

Geitmyra

Matkultursenter
for barn



Årsrapport
2016



I 2016 feiret Geitmyra matkulturseter for barn **femårsjubileum**.

Det har vært fem år stappfulle med skoleundervisning, fritidskurs, barnehagekurs, Åpen gård-arrangementer og matglade barn.



HVER ENESTE DAG koker det av barn på tunet, det lukter mat fra kjøkkenet, noen dager er det spedbarnsgråt og -latter, mens skolebarn utforsker nye smaker på kjøkkenet og i hagen, før det er på'n igjen med fritidskurs på kvelden. Mens osloskolene har undervisning 190 dager i året, har vi aktivitet 250 dager, ofte flere hver dag.

Det er slik det skal være. Fortsatt er det så mye vi vil gjøre. Vi vet at det er mange barn som vokser opp uten å oppleve gledene ved å lage mat, uten å få kunnskapen som skal til for å ta sunne matvalg. Og vi blir ekstra motivert av å se at det nytter. Ungene som får oppleve Geitmyra-pedagogikken på nært hold, sitter igjen med spennende smaksopplevelser og kunnskap de vil bære med seg lenge.

Under feiringen av femårsjubileet i høst hadde vi besøk av statsråder, kongelige, ordførere og andre dignitærer. Og vi fikk hjelp av Oslos beste kokker til å gjennomføre alle tiders femårsdag. Det var storslått - og selvfølgelig var barna i sentrum for alt.

På tampen av året rettet vi blikket videre. Geitmyra gård kommer alltid til å være hjertet av vår virksomhet. Samtidig er målet vårt å nå ut til stadig flere. Derfor er det veldig spennende at vi har begynt utredningsarbeid for å se på mulighetene for å starte flere matkultursentre rundt om i Norge. Kanskje kommer Geitmyra til å ha filialer i andre landsdeler også?

Andreas Viestad

Faglig ansvarlig, frivillig og stifter av Geitmyra matkultursenter for barn



Om Geitmyra matkultursenter for barn

- Ikke-kommersiell stiftelse som jobber for at så mange barn som mulig skal bli glade i mat som gjør dem godt.
- Vi holder til i en gård fra 1700-tallet på Sagene i Oslo
- Ca. 15.000 besøkende i året.
- Vi har tre typer aktiviteter:
 - Undervisning: som omfatter skoleundervisning, opplegg for barnehager og Aktivitetsskolen
 - Fritidskurs for barn og familier: f.eks. spedbarnsmatkurs, sushikurs for barn, restematkurs med Norges beste kokker, og fiskekurs for familier
 - Åpne arrangementer: Flere ganger i året åpner vi tunet på Geitmyra og inviterer til åpne arrangementer med nytt tema hver gang

Arrangementene er gratis og åpne for alle.

- Vi har tre undervisningskjøkken, høner på tunet, dyrkekasser, drivhus, varmkompost, insekthotell, lavvo, bakerovn, røykeovn, pedagogisk kjøkkenhage og stor parsell i skolehagen like ved.
- Vi tar imot hospitanter, praktikanter og engasjerer hvert år flere titalls frivillige til Geitmyra dyrkelag og åpne gårdsarrangementer.
- Geitmyra matkultursenter er en viktig stemme i den norske offentligheten, og vi har over 200 pressesaker i året.



Matnyttig matematikk

15 fjerdeklassinger fra Møllergata skole står utenfor butikken på Sagene, en helt vanlig morgen i desember. De blir delt i grupper, og hver gruppe får en liten bunke kontanter av en lærer fra Geitmyra.

Skolelæreren deres ser nervøs ut. Nå skal dere gå inn og handle ingredienser til maten vi skal lage etterpå, sier Kristine, som underviser på Geitmyra. De får instruksjoner og går inn i butikken. De ser på kilopriser, de gjør overslag, regner og summerer, snakker om forskjellen på økologisk og ikke-økologisk melk.

