



Geitmyra

Matkultursenter
for barn

Årsrapport
2017

Geitmyra
Matkultursenter
for barn



Helt siden vi åpnet i 2011 har målet vårt vært å nå ut til så mange barn som mulig, og få dem til å **bli glad i mat som gjør dem godt.**

For et spennende år!

Helt siden vi åpnet i 2011 har målet vårt vært å nå ut til så mange barn som mulig, og få dem til å bli glad i mat som gjør dem godt.

Det er dette vi jobber på sprek med hver dag. Derfor har vi undervisning, kurs og aktiviteter 250 dager i året. Hver dag er tunet fylt med skoleelever, barnehagebarn og andre nysgjerrige, lærevillige og engasjerte barn. I bakerovnen brenner vi av skaldyr til kraft, i røykeskapet røykes laks som elevene har sukret og saltet, hønene gir oss egg

som elevene lager majones av og bedene våre bugner av klorofyll.

Vi ser at det fungerer! Barna som kommer til oss lærer og blir inspirert. Lærerne forteller om en ny giv etter besøkene her. Vi er glade for at også politikere og andre beslutningstakere lar seg inspirere, og at vi får oppmerksomhet i media som kan smitte andre til å satse mer på å lære barn om sunn og god mat.

Flere og flere forstår viktigheten av å satse på å forebygge det vi kaller «matmessig analfabetisme». Når barn



og unge opplever gleden ved den gode maten, og mestringen ved å kunne lage sunn og god mat selv, er det lettere å ta sunne matvalg.

I august 2017 ble vi tildelt Embla-prisen, hvor vi ble kåret til den beste nordiske aktøren som jobber med mat til barn og unge. Vi var med på innsamling i samarbeid med Jamie Oliver Foundation. Vi kjempet for å redde høna sammen med NRK-programmet FBI, i tillegg til en rekke andre arrangementer og mediaopp-tredener.

Vi skal gjøre mer! I 2017 startet vi

arbeidet med to nye matkultursentere, et i Innlandet og et sjømatkultursenter. Geitmyra Ringsaker åpner allerede i 2018 og skal være arena for Innlandets matkultur, for landbruk, vilt og innlands-fisk, og skal ligge på historiske Grane-rud gård i Brumunddal.

Vi er også i gang med et stort prosjekt for å få bedre mat på AKS og SFO. Vi ønsker å revolusjonere maten som blir servert i skolefritidsordningen i skolen. For de 160.000 norske barna som går på AKS/SFO er heldagsskolen en realitet. De fortjener å få sunn, god og læringsrik mat. Takket være samar-

beid med Gjensidigestiftelsen skal vi gjøre store endringer her i årene som kommer, gjennom et prosjekt vi har kalt Læringsrik mat på AKS.

Men livet er ikke bare en dans på grønnskål. Vi føler at mye går vår vei, men vi må fortsatt kjempe for å få forståelse for at barn og mat er et område verdt å satse på.

I høst måtte vi kjempe politisk. Regjeringen hadde foreslått å kutte støtten til Geitmyra og en rekke andre organisasjoner som får støtte over statsbudsjettet. For oss var kuttet ikke en

eksistensiell trussel (slik det var for enkelte andre), men det sendte et veldig uheldig signal, og hadde det blitt stående ville det betydd at vi måtte kutte i aktiviteten på enkelte områder. Heldigvis nytter det å kjempe, og med hjelp av Venstre og opposisjonen fikk vi snudd et kutt på 400.000 kroner til en påplussing på to millioner! Sånn skal det være! Vi vet at mange flere enn oss som er glade for det utfallet.

Andreas Viestad

Grunnlegger



Om Geitmyra matkultursenter for barn

- Ikke-kommersiell stiftelse som jobber for at så mange barn som mulig skal bli glad i mat som gjør dem godt.
 - Vi holder til i en gård fra 1700-tallet på Sagene i Oslo.
 - I 2017 hadde vi 15.000 besøkende.
 - Vi har tre typer aktivitet:
 - 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 middagskurs 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 og katter på tunet, dyrkekasser, drivhus, varmkompost, insektshotell, 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.



Skoleundervisning

Hver uke fylles tunet vårt med skoleelever fra hele Oslo, i 2017 hadde vi hele 3000 skoleelever på besøk.

Noen kommer for en enkelt dag, for å lære om samisk matkultur eller fisk og bærekraft, noen kommer gjentatte ganger i løpet av året for å lære om matkultur året rundt. Andre fyller hele mat- og helseundervisningen sin hos oss på en uke, hvor de har fire dager hos oss, og en dag da en av våre lærere besøker skolen. Felles for alle elevene er at de fyller tunet med liv og røre i friminuttet og kokkelerer og stiller gode spørsmål mens de lager strålende mat på kjøkkenet.

