

Slutrapport for projekt nr.

Ansøgningsåret 2017

Alle relevante felter skal udfyldes, og der må ikke ændres i felternes overskrifter. Rapporten offentliggøres på internettet.

DATO: 18.11.2021

1. Projektets sagsnr. 17-26051-000021:

2. Projektitel (og evt. akronym)

En del af din egen historie – med kokke som formidlere

3. Projektets start- og slutdato

Startdato: 1. december 2017

Slutdato: 1. september 2021

4. Projektleder (Navn, evt. institution, tlf.nr., e-mail og evt. projektets hjemmeside)

Bettina Buhl, Det Grønne Museum. Tlf. 20803127. Mail: bb@dgmuseum.dk

5. Kort projektbeskrivelse (Kopi fra ansøgning)

Samarbejdet med den gastronomiske branche – det at *skabe* en interesse og viden om afgrøderne. Vi skal prøve at gøre bevaringsarbejdet og anvendelse af afgrøderne tydelige og aktive. Vi skal *skabe* forskellige dimensioner i den kendte og relevante viden om afgrøderne.

6. Projektets formål (Kopi af de linjer fra ansøgningen, som beskriver projektets formål)

Målet med dette projekt er at sætte de plantegenetiske ressourcer i øjenhøjde med de interessenter, som kan have gavn af bevaringsarbejdet, og som kan have betydning for arbejdets fremtidige funktion og virkeområder. Projektet skal arbejde på at formidle til flere relevante, Arbejdet skal naturligt generere gode fortællinger og belyse arbejdets betydning og relevans. Det er projektets mål at disse fortællinger skal ud til offentligheden.

Projektets teoretiske udgangspunkt:

Kontakt til den gastronomiske branche med følgende temaer:

Afgrøder

Formidlingsformer

Forskning og naturvidenskab

Afgrødernes kulturhistorie

Måltidets kulturhistorie – afgrødernes brug gennem tid

Forskeren indenfor emnet: Plantegenetiske ressourcer

Kulturhistorisk analyse – her findes de gode historier

Formidlingsformen:

Formidlingsplatformen skal rumme følgende:

1) Madskoler i MADENS HUS, som følger årstidens skifte – for fødevarerbranchen

- 2) Kokkerefugie – branchen tilbydes fordybelse i brugen af haven, anvendelsesmuligheder, tilberedning og kulturhistorie – således lærdommen kan tages med videre i arbejdet på restauranter og i konkurrencesituationer.
- 3) Events med kokke, hvor de overfor et mangfoldigt publikum kan fremvise brug og tilberedning af afgrøderne og samtidig give smagsprøver.
- Platformen skal rumme flere oplysninger om botanik, variationer, sorter, brugen af afgrøderne og kulturhistorie.

7. Projektets forløb, fremdrift og resultater

Punkterne bør besvares så kortfattet og præcist som muligt, men stadig dækkende.

A. For projektperioden angives et kort resumé af projektets hovedresultater og hovedkonklusioner (i alt max. 2 sider).

Indhold af projektet:

Madskoler: Målsætning: 8 madskoler - opfyldt

Udgangspunkt: Med mulighed for fordybelse i Den levende kulturarv – metoden er at arbejdet med høst og tillavning sker efter tilrettelagt indhold – målet er at læring og arbejdet med Den Levende kulturarv giver inspiration til den professionelle branche såvel i køkken som i konkurrencesituation. Desuden skal Den Levende Kulturarv præsenteres og formidles til det brede samfundslag.

2018:

27. august: Kokkeelever fra Randers Hotel- og Restaurantskole.

18. september: Kokkeelever fra Silkeborg Hotel- og Restaurantskole.

19. september: Personale fra Storkøkkener i samarbejde med Økologisk Landsforening (Indhold: Havevandring med fortælling om den Levende kulturarv, høst i haven og efterfølgende madlavning).

26. oktober: Kokkeelever fra Københavns Hotel- og Restaurantskole.

2019:

26. oktober: Madskole med fokus på fortidens korn.

29. august: Havevandring (aften) med Kok og madlavning, samt rundvisning i haven.

7. oktober: Frivillige – museer i Danmark: En hel undervisningsdag, med fortællinger og hands on aktiviteter omkring haven og mad.

2020/2021: (Bemærk særlige forhold pga. Corona – se dispensation*)

16. september 2020: Undervisning i Den Levende Kulturarv Auning skole 7. klasse.

