

POSTKASSE SPRÆNGT IGEN OG IGEN

Hesselager: En beboer i Østergade i Hesselager har nu to lørdage i træk fået sprængt sin postkasse i stykker af fyrværkeri. I lørdags gik det ud over en nyindkøbt afslagsen. Politiet er på sagen, men har indtil videre ingen mistænkte til hærværket.

KNALLERTTYV PÅ SPIL

Svendborg: En knallertkører i Gudme har mistet sin sorte PGO-knallert med nummerpladen XX 9910.

Tyveriet er sket, mens den stod parkeret på Gudmevej mandag aften mellem klokken 19 og 20.30.

Tyveriet er anmeldt til politiet.

Julekoncert med Tåsingekoret

i Ø. Skerninge kirke
den 26. nov. kl. 19.00

Der er fri entre.

Egense/Ø. Skerninge menighedsråd



Sct. Nicolai Kirke

Søndag den 23. november kl. 15.30:

"STILHEDENS FORJÆTTELSE"
Korkoncert på allerhøjeste på plan med
MOGENS DAHL KAMMERKOR

Musik af bl.a. Duruflé, Poulenc og Whitacre + uropførelse af Kim André Arnesen.

Arrangementet er et samarbejde mellem Svendborg Kammermusikforening og Sct. Nicolai kirke.

Programbillet ved indgangen

RETTELSE: kr. 150,- og kr. 50,- for studerende.



Eleverne på Nymarkskolen får bedre læring, sundhed og forhold til lærerne ud af Loma, siger skolelederen. Arkivfoto: Jens Wagnsen

Millioner til mad på flere skoler i landet

Nordea-fonden skænker 7,4 mio. kr. til at brede LOMA-projektet fra Nymarkskolen ud til fem skoler i Aalborg, Herning, Svendborg og Ishøj

Svendborg: Eleverne får praktisk undervisning, sundere madvaner og et bedre forhold til deres lærere, når de skiftes til at lave mad til hinanden.

Det er erfaringerne fra Loma-projektet på Nymarkskolen i Svendborg, fortæller skoleleder Birgit Villebro.

Projektet har fået så stor opmærksomhed, og resultaterne er så overbevisende, at det nu bliver rollemodel for lignende projekter på andre skoler.

Nordea-fonden har besluttet at donere 7,4 millioner kroner til at give fem andre skoler mulighed for at skabe deres egen Loma-model.

Fondens direktor, Henrik Lehrmann Andersen udtrykker i en pressemeddelelse håb om, at støtten får lignende projekter til at brede sig som ringe i vandet.

- Vi håber, at de nye Lo-

ma-skoler vil medvirke til at fremme sundhed og læring blandt eleverne og samtidig skabe social innovation i kraft af samarbejdet med lokale fødevarereproducenter, siger han.

Tværfaglig undervisning

Loma står for "lokal mad", fordi skolen bruger lokale råvarer og samarbejder med lokale fødevarereproducenter.

Projektet indebærer, at eleverne under professionel vejledning skiftes til at lave mad til hinanden. Madlavningen bliver brugt til tværfaglig undervisning.

Hver af skolens 35 klasser bruger to uger om året på projektet. Den ene uge arbejder halvdelen af klassen i Loma-køkkenet, mens den anden får teoretisk undervisning i klasselokalet om madlavning. Ugen efter bytter de.

- De lærer for eksempel matematik ved at udregne, hvor stor en mængde mel, de skal bruge, og kemi ved at lære, hvordan gær virker. Vores lærerteams beslutter selv i årsplanerne, hvordan det skal bruges tværfagligt, forklarer skoleleder Birgit Villebro.

Det koster 18 kroner om dagen at få del i måltidet, hvis eleven køber det mindst en måned ad gangen.

Loma til fem skoler

To af de skoler, der får deres egen udgave af Loma, ligger i Svendborg Kommune. Det drejer sig om Stokkebækskolen og Tved Skole.

De øvrige tre er Filstedvejens Skole i Aalborg, Tjørring Skole i Herning og Strandgårdskolen i Ishøj.

Birgit Villebro har konstateret, at efter projektet startede, går færre elever til supermarkedet efter slik og kage og at flere, som før sprang forkosten over, nu får noget at spise.

Hun får meldinger fra lærerne om, at eleverne er mere koncentrerede og klar til at lære efter frokostpausen end tidligere.

- Der er både læring, sundhed og fællesskab i projektet. Eleverne spiser frokosten sammen med lærerne, og det betyder meget for deres relation. Forskning viser, at lærernes relation til eleverne er vigtigt for elevernes udbytte af undervisningen, siger hun.

Hver sin model

Ingen af de fem udvalgte skoler har rammerne til at kopiere projektet fra Nymarkskolen fuldstændigt. Derfor

starter der efter nytår et pilotarbejde på skolerne med at udvikle deres egne versioner af LOMA-modellen.

Lærerne og elever fra de fem skoler skal på seminarer midtvejs i forløbet. Efteruddannelse af lærere og pædagoger er nemlig et afgørende element, forklarer Dorthe Ruge, som er ph.d.-kandidat og tilknyttet projektet, som er forankret hos Center for Mad, Krop og Læring på University College Lillebælt.

- Det gælder både i forhold til madkundskab, matematik, naturteknologi, naturfag, it og medier og andre fag. Ved at anlægge et tværfagligt og lokalt perspektiv skaber Loma-tilgangen nye skolemadslandskaber, der integrerer mad, måltider, læring og sundhed, siger hun.

Projektet skal afsluttes i juli 2017.



Af Camilla Qvistgaard Dysse
cady@faa.dk

Verdens mest gennemtænkte grebsfrie køkken?



MANO XLARGE KØKKEN

33.989,-*

For mere inspiration, besøg butikken allerede i dag eller bliv klogere på kvik.dk

Kvik Svendborg:
Ole Rømers Vej 63
tlf. 62 20 11 88

kvik

*Vejl. udsalgspris er for skabe, sokkel og bordplade. Ekskl. vask, armatur, hvidevarer og belysning.

mitfyn.dk

Læs tidligere artikler på www.mitfyn.dk