Ukesundervisning

Elevene har gapt over et helt års mat- og helseundervisning på én intensiv uke. Temaene i undervisningen varierer etter årstiden. Om høsten var elevene med på å høste grønnsaker, om våren sanket de ville vekster og om vinteren lærte elevene om klippfisk og den barske grønnsaken grønnkålen, som tåler helt ned til -40oC! I 2017 hadde vi 23 skoleklasser på ukesundervisning.

Heldagsundervisning

I 2017 hadde vi 47 skoleklasser på dagsbesøk hos oss. De bestemmer i forkant hvilket emne de vil lære om, basert på læreplanmålene i mat- og helsefaget. I år kunne 4. til 6. trinn velge mellom samisk matkultur og fisk og bærekraft, mens 9. trinn valgte mellom temaene lam og krydder og fisk og bærekraft. Her har elevene lært alt fra grunnleggende ting som at fiskepinner ikke svømmer i havet, til mer avanserte ting, som for eksempel å utforske reinsdyrhjertets anatomi.

Matnyttig matematikk

Hva er billigst – å kjøpe en pose minigulrøtter på 125 gram til 12 kroner eller ett kilo gulrøtter til 20 kroner? I matnyttig matematikk starter dagen til elevene på dagligvarebutikken på Sagene, der de får utlevert en handleliste og penger. Så går turen til Geitmyra for å lage linsesuppe. I matnyttig matematikk bruker elevene matematikk hele tiden, helt uten skolepult, penn og papir. For å få en skikkelig smakfull linsesuppe er elevene avhengig av å måle, veie og til og med brøkgregning. Det ble også tid til å snakke litt om økonomi og ukepenger,

«Jeg skal spørre om jeg kan få reinsdyrhjerte til lørdagsgodt på lørdag!»

Elev i 6. klasse på Tegleverket skole etter å ha smakt sprøstekt reinsdyrhjerte på Geitmyra.

ja, penger vokser jo ikke på trær. I løpet av 2017 var 14 skoleklasser på besøk hos oss for å lære om matnyttig matematikk.

Spiselig naturfag

Hvorfor er det lurt å spise rotfrukter om høsten og ville vekster om våren? I spiselig naturfag kombineres mat- og helsefag med naturfag. Skoleklasser kom på besøk til oss fem ganger i løpet av året, en dag om våren, tre om høsten og en om vinteren. Bærekraft er et sentralt begrep både ute i naturen og inne på kjøkkenet. I spiselig naturfag får elevene en helhetlig forståelse av hvordan maten kommer fra jord til bord. I 2017 hadde åtte skoleklasser spiselig naturfag hos oss.

Mottaksklasser

Enten vi kommer fra Polen, Mexico eller Afghanistan har vi alle en ting til felles: Vi er alle avhengig av mat for å ha energi til å leke. Når vi har besøk av mottaksklasser er matlaging en sentral del av språkopplæringen. Elevene forteller om sine matkulturer fra de landene de kommer fra, hvilke tradisjoner de har og diskuterer hva god bordskikk er. Noen av elevene som var på besøk i år hadde aldri gått på skole. De visste kanskje ikke hva ordet potet betyr, men kunne fortelle oss at det arabiske er batata. Det er flott når vi kan lære av hverandre! Syv mottaksklasser besøkte oss i 2017.



«Jeg synes det er skikkelig godt med suppe.»

Elev i første klasse AKS på Tveita skole



Bra mat på AKS

I forbindelse med prosjektet «Geitmyra til enda flere», avtale vi med Sparebankstiftelsen DNB at vi skulle utvikle et opplegg for AKS hvor vi skulle bidra til å gi de ansatte økt kunnskap og kompetanse til å bedre maten barna spiser på AKS, og ikke minst få barna inn på kjøkkenet for å delta i matlagingen.

I 2017 hadde vi et pilotprosjekt på Tveita AKS, hvor elevene, sammen med én ansatt fra Geitmyra, lagde bra mat til de andre elevene på AKS – til en pris du ikke trodde var mulig: Spinkle 51 kroner i måneden per elev!

Grønnsaksinntaket skjøt i været på Tveia AKS! På litt over to uker økte det fra 0 til 50 kilo, Det er et forbruk ikke mange andre kan skryte på seg!