- Hvor mange desiliter er egentlig 400 ml kokosmelk? spør noen.

Barna står spent i kø ved kassen. Har de regnet riktig? Har de nok penger?

Det går bra, og gruppen går mot Geitmyra. På kirkegården stopper de opp ved kapellet. - Dette kapellet var egentlig låven til Geitmyra gård! Gården er fra 1750. Vet dere hvor mange år det er siden?

Skoleundervisningen
2016 i tall:

240

elevr på
spiselig naturfag

360

elevr på
Sommerskolen

120

AKS-elevr
i sommerferien

300

AKS-elevr i
vinterferien og
høstferien

1290


elevr på heldags-
undervisning

630

elevr på
ukesundervisning
inkludert Alfa- og
mottaksklasser

95

elevr på
Matnyttig matte



Tilbake på kjøkkenet får elevene oppskrifter på grove scones og på linsesuppe med karri og kokos. De går gjennom oppskriften. Her er det både desimaler og brøker, desiliter og spiseskjeer, centimeter og gram. De regner om og setter i gang å lage mat. Noen må sjekke i litermålet hvor mange desiliter det blir av 400 milliliter kokosmelk. Mens suppen koker blir det noen ekstra spørsmål i felleskap. Hva må vi gjøre for å ha penger til mat? Hvorfor tror dere at mat fra andre land kan være billigere enn norsk mat?

Når suppen er klar og alle sitter og spiser blir det gjettekonkurranse. – Hvor mye koster en porsjon av denne suppen tror dere? Svarene varierer. 200? 400? Ingen er i nærheten. Fasiten er 20 kroner. Det kommer forundrede blikk fra klassen.

– 20 kroner? Utrolig!

På vei ut spør lærer Kristine:

- Har dere hatt matteundervisning i dag?
- NEI! svarer elevene.
- Men har dere lært noe matte da?
- JA!

Skoleundervisning

Geitmyra samarbeider med Utdanningsetaten i Oslo kommune om å levere landets beste mat- og helseundervisning til 3000 elever i Osloskolen. I 2016 fylte vi opp kjøkkenet, gårdstunet og skolehagen med alle skolebarna vi hadde plass til – selv i feriene!

Dette er undervisningsoppleggene vi gjennomførte i 2016:

Ukesundervisning

ukesundervisningen kom hver klasse til Geitmyra fire dager på rad før vi dro på skolebesøk til dem den femte dagen. Vi lærte elevene om hvorfor torsken er aller best om vinteren, hvorfor vi spiser lam på høsten og at de beste grønnsakene er dem man trekker opp av jorda selv. Klassene som deltok samlet opp hele skoleårets mat og helse-undervisning i en skoleuke stappfull av kunnskap og matglede på Geitmyra.

Heldagsundervisning

I noen uker gjennom året tok vi også imot skoleklasser på dagsbesøk. Da fikk elevene en hel dag med mat og helseundervisning, sanking, matlaging og spising. I 2016 hadde vi heldagsundervisning for 43 skoleklasser som kunne velge mellom undervisningsoppleggene samisk matkultur, lam og krydder eller fisk og bærekraft.

Sommerskolen

Under sommerskolen tok vi utgangspunkt i de mest spennende aktivitetene fra ukesundervisningen og spedde på med massevis av lek og moro. Vi bakte og smakte, veide og målte, studerte og undret i naturen, i skolehagen og på kjøkkenet. Vi lærte om hvor maten kommer fra og hva maten betyr for helsa vår. Og ikke minst – vi laget masse deilig mat sammen!

Mottaksklasser

Hva heter gulrot på arabisk? Og på spansk, polsk, eller norsk? De fleste elevene i mottaksklassene kan lite norsk, og noen har aldri gått på skole. Når vi lager mat sammen bruker vi hele tiden språk. I undervisningen snakket vi masse med elevene om hva slags mat de pleier å spise, om forskjellige tradisjoner og om hvilke regler vi har på kjøkkenet og rundt bordet. Det bidrar til å bedre språk- og kulturforståelsen – og til å lage skikkelig god mat!



