



2015-10-07 08:00 CEST

Nyt undervisningsmateriale om fuldkorn klar til brug

Underviser du madhåndværkere, og har du den gode smag i højsædet? Så er der hjælp at hente. Fuldkornspartnerskabet lancerer et gratis undervisningsmateriale om fuldkorn til undervisning af kommende generationers madhåndværkere.

Fuldkornspartnerskabet lancerer et gratis undervisningsmateriale, som skal hjælpe faglærere med at undervise i fuldkorn. Der er fokus på den gode smagsmæssige oplevelse og at gøre det nemt at arbejde med fuldkorn. Det langsigtede mål med materialet er at øge danskerne indtag af fuldkorn - for at forbedre folkesundheden. Derudover skal materialet give elever viden og

inspiration til, hvordan de kan anvende fuldkorn i praksis.

Hotel- og restaurantskolen har, som partner i Fuldkornspartnerskabet, været med til at udvikle materialet sammen med blandt andre Kræftens Bekæmpelse, som også er partner:

Det skal være sjovt og smagsmæssigt spændende at spise mad med fuldkorn. Derfor ønsker vi at give vores gastronomassistenter, bagerelever og ernæringsassistenter en grundlæggende viden om fuldkorn, samt en faglig motivation til at arbejde smagsmæssigt og innovativt med fuldkorn. Vi ønsker naturligvis på den lange bane at bidrage positivt til at øge danskernes fuldkornsindtag, da fuldkorn er et af de officielle kostråd” siger Mette Toftegaard Rasmussen - specialkonsulent på Hotel- og Restaurantskolen.

Skræddersy undervisningen

Undervisningsmaterialet er opbygget i flere undervisningsforløb, som giver faglærerne mulighed for at skræddersy deres undervisning. Materialet ligger online på <http://undervisning.fuldkorn.dk/>.

”Jeg oplever, at undervisningsmaterialet har en høj faglighed, og at det er praksisorienteret. Videofilm og levende grafikker gør det lettere at formidle, uanset hvor stor viden eleverne har om fuldkorn på forhånd, så kan man få glæde af materialet, som tilmed er nemt at hente online” fortæller Michael Wang Dinesen, der er uddannelsesleder på Hotel- og Restaurantskolen.

Undervisningsmaterialets indhold

<i>Basisviden:</i>
- Viden om fuldkorn og korn
- Forarbejdning af fuldkorn
- Sundhed, kostråd og regler for brug af fuldkornslogoet
- Fuldkornsprodukter
- Animationsfilm
- Punktering af myter om fuldkorn

<i>Fagforløb:</i>

- | |
|--|
| - Fuldkorn i praksis i bageriet og køkkenet |
| - Film om hvede |
| - Bageteknisk viden om fuldkorn - bl.a. smag, surdej og gluten |

Der kommer mere

Undervisningsmaterialet bliver udvidet med nye fagområder. Modtag nyheder om undervisningsmaterialet ved at tilmelde dig nyhedsbrev hos camilla@fuldkorn.dk.

Materialet er udviklet af Fuldkornspartnerskabet i samarbejde med Janne Bagger konsulent og indehaver af www.smagforsundhed.dk.

Om Fuldkornspartnerskabet

Fuldkornspartnerskabet arbejder for at forbedre folkesundheden ved at få danskerne til at spise mere fuldkorn. Fødevarestyrelsen anbefaler, at man spiser 75 gram fuldkorn om dagen. I dag spiser 30% af danskerne nok fuldkorn. Danskerne spiser i gennemsnit 63 gram fuldkorn om dagen. Kræftens Bekæmpelse, Hjerteforeningen, Diabetesforeningen, Fødevarestyrelsen og en række fødevarer virksomheder udgør Fuldkornspartnerskabet.

Fuldkornspartnerskabet er et offentligt privat partnerskab, der arbejder for at forbedre folkesundheden ved at få danskerne til at spise mere fuldkorn.

Bag Fuldkornspartnerskabet står Fødevarestyrelsen, Kræftens Bekæmpelse, Hjerteforeningen, Diabetesforeningen og en række fødevarer virksomheder.

Kontaktpersoner



Rikke Iben Neess

Pressekontakt

Kampagneleder

Pressekontakt

rikn@di.dk

+45 30 38 15 36