Vi er så heldige at vi får fortsette AKS-eventyret i tre nye år. Med støtte fra Gjensidige-stiftelsen er vi nå i gang med oppfølgingsprosjektet «Læringsrik mat på AKS» som skal bidra til bedre mat og lærerike matakaktiviteter på hele 17 Aktivitetsskoler i Oslo.



Aktivitets- og sommerskolen

Sommerskole

I løpet av fire uker sommeren 2017 hadde vi 160 skoleelever på besøk fra ulike skoler i hele Oslo. Aldri før har sjømat vært så populært blant 6. klassinger. Fulle fat med alt fra hval, kveite, makrell og blåskjell ble tømt hver eneste dag. I friminuttene gikk grønnsakstaver ned på høykant! Elevene lærte om mangfoldet i havet, hvordan vi kan sørge for å bevare det og hvorfor noen laks har en kraftigere rødfarge enn andre. Vi høstet også grønnsaker i parsellhagen sammen med gartneren, og fikk hjelp av mange små juniorgartnere til å stelle med dyrkekassene på tunet. Hver uke avsluttet vi med verdens kuleste iskremshow, hvor vi lagde vaniljeis ved hjelp av flytende nitrogen.

AKS i skoleferien

Hver eneste dag i vinter- og høstferien fylte vi tunet med 30 strålende elever fra aktivitetsskoler i Oslo. Her fikk de lære om økosystemet og om prosesser som skjer i naturen og hva som gjør at gulrøtter vokser seg store og sterke, under jorden. Det er litt ekstra fokus på lek når AKS er på besøk i skoleferiene, og i lek finnes læring. De laget suppe av grønnsaker som de høstet selv og det som havet hadde å tilby.

«Det er det beste jeg har smakt!»

Hvalspisende elev på sommerskolen 2017.





Barnehagekurs

Å så et frø for å skape matglede tidlig er viktig, og vi må begynne med de minste.

Barnehagebarn kommer til oss gjennom hele året for å hilse på hønene, spise matpakken sin på tunet eller lage mat sammen med de andre barna i barnehagen.

Turmatkurs

I 2017 var 240 barnehagebarn sammen med oss for å lære å lage god og sunn turmat. Vi skiftet ut pølser på termos med brøddeig i pose, og stekte brød over en skikkelig bålpanne. Vi bakte epler i folie med kanel og havrekreas, til barnas store glede. Her lærte de hvordan man ved hjelp av enkle oppskrifter og

hjelpemidler kan trylle fram smakfull og annerledes turmat.

Dyrkekurs

216 barnehagebarn var sammen med gartneren vår Jiri på dyrkekurs våren og sommeren 2017. På under to timer fikk barna hilse på hønene, lære om hvordan naturen trives aller best og hva som skal til for at grønnsaker skal spire og gro. De fikk også sette poteter og så reddiker i en bøtte som de fikk med seg hjem i barnehagen. Vips så var vi 216 minigartnere rikere i Oslo!



Familiekurs

Tidlig matglede

Smakspreferanser utvikles tidlig og kan i høy grad påvirkkes. I 2017 kom 156 babyer sammen med foreldrene sine for å lage babymat, basert på resten av familiens middagsmåltid. Noen dager var kun for pappaer, og de brettet opp ermene og sjonglerte elegant mellom babygråt og quinoagrøt. Med fisk, kjøtt, økologiske grønnsaker og en blender ble det produsert babymat til den store gullmedaljen. Både trøtte og energiske babyer var velkommen; vi har både kosekrok med saueskinn og høye stoler som står klare til de nysgjerrige!

Tirsdagsmiddag

Hver tirsdag gjennom hele året samlet vi familier til tirsdagsmiddag. Her ble enkle og smakfulle middagsretter laget

sammen med Maj-Britt Aagaard fra Spiselandslaget. Nye bekjenskaper ble knyttet rundt middagsbordet da familier fra hele Oslo satte seg sammen. Her har barna vært viktige bidragsytere for å skape mat- og måltidsglede. At barna er så delaktige og nysgjerrige skaper stemning og fellesskap.

Hver familie sine skjell

De fleste har smakt blåskjell, men hjerteskjell er det gjerne ikke så ofte man tar med seg hjem verken fra stranda eller fra fiskehandleren. Vil du tilberede en god og bærekraftig middag, er skjell et ypperlig valg. Det erfarte familiene som deltok på kurset *Hver familie sine skjell* under sjømatfestivalen i fjor. Familiene laget ulike retter med skjell og avsluttet kurset med et stort felles måltid.

