



Pressemeddelelse, august 2017

MIT kokkeri

## Alle børn til gryderne - ny udgave af populær børnekogebog er nu på gaden

250.000 børn og unge har allerede MIT kokkeri i hjemmet, og 29. august uddeles en ny udgave af børnekogebogen, der som den eneste kogebog bygger bro mellem skole og hjem landet over. Børn fra fem regioner er medudviklere af de 15 nye opskrifter i bogen.

Nu udkommer en ny og revideret udgave af bestseller-børnekogebogen MIT kokkeri med 15 nye opskrifter. 40.000 eksemplarer af den nye bog er allerede bestilt og på vej ud til skolebørn i alderen 10-15 år lige nu.

”Bogen er rykket et godt stykke ind i de danske hjem og spiller dermed en central rolle i udviklingen af børns madkultur. 250.000 børn *har* fået deres eget personlige eksemplar af kogebogen med hjem, og nu kan nye elever forhåbentlig også få lyst, inspiration og viden til at lave mad og i højere grad selv tage styringen i køkkenet derhjemme,” siger Karen Wistoft, professor ved Danmarks institut for Pædagogik og Uddannelse (DPU) Aarhus Universitet, der i samarbejde med Komiteen for Sundhedsoplysning og Haver til Maver står bag MIT kokkeri, der er støttet af Nordea-fonden.

### Med børnenes egne favoritter

Hotdog med vilde urter, taco á la MIT kokkeri og thai fish cakes hører blandt de 15 nye opskrifter udviklet til den nye udgave af MIT kokkeri. Børn og unge fra fem regioner er taget med på råd i beslutningen om de nye retter i bogen, hvor design, kvalitet og æstetik stadig er nøgleordet.

”Børnene har efterspurgt nogle retter, som gav større udfordringer. Derfor har nogle af de nye opskrifter flere steps, end den tidligere. Bogen er didaktisk stillet op med billeder af præcise mængder ingredienser og af den færdige ret, og det gør det let for alle at begå sig i et køkken uden indblanding fra en voksen,” siger Søren Ejlersen, kok og stifter af Haver til Maver og medstifter af Aarstiderne.

Flere elever fortæller, at der i skolen sjældent er tid til at eksperimentere med maden, og at fordelene ved at arbejde med kogebogen hjemme er også, at der er bedre tid til at begå fejl og til at sætte sig ind i opskrifterne.

### Barnets personlige kogebog



Bogen fås gennem madkundskabslærerne, som kan bestille bogen i klassesæt gratis på [mitkokkeri.dk](http://mitkokkeri.dk).

”Børnene får deres eget personlige eksemplar, og dermed bygger bogen en vigtig bro mellem skole og hjem, for børnene kan udfolde og bygge videre på de madlavningsevner og den madlavningsglæde, som de har tilegnet sig i madkundskabstimerne takket være landets dygtige madkundskabslærere,” fortæller Charan Nelander, direktør for Komiteen for Sundhedsoplysning.

Nordea-fonden støtter MIT kokkeri med 8,8 mio. kr. over tre år. Midlerne går både til bøger, webunivers og madklubber.

“Madvaner grundlægges fra barnsben. Vi ved, at de letforståelige opskrifter på mad, som børn gerne vil spise, får skoleeleverne til at lave mad derhjemme, og derfor er vores håb intet mindre end, at MIT kokkeri inspirerer en hel ny generation til større madglæde og madkundskab – hele livet,” siger Henrik Lehmann Andersen, direktør i Nordea-fonden, som støtter gode liv.

Læs mere på <http://mitkokkeri.dk>

Tilgå fotos til pressebrug her <http://mitkokkeri.dk/presse/>

#### **For yderligere information kontakt**

Marie Sainabou Jeng, kommunikation og presse, **Haver til Maver**, [mj@havertilmaver](mailto:mj@havertilmaver), 26147260

Tine Wickers, kommunikationschef, **Nordea-fonden**, [tw@nordeafonden.dk](mailto:tw@nordeafonden.dk), 40703784

Karen Wistoft, professor, **Danmarks institut for Pædagogik og Uddannelse (DPU) Aarhus Universitet**, [kawi@edu.au.dk](mailto:kawi@edu.au.dk), 26132653

Charan Nelander, direktør, **Komiteen for Sundhedsoplysning**, [cn@sundkom.dk](mailto:cn@sundkom.dk), 25487661

## **Mere om MIT kokkeri**

### **Maduniverset MIT kokkeri**

- MIT kokkeri er et samarbejde mellem Komiteen for Sundhedsoplysning, Haver til Maver, Danmarks institut for Pædagogik og Uddannelse (DPU) Aarhus Universitet og er støttet af Nordea-fonden.
- MIT kokkeri er et gratis tilbud henvendt til alle børn på 10-15 år i Danmark. Bogen bestilles som et klassesæt til faget madkundskab af læreren, men er ellers børnenes helt egen, og skal ikke afleveres igen.

- MIT kokkeri er ikke kun en kogeboek, men et madlavningsunivers, som udover kogeboekken består af en hjemmeside og MIT kokkeri Madklubber.
- En evalueringsrapport fra Aarhus Universitet om MIT kokkeri viser, at med MIT Kokkeri i hånden har 49 % af børnene mod på at dirigere forældrene ud af køkkenet, og 78 % bestemmer selv, hvad der skal på menuen. Derudover har bogen hjulpet op mod 75 % af børnene med at lave mad, og op mod 80 % af børnene har lært at lave nye retter.
- Alle opskrifter ligger på mitkokkeri.dk. På hjemmesiden og Youtube understøttes de af instruktionsvideoer i tv-køkkenstil med børn, der viser, hvordan retterne skal tilberedes step by step. Der til er videoer med køkkentips og tricks til basale køkkenfærdigheder, som at ælte en dej, skære grøntsager i tern osv.
- Bogen er blevet til i samarbejde med børn og unge fra fem regioner. Børnene blev interviewet og spurgt ind til, hvilke retter de gerne ville lære at lave. Børnenes madkundskabslærere bidrog også med input. Derpå har nogle af landets bedste kokke og madskribenter udviklet opskrifterne ud fra børnenes favoritretter.
- MIT kokkeri Madklubberne er det nyeste tiltag i maduniverset MIT kokkeri. Rundt i landet spirer MIT kokkeri Madklubber frem, som en del af en allerede eksisterende fritidsaktivitet for børn og unge. De er bl.a. etableret i boligsociale områder, spejdertropper og i en SFO.
- Tirsdag 29. august fejrer vi børn og unges kokkeri-lyst med udgivelsen af en revideret udgave af børnekogeboekken MIT kokkeri. Alle er velkomne. Det bliver en hyggelig time i MIT kokkeri-universet, med en lille smagsprøve og en kølig forfriskning. Alle børn og unge kan tage en sjov selfie, få en MIT kokkeri-tatovering og ikke mindst en den nye MIT kokkeri-kogeboek. Det sker på Fasangården, Søndre Fasanvej 73, 2000 Frederiksberg.