23. september 2020: Optagelser DR – om haven og maden.

24. september 2020: Optagelser i Haven og fortælling om Den levende kulturarv – derefter høst og madlavning i Madens hus – Bubber og Villum på tur. Udsendelserne vist på DK4:

<https://www.norddjurs.dk/nyheder/2020/sep/bubber-og-villum-sejler-til-djursland-og-anholt>

7. september 2021: Kokkeelever fra Aarhus Tech.

Kokkerefugie: Målsætning: 4 x kokkerefugie - opfyldt

Udgangspunkt: Med mulighed for fordybelse i Den levende kulturarv – der arbejdes selvstændigt med høst og tillavning – målet er at læring og arbejdet med Den Levende kulturarv giver inspiration til den professionelle branche såvel i køkken som i konkurrencesituation.

2018:

20. august: Gastronomisk undergrund – kokke fra hele Danmark.

1. november: Kokkeelever fra Københavns Hotel- og Restaurantskole.

2019:

30. september: Kokkeelever fra Odense Hotel- og Restaurantskole.

2020/2021: (Bemærk særlige forhold pga. Corona – se dispensation*)

25. september 2020: Smagens dag – rundvisning i haven og smagsprøver.

28. oktober 2020: Kokkerefugium med kokkeelever fra Silkeborg.

16. juni 2021: Kokkerefugium med kokkelever fra Silkeborg College 360 (20 elever).

Events med kokke overfor et mangfoldigt publikum: Målsætning: 6 events - opfyldt

2018:

7-9. september: Food festival Århus. Kokke arbejder med Den Levende Kulturarv på scene overfor et stort og mangfoldigt publikum.

26. september: Smagens dag – aftenarrangement med fokus på æblet – først rundvisning og derefter kan deltagerne tilberede mad med æbler.

2019:

18. februar: Michelinstjerneuddeling i Århus. Udvalgte grøntsager tages med til Aarhus Rådhus, hvor museets gartnere og museumsinspektør Bettina Buhl fortæller om arbejdet med de plantegenetiske ressourcer overfor den gastronomiske branche.

20. maj: Madens folkemøde Lolland/Falster – event på scene med grøntsager fra haven – såvel kok som museumsinspektør Bettina Buhl fortæller om den levende kulturarv og uddeler smagsprøver. Bettina Buhl deltager senere i debatpanel.

2020/2021: (Bemærk særlige forhold pga. Corona – se dispensation*)

Event: 3., 4., 5. og 6. august 2020: Køkkenklog: Med en kok i (Køkkenbedene) – kokken Rune fra restaurant Hærværk. Et sommerformidlingsprojekt hvor børn og deres forældre bliver klog på haven og sammen tilbereder de høstede sager i Madens Hus.

Udstilling: Sensommer 2020: Bag om kornarterne: rug, hvede, byg og havre.

Udstilling: Efterår 2020: Efterårets afgrøder.

Rundvisning: 4. august: Formidleren fortæller - museumsinspektør Bettina Buhl: Timian.

Rundvisning: 21. august: Formidleren fortæller - museumsinspektør Bettina Buhl: Kornarterne.

Rundvisning: 4. september: Formidleren fortæller - museumsinspektør Bettina Buhl: Arbejdet med Den Levende Kulturarv.

Rundvisning: 23. oktober: Formidleren fortæller - museumsinspektør Bettina Buhl: Kål.

Event: 13. august: Food Week 2021 i Aarhus: 3 slags rabarberkompot med forskellige sorter til smagsprøver på Salling.

Medie: 18. august 2021: Økologisk Landsforening på besøg til reportage om høkassen og bæredygtigt forbrug og madlavning. Fokus på sæsonens grønt: hvidkål, gulerødder, knoldselleri og persille.

<https://nyheder.okologi.dk/mad-og-marked/for-75-ar-siden-var-madspild-ildeset-man-smed-simpelthen-ikke-varer-ud-der-kunne-spises>

Medie: 24. august: Lokal TV-optagelser om Madens Hus og køkkenhaven (Den levende kulturarv).

Kanal Østjylland - uge 38: Mad på Museum - 3. del: torsdag kl. 8.30 og kl. 13.30, fredag kl. 8.30,

Lørdag kl. 13.30, Søndag kl. 22.30. Kanal Østjylland - uge 38: Mad på Museum - 4. del: Fredag kl.

