



Sundhed

Madambassadører

Den gode historie

Trivsel

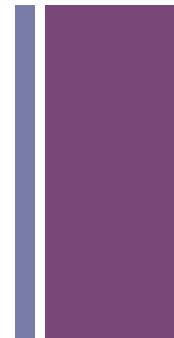
## Muslinger og børn

Sund – ernæringsrigtig mad med den lidt skæve ”skør i skallen” historie.



# Muslinger og børn ”lokale dyder”

## Et projekt på foranledning af:



### ■ Vilsund Blue A/S

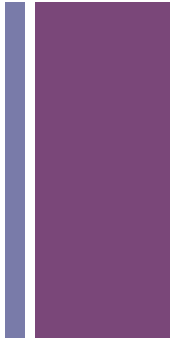
- Verdens mest moderne og avancerede producent af ferske muslinger med fokus på Limfjorden.
- Sellingpoint er kvalitet – bæredygtighed – fødevarer sikkerhed sundhed og sporbarhed
- BRC Certificeret - kvalitet og fødevarer sikkerhed.
- MSC Certificeret – Bæredygtig
- IFS Food - Produktion og fødevarer sikkerhed.

### ■ DTU Aqua – Skaldyrcenter

- Biologi i bølgehøjde
- Vidensbaseret interaktiv og underholdende indføring i alt fra Limfjordens miljø, til hvordan man skiller en blåmusling ad i alle dens bestanddele.
- Dansk Skaldyrcenter arbejder med alle aspekter af produktion i kystnære farvande.



# Gastro Consulting Denmark



- Gastro Consulting Denmark er projektansvarlig for ”lokale dyder” derunder udvikling af en ret med muslinger som kan bruges i børnehaver, institutioner samt til salg til detailhandlen.
- Retten skal være sund og ernæringsrigtig med fokus på trivsel og den gode historie.
- Rettens elementer kan være en sauce/ret som evt. kan tilsættes grøntsager og urter, ligeledes skal Limfjordsmuslinger være en del af opskriften.
- Retten kan serveres med ris, pasta, mos og salat.
- *Side 10 – 14 er evaluering af ”projektet”*





## En Børnehave der rummer det hele



- Børnehuset Ranum / LBO
- Børnehuset Ranum - er en landsbyordning i Ranum
- Skole og SFO samt børnehave er samlet under en ledelse i LBO
- Joan Mølgaard er leder for LBO
- Børnehaven Børnehuset er beliggende i Ranum og samarbejdspartner omkring Muslinger og børn
- Børnehaven indgår i en dialog og samarbejde omkring vidensdeling med børn, om børn og for børn.
- Være smagstester - give "kritik" og beskrive arbejdsgange samt muligheder.

# + Videns indsamling

## Børn og smag

- Historien om råvarer – formidles hvordan?
- Sanserne – bruges hvordan?
- Fællesskab – noget man er sammen om?
- Det er lidt farligt – eller er det?
- Reaktionen – udtrykket og følelsen ved smagen og konsistens?

## Tid og praktik

- Vinkel på sundhed og ernæring.
- Kan det bruges i børnehaver og andre locations?
- Kriterier for brug og anvendelsesmuligheder.
- Emballering, syn og konsistens.
- Pris og økonomi.
- Hvor tit kan det serveres i en børnehave?
- Hvor lang tid må det tage at lave?

# + Temadag

## Børnehuset

- Der afvikles en muslingtemadag på Børnehaven i januar eller februar.
- Jimmi Petersen holder foredrag om muslingens historie og dens fauna.
- Der kreeres en musligeret jf. projektet og evalueres efterfølgende med personale.
- Retten skal have et navn og det vil være oplagt at Børnehuset kommer med idéer og forslag. 😊

# + Projektet og deadline

## Vidensopsamling

- De forskellige input i forbindelse med projektet samles i et resumé med tilhørende skitse og fotodokumentation

## Deadline

- Resuméet skal være færdige senest ultimo marts 2014

# + Projekt partnere

- Projekt og afviklingsansvarlig

Gastro Consulting Denmark V/

Turisme og fødevarer Innovator

Jimmi Petersen

- Locations partner

Leder af Børnehuset Ranum Skole

Joan Mølgaard

- Medarbejder sparringspartner

Børnehuset





# + Kontakt oplysninger



- Gastro Consulting Denmark ApS
  - V/ Turisme og Fødevarer Innovator Jimmi Petersen
  - Limfjordsvej 47 A
  - 9670 Løgstør
  - M; 20 26 46 64
  - [jp@gastroconsulting.dk](mailto:jp@gastroconsulting.dk).
  - Gastroconsulting.dk
  
- Børnehuset Ranum Skole
  - V/ leder Joan Mølgaard
  - Seminarievej 31
  - 9681 Ranum
  - T; 99 66 96 40
  - [jom@vesthimmerland.dk](mailto:jom@vesthimmerland.dk)
  - Ranum-skole.dk



# Muslingevent Børnehuset Ranum

Evaluering af muslingevent.