Fritidskurs

Sushikurs

Gjennom fire kvelder samlet vi barn til en rå kokkeopplevelse, hvor de laget superdigg sushi og inviterte foreldrene til å smake til slutt. Vi snakket om bærekraftig fiske og hvordan fisken som svømmer i havet ender opp som filet i butikken. Rulling, kutting og finspekking resulterte i fantastiske biter med maki, sashimi og nigiri.

Barn elsker fisk

Visste du at fisk kan kokes i syre, og at det er en populær måte å tilberede fisk på i Peru? Det lærte barna som var på sjømatkurs hos oss i år. Sammen lagde de verdens beste fiskegryte ved hjelp av trykkoker- prinsippet, og laksepålegg som de fikk med seg hjem til resten av familien. Ingen skal komme til oss og fortelle at barn ikke liker fisk!

Stjernedryss på restematen

Aldri før har matsvinn vært mer i vinden, og vi tror at barna er de rette matsvinnagentene. Gjennom fire kvelder lærte stjernekokkene Tom Victor Gaustal, Mikael Svensson, Kari Innerå og Nina Kristoffersen barn hvordan de kunne omvandle triste grønnsaker og tørt brød til smakfulle retter, og blåse liv i gamle middagsrester.

Spicy, kjapt og godt

På dette kurset lærte barna å lage enkle, små retter av fisk som passer like godt til fredagskvelden som til etter skoletid. Kurset startet med at en hel laks ble filetert før den ble forvandlet til ceviche, spicy laksetartar og en himmelsk lakserett i asiatisk drakt.



Åpen gård

Fire ganger gjennom året inviterte vi store og små til Åpen gård på tunet.

Under ØKO-uka arrangerte vi Åpen eplepresse og Åpent spedbarnsmatverksted. Havets mangfold, spirer og vilt var noen av elementene vi presenterte for de besøkende. Tunet yret av liv og nysgjerrigheten fikk fritt spillerom. For de minste ble det fortalt eventyr fra fjern og nær i lavvoen.

Sjømatfestival

I mars fylte vi tunet med sjømatutstilling, torsketungeskjærere og sushikokker, og inviterte til tidenes sjømatfestival. Publikum fikk blant annet smake på fisketaco med torsketunge, sushi med hval og fritert fiskeskrot – en ypperlig erstatning til lørdagskveldens chips og dip!



Barnas store frødag

Har du noen gang malt ditt eget mel, eller hørt om det fantastiske frøhvelvet på Svalbard? Store og små kom fra hele Oslo til årets store dyrkearrangement, hvor dyrking og spirer sto på programmet. Onkel tuba spilte barnesanger mens barna plantet sitt eget frø som de fikk med seg hjem.

Helt vilt

Jaktseasonen startet på Geitmyra hvor vi inviterte til en helt vill dag med blant

annet lassokasting og villsvinspasta. Kjøkkensjefen fra St. Lars var tilstede for å vise hvordan de forskjellige delene på et reinsdyr pateres og tilberedes. Sopp- og nyttevekstforeningen hadde med seg dødens akvarium, til skrekk og gru, og spennende jakteventyr ble fortalt i lavvoen.

Smaken av jul

I slutten av november satt vi startskuddet for førjulstiden med byggrynsgrøt, solbærtoddy og samiske

eventyr i lavvoen. Det ble produsert litervis med eggedosis da vi arrangerte eggedosiskonkurranse ved hønsegården, og pølsemakeren fikk nok å gjøre da han produserte og serverte julepølser med Geitmyras egen sennep! Aldri før har innsiden til et torskehode vært mer spennende, eller friterstekte torsketunger mer populært.

Åpen eplepresse og Åpent spedbarnsmatkurs

De siste årene har vi arrangert

Åpen eplepresse og Åpent spedbarnsmatverksted under ØKO-uka, og 2017 var intet unntak. Kilovis med epler ble presset og fersk eplemost tappet på flasker. Epleutstilling hadde vi også, der vi viste hvor mange forskjellige og smakfulle eplesorter landet vårt har å by på. Under Åpent spedbarnsmatverksted samlet ivrige mammaer og pappaer seg for å lage egenprodusert babymat. Blenderen gikk på høygir og mange babymager ble mett!



Geitmyra til enda flere

Gjennom tre fantastiske år har vi fått æren av å presentere Geitmyra til enda flere, med fokus på de som vi vanligvis ikke når via kurs og åpne arrangementer. Vi har tatt med oss Geitmyra på hjul og invitert barn og voksne til gården.