13.00 og kl. 21.00, Lørdag kl. 8.00 og kl. 22.30, Søndag kl. 13.00. Kanal Østjylland - uge 38: Mad på

Museum - 4. del: fredag kl. 13.30 og 21.30, Lørdag kl. 8.30 og kl. 23.00, Søndag kl. 13.30.

Yderligere tiltag tilpasset situationen omkring Corona:

Smagsprøver i Madens Hus – med fokus på Den Levende kultur:

2020:

Februar 2020:

Søndag d. 23. februar: Fastelavnsboller med smagsprøver.

Marts:

Onsdag d. 4. marts: Øllebrød med smagsprøver.

Torsdag d. 12. marts: Ærtesuppe med smagsprøver.

August 2020:

10. august: Levende Kulturarv: rabarber.

13. august: Levende Kulturarv: rabarber.

17., 18., 19., 20 og 21. august: Høsttema med smagsprøver.

22. august: Levende Kulturarv: Gulerødder.

24., 25. og 27. august: Klimatips med smagsprøver.

26. august: Levende Kulturarv: Kørvel.

September 2020:

1., 2. og 4. september: Kødløse dage med smagsprøver.

- 8., 9. og 11. september: Syltning med smagsprøver.
- 10. september Æbler med smagsprøver.
- 15., 16. og 18. september: Pandekagens historie – fra ildstedskøkken til 1970'erne med smagsprøver.
- 17. september: Kogekone med historiske madlavning (Bemærk: ikke madlavningskursus).
- 19. september: Levende Kulturarv: Gulerødder.
- 21. september: Æbler – fra ildstedskøkken til 1970'erne med smagsprøver.
- 22. september: Æbler – fra ildstedskøkken til 1970'erne med smagsprøver Historisk køkken.
- 29. september: Madspildsdag – ingredienser fra haven, rester fra gårsdagens madlavning. Smagsprøver.
- 30. september: Madspild – ingredienser fra haven, rester fra gårsdagens madlavning. Smagsprøver.

Oktober 2020:

- 1. oktober: Madspild – ingredienser fra haven, rester fra gårsdagens madlavning. Smagsprøver.
- 2. oktober: Madspild – ingredienser fra haven, rester fra gårsdagens madlavning. Smagsprøver.
- 6. oktober: Brødsuppe - vi henter urterne fra haven. Smagsprøver.
- 7. oktober: Rødhættes rabarbersuppe - vi henter urterne fra haven. Smagsprøver.
- 8. oktober: Porresuppe - vi henter urterne fra haven. Smagsprøver.
- 9 oktober: Porresuppe - vi henter urterne fra haven. Smagsprøver.
- 12 oktober: Paté af vildt (ildsted) med smagsprøver.
- 13. oktober: Forloren hare med kartofler (Krigskøkkenet) med smagsprøver.
- 14. oktober: Waldorfsalat (60/70'er-køkkenet) med smagsprøver.
- 15. oktober: Waldorfsalat (60/70'er-køkkenet) med smagsprøver.
- 16. oktober: Vildtragout (komfurkøkkenet) med smagsprøver.
- 19. oktober: Kagebord under 2. verdenskrig: Havremakroner med smagsprøver.
- 20 oktober: Kagebord under 2. verdenskrig: Gærkringle med smagsprøver.
- 21. oktober: Kagebord under 2. verdenskrig: Æblekagen fra Jylland med smagsprøver.
- 22. oktober: Kagebord under 2. verdenskrig: Søde rugkiks med smagsprøver.
- 23. oktober: Kagebord under 2. verdenskrig: Humørstangen med smagsprøver.
- 27. oktober: Æbleflæsk med æbleskiver og Ris a la mande fra 1800-tallet med smagsprøver.
- 29. oktober: Kogekone tilbereder historisk mad og smagsprøver på medister og grønlangkål
- 30. oktober: Julesmåkager med smagsprøver.

November 2020:

- 2. november: Historiske kager frugt, bær og grønt fra haven - søsterkage. (Ildstedskøkkenet) m. smagsprøver.
- 3. november: Historiske kager m. frugt, bær og grønt fra haven - dyrtids lagkage (komfurkøkkenet) m. smagsprøver.
- 3. november: Historiske kager m frugt, bær og grønt fra haven - squashkage (1970'erne). m-smagsprøver.
- 6. november: Den Levende Kulturarv: Kartoffelklattekager med smagsprøver.

