

MADKAMP

Program for lærerkursus i København, Københavns Professionshøjskole, Humletorvet 3, W7/10 og W7/11

- | | |
|---------------|--|
| 08.30 – 09.00 | Registrering, kaffe, te og boller v/studerende |
| 09.00 – 09.30 | Velkomst og lidt om Madkamps baggrund - en brik henimod valgfaget og prøven v/ Helle Brønnum Carlsen (KP) |
| 09.30 – 10.00 | Hvordan kan man bruge materialer ud over sig selv - lidt om dåserne og et forløb på valgfag v/ Helle Brønnum Carlsen |
| 10.00 – 10.15 | Pause |
| 10.15 – 10.35 | Lidt om materialet i år - gennemgang af temaerne og udvidelserne i coronaåret v/ Helle Brønnum Carlsen |
| 10.35 – 10.55 | Mad i krisetider omkring 1. verdenskrig med afsæt i Mosede Fort v/ Rikke Jull Olsen (KP) |
| 11.00 – 12.00 | Maden i krig og krisetider v/ Bettina Buhl, Det grønne Museum |
| 12.00 – 12.45 | Let frokost - sandwich v/studerende |
| 12.45 – 15.00 | Praktisk arbejde: naturens og køkkenhavens rationeringskasse a la 2. verdenskrig - innovation og eksperimenterende madlavning v/ Mathias Skovmand (KP) |
| 15.00 – 15.20 | Evaluering & tak for i dag! |

**MAD
KAMP**

For et styrket
madkundskab

**MAD
KAMP**

For et styrket
madkundskab



Madkamp støttes af REMA 1000 og udvikles af Madkulturen i samarbejde med professionshøjskolerne PH ABSALON, KP, UCN, UCL, UC SYD, VIA UC og skoler i hele landet.



KØBENHAVNS
PROFESSIONS
HØJSKOLE

KP

UCN



Erhvervsakademi og
Professionshøjskole



VIA University
College

REMA 1000