund ernæring. Det er 13. år, der har været Madskoler. 59,4 pct. af deltagernes forældre har deltaget i evalueringen.

Læs mere om Madskolerne på Madskoler.dk

For mere information:

Line Munk Damsgaard, ernæringschef i Landbrug & Fødevarer, tlf.: 27 24 56 22 eller mail: lda@lf.dk

Linda Gjaldbæk Hansen, pressekonsulent i Landbrug & Fødevarer, tlf.: 26 84 28 80 eller mail: lgjh@lf.dk

MADSKOLER