December 2020:

- 8. december: Krisekonfekt med frugt og grønt fra haven Marcipanerstatning med kartofler m. smagsprøver.
- 9. december: Krisekonfekt med frugt og grønt fra haven Æblesnitter m. smagsprøver.
- 10. december: Krisekonfekt med frugt og grønt fra haven Gulerodskonfekt m. smagsprøver.

2021:

Juni 2021

- 3-. juni: Rabarbermarmelade
- 11. juni: Rabarberkage
- 15. juni: Rabarbersaft med mynte
- 18, juni: Rabarberkoldskål
- 23. juni: Rabarberrosiner
- 24. juni: Kold rabarbersuppe
- 30. juni: Pandekager med råsyltede rabarber

Juli 2021

- 1, juli: Grød med topping fra køkkenhavens herligheder
- 8. juli: Kager fra krigstiden med køkkenhavens frugter og bær

- 9. juli: Kager fra krigstiden med køkkenhavens frugter og bær
- 12. juli: Klimatips fra regeringen: klimavenligt mad med sæsonens frugt og grønt
- 16. juli: Klimatips fra regeringen: klimavenligt mad med sæsonens frugt og grønt
- 19. juli: De glade 60'ere og 70'ere med smagsprøver fra bl.a. Kirsten Hüttemeier og Karolines Køkken
- 23. juli: De glade 60'ere og 70'ere med smagsprøver fra bl.a. Kirsten Hüttemeier og Karolines Køkken
- 28. juli: Vidunderlig vegetarisk: hverdagsmad uden kød, men med massere af smag fra køkkenhavens urter og grøntsager
- 30. juli: Vidunderlig vegetarisk: hverdagsmad uden kød, men med massere af smag fra køkkenhavens urter og grøntsager
- August 2021
- 3. august: Sensommermad med havens frugt og grønt
- 6. august: Sensommermad med havens frugt og grønt
- 22. august: Madskole med sylteteknikker og syltede sager

B. Ændringer i forhold til oprindelige planer angives med en kort og præcis tekstforklaring (max. ½ side)

En del af din egen historie - Med kokke som formidlere af Jordbrugets plante genetiske ressourcer: 1. december 2017- 1. september 2021: Søgt 420.000 kr. fik bevilget 310.000 kr.

Overordnet perspektiv og tilpasning af budget i forhold til det bevilligede beløb:

MÅL: Vidensdeling til kokke og andre aktører med interesse for Jordbrugets plante genetiske Ressourcer

Budget:

1. Madskoler for fødevarerbranchen: Årstidernes skifte (10 madskoler i alt – 4 madskoler årligt) tilskud oprindeligt budget 150.000 kr. - det vil sige 15.000 kr. pr. madskole. Tilpasset: 8 madskoler: 120.000 kr.

2. Kokkerefugie: (2 sensommer 2018 og 2 i sensommer 2018) tilskud fra oprindeligt budget 40.000 kr. – det vil sige 10.000 kr. pr. kokkerefugium

Tilpasset: Bibeholder udgiften i forhold til begrundelse for tilsagn –40.000 kr.

3. Events med kokke overfor et mangfoldigt publikum (3 events årligt i alt 7 stk.) tilskud fra oprindeligt budget 210.000 kr. – det vil sige 30.000 kr. pr. event. Tilpasset: 6 events: 180.000 kr.

Budget:

1. Madskoler: 120.000 kr.

2. Kokkerefugie: 4 i alt: 40.000

3. Events med kokke overfor et mangfoldigt publikum: 5 stk. 150.000 kr.

*Bemærk: Vedr. 2020/2021: Ansøgning sendt: 6. oktober 2020.

Vedr. projekt: En del af din egen historie – med kokke som formidlere af jordbrugets plantegenetiske ressourcer. Sagsnummer: 17-26051-000021:

Vedr. forlængelse eller udskydelse af delaktiviteter i projekter.

I relation til Corona-pandemien, har det ikke været muligt for Det Grønne Museum at afvikle de større madevents, som er beskrevet i projekterne. Museet har i en længere periode været lukket ned, samlingsforbund og afstandskrav gør ikke madlavningsaktiviteter muligt, og en flytninger af private fester til efterår 2020 har forhindret kokke i at deltage i arbejdet som formidlere.