Fredag den 14. marts 2014 kl. 9 til kl.13



# + En sanselig dag med fokus på børn og muslinger.

Børnehave, indskoling og skoleelever

- Der blev stillet 2 "kokke" til at hjælpe fra 3 kl. og 4 kl. En fra hver. De skulle hjælpe med at lave muslingen og fortælle børnehave børn og eleverne og retten med muslinger.
- 2 elever fra 9 kl. Var "journalister" som interviewer test personerne, omkring smag og udseende. – de lavede en artikel og fik den trykt i det lokale ugeblad Vesthimmerlands.
- Pædagoger og lærer bidrog med deres meninger og erfaring mht. Til emballering, mulige anretningsmåder og måden at servere dem på.
- Der var elever fra 3 år og op til 16 år som var i testgrupper
- Ca. 300 børn og unge prøvesmagte retten.



# Skipper Pouls lakridsmuslinger.

EN SMAGSFULD OPLEVELSE.

## Ingredienser:

1,5 kg muslinger  
2 spsk. rapsolie  
1 tsk. karry  
1 løg fint hakket  
1 fed. knust hvidløg.  
1/4 porre / 1 forårsløg.  
1 lille æble i grove tern  
1 cm. Ingefær revet fint. Alternativ 1 1/2 tsk. Pulver.  
1 stk. Moden tomat groft hakket - alternativ 1 dl. Hakkede tomat.  
3 spsk. Persille/spinat hakket.  
1 tsk. Lakridspulver.

## Fremgangsmåde.

Varm gryden og tilsæt olien.

Sauter løg, hvidløg, porre blanke, tilsæt æbler og karry - "ristes" af i ca. 15 sek.

Tilsæt muslinger, ingefær, lakrids, tomat, persille/spinat – rør det hele forsigtigt sammen.

Sæt låg på og koges/dampes ved høj varme i ca. 5 – 7 min. Muslingerne er klar til servering!

Drys evt. gerne ekstra friskhakkede krydderurter inden servering.

Alternativ til friske muslinger, vil være frosne og muslingepulver, tilberednings processen er den samme dog tilsættes de frosne muslinger 5 min før servering. Pulver tilsættes samme med 1 dl. vand

# + Evaluering

- Børnehavebørn tog rigtig godt imod smagen, over 90 % havde ikke smagt før, og hovedparten flere end 70 % spise flere gange,.
- Mange børn var vilde med smagen og navnet bragte stor morskab med en lille sjov historie til.
- Børnene var ivrige iagttagere og spurgte meget ind til information om muslinger.
- De større børn 7 kl. Og opefter, var lidt svære at begejstre. Især hvis en først fik sagt "ad hvor ulækker" så var det svært at få de andre til at give "kritik" på smagen. Den negative spiral startede hurtigt, og meget vanskelig af bryde igen. Den enkelte var meget styret af omgivelsernes reaktion.
- Pædagogerne og lærerne foreslog at man lave evt. 2 varianter.
- En ret der var helt færdig med muslinger i en cremet sauce som kan varmes.
- Alternativt- hvor man selv skal tilsætte nogle delelementer i som er børnevenlige, således børnene kan deltage i tilberedningen f.eks. skære Grøntsager og urter.
- Emballering gerne i 1,5 – 2,5 kg. Klar plast spande – aflange så vil de kunne være i deres "køleskabe"
- Pædagogerne og lærerne syntes deres børn og elever viste stor interesse for at smage og orientere sig om produktet.



## Egne notater.!

Skipper Pouls lakridsmuslinger

En smagsfuld oplevelse

- Det var et godt projekt, med masser af energi fra børn, elever, pædagogerne og lærernes siden. De var rigtig meget engageret i at definere smag og stillingstagende til produktet. Især tilberedning og serverings momentet.
- Jeg tænker man med stor fordel vil kunne kreere en tegneserie figur i moderne snit, som er bygget op på den gode historie om skipper Poul og det at fang muslinger på via båd og line. Det vil give nogle gode muligheder for at "lege" smagen og oplevelsen ind i legestuen, for sluttelig at "lege" med maden i frokoststuen.
- Korrekt emballering er helt sikkert vigtigt for at de kan have plads i deres køleskabe så ingen runde spande..
- Opskriften er ligeledes testen på frosne muslinger, i en "lage" monteret med madlavningsfløde og muslingepulver. Den smager rigtig godt også.

# + Stemning fra en god dag....