Spiselig naturfag

Hvorfor er det så viktig at vi tar vare på biene? Hvordan blir det varmt i komposten, og smaker det egentlig noe av fotosyntese? I Spiselig naturfag blandet vi mat og helse med naturfag. I 2016 kom åtte skoleklasser til oss fem dager hver gjennom året; vår, høst og vinter. De sådde selv, høstet egen avling og laget mat med råvarer i sesong.

Matnyttig matematikk

Hvor mange desiliter er det i en liter? Hvor mye er $1/3$ grønn chili og hvorfor koster ikke potetene det samme i butikken, hos bonden og i på ferie i utlandet? I Matnyttig matematikk lærte elevene om brøk, veiing, måling og deling uten en gang å vite at de gjorde det! Dette er mat og helseundervisning som gir barn konkrete og håndfaste referanser for begreper i matematikken.

Matglede på AKS

Hver eneste dag etter skoletid tilbringer tusenvis av barn flere timer på AKS-baser. Der skal barna få noe å spise, få tid til å leke og forhåpentligvis lære litt. Mange av dem som jobber på AKS har lite erfaring med å inkludere barna i matlagingen og gi dem nødvendig kunnskap om det vi putter i oss. I samarbeid med Utdanningssetaten i Oslo gjennomførte vi i 2016 kurs for over 100 AKS-ansatte på Geitmyra. Der fikk de inspirasjon, materiell og oppskrifter. Etterpå besøkte vi hver av basene for å gi individuelle råd og oppfølging. Vi besøkte over 20 AKS-baser med til sammen 300 elever. I tillegg hadde vi kurs for AKS-baser fra hele byen i vinterferien, sommerferien og høstferien.



Tidlig matglede

10 smårollinger var spredt utover lammeskinn på gulvet og i barnestoler rundt bordene. Like mange pappaer jobbet seg sirlig gjennom epler, rotgrønnsaker og chillier med sylskarpe kniver, med konsentrasjonen høvelig fordelt mellom spedbarn og grønnsaker.

– Små barn kan i grunnen spise det meste. Kursholder Anna forteller pappaene at trikset er rett konsistens, lite salt og at blenderen er spedbarnsmatkokkens

bestevenn. For de som skal vokse trenger masse næring og matglede fra først skje. I 2016 hadde vi flere spedbarnsmatkurs bare for pappaer. Resultatet var at det



Det er **aldri for tidlig** å å få gode matvaner

dukket opp enda flere pappaer på de ordinære spedbarnsmatkursene også. På kurset lærte foreldre, i følge med en liten smaksdommer, å lage sunn, økologisk spedbarnsmat med utgangspunkt i midt dagen til resten av familien. Siden åpningen i 2011 har Tidlig matglede, i samarbeid med HIPP økologisk spedbarnsmat, vært et av våre aller mest populære kurs.

I tillegg til 34 spedbarnsmatkurs for både pappaer og mammaer og fire bare for pappaer, inviterte vi til et åpent spedbarnsmatverksted under ØKOUKA 2016. Da kom nærmere 200 foreldre for å smake, koke, bake og mose sunn økologisk mat til de minste i familien.



1

Kronprinsesse



27

superkokker



1

ordfører



7

statsråder, byråder
og partiledere



4

Michelin stjerner



1

Pølsemaker

Geitmyra fem år!

Bursdagfest en måned til ende!

Det er ikke mange femåringer som får feire bursdag i en hel måned. Ei heller bli hyllet av kongelige, statsråder, byråder, landets beste kokker og tusensvis av barn og foreldre. Men i september 2016 var Geitmyra matkultursenter for barn akkurat en sånn femåring.

