

*"Børn skal dufte, smage og røre ved friske råvarer. Deres nysgerrighed skal vækkes, og de skal turde springe ud i at smage på ting, de ikke kender. Det handler om at give børn de madoplevelser i en tidlig alder, der giver gode madvaner på sigt"*

- Claus Meyer

### **COOL BEANS – madakademi for 6. årgang**

I løbet af efteråret skal elever i **6. klasse** gennem et forløb på 12 uger prøve kræfter med at filetere fisk, bage brød og lave mad med gode friske råvarer. Alt sammen med vejledning fra lærere og pædagoger, som klædes på til opgaven af Meyers Madhus. Fra Tre Ege Skolen er det Tine, Anne, Pia Jacobsen og Ea som vil være Cool Beans-undervisere.

Cool Beans er et undervisningskoncept, der styrker børns maddannelse ved at kombinere en legende tilgang med et højt madfagligt niveau. Børnene får udfordret deres sanser og samarbejdsevner og er til sidst selv værter ved en middag for deres forældre og søskende, hvor de kan vise, hvad de har lært.

Projektet er et samarbejde mellem Faaborg-Midtfyn Kommune og Meyers Madhus, som er støttet af Undervisningsministeriet, og erfaringer fra forløbet vil derfor blive delt med skoler over hele landet. De tre skoler, som gennemfører Cool Beans, er Carl Nielsen Skolen, Tre Ege Skolen og Øhavsskolen.



**COOL  
BEANS  
FAABORG-  
MIDTFYN**

**Bedre mad - resten af livet**