Det Grønne Museum søgte derfor om forlængelse af projektet eller delaktiviteter og, at de i projektet beskrevne madevents, blev tilpasset virkeligheden i forhold til formidling i det offentlige rum under en Corona-pandemi.

Vedr. projekt: En del af din egen historie – med kokke som formidlere af jordbrugets plantegenetiske ressourcer. Sagsnummer: 17-26051-000021:

Projektets madevents, som skulle være afholdt i 2020 – søges udsat til afholdelse i første halvår og sommer 2021. Derved søges udsættelse af projektet til 1. september 2021.

Der søges samtidig om en ændring af de typer af events, som er beskrevet i projektet. Der skabes nye, flere men mindre formidlingsaktiviteter, hvor vi på udvalgte dage i museets åbningstid formidler i mindre grupper. Vi starter i haven, hvor vi viser rundt og fortæller om arbejdet med Den Levende Kulturarv. Museets formidlere og fagpersonale høster udvalgte råvarer i haven, tager det høstede med i MADENS HUS, hvor der gives smagsprøver af råvarerne. Der gives endvidere smagsprøver på

en ret, som forinden er tilberedt af personalet – med det formål, at gæsterne kan smage og lytte til fortællinger om, hvorledes de udvalgte råvarer har været brugt igennem tiderne – ligesom man kan få inspiration til, hvorledes de kan anvendes i dag.

Tilsagn: 5. november 2020: Landbrugsstyrelsen imødekommer hermed anmodningen om forlængelse af projektet og ændringer af event typerne, som Det Grønne Museum har beskrevet herunder.

C. Beskrivelse af, hvorledes evt. planer for implementering af resultater er udført (max. 1 side).

Det Grønne Museum har med dette projekt vist, at fødevarerbranchen kan være vigtige og synlige ambassadører for de gamle kultur- og nytteplanter – deres potentiale, deres historie og ikke mindst nødvendigheden og betydningen af de store bevaringsarbejdet. Se udførlig beskrivelse under punkt: 7A.

D. Vurdering af hvordan projektets fremdrift har været, effekter samt samarbejdet mellem projektets deltagere i forhold til oprindelige planer (max. ½ side).

Efter at projektet blev tilpasset tilsagnet – blev der udarbejdet en tidsplan for at opnå, så mange af projektets mål som muligt. Projektet har fulgt disse retningslinjer – men er dog blevet noget mere omfattende end projektet var tiltænkt, og hvad der var økonomisk muligt. Projektets aktiviteter er blevet jævnt fordelt i hele projektperioden. Vi har dog forsøgt undervejs at tilpasse projektet i forhold til gældende Corona-situation, hvilket har betydet, at vi har ændret metode undervejs.

Efter Corona-situationen igen er blevet normaliseret og i den periode, hvor projektet var forlænget, har Det grønne Museum alligevel formået at indhente den først skitserede tidplanen, således at projektet indfrier de forventede krav på indhold og målgrupper.

I forhold til projektets metode er de ønskede mål opfyldt – nedenstående emner har været væsentlige fokuspunkter i alle af projektets aktiviteterne:

- mangfoldigheden i arter og sorter af jordbrugsplanter
- variationen af maden på grund af fødevarerplanterne
- nødvendigheden af at bevare de genetiske ressourcer til nye behov i nutid og fremtid f.eks. kvalitet og smag i fødevarer, miljøvenlig drift og klimatilpasning
- kulturhistoriske værdier, der hører til jordbrugets planter og deres brug.

Det kan således konkluderes, at projektet har opfyldt formål og målsætninger. At projektet har aktiveret de ønskede målgrupper med på forhånd skitserede metode. Formidlingsplatformen har været mangfoldig og har haft virkemåde i hele landet. Projektet har i projektperioden vokset og blevet langt mere omfattende med det var tiltænkt.

E. Redegørelse for kommunikation fra projektet, herunder referencer.

I forhold til events m.m. er arrangementerne blevet markedsført i den landsdækkende presse, ligesom der med jævne mellemrum er blevet brugt sociale medier og blogs til at fortælle om projektets mange tiltag.

Underskrift:

Navn	Evt. Institution	Dato	Underskrift
Projektleder: Bettina Buhl	Det Grønne Museum	18.11.2021	Bettina Buhl