Når et matkultursenter fyller år kan det selvfølgelig ikke blåse ut lysene på bursdagskaka selv. Heldigvis kunne Kronprinsesse Mette-Marit hjelpe matkultursenteret med det. Både hun og alle de prominente gjestene fikk gjennom måneden innrede hvert sitt rom i Geitmyras nye insektshotell sammen med barna på Geitmyra.

Vi toppet feiringen med to store Åpen gård-arrangementer: *Barnas kokkefest* og *Det beste fra fem år på Geitmyra*. Til sammen fikk nesten 4000 barn og voksne smake skogsmaur, grilla blekksprut og vaffel-is laget med flytende nitrogen. Barna fikk lage sine egne pøser, se bugnene utstillinger av grønnsaker og sjømat, holde kråkeboller og kutte med sylskarpe japanske kokkekniver!

– Det var litt ekkelt først, men så smakte det ganske godt faktisk.

Johanne Sophie Engh Eggen (12)

om å spise maur og erter fra Maaemo under Barnas kokkefest.



5000

insekter på hotell



34

ulike fisker



1

kråkebolledykker

5 år på
Geitmyra:

10 000

skolebarn
på tunet

50 000

besøkende

300 000

bier

1250

dager med
mataktiviteter

23

høner

6

haner

2

pekingender

2

moskusender

1

løpeand



Åpen gård

6000 nysgjerrige barn og voksne fikk blant annet smake på reinsdyrkraft med øye- og kløvkjøtt, pizzaer med ugresspesto og strandsnegler kokt i brusboks under våre Åpen gård-arrangementer i 2016.

Syv ganger gjennom året fylte vi tunet med smaksopplevelser, aktiviteter og kunnskap, og inviterte til Åpen gård – sesongbaserte arrangementer som er åpne og gratis for alle. I 2016 deltok over 6000 barn og voksne på våre arrangementer. Det var syv fantastiske dager der vi fikk dele all vår kunnskap, inspirasjon og matglede. Like viktig var det å skape en inkluderende møteplass der alle kan delta uavhengig av bakgrunn og ressurser.

Samefolkets dag

I Oslo er det kebab, sushi, pizza og thaimat på hvert gatehjørne, men vet Oslofolk egentlig noe om samisk kultur? Det flerkulturelle Norge startet lenge før de siste tiårenes innvandring, men den samiske matkulturen har forsvunnet i mylderet av eksotiske retter fra kontinentet.

6. februar inviterte vi til feiring av Samefolkets dag sammen med



Åpen gård 2016

Samefolkets dag
Den spiselige byen
Barnas hjertedag

Det beste fra fem år på Geitmyra
Barnas kokkefest
Barnas dag i Mongolia
Spiselig jul

Internasjonalt reindriftsenter. På menyen stod blodpannekaker, tyttebærgrøt og partering av et helt reinsdyr fra Røros. Barna fikk lage sine egne gahkko-brød, kaste lasso på stasjonære reisndyr og høre joik og samiske eventyr i lavvoen. Vi fikk til og med finbesøk og festtaler fra kommunalminister Jan Tore Sanner og Ann Mari Thommassen fra Sametinget.

Den spiselige byen

Mange sier at det beste med Oslo er at det er så kort vei til marka, men naturen er nærmere enn du tror! Selv midt i byen spirer og gror det i grøftekanter, dykekasser og på balkonger.

Til vårrangementet bygde vi en balkong på tunet for å vise hvordan man enkelt kan dyrke smart og bra uten egen hage. Vi gerilija-plantet løk, kokte tang og plantet ertespirer. Barna laget sine egne selvvanningspotter, sanket ville vekster

rundt gården og lage ugresspesto til pizzaen. Det ble en dag stappfull av inspirasjon til hvordan små og store sammen kan dyrke og sanke sin egne mat midt i byen!

Spiselig jul

Jul på Geitmyra er tradisjon, og i 2016 handlet det om ny og gammel julematkultur. De besøkende fikk varme seg på hjemmelaget gløgg og byggrynsgrot, lage spiselig julekalender og hjemmelaget julesennep. Villa Paradiso tok over bakerovnen og disket opp med julepizza, og i lavvoen fikk barna høre julefortellinger og smake tørket reinkjøtt.

Fritidskurs

Fotball, korps og tae kwon do er vel og bra, men for å holde ut både skoledag og fritidsaktiviteter er det viktig å spise godt. Aller helst bør man ha det ganske gøy når man lager maten også. Geitmyra holder fritidskurs for barn i alle aldre, og familiekurs der voksne også kan være med. Her er noen av årets høydepunkter:

Stjernedryss på restematen

Vi er nesten best i verden! Men det er ikke noe å være stolt av. I Norge kaster vi mer spiselig mat enn nesten alle andre land i verden. Hver familie kaster i snitt ett helt brød i uka. Det blir over 170 000 brød hver eneste dag.

Sammen med Renovasjonsetaten i Oslo og Matvett.no inviterte vi noen av landets beste kokker til å dele sine restemattips med barn og foreldre på Geitmyra. Med utgangspunkt i de råvarene vi kaster mest av slo kokkene seg løs. De laget restegrateng, fiskepinner, brødsalat, kålrulletter og indisk dipp som kan brukes til alt. Rundt bordet ble det diskutert søppel, restemat og matrester, kompost og favorittretter om hverandre. Etter kurset var all maten borte, akkurat som triste minner om trauste restemiddager og tørre skalker i brødboksen.

Hver familie sin høne

Høna har fått en trist skjebne. Hvert år slaktes og kastes tusenvis av høner når de er ferdige med å legge egg. Det er dumt, for høne er skikkelig god mat! Høna smaker litt mer enn kylling og er enkel å lage, men det er mange som ikke vet hvordan.

På kurset fikk familiene lage supergode retter av hver sin høne. De fikk tips til hvordan vi enkelt kan lage raske hønemiddager og at det er lett å lage litt treg mat selv om hverdagen er hektisk. Høna lager seg jo helt selv. Vips så bugnet bordet av pekinghøner, hønetao og hønsefrikassé.

Fiskerens triks

Det er ikke lett å skjønne at det som ligger vakumpakket i butikken faktisk har vært en sprell levende fisk i havet. På kurset Fiskerens triks fikk alle barna



bryne seg på en hel makrell hver. Etter nøyaktige instruksjoner fra Geitmyras egen fiskehandler jobbet de seg mellom gjeller, svømmeblærer og lynferstkt fiskekjøtt. Med skarpe kokkekniver ble fiskene først til beinløse fileter, så til sprøstekt makrell med indiske krydder og spicy, vietnamesisk makrellgryte.

Lag sushi selv

Sushikurset er blant våre aller mest populære kurs. Barna får åpne kamskjell helt selv, og lære hvordan en hel økologisk laks blir to perfekte fileter. Vi ruller, bretter, kutter og hakker før alle råvarene blir til en tallerken full av superdeilige nigri, maki og sashimi. Alt laget helt selv!

Spicy, kjapt og godt

Hver uke lager barn og unge masse sjømat på Geitmyra. Ikke bare fordi det er sunt – men mest fordi det er så godt! På dette kurset laget vi masse smakfulle, fargerike og sunne småretter av fisk. Enkle retter som er perfekt når du har med venner hjem fra skolen, eller skal lage helgekos sammen med familien!

