

Frikadellerne skiftes ud med blomkålsskarry:

800.000 måltider på verdens største spejderlejr bliver mere klimavenlige

Godt 32.000 unge fra hele Danmark samles den 23.-31. juli til Spejdernes Lejr 2022 i Hedeland Naturpark. Spejdernes Lejr har været afholdt to gange før, men i år vil især én ting være anderledes: Madlavningen vil være grønnere. Sådan lyder budskabet fra paraplyorganisationen Spejderne, der sammen med Arla Fonden har været med til at udvikle en mere klimavenlig kogebog til, hvad der betragtes som verdens største madaktivitet.

Baconbøffer erstattes med fladbrød med kylling. Frikadellerne skiftes ud med thailandsk blomkålsskarry. Der er kommet mere fokus på bæredygtighed siden spejdernes sidste gigantiske sommerlejr i 2017. Det betyder, at de godt 800.000 måltider, som 32.000 unge spejdere skal lave i fællesskab over bål på Spejdernes Lejr 2022, skal være grønnere.

Derfor har Spejderne og Arla Fonden i fællesskab udviklet en helt ny kogebog, som skal danne udgangspunkt for måltiderne, når den gigantiske spejderlejr afholdes i slutningen af juli i Hedelund Naturpark.

”Når man har en mulighed for at gøre en forskel for så mange unge på en gang, i forhold til madmod, madvaner og madkompetencer, skal man gribe den. Der skal laves 800.000 måltider ude i grupperne på lejrpladsen, så det vil i sig selv gøre en forskel, at maden er grønnere og mere bæredygtig, end den plejer,” siger Sanne Vinther, direktør i Arla Fonden, som har udviklet den nye kogebog i samarbejde med Spejderne. ”Men den store forskel sker jo, hvis vi lykkes med at inspirere de unge til at leve grønnere fremover og være mere madmodige,” siger Sanne Vinter.

Madens rolle i vores fælles fremtid

Spejdernes Lejr er Danmarks største spejderlejr og den største lejr for børn og unge i hele Norden. I 2022 er det endda verdens største.

Bag Spejdernes Lejr står Det Danske Spejderkorps, KFUM-Spejderne, De grønne pigespejdere, Danske Baptisters Spejderkorps og Dansk Spejderkorps Sydslesvig, som også står bag Foreningen Spejderne.

Ifølge Camilla Gislinge fra Spejderne, er spejderlejren verdens største madaktivitet, og årets tema er ’Fælles om fremtiden’. Derfor reagerede Spejderne positivt, da Arla Fonden rakte ud for at skabe fokus på grønnere og mere klimavenlig mad. Og den nye kogebog skal danne rammen for at skabe madglæde på lejren og vække børnenes interesse for smag, råvarer, madlavning – og det grønnere køkken.

”Vi ønsker at få børn og unge til at tage stilling til den mad, de spiser og få skabt en masse lækker mad, hvor de unge er med i madlavningen fra start til slut. Som spejdere tager vi ansvar for vores klode og vores fælles fremtid, og her spiller maden også en stor rolle,” siger Camilla Gislinge og fortsætter:

”For at få børnene med ombord har vi sammen med Arla Fonden udviklet retterne i kogebogen, så de er både nemme, mættende, nye, klimavenlige og genkendelige.”

Mad og medbestemmelse

Kogebogen består af otte grundopskrifter, men kan komme til at munde ud i hundredvis af forskellige madretter, når spejderne laver maden. Kogebogen lægger nemlig op til, at spejdergrupperne kan eksperimentere med valg af fx udkæringer, tilsmagning og grøntsager.

”Den inddragelse af børnenes smagspræferencer, opskrifterne og kogebogen lægger op til, giver rigtig god mening, fordi den også understøtter spejderbevægelsens store fokus på medbestemmelse og demokrati. Derudover har spejdere landet over afprøvet opskrifterne inden og givet feedback,” siger Camilla Gislinge.

Kogebogen er ikke kun fyldt med grøntsager og spændende retter. Den er også pakket med billeder og instruktioner, der skal gøre det nemmere for børn og unge at lave mad. Alle opskrifterne er udviklet til at blive lavet ved og på bålet, og opskrifterne er testet af spejdergrupper på tværs af Danmark.

Siden 2015 har Arla Fonden haft 10.000 børn igennem en uges madlejrskole. Derfor kender direktør Sanne Vinther børnenes forhold til mad usædvanlig godt.

”Vi ved fra vores madlejrskoler, at en uge med inspirerende madlavning er nok til at indlære nye vaner og begejstre de unge. Så jeg tror, at Spejdernes Lejr kommer til at gøre en forskel,” siger hun.

Om Spejdernes Lejr

Spejdernes Lejr er Danmarks største spejderlejr og den største lejr for børn og unge i hele Norden. Bag Spejdernes Lejr står Det Danske Spejderkorps, KFUM-Spejderne, De grønne pigespejdere, Danske Baptisters Spejderkorps og Dansk Spejderkorps Sydslesvig, som også står bag Foreningen Spejderne. Spejdernes Lejr 2022 bliver afholdt den 23. juli til den 31. juli 2022 i Hedeland Naturpark – i tæt samarbejde med Høje-Taastrup, Greve og Roskilde Kommune.

Læs mere om Spejdernes Lejr og de mere end 250 aktiviteter på www.spejderneslejr.dk

Om Arla Fonden og MADlejr

Arla Fonden blev etableret i 2012 af Arla Foods, som hvert år donerer 10 millioner kroner til fonden. Arla Fonden kan ikke søges, da midlerne bruges til at drive MADlejr på Helnæs på Sydlyn og den nye MADlejr i Højer med fokus på madkultur og maddannelse for skoleelever fra 6. og 7. klasser fra hele landet.

MADlejr er et nøje tilrettelagt forløb, der er bygget op over tre faser, hvor elever og lærere bliver involveret fra start til slut – med en helt særlig lejrskole som omdrejningspunkt. Før en MADlejr sættes emnerne mad, sundhed og natur på skoleskemaet. Under MADlejr arbejder eleverne med måltidet, råvarer, sundhed og bæredygtighed gennem en lang række forskellige aktiviteter. Og efter MADlejr skal klassen arbejde videre med temaerne, bl.a. via en udfordring, som de får med sig fra opholdet.

Læs mere om Arla Fonden og MADlejr på www.arlafonden.dk og www.madlejr.dk.

Her kan du se selve kogebogen:

<https://spejderneslejr.dk/da/kogebogen>

Pressemeddelelse
22. juli 2022



Kontakt

Arla Fonden:

Sanne Vinther, direktør i Arla Fonden

Mail: sanne.vinther@arlafonden.dk

Telefon: 40 33 23 33

Spejdernes Lejr 2022:

Camilla Gislinge, medprojektleder

Mail: camilla.gislinge@sl2022.dk

Telefon: 53 99 07 10

Arla:

Carina Østergaard, PR-Manager Arla Danmark

Mail: caoes@arlafoods.com

Telefon: 91 31 16 01