Stunt

2017 var det siste året for prosjektet, og det ble avsluttet med stor stil. Hele tre fantastiske stunt fikk markere avslutningen. Vi inviterte elever fra Gamlebyen skole til en dag fylt med sjømat og fiskerliv i Lohavna, på

Rommen skole hadde vi med oss elever fra Opprop Tveten hvor vi arrangerte fiskeshow og serverte fiskecurry til hele ungdomstrinnet, og på Tveita skole hadde vi AKS-show hvor elever fra AKS var med på å kinne smør, lage knekkebrød og koke minestrone-suppe.





De fikk også lage en egen AKS kryddermiks – så kan de tenke på Geitmyra når de kokkelerer i fremtiden!

Kulturfest Tøyen

Kulturfest Tøyen ble for tredje året på rad arrangert på oppdrag fra den kulturelle skolesekken. Festivalen er gratis og arrangeres i skoletiden, fylt til randen av musikk og spennende aktiviteter for elever på ungdoms- og videregående skoler i hele Oslo. Vi stilte opp på festivalen med belgfruktutstilling og smaksprøver på bærekraftig belgabb, en skikkelig digg kebab laget med vegetariske ingredienser. Til vår store begeistring var utstillingen proppet full fra start til slutt. Når vi pakket sammen

kom ivrige elever og spurte om vi hadde rester de kunne få, «det var bare sååå godt!». Helt enkelt en stor suksess!

Tirsdagsmiddag for Frelsesarmeen og Barnas stasjon

Seks kvelder i løpet av høsten inviterte vi barnefamilier tilknyttet Frelsesarmeen Sagene og Blå kors – Barnas stasjon til tirsdagsmiddag hos oss. Vi så stor forandring hos deltakerne, fra å komme med krummet rygg og et beskjeden «hallo!», til å gå rakrygget ut av kjøkkenet med nye bekjentskaper, og med ønske om å komme tilbake. Vi opplevde at tirsdagsmiddag ble et viktig sosialt

møtepunkt blant familier som av enten økonomiske eller kulturelle årsaker ikke hadde muligheten til å benytte seg av lignende tilbud andre steder. Selv om prosjektet «Geitmyra til enda flere» nå er avsluttet, kommer vi definitivt til å arrangere flere aktiviteter for disse gruppene. Matglede er noe alle burde ha krav på uansett økonomisk eller sosial bakgrunn.

Tidlig matglede for Barnas stasjon og helsestasjoner

Mødre og barn på Barnas stasjon var med oss og lagde spedbarnsmat på Barnas stasjon på Blå kors Sagene to formiddager. Her fikk mødrene mulighet til å stille spørsmål, blant annet om hva

som er best for barn å spise til middag, og hvordan de skal få barna sine til å spise mer grønnsaker. Minoritetskvinner i tilknytning til helsestasjoner i Oslo var også med oss å lage spedbarnsmat. De kom på besøk til oss på gården to formiddager i november og desember. Mer engasjerte og nysgjerrige kvinner skal du lete lenge etter, det ga mersmak for oss – og forhåpentlig også for de besøkende!



Formidling

Det er viktig for oss å nå ut til flest mulig, ikke bare de som møter oss på tunet, men også på et nasjonalt plan.

En av de viktige kommunikasjonskanalene våre er sosiale medier hvor vi ukentlig presenterer hva vi driver med både på Facebook og Instagram, og med nesten 20.000 følgere når vi ut til både fjern og nær.

Med støtte fra landbruksdirektoratet delte vi flere filmer på Facebook hvor vi formidlet vår holdning til økologi og bærekraft, og hvordan man enklere og på forskjellige måter kan handle

bærekraftig i hverdagen. Noen spiser økologisk fordi de ønsker å unngå bruk av sprøytemidler, mens andre er opptatt av dyrevelferd – begge deler er viktige saker og det har vi satt fokus på.

Vi har flere ganger vært med i innslag på nyheter i TV og aviser. God kontakt med journalister er viktig for oss for å få hjelp til å spre vårt budskap. I 2017 hadde vi 225 saker i aviser, TV og radio.

Takk!

Uten støtte fra engasjerte praktikanter, våre fantastiske frivillige og andre aktører hadde ikke vi kunne spre matglede til barn hver eneste dag, på den måten vi gjør i dag.

Vi vil takke alle for et fantastisk år, og ser frem til alt vi skal få til sammen i fremtiden.

Vi får støtte fra:

- Gjensidigestiftelsen
- Sparebankstiftelsen DNB
- Eckbo stiftelsen
- Bama

Geitmyra

Matkultursenter
for barn

Tåsenveien 2, 0462 Oslo

Geitmyra.no