Stjernekokkene:

EVEN RAMSVIK

Ylajali, Sentralen

DAG TJERSLAND

Skur 33, Baltazar

ØVIND HJELLE

Kulinarisk Akademi

OLE MARTIN ALFSEN

4-stjernes middag,
Godt Levert

HENRIK HENRIKSEN

Taco Republica, A-Magasinet

**– Dette må vi
lage hjemme,
Mamma!**

kursdeltaker om
Dag Tjerslands brødrestepizza



Geitmyra til enda flere

Det er alltid fullt av barn på gården, men det er ikke alle som finner frem til oss på egenhånd og mange ganger er det dem som trenger det mest. Derfor beveger vi oss noen ganger ut fra gården eller inviterer grupper som trenger det til oss. Her er noen av aktivitetene vi gjennomførte under prosjektet Geitmyra til enda flere i samarbeid med Sparebankstiftelsen DNB i 2016:

Kurs for familier på asylmottak

Livet på transittmottaket består ofte av venting og lange dager, og mange er ivrige etter å lære om språk og kultur i sitt nye hjemland. Derfor holdt vi våren 2016 kurs for familier som bodde på transittmottak og som ventet på å få behandlet sin søknad. Målet var at familiene skulle få å oppleve noe nytt, lære litt språk og kultur og møte nye mennesker – som en liten kulturutveksling i hverdagen. Med oss på

laget hadde vi også Hamest. Hun kom selv som flyktning fra Syria til Norge i 2015 og var en stor ressurs under den Syriske familiemiddagen i 2015 og på familiekursene for flyktninger.

Kurs for barn, unge og familier fra andre organisasjoner:

Vi holdt en rekke kurs for andre organisasjoner som jobber med barn og unge og familier: Marte Nettverkssenter Røde kors for aleneforsørgere, Tøyen

sportsklubb, Opprop Tveten, Sagene Frelsesarmeen, Stovner Frivilligsentral og Dragen fritidsklubb på Grünerløkka. Vi hadde også Stovner-ungdom fra prosjektet DUGG som driver lovlig epleslang. De kom til Geitmyra for å presse epler og lage film sammen med ungdom fra Hvalstad transittmottak.

Biblo Tøyen

Vi fikk være med å åpne Norges kuleste bibliotek: Biblo Tøyen. Et bibliotek som bare er åpent for barn og unge mellom 10 og 15 år. Vi lagde mat sammen med barna under åpningen med besøk fra kongelige og politikere, i tillegg hadde vi to prosjekter på sammen med Biblo Tøyen:

I want to save my beloved Planet

Har det noe å bety for kloden hva vi spiser? Og bærekraftig mat, hva er egentlig det? I løpet av tre uker var over 300 elever innom Biblo Tøyen for å lære at det å spise smart ikke bare viktig for kroppen vår. Maten vi spiser påvirker alt som lever på jorda. 2016 var FNs internasjonale år for belgfrukter, og belgfrukter som bønner og linser er en viktig del av klimaløsningen. På Biblo Tøyen fikk elevene lære hvorfor det er viktig og hvordan vi alle kan redde kloden litt – samtidig som de laget bærekraftig, sunn og knallgod mat.

Ettermiddagskurs

På ettermiddagene holdt vi kurs for barn og unge som bruker biblioteket på fritiden. Kursene var åpne og gratis for alles om ville være med. De lagde vi knekkebrød med gresshoppemel og deilig kikertdipp. Det fikk til og med HKH Kronprinsesse Mette-Marit smake på da hun var på besøk!

Matstreif

På under én time var 1000 smaksprøver med somalisk, syrisk og irakisk mat revet bort. Sammen med byråd for næring og eierskap, Geir Lippestad, ville vi vise at integrering gjennom matkultur fungerer. Vi tok med oss familier fra ulike nasjonaliteter og gode råvarer til Matstreif på Rådhusplassen. Der laget familiene, med hjelp fra den Syriske kokken Mohamed Shadi, sine favorittretter fra hjemlandet. Og forhåpentligvis fikk de besøkende noen nye favorittretter de også.

Nasjonalforeningen
for folkehelsen:

Sunt og supergodt!

I samarbeid med Nasjonalforeningen for folkehelsen holdt vi 26 kurs i 15 av landets fylker. Barna fikk lære å lage forskjellige grønnsakssupper og to typer vafler med urter og grønnsaker. Kursene ble fulle landet over og Geitmyra ble nyhetsattraksjon et knippe lokalaviser. 30. april avsluttet vi prosjektet med *Åpen gård – Barnas hjertedag*. Det var gulrotvafler og grønnskålpizza, hoppetaukonkurranse, dyrehjarter og smoothiesykkel. Alt du trenger for et sunt og godt hjerte!

Vi var med på:
SAGENE BYDELSDAGER

MATSTREIF

Syrisk matkultur

FOLKEHELSE DAGENE

Bydel St. Hanshaugen

HOPP PÅ, HOPP AV

Ruter

HOPP I HØYET

Rådhusplassen



Barnehager

I barnehagen kan de mest magiske ting skje. Når alle andre tør, da vil plutselig den mest kresne også smake på blåskjellene. Grønnsaker, fisk og skjell går ned på høykant. For det smaker ekstra godt når ikke mamma eller pappa sier at du må. I 2016 bugnet det av sjømat og dyrking på våre barnehagekurs:

Livet i hagen

Gartner-bien Liv tok med seg barnehagebarn til den magiske skolehagen vår. Der lærte barna om hvordan biene lager honning, lekte at de laget honning selv, traff 300 000 levende bier og smakte på

honningen fra dem. De lærte om hvordan grønnsaker spirer og gror, og smakte på grønnsaker de høstet selv. Før dagen var over fikk alle med seg utstyr og instruksjoner til å dyrke ertespirer i barnehagen året rundt.



Superfredag

På Superfredag fikk barna lage maten selv – med bare litt hjelp fra da voksne. De fikk se en hel fisk bli filetert og høste grønnsakene til suppa. Barna utforsket nye smaker og konsistenser, samtidig fikk de ansatte i barnehagen oppleve at det er enkelt og gøy å lage mat sammen med barn. Ikke minst fikk både barn og voksne massevis av tips og inspirasjon til hvordan de kan lage god og sunn mat i barnehagen.

Superdager for barnehager – kursrekke som følger årstidene!

Over 200 barnehagebarn fra 18 forskjellige barnehager deltok på våre barnehagekurs som fulgte årstidene. Etter inspirasjon fra undervisningsopplegget Spiselig naturfag fikk barnehagene komme til Geitmyra på høsten, vinteren og våren. Da høstet vi grønnsaker i skolehagen om høsten, lærte om livet i havet om vinteren og sanket skvallekål, brennesle og andre ville vekster om våren. Alle råvarene brukte vi til å lage skikkelig god mat sammen.





Dyrking

Dyrkekurs for barnehager

I samarbeid med Bydel Sagene utarbeidet og gjennomførte vi dyrkekurs for barnehager i bydelen. De ansatte i barnehagene kom på kurs hvor de fikk tips og inspirasjon til hvordan de skulle komme i gang og engasjere barna til å være med. Når de hadde startet dyrkeprosjektet fikk hver av barnehagene to besøk av gartneren vår. De fikk hjelp til å strukturere dyrkingen sin og til aktiviteter der barna kunne delta. I tillegg kunne de hele tida ringe gartneren for råd og moralsk støtte.

Dyrkelaget

Hver onsdag gjennom hele sommerhalvåret møttes en ivrig gjeng til gjødsling, såing og høsting. Geitmyras dyrkelag består av ca. 30 frivillige som hjelper oss å dyrke massevis av deilig frukt, bær og grønnsaker. Alle de frivillige fikk høste litt selv, samtidig som vi fokuserte på at alle skulle lære noe nytt hver dyrkelagsonsdag.

urbandyrking.no

Alle kan dyrke hjemme – i hagen, parsellen, på balkongen eller i vinduskarmen. I 2016 re-lanserte vi nettsiden urbandyrking.no for å inspirere familier, barnehager og skoler til å dyrke mer mat selv. Siden fungerer som en database der det er enkelt å finne ut hva du kan dyrke, hvordan og hva du kan lage av det du dyrker.



