

I Trekløveren har vi følgende mål for måltidet

### Indledning

Formulering af en mad og måltidspolitik skaber en fælles holdning til maden og måltiderne, så alle arbejder mod det samme mål. En mad og måltidspolitik udarbejdet og vedtaget i fællesskab sikrer, at alle parter har forholdt sig til, hvilke rammer og betingelser der er for Trekløverens børn.

Maddannelse handler om, at maden bliver til mere end bare mad. Børn kan nemlig få meget mere ud af maden og måltiderne end mætte maver. De kan lære en masse om mad og gode råvarer og få vakt en nysgerrighed og begejstring for mad, som er en gave, at kunne tage med videre i livet. Vejen frem mod at skabe maddannelse handler om at give børnene gode oplevelser med mad og måltider, og det handler i høj grad om børneinddragelse.

Vi kan ikke tage for givet, at egen opfattelse af, hvad der er god mad og et godt måltid, også er andres. Måske skal sovsen ved siden af og ikke oven på kartoflerne. Religion, opvækst, familietraditioner og alder spiller ind, både hvad angår sammensætning, anretning, tilbehør eller råvarer. Dertil er madkulturen, som så meget andet, en dynamisk størrelse. Den forandrer sig med de mennesker, der spiser - hver eneste dag. Vi taler med børnene herom for at få en forståelse af deres valg og behov. Ingen må føle sig tabt eller forbigået i forhold til de daglige måltider. I vores madplan og i det daglige pædagogiske arbejde ved måltidet tager vi højde for og respekter børnenes madkultur og præferencer.

Trekløveren er på nuværende tidspunkt ikke indrettet til at børnene kan deltage aktivt i madlavningen, men der arbejdes på at få bygget et køkken hvor børnene aktivt kan deltage i madlavningen.

Vi gør måltidet til en vigtig social begivenhed, hvor fællesskabet er i fokus og hvor børnene oplever sig som værende en værdifuld del heraf.

Børnene deltager aktivt i processen. Det vil sige at de hjælper med at dække bord, sætte maden på bordet, rydder af bordet og at vi alle sammen snakker fælles om, hvilken mad vi skal spise. Under selve måltidet har vi også fokus på, hvad man er fælles om, at man sender maden videre og beder om tingene. Vi som voksne er bevidste om, hvilken måde vi selv spiser maden og snakker om denne, da vi er rollemodeller for børnene og det er vores opgave at skabe en god stemning omkring måltidet. Derudover er vi opmærksomme på, hvordan børnene omtaler maden, så en eventuelt "madkultur" ikke spreder sig til børnefællesskabet.

Vi styrker børns madmod.

Det gør vi ved at opfordre børnene til at smage på tingene, og som voksen være med til at smage på tingene og gerne flere gange i forskellige kombinationer. Vi roser ligeledes børnene, når de smager noget nyt. Vi er bevidste om, at vi er rollemodeller og selv tør smage på maden. Så vidt det er muligt forsøger køkkenet at dele maden op så børnene kan se hvad maden er lavet af.

Vi giver børn indblik og forståelse for måltidet - fra jord til bord.

Snakke om hvor maden kommer fra. Vi vil fremadrettet arbejde på at børnene bliver inddraget i madlavningen, når og hvor det er muligt. Fx at børnene i mindre grupper skræller gulerødder eller ordner kartofler på stuen til maden senere på dagen. Dette kunne være aktuelt at gøre i perioden med læreplanstemaet "natur og naturfænomener". Og ved fx at lave et plante projekt, hvor vi planter små ting som karse, purløg, kartofler, radiser m.m.

Vi bruger måltidet til sproglig stimulering.

Det gør vi ved at benytte begreberne for maden i stedet for "er det den her eller den her du vil have". Generelt benytter vi måltidet til at øve begreber og kategorier. (Surt, sødt, bagefter, hårdt, blødt, ved siden af, ovenpå osv.) Vi lægger op til interaktion mellem børnene og placere dem i små spisegrupper.

Vi øver børn i at fornemme sult/mæthed.

Vi italesætter at børnene skal tygge af munden, lige have maden ned i maven, at når du skubber maden væk er det så fordi du er mæt? At være mere sulten, at være tørstig m.m.

Vi viser måltidets mangfoldighed.

Vi smager mad fra forskellige kulturer og forskellige lande. Mad som kan spises med, ske, gaffel, pinde, drikkes eller spises med fingrene.

Vi støtter børn i at blive selvhjulpne – bruge kniv og gaffel, øse op selv m.m.

Børnene får lov at være en aktiv del af måltidet ved fx at smøre maden selv, at skære deres mad ud, at skænke vand op, at dække bord, at sende maden rundt, at rydde af bordet.

Vi giver børnene mulighed for at opleve årstidernes mangfoldighed ved at

- køkkenet sørger for at servere mad efter årstiden, sæson
- vi bruger vores afgrøder fra vores plantekasser
- køkkenet følger økologiens principper
- snakker om, hvornår frugt og grønt er i sæson

Vi udbreder den danske kultur gennem højtider og traditioner ved at

- vi afholder påskefrokost og julefrokost
- vi afholder høstfest
- dækker pænt bord ved særlige anledninger og højtider
- dækker op med fødselsdagsdug og fødselsdagstog, når der markeres fødselsdag