HVA STÅR PÅ MENYEN I DAG? Svan Saltres Gurrik, pappaen til Olav på 11 måneder, har meldt seg på matkurs på Gellmyra Matkultursenter. Her er kyllingsuppe under produksjon.

«En økologisk fruktgrøt med quinoa, takk!»

Formidling

Vi vil nå ut til flere enn dem som besøker oss på gården. Derfor deler vi hele tiden kunnskap og inspirasjon gjennom så mange kanaler som mulig. Slik at foreldre, skole- og barnehageansatte og alle som jobber med barn blir inspirert til å lage bedre mat sammen med barna.

I samarbeid med Landbruksdirektoratet delte vi informasjon om økologisk mat og landbruk, og samme med Nærings- og fiskeridepartementet jobbet vi for å inspirere barn til å spise mer sjømat. Gjennom hele året skrev vi artikler,

deltok i debatter og delte inspirasjon i sosiale medier.

Vi tror på å ufarliggjøre økologibegrepet, og vet at barna er de som forstår best hva økologi handler om («men hvorfor



Herflekken (6), Lea Frits-Herflekken (11) og Johanne Sophie Engh Eggset (12) fikk holde en blekksprut i hendene under kokkefesten til «Geitmyra matkultursenter for barn».



Et av svært godt besøkte arrangementene denne søndagen. Over 1000 mennesker kom til løst av formiddagen. Helge Arrangøren.



Her er målet til matfesten var å involvere barna i matlagingen. Her er Victoria (12) kjempe begeistret av profesjonelt kokk Eivind Karsvold.



Oscar Marie spiser maur - Gull, men litt sterk, mente hun.

På menyen: Maur og blekksprut

1000 meter lang kø da barna ble servert av Norges kokke-elite.

smak



HER FÅR BARN SMAKE GOURMETMAT FRA MAAMO

Oppskrifter Restauranter Vinsøk Maaemo-mat til barna

MATKULTUR
TEKST: Gerdt Sæviør
FOTO: Janica Hvalvord
11 SEPTEMBER 2016

Over 2000 barn og foreldre var innom Geitmyra matkultursenter søndag formiddag for å smake stjernekokkenes mat.

skal man sprøyte epletrær da?»). Vi tror at mange synes at økologibegrepet er skummelt og uhandterlig. Derfor jobber vi for å forklare det på en enkel og god måte. Blant annet ved å dele gartnertips og inspirerende videoer i sosiale medier. I 2016 ble våre videoer sett 154 000 ganger på Facebook.

Formidling
i 2016:

13 000

følgere i
sosiale medier

200

saker i aviser, tv
og radio

32

egenproduserte
videoer på Facebook

154 000

ganger ble våre
videoer på
facebook sett

Gjennom hele året tar vi imot mange titalls delegasjoner fra hele verden på Geitmyra. Dette er enkeltpersoner, organisasjoner, politikere og andre som av forskjellige grunner er interessert i hva vi gjør og hvordan vi jobber. I fjor hadde vi delegasjoner fra Ungarn, Spania, Italia, USA, Finland, England, Nederland, Sverige, Frankrike, Portugal, Belgia, Danmark og Dubai!



Ørnulf og datteren Avi har gjennom mange år vært en del av frivilligteamet på Geitmyra. Under Bursdagsfestivalen mottok de Geitmyras ærespris for sin fantastiske innsats.

Takk!

Arbeidet vi gjør på Geitmyra blir gjort mulig av alle som hvert år bidrar med tid, gode råd og ressurser. Vi samarbeider med private og offentlige aktører, kommersielle og ideelle. Og ikke minst den enorme innsatsen fra praktikanter, medhjelpere, dyrkelaget og alle som er frivillige på våre arrangementer.



Stiftelsen Et sunnere liv

Geitmyra

Matkultursenter
for barn

Tåsenveien 2, 0462 Oslo

